

5KSB5080



KitchenAid

English	5
Deutsch	21
Français	37
Italiano	53
Nederlands	69
Español	85
Português	101
Ελληνικά	117
Svenska	133
Norsk	149
Suomi	165
Dansk	181
Íslenska	197
Русский	213
Polski	229
Český	245
العربية	261



TABLE OF CONTENTS

BLENDER SAFETY	
Important safeguards.....	6
Electrical requirements	8
Electrical equipment waste disposal.....	8
Motor horsepower.....	9
PARTS AND FEATURES	
Parts and accessories.....	10
ASSEMBLING THE BLENDER	
Preparing the Blender for use	11
OPERATING THE BLENDER	
Using the Blender.....	11
Blender function guide.....	14
TIPS FOR GREAT RESULTS	
Quick tips.....	15
How to... ..	16
CARE AND CLEANING	17
TROUBLESHOOTING	18
Understanding the Blender flash codes.....	18
Blender does not operate when a setting is selected.....	19
Blender stops while blending.....	19
WARRANTY AND SERVICE	20

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

 **DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

 **WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Blender in water or other liquid.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate the Blender with a damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the

nearest Authorised Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Blender. A scraper may be used but must be used only when the Blender is not running.
10. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the pitcher and during cleaning.
11. The use of attachments not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
12. Flashing light indicates ready to operate - avoid any contact with blades or moveable parts.
13. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
14. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices or other working environments;
 - farm houses.
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BLENDER SAFETY

Electrical requirements

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Voltage: 220-240 volts

Frequency: 50/60 Hz


Wattage : 1300 watts

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

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

Electrical equipment waste disposal

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.


Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

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

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



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

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

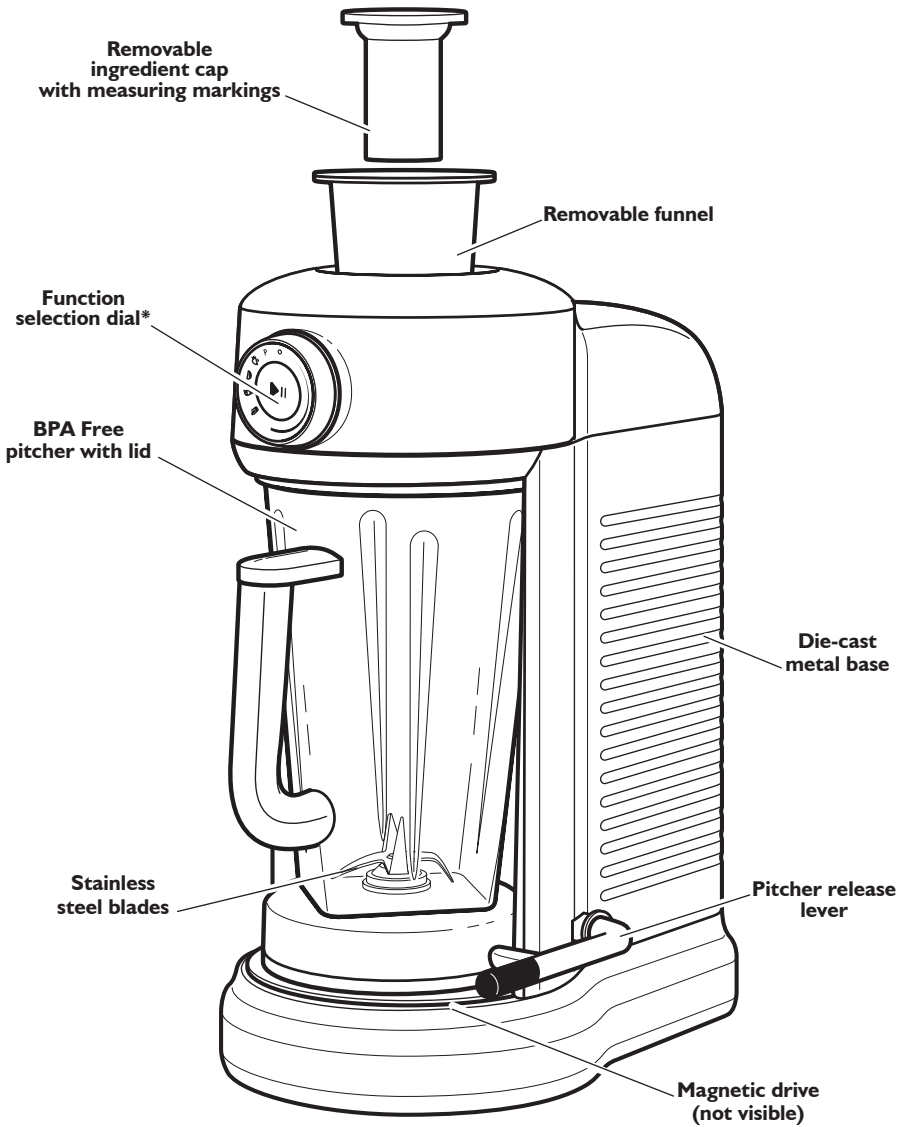
Motor horsepower

Motor horsepower for the Blender motor was measured using a dynamometer, a machine that laboratories routinely use to measure the mechanical power of motors. Our 2.0 peak horsepower (HP) motor reference reflects the horsepower output of the motor itself and not the Blender's horsepower output in the Blender pitcher. As with any blender, the power output in the pitcher is not the same as the horsepower of the motor itself. This motor delivers 1.8 peak HP in the pitcher enabling your Blender to deliver robust power for all your recipes.

NOTE: In accordance with guidelines from the medical device manufacturers, as with many products containing magnets, it is recommended that those with implantable pacemakers/defibrillators should use care with the Blender and keep their device 30 cm (12 inches) away from the Blender.

PARTS AND FEATURES

Parts and accessories



* See the "Blender function guide" section.

ASSEMBLING THE BLENDER

Preparing the Blender for use

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

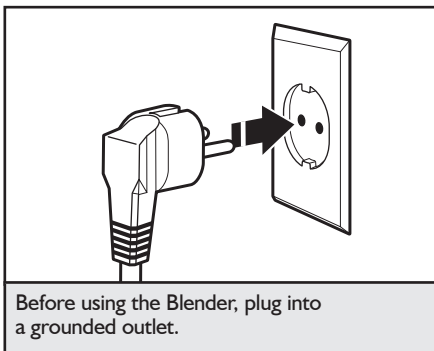
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Before first use

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



English

OPERATING THE BLENDER

Using the Blender

Before use

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

The Blender will not run if the pitcher and lid are not fully in place. If you pull the Blender out of the base before the Blender stops running, the blade brake will kick in to stop the blades, and the Blender will stop after a few seconds.



The Blender has four pre-set recipe programs: Icy Drinks/Smoothies, Milkshakes, Soups/Sauces, and Juice. It also features Variable Speed and Pulse selections that allow you to customize your blending for any recipe you make. See “Blender function guide” for more detailed information.

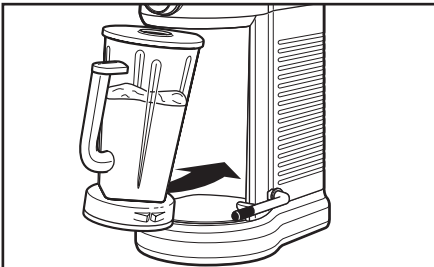
OPERATING THE BLENDER



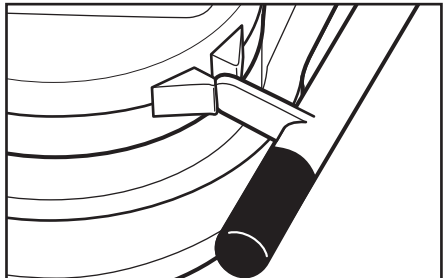
1 Remove the pitcher from the Blender base in order to fill it with ingredients. Pull the pitcher release lever to help remove the pitcher. Grab the handle firmly, and pull the pitcher straight towards you to remove.



2 Put ingredients in the pitcher. Add liquids first, then soft foods, then ice or frozen fruit last. Do not fill the pitcher beyond the max fill line - especially when using primarily liquids. Put the lid on the pitcher spout first, then push down on the side of the lid near the handle, ensuring that the lid is on straight. The Blender will not work without the lid in place.



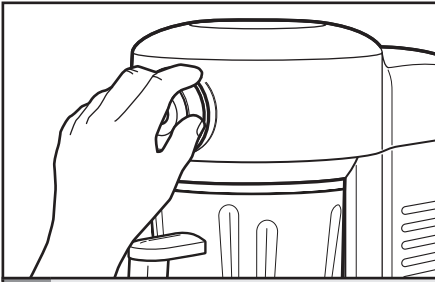
3 Align the top of the pitcher to slide under the top of the base, and slide pitcher forward into the housing. Ensure that the pitcher goes in straight and is secured in place.



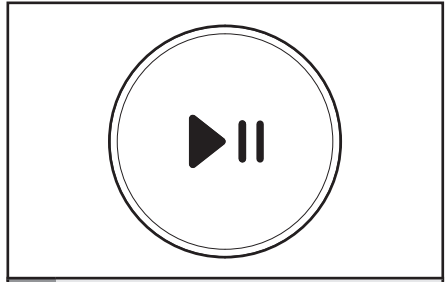
4 Ensure that the pitcher is fully in place by making sure that the tab on the pitcher release handle sits between the two triangular notches on the base of the pitcher. You will hear a click when the pitcher is fully in place.

NOTE: There should be 1 cm of platform evenly visible around the pitcher when it's fully locked in place.

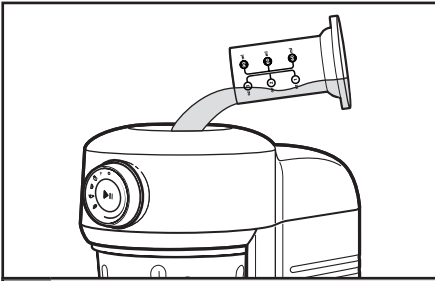
OPERATING THE BLENDER



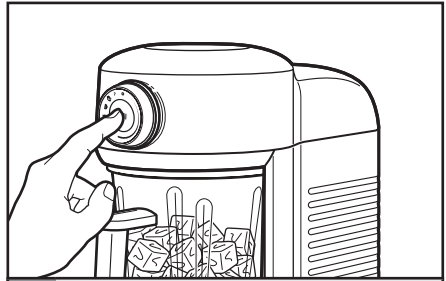
5 Turn the selection knob to your desired pre-set program or variable speed selection (see the “Blender function guide” for more information).



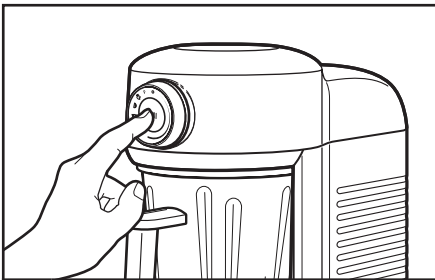
6 Press the START/PAUSE button.



7 You may use the removable ingredient cap and removable funnel to add more ingredients to the pitcher while blending, if needed. The cap includes convenient measuring indicators for precise measurement of added ingredients.



8 To use the Pulse feature, turn the dial to PULSE, then PRESS AND HOLD the START/PAUSE button for the desired length of time.



9 The Blender will automatically stop when programs are complete. The Blender will chime to signal the cycle is complete, or press the START/PAUSE button to stop the Blender manually.







10 Pull the release lever to help remove the pitcher after you have finished blending. Grab the handle firmly, and pull the pitcher straight towards you to remove.

OPERATING THE BLENDER

Blender function guide



The four pre-set recipe programs were each developed based on typical recipes in that category. However, you'll find that not all recipes are exactly the same, and sometimes a particular recipe might blend more to your preference on a program that is not obvious. For example, some milkshakes with frozen fruit blend better on the Icy Drinks/Smoothies program. Also, when making smoothies, you might prefer the finer texture that the Juice program creates. We encourage you to experiment to find the best program for your favourite recipes.

Setting	Description	Blending time (in min:sec)	Items to blend	
 ICY DRINKS/ SMOOTHIES	Quick pulses of power to crush large amounts of hard foods, such as ice, frozen vegetables, or frozen fruits.	1:05	Blended ice drinks Crushed ice	Frozen chopped fruit (defrost slightly until it can be probed with a knife tip)
 MILKSHAKES	Long, slow speed blending to create smooth, uniform consistency when blending thick, sticky foods.	1:39	Ice cream based drinks Sherbet/Ice milk-based drinks Frozen yogurt-based drinks Potato puree	Smooth ricotta or cottage cheese Pureed fruit or vegetables/Baby food Pureed meat/Baby food meat Pancake/Waffle batter
 SOUPS/ SAUCES	Gradual ramp-up of speed and power. Ideal for blending hot ingredients in particular.	1:25	Hot drinks Soup	Salad dressing Hot sauces
 JUICE	High blade speed to blend to a fine texture for recipes with foods high in fiber, or with skins, or seeds.	1:29	Fruit juice from frozen concentrate Fruit-based drinks (thin)	Cold fruit or vegetable sauce Finely chopped fresh fruits Finely chopped fresh vegetables
P PULSE	Allows precise control of the duration and frequency of blending. Great for recipes that require a light touch.	Short pulses of 2-3 seconds as needed	Savory crumb topping Sweet crumb topping Meat salad for sandwich filling	Chopped fruits Chopped vegetables
VARIABLE SPEEDS	Adjustable speeds for fine tuned chopping and blending needs to prepare any recipe.	Up to 2:00, as needed for desired recipe	Pesto Dips Grated hard cheese	Fluffy gelatin for pie/desserts Cheesecake Mousse

Quick tips

Using the Blender

- Stop the Blender before using utensils in the pitcher. Use a rubber spatula to mix ingredients only when the Blender is off. Never use any utensil, including spatulas, in the pitcher while the motor is running.
- The Blender is capable of handling hot ingredients. Cool hot foods, if possible, before blending.
- For best results, when blending hot food or liquids, do not fill the Blender pitcher to the top. Secure the lid, remove the center ingredient cap and place a towel over the top.
- The blender is not intended to be used as a heating device.

Magnetic Blending

- Be aware that the Blender jar and Blender base contain magnets that may attract other items. For example, the jar may attract adjacent metal utensils when placed on a countertop.
- Metal items may also be attracted to the Blender base if jar is not in place. However, the Blender will not run without the jar and lid in place.
- Check that jar bottom is free of small magnetic debris before each use

Blending on Variable Speed

- For mixtures blended on the Variable Speeds setting, start the blending process at a lower speed to thoroughly combine the ingredients. Then increase to a higher speed, as desired. You'll find that the pre-set recipe programs will make blending easier by varying the speed level automatically.

- Because the Blender can work without user intervention, the Variable Speed function will automatically turn off after approximately 2 minutes to ensure it does not run longer than intended and the recipe does not get overblended. If you want to blend longer, reset the Blender to the "OFF/O" position and run it again as needed.

Using the ingredient feed

- If desired, you can remove centre ingredient cap to add ingredients while the Blender is operating.
- The ingredient cap and funnel will need to be washed even if ingredients are not added through the ingredient feed.
- For thorough processing of ingredients, add them early in the cycle so that the Blender can process them fully.
- If chunks of fruit and vegetables are desired, add the ingredients towards the end of the blending cycle.
- If the ingredient cap does not fully seat, make sure the funnel is fully in the down position. If you are having trouble, rotate either the funnel or the cap until you find the correct position.
- Wipe out inner funnel liner after each use.

Crushing ice

- Ice directly from the freezer will crush better than partially melted ice for snow.
- Smaller ice cubes can be chopped or crushed faster than large ones.
- For best results, crush ice by adding it through the ingredient feed as the Blender is running.

TIPS FOR GREAT RESULTS

How to...

Dissolve flavoured gelatin: Pour boiling water into the pitcher; add gelatin. Remove center ingredient cup, and place a towel over the lid. Use the variable speeds setting and blend at a slow speed until gelatin is dissolved, about 10 to 30 seconds. Add other ingredients.

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

Puree fruits: Place 2 cups (475 mL) canned or cooked fruit in pitcher. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 mL) fruit juice or water per cup (240 mL) of fruit. Cover and blend on MILKSHAKES setting.

Puree vegetables: Place 2 cups (475 mL) canned or cooked vegetables in pitcher. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 mL) broth, water, or milk per 1 cup (240 mL) of vegetables. Cover and blend on MILKSHAKES setting.

Take lumps out of sauce: If sauce becomes lumpy, place in the pitcher. Cover and blend on MILKSHAKES setting until smooth.

Combine flour and liquid for thickening: Pour liquid ingredients in pitcher first, then add flour on top. Cover, and blend on MILKSHAKES setting.

Prepare white sauce: Pour milk in pitcher first, then add flour on top and, if desired, salt. Cover, and blend on MILKSHAKES setting.

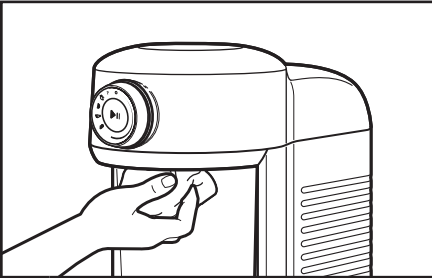
Prepare pancake or waffle batter from mix: Pour liquid ingredients in pitcher first, then add mix and other ingredients on top. Cover, and blend on MILKSHAKES setting. Stop the Blender and scrape sides of the pitcher as needed.

Make smoothies: Place liquids and frozen ingredients in pitcher first, then add other ingredients on top. Cover and blend on ICY DRINKS/SMOOTHIES setting.

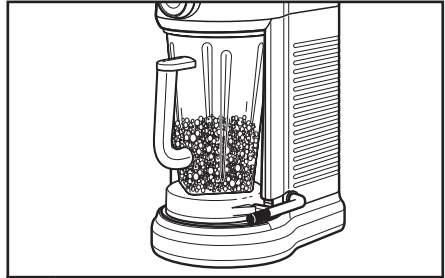
CARE AND CLEANING

Cleaning the Blender

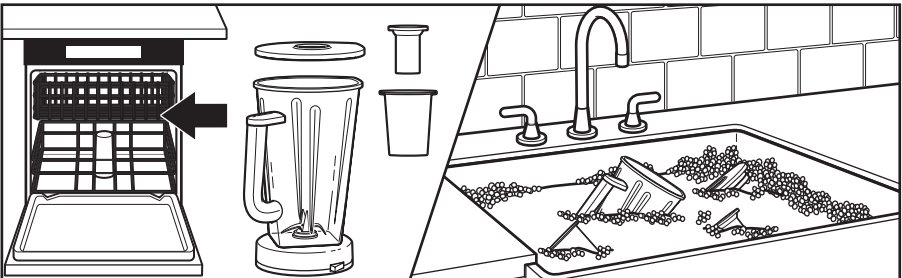
- Clean the Blender thoroughly after every use. Be sure to unplug before cleaning.
- To avoid damaging the Blender, do not immerse the Blender base or cord in water.
- To avoid scratching the Blender, do not use abrasive cleansers or scouring pads.



1 To clean the Blender base and cord: Unplug the Blender before cleaning. Wipe with a warm, damp cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth. Make sure to clean inside the ingredient feed each time.



2 To quickly clean the Blender while in the base: Add 1 drop of dish soap to half a pitcher of water, and run on the Icy Drinks/Smoothies cycle. Discard water when cycle is finished, and rinse completely.



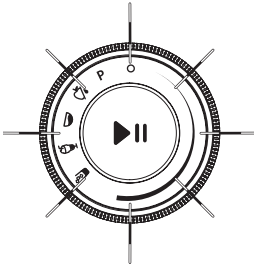
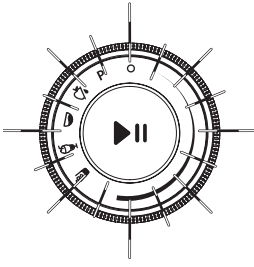

3 To clean pitcher, lid, ingredient cap, and funnel: Wash all items in the dishwasher on the top or bottom rack. Or hand wash with soapy water, rinse, and wipe dry.

NOTE: For best results when cleaning the Blender, completely disassemble the lid, ingredient cap and funnel and thoroughly wash all parts after each use.

TROUBLESHOOTING

Understanding the Blender flash codes

IMPORTANT: The Blender will not operate at any speed unless the START/PAUSE button is pressed first.

LED is flashing slowly	LED is flashing rapidly	LED is not flashing
		
<p>Ready mode</p> <p>If the LED slowly glows with increasing intensity and then is off, the Blender is ready for blending. Press START/PAUSE button to start blending.</p>	<p>Error mode</p> <p>If the LED flashes on/off in rapid bursts, the Blender is not ready for blending.</p> <p>The most common reasons include :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pitcher is not properly in place - Pitcher was removed before blending was completed - Blender is jammed <p>First, rotate the knob to “OFF/O”. Next, make sure the pitcher is properly in place. Then, choose your selection and press the START/PAUSE button.</p> <p>If Blender is jammed, it will stop running to avoid damage to the motor. Press START/PAUSE, then unplug the power cord. Remove the pitcher from the base, and with a scraper, free the blades by breaking up or removing the contents at the bottom of the pitcher. To restart, rotate the knob to “OFF/O” position and then rotate to knob selection and press START/PAUSE.</p>	<p>If the LED does not flash after a setting is selected, the Blender is not ready for blending.</p> <p>The most common reasons include:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blender is in “sleep mode” - Blender has been unplugged or a power outage has occurred <p>The Blender may have gone into an inactive mode or “sleep mode.” This feature saves power if the Blender is left unattended for a few minutes. Resetting the dial to “OFF/O” brings the Blender back into “active mode”. First, rotate the knob to “OFF/O”. Next, make sure the pitcher is properly in place. Then, choose your selection and press the START/PAUSE button.</p> <p>If the Blender still does not work, see below for further information on ways to correct the operation error.</p>

TROUBLESHOOTING

Blender does not operate when a setting is selected

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

- If the LED is flashing on/off in rapid bursts, the pitcher might not be fully in place or the Blender might have gone into “sleep mode” and need to be reset to “OFF/O”. Follow the “Error mode” instructions.
- Check to see if the Blender is plugged into a grounded outlet. If it is, press START/PAUSE; then unplug the Blender. Plug it back in to the same outlet, and press START/PAUSE. If the Blender still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Blender is connected to and make sure the circuit is closed.
- The pitcher might not be fully in place. Ensure it is all the way in and the lid is aligned.
- The Blender may need to be reset. Turn it to the “OFF/O” position and back to your desired setting.

English

Blender stops while blending

- Power Loss - Rotate selection dial to the “OFF/O” position and then rotate to desired selection setting and press START/PAUSE.
- The Blender automatically shuts off after approximately 2 minutes of blending on Variable Speed. To reset it, turn the selection dial to the “OFF/O” position, and then back to your desired setting, and press START/PAUSE.
- The Blender may be jammed. If it is jammed, the Blender will stop running to avoid damage to the motor. Rotate the knob to “OFF/O”, then unplug the power cord. Remove the pitcher from the base, and with a scraper, free the blades by breaking up or removing the contents at the bottom of the pitcher. To restart, rotate the knob to “OFF/O” position and then rotate to knob selection and press START/PAUSE.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, contact an authorized service center (see “Warranty and service” section).

WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid Blender warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Middle East and Africa: For models 5KSB5080: Seven years full warranty from date of purchase.	The replacement parts and repair labour costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.	A. Repairs when Blender is used for operations other than normal household food preparation. B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes.

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Customer service

In U.K. and Ireland:

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

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

Contact number for U.K. and Northern Ireland:

Tollfree number 0800 988 1266 (calls from mobile phones are charged standard network rate) or call 0194 260 5504.

Contact number for Ireland:

Tollfree number +44 (0) 20 8616 5148

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

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

Address for U.K. and Ireland:

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

In other countries:

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

For more information, visit our website at:

www.KitchenAid.co.uk

www.KitchenAid.eu

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE ZUM BLENDER/STANDMIXER

Wichtige Sicherheitshinweise	22
Elektrische Anforderungen.....	24
Entsorgung von Elektrogeräten.....	24
Motorleistung	25

TEILE UND MERKMALE

Teile und Zubehör	26
-------------------------	----

MONTIEREN DES BLENDERS/STANDMIXERS

Inbetriebnahme des Blenders/Standmixers	27
---	----

BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

Verwenden des Blenders/Standmixers	27
Funktionsübersicht für den Blender/Standmixer	30

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

Kurztipps	31
Hilfreiche Tipps	32

PFLEGE UND REINIGUNG

PROBLEMBEHEBUNG

Blinksignale des Blenders/Standmixers.....	34
Der Blender/Standmixer reagiert nicht, wenn eine Einstellung gewählt wird.....	35
Der Blender/Standmixer hält während des Mixens an	35

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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

 **GEFAHR**

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.

 **WARNUNG**

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie den Blender/Standmixer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch von unerfahrenen und unwissenden Personen verwendet werden, sofern diese das Gerät unter Aufsicht verwenden oder von einer anderen Person über die sichere Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
5. Vermeiden Sie es, mit beweglichen Teilen in Kontakt zu kommen.

6. Betreiben Sie den Blender/Standmixer nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte, es fallen gelassen oder auf andere Art beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
8. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
9. Fassen Sie beim Mixen nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Krug, da es ansonsten zu Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Blender/Standmixer nicht in Betrieb ist.
10. Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneiden sowie beim Entleeren des Kruges und während der Reinigung besonders vorsichtig.
11. Die Benutzung von Zusatzteilen die nicht von KitchenAid empfohlen wurden, kann Risiken für Körperverletzungen bergen.
12. Wenn das Gerät betriebsbereit ist, blinkt die Anzeige. Vermeiden Sie jeden Kontakt mit den Messern oder sich bewegenden Teilen.
13. Beachten Sie beim Eingießen heißer Flüssigkeiten in den Blender/Standmixer, dass diese plötzlich herauspritzen können.
14. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
 - Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
 - Bauernhöfe.
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben.
 - Pensionen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

SICHERHEITSHINWEISE ZUM BLENDER/STANDMIXER

Elektrische Anforderungen

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

- Schukostecker benutzen.**
- Erdungskontakt nicht beseitigen.**
- Keinen Adapter benutzen.**
- Kein Verlängerungskabel benutzen.**
- Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.**

Spannung: 220-240 Volt

Frequenz: 50/60 Hertz


Leistung: 1300 Watt

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

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

Entsorgung von Elektrogeräten

Entsorgen des Verpackungsmaterials


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

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.

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



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

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

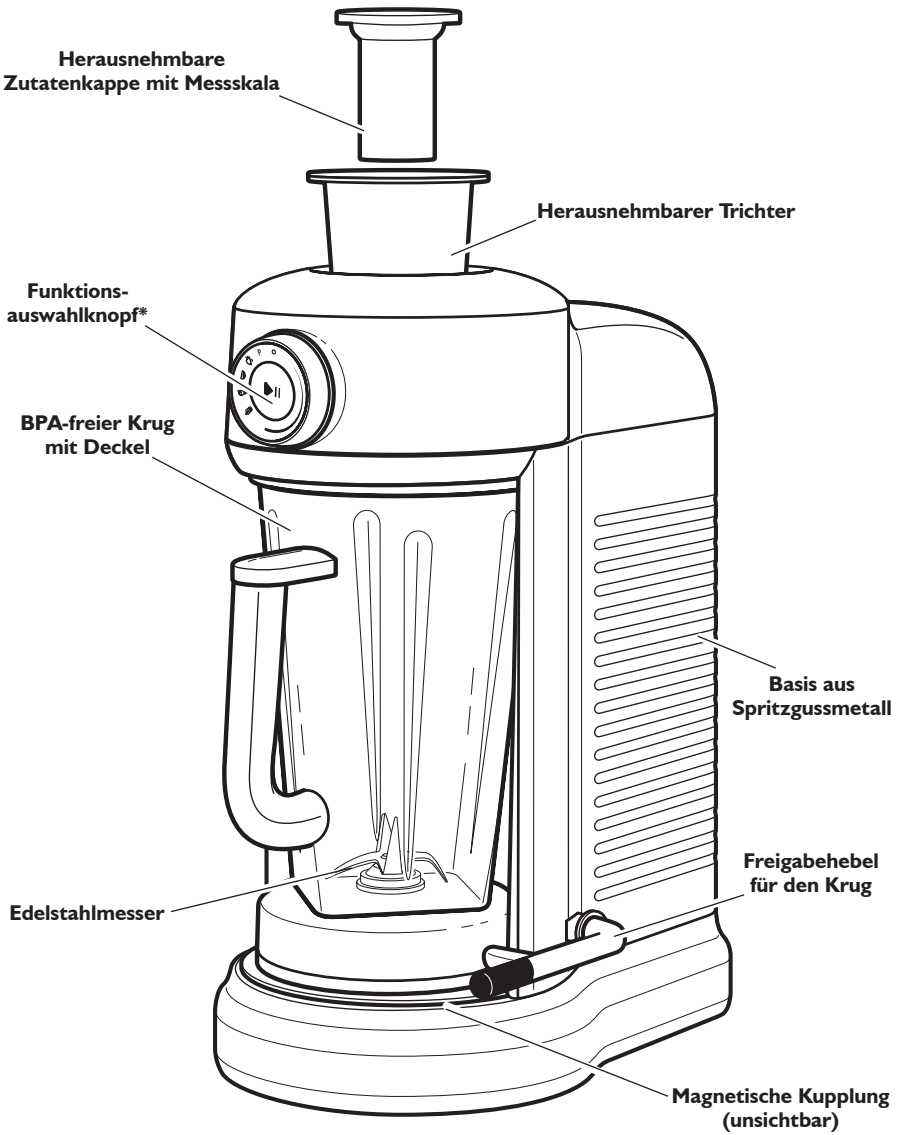
Motorleistung

Die Motorleistung wurde mithilfe eines Dynamometers gemessen, einem Laborgerät, das die Wirkleistung (mechanische Leistung) von Motoren bestimmen kann. Unsere Angabe einer Spitzenleistung von 2,0 PS bezieht sich auf die Ausgangsleistung des Motors selbst, nicht auf die Leistung des Blenders/Standmixers im Mixerkrug. Wie bei jedem Blender/Standmixer entspricht die in den Krug übertragene Leistung nicht der Motorleistung. Dieser Motor stellt im Krug 1,8 PS Spitzenleistung zur Verfügung; das ist genug Leistung für den Blender/Standmixer, um alle Rezepte zuzubereiten.

HINWEIS: In Übereinstimmung mit den Richtlinien der Hersteller medizinischer Geräte wird für dieses Produkt wie für andere Produkte, die Magnete enthalten, empfohlen, beim Tragen eines Herzschrittmacherimplantats oder Defibrillators einen Mindestabstand von 30 cm zwischen Blender/Standmixer und diesem Gerät einzuhalten und allgemein den Blender/Standmixer umsichtig zu nutzen.

TEILE UND MERKMALE

Teile und Zubehör



* siehe Abschnitt „Funktionsübersicht für den Blender/Standmixer“.

MONTIEREN DES BLENDERS/STANDMIXERS

Inbetriebnahme des Blenders/Standmixers

⚠️ WARNUNG

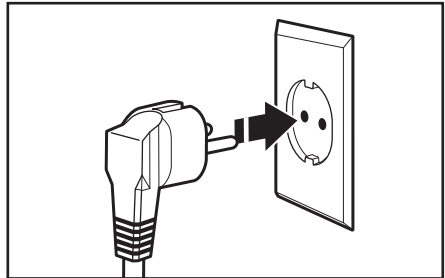


Stromschlaggefahr

- Schukostecker benutzen.
- Erdungskontakt nicht beseitigen.
- Keinen Adapter benutzen.
- Kein Verlängerungskabel benutzen.
- Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

Vor dem ersten Verwenden

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



Der Blender/Standmixer muss mit einer Schuko-Steckdose verbunden werden.

Deutsch

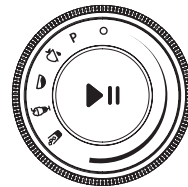
BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

Verwenden des Blenders/Standmixers

Vor dem Verwenden

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

Der Blender/Standmixer funktioniert nicht, wenn Krug oder Deckel nicht richtig sitzen. Wenn Sie den Krug von der Basis nehmen, bevor der Blender/Standmixer stoppt, hält die Messerbremse die Klinge an; der Blender/Standmixer schaltet nach wenigen Sekunden ab.

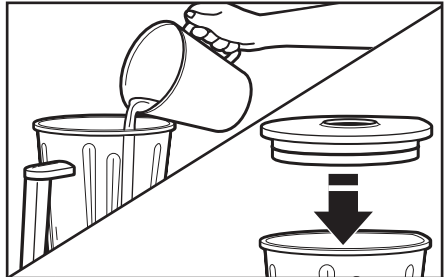


Der Blender/Standmixer ist mit vier Rezeptprogrammen ausgestattet: Geeiste Getränke/Smoothies, Milchshakes, Suppen/Soßen und Saft. Außerdem können Sie zwischen variablen Geschwindigkeiten und Impulsbetrieb wählen, um das Gerät für beliebige Rezepte zu verwenden. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt „Funktionsübersicht für den Blender/Standmixer“.

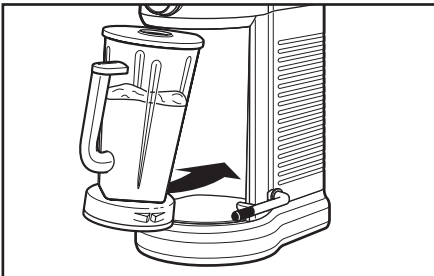
BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS



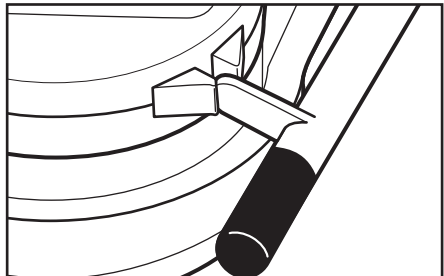
1 Nehmen Sie den Krug von der Basis, um Zutaten einzufüllen. Ziehen Sie den Freigabehebel, damit Sie den Krug entnehmen können. Halten Sie den Griff fest und ziehen Sie den Krug gerade nach vorn heraus.



2 Geben Sie die Zutaten in den Krug. Geben Sie zuerst Flüssigkeiten hinein, gefolgt von weichen Speisen und erst dann Eis oder gefrorenes Obst. Beachten Sie die maximale Füllmarkierung – insbesondere für Flüssigkeiten. Setzen Sie den Deckel zuerst am Ausgießer ein; drücken Sie dann den Deckel in Griffnähe hinab, sodass der Griff sicher und fest sitzt. Ohne Deckel arbeitet der Blender/Standmixer nicht.



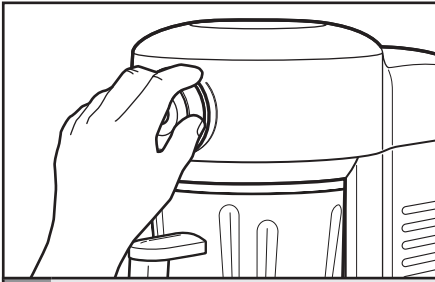
3 Richten Sie die Oberkante des Krugs so aus, dass er unter die Oberseite der Basis gleitet; schieben Sie den Krug dann vorwärts in das Gehäuse. Stellen Sie sicher, dass der Krug gerade eingesetzt wird und einrastet.



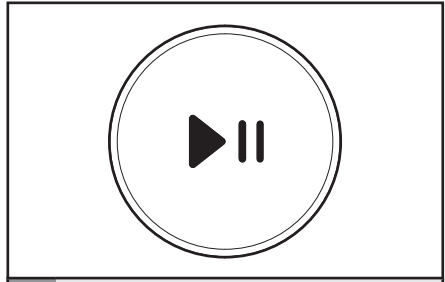
4 Der Krug sitzt sicher, wenn die Raste am Freigabehebel zwischen den beiden dreieckigen Kerben an der Krugbasis liegt. Der Krug rastet hörbar ein.

HINWEIS: Im eingesetzten Zustand ist rund um den Krug ein Zentimeter der Basis sichtbar.

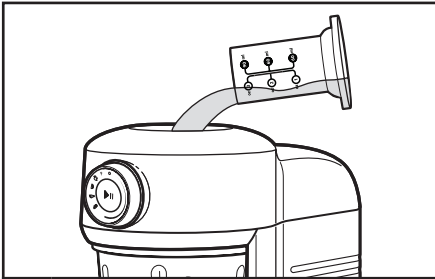
BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS



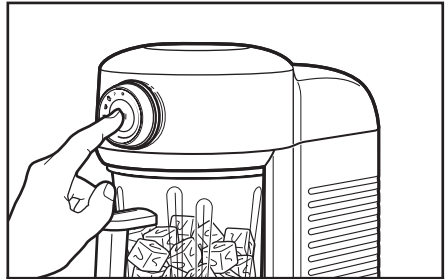
- 5** Drehen Sie den Auswahlknopf auf das gewünschte Programm oder die variable Geschwindigkeitseinstellung (siehe „Funktionsübersicht für den Blender/Standmixer“).



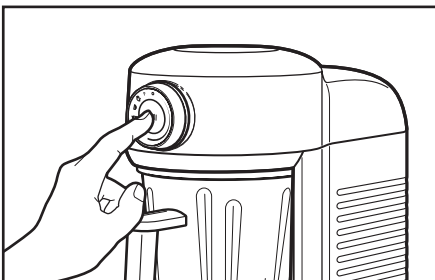
- 6** Drücken Sie die Taste Start/Pause.



- 7** Sie können die herausnehmbare Zutatenkappe und den herausnehmbaren Trichter verwenden, um während des Mixens weitere Zutaten nachzufüllen. Die Kappe enthält eine Skala für exakte Mengenangaben.



- 8** Wenn Sie am Auswahlknopf die Impulsfunktion gewählt haben, halten Sie die Taste Start/Pause zum Verarbeiten gedrückt.



- 9** Der Blender/Standmixer hält am Programmende automatisch an. Ein Signal ertönt, um das Ende anzuzeigen. Sie können den Blender/Standmixer jederzeit durch Drücken der Taste Start/Pause anhalten.







- 10** Ziehen Sie den Freigabehebel, um den Krug nach dem Mixen herauszuziehen. Halten Sie den Griff fest und ziehen Sie den Krug gerade nach vorn heraus.

BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

Funktionsübersicht für den Blender/Standmixer



Die vier Rezeptprogramme sind für typische Rezepte in den jeweiligen Kategorien ausgelegt. Bei der Zubereitung der Rezepte können Sie auch variieren und individuelle, Ihrem Geschmack entsprechende Variationen ausprobieren. Zum Beispiel ist das Ergebnis für manche Milchshakes mit gefrorenen Früchten besser, wenn Sie das Programm für geeiste Getränke und Smoothies verwenden. Und wenn Sie bei Smoothies eine feinere Konsistenz bevorzugen, sollten Sie einmal das Saftprogramm ausprobieren. Experimentieren Sie mit Programmen und Rezepten, um herauszufinden, welche Einstellung Ihren Vorstellungen am besten entspricht.

Einstellung	Beschreibung	Mixdauer (in Minuten und Sekunden)	Zu mixende Zutaten	
 GEEISTE GETRÄNKE/ SMOOTHIES	Kurze, kräftige Impulse zerkleinern größere Stücke harter Zutaten, z. B. Eis, gefrorenes Gemüse oder gefrorene Früchte.	1:05	Gemischte Eisgetränke Zerstoßenes Eis	Gefrorene, gehackte Früchte (leicht antauen lassen, bis eine Messerspitze eindringen kann)
 MILCHSHAKES	Langes, langsames Mixen für sämige, homogene Konsistenz beim Mixen von dicken und klebrigen Zutaten.	1:39	Getränke auf Basis von Eiscreme Sorbets/Milcheisgetränke Getränke auf Basis von gefrorenem Joghurt Kartoffelpüree	Weicher Ricotta- oder Hüttenkäse Püriertes Obst oder Gemüse/ Säuglingsnahrung Püriertes Fleisch/ Fleisch für Baby-nahrung Waffel- und Pfannkuchenteig
 SUPPEN/ SOSSEN	Nach und nach erhöhte Geschwindigkeit und Kraft. Besonders geeignet zum Mixen heißer Zutaten.	1:25	Heißgetränke Suppe	Salatdressing Heiße Soßen
 SAFT	Hohe Messergeschwindigkeit zum feinen Mixen von ballaststoffreichen Zutaten sowie Zutaten mit Schale oder Samen/Kernen.	1:29	Fruchtsaft aus gefrorenem Konzentrat Fruchtgetränke (dünn)	Kalte Obst- oder Gemüesoße Fein gehackte frische Früchte Fein gehacktes frisches Gemüse
P IMPULS	Exaktes Dosieren von Dauer und Häufigkeit der Verarbeitung. Großartig für punktgenaues Verarbeiten.	Kurze Impulse von 2 bis 3 Sekunden Dauer	Pikante Garnierung Sweet-Crumb-Garnierung Fleischsalat für Sandwich-Füllungen	Zerkleinertes Obst Zerkleinertes Gemüse
VARIABLE GESCHWINDIGKEIT	Wählbare Geschwindigkeiten für punktgenaues Hacken und Mixen für alle Rezepte.	Bis zu 2:00, rezeptabhängig	Pesto Dips Geriebener Hartkäse	Luftige Gelatine für Obstkuchen/ Nachspeisen Käse-/Quarkkuchen Mousse

Kurztipps

Verwenden des Blenders/Standmixers

- Halten Sie den Blender/Standmixer an, bevor Sie Küchengeräte im Krug verwenden. Vermengen Sie Zutaten nur dann mit einem Küchenutensil, wenn der Blender/Standmixer ausgeschaltet ist. Verwenden Sie niemals Küchenutensilien im Krug, wenn der Motor läuft.
- Sie können mit dem Blender/Standmixer auch heiße Zutaten verarbeiten. Kühlen Sie heiße Speisen nach Möglichkeit vor dem Mixen ab.
- Füllen Sie den Mixerkrug für beste Ergebnisse niemals ganz, wenn Sie heiße Speisen oder Flüssigkeiten verarbeiten. Verriegeln Sie den Deckel, entfernen Sie die Zutatenkappe in der Mitte und legen Sie ein Geschirrtuch oben auf. Legen Sie die bloße Hand nicht auf den Krugdeckel, wenn Sie heiße Speisen oder Flüssigkeiten verarbeiten.
- Der Blender/Standmixer ist nicht zum Erwärmen von Speisen gedacht.

Magnetkupplung

- Krug und Basis des Blenders/Standmixers enthalten Magnete, die auch andere Objekte anziehen können. So könnte der Krug Kochutensilien aus Metall anziehen, wenn Sie ihn auf der Arbeitsplatte abstellen.
- Ohne eingesetzten Krug kann auch die Basis des Blenders/Standmixers Objekte aus Metall anziehen. Ohne Krug und Deckel arbeitet der Blender/Standmixer nicht.
- Stellen Sie vor jeder Verwendung sicher, dass am Boden des Krugs keine kleinen Metallteile hängen.

Mixen mit variabler Geschwindigkeit

- Zum Mixen mit variabler Geschwindigkeit beginnen Sie stets mit einer niedrigen Stufe, um die Zutaten gründlich zu vermengen. Wählen Sie dann gegebenenfalls eine höhere Geschwindigkeit. Die vorgegebenen Programme erleichtern das Mixen, da bei diesen Programmen die Geschwindigkeit automatisch angepasst wird.

- Da der Blender/Standmixer ohne weitere Bedienung arbeitet, schaltet die variable Geschwindigkeitsstufe nach ungefähr zwei Minuten ab; so wird ein zu langes Mixen verhindert. Sollten Sie doch einmal länger Mixen müssen, schalten Sie den Blender/Standmixer ab (Stellung „AUS/O“) und dann wieder ein.

Hinzugeben von Zutaten beim Mixen

- Sie können die Zutatenkappe in der Mitte entfernen, um im laufenden Betrieb Zutaten hinzuzufügen.
- Zutatenkappe und Trichter müssen auch dann gereinigt werden, wenn Sie keine Zutaten im laufenden Betrieb hinzugefügt haben.
- Für ein gründliches Mixen sollten Sie die Zutaten schon früh in den Blender/Standmixer geben, damit sie vollständig verarbeitet werden.
- Wenn Sie Obst- oder Gemüsestücke wünschen, geben Sie diese Zutaten erst gegen Ende der Verarbeitung hinzu.
- Sollte die Zutatenkappe nicht komplett ins Gerät passen, müssen Sie eventuell den Trichter ganz nach unten drücken. Möglicherweise müssen Sie Trichter oder Kappe drehen, um die korrekte Position zu erreichen.
- Reiben Sie den Trichtereinsatz nach jedem Gebrauch aus.

Zerkleinern von Eis

- Eiswürfel direkt aus dem Kühlschrank lassen sich besser zerkleinern als bereits angeschmolzenes Eis.
- Kleinere Eiswürfel können schneller zerhackt oder zerkleinert werden als große.
- Für optimale Ergebnisse sollten Sie das Eis zum Zerkleinern bei laufendem Blender/Standmixer durch den Zutatentrichter geben.

Hilfreiche Tipps

Aromatisierte Gelatine auflösen:

Gießen Sie kochendes Wasser in den Krug und fügen Sie die Gelatine hinzu. Nehmen Sie die Zutatenkappe heraus und legen Sie ein Geschirrtuch über den Deckel. Mixen Sie auf variabler Geschwindigkeitsstufe bei langsamer Geschwindigkeit, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Das dauert etwa 10 bis 30 Sekunden. Fügen Sie dann weitere Zutaten hinzu.

Obst und Gemüse zerkleinern:

Geben Sie 475 ml Obst- oder Gemüsestücke in den Krug. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie im Impulsmodus einige Male. Jeder Puls sollte etwa 2 bis 3 Sekunden dauern. Mixen Sie solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Obst pürieren: Geben Sie 475 ml gekochtes oder Dosenobst in den Krug. Fügen Sie 2 bis 4 Esslöffel (30 bis 60 ml) Fruchtsaft oder Wasser pro 240 ml hinzu. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie mit dem Programm für Milchshakes.

Gemüse pürieren: Geben Sie 475 ml gekochtes oder Dosengemüse in den Krug. Fügen Sie 2 bis 4 Esslöffel (30 bis 60 ml) Brühe, Wasser oder Milch pro 240 ml Gemüse hinzu. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie mit dem Programm für Milchshakes.

Entfernen von Klumpen aus Soße:

Wenn eine Soße klumpig wird, geben Sie sie in den Mixerkrug. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie mit dem Programm für Milchshakes, bis keine Stückchen mehr darin sind.

Mehl und Flüssigkeit für Verdickungen kombinieren:

Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten in den Krug, dann das Mehl darauf. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie mit dem Programm für Milchshakes.

Weißer Soße zubereiten: Geben Sie zuerst die Milch in den Krug, dann das Mehl darauf; auf Wunsch kommt noch Salz dazu. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie mit dem Programm für Milchshakes.

Pfannkuchen- oder Waffelrührteig

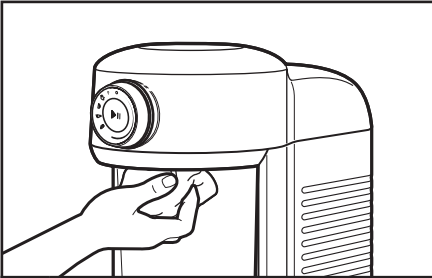
(Fertigteig) zubereiten: Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten in den Krug, dann die Fertigmischung und die anderen Zutaten darauf. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie mit dem Programm für Milchshakes. Halten Sie den Blender/Standmixer an und kratzen Sie gegebenenfalls den Teig ab.

Herstellen von Smoothies: Geben Sie Flüssigkeiten und gefrorene Zutaten zuerst in den Krug; weitere Zutaten kommen oben auf. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie mit dem Programm für geeiste Getränke/Smoothies.

PFLEGE UND REINIGUNG

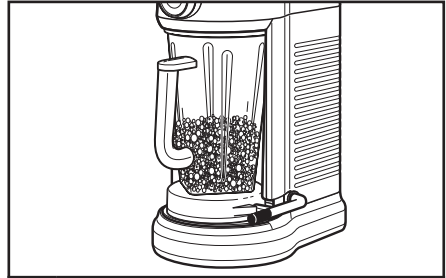
Reinigen des Blenders/Standmixers

- Reinigen Sie den Blender/Standmixer nach jedem Gebrauch gründlich. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie die Basis oder die Netzleitung des Blenders/Standmixers nicht ins Wasser, um das Gerät nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads, um den Blender/Standmixer nicht zu verkratzen.



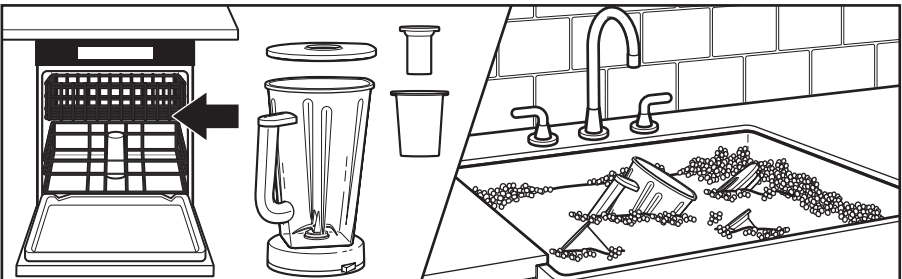
1 So reinigen Sie die Basis und das Netz Kabel des Blenders/Standmixers:

Ziehen Sie vor dem Reinigen des Blenders/Standmixers den Netzstecker. Reiben Sie alle Komponenten mit einem warmen, feuchten Lappen ab und wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, bevor Sie ein weiches Tuch zum Trocknen verwenden. Reinigen Sie jedes Mal auch das Innere des Zutatentrichters.



2 So reinigen Sie den Blender/Standmixer schnell in der Basis:

Geben Sie einen Tropfen Geschirrspülmittel in einen halben Krug mit Wasser; starten Sie das Programm für geeiste Getränke/Smoothies. Schütten Sie das Wasser anschließend weg und spülen Sie den Krug gut aus.



3 So reinigen Sie Krug, Deckel, Zutatenkappe und Trichter:

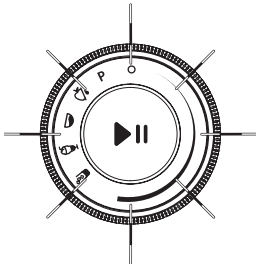
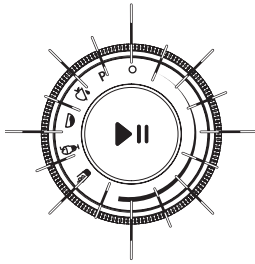

Waschen Sie alle Teile im Ober- oder Unterkorb der Geschirrspülmaschine. Spülen Sie sie alternativ von Hand in Seifenwasser. Spülen Sie sie dann ab und trocknen sie ab.

HINWEIS: Für optimale Reinigungsergebnisse demontieren Sie nach jeder Benutzung Deckel, Zutatenkappe und Trichter des Blenders/Standmixers vollständig und waschen alle Teile gründlich.

PROBLEMBEHEBUNG

Blinksignale des Blenders/Standmixers

WICHTIG: Der Blender/Standmixer arbeitet nur, wenn vor dem Auswählen einer Geschwindigkeitsstufe die Start/Pause-Taste gedrückt wurde.

LED blinkt langsam	LED blinkt schnell	LED blinkt nicht
		
<p>Bereitschaftsmodus</p> <p>Wenn die Leuchtstärke der LED langsam zunimmt und sie dann abschaltet, ist der Blender/Standmixer einsatzbereit. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Mixvorgang zu starten.</p>	<p>Fehlermodus</p> <p>Wenn die LED schnell blinkt, ist der Blender/Standmixer nicht einsatzbereit.</p> <p>Häufige Ursachen hierfür sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der Krug ist nicht richtig eingesetzt. - Der Krug wurde entnommen, bevor der Mixvorgang abgeschlossen war. - Der Blender/Standmixer ist blockiert. <p>Drehen Sie zuerst den Einstellknopf in die Stellung „AUS/O“. Prüfen Sie dann den Krug auf korrekten Sitz. Wählen Sie dann eine Einstellung und drücken Sie die Start/Pause-Taste.</p> <p>Ist der Blender/Standmixer blockiert, wird der Motor angehalten, um Schäden zu vermeiden. Drücken Sie Start/Pause und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Krug von der Basis und entfernen oder zerkleinern Sie den Inhalt unten im Krug mit einem Schaber, um die Klingen wieder freizugeben. Drehen Sie vor dem erneuten Mixen den Einstellknopf in die Stellung „AUS/O“ und dann auf die gewünschte Position; drücken Sie Start/Pause.</p>	<p>Wenn die LED nach dem Wählen einer Einstellung nicht blinkt, ist der Blender/Standmixer nicht einsatzbereit.</p> <p>Häufige Ursachen hierfür sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der Blender/Standmixer befindet sich im Energiesparmodus. - Der Netzstecker ist gezogen oder der Strom ist ausgefallen. <p>Möglicherweise ist der Blender/Standmixer in den inaktiven Energiesparmodus gewechselt. Wenn Sie den Blender/Standmixer längere Zeit nicht bedienen, wird so Energie gespart. Bringen Sie den Auswahlknopf in die Stellung „AUS/O“, um den Energiesparmodus zu beenden. Drehen Sie zuerst den Einstellknopf in die Stellung „AUS/O“. Prüfen Sie dann den Krug auf korrekten Sitz. Wählen Sie dann eine Einstellung und drücken Sie die Start/Pause-Taste.</p> <p>Wenn der Blender/Standmixer sich nicht im Energiesparmodus befunden hatte, prüfen Sie, ob der Netzstecker mit einer Schuko-Steckdose verbunden ist; drücken Sie dann Start/Pause. Wenn der Blender/Standmixer noch immer nicht arbeitet, beachten Sie die weiteren Hinweise unten.</p>

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

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

- Wenn die LED schnell blinkt, ist möglicherweise der Krug nicht vollständig eingesetzt oder der Blender/Standmixer ist in den Energiesparmodus gewechselt. Drehen Sie den Einstellknopf auf „AUS/O“, um den Energiesparmodus zu beenden. Befolgen Sie die Anleitungen in der Spalte „Fehlermodus“.
- Prüfen Sie, ob das Netzkabel des Blenders/Standmixers in eine geerdete Steckdose eingesteckt ist. Ist dies der Fall, drücken Sie die Start/Pause-Taste und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Stecker wieder in dieselbe Steckdose; drücken Sie die Start/Pause-Taste. Wenn der Blender/Standmixer noch immer nicht funktioniert, prüfen Sie die Sicherung des Stromkreises, mit dem der Blender/Standmixer verbunden ist, um sicherzugehen, dass Strom fließt.
- Der Krug ist möglicherweise nicht vollständig eingesetzt. Stellen Sie sicher, dass der Krug richtig eingesetzt und der Deckel korrekt ausgerichtet ist.
- Der Blender/Standmixer muss möglicherweise zurückgesetzt werden. Drehen Sie den Einstellknopf in die Stellung „AUS/O“ und dann auf die gewünschte Einstellung.

Der Blender/Standmixer hält während des Mixens an

- Stromausfall: Drehen Sie den Auswahlknopf in die Stellung „AUS/O“ und dann auf die gewünschte Position; drücken Sie Start/Pause.
- Nach ungefähr zwei Minuten Mixen bei variabler Geschwindigkeit schaltet der Blender/Standmixer automatisch ab. Drehen Sie zum Zurücksetzen den Auswahlknopf in die Stellung „AUS/O“ und dann auf die gewünschte Position; drücken Sie Start/Pause.
- Möglicherweise ist der Blender/Standmixer blockiert. Ist er blockiert, wird der Motor des Blenders/Standmixers angehalten, um Schäden zu vermeiden. Drehen Sie den Knopf in die Stellung „AUS/O“ und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Krug von der Basis und entfernen oder zerkleinern Sie den Inhalt unten im Krug mit einem Schaber, um die Klingen wieder freizugeben. Drehen Sie vor dem erneuten Mixen den Einstellknopf in die Stellung „AUS/O“ und dann auf die gewünschte Position; drücken Sie Start/Pause.

Wenn die hier genannten Schritte die Störung nicht beseitigen, wenden Sie sich an eine Kundendienststelle (siehe „Garantie und Kundendienst“).

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Garantie für den KitchenAid-Blender/Standmixer

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für Modell 5KSB5080: Sieben Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn der Blender/Standmixer für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung eingesetzt wurde. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienst

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

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

Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

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

Adresse:

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

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19
Postanschrift:
Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.Kitchenaid.eu

© 2015. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR	
Consignes de sécurité importantes	38
Alimentation	40
Traitement des déchets d'équipements électriques.....	40
Puissance moteur	41
PIÈCES ET FONCTIONS	
Pièces et accessoires	42
ASSEMBLAGE DU BLENDER/MIXEUR	
Installation du blender/mixeur	43
FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR	
Utilisation du blender/mixeur	43
Guide des fonctions du blender/mixeur	46
CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX	
Astuces	47
Conseils pour vos recettes	48
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	49
DÉPANNAGE	50
Comprendre les clignotements du blender/mixeur	50
Le blender/mixeur ne fonctionne pas alors qu'une vitesse a été sélectionnée.....	51
Le blender/mixeur s'arrête pendant qu'il mixe	51
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	52

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

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

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



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

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

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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le socle de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans étroite 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. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

6. N'utilisez pas le blender/mixeur si son cordon d'alimentation électrique ou sa fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
9. Afin d'éviter les risques de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil, gardez les mains et les ustensiles à l'écart du récipient lorsque le blender/mixeur est sous tension. N'utilisez une spatule que si le blender/mixeur n'est pas sous tension.
10. Les lames sont très coupantes. Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames, lorsque vous videz le récipient ou lors du nettoyage.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut constituer un risque de blessure.
12. Un indicateur lumineux clignotant indique que le blender/mixeur est prêt à être utilisé. Évitez tout contact avec les lames ou d'autres pièces mobiles.
13. Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le blender/mixeur, ils peuvent être rejetés de l'appareil suite à une vaporisation soudaine.
14. Ce produit est destiné à un usage domestique ou peut être utilisé :
 - dans les espaces cuisine réservés aux employés ;
 - dans les cuisines de fermes ;
 - par les clients d'hôtels, d'hôtels d'étape ou autre endroit résidentiel ;
 - dans les cuisines de gîtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

Alimentation

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

Tension : 220-240 Volts

Fréquence : 50-60 Hertz


Puissance : 1300 Watts

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

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

Traitement des déchets d'équipements électriques

Recyclage de l'emballage


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

Recyclage du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

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



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

Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

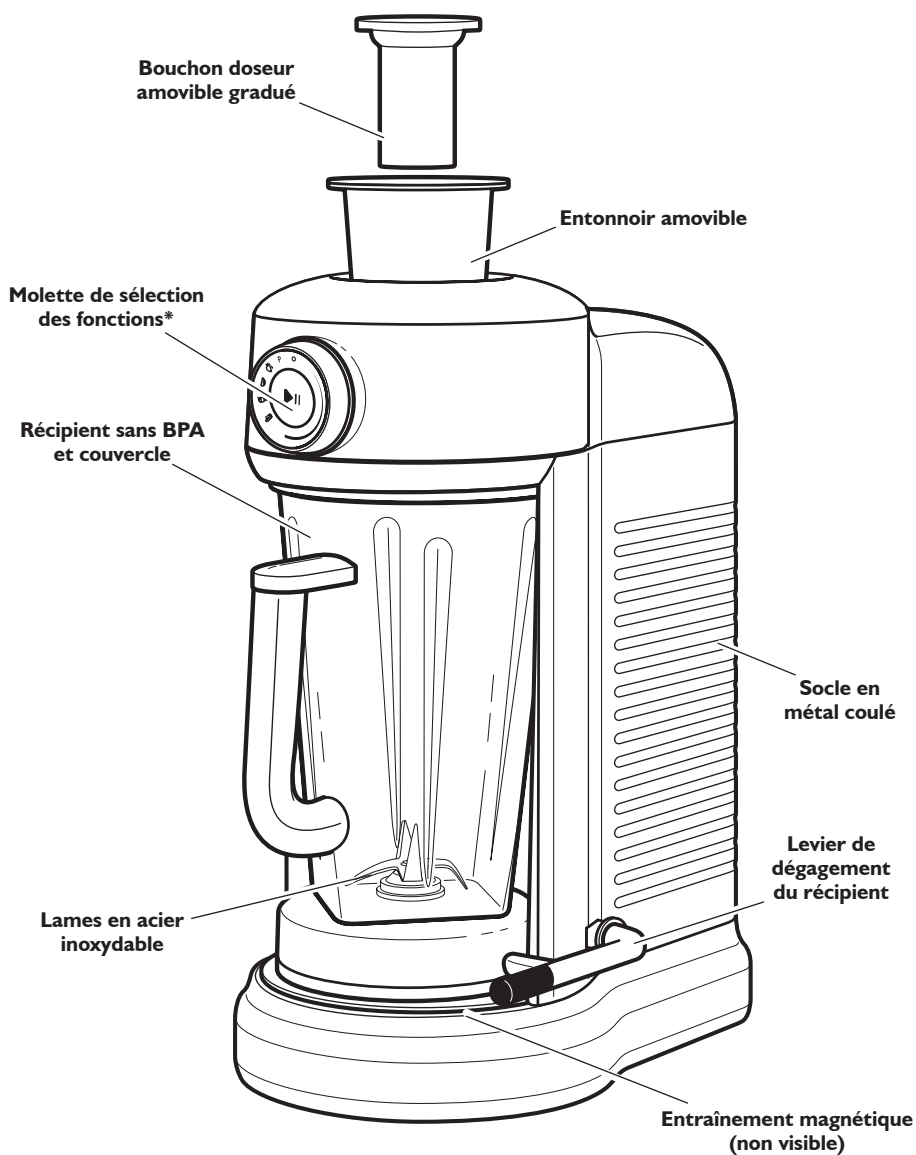
Puissance moteur

La puissance du moteur du blendeur/mixeur s'exprime en chevaux moteur et a été mesurée avec un dynamomètre, appareil que les laboratoires utilisent couramment pour mesurer la puissance mécanique des moteurs. La référence au moteur d'une puissance de pointe de 2,0 chevaux (cv) reflète les chevaux en sortie du moteur lui-même et non en sortie du blender/mixeur dans le récipient. Comme pour de nombreux blenders/mixeurs, la puissance de sortie dans le récipient ne correspond pas aux chevaux du moteur lui-même. Ce moteur délivre une puissance de pointe de 1,8 cv dans le récipient, ainsi votre blender/mixeur peut délivrer une forte puissance pour toutes les recettes.

REMARQUE : conformément aux instructions des fabricants de dispositifs médicaux, comme pour de nombreux appareils contenant des aimants, il est recommandé que les personnes équipées de pacemakers ou défibrillateurs cardiaques implantables utilisent avec précaution le blender/mixeur et qu'ils gardent une distance d'au moins 30 cm avec l'appareil.

PIÈCES ET FONCTIONS

Pièces et accessoires



* Consultez la section « Guide des fonctions du blender/mixeur ».

ASSEMBLAGE DU BLENDER/MIXEUR

Installation du blender/mixeur

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

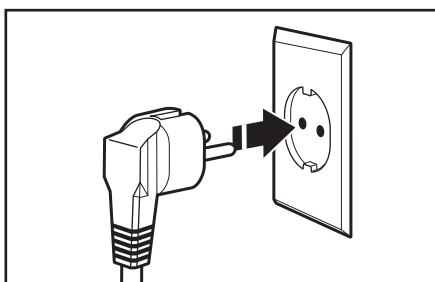
N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

Avant la première utilisation

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



Avant d'utiliser le blender/mixeur, branchez-le à une prise de terre.

Français

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

Utilisation du blender/mixeur

Avant l'utilisation

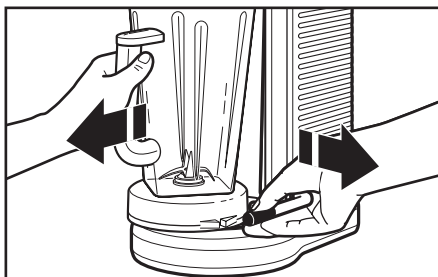
Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le récipient est correctement fixé sur le socle de l'appareil.

Le blender/mixeur ne fonctionnera pas si le récipient et le couvercle ne sont pas bien en place. Si vous retirez le récipient du socle avant que le blender/mixeur n'arrête de fonctionner, le frein de lames s'actionnera pour arrêter les lames et l'appareil s'arrêtera après quelques secondes.



Le blender/mixeur dispose de quatre programmes de recette prédéfinis : Boissons glacées/Smoothies, Milkshakes, Soupes/Sauces et Jus. Il est également équipé des fonctions Vitesses variables et Impulsion qui permettent de personnaliser votre mixage pour toutes les recettes. Consultez le « Guide des fonctions du blender/mixeur » afin d'obtenir des informations plus détaillées.

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR



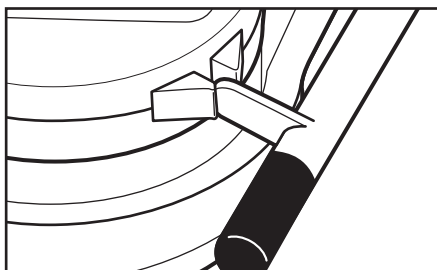
- 1 Retirez le récipient du socle du blender/mixeur afin de le remplir avec les ingrédients. Tirez le levier de dégagement du récipient pour retirer le récipient. Saisissez fermement la poignée et tirez le récipient vers vous.



- 2 Placez les ingrédients dans le récipient. Ajoutez d'abord les liquides, puis les aliments mous et enfin les glaçons ou les fruits congelés. Ne remplissez pas le récipient au-delà du repère de remplissage maximal (surtout si vous utilisez principalement des liquides). Placez le couvercle du côté du bec verseur, puis appuyez dessus du côté de la poignée, en vous assurant que le couvercle est bien droit. Le blender/mixeur ne fonctionne pas si le couvercle n'est pas en place.



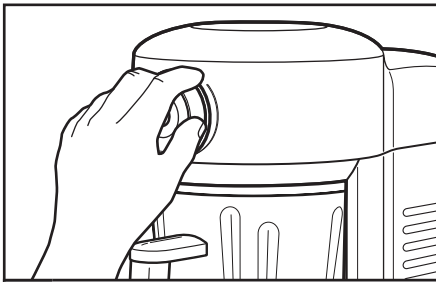
- 3 Alignez le haut du récipient pour qu'il glisse sous le haut du socle, et glissez le récipient en avant dans le logement. Assurez-vous que le récipient est droit et fixe.



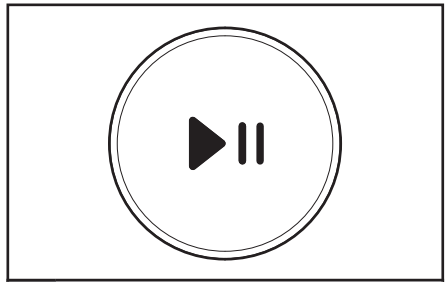
- 4 Assurez-vous que le récipient est bien en place en vérifiant que l'onglet sur le levier de dégagement du récipient se trouve entre les deux encoches triangulaires sur le socle du récipient. Vous entendez un déclic lorsque le récipient se place correctement.

REMARQUE : il y a environ 1 cm de plateforme apparent autour du récipient lorsqu'il est correctement verrouillé.

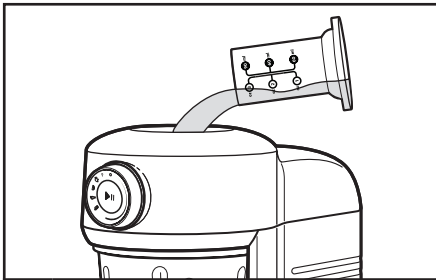
FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR



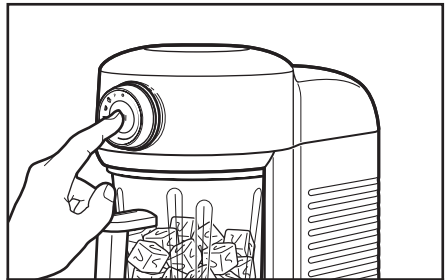
- 5** Tournez la molette de sélection sur le programme prédéfini souhaité ou sur Vitesses variables (consultez le « Guide des fonctions du blender/mixeur » pour de plus amples informations.)



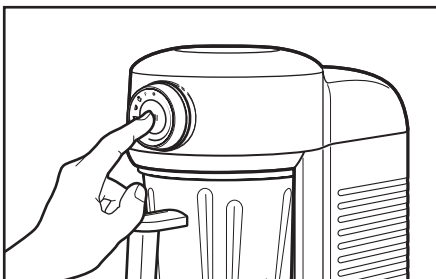
- 6** Appuyez sur le bouton Marche/Pause.



- 7** Utilisez le bouchon doseur et l'entonnoir amovibles pour ajouter des ingrédients supplémentaires dans le récipient en cours de mixage si nécessaire. Le bouchon amovible est gradué pour permettre de mesurer précisément les ingrédients ajoutés.



- 8** Pour utiliser la fonction Impulsion, tournez la molette sur Impulsion, puis appuyez et maintenez enfoncé le bouton Marche/Pause pendant la durée souhaitée.



- 9** Le blender/mixeur s'arrête automatiquement lorsque les programmes sont terminés. Il émet un signal sonore pour indiquer que le cycle s'achève. Vous pouvez appuyer sur le bouton Marche/Pause pour arrêter le blender/mixeur manuellement.







- 10** Tirez le levier de dégagement pour vous aider à retirer le bol une fois le mixage terminé. Saisissez fermement la poignée et tirez le récipient vers vous.

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

Guide des fonctions du blender/mixeur



Les quatre programmes de recette prédéfinis ont tous été développés pour des recettes spécifiques. Toutefois, une recette particulière peut parfois être mieux mixée avec un programme différent. Par exemple, certains milkshakes à base de fruits congelés sont mieux mixés avec le programme Boissons glacées/Smoothies. De même, lorsque vous réalisez des smoothies, vous préférerez peut-être la texture plus fine créée par le programme Jus. Il est conseillé de tester les différents programmes pour trouver celui qui correspond le mieux à vos recettes favorites.

Réglage	Description	Temps de mixage (en min:sec)	Éléments à mixer	
 BOISSONS GLACÉES/SMOOTHIES	Impulsions puissantes pour piler des quantités importantes d'aliments durs, comme des glaçons, des légumes ou des fruits congelés.	1:05	Boissons glacées mixées Glace pilée	Fruits congelés coupés en morceaux (dégelez suffisamment pour pouvoir les séparer avec la pointe d'un couteau)
 MILKSHAKES	Mixage long à faible vitesse pour créer une consistance lisse et onctueuse lorsque vous mixez des aliments épais et collants.	1:39	Boissons à base de crème glacée Boissons à base de sorbet Boissons à base de yaourt congelé Purée de pommes de terre	Pâte onctueuse à la ricotta ou au fromage blanc Compote de fruits ou purée de légumes/ Nourriture pour bébé Viande hachée/Viande hachée pour bébé Pâte à crêpes/gaufres
 SOUPES/SAUCES	Augmentation progressive de vitesse et de puissance. Idéal pour mixer les ingrédients chauds.	1:25	Boissons chaudes Soupe	Vinaigrette Sauces chaudes
 JUS	Vitesse de lames élevée pour mixer en une texture fine, parfaite pour les recettes contenant des aliments riches en fibres, avec des peaux ou des graines.	1:29	Jus de fruits à base de concentré surgelé Boissons aux fruits (liquides)	Coulis de fruits ou de légumes froid Fruits frais coupés en morceaux Légumes frais coupés en morceaux
P IMPULSION	Permet de mixer les aliments par courtes impulsions, offrant un contrôle précis du résultat. Idéale pour les recettes qui nécessitent un mixage grossier.	Impulsions courtes de 2-3 secondes selon le besoin	Crumble émietté sucré Crumble émietté salé Salade de viande pour garnir des sandwiches	Fruits coupés en petits morceaux Légumes hachés
VITESSES VARIABLES	Des vitesses réglables pour couper ou mixer minutieusement et préparer toutes les recettes.	Jusqu'à 2 min selon la recette souhaitée	Pesto Sauces de type mayonnaise Fromage râpé à pâte dure	Gélatine à ajouter à des préparations Gâteau au fromage Mousse

Astuces

Utilisation du blender/mixeur

- Éteignez le blender/mixeur avant d'utiliser des ustensiles dans le récipient. Utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger les ingrédients. Assurez-vous que l'appareil ne fonctionne pas. N'utilisez jamais d'ustensiles, ni même une spatule, dans le récipient du blender/mixeur quand l'appareil est allumé.
- Le blender/mixeur peut traiter des ingrédients chauds. Si possible, laissez tiédir les aliments chauds avant de les mixer.
- Pour de meilleurs résultats, si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, ne remplissez pas le récipient du blender/mixeur jusqu'en haut. Fermez le couvercle, retirez le bouchon doseur au milieu et placez un linge de cuisine sur le dessus. Ne placez pas votre main au-dessus de l'ouverture prévue pour le bouchon doseur lorsque vous mixez des liquides ou des aliments chauds.
- Le blender/mixeur n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil de chauffe.

Mixage magnétique

- Le récipient et le socle du blender/mixeur contiennent des aimants qui peuvent affecter d'autres appareils. Par exemple, le récipient peut attirer des ustensiles métalliques à proximité lorsqu'ils sont placés sur un plan de travail.
- Des éléments métalliques peuvent également être attirés par le socle du blender/mixeur si le récipient n'est pas en place. Toutefois, le blender/mixeur ne fonctionne pas si le récipient et le couvercle ne sont pas en place.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de petits débris magnétiques sur le bas du récipient avant chaque utilisation.

Mixage avec Vitesses variables

- Pour les mélanges avec le réglage Vitesses variables, démarrez à la vitesse la plus faible pour bien mélanger les ingrédients. Ensuite, augmentez la vitesse progressivement. Les programmes de recette prédéfinis simplifient les mélanges en variant automatiquement la vitesse.

- Étant donné que le blender/mixeur ne peut pas fonctionner sans l'intervention de l'utilisateur, la fonction Vitesses variables se désactive automatiquement après environ 2 minutes pour s'assurer qu'il ne fonctionne pas plus longtemps que prévu et que la recette n'est pas trop mélangée. Si vous souhaitez mixer plus longtemps, réinitialisez le blender/mixeur en position « OFF/O » et remettez-le en marche.

Utilisation du goulot de remplissage

- Si nécessaire, retirez le bouchon doseur et ajoutez des ingrédients pendant que le blender/mixeur fonctionne.
- Le bouchon doseur et l'entonnoir doivent être nettoyés même si aucun ingrédient n'est ajouté par le goulot de remplissage.
- Pour un traitement minutieux des ingrédients, ajoutez-les rapidement pendant le cycle afin que le blender/mixeur puisse bien les traiter.
- Pour obtenir des morceaux de fruits ou de légumes, ajoutez les ingrédients à la fin du cycle de mixage.
- Si le bouchon doseur ne se fixe par correctement, vérifiez que l'entonnoir est bien abaissé. Tournez l'entonnoir ou le bouchon jusqu'à ce que vous trouviez la bonne position.
- Essayez la surface intérieure de l'entonnoir après chaque utilisation.

Glace pilée

- Les glaçons directement sortis du congélateur se pileront mieux que les glaçons partiellement fondus qui feront de la neige.
- Les petits glaçons se brisent ou sont pilés plus rapidement que les gros.
- Pour de meilleurs résultats, pilez la glace en l'ajoutant par le goulot de remplissage pendant que le blender/mixeur fonctionne.

Conseils pour vos recettes

Dissoudre de la gélatine : versez de l'eau bouillante dans le blender/mixeur, ajoutez la gélatine. Retirez le bouchon doseur central et placez un linge de cuisine sur le couvercle. Utilisez le réglage Vitesses variables et mélangez à vitesse faible jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute, environ 10 à 30 secondes. Ajoutez les autres ingrédients.

Couper des fruits et légumes en petits morceaux : mettez 475 ml de fruits ou de légumes en morceaux dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez en activant le mode Impulsion plusieurs fois pendant 2 à 3 secondes, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Réduire des fruits en compote : mettez 475 ml de fruits en conserve ou cuits dans le récipient du blender/ mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (30 à 60 ml) de jus de fruit ou d'eau par 240 ml de fruits. Couvrez et mixez avec le réglage Milkshakes.

Réduire des légumes en purée : mettez 475 ml de légumes en conserve ou cuits dans le récipient du blender/ mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (30 à 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par 240 ml de légumes. Couvrez et mixez avec le réglage Milkshakes.

Supprimer les grumeaux d'une sauce : si votre sauce devient grumeleuse, mettez-la dans le récipient. Couvrez et mixez avec le réglage Milkshakes jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.

Ajouter de la farine à un liquide pour l'épaissir : versez les ingrédients liquides dans le récipient, puis ajoutez de la farine sur le dessus. Couvrez et mixez avec le réglage Milkshakes.

Préparer une sauce béchamel : versez le lait dans le récipient, ajoutez la farine sur le dessus et, si vous le souhaitez, salez. Couvrez et mixez avec le réglage Milkshakes.

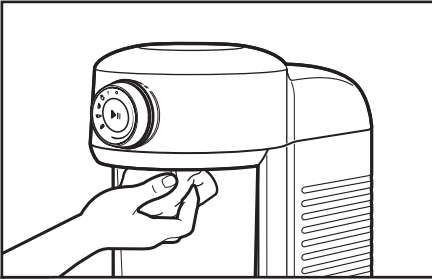
Confectionner une pâte à crêpes ou à gaufres à partir d'un mélange prêt à l'emploi : versez les ingrédients liquides dans le récipient, ajoutez le mélange et les autres ingrédients sur le dessus. Couvrez et mixez avec le réglage Milkshakes. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du récipient si nécessaire.

Faire des smoothies : placez les ingrédients liquides et congelés dans le récipient, puis ajoutez les autres ingrédients sur le dessus. Couvrez et mixez avec le réglage Boissons glacées/Smoothies.

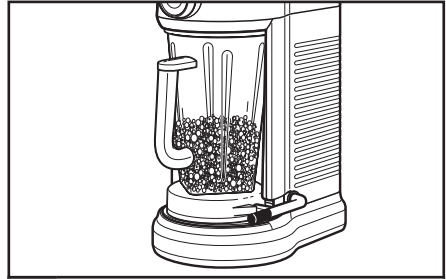
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du blender/mixeur

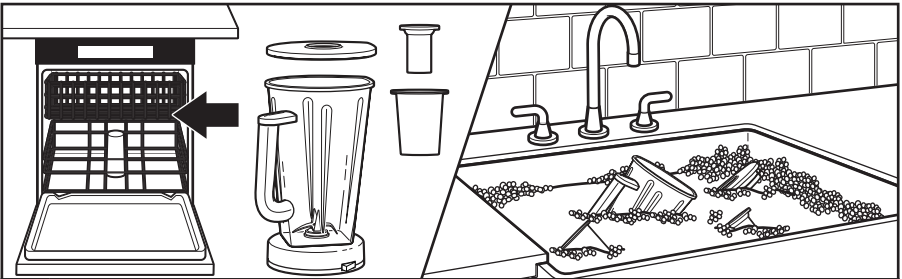
- Nettoyez soigneusement le blender/mixeur après chaque utilisation. Assurez-vous de débrancher le blender/mixeur avant de le nettoyer.
- Afin de ne pas endommager le blender/mixeur, n'immergez pas le socle du blender/mixeur ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Afin d'éviter de rayer le blender/mixeur, n'utilisez pas de détergents abrasifs ni d'éponges à récurer.



- 1 Pour nettoyer le socle du blender/mixeur et le cordon d'alimentation :** débranchez le blender/mixeur avant de le nettoyer. Nettoyez avec un chiffon imbibé d'eau chaude, puis essuyez avec un chiffon humide. Séchez enfin avec un chiffon doux. Assurez-vous de toujours nettoyer l'intérieur du goulot de remplissage à chaque utilisation.



- 2 Pour nettoyer rapidement le blender/mixeur sur son socle :** ajoutez une goutte de liquide vaisselle dans un demi récipient d'eau, puis lancez un cycle Boissons glacées/Smoothies. Videz l'eau lorsque le cycle est terminé et rincez complètement.

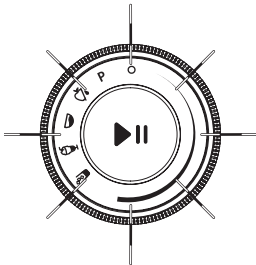
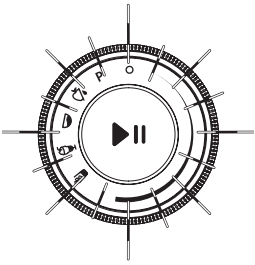



- 3 Pour nettoyer le récipient, le couvercle, le bouchon doseur et l'entonnoir :** passez tous les éléments au lave-vaisselle dans le panier supérieur ou inférieur. Vous pouvez aussi les laver à la main dans une eau savonneuse, rincer et sécher.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats lorsque vous nettoyez le blender/mixeur, démontez complètement le couvercle, le bouchon doseur et l'entonnoir et nettoyez minutieusement toutes les parties après chaque utilisation.

Comprendre les clignotements du blender/mixeur

IMPORTANT : le blender/mixeur ne fonctionne à aucune vitesse à moins que le bouton Marche/Pause soit d'abord enfoncé.

La LED clignote lentement	La LED clignote rapidement	La LED ne clignote pas
		
<p>Mode prêt</p> <p>Si la LED brille faiblement et que l'intensité augmente puis s'éteint, le blender/mixeur est prêt pour le mixage. Appuyez sur le bouton Marche/Pause pour démarrer le mixage.</p>	<p>Mode Erreur</p> <p>Si la LED clignote rapidement, le blender n'est pas prêt pour le mixage.</p> <p>Les motifs les plus courants sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le récipient n'est pas bien en place, - le récipient a été retiré avant la fin du mixage, - le blender/mixeur est bloqué. <p>Tournez la molette sur « OFF/O ». Assurez-vous que le récipient est bien en place. Choisissez votre réglage et appuyez sur le bouton Marche/Pause.</p> <p>Si le blender/mixeur est bloqué, il s'arrête pour éviter tout dommage au moteur. Appuyez sur Marche/Pause, puis débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le récipient de son socle et, à l'aide d'un grattoir, libérez les lames en séparant ou retirant le contenu au fond du récipient. Pour redémarrer, tournez la molette sur la position « OFF/O », choisissez votre réglage, puis appuyez sur Marche/Pause.</p>	<p>Si la LED ne clignote pas après qu'un réglage est sélectionné, le blender/mixeur n'est pas prêt pour le mixage.</p> <p>Les motifs les plus courants sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le blender/mixeur est en « mode veille », - le blender/mixeur a été débranché ou une panne de courant s'est produite. <p>Le blender/mixeur est peut-être passé en mode inactif ou en « mode veille ». Cette fonction permet d'économiser l'énergie si le blender/mixeur reste inutilisé pendant plusieurs minutes. Réinitialiser la molette sur « OFF/O » remet le blender/mixeur en « mode actif ». Tournez la molette sur « OFF/O ». Assurez-vous que le récipient est bien en place. Choisissez votre réglage et appuyez sur le bouton Marche/Pause.</p> <p>Si le blender/mixeur n'était pas en mode veille, vérifiez qu'il est branché à une prise de terre, puis appuyez sur Marche/Pause. Si le blender/mixeur ne fonctionne toujours pas, consultez les informations relatives aux dysfonctionnements ci-après.</p>

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

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

- Si la LED clignote rapidement, le récipient n'est peut-être pas bien en place ou le blender/mixeur est peut-être passé en « mode veille » et doit être réinitialisé sur « OFF/O ». Suivez les instructions du mode Erreur ci-avant.
- Vérifiez que le blender/mixeur est branché à une prise de terre. Si c'est le cas, appuyez sur Marche/Pause et débranchez le blender/mixeur. Rebranchez-le dans la même prise et appuyez sur Marche/Pause. Si le blender/mixeur ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique auquel est branché le blender/mixeur et assurez-vous que le circuit est fermé.
- Le récipient n'est peut-être pas bien en place. Assurez-vous qu'il est bien enfoncé et que le couvercle est bien aligné.
- Le blender/mixeur doit peut-être être réinitialisé. Mettez la molette sur la position « OFF/O », puis remettez-la sur le réglage souhaité.

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

- Perte de puissance - Tournez la molette de sélection sur la position « OFF/O », tournez-la sur le réglage souhaité, puis appuyez sur Marche/Pause.
- Le blender/mixeur s'éteint automatiquement après environ 2 minutes de mixage en Vitesse variable. Pour le réinitialiser, tournez la molette de sélection sur la position « OFF/O » et remettez-la sur le réglage souhaité, puis appuyez sur Marche/Pause.
- Le blender/mixeur est peut-être bloqué. Dans ce cas, il s'arrête pour éviter tout dommage au moteur. Tournez la molette sur « OFF/O » puis débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le récipient de son socle et, à l'aide d'un grattoir, libérez les lames en séparant ou retirant le contenu situé au fond du récipient. Pour redémarrer, tournez la molette sur la position « OFF/O », choisissez votre réglage, puis appuyez sur Marche/Pause.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème en suivant les étapes de cette section, contactez un centre de service après-vente agréé (consultez la section « Garantie et service après-vente »).

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie du blender/mixeur KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour le modèle 5KSB5080 : Sept ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du blender/mixeur pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

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

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

Pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

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

Contact e-mail :

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

pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | I

Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

Pour plus d'informations, consultez notre site Internet :

www.KitchenAid.eu

© 2015. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

SOMMARIO

SICUREZZA DEL FRULLATORE

Precauzioni importanti	54
Requisiti elettrici	56
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica	56
Cavalli del motore	57

COMPONENTI E FUNZIONI

Componenti e accessori	58
------------------------------	----

MONTAGGIO DEL FRULLATORE

Preliminari all'utilizzo del frullatore	59
---	----

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE

Utilizzo del frullatore	59
Guida al funzionamento del frullatore	62

SUGGERIMENTI UTILI

Suggerimenti rapidi	63
Istruzioni specifiche	64

MANUTENZIONE E PULIZIA

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Segnali lampeggianti del frullatore	66
Il frullatore non funziona quando si spinge un tasto	67
Il frullatore si ferma mentre è in funzione	67

GARANZIA E ASSISTENZA

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

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



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

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

 **PERICOLO**

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

 **AVVERTENZA**

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

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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il frullatore in acqua né in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di bambini di età inferiore agli 8 anni e di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile che li informi sull'uso sicuro e sui potenziali rischi dell'apparecchio. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. Non lasciare che i bambini provvedano alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio senza supervisione.
4. Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
5. Evitare il contatto con i componenti mobili.

SICUREZZA DEL FRULLATORE

6. Non utilizzare il frullatore se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche.
7. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
8. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
9. Per ridurre il rischio di lesioni e non danneggiare il frullatore, non introdurre mai le mani o utensili nella caraffa del frullatore mentre è in funzione. Si può usare una spatola, ma soltanto quando il frullatore non è in funzione.
10. Le lame sono affilate. Fare molta attenzione quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota la caraffa e durante la pulizia.
11. L'impiego di accessori non consigliati da KitchenAid può esporre al rischio di infortuni.
12. La spia lampeggiante indica che il prodotto è pronto per essere utilizzato.
13. Fare attenzione quando si versa un liquido caldo nel frullatore perché l'improvviso riscaldamento potrebbe provocare fuoriuscite.
14. Questo apparecchio deve essere utilizzato in un contesto domestico o per applicazioni simili, ad esempio:
 - cucine di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
 - fattorie.
 - hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale (uso diretto da parte degli ospiti).
 - bed and breakfast.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Requisiti elettrici

⚠ AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

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

Voltaggio: 220-240 Volt

Frequenza: 50/60 Hertz


Potenza: 1300 Watt

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

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

Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica

Smaltimento del materiale da imballo


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

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.



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

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

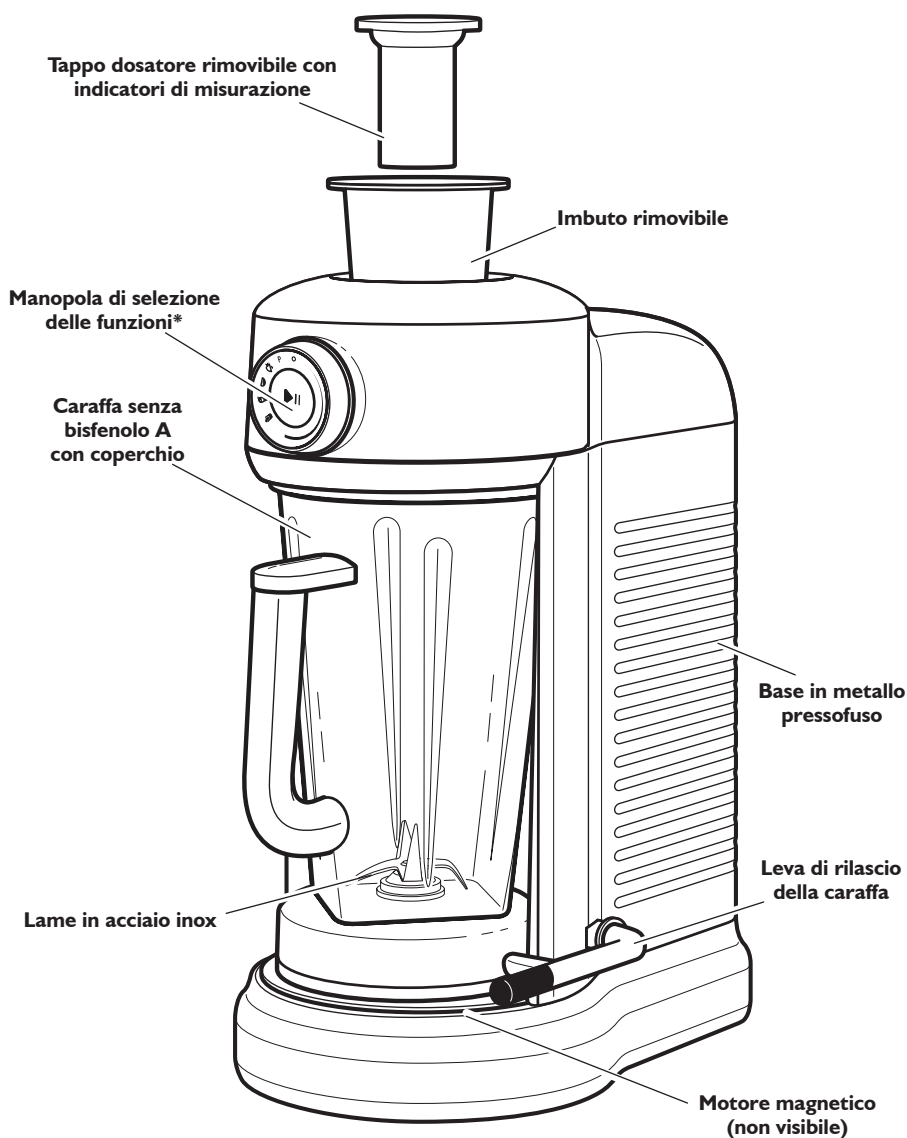
Cavalli del motore

I cavalli del motore del frullatore sono stati misurati con un dinamometro, un dispositivo comunemente utilizzato nei laboratori per misurare la potenza meccanica dei motori. Il riferimento alla massima potenza del motore 2.0 riflette la potenza in uscita del motore stesso e non la potenza in uscita del frullatore nella caraffa. Analogamente a qualsiasi altro frullatore, la potenza in uscita nella caraffa non equivale ai cavalli del motore stesso. Questo motore ha una potenza massima di 1,8 cavalli nella caraffa e consente al frullatore di erogare la giusta potenza per realizzare le ricette.

NOTA: in conformità alle linee guida dei produttori di dispositivi medici, come per molti altri prodotti contenenti magneti, si consiglia ai portatori di pacemaker/defibrillatori impiantabili di utilizzare con la massima attenzione il frullatore e mantenere i dispositivi a 30 cm di distanza dal frullatore.

COMPONENTI E FUNZIONI

Componenti e accessori



* Consultare la sezione "Guida al funzionamento del frullatore".

MONTAGGIO DEL FRULLATORE

Preliminari all'utilizzo del frullatore

! AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

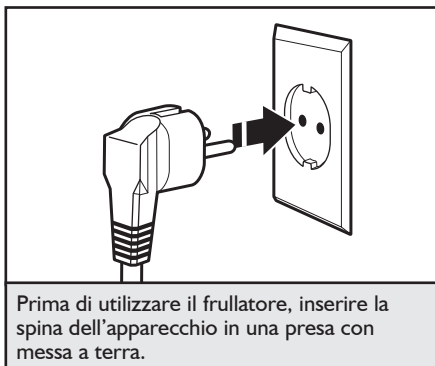
Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

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

Preliminari al primo utilizzo

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



Prima di utilizzare il frullatore, inserire la spina dell'apparecchio in una presa con messa a terra.

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE

Utilizzo del frullatore

Preliminari all'utilizzo

Prima di utilizzare il frullatore, controllare che la caraffa sia fissata correttamente alla base.

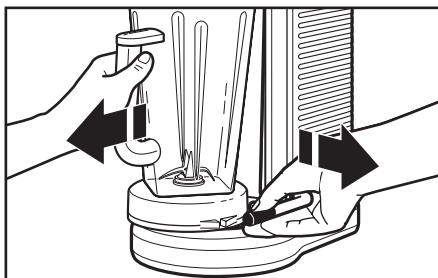
Se la caraffa e il coperchio non sono inseriti correttamente, il frullatore non funziona.

Se la caraffa viene rimossa dalla base prima che smetta di funzionare, il dispositivo di arresto delle lame si attiva e blocca le lame; il frullatore si arresta dopo qualche secondo.



Il frullatore ha quattro programmi preimpostati: bevande ghiacciate/smoothie, frullati/milkshake, zuppe/salse e succhi. Dispone anche di velocità variabili e della funzione Pulse, che consentono di personalizzare la miscelazione per la preparazione di qualsiasi ricetta. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Guida al funzionamento del frullatore".

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE



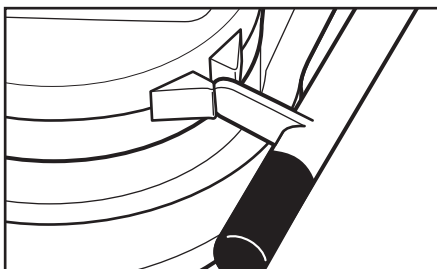
- 1** Rimuovere la caraffa dalla base del frullatore e riempirla con gli ingredienti. Per facilitare la rimozione della caraffa, tirare la leva di rilascio. Impugnare saldamente il manico e tirare verso di sé la caraffa per rimuoverla.



- 2** Introdurre gli ingredienti nella caraffa. Aggiungere prima i liquidi, quindi gli ingredienti morbidi e infine il ghiaccio o la frutta congelata. Non riempire la caraffa al di sopra dell'indicatore di livello massimo, soprattutto se si utilizzano principalmente liquidi. Inserire il coperchio dalla parte del beccuccio della caraffa, quindi premerlo verso il basso sul bordo in prossimità del manico, assicurandosi che sia perfettamente dritto. Il frullatore non funziona senza coperchio.



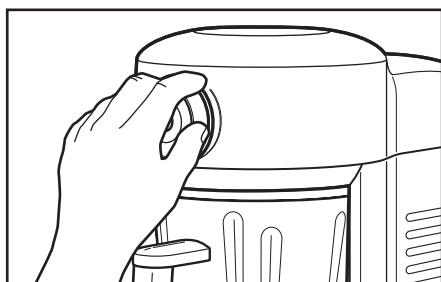
- 3** Allineare la parte superiore della caraffa in modo che scorra nella parte superiore della base ad incastro. Verificare che la caraffa venga inserita dritta e sia bloccata correttamente.



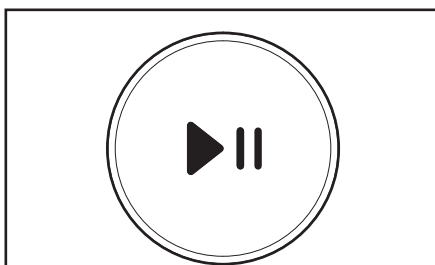
- 4** Verificare che la caraffa sia completamente inserita, facendo in modo che la linguetta della leva di rilascio della caraffa si trovi tra le due tacche triangolari sulla base della caraffa. Quando la caraffa si blocca correttamente, emette un clic.

NOTA: Se la caraffa è correttamente inserita, la superficie visibile della piattaforma intorno alla caraffa è di circa 1 cm.

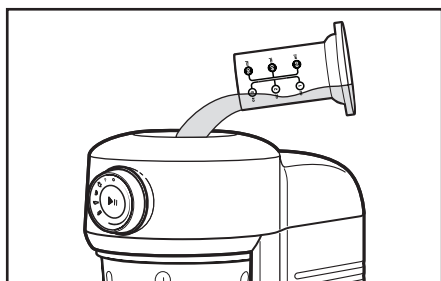
FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE



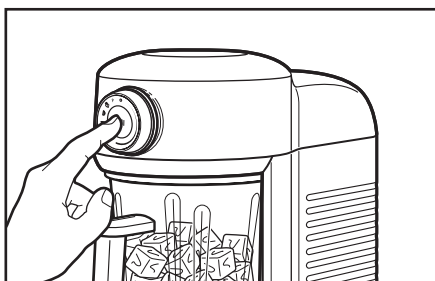
- 5** Ruotare la manopola di selezione sul programma preimpostato desiderato oppure scegliere le velocità variabili (per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Guida al funzionamento del frullatore").



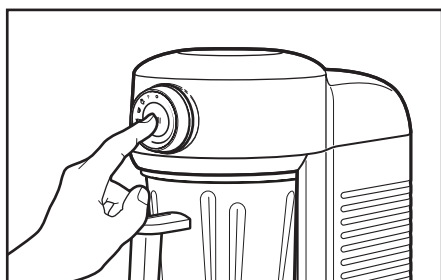
- 6** Premere il pulsante Start/Pausa.



- 7** Se necessario, è possibile utilizzare il tappo dosatore e l'imbuto rimovibili per aggiungere ulteriori ingredienti nella caraffa mentre è in funzione. Il tappo è dotato di pratici indicatori per misurare con precisione gli ingredienti da aggiungere.



- 8** Per utilizzare la funzione Pulse, ruotare la manopola su Pulse, quindi premere e tenere premuto il pulsante Start/Pausa per il tempo desiderato.



- 9** Al termine del programma, il frullatore si arresta automaticamente. Il frullatore emette un segnale acustico per segnalare che il ciclo è terminato; in alternativa, è possibile premere il pulsante Start/Pausa per arrestare manualmente il frullatore.







- 10** Al termine del ciclo di miscelazione, per facilitare la rimozione della caraffa, tirare la leva di rilascio. Impugnare saldamente il manico e tirare verso di sé la caraffa per rimuoverla.

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE

Guida al funzionamento del frullatore



I quattro programmi preimpostati sono stati ideati pensando a ricette tradizionali di una determinata categoria. Tuttavia, non tutte le ricette sono uguali e può capitare che una determinata ricetta riesca meglio se viene preparata con un programma diverso da quello più ovvio. Ad esempio, alcuni milkshake preparati con frutta congelata si miscelano meglio con il programma Bevande ghiacciate/Smoothie. Se invece si prepara uno smoothie, potrebbe essere interessante provare la consistenza più vellutata ottenuta tramite il programma Succhi. Per riuscire a individuare il programma migliore per ogni ricetta, il segreto è sperimentare.

Impostazione	Descrizione	Tempo di miscelazione (in min:sec)	Ricetta da preparare	
 BEVANDE GHIACCiate/ SMOOTHIE	Impulsi rapidi per sminuzzare grandi quantità di ingredienti duri, come ghiaccio o verdura o frutta congelata.	1:05	Bevande ghiacciate frullate Ghiaccio tritato	Frutta sminuzzata congelata (scongelerla finché è possibile infilarsi la punta di un coltello)
 FRULLATI/ MILKSHAKE	Miscelazione prolungata e lenta per creare consistenze vellutate ed uniformi da ingredienti densi e viscosi.	1:39	Bevande a base di gelato Sorbetti/Bevande a base di latte ghiacciato Bevande a base di yogurt congelato Purè di patate	Ricotta morbida o cottage cheese Puree di frutta e verdura/ Omogeneizzati Purea di carne/ Carne per i primi mesi Pastella per pancake/waffle
 ZUPPE/SALSE	Aumento graduale di potenza e velocità. Ideale soprattutto per miscelare ingredienti caldi.	1:25	Bevande calde Zuppa	Condimenti per insalate Salse calde
 SUCCHI	Alta velocità delle lame per creare una consistenza fine da ingredienti ricchi di fibre o con buccia o semi.	1:29	Succo di frutta da concentrato congelato Bevande a base di frutta (liquide)	Salse fredde di frutta o verdura Frutta fresca finemente sminuzzata Verdura fresca finemente sminuzzata
P PULSE	Consente di controllare con estrema precisione la durata e la frequenza della miscelazione. È il più indicato per le procedure più delicate.	Brevi impulsi di 2-3 secondi, in base alle necessità	Salsa sbriciolata deliziosa Copertura dolce sbriciolata Insalata di carne per farcire i sandwich	Frutta triturrata Verdure triturate
VELOCITÀ VARIABILI	Velocità regolabili per tritare e miscelare finemente; adatto a qualsiasi ricetta.	Fino a 2:00, in base alle necessità	Pesto Creme Formaggio stagionato grattugiato	Gelatina spumeggiante per torte/dessert Torta al formaggio Mousse

Suggerimenti rapidi

Utilizzo del frullatore

- Fermare il frullatore prima di utilizzare degli utensili nella caraffa. Gli ingredienti possono essere mescolati con una spatola di plastica morbida solo quando il frullatore è spento. Non introdurre mai utensili - spatole incluse - nella caraffa se il motore è in funzione.
- Il frullatore è in grado di elaborare ingredienti caldi. Se possibile, lasciare raffreddare gli alimenti bollenti prima di frullarli.
- Per risultati ottimali, quando si frullano cibi o liquidi caldi, non riempire la caraffa del frullatore fino al livello massimo. Chiudere il coperchio, rimuovere il tappo dosatore centrale e coprire con un panno. Durante l'elaborazione di cibi o liquidi caldi, non toccare il coperchio della caraffa.
- Il frullatore non è pensato per essere utilizzato come dispositivo per il riscaldamento.

Miscelazione magnetica

- La caraffa e la base del frullatore contengono magneti che possono attrarre altri oggetti. La caraffa, ad esempio, può attrarre gli utensili in metallo nelle vicinanze, se viene appoggiata sul piano di lavoro.
- Se la caraffa non è inserita, anche la base del frullatore può attrarre oggetti in metallo. Il frullatore non funziona senza la caraffa e il coperchio.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che la parte inferiore della caraffa non presenti piccoli residui magnetici.

Miscelazione con velocità variabili

- Per frullare con velocità variabili, avviare la miscelazione a una velocità bassa, così da amalgamare bene tutti gli ingredienti. Quindi aumentare la velocità in base alle esigenze. I programmi preimpostati facilitano la miscelazione variando automaticamente il livello della velocità.

- Poiché il frullatore può funzionare anche senza l'intervento dell'utente, la funzione Velocità variabili si spegne automaticamente dopo circa 2 minuti. In questo modo, non rimane attiva più a lungo del dovuto e non frulla eccessivamente gli ingredienti. Se si desidera frullare più a lungo, riportare il frullatore sulla posizione "OFF/O" e riattivarlo in base alle esigenze.

Uso del tubo alimenti

- Se necessario, è possibile rimuovere il tappo dosatore centrale per aggiungere gli ingredienti mentre il frullatore è in funzione.
- Il tappo dosatore e l'imbuto andranno lavati anche se non si aggiungono ingredienti attraverso il tubo alimenti.
- Per elaborare adeguatamente gli ingredienti, aggiungerli all'inizio del ciclo di miscelazione.
- Se si desidera mantenere frutta e verdura a pezzettoni, aggiungere gli ingredienti verso la fine del ciclo di miscelazione.
- Se il tappo dosatore non si chiude perfettamente, controllare che l'imbuto sia inserito in modo corretto. In caso di problemi, ruotare il tappo o l'imbuto finché non si individua la posizione corretta.
- Dopo ogni utilizzo, pulire il rivestimento interno dell'imbuto.

Ghiaccio tritato

- Per ottenere una consistenza simile a neve, si consiglia di utilizzare cubetti di ghiaccio appena tolti dal congelatore e non cubetti già in parte sciolti.
- Se sono più piccoli, i cubetti di ghiaccio vengono sminuzzati e triturati più facilmente.
- Per risultati ottimali, quando si trita il ghiaccio aggiungerlo dal tubo alimenti mentre il frullatore è in funzione.

Istruzioni specifiche

Per preparare gelatina aromatizzata:

Versare nella caraffa acqua bollente e aggiungere la gelatina. Rimuovere il tappo dosatore centrale e mettere un canovaccio sul coperchio. Impostare il programma Velocità variabili e lavorare a bassa velocità finché la gelatina non è dissolta, per circa 10-30 secondi. Introdurre gli altri ingredienti.

Per tritare frutta e verdura:

Introdurre nella caraffa 475 ml di frutta o verdura pretagliata. In modalità Pulse, coprire e frullare. Ripetere gli impulsi poche volte, per 2-3 secondi alla volta, fino a ottenere il risultato desiderato.

Purea di frutta: Introdurre nella caraffa 475 ml di frutta in lattina o cotta. Aggiungere 2-4 cucchiai (30-60 ml) di succo di frutta o acqua ogni 240 ml di frutta. Coprire e avviare con il programma Frullati/Milkshake.

Purea di verdure: Introdurre nella caraffa 475 ml di verdure in barattolo o cotte. Aggiungere 2-4 cucchiai (30-60 ml) di brodo, acqua o latte ogni 240 ml di verdura. Coprire e avviare con il programma Frullati/Milkshake.

Per eliminare i grumi dalle salse:

se la salsa è grumosa, introdurla nella caraffa. Coprire e avviare con il programma Frullati/Milkshake finché non assume una consistenza uniforme.

Per impastare farina e liquidi per

addensare le salse: introdurre nella caraffa prima gli ingredienti liquidi, quindi aggiungere la farina. Coprire e avviare con il programma Frullati/Milkshake.

Per preparare la besciamella: introdurre nella caraffa prima il latte, quindi aggiungere la farina e, se necessario, il sale. Coprire e avviare con il programma Frullati/Milkshake.

Per preparare frittelle o cialde usando

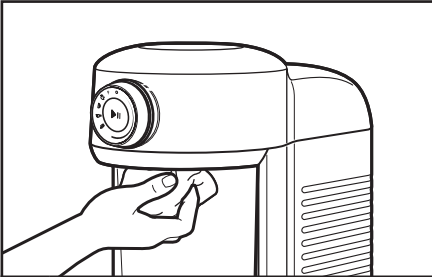
una miscela già pronta: introdurre nella caraffa prima gli ingredienti liquidi, quindi aggiungere la miscela pronta e gli altri ingredienti. Coprire e avviare con il programma Frullati/Milkshake. Fermare il frullatore e staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa come necessario.

Per preparare gli smoothie: versare nella caraffa prima gli ingredienti liquidi e congelati, quindi aggiungere gli altri ingredienti. Coprire e avviare con il programma Bevande ghiacciate/Smoothie.

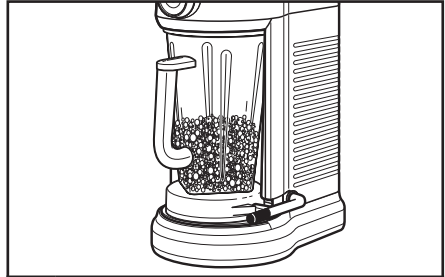
MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulizia del frullatore

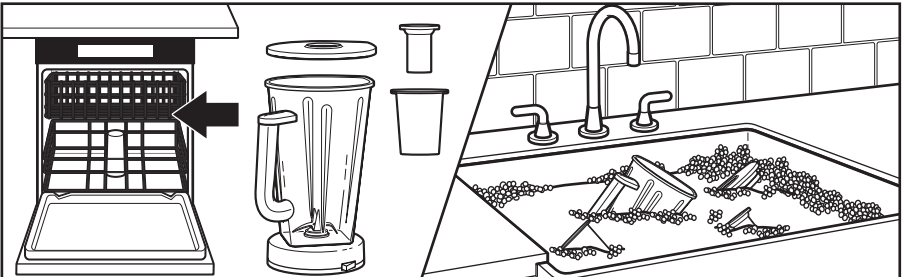
- Pulire il frullatore a fondo dopo l'uso. Assicurarsi di staccare la spina prima di pulirlo.
- Per evitare di danneggiare il frullatore, non immergere in acqua la base o il cavo del frullatore.
- Per evitare di graffiare il frullatore, non utilizzare pagliette o detersivi abrasivi.



1 **Per pulire la base e il cavo del frullatore:** scollegare il frullatore prima della pulizia. Utilizzare un panno inumidito con acqua tiepida e asciugare con un panno morbido. Assicurarsi ogni volta di pulire anche l'interno del tubo alimenti.



2 **Per pulire rapidamente il frullatore con la caraffa sulla base:** aggiungere una goccia di detersivo per stoviglie a metà caraffa di acqua ed eseguire un ciclo Bevande ghiacciate/Smoothie. Al termine, eliminare l'acqua e sciacquare bene.



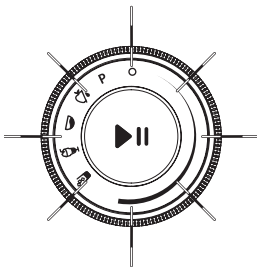
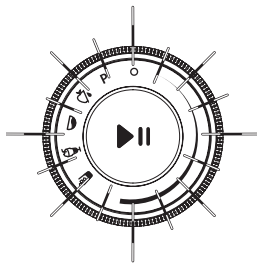

3 **Per pulire la caraffa, il coperchio, il tappo dosatore e l'imbuto:** lavare tutti i componenti nella lavastoviglie, sistemandoli nel ripiano superiore o inferiore. In alternativa, lavarli a mano con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli.

NOTA: per risultati di pulizia ottimali, smontare completamente il coperchio, il tappo dosatore e l'imbuto e lavarli accuratamente dopo ogni utilizzo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Segnali lampeggianti del frullatore

IMPORTANTE: Il frullatore non potrà essere azionato ad alcuna velocità se prima non è stato premuto il pulsante Start/Pausa.

Il LED lampeggia lentamente	Il LED lampeggia rapidamente	Il LED non lampeggia
		
<p>Modalità Pronto</p> <p>Se il LED lampeggia lentamente aumentando man mano di intensità e poi si spegne, il frullatore è pronto per essere utilizzato. Premere il pulsante Start/Pausa per avviare la miscelazione.</p>	<p>Modalità Errore</p> <p>Se il LED lampeggia a rapidi intervalli, il frullatore non è pronto per la miscelazione.</p> <p>Cause più comuni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La caraffa non è posizionata correttamente. - La caraffa è stata rimossa prima del completamento della miscelazione. - Il frullatore si è inceppato. <p>Per prima cosa, portare la manopola su "OFF/O". Controllare che la caraffa sia posizionata correttamente. Selezionare il programma desiderato e premere il pulsante Start/Pausa.</p> <p>Se il frullatore si è inceppato, si arresta per evitare danni al motore. Premere Start/Pausa e scollegare il cavo dall'alimentazione. Rimuovere la caraffa dalla base e liberare le lame mediante una spatola, rompendo o asportando il contenuto sul fondo della caraffa. Per riavviare il frullatore, ruotare la manopola su "OFF/O", selezionare il programma desiderato e premere il pulsante Start/Pausa.</p>	<p>Se dopo aver selezionato un programma il LED non lampeggia, il frullatore non è pronto per la miscelazione.</p> <p>Cause più comuni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il frullatore è in modalità Sleep. - Il frullatore è stato scollegato dall'alimentazione o si è verificato un black-out. <p>Il frullatore si è disattivato oppure è entrato in modalità Sleep. Questa funzione consente di risparmiare energia se ci si deve allontanare dal frullatore per qualche minuto. Se si riporta la manopola su "OFF/O", il frullatore torna in modalità attiva. Per prima cosa, portare la manopola su "OFF/O". Controllare che la caraffa sia posizionata correttamente. Selezionare il programma desiderato e premere il pulsante Start/Pausa.</p> <p>Se il frullatore non è in modalità Sleep, verificare che la spina sia inserita in una presa provvista di messa a terra, quindi premere Start/Pausa. Se il frullatore ancora non funziona, vedere di seguito come correggere l'errore di funzionamento.</p>

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il frullatore non funziona quando si spinge un tasto

! AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

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

- Se il LED lampeggia a rapidi intervalli, la caraffa potrebbe non essere inserita correttamente oppure il frullatore potrebbe essere entrato in modalità Sleep e deve essere riportato su “OFF/O”. Seguire le istruzioni riportate sopra nella modalità Errore.
- Controllare se la spina del frullatore è inserita in una presa provvista di messa a terra. Se la spina è inserita, premere il pulsante Start/Pausa e staccare la spina del frullatore. Reinserire la spina nella medesima presa e premere il pulsante Start/Pausa. Se il frullatore continua a non funzionare, controllare sul circuito elettrico l'interruttore o il fusibile per verificare che l'elettrodomestico sia collegato.
- La caraffa potrebbe non essere nella posizione corretta. Verificare che sia inserita completamente e che il coperchio sia ben allineato.
- Potrebbe essere necessario reimpostare il frullatore. Riportarlo nella posizione “OFF/O” e poi sul programma desiderato.

Il frullatore si ferma mentre è in funzione

- Perdita di potenza: ruotare la manopola su “OFF/O”, selezionare il programma desiderato e premere il pulsante Start/Pausa.
- Il frullatore si arresta automaticamente dopo circa 2 minuti di miscelazione a velocità variabile. Per reimpostarlo, ruotare la manopola su “OFF/O”, selezionare il programma desiderato e premere il pulsante Start/Pausa.
- È possibile che il frullatore sia inceppato. In questo caso il frullatore si arresta per evitare danni al motore. Portare la manopola su “OFF/O” e scollegare il cavo dell'alimentazione. Rimuovere la caraffa dalla base e liberare le lame mediante una spatola, rompendo o asportando il contenuto sul fondo della caraffa. Per riavviare il frullatore, ruotare la manopola su “OFF/O”, selezionare il programma desiderato e premere il pulsante Start/Pausa.

Se le istruzioni riportate nella presente sezione non risolvono il problema, contattare un centro di assistenza autorizzato (consultare la sezione “Garanzia e assistenza”).

GARANZIA E ASSISTENZA

Garanzia del frullatore KitchenAid

Durata della garanzia	KitchenAid si fa carico del pagamento di	KitchenAid non si fa carico del pagamento di
Europa, Medio Oriente e Africa: Per il modello 5KSB5080: Sette anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il frullatore viene usato per attività diverse dalla normale preparazione domestica degli alimenti. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Servizio clienti

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

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

Numero verde (chiamata gratuita):

800 901243

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

Indirizzo:

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

Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito web all'indirizzo:
www.KitchenAid.eu

© 2015. Tutti i diritti riservati.

Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.

INHOUDSTAFEL

VEILIGHEID VAN DE BLENDER

Belangrijke voorzorgen	70
Elektrische vereisten	72
Afgedankte elektrische apparatuur	72
Paardenkracht motor	73

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

Onderdelen en accessoires/toebehoren	74
--	----

DE BLENDER IN ELKAAR ZETTEN

De blender voorbereiden voor gebruik	75
--	----

BEDIENING VAN DE BLENDER

Gebruik van de blender	75
Overzicht blenderfuncties	78

NUTTIGE TIPS

Snelle tips.....	79
Hoe pakt u dit aan?	80

ONDERHOUD EN REINIGING

81

PROBLEEMOPLOSSING

82

Betekenis van de knipperende lampjes	82
Blender werkt niet wanneer een instelling is geselecteerd	83
Blender stopt tijdens het mengen	83

GARANTIE EN SERVICE

84

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

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



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

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

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

 **GEVAAR**

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

 **WAARSCHUWING**

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

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

BELANGRIJKE VOORZORGEN

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

1. Alle instructies lezen. Verkeerd gebruik van het
apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. Plaats de blender niet in water of andere vloeistoffen,
om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen
van 8 jaar en ouder en door personen met fysisch,
mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten of met
een gebrek aan kennis en ervaring, indien ze onder
toezicht staan of indien instructies werden gegeven
over het veilige gebruik van het apparaat en indien ze
de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met
het apparaat. Reiniging en onderhoud mogen niet
worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
4. Trek de netstekker uit het stopcontact wanneer het
apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen
of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
5. Vermijd contact met bewegende delen.

6. Gebruik nooit een blender met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of nadat het apparaat is gevallen of op een andere manier beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende dienst-na-verkoop/ after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
7. Het apparaat niet buiten gebruiken.
8. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
9. Houd tijdens het mengen handen of keukengerei nooit in de mengbeker om het risico op ernstige persoonlijke verwondingen of schade aan de blender te voorkomen. U kunt een pannelikker gebruiken, maar alleen wanneer de blender niet in werking is.
10. De messen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijmessen, bij het leegmaken van de mengbeker en tijdens het reinigen.
11. Het gebruik van hulpstukken die niet door KitchenAid worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken.
12. Als het lampje knippert, is het apparaat klaar voor gebruik - vermijd elk contact met messen of bewegende delen.
13. Wees voorzichtig bij het gieten van hete vloeistoffen in de blender. Deze kunnen uit het apparaat komen door een plotse stoomstoot.
14. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals:
 - in personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - op boerderijen.
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen.
 - in "bed en breakfast" gelegenheden.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Elektrische vereisten

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verleng snoer.

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

Voedingsspanning: 220-240 volt

Frequentie: 50/60 hertz


Vermogen: 1300 watt

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

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

Afgedankte elektrische apparatuur

Afgedankt verpakkingsmateriaal


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

Dumping van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

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



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

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recyclage van dit product wordt u verzocht om contact op te nemen met uw lokaal gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

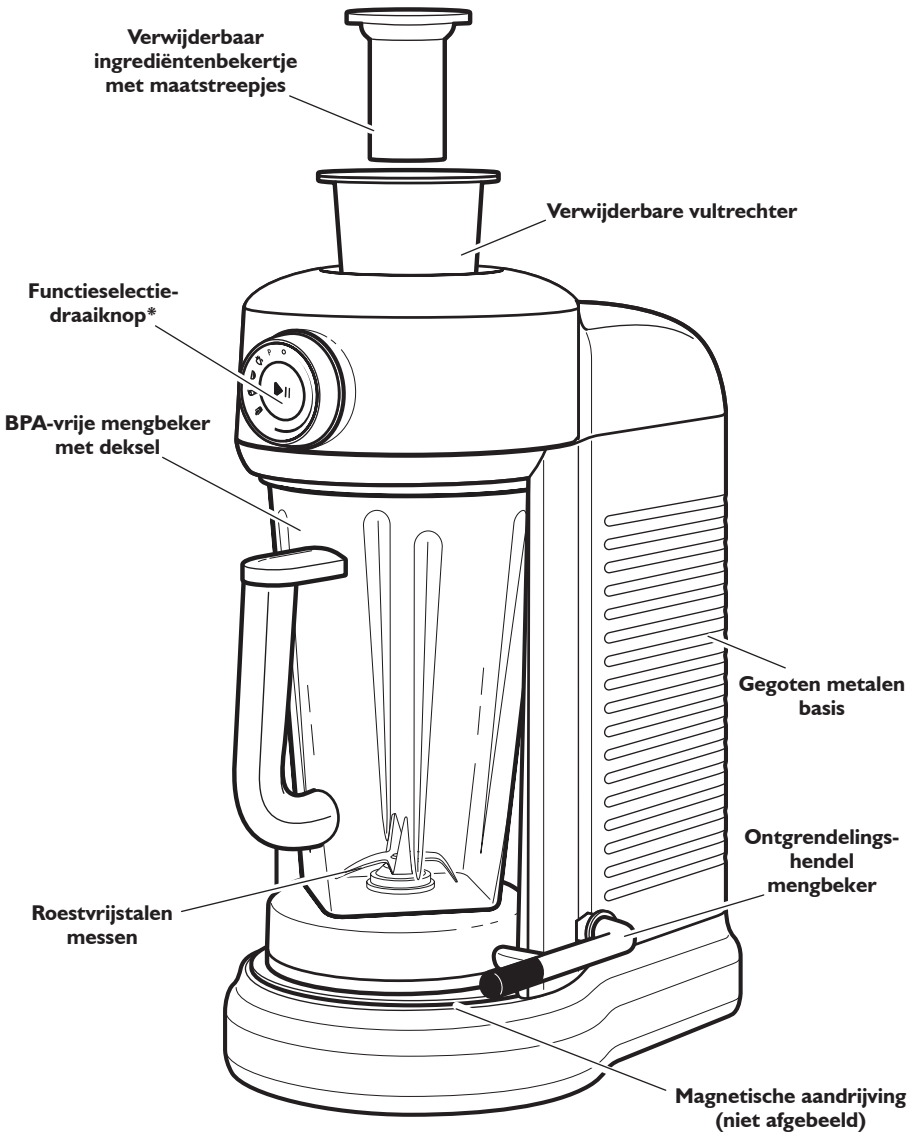
Paardenkracht motor

De paardenkracht van de blendermotor werd gemeten met een dynamometer, een machine die geregeld door laboratoria gebruikt wordt om de mechanische kracht van motoren te meten. Het aangegeven maximale vermogen van 2.0 paardenkracht (pk) in de motor geeft het vermogen in pk van de motor zelf weer, en niet het vermogen van de blender in de mengbeker. Zoals bij alle blenders is het vermogen in de mengbeker niet gelijk aan het aantal pk in de motor zelf. Deze motor levert maximaal 1,8 pk in de mengbeker, waarmee uw blender genoeg kracht krijgt voor al uw recepten.

OPMERKING: In overeenstemming met de richtlijnen van fabrikanten van medische toestellen en net als bij veel andere producten waarin een of meerdere magneten verwerkt zijn, worden mensen met een geïmplanteerde pacemaker/defibrillator aanbevolen om voorzichtig te zijn bij het gebruik van de blender en om hun implantaat minstens 30 cm van de blender verwijderd te houden.

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

Onderdelen en accessoires/toebehoren



* Zie de rubriek "Overzicht blenderfuncties".

DE BLENDER IN ELKAAR ZETTEN

De blender voorbereiden voor gebruik

! WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

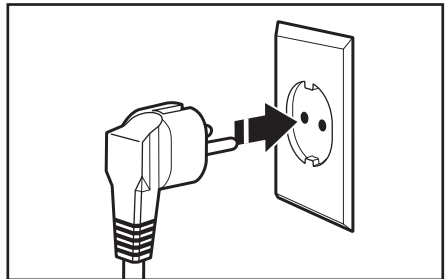
Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

Vóór het eerste gebruik

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



Steek de stekker in een geaard stopcontact voordat u de blender gebruikt.

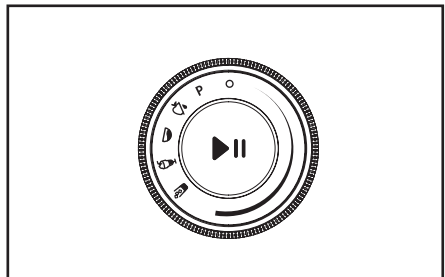
BEDIENING VAN DE BLENDER

Gebruik van de blender

Vóór het gebruik

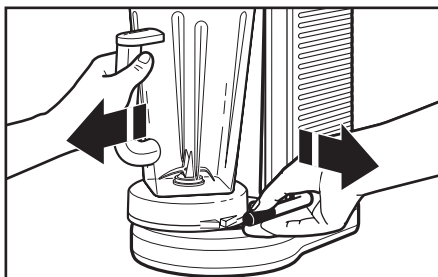
Controleer voordat u de blender bedient of de mengbeker goed vastzit op de basis van de blender.

De blender werkt niet als de mengbeker en het deksel niet goed op hun plek zitten. Als u de mengbeker van de basis haalt voordat hij stopt met mengen, wordt de rem automatisch ingeschakeld om de messen stil te leggen en stopt de blender na een paar seconden.

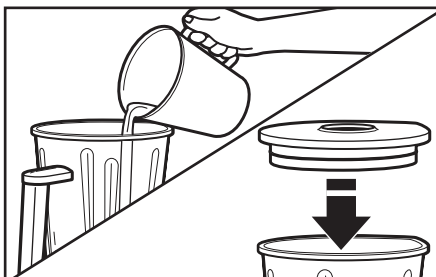


De blender heeft vier vooraf ingestelde receptprogramma's: ijsdranken/smoothies, milkshakes, soep/sauzen en sap. U kunt hem ook instellen op regelbare snelheden of pulse om het mengen aan te passen aan uw specifieke recepten. Zie het "Overzicht blenderfuncties" voor meer informatie.

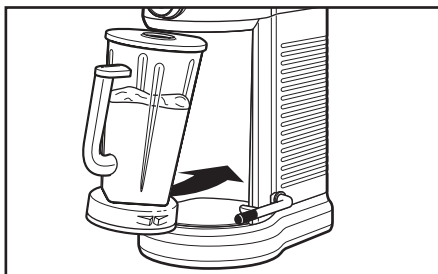
BEDIENING VAN DE BLENDER



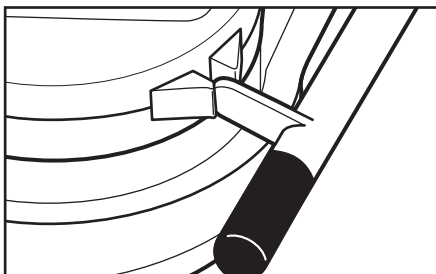
- 1 Verwijder de mengbeker van de basis om hem te vullen. Trek aan de ontgrendelingshendel om de mengbeker gemakkelijker te verwijderen. Neem de handgreep stevig vast en trek de mengbeker naar u toe om hem van de basis te verwijderen.



- 2 Doe de ingrediënten in de mengbeker. Voeg eerst vloeibare ingrediënten toe, daarna zachte ingrediënten en als laatste ijs of bevroren vruchten. Vul de mengbeker niet boven het aangegeven maximum - zeker wanneer u voornamelijk vloeibare ingrediënten gebruikt. Plaats het deksel eerst op de gietmond van de mengbeker en druk daarna op de zijkanten van het deksel bij de handgreep om ervoor te zorgen dat het deksel recht op de mengbeker zit. De blender werkt niet als het deksel niet op zijn plek zit.



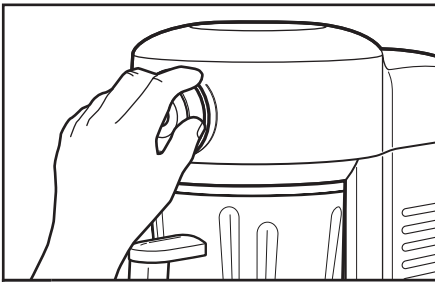
- 3 Houd de bovenkant van de mengbeker onder de bovenkant van de basis en schuif de mengbeker naar voren in de behuizing. Zorg ervoor dat u de mengbeker recht in de basis zet en dat hij stevig vastzit.



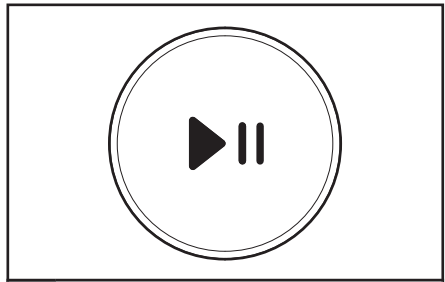
- 4 Zorg ervoor dat de tab op de ontgrendelingshendel tussen de twee driehoekige uitsteeksels aan de voet van de mengbeker zit om er zeker van te zijn dat de mengbeker goed op zijn plek zit. U hoort een klinkgeluid wanneer de mengbeker goed op zijn plek zit.

OPMERKING: Er moet langs alle kanten van de mengbeker ongeveer 1 cm van het platform zichtbaar zijn wanneer de mengbeker goed op zijn plek zit.

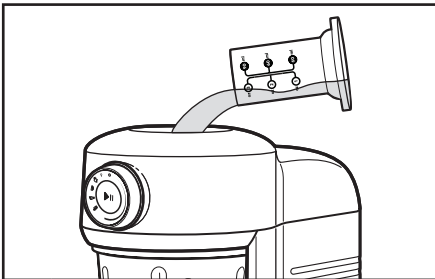
BEDIENING VAN DE BLENDER



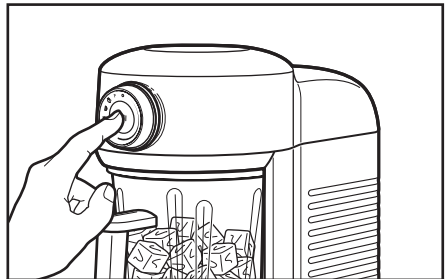
- 5** Stel de draaiknop in op het gewenste vooraf ingestelde programma of op een regelbare snelheid (zie het "Overzicht blenderfuncties" voor meer informatie).



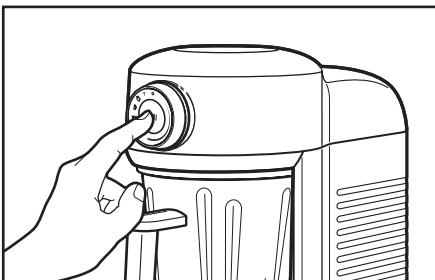
- 6** Druk op de start/pauze-knop.



- 7** U kunt desgewenst tijdens het blenden meer ingrediënten toevoegen met het verwijderbare ingrediëntenbekertje en de verwijderbare vultrechter. Op het ingrediëntenbekertje staan handige maatstreepjes om de extra ingrediënten precies af te meten.



- 8** Om te pulseren stelt u de draaiknop in op pulse. Druk daarna op de start/pauze-knop en houd die ingedrukt zo lang als nodig is.



- 9** De blender stopt vanzelf wanneer het gekozen programma voltooid is. De blender geeft een geluidssignaal wanneer de cyclus voltooid is. U kunt ook op de start/pauze-knop drukken om de blender handmatig te stoppen.







- 10** Trek aan de ontgrendelingshendel om de mengbeker na het mengen gemakkelijker te verwijderen. Neem de handgreep stevig vast en trek de mengbeker naar u toe om hem van de basis te verwijderen.

BEDIENING VAN DE BLENDER

Overzicht blenderfuncties



De vier vooraf ingestelde receptprogramma's zijn elk ontwikkeld op basis van typische recepten binnen hun eigen categorie. Niet alle recepten zijn echter precies hetzelfde en soms zijn de resultaten daarom beter naar uw wens met een programma dat niet voor de hand ligt. Sommige milkshakes met bevroren vruchten kunt u bijvoorbeeld beter met het programma voor ijsdranken/smoothies mengen. Wanneer u smoothies mengt, krijgt u misschien ook liever de fijne textuur die het programma voor sap oplevert. Wij raden u aan om met de programma's te experimenteren, zodat u ontdekt welke programma's het meest geschikt zijn voor uw favoriete recepten.

Instelling	Beschrijving	Mengtijd (in min:sec)	Te mengen ingrediënten	
 IJSDRANKEN/ SMOOTHIES	Snelle en krachtige bewegingen om grote hoeveelheden harde ingrediënten, zoals ijsblokjes, bevroren groenten en bevroren vruchten, fijn te malen.	1:05	Gemengde ijsdranken Gemalen ijs	Ingevroren gehakte vruchten (lichtjes ontdooien tot de punt van een mes in de vruchten kan dringen)
 MILKSHAKES	Mengt langzaam en langdurig om van dichte, plakkerige ingrediënten een mengsel met een gladde, gelijkmatige consistentie te maken.	1:39	Dranken met roomijs Dranken met sherbet/melkijs Dranken met yoghurtijs Aardappelpuree	Gladde ricotta of cottagecheese Gepureerde vruchten of groenten/babyvoeding Gepureerd vlees/vlees voor babyvoeding Beslag voor pannenkoeken/wafels
 SOEP/ SAUZEN	Voert de snelheid en kracht geleidelijk op. Perfect om warme ingrediënten te mengen.	1:25	Warme dranken Soep	Slasaus Warme sauzen
 SAP	Mengt op hoge snelheid om ingrediënten met veel vezels of met een schil of zaden tot een mengsel met een fijne textuur te verwerken.	1:29	Sap van bevroren vruchtenconcentraat Dranken met vruchten (dun)	Koude fruit- of groentesaus Fijngehakte verse vruchten Fijngehakte verse groenten
P PULSE	Zorgt ervoor dat de duur en frequentie van het mengen nauwkeurig kunnen worden gestuurd. Ideaal voor recepten die een lichte afwerking nodig hebben.	Korte intervallen van 2 à 3 seconden, zoveel als nodig is	Hartige zachte kruimellaag Zoete zachte kruimellaag Vleessalade als sandwichbeleg	Gehakte vruchten Gehakte groenten
REGELBARE SNELHEDEN	Instelbare snelheden om fijn te kunnen malen en mengen voor alle mogelijke recepten.	Tot 2:00, zoveel als voor het recept nodig is	Pesto Dipsauzen Geraspte harde kaas	Luchtige gelatine voor taarten/desserts Kwarktaart Mousse

Snelle tips

Gebruik van de blender

- Stop de blender voordat u keukengerei gebruikt in de mengbeker. U kunt een rubberen spatel gebruiken om de ingrediënten te mengen, maar alleen wanneer de blender uitgeschakeld is. Gebruik nooit keukengerei, ook geen spatel, in de mengbeker terwijl de blender in werking is.
- De blender kan ook warme ingrediënten verwerken. Laat indien mogelijk warme etenswaren vóór het mengen eerst afkoelen.
- Vul voor de beste resultaten de mengbeker niet volledig wanneer u warme ingrediënten of vloeistoffen mengt. Zorg ervoor dat het deksel goed vastzit, haal het ingrediëntenbekertje uit het midden van het deksel en leg er een theedoek overheen. Plaats bij het mengen van warme ingrediënten of vloeistoffen geen onbeschermd hand op het deksel van de mengbeker.
- De blender mag niet gebruikt worden om ingrediënten op te warmen.

Magnetisch mengen

- Wees u ervan bewust dat er in de mengbeker en de basis van de blender magneten zitten die andere voorwerpen kunnen aantrekken. De mengbeker kan bijvoorbeeld ander metalen keukengerei aantrekken wanneer u hem op een aanrecht zet.
- De basis van de blender kan ook metalen voorwerpen aantrekken wanneer de mengbeker er niet in is geplaatst. De blender werkt echter niet als de mengbeker en het deksel niet op hun plek zitten.
- Controleer telkens voordat u de blender gebruikt of er nog kleine magnetische stukjes op de onderkant van de mengbeker achtergebleven zijn en verwijder ze.

Met regelbare snelheden mengen

- Begin met een lage snelheid bij het mengen met regelbare snelheden, zodat de ingrediënten grondig gemengd worden. Verhoog daarna de snelheid naar wens. De vooraf ingestelde receptprogramma's maken het mengen gemakkelijker omdat de snelheid automatisch aangepast wordt.

- Omdat de blender zelfstandig kan mengen, wordt de functie voor regelbare snelheden na ongeveer twee minuten automatisch uitgeschakeld om ervoor te zorgen dat de blender niet langer dan bedoeld mengt en dat de ingrediënten niet te veel gemengd worden. Als u langer wilt mengen, zet u de blender op "UIT/O" en schakelt u hem daarna opnieuw in op de gewenste snelheid.

De vultrechter voor ingrediënten gebruiken

- U kunt desgewenst tijdens het blenden het ingrediëntenbekertje verwijderen om meer ingrediënten toe te voegen.
- U moet het ingrediëntenbekertje en de vultrechter ook afwassen als u geen ingrediënten door de vultrechter heeft toegevoegd.
- Voeg ingrediënten al vroeg in de cyclus toe zodat de blender ze goed kan mengen en ze goed verwerkt worden.
- Als u wilt dat er stukjes groenten en fruit in het mengsel overblijven, voeg de ingrediënten dan aan het einde van de cyclus toe.
- Als het ingrediëntenbekertje niet goed in de vultrechter past, controleer dan of die laatste goed naar beneden staat. Draai bij problemen de vultrechter of het ingrediëntenbekertje rond tot u de juiste positie vindt.
- Veeg de houder van de vultrechter na gebruik telkens af.

Ijs fijnmalen

- Ijs rechtstreeks uit de vriezer zal gemakkelijker fijn te malen zijn dan gedeeltelijk gesmolten ijs.
- Kleinere ijsblokjes kunnen sneller worden gehakt of gemalen dan grotere.
- Voeg voor de beste resultaten bij het fijnmalen van ijs, de ijsblokjes door de vultrechter toe terwijl de blender ingeschakeld is.

Hoe pakt u dit aan?

Gelatine met een smaak oplossen:

Giet kokend water in de mengbeker en voeg gelatine toe. Haal het ingrediënten-bekertje uit het midden van het deksel en leg er een theedoek overheen. Meng 10 à 30 seconden op een lage snelheid met de functie voor regelbare snelheden tot de gelatine is opgelost. Voeg de andere ingrediënten toe.

Vruchten en groenten fijnhakken:

Doe 475 ml stukjes fruit of groenten in de mengbeker. Zet in pulse-modus het deksel op de mengbeker en laat de blender een paar keer 2 à 3 seconden draaien, tot u de gewenste consistentie krijgt.

Vruchten pureren:

Doe 475 ml ingeblikt of voorgekookt fruit in de mengbeker. Voeg per 240 ml fruit 2 tot 4 eetlepels (30 tot 60 ml) vruchtensap of water toe. Zet het deksel op de mengbeker en meng op het programma voor milkshakes.

Groenten pureren:

Doe 475 ml ingeblikte of voorgekookte groenten in de mengbeker. Voeg per 240 ml groenten 2 tot 4 eetlepels (30 tot 60 ml) bouillon, water of melk toe. Zet het deksel op de mengbeker en meng op het programma voor milkshakes.

Klontjes uit saus verwijderen: Indien de saus klonterig wordt, doet u die in de mengbeker. Zet het deksel op de mengbeker en meng op het programma voor milkshakes tot de saus glad wordt.

Bloem en vloeistof tot een verdikkings-

middel combineren: Giet eerst de vloeibare ingrediënten in de mengbeker en voeg daarna de bloem toe. Zet het deksel op de mengbeker en meng op het programma voor milkshakes.

Witte saus bereiden: Giet eerst de melk in de mengbeker en voeg daarna de bloem en desgewenst wat zout toe. Zet het deksel op de mengbeker en meng op het programma voor milkshakes.

Pannenkoeken- of wafelbeslag met

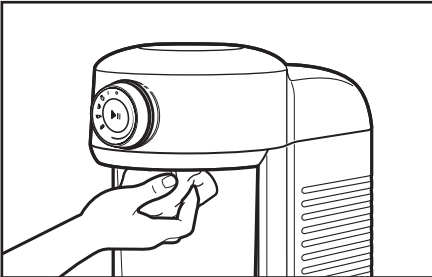
gebruik van een mix: Giet eerst de vloeibare ingrediënten in de mengbeker en voeg daarna de mix en andere ingrediënten toe. Zet het deksel op de mengbeker en meng op het programma voor milkshakes. Stop de blender en schraap zonodig de zijkanten van de mengbeker schoon.

Smoothies maken: Doe vloeistoffen en bevroren ingrediënten eerst in de mengbeker, voeg dan de andere ingrediënten toe. Zet het deksel op de mengbeker en meng op het programma voor ijsdranken/smoothies.

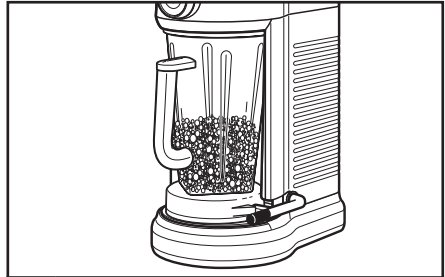
ONDERHOUD EN REINIGING

Reiniging van de blender

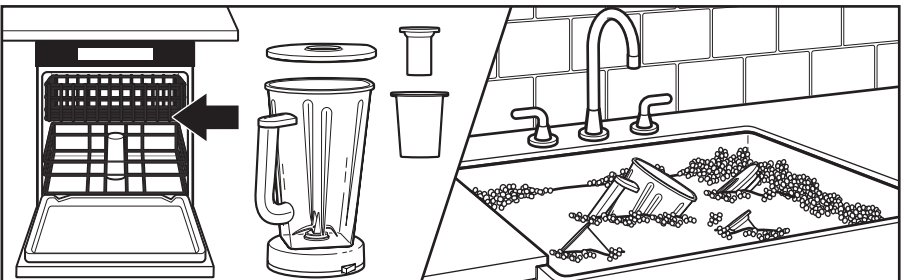
- Reinig de blender grondig na elk gebruik. Zorg er altijd voor dat u de stekker uit het stopcontact trekt voor u het apparaat schoonmaakt.
- Plaats de basis van de blender of het netsnoer niet in water om schade aan de blender te vermijden.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes om krassen op de blender te vermijden.



1 Om de basis en het netsnoer te reinigen: Haal de stekker van de blender uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt. Veeg af met een warme, vochtige doek, veeg schoon met een vochtige doek en droog af met een zachte doek. Zorg ervoor dat u de binnenkant van de vultrechter telkens schoonmaakt.



2 Om de blender snel in de basis te reinigen: Voeg een druppel afwasmiddel toe aan een halve mengbeker water en schakel het programma voor ijsdranken/smoothies in. Giet het water er na het einde van de cyclus uit en spoel grondig uit.

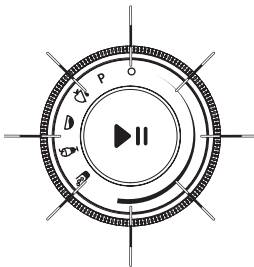
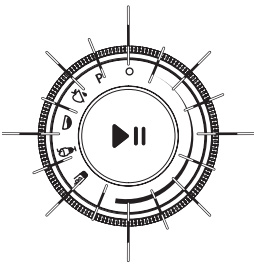



3 Om de mengbeker, het deksel, het ingrediëntenbekertje en de vultrechter te reinigen: Was alle onderdelen af in de bovenste of onderste lade van de vaatwasmachine. Of was met de hand in warm sop, spoel en droog af.

OPMERKING: Voor de beste resultaten bij het reinigen van de blender haalt u het deksel, het ingrediëntenbekertje en de vultrechter van de blender en wast u ze na elk gebruik grondig af.

Betekenis van de knipperende lampjes

BELANGRIJK: De blender werkt op geen enkele snelheid als u niet eerst op de start/pauze-knop drukt.

Ledlamp knippert langzaam	Ledlamp knippert snel	Ledlamp knippert niet
		
<p>Bedrijfsklare modus</p> <p>Als de ledlamp steeds sterker gaat branden en daarna uitgaat, is de blender klaar om te mengen. Druk op de start/pauze-knop om te mengen.</p>	<p>Foutmodus</p> <p>Als de ledlamp snel knippert, is de blender niet klaar om te mengen.</p> <p>De meest voorkomende redenen hiervoor zijn onder andere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De mengbeker zit niet goed op zijn plek - De mengbeker werd voor het einde van het mengen uit de basis gehaald - De blender zit vast <p>Draai de knop eerst naar de positie "UIT/O". Zorg er daarna voor dat de mengbeker goed op zijn plek zit. Kies dan het gewenste programma en druk op de start/pauze-knop.</p> <p>Als de blender vastzit, stopt hij om schade aan de motor te voorkomen. Druk op start/pauze en trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Verwijder de mengbeker van de basis en maak de messen met een pannelikker vrij door de inhoud onder in de mengbeker in stukken te breken of te verwijderen. Draai om te herstarten de knop eerst naar de positie "UIT/O" en daarna weer naar uw gekozen instelling. Druk dan op start/pauze.</p>	<p>Als de ledlamp niet knippert wanneer u een programma heeft ingesteld, is de blender niet klaar om te mengen.</p> <p>De meest voorkomende redenen hiervoor zijn onder andere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De slaapmodus van de blender is ingeschakeld - De stekker van de blender zit niet meer in het stopcontact of er is een stroomstoring <p>De blender is mogelijk overgeschakeld op een inactieve modus of slaapmodus. Deze functie bespaart energie wanneer de blender een aantal minuten niet wordt gebruikt. De blender wordt weer ingeschakeld wanneer u de knop naar de positie "UIT/O" draait. Draai de knop eerst naar de positie "UIT/O". Zorg er daarna voor dat de mengbeker goed op zijn plek zit. Kies dan het gewenste programma en druk op de start/pauze-knop.</p> <p>Als de blender niet in de slaapmodus stond, controleer dan of de stekker van de blender in een geaard stopcontact zit en druk daarna op start/pauze. Als de blender nog altijd niet werkt, lees dan de volgende rubriek voor meer informatie over hoe u de foutmelding kunt verhelpen.</p>

Blender werkt niet wanneer een instelling is geselecteerd

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

- Als de ledlamp snel knippert met tussenpozen, kan het zijn dat de mengbeker niet goed op zijn plek zit of dat de blender op de slaapmodus is overgeschakeld. In dat geval moet u de blender weer op "UIT/O" zetten. Volg de instructies hierboven onder "Foutmodus".
- Controleer of de blender is aangesloten op een geaard stopcontact. Als dat het geval is, drukt u op start/pauze en trekt u de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Steek de stekker weer in hetzelfde stopcontact en druk op start/pauze. Als de blender nog altijd niet werkt, controleert u de zekering of de stroomonderbreker in het elektrische circuit waarop de blender is aangesloten, en kijkt u of het circuit gesloten is.
- De mengbeker zit mogelijk niet goed op zijn plek. Controleer of de blender helemaal in de basis zit en of het deksel goed zit.
- U moet de blender mogelijk resetten. Draai de knop eerst naar de positie "UIT/O" en daarna weer naar uw gekozen instelling.

Blender stopt tijdens het mengen

- Stroomuitval - Draai de selectieknop naar de positie "UIT/O" en daarna naar uw gekozen instelling. Druk dan op start/pauze.
- De blender schakelt zichzelf uit na ongeveer 2 minuten mengen op een regelbare snelheid. Om hem te resetten, draait u de selectieknop naar de positie "UIT/O" en daarna weer naar uw gekozen instelling. Druk dan op start/pauze.
- Mogelijk zit de blender vast. Als dat het geval is, stopt de blender om schade aan de motor te vermijden. Draai de knop naar de positie "UIT/O" en trek daarna de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Verwijder de mengbeker van de basis en maak de messen met een pannelikker vrij door de inhoud onder in de mengbeker in stukken te breken of te verwijderen. Draai om te herstarten de knop eerst naar de positie "UIT/O" en daarna weer naar uw gekozen instelling. Druk dan op start/pauze.

Als het probleem niet is opgelost nadat u de stappen uit deze sectie hebt uitgevoerd, neem dan contact op met een erkende dienst-na-verkoop/after sales service (zie "Garantie en service").

GARANTIE EN SERVICE

Garantie op de KitchenAid blender

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, het Midden-Oosten en Afrika: Voor model 5KSB5080: Zeven jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.	Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer de blender gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

Klantencontact

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

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

Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

E-mail contact:

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

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

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN | |

Bezoek onze website voor meer informatie:

www.KitchenAid.eu

© 2015. Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

ÍNDICE

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA LICUADORA	
Medidas de seguridad importantes.....	86
Requisitos eléctricos.....	88
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos.....	88
Potencia del motor.....	89
COMPONENTES Y FUNCIONES	
Componentes y accesorios.....	90
MONTAJE DE LA LICUADORA	
Preparación para usar la licuadora.....	91
FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA	
Uso de la licuadora.....	91
Guía de funciones de la licuadora.....	94
CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS	
Consejos rápidos.....	95
Procedimiento para.....	96
CUIDADO Y LIMPIEZA	97
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	98
Explicación de los parpadeos de la licuadora.....	98
Hay una opción seleccionada y la licuadora no funciona.....	99
La licuadora se detiene mientras licúa.....	99
GARANTÍA Y SERVICIO	100

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la licuadora en contacto con el agua ni con ningún otro líquido.
3. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, siempre que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso de forma segura y hayan comprendido los peligros que este conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.

4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No ponga en funcionamiento un aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, ni después de un funcionamiento defectuoso, de caerse o de sufrir cualquier tipo de daño. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. No utilice el aparato al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
9. Mantenga las manos y los utensilios que utilice apartados del contenedor mientras esté licuando a fin de reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la licuadora. Puede utilizarse un raspador, pero únicamente cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
10. Las cuchillas son afiladas. Extreme el cuidado cuando manipule cuchillas muy afiladas, cuando vacíe la jarra y durante las tareas de limpieza.
11. El empleo de accesorios que no estén recomendados por KitchenAid puede aumentar el riesgo de daños personales.
12. La luz intermitente indica que el aparato está listo para funcionar; evite el contacto con las cuchillas o con las piezas móviles.
13. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la licuadora ya que podría salir despedido del aparato debido a un sobrecalentamiento repentino.
14. Este aparato está pensado para uso doméstico y en aplicaciones similares como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y entornos laborales.
 - granjas.
 - clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
 - entornos de tipo “bed and breakfast”.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela en una salida con toma de tierra.

No extraiga la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

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

Voltaje: 220-240 voltios

Frecuencia: 50/60 hercios


Potencia: 1300 vatios

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

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

Tratamiento de residuos de equipos eléctricos

Tratamiento del material del paquete


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

Cómo desechar el producto

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

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



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

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

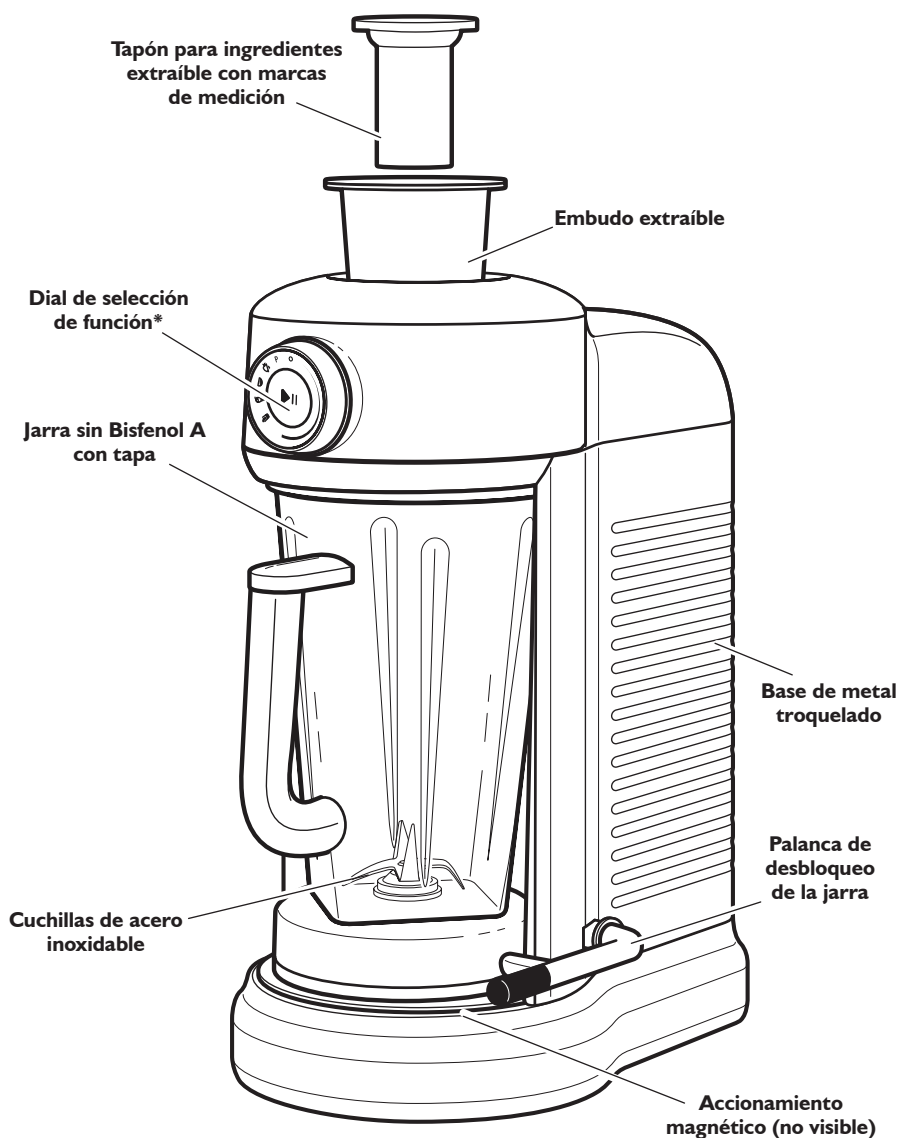
Potencia del motor

La potencia del motor (caballos) de la licuadora se ha medido con un dinamómetro, un dispositivo que los laboratorios usan para medir la potencia mecánica de los motores. La potencia máxima del motor de 2 de caballos refleja la potencia de salida del motor y no la de la licuadora en la jarra. Como ocurre con todas las licuadoras, la potencia de salida en la jarra no es la misma que la potencia del motor en sí. La potencia de salida de este motor es de 1,8 CV en la jarra y permite a la licuadora generar una potencia robusta para todo tipo de recetas.

NOTA: Según las directrices de los fabricantes de dispositivos médicos, e igual que ocurre con muchos productos que contienen imanes, se recomienda que las personas con marcapasos y/o desfibriladores tengan cuidado al utilizar la licuadora y la mantengan a una distancia de 30 cm.

COMPONENTES Y FUNCIONES

Componentes y accesorios



* Consulte la sección "Guía de funciones de la licuadora".

MONTAJE DE LA LICUADORA

Preparación para usar la licuadora

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela en una salida con toma de tierra.

No extraiga la clavija de conexión a tierra.

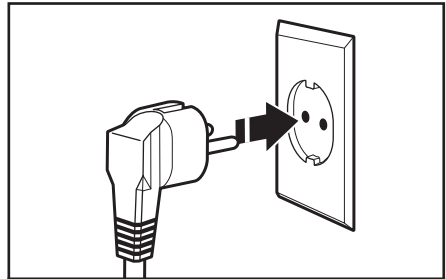
No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

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

Antes de utilizarla por primera vez

Antes de utilizar la licuadora por primera vez, limpie la base con un paño tibio enjabonado y aclárela con un paño húmedo. Séquelo con un paño suave. Lave la jarra, la tapa y el tapón para ingredientes en agua tibia con jabón (consulte "Cuidado y limpieza"). Enjuague y seque los componentes.



Antes de utilizar la licuadora enchúfela a una toma con conexión a tierra.

Español

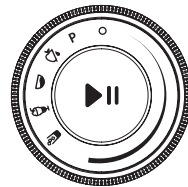
FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

Uso de la licuadora

Antes del uso

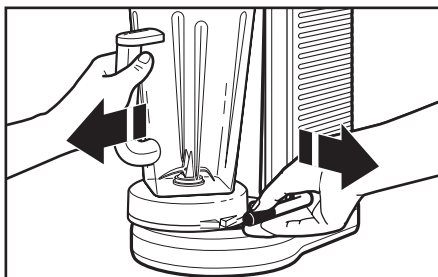
Antes de utilizar la licuadora compruebe que la jarra está colocada correctamente en la base.

La licuadora no funcionará si la jarra y la tapa no están bien colocadas. Si retira la jarra de la base sin pararla se activa el freno de las cuchillas para detenerlas y la licuadora se apagará tras unos pocos segundos.

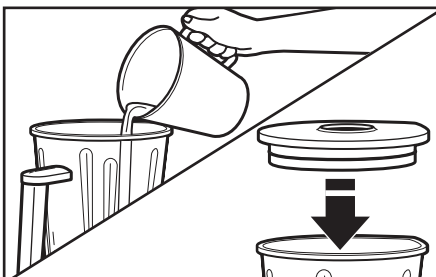


La licuadora tiene cuatro programas de recetas predefinidos: Bebidas heladas/batidos de frutas, batidos de leche, sopas/salsas y zumos. También permite seleccionar las opciones Velocidades variables e Intermitente para adaptar el licuado a cualquier tipo de receta. Para obtener más información consulte la "Guía de funciones de licuadora".

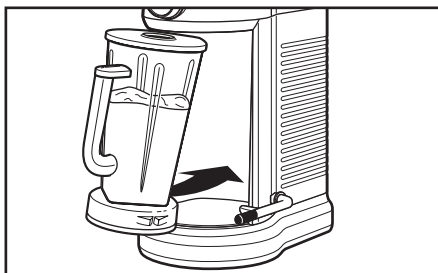
FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA



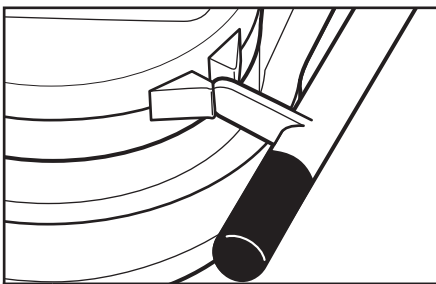
- 1** Retire la jarra de la base de la licuadora para llenarla con los ingredientes. Para ello, tire de la palanca de desbloqueo de la jarra. Agarre la empuñadura con firmeza y tire de la jarra hacia usted.



- 2** Introduzca los ingredientes en la jarra. Añada los líquidos primero, después los ingredientes blandos y por último el hielo o la fruta helada. No rebase la línea de llenado máximo de la jarra -sobre todo cuando utilice principalmente líquidos. En primer lugar coloque la tapa de la jarra, a continuación presione el lateral de la tapa próximo a la empuñadura para asegurar que la tapa está recta. La licuadora no funcionará si la tapa no está en su sitio.



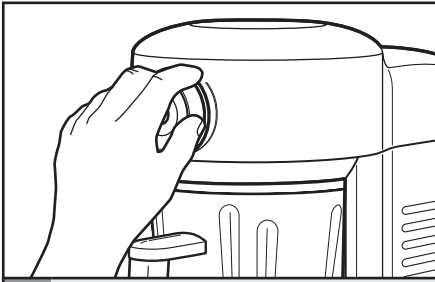
- 3** Alinee la parte superior de la jarra para que se deslice por debajo de la parte superior de la base y deslícela hacia su alojamiento. Asegúrese de que la jarra entra recta y que queda bien colocada.



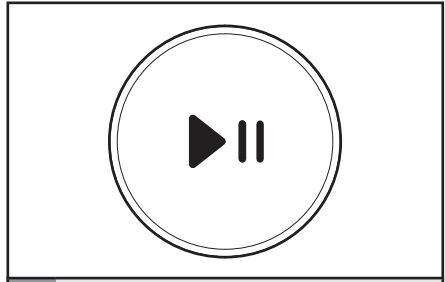
- 4** Compruebe que la jarra está en su sitio observando que la palanca de desbloqueo queda encajada entre las dos muescas triangulares de la base de la jarra. Oirá un "clic" cuando la jarra quede fijada.

NOTA: Una vez fijada debería verse 1 cm de plataforma alrededor de la jarra.

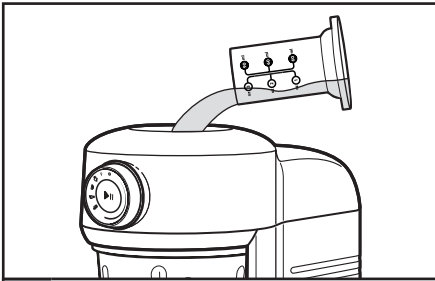
FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA



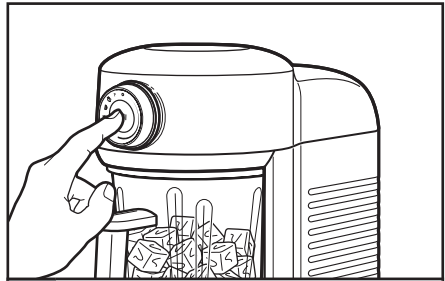
5 Coloque el dial del selector en el programa que desee o en Velocidades variables (para obtener más información consulte la “Guía de funciones de la licuadora”).



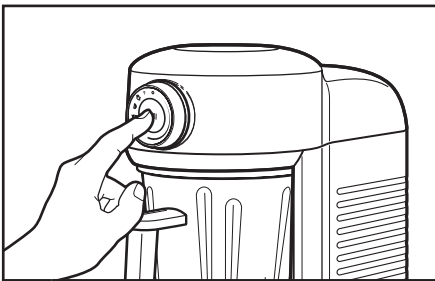
6 Pulse el botón de Inicio/Pausa.



7 Si lo necesita puede utilizar el tapón y el embudo extraíbles para añadir más ingredientes a la jarra mientras procesa. El tapón dispone de unos prácticos indicadores de medida para controlar con exactitud la cantidad de ingredientes que se añaden.



8 Para utilizar la función Intermitente, gire el dial hasta Intermitente y, a continuación, mantenga pulsado el botón de Inicio/Pausa durante el tiempo necesario.



9 La licuadora se detiene automáticamente cuando finaliza el programa. La licuadora emite una señal sonora para indicar que el ciclo ha terminado. También puede pulsar el botón de Inicio/Pausa para detenerla manualmente.







10 Tire de la palanca de desbloqueo para retirar la jarra cuando haya terminado de licuar. Agarre la empuñadura con firmeza y tire de la jarra hacia usted.

FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

Guía de funciones de la licuadora



Cada uno de los cuatro programas de recetas predefinidos ha sido desarrollado basándose en recetas típicas de la categoría en cuestión. Sin embargo verá que no todas las recetas son iguales y que a veces una receta queda mejor con un programa que no es el más evidente. Por ejemplo, algunos batidos con fruta helada quedan mejor con el programa Bebidas heladas/batidos de frutas. También es posible que con los batidos de frutas prefiera la textura más fina que crea el programa de zumos. Le animamos a que experimente para dar con el mejor programa para sus recetas favoritas.

Ajuste	Descripción	Tiempo de proceso (en minutos: segundos)	Productos que se van a procesar	
 BEBIDAS HELADAS/ BATIDOS DE FRUTAS	Intervalos rápidos para triturar trozos grandes de alimentos duros como hielo, verduras congeladas o frutas congeladas.	1:05	Granizados Hielo picado	Fruta picada congelada (descongelar ligeramente hasta que se pueda introducir la punta de un cuchillo)
 BATIDOS DE LECHE	Batido largo y a poca velocidad para crear una consistencia suave y uniforme al procesar alimentos espesos y viscosos.	1:39	Bebidas a base de helado Sorbetes/Batidos de crema de helado Bebidas a base de yogur helado Puré de patata	Queso de ricota o requesón Puré de frutas o verduras/comida para bebés Puré de carne/para bebé Masa de crepes/gofres
 SOPAS/ SALSAS	Aumento gradual de velocidad y de potencia. Ideal para procesar ingredientes calientes.	1:25	Bebidas calientes Sopa	Aderezo de ensalada Salsas calientes
 ZUMOS	Alta velocidad de la cuchilla para texturas finas para recetas con alimentos de alto contenido en fibra o con piel o semillas.	1:29	Zumo de fruta a base de concentrado congelado Batidos de frutas (claros)	Salsa fría de fruta o verdura Fruta fresca picada en trocitos Verdura fresca picada en trocitos
P INTERMITENTE	Permite controlar con precisión la duración y la frecuencia del procesado. Ideal para recetas que necesitan un toque ligero.	Pequeños intervalos de 2-3 segundos, en función de las necesidades.	Aderezo de migas sazonadas Aderezo de migas dulces Ensalada de carne para bocadillos	Fruta picada Verduras picadas
VELOCIDADES VARIABLES	Velocidades ajustables para picado y triturado finos que permiten preparar cualquier tipo de receta.	Hasta 2 en función de la receta	Pesto Salsas espesas Queso duro rallado	Gelatina en mousse para tartas/postres Tarta de queso Mousse

Consejos rápidos

Uso de la licuadora

- Detenga la licuadora antes de usar utensilios en la jarra. Utilice una espátula de caucho para mezclar los ingredientes, solo cuando la licuadora esté apagada. No use nunca ningún utensilio, ni siquiera espátulas, en la jarra mientras el motor está funcionando.
- La licuadora admite también ingredientes calientes. Siempre que sea posible, enfríe los alimentos calientes antes de empezar a licuar.
- Para obtener los mejores resultados, cuando procese alimentos o líquidos calientes no llene al máximo la jarra de la licuadora. Retire el tapón central para ingredientes y coloque un trapo encima de la tapa. No toque la tapa de la jarra mientras se procesan alimentos o líquidos calientes.
- La licuadora no está pensada para calentar alimentos.

Batido magnético

- Tenga en cuenta que la jarra de la licuadora y su base contienen imanes que pueden atraer otros objetos. Por ejemplo la jarra puede atraer utensilios de metal próximos cuando está sobre la superficie de trabajo.
- Los artículos metálicos también pueden ser atraídos hacia la base de la licuadora cuando la jarra no está colocada. No obstante la licuadora no funcionará si la jarra y la tapa no están colocadas.
- Compruebe que no hay pequeños restos magnéticos en el fondo de la jarra antes de cada uso.

Proceso a Velocidades variables

- Para mezclas batidas a mediante la función de Velocidades variables, empiece el proceso a poca velocidad para que los ingredientes de mezclen bien. A continuación puede aumentar la velocidad si lo desea. Observará que los programas de recetas predefinidos facilitan el proceso al variar la velocidad automáticamente.

- Dado que la licuadora puede funcionar sin intervención por parte del usuario, la función de Velocidades variables se desactiva automáticamente transcurridos 2 minutos aproximadamente para garantizar que no funciona más de lo previsto y que la preparación no se procesa en exceso. Si quiere procesar durante más tiempo, coloque la licuadora en la posición "OFF/O" (encendido/apagado) y vuelva a activarla en función de las necesidades.

Uso del tubo de ingredientes

- Si lo desea puede retirar el tapón central y añadir ingredientes mientras la licuadora está funcionando.
- El tapón y el embudo para ingredientes deben lavarse aunque no se añadan ingredientes por el tubo.
- Para un procesado a fondo de los ingredientes, añádalos al principio del ciclo para que se procesen completamente.
- Si desea que queden trozos de fruta y de verduras, añada los ingredientes hacia el final del ciclo.
- Si el tapón para ingredientes no encaja completamente, compruebe que el embudo está completamente hacia abajo. Si experimenta algún problema, haga girar el embudo o el tapón hasta dar con la posición correcta.
- Limpie el interior del embudo después de cada uso.

Hielo picado

- El hielo sacado directamente del congelador se picará mejor que si está parcialmente descongelado.
- Los cubitos de hielo pequeños se trituran o pican más rápido que los grandes.
- Para unos resultados óptimos pique el hielo añadiéndolo por el tubo de ingredientes con la licuadora en funcionamiento.

Procedimiento para

Disolver gelatina perfumada: Verter agua hirviendo en la jarra y añadir la gelatina. Retire el tapón central para ingredientes y coloque un trapo encima de la tapa. Utilice la función Velocidades variables y opere a baja velocidad hasta que se disuelva la gelatina, entre 10 y 30 segundos. Agregar otros ingredientes.

Picar frutas y verduras: Poner 475 ml de frutas o verduras partidas en trozos en la jarra de la licuadora. En modo Intermitente, tape la jarra y pulse veces, entre 2 y 3 segundos cada vez, hasta obtener la consistencia deseada.

Puré de frutas: Poner 475 ml de frutas en conserva o cocidas en la jarra. Añadir de 2 a 4 cucharadas (de 30 a 60 ml) de zumo de frutas o agua por 240 ml de fruta. Tape y procese en modo Batidos de leche.

Puré de verduras: Poner 475 ml de verduras en conserva o cocidas en la jarra. Añadir de 2 a 4 cucharadas (de 30 a 60 ml) de caldo concentrado, agua o leche por 240 ml de verduras. Tape y procese en modo Batidos de leche.

Eliminar grumos de una salsa: Si la salsa tiene grumos, introdúzcala en la jarra. Tape y procese en modo Batidos de leche hasta que quede fina.

Mezclar harina y líquido para espesar salsas: En primer lugar vierta los líquidos en la jarra y, a continuación, añada la harina. Tape y procese en modo Batidos de leche.

Preparar salsa blanca: Vierta primero la leche en la jarra, después la harina y por último, si lo desea, la sal. Tape y procese en modo Batidos de leche.

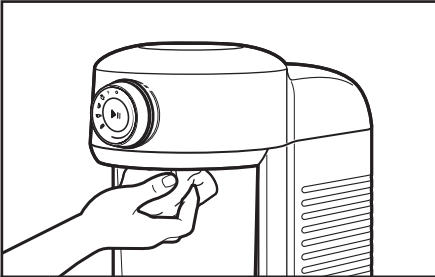
Preparar masa de panqueque o gofre de sobre: En primer lugar vierta los líquidos en la jarra, a continuación añada la mezcla y el resto de ingredientes. Tape y procese en modo Batidos de leche. Detener la licuadora y raspar los lados de la jarra, si es necesario.

Preparación de batidos: En primer lugar vierta los líquidos y los ingredientes congelados y, a continuación, añada el resto de ingredientes. Tape y procese en modo Bebidas heladas/Batidos de frutas.

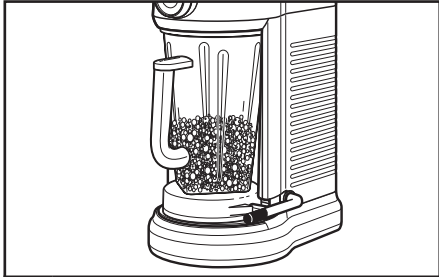
CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpeza de la licuadora

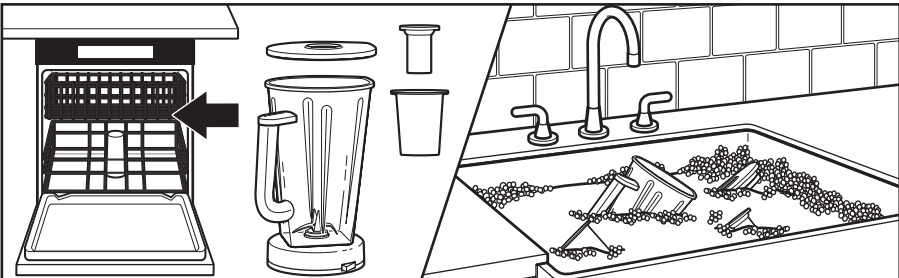
- Limpie a fondo la licuadora cada vez que la use. Asegúrese siempre de desenchufar la licuadora antes de limpiarla.
- Para evitar daños en la licuadora, no sumerja la base ni el cable en agua.
- Para evitar arañarla, no utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.



1 Para limpiar la base y el cable de la licuadora: Desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Utilice un paño tibio enjabonado, pase después uno mojado sin jabón y séquela con un paño suave. No olvide limpiar el interior del tubo de ingredientes.



2 Para limpiar rápidamente la licuadora mientras está sobre la base: Añada 1 gota de lavavajillas en media jarra de agua y active el ciclo Bebidas heladas/Batidos de frutas. Cuando termine el ciclo, tire el agua y enjuague bien la jarra.



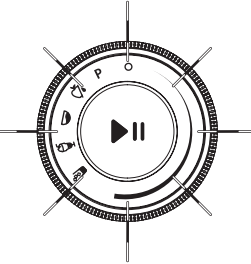
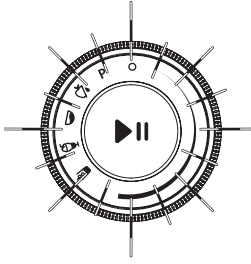

3 Para limpiar la jarra, la tapa, el tapón para ingredientes y el embudo: Lave todos los elementos en la bandeja superior del lavavajillas. O bien lávelos a mano con agua jabonosa, enjuáguelos y después séquelos.

NOTA: Para obtener unos resultados óptimos al limpiar la licuadora desmonte completamente la tapa, el tapón para ingredientes y el embudo, y lave todas las piezas después de cada uso.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Explicación de los parpadeos de la licuadora

IMPORTANTE: La licuadora no funcionará a menos que se haya presionado primero el botón de Inicio/Pausa.

El indicador luminoso parpadea lentamente	El indicador luminoso parpadea rápidamente	El indicador luminoso no parpadea
		
<p>Modo Lista</p> <p>Si el indicador luminoso parpadea lentamente con una intensidad cada vez mayor y después se apaga, la licuadora está lista para empezar a procesar. Pulse el botón Inicio/Pausa para empezar a procesar.</p>	<p>Modo Error</p> <p>Si el indicador luminoso parpadea rápidamente, la licuadora no está lista para empezar a funcionar. Las razones más comunes son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La jarra no está bien colocada - Se ha retirado la jarra antes de terminar - Se ha atascado la licuadora <p>Empiece por mover el dial a la posición "OFF/O". A continuación compruebe que la jarra está bien colocada. Después elija su selección y pulse el botón Inicio/Pausa.</p> <p>Si se atasca, la licuadora dejará de funcionar para evitar que se estropee el motor. Pulse Inicio/Pausa y desenchufe el cable. Retire la jarra de la base y utilice un raspador para liberar las cuchillas. Para ello, fragmente o retire el contenido del fondo de la jarra. Para reiniciar, coloque el dial en la posición "OFF/O", gírelo hasta la selección que desee y a continuación pulse Inicio/Pausa.</p>	<p>Si el indicador luminoso parpadea rápidamente, la licuadora no está lista para empezar a funcionar. Las razones más comunes son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La licuadora esté en modo reposo - La licuadora se ha desenchufado o se ha producido un fallo en el suministro eléctrico <p>Es posible que la licuadora haya entrado en modo inactivo o de reposo. Esta función permite ahorrar energía si no se utiliza la licuadora durante algunos minutos. Si vuelve a colocar el dial en la posición "OFF/O" la licuadora regresa el modo activo. Empiece por mover el dial a la posición "OFF/O". A continuación compruebe que la jarra está bien colocada. Después elija su selección y pulse el botón Inicio/Pausa.</p> <p>Si la licuadora no se encontraba en modo de reposo, compruebe que esté enchufada y, a continuación, pulse Inicio/Pausa. Si sigue sin funcionar, consulte la información que se suministra a continuación para corregir los errores de funcionamiento.</p>

Hay una opción seleccionada y la licuadora no funciona

! ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica
Enchúfela en una salida con toma de tierra.
No extraiga la clavija de conexión a tierra.
No utilice un adaptador.
No utilice un cable alargador.
El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

- Si el indicador luminoso parpadea rápido es posible que la jarra no esté bien colocada o que la licuadora haya entrado en modo de reposo y tenga que volver a activarla con “OFF/O”. Siga estas instrucciones en modo Error.
- Compruebe si la licuadora está enchufada a una toma de corriente con conexión a tierra. Si es así, presione el botón de Inicio/Pausa y desenchufe la licuadora. Vuelva a enchufarla en la misma toma y presione el botón de Inicio/Pausa. Si aún así no funciona, examine el cortacircuitos o fusible en el circuito eléctrico en el que está conectada la licuadora y compruebe que el circuito está cerrado.
- Es posible que la jarra no esté bien colocada. Compruebe que está encajada y que la tapa se encuentra alineada.
- Es posible que tenga que reiniciar la licuadora. Colóquela en la posición “OFF/O” y regrese a la configuración que desee.

La licuadora se detiene mientras licúa

- Pérdida de alimentación: coloque el dial en la posición “OFF/O”, gírelo hasta la selección que desee y a continuación pulse Inicio/Pausa.
- La licuadora se apaga automáticamente después de procesar durante 2 minutos (aprox.) a velocidad variable. Para reiniciarla coloque el dial en la posición “OFF/O”, gírelo hasta la selección que desee y a continuación pulse Inicio/Pausa.
- Es posible que la licuadora esté atascada. Si se atasca, la licuadora dejará de funcionar para evitar que se dañe el motor. Gire el dial hasta “OFF/O” y desenchufe la licuadora. Retire la jarra de la base y utilice un raspador para liberar las cuchillas. Para ello, fragmente o retire el contenido del fondo de la jarra. Para reiniciar, coloque el dial en la posición “OFF/O”, gírelo hasta la selección que desee y a continuación pulse Inicio/Pausa.

Si el problema no se soluciona con las indicaciones mencionadas, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado (consulte la sección “Garantía y servicio”).

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía de la licuadora de Kitchenaid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: Para el modelo 5KSB5080: Siete años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando la licuadora se dedique a usos distintos de la preparación de alimentos en casa. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/ utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

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

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL , S.A.

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

KITCHENAID EUROPA, INC.

PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Servicio Técnico Central

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

Para obtener más información, visite nuestro sitio web en:
www.KitchenAid.eu

© 2015. Todos los derechos reservados.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

ÍNDICE

SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR	
Instruções de segurança importantes	102
Requisitos elétricos	104
Eliminação de equipamentos eléctricos.....	104
Potência do motor em cavalos	105
PEÇAS E CARACTERÍSTICAS	
Peças e acessórios	106
MONTAR O LIQUIDIFICADOR	
Preparar o Liquidificador para utilização	107
FUNCIONAMENTO DO LIQUIDIFICADOR	
Utilizar o Liquidificador	107
Guia de funções do Liquidificador	110
SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS	
Sugestões.....	111
Sugestões de utilização para obter os melhores resultados	112
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	113
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	114
Compreender os códigos luminosos do Liquidificador	114
O Liquidificador não funciona quando está seleccionada uma velocidade.....	115
O Liquidificador pára durante o funcionamento	115
GARANTIA E ASSISTÊNCIA	116

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

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



Este é o símbolo de aviso de segurança.

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

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

! PERIGO

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

! AVISO

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

1. Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho poderá originar ferimentos pessoais.
2. Para evitar o risco de choque eléctrico, não mergulhe o Liquidificador em água ou qualquer outro líquido.
3. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
4. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar qualquer acessório e antes de proceder à respectiva limpeza.
5. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.

SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

6. Não utilize o Liquidificador se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho estiver avariado ou se este tiver caído ou estiver danificado. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizada mais próximo para controlo, reparação ou regulação mecânica ou eléctrica.
7. Não utilize o aparelho ao ar livre.
8. Não deixe o cabo eléctrico pendurado na beira da mesa ou da bancada.
9. Mantenha as mãos e os utensílios afastados do copo durante o funcionamento para evitar o risco de ferimentos graves e evitar danificar o Liquidificador. Poderá utilizar uma espátula para raspar, mas apenas quando o Liquidificador estiver desligado.
10. As lâminas são muito afiadas. O manuseamento de lâminas afiadas, esvaziamento do jarro e limpeza do aparelho requerem precaução.
11. A utilização de acessórios não recomendados pela KitchenAid pode provocar ferimentos.
12. A luz intermitente indica que o aparelho está pronto para funcionar - evite qualquer contacto com lâminas ou peças móveis.
13. Tome cuidado ao deitar líquido quente no Liquidificador; este poderá ser projetado devido à formação súbita de vapor.
14. Este aparelho destina-se a aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - quintas.
 - por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais equivalentes.
 - pousadas e ambientes equivalentes.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

Requisitos elétricos

AVISO



Perigo de choque elétrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

Tensão: 220-240 Volts

Frequência: 50/60 Hertz


Potência: 1300 Watts

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

Não utilize uma extensão. Se o cabo elétrico for demasiado curto, peça a um electricista qualificado ou a um técnico dos serviços de assistência para instalar uma tomada perto do aparelho.

Eliminação de equipamentos elétricos

Eliminar o material de embalagem


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

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU sobre destruição de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.



- O símbolo  no produto ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico, devendo sim ser depositado no centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

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

SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

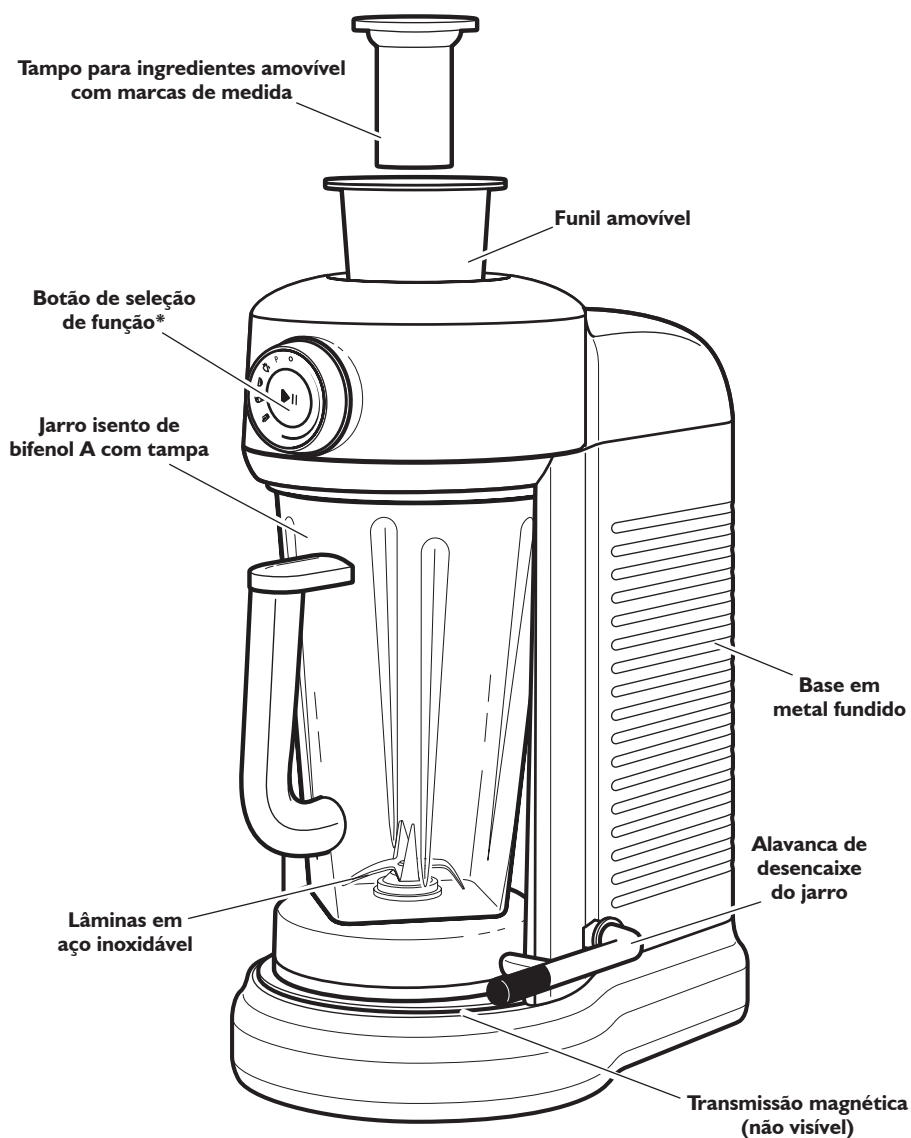
Potência do motor em cavalos

A potência do motor em cavalos foi medida com um dinamómetro, uma máquina frequentemente utilizada nos laboratórios para medir a potência mecânica dos motores. A referência ao motor de 2,0 cv de potência máxima reflete a potência de saída do motor e não a potência de saída do jarro do Liquidificador. Tal como acontece com os todos os liquidificadores, a potência de saída do jarro não corresponde à potência em cavalos do motor em si. Este motor fornece ao jarro 1,8 cv de potência máxima, permitindo ao Liquidificador proporcionar um funcionamento robusto para todas as suas receitas.

NOTA: Em conformidade com diretrizes dos fabricantes de dispositivos médicos, tal como acontece com outros produtos equipados com ímanes, é recomendado que pessoas portadoras de pacemakers/desfibriladores implantados exerçam cuidado ao utilizar o Liquidificador e mantenham o dispositivo mais de 30 cm do Liquidificador.

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

Peças e acessórios



* Consulte a secção “Guia de funções do Liquidificador”.

MONTAR O LIQUIDIFICADOR

Preparar o Liquidificador para utilização

⚠ AVISO



Perigo de choque elétrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

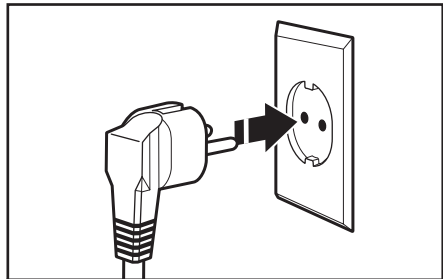
Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o Liquidificador pela primeira vez, limpe a base com um pano humedecido em água tédida e, em seguida, passe um pano humedecido em água limpa. Seque com um pano macio. Lave o jarro, a tampa e o tampo para ingredientes em água tédida com detergente líquido para a loiça (consulte a secção “Manutenção e Limpeza”). Enxágüe e seque as peças.



Antes de utilizar o Liquidificador, ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra.

Português

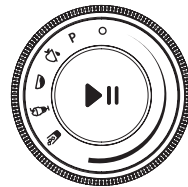
FUNCIONAMENTO DO LIQUIDIFICADOR

Utilizar o Liquidificador

Antes de utilizar

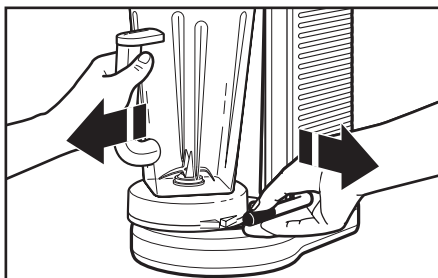
Antes de utilizar o Liquidificador, certifique-se de que o jarro está corretamente encaixado na base do aparelho.

O Liquidificador não funciona se o jarro e a tampa não estiverem corretamente encaixados. Se retirar o jarro da base antes de este parar de funcionar, após alguns segundos o travão da lâmina ativar-se-á.

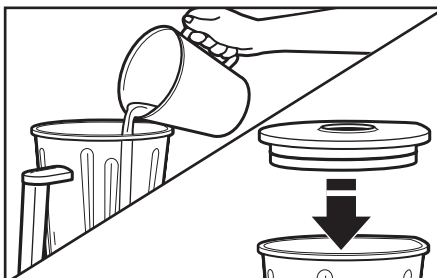


O Liquidificador conta com 4 programas de receita predefinidos: Bebidas Geladas/Batidos de Fruta, Batidos, Sopas/Molhos e Sumos. Está também equipado com opções de Velocidade Variável e Vibrar que lhe permitem personalizar o Liquidificador para qualquer receita desejada. Para obter informações mais detalhadas, consulte o “Guia de funções do Liquidificador”.

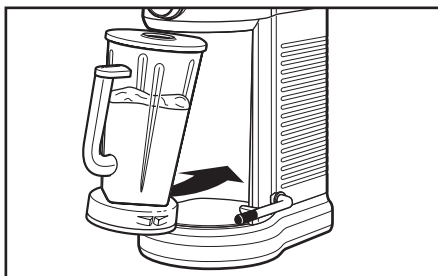
FUNCIONAMENTO DO LIQUIDIFICADOR



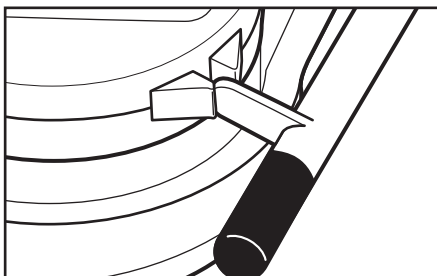
- 1 Para encher o jarro com ingredientes, remova-o da base do Liquidificador. Puxe a alavanca de desengate do jarro para facilitar a sua remoção. Para remover o jarro, segure a pega firmemente e puxe o jarro na sua direção.



- 2 Coloque os ingredientes no jarro. Comece por adicionar líquidos, seguidos de alimentos moles e, finalmente, gelo ou frutos congelados. Não ultrapasse a linha de capacidade máxima do jarro - principalmente se os ingredientes a processar forem maioritariamente líquidos. Comece por colocar a tampa no bico vertedor do jarro e, em seguida, prima o lado da tampa junto da pega, certificando-se de que a tampa está direita. O Liquidificador não funciona se a tampa não estiver corretamente colocada.



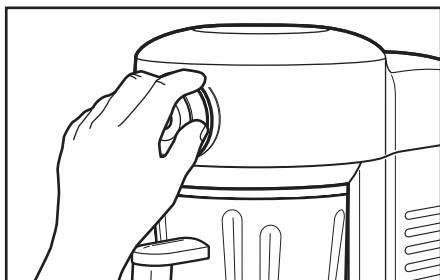
- 3 Alinhe o topo do jarro de forma a deslizar sob o topo da base e, em seguida, deslize o jarro até ao compartimento. Certifique-se de que o jarro está corretamente encaixado.



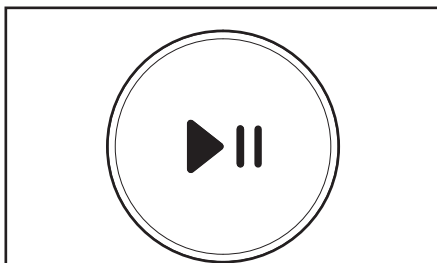
- 4 Para verificar se o jarro está corretamente encaixado, certifique-se de que a patilha da alavanca de desengate do jarro se encontra entre as duas saliências triangulares existentes no jarro. Irá ouvir um estalido quando o jarro encaixar.

NOTA: Com o jarro corretamente encaixado, deverá ser possível observar-se 1 cm de plataforma em redor do jarro.

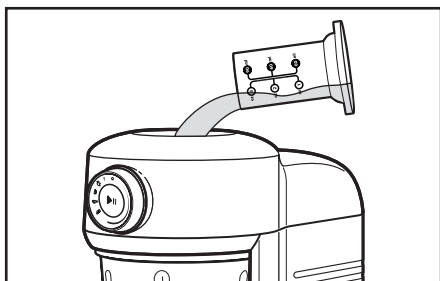
FUNCIONAMENTO DO LIQUIDIFICADOR



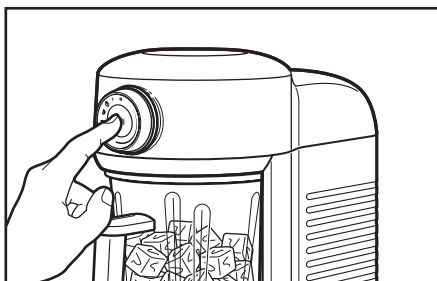
- 5** Rode o botão para selecionar o programa predefinido desejado ou o Velocidade Variável (para mais informações, consulte o “Guia de funções do Liquidificador”).



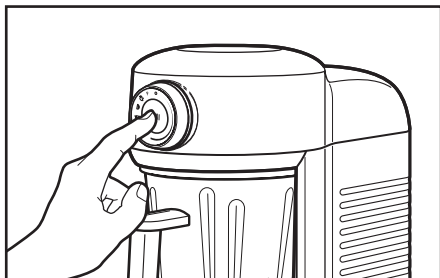
- 6** Prima o botão Iniciar/Interromper.



- 7** Se necessário, poderá utilizar o tempo para ingredientes amovível e o funil amovível para adicionar ingredientes ao jarro durante o seu funcionamento. O tempo contém indicadores de medida, permitindo adicionar medidas exatas de ingredientes.



- 8** Para utilizar a função Vibrar, rode o botão para Vibrar e, em seguida, prima sem soltar o botão Iniciar/Interromper até atingir o tempo de processamento desejado.



- 9** O Liquidificador desliga-se automaticamente quando os programas terminam. Irá ouvir um sinal sonoro quando o ciclo terminar. Para parar o Liquidificador manualmente, prima o botão Iniciar/Interromper.







- 10** Quando terminar o processamento, puxe a alavanca de desengate do jarro para facilitar a sua remoção. Para remover o jarro, segure a pega firmemente e puxe o jarro na sua direção.

FUNCIONAMENTO DO LIQUIDIFICADOR

Guia de funções do Liquidificador



Os 4 programas de receita predefinidos foram concebidos com base em receitas típicas de cada categoria individual. No entanto, lembre-se de que cada receita é diferente; por vezes, poderá obter os resultados desejados com um programa diferente do Liquidificador. Por exemplo, alguns batidos de leite com frutos congelados são melhor processados no programa para Bebidas Geladas/Batidos de Fruta. Ao criar batidos de fruta, poderá preferir a textura mais fina que o programa para Sumos proporciona. Aconselhamos que experimente qual o melhor programa para cada uma das suas receitas preferidas.

Regulação	Descrição	Tempo de processamento (em min:seg)	Itens a processar	
 BEBIDAS GELADAS/ BATIDOS DE FRUTA	Impulsos curtos para esmagar grandes quantidades de alimentos rijos, como gelo, vegetais congelados ou frutos congelados.	1:05	Bebidas com gelo picado Gelo picado	Fruta congelada picada (descongelar ligeiramente até conseguir penetrar com a ponta de uma faca)
 BATIDOS	Processamento longo a baixa velocidade para obter uma textura macia e consistente ao processar alimentos de consistência grossa e viscosa.	1:39	Bebidas à base de gelado Bebidas à base de sorvete/leite com gelo Bebidas à base de gelado de iogurte Puré de batata	Queijo fresco ou queijo ricotta Puré de frutos ou vegetais/Comida para bebés Puré de carne/Comida à base de carne para bebés Massa para Panquecas/Waffles
 SOPAS/ MOLHOS	Acumeração gradual da potência e velocidade de mistura. Perfeito para processar ingredientes quentes.	1:25	Bebidas Quentes Soup (Sopa)	Molho para saladas Molhos quentes
 SUMOS	Velocidade de lâminas acelerada para produzir uma textura fina, perfeita para receitas com alimentos altos em fibra ou com casca ou sementes.	1:29	Sumo de fruta a partir de concentrado congelado Bebidas à base de frutos (textura fina)	Molhos frios de frutos ou vegetais Fruta fresca picada Legumes frescos picados
P VIBRAR	Permite um controlo preciso da duração do ciclo e da frequência de mistura. Perfeito para receitas delicadas.	Impulsos curtos de 2-3 segundos, conforme necessário	Cobertura moída de segurelha Cobertura moída doce Salada de carne para recheiar sanduíches	Fruta picada Legumes picados
VELOCIDADES VARIÁVEIS	Velocidades ajustáveis que proporcionam um corte e mistura precisos para qualquer receita.	Até 2:00, conforme necessário para a receita desejada	Pesto Molhos Queijo duro ralado	Gelatina fofa para tortas/sobremesas Cheesecake Mousse

Sugestões

Utilizar o Liquidificador

- Pare o Liquidificador antes de utilizar utensílios no copo. Utilize uma espátula de borracha para misturar os ingredientes apenas quando o Liquidificador estiver desligado. Nunca utilize quaisquer utensílios no jarro, incluindo espátulas, enquanto o motor estiver a funcionar.
- O Liquidificador permite a utilização de ingredientes quentes. Se for possível, deixe arrefecer os alimentos quentes antes de os colocar no Liquidificador.
- Para obter os melhores resultados ao processar alimentos ou líquidos quentes, não encha o jarro do Liquidificador até ao topo. Encaixe a tampa, remova o tampo para ingredientes e coloque uma toalha sob o orifício. Ao processar alimentos ou líquidos quentes, não apoie a mão na tampa do jarro.
- O Liquidificador não se destina a ser utilizado como dispositivo de aquecimento.

Processamento magnético

- Esteja ciente de que o jarro e a base do Liquidificador contêm ímãs que podem atrair outros itens. Por exemplo, o jarro poderá atrair utensílios metálicos adjacentes colocados na bancada.
- Se o jarro não estiver na base do Liquidificador, esta poderá também atrair itens metálicos. No entanto, o Liquidificador não funciona se o jarro e a tampa não estiverem colocados no aparelho.
- Antes de cada utilização, certifique-se de que a base do jarro está isenta de pequenos detritos magnéticos.

Processar com Velocidades Variáveis

- Ao utilizar a definição de Velocidades Variáveis, comece por processar a uma velocidade baixa para garantir uma mistura homogênea dos ingredientes. Em seguida, aumente para uma velocidade mais elevada, conforme desejado. Graças ao ajuste automático de velocidade, os programas de receita predefinidos tornam mais fácil a criação de deliciosas iguarias.

- A função de Velocidades Variáveis irá desligar-se automaticamente após cerca de 2 minutos, de forma a garantir que a mistura não seja processada em demasia. Para processar a mistura durante mais tempo rode o botão para a posição “OFF/O”, reiniciando o Liquidificador e, em seguida, volte a processar as vezes necessárias.

Utilizar o funil de alimentação

- Se pretender adicionar ingredientes ao jarro durante o processamento, poderá remover o tampo para ingredientes.
- O tampo para ingredientes e o funil necessitarão de limpeza mesmo que não adicione ingredientes através do funil de alimentação.
- Para garantir uma mistura homogênea dos ingredientes, adicione-os ao início do ciclo para permitir que o Liquidificador os processe durante o máximo de tempo.
- Se pretender obter pedaços de frutos e vegetais no resultado final, adicione os ingredientes perto do final do ciclo de processamento.
- Se não conseguir encaixar o tampo para ingredientes, verifique se o funil se encontra virado para baixo. Se continuar a ter problemas no encaixe, rode o funil ou o tampo até encontrar a posição correta de encaixe.
- Limpe o alinhador interior do funil após cada utilização.

Picar gelo

- Para confeccionar granizados, deverá utilizar gelo diretamente retirado do congelador.
- Os cubos de gelo de menores dimensões podem ser triturados ou picados mais depressa do que os grandes.
- Para obter os melhores resultados ao picar gelo, adicione os cubos de gelo através do funil de alimentação com o Liquidificador em funcionamento.

Sugestões de utilização para obter os melhores resultados

Dissolver gelatina aromatizada: Deite água a ferver no jarro e adicione gelatina. Remova o tampo para ingredientes e coloque uma toalha sob a tampa. Utilize a definição de Velocidades Variáveis e processe a uma velocidade baixa até a gelatina dissolver completamente (cerca de 10 a 30 segundos). Junte outros ingredientes.

Picar frutas e legumes: Coloque 475 ml de pedaços de fruta ou legumes no jarro. No modo Vibrar, tape e processe, utilizando impulsos algumas vezes (cerca de 2 a 3 segundos de cada vez) até atingir a consistência desejada.

Puré de fruta: Coloque 475 ml de fruta cozida ou enlatada no jarro. Junte 2 a 4 colheres de sopa (30 a 60 ml) de sumo de fruta ou água por cada 240 ml de fruta. Tape e misture na definição de Batidos.

Puré de legumes: Coloque 475 ml de legumes cozidos ou enlatados no jarro. Junte 2 a 4 colheres de sopa (30 a 60 ml) de caldo de legumes, água ou leite por cada 240 ml de legumes. Tape e misture na definição de Batidos.

Para remover grumos de molhos: Se o molho criar grumos, coloque-o no jarro. Tape e processe na definição de Batidos até obter uma textura suave.

Misturar farinha com líquidos para engrossar: Comece por adicionar os ingredientes líquidos ao jarro e, em seguida, adicione a farinha. Tape e misture na definição de Batidos.

Preparar molho branco: Comece por adicionar o leite ao jarro e, em seguida, adicione a farinha. Se desejar, adicione sal. Tape e misture na definição de Batidos.

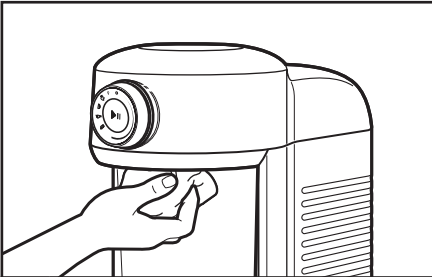
Preparar massa para panquecas ou waffles a partir de misturas instantâneas: Comece por adicionar os ingredientes líquidos ao jarro e, em seguida, adicione a mistura e os restantes ingredientes. Tape e misture na definição de Batidos. Pare o Liquidificador e raspe os lados do jarro, se for necessário.

Preparar batidos de fruta: Comece por adicionar os ingredientes líquidos e congelados ao jarro e, em seguida, adicione os restantes ingredientes. Tape e processe na definição de Bebidas Geladas/Batidos de Fruta.

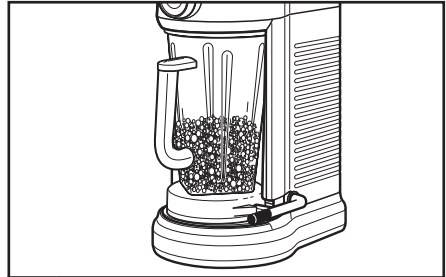
MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpar o Liquidificador

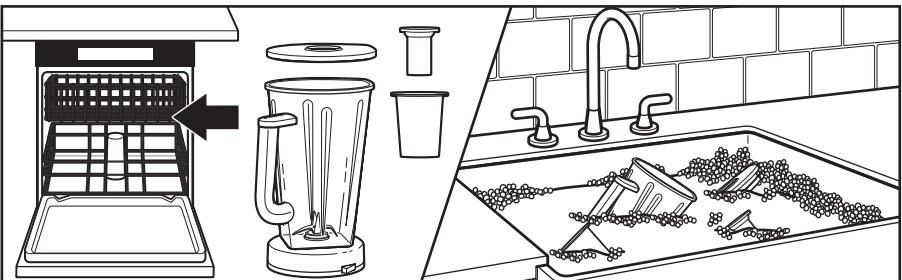
- Limpe o Liquidificador cuidadosamente após cada utilização. Antes de iniciar o processo de limpeza, certifique-se de que o Liquidificador está desligado da tomada.
- Para evitar danificar o Liquidificador, não deve mergulhar a base ou o cabo de alimentação em água.
- Para evitar riscos no Liquidificador, não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.



- 1 Para limpar a base do Liquidificador e o cabo de alimentação:** Antes de proceder à limpeza, desligue o Liquidificador da corrente. Limpe com um pano humedecido em água quente, passe com um pano humedecido em água limpa e, finalmente, seque com um pano macio. O funil de alimentação deve ser limpo após cada utilização.



- 2 Para limpar o Liquidificador rapidamente, ainda colocado na base:** Adicione uma gota de detergente líquido para a loiça a meio jarro de água e corra o ciclo de Bebidas Geladas/ Batidos de Fruta. Quando o ciclo terminar deite a água fora e passe por água cuidadosamente.



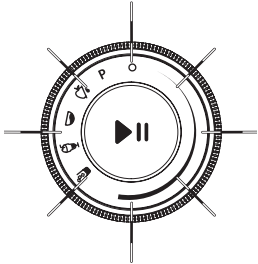
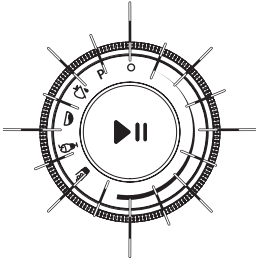

- 3 Para limpar o jarro, a tampa, o tampo para ingredientes e o funil:** Lave todas as peças no tabuleiro superior ou inferior da máquina de lavar loiça. Alternativamente, poderá lavá-las manualmente em água quente com detergente líquido, secando-as com um pano macio após a lavagem.

NOTA: Para obter os melhores resultados ao limpar o Liquidificador, desmonte a tampa, o tampo para ingredientes e o funil e lave todos as peças cuidadosamente após cada utilização.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Compreender os códigos luminosos do Liquidificador

IMPORTANTE: O Liquidificador não irá funcionar a qualquer velocidade a menos que o botão Iniciar/Interromper seja premido.

O Indicador LED está a piscar lentamente	O indicador LED está a piscar rapidamente	O indicador LED não está a piscar
		
<p>Modo preparado</p> <p>Se o indicador LED se acender e aumentar de intensidade gradualmente antes de se desligar, o Liquidificador está pronto a ser utilizado. Prima o botão Iniciar/Interromper para iniciar o processo de mistura.</p>	<p>Modo de erro</p> <p>Se o indicador LED piscar rapidamente, o Liquidificador ainda não está pronto a ser utilizado.</p> <p>As razões mais comuns para tal acontecer incluem:</p> <ul style="list-style-type: none">- O jarro não está corretamente encaixado- O jarro foi removido antes de o processo de mistura terminar- O Liquidificador está encravado <p>Comece por rodar o botão para a posição "OFF/O". Em seguida, certifique-se de que o jarro está corretamente encaixado. Finalmente, selecione a definição desejada e prima o botão Iniciar/Interromper.</p> <p>Se o Liquidificador estiver encravado, irá parar de forma a evitar a ocorrência de danos no motor. Prima o botão Iniciar/Interromper e, em seguida, desligue o cabo de alimentação da tomada. Remova o jarro da base e, com a ajuda de uma espátula, parta ou remova os itens no fundo do jarro que estão a prender as lâminas. Para reiniciar, rode o botão para a posição "OFF/O" e, em seguida, rode-o para a definição desejada e prima o botão Iniciar/Interromper.</p>	<p>Se o indicador LED não piscar após selecionar uma definição, o Liquidificador não está pronto a ser utilizado.</p> <p>As razões mais comuns para tal acontecer incluem:</p> <ul style="list-style-type: none">- O Liquidificador está em "modo de suspensão"- O Liquidificador foi desligado da tomada ou ocorreu uma quebra de energia <p>O Liquidificador poderá ter ativado um modo inativo ou "modo de suspensão". Esta funcionalidade ajuda a poupar energia, se o Liquidificador não for utilizado durante alguns minutos. Para voltar a ativar o Liquidificador, rode o botão para a posição "OFF/O". Comece por rodar o botão para a posição "OFF/O". Em seguida, certifique-se de que o jarro está corretamente encaixado. Finalmente, selecione a definição desejada e prima o botão Iniciar/Interromper.</p> <p>Se o Liquidificador não estava em modo de suspensão, verifique se o aparelho está ligado a uma tomada com ligação à terra e, em seguida, prima o botão Iniciar/Interromper. Se o Liquidificador ainda não funcionar, consulte a secção abaixo para obter informações sobre como corrigir o erro operacional.</p>

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O Liquidificador não funciona quando está seleccionada uma velocidade

AVISO



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

- Se o indicador LED estiver a piscar rapidamente, o jarro poderá não estar corretamente encaixado ou o Liquidificador poderá ter ativado o “modo de suspensão” e necessitar de ser reinicializado em “OFF/O”. Siga as instruções indicadas em modo de Erro.
- Certifique-se de que o Liquidificador está ligado a uma tomada com ligação à terra. Se estiver, prima Iniciar/Interromper e, em seguida, desligue o Liquidificador da tomada. Volte a ligar o aparelho à mesma tomada e, em seguida, prima o botão Iniciar/Interromper. Se o Liquidificador continuar sem funcionar, verifique o fusível ou disjuntor do circuito eléctrico ao qual o Liquidificador está ligado e certifique-se de que o circuito está fechado.
- O jarro poderá não estar corretamente encaixado. Certifique-se de que o jarro está corretamente colocado na base e de que a tampa está alinhada.
- O Liquidificador poderá necessitar de ser reinicializado. Rode o botão para a posição “OFF/O” e, em seguida, volte a rodá-lo para a definição desejada.

Português

O Liquidificador pára durante o funcionamento

- Perda de potência - rode o botão de seleção para a posição “OFF/O” e, em seguida, rode-o para a definição desejada e prima o botão Iniciar/Interromper.
- O Liquidificador desliga-se automaticamente após cerca de 2 minutos na definição de Velocidade Variável. Para o reinicializar, rode o botão para a posição “OFF/O” e, em seguida, rode-o de volta para a definição desejada e prima o botão Iniciar/Interromper.
- O Liquidificador pode estar encravado. Se o Liquidificador estiver encravado, irá parar de forma a evitar a ocorrência de danos no motor. Rode o botão para a posição “OFF/O” e, em seguida, desligue o cabo de alimentação da tomada. Remova o jarro da base e, com a ajuda de uma espátula, parta ou remova os itens no fundo do jarro que estão a prender as lâminas. Para reiniciar, rode o botão para a posição “OFF/O” e, em seguida, rode-o para a definição desejada e prima o botão Iniciar/Interromper.

Se não conseguir resolver o problema com os passos indicados nesta secção, contacte um centro de assistência autorizada (consulte a secção “Garantia e Assistência”).

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

Garantia do Liquidificador KitchenAid

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Europa, Médio Oriente e África: Para o Modelo 5KSB5080: Sete anos de garantia total a partir da data de aquisição.	As peças de substituição e os custos de mão-de-obra relacionados com a reparação de defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser fornecida por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid.	A. Reparções quando o Liquidificador foi utilizado para operações além das normais na preparação de comida em casa. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento eléctrico local.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

Centros de assistência

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

Em Portugal:

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

Serviço de assistência

Em Portugal:

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

Para mais informações, visite o nosso Web site em:
www.KitchenAid.eu

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Σημαντικά μέτρα ασφάλειας	118
Ηλεκτρικές απαιτήσεις	120
Απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού εξοπλισμού	120
Ισχύς μοτέρ σε ίππους	121

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέρη και εξαρτήματα	122
---------------------------	-----

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Προετοιμασία του Μπλέντερ για Χρήση	123
---	-----

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Χρήση του Μπλέντερ	123
Οδηγός λειτουργίας Μπλέντερ	126

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Γρήγορες Συμβουλές	127
Πώς να... ..	128

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

.....	129
-------	-----

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κατανόηση των κωδικών αναβοσβήσιματος του Μπλέντερ	130
Το Μπλέντερ δεν λειτουργεί όταν έχετε επιλέξει μία ρύθμιση	131
Το Μπλέντερ σταματάει κατά τη διάρκεια της ανάμιξης	131

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE

.....	132
-------	-----

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

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



Το συγκεκριμένο αποτελεί προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

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

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα επισημαίνονται με το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας και είτε με τη λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» ή «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ». Οι λέξεις αυτές δηλώνουν:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

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

6. Μη χρησιμοποιείτε το Μπλέντερ με κατεστραμμένο καλώδιο ή φικς ή όταν η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργίες ή έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική και μηχανική ρύθμιση.
7. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
8. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
9. Κρατήστε τα χέρια σας και τα μαγειρικά εργαλεία έξω από την κανάτα κατά την ανάμειξη για να μειώσετε τον κίνδυνο σοβαρού τραυματισμού ατόμων ή πρόκλησης βλάβης στη συσκευή. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία σπάτουλα αλλά μόνο όταν το μπλέντερ δεν λειτουργεί.
10. Τα μαχαίρια είναι αιχμηρά. Προσέχετε όταν μεταχειρίζεστε τις αιχμηρές λεπίδες κοπής, όταν αδειάζετε την κανάτα και κατά τον καθαρισμό.
11. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει τον τραυματισμό ατόμων.
12. Η ενδεικτική λυχνία που αναβοσβήνει υποδεικνύει ότι η συσκευή είναι έτοιμη για λειτουργία. Αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με το μαχαίρι και τα κινούμενα τμήματα της συσκευής.
13. Προσέχετε ιδιαίτερα κατά την προσθήκη καυτών υγρών στο μπλέντερ, καθώς μπορεί να χυθούν έξω από τη συσκευή λόγω ξαφνικής αύξησης της θερμοκρασίας.
14. Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - από το προσωπικό σε κουζίνες καταστημάτων, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - σε αγροτικά σπίτια.
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλου είδους καταλύματα.
 - σε καταλύματα τύπου bed and breakfast.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Ηλεκτρικές απαιτήσεις

ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φις σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μην χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.

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

Τάση: 220-240 Volt

Συχνότητα: 50/60 Hertz


Ισχύς σε watt: 1300 Watt

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

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

Απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού εξοπλισμού

Απόρριψη της συσκευασίας


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

Απόρριψη του προϊόντος

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EU σχετικά με την Απόρριψη Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

- Εξασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη του προϊόντος.



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

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

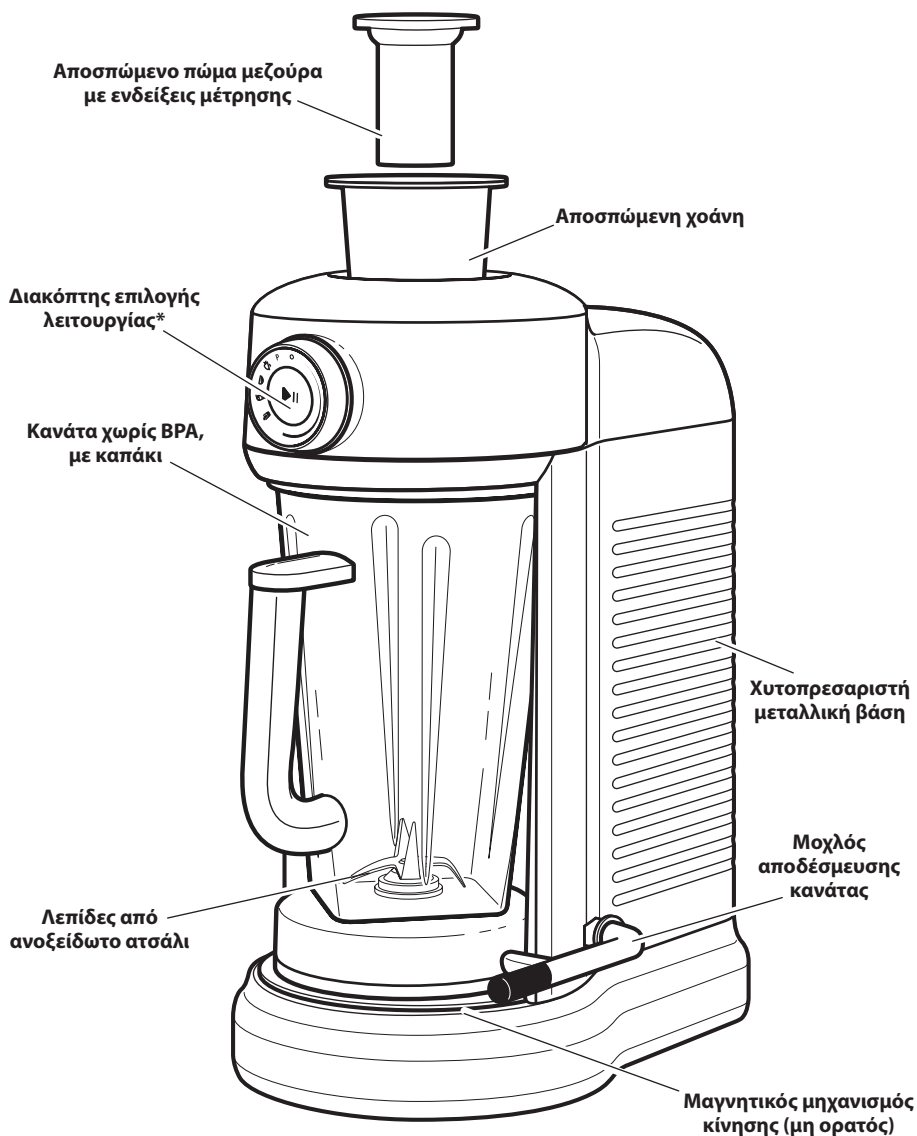
Ισχύς μοτέρ σε ίππους

Η μέτρηση της ισχύος του μοτέρ του Μπλέντερ έγινε με τη χρήση ενός δυναμομέτρου, μιας συσκευής που χρησιμοποιείται συχνά στα εργαστήρια για τη μέτρηση της μηχανικής ισχύος των κινητήρων. Η αναφορά μας στο μοτέρ με μέγιστη ισχύ 2,0 ίππους (HP) αντικατοπτρίζει την ισχύ εξόδου του ίδιου του μοτέρ, και όχι την ισχύ εξόδου του Μπλέντερ μέσα στην κανάτα. Όπως ισχύει για όλα τα Μπλέντερ, η ισχύς εξόδου μέσα στην κανάτα δεν είναι η ίδια με την ισχύ του ίδιου του μοτέρ. Το συγκεκριμένο μοτέρ παρέχει μέγιστη ισχύ 1,8 HP μέσα στην κανάτα, δίνοντας τη δυνατότητα στο Μπλέντερ να αντεπεξέρχεται σε κάθε συνταγή σας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σύμφωνα με τις οδηγίες κατασκευαστών ιατρικών συσκευών, συνιστάται τα άτομα με εμφυτεύσιμους βηματοδότες/απινιδωτές να χρησιμοποιούν προσεκτικά το Μπλέντερ, όπως και πολλά άλλα προϊόντα που περιέχουν μαγνήτες και να κρατούν τη συσκευή τους σε απόσταση 30 cm από το Μπλέντερ.

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέρη και εξαρτήματα



* Ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός λειτουργίας Μπλέντερ».

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Προετοιμασία του Μπλέντερ για Χρήση

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φικ σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

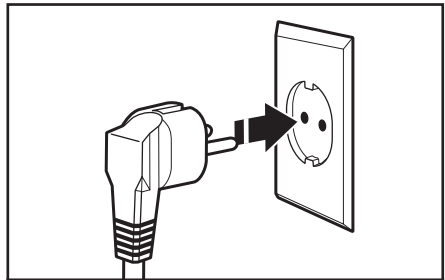
Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μην χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.

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

Πριν Από την Πρώτη Χρήση

Πριν τη πρώτη χρήση του Μπλέντερ, σκουπίστε τη βάση του με ένα ζεστό υγρό πανί και, στη συνέχεια, καθαρίστε με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε με ένα απαλό πανί. Πλύντε την κανάτα, το καπάκι, και το πώμα μεζούρα με ζεστό σαπουνόνερο (ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός»). Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα και σκουπίστε τα για να τα στεγνώσετε.



Πριν τη χρήση του Μπλέντερ, συνδέστε το σε μια γειωμένη πρίζα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Χρήση του Μπλέντερ

Πριν τη χρήση

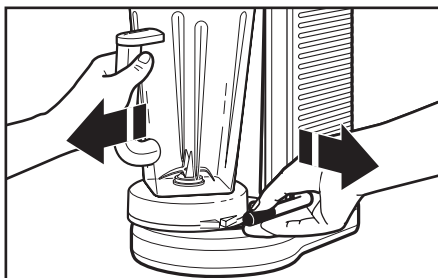
Πριν τη λειτουργία του Μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι η κανάτα είναι σωστά στερεωμένη στη βάση του μπλέντερ.

Το Μπλέντερ δε θα λειτουργήσει εάν η κανάτα και το καπάκι δεν έχουν τοποθετηθεί ακριβώς στη θέση τους. Εάν τραβήξετε το κανάτα από τη βάση του πριν σταματήσει να λειτουργεί, θα τεθεί σε λειτουργία το φρένο λεπίδας για να σταματήσει τις λεπίδες και το Μπλέντερ θα σταματήσει μετά από λίγα δευτερόλεπτα.

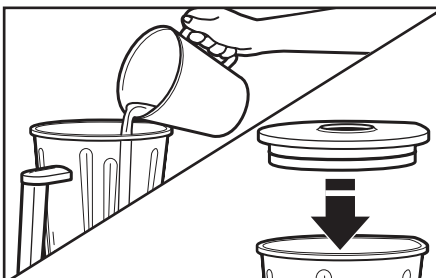


Το Μπλέντερ διαθέτει τέσσερα ρυθμιζόμενα προγράμματα για συνταγές: Παγωμένα ποτά/σμούθι, μιλκ-σέικ, σούπες/σάλτσες και χυμοί. Διαθέτει επίσης μεταβλητές ταχύτητες και επιλογές στιγμιαίας λειτουργίας (Pulse), που σας δίνουν τη δυνατότητα να προσαρμόζετε την ανάμιξη ανάλογα με τη συνταγή. Για λεπτομερείς πληροφορίες, ανατρέξτε στον «Οδηγό λειτουργίας Μπλέντερ».

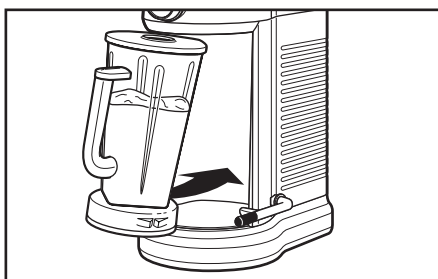
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ



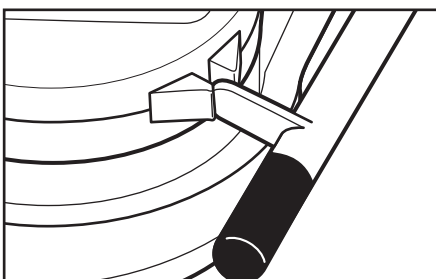
- 1** Για να βάλετε τα υλικά στην κανάτα αφαιρέστε την από τη βάση του Μπλέντερ. Για να την αφαιρέσετε τραβήξτε τον μοχλό αποδέσμευσης. Πιάστε σταθερά τη χειρολαβή και τραβήξτε την κανάτα προς το μέρος σας.



- 2** Βάλτε τα υλικά στην κανάτα. Προσθέστε πρώτα τα υγρά, έπειτα τα μαλακά τρόφιμα και, τέλος, τον πάγο ή τα παγωμένα φρούτα. Μη γεμίζετε την κανάτα πάνω από τη γραμμή μέγιστης πλήρωσης - κυρίως όταν βάζετε υγρά. Αρχικά, τοποθετήστε το καπάκι στο στόμιο της κανάτας και έπειτα σπρώξτε το προς τα κάτω κοντά στη λαβή, ελέγχοντας ότι είναι τοποθετημένο σε ίσια θέση. Εάν το καπάκι δεν είναι ακριβώς στη θέση του το Μπλέντερ δε θα λειτουργήσει.



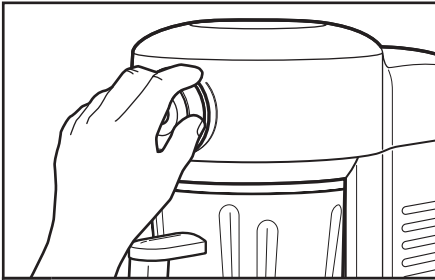
- 3** Ευθυγραμμίστε το επάνω μέρος της κανάτας με το επάνω μέρος της βάσης και, έπειτα, σύρετε την κανάτα προς τα εμπρός μέσα στο περιβλήμα. Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα είναι τοποθετημένη σε ίσια θέση και στερεωμένη στο σωστό σημείο.



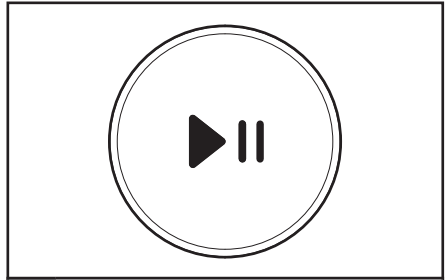
- 4** Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα είναι καλά στερεωμένη, ελέγχοντας εάν η γλωττίδα στον μοχλό αποδέσμευσης της κανάτας βρίσκεται ανάμεσα στις δύο τριγωνικές προεξοχές στη βάση της κανάτας. Θα ακούσετε ένα «κλικ» όταν η κανάτα ασφαλίσει στη θέση της.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν η κανάτα είναι ασφαλισμένη στη θέση της, πρέπει να είναι ορατό ένα περιμετρικό περιθώριο 1 cm γύρω από αυτήν.

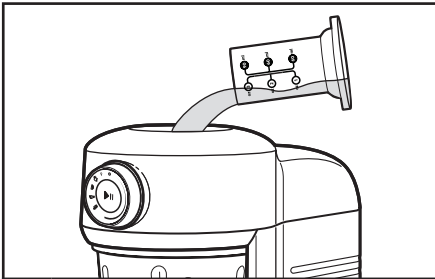
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ



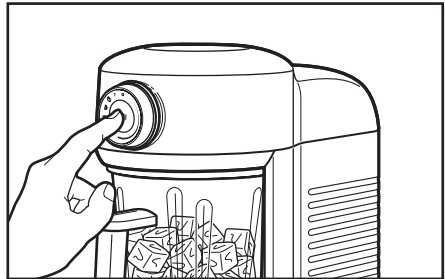
- 5** Γυρίστε το κουμπί επιλογής στο πρόγραμμα που επιθυμείτε ή στην επιλογή μεταβλητών ταχυτήτων (για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στον «Οδηγό λειτουργίας Μπλέντερ»).



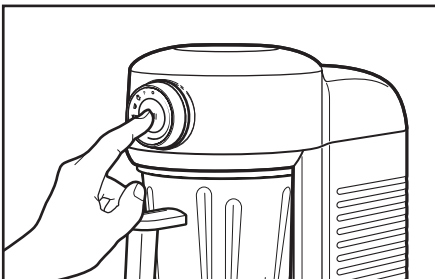
- 6** Πατήστε το πλήκτρο Start/Pause.



- 7** Εάν χρειαστεί να προσθέσετε επιπλέον υλικά στην κανάτα κατά την ανάμιξη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το αποσπώμενο πώμα μεζούρα και την αποσπώμενη χοάνη. Το πώμα διαθέτει χρήσιμους δείκτες μέτρησης για ακριβείς μετρήσεις των υλικών που προσθέτετε.



- 8** Για να χρησιμοποιήσετε τη στιγμιαία λειτουργία (Pulse), γυρίστε τον διακόπτη στο Pulse και, στη συνέχεια, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο Start/Pause για την επιθυμητή χρονική διάρκεια.



- 9** Το Μπλέντερ θα σταματήσει αυτόματα όταν ολοκληρωθούν τα προγράμματα. Το Μπλέντερ θα παράγει ένα κουδούνισμα όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος. Εναλλακτικά, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί Start/Pause για να σταματήσετε τη λειτουργία του χειροκίνητα.







- 10** Τραβήξτε τον μοχλό αποδέσμευσης για να αφαιρέσετε την κανάτα μόλις ολοκληρωθεί η ανάμιξη. Πιάστε σταθερά τη χειρολαβή και τραβήξτε την κανάτα προς το μέρος σας.

Οδηγός λειτουργίας Μπλέντερ



Τα τέσσερα ρυθμισμένα προγράμματα συνταγών αναπτύχθηκαν βάσει των συνηθισμένων συνταγών αυτής της κατηγορίας. Ωστόσο, δεν είναι όλες οι συνταγές ίδιες και, όπως θα διαπιστώσετε, μερικές φορές ένα μη προφανές πρόγραμμα προσφέρει την κατάλληλη ανάμιξη για το αποτέλεσμα που επιθυμείτε. Για παράδειγμα, ορισμένα μιλκ-σέικ με παγωμένα φρούτα αναμιγνύονται καλύτερα με το πρόγραμμα Παγωμένα ποτά/σμούθι. Επίσης, κατά την παρασκευή σμούθι, μπορείτε να επιλέξετε το πρόγραμμα Χυμοί για πιο αραιή σύσταση. Σας ενθαρρύνουμε να πειραματιστείτε ώσπου να βρείτε το καλύτερο πρόγραμμα για τις αγαπημένες συνταγές σας.

Ρύθμιση	Περιγραφή	Χρόνος ανάμιξης (σε λεπτά: δευτερόλεπτα)	Υλικά προς ανάμιξη	
 ΠΑΓΩΜΕΝΑ ΠΟΤΑ/ ΣΜΟΥΘΙ	Γρήγορη και ισχυρή ανάμιξη για το θρυμματίσιμα μεγάλων ποσοτήτων σκληρών τροφών, όπως πάγου, κατεψυγμένων λαχανικών ή κατεψυγμένων φρούτων.	1:05	Αναμιγμένα παγωμένα ποτά Θρυμματισμένος πάγος	Παγωμένα κομμένα φρούτα (ξεπαγώστε τα ελαφρά μέχρι να μπορείτε να τα τρυπήσετε με τη μύτη ενός μαχαριού)
 ΜΙΛΚ-ΣΕΪΚ	Μακρόχρονη ανάμιξη χαμηλής ταχύτητας για τη δημιουργία ομοιόμορφων μιγμάτων ή την ανάμιξη τροφών με μεγάλο πάχος ή κολλώδη σύσταση.	1:39	Ποτά με βάση το παγωτό Σορμπέ/Ποτά με βάση το παγωμένο γάλα Ποτά με βάση το παγωμένο γιαούρτι Πουτές πατάτες	Μαλακό τυρί ρικότα ή κότατζ Πολτοποιημένα φρούτα ή λαχανικά/ Παιδική τροφή Πολτοποιημένο κρέας/ Παιδική τροφή με κρέας Ζύμη για τηγανήτες/ βάφλες
 ΣΟΥΠΕΣ/ ΣΑΛΤΣΕΣ	Σταδιακή αύξηση ταχύτητας και ισχύος. Ιδανικό για την ανάμιξη καυτών υλικών.	1:25	Ζεστά ποτά Soup (Σούπα)	Ζυμός κρέατος Ζεστές σάλτσες
 ΧΥΜΟΙ	Υψηλή ταχύτητα λεπίδων για επίτευξη αραιής σύστασης σε συνταγές με τροφές πλούσιες σε ίνες, με φλούδες ή με σπόρους.	1:29	Ντρέσινγκ για σαλάτες Ποτά με βάση τα φρούτα (αραιά)	Κρύα σάλτσα από φρούτα ή λαχανικά Ψιλοκομμένα φρέσκα φρούτα Ψιλοκομμένα φρέσκα λαχανικά
P ΣΤΙΓΜΙΑΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (PULSE)	Επιτρέπει τον ακριβή έλεγχο της διάρκειας και της συχνότητας ανάμιξης. Ιδανικό για συνταγές που απαιτούν ακρίβεια και προσοχή.	Σύντομοι παλμοί 2-3 δευτερολέπτων για όσο χρειαστεί	Γευστική ψίχα για γαρνίρισμα Γλυκιά ψίχα για γαρνίρισμα Σαλάτα κρέατος για γέμιση σε σάντουιτς	Κομμένα φρούτα Κομμένα λαχανικά
ΜΕΤΑΒΛΗΤΕΣ ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ	Ρυθμιζόμενες ταχύτητες για τεμαχισμό και ανάμιξη ακριβείας σε κάθε συνταγή.	Έως και 2:00, ανάλογα με τη συνταγή	Πέστο Ντιπ Τριμμένο σκληρό τυρί	Αφράτη ζελατίνη για πίτα/γλυκά Τσιζίκικ Μους

Γρήγορες Συμβουλές

Χρήση του Μπλέντερ

- Σταματήστε το Μπλέντερ πριν χρησιμοποιήσετε μαγειρικά εργαλεία μέσα στην κανάτα. Χρησιμοποιήστε ελαστική σπάτουλα για να αναμίξετε τα υλικά μόνο όταν το Μπλέντερ είναι απενεργοποιημένο. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μαγειρικά εργαλεία ούτε σπάτουλες μέσα στην κανάτα όταν το μοτέρ λειτουργεί.
- Το Μπλέντερ είναι κατάλληλο για επεξεργασία καυτών υλικών. Εάν είναι δυνατόν, αφήστε το ζεστό φαγητό να κρυώσει πριν την ανάμιξη.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, μη γεμίζετε την κανάτα του Μπλέντερ μέχρι επάνω κατά την ανάμιξη καυτών τροφών ή υγρών. Κλείστε καλά το καπάκι, αφαιρέστε το κεντρικό πώμα μεζούρα και καλύψτε το επάνω μέρος της συσκευής με μία πετσέτα. Μην τοποθετείτε το χέρι σας επάνω στο καπάκι της κανάτας όταν αναμινγύετε ζεστές τροφές ή υγρά.
- Το Μπλέντερ δεν προορίζεται για χρήση ως θερμαντική συσκευή.

Μαγνητική ανάμιξη

- Έχετε υπόψη σας ότι τόσο η κανάτα όσο και η βάση του Μπλέντερ περιέχουν μαγνήτες που μπορεί να προσελκύσουν άλλα αντικείμενα. Για παράδειγμα, η κανάτα μπορεί να προσελκύσει κοντινά μεταλλικά σκεύη επάνω στον πάγκο της κουζίνας.
- Και η βάση του Μπλέντερ μπορεί να προσελκύσει μεταλλικά αντικείμενα, όταν η κανάτα δεν είναι στη θέση της. Ωστόσο, το Μπλέντερ δεν μπορεί να λειτουργήσει εάν η κανάτα και το καπάκι δεν βρίσκονται στη θέση τους.
- Πριν από κάθε χρήση, να βεβαιώνετε ότι δεν υπάρχουν μικρά μεταλλικά θραύσματα στο κάτω μέρος της κανάτας.

Ανάμιξη με μεταβλητές ταχύτητες

- Για μίγματα που παρασκευάζονται με τη ρύθμιση μεταβλητών ταχυτήτων, εκκινήστε τη διαδικασία με χαμηλή ταχύτητα για την καλή ανάμιξη των υλικών. Στη συνέχεια αυξήστε την ταχύτητα, εάν θέλετε. Όπως θα διαπιστώσετε, τα ρυθμιζόμενα προγράμματα συνταγών διευκολύνουν την ανάμιξη εναλλάσσοντας τις ταχύτητες αυτόματα.

- Επειδή το Μπλέντερ μπορεί να λειτουργήσει χωρίς την παρέμβαση του χρήστη, η λειτουργία μεταβλητών ταχυτήτων θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από περίπου 2 λεπτά, ώστε να αποφευχθεί η υπερβολική ανάμιξη των υλικών της συνταγής. Εάν θέλετε μεγαλύτερο χρόνο ανάμιξης, γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας του Μπλέντερ στη θέση «OFF/O» και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

Χρήση της οπής τροφοδοσίας υλικών

- Εάν το επιθυμείτε, μπορείτε να αφαιρέσετε το κεντρικό πώμα μεζούρα, για να προσθέσετε υλικά ενώ το Μπλέντερ λειτουργεί.
- Το πώμα μεζούρα και η χοάνη θα πρέπει να πλυθούν ακόμα κι αν δεν προσθέσετε υλικά μέσω της οπής τροφοδοσίας.
- Για καλή ανάμιξη των υλικών, προσθέστε τα νωρίς στον κύκλο ώστε το Μπλέντερ να τα επεξεργαστεί πλήρως.
- Εάν θέλετε να παραμείνουν κομμάτια φρούτων ή λαχανικών, προσθέστε τα υλικά προς το τέλος του κύκλου ανάμιξης.
- Εάν το πώμα μεζούρα δεν εφαρμόζει πλήρως, βεβαιωθείτε ότι η χοάνη είναι τελειώς κατεβασμένη. Εάν αντιμετωπίζετε πρόβλημα, περιστρέψτε είτε τη χοάνη είτε το πώμα μέχρι να βρείτε τη σωστή θέση.
- Σκουπίζετε την εσωτερική επιφάνεια της χοάνης μετά από κάθε χρήση.

Θρυμματισμός Πάγου

- Ο πάγος κατευθείαν από την κατάψυξη θρυμματίζεται καλύτερα από τον μισολιωμένο πάγο.
- Τα μικρότερα παγάκια κόβονται ή θρυμματίζονται ταχύτερα από ότι τα μεγάλα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, θρυμματίστε τον πάγο προσθέτοντάς τον από την οπή τροφοδοσίας ενώ λειτουργεί το Μπλέντερ.

Πώς να...

Διαλύστε αρωματισμένη ζελατίνη:

Ρίξτε βραστό νερό στην κανάτα, προσθέστε τη ζελατίνη. Αφαιρέστε το κεντρικό πώμα μεζούρα και τοποθετήστε μία πετσέτα πάνω στο καπάκι. Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση μεταβλητών ταχυτήτων και αναμίξτε με χαμηλή ταχύτητα, περίπου 10 με 30 δευτερόλεπτα, μέχρι η ζελατίνη να διαλυθεί. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.

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

Πολτοποιήστε φρούτα: Βάλτε 475 ml φρούτων από κονσέρβα ή βρασμένων φρούτων στην κανάτα. Προσθέστε 2 έως 4 κουταλιές της σούπας (30 έως 60 ml) φρουτοχυμό ή νερό ανά 240 ml φρούτων. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στη ρύθμιση Μιλκ-σέικ.

Πολτοποιήστε λαχανικά: Βάλτε 475 ml λαχανικών από κονσέρβα ή βρασμένων λαχανικών στην κανάτα. Προσθέστε 2 έως 4 κουταλιές της σούπας (30 έως 60 ml) ζωμό, νερό, ή γάλα ανά 240 ml λαχανικών. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στη ρύθμιση Μιλκ-σέικ.

Αφαιρέστε σβώλους από σάλτσα:

Εάν η σάλτσα σβωλιάσει, βάλτε τη στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στη ρύθμιση Μιλκ-σέικ, έως ότου επιτύχετε ομοιογενές μίγμα.

Αναμίξτε αλεύρι και υγρά για να «δέσουν» τα υλικά: Ρίξτε πρώτα τα υγρά υλικά στην κανάτα και έπειτα προσθέστε το αλεύρι. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στη ρύθμιση Μιλκ-σέικ.

Παρασκευάστε άσπρη σάλτσα: Ρίξτε πρώτα το γάλα στην κανάτα και έπειτα προσθέστε αλεύρι και όσο αλάτι θέλετε. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στη ρύθμιση Μιλκ-σέικ.

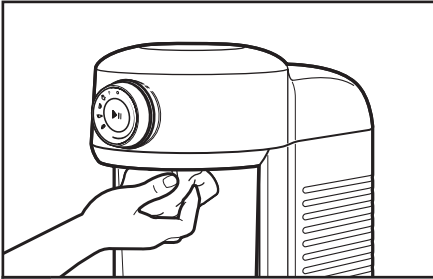
Παρασκευάστε ζύμη για τηγανίτες ή βιάφλες από έτοιμο μίγμα: Ρίξτε πρώτα τα υγρά υλικά στην κανάτα και έπειτα προσθέστε το μίγμα και τα άλλα συστατικά. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στη ρύθμιση Μιλκ-σέικ. Σταματήστε τη λειτουργία του Μπλέντερ και ξύστε τις εσωτερικές πλευρές της κανάτας.

Φτιάξτε σμούθι: Ρίξτε πρώτα στην κανάτα τα υγρά και παγωμένα υλικά και, στη συνέχεια, προσθέστε τα άλλα υλικά. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ρύθμιση Παγωμένα ποτά/Σμούθι.

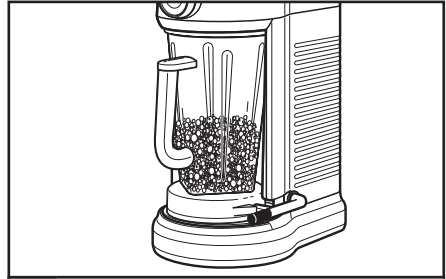
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρισμός του Μπλέντερ

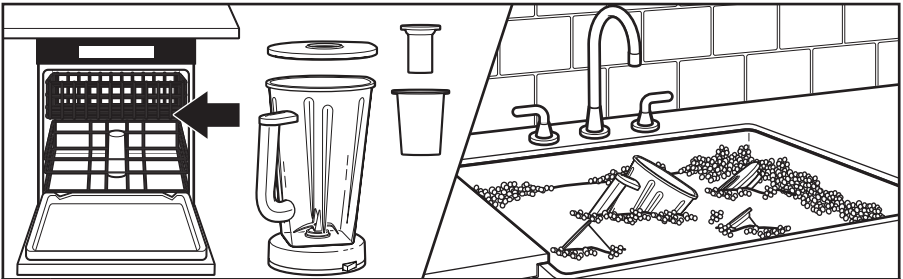
- Να καθαρίζετε καλά το Μπλέντερ έπειτα από κάθε χρήση. Βεβαιωθείτε ότι έχετε βγάλει τη συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στο Μπλέντερ, μη βυθίζετε τη βάση του ούτε το καλώδιό του σε νερό.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση γρατσουνιών στο Μπλέντερ, μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγαράκια με σύρμα.



- 1 Για να καθαρίσετε τη βάση του Μπλέντερ και το καλώδιο:**
Αποσυνδέστε το Μπλέντερ από την πρίζα πριν τον καθαρισμό. Καθαρίστε πρώτα με ένα πανί βουτηγμένο σε χλιαρό νερό, έπειτα σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Καθαρίζετε το εσωτερικό της σπής τροφοδοσίας κάθε φορά.



- 2 Για να καθαρίσετε γρήγορα το Μπλέντερ ενώ είναι στη βάση του:** Προσθέστε 1 σταγόνα απορρυπαντικού πιάτων σε μισή κανάτα νερού και εκκινήστε τον κύκλο Παγωμένα ποτά/Σμούθι. Χύστε το νερό όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος και ξεβγάλετε καλά.

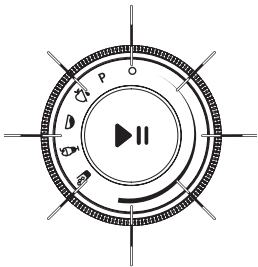
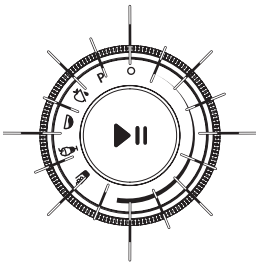



- 3 Για να καθαρίσετε την κανάτα, το καπάκι, το πώμα μεζούρα και τη χοάνη:**
Πλύντε όλα τα εξαρτήματα στην πάνω ή στην κάτω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων. Εναλλακτικά, πλύντε τα στο χέρι με σαπουνόνερο, ξεβγάλετε τα και στεγνώστε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για καλύτερα αποτελέσματα κατά τον καθαρισμό του Μπλέντερ, αποσυναρμολογήστε τελείως το καπάκι, το πώμα μεζούρα και τη χοάνη και πλύντε καλά όλα τα μέρη μετά από κάθε χρήση.

Κατανόηση των κωδικών αναβοσβήσιματος του Μπλέντερ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να λειτουργήσει το Μπλέντερ σε οποιαδήποτε ταχύτητα πρέπει πρώτα πατήσετε το κουμπί Start/Pause.

Η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει αργά	Η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει γρήγορα	Η ενδεικτική λυχνία δεν αναβοσβήνει
		
<p>Λειτουργία ετοιμότητας</p> <p>Εάν η ενδεικτική λυχνία ανάβει με αυξανόμενη ένταση και μετά σβήσει, το Μπλέντερ είναι έτοιμο για λειτουργία. Πατήστε το κουμπί Start/Pause για να ξεκινήσετε την ανάμιξη.</p>	<p>Λειτουργία σφάλματος</p> <p>Εάν η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει γρήγορα, το Μπλέντερ δεν είναι έτοιμο για λειτουργία. Οι πιο συνηθισμένοι λόγοι είναι οι εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Η κανάτα δεν είναι σωστά τοποθετημένη - Η κανάτα αφαιρέθηκε προτού ολοκληρωθεί η ανάμιξη - Η κανάτα έχει μπλοκάρει <p>Πρώτα, γυρίστε τον διακόπτη στη θέση «OFF/O». Έπειτα, βεβαιωθείτε ότι η κανάτα είναι σωστά τοποθετημένη. Στη συνέχεια, επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε και πατήστε το κουμπί Start/Pause.</p> <p>Εάν το Μπλέντερ έχει μπλοκάρει, θα σταματήσει να λειτουργεί για να αποφευχθεί βλάβη του μοτέρ. Πατήστε το κουμπί Start/Pause και κατόπιν αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Βγάλτε την κανάτα από τη βάση και με μια σπάτουλα απελευθερώστε τις λεπίδες σπάζοντας το περιεχόμενο σε μικρότερα κομμάτια ή αφαιρώντας το περιεχόμενο από τον πυθμένα της κανάτας. Για επανεκκίνηση, γυρίστε τον διακόπτη στη θέση «OFF/O» και, στη συνέχεια, επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε και πατήστε Start/Pause.</p>	<p>Εάν η ενδεικτική λυχνία δεν αναβοσβήνει όταν επιλέξετε μία ρύθμιση, το Μπλέντερ δεν είναι έτοιμο για λειτουργία. Οι πιο συνηθισμένοι λόγοι είναι οι εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Το Μπλέντερ είναι σε «λειτουργία αδράνειας» - Το Μπλέντερ έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα ή υπάρχει διακοπή ρεύματος <p>Μπορεί το Μπλέντερ να έχει μεταβεί σε «λειτουργία αδράνειας». Αυτή η λειτουργία εξοικονομεί ενέργεια όταν το Μπλέντερ δεν χρησιμοποιείται για μερικά λεπτά. Γυρίστε τον διακόπτη στη θέση «OFF/O» για να επαναφέρετε το Μπλέντερ στην κανονική λειτουργία. Πρώτα, γυρίστε τον διακόπτη στη θέση «OFF/O». Έπειτα, βεβαιωθείτε ότι η κανάτα είναι σωστά τοποθετημένη. Στη συνέχεια, επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε και πατήστε το κουμπί Start/Pause.</p> <p>Εάν το Μπλέντερ δεν ήταν σε κατάσταση αδράνειας, ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε γειωμένη πρίζα και, στη συνέχεια, πατήστε Start/Pause. Εάν και πάλι δεν λειτουργήσει το Μπλέντερ, ανατρέξτε παρακάτω για περαιτέρω οδηγίες αντιμετώπισης σφάλματος λειτουργίας.</p>

Το Μπλέντερ δεν λειτουργεί όταν έχετε επιλέξει μία ρύθμιση

ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φιλς σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μην χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.

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

- Εάν η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει γρήγορα, η κανάτα μπορεί να μην είναι ακριβώς στη θέση της ή μπορεί το Μπλέντερ να έχει μεταβεί σε λειτουργία αδράνειας και να πρέπει να γυρίσετε τον διακόπτη στο «OFF/O». Ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες στην ενότητα Λειτουργία σφάλματος.
- Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος του Μπλέντερ είναι συνδεδεμένο σε γειωμένη πρίζα. Εάν είναι, πιάστε το πλήκτρο Start/Pause και αποσυνδέστε το Μπλέντερ από την πρίζα. Συνδέστε το πάλι στην ίδια πρίζα και πατήστε Start/Pause. Εάν το Μπλέντερ συνεχίζει να μη λειτουργεί, ελέγξτε την ηλεκτρική ασφάλεια ή το διακόπτη κυκλώματος στο ηλεκτρικό κύκλωμα στο οποίο συνδέεται το Μπλέντερ και βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.
- Μπορεί η κανάτα να μην είναι τοποθετημένη σωστά. Βεβαιωθείτε ότι είναι στη θέση της και ότι το καπάκι είναι ευθυγραμμισμένο.
- Μπορεί να πρέπει να επανεκκινήσετε τη λειτουργία του μπλέντερ. Γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση «OFF/O» και ξανά στην επιθυμητή ρύθμιση.

Το Μπλέντερ σταματάει κατά τη διάρκεια της ανάμιξης

- Διακοπή ρεύματος - Γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση «OFF/O» και κατόπιν επιλέξτε τη ρύθμιση που επιθυμείτε και πατήστε Start/Pause.
- Το Μπλέντερ κλείνει αυτόματα μετά από περίπου 2 λεπτά όταν εκτελείται ανάμιξη σε μεταβλητή ταχύτητα. Για επανεκκίνηση, γυρίστε τον διακόπτη στη θέση «OFF/O» και, στη συνέχεια, επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε και πατήστε Start/Pause.
- Το Μπλέντερ μπορεί να έχει μπλοκάρει. Εάν έχει μπλοκάρει, το Μπλέντερ θα σταματήσει να λειτουργεί για να αποφευχθεί βλάβη του μοτέρ. Γυρίστε τον διακόπτη στη θέση «OFF/O» και, στη συνέχεια, βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα. Βγάλτε την κανάτα από τη βάση και με μια σπάτουλα απελευθερώστε τις λεπίδες σπάζοντας το περιεχόμενο σε μικρότερα κομμάτια ή αφαιρώντας το περιεχόμενο από τον πυθμένα της κανάτας. Για επανεκκίνηση, γυρίστε τον διακόπτη στη θέση «OFF/O» και, στη συνέχεια, επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε και πατήστε Start/Pause.

Εάν το πρόβλημα δεν επιδιορθώνεται με τα βήματα που περιγράφονται σε αυτή την ενότητα, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο service (ανατρέξτε στην ενότητα «Εγγύηση και service»).

Εγγύηση για το Μπλέντερ της KitchenAid

Χρονική διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:
Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική: Για το μοντέλο 5KSB5080: Επτά χρόνια πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.	Την αντικατάσταση ανταλλακτικών και την εργασία επισκευής για επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Το service πρέπει να παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο υπηρεσιών της KitchenAid.	A. Επισκευές όταν το Μπλέντερ δεν χρησιμοποιείται για φυσιολογική οικιακή λειτουργία. B. Ζημιά ως αποτέλεσμα ατυχήματος, αλλαγών, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας που δεν συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Κέντρα service

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

Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ: +30 210 9478120

Φαξ: +30 210 9415586

Service: +30 210 9478773

Αριθμός τηλεφωνικής βοήθειας στο:

Κολωνάκι, Πατρ. Ιωακείμ 33
+30 210 7237615

Θεσσαλονίκη, Τσιμισκή 26,
+30 2310 220933,231388

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας στη διεύθυνση:
www.KitchenAid.eu

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR BLENDER

Viktiga säkerhetsföreskrifter.....	134
Krav på elektrisk utrustning.....	136
Avfallshantering av elektrisk utrustning.....	136
Motorns hästkrafter.....	137

DELAR OCH FUNKTIONER

Delar och tillbehör.....	138
--------------------------	-----

MONTERA IHOP BLENDERN

Förbereda blendern för användning.....	139
--	-----

KÖRA BLENDERN

Använda blendern.....	139
Blenderns funktioner.....	142

TIPS FÖR BRA RESULTAT

Snabbtips.....	143
Hur.....	144

SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....

.....	145
-------	-----

FELSÖKNING.....

Förklaring av blenderns blinkande koder.....	146
Blendern fungerar inte när du trycker på en knapp.....	147
Blendern stannar medan den arbetar.....	147

GARANTI OCH SERVICE.....

.....	148
-------	-----

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

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

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

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

Alla säkerhetsmeddelanden finns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

! FARA

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte omedelbart följer instruktionerna.

! VARNING

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer instruktionerna.

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

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

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

1. Läs alla instruktioner. Om apparaten används felaktigt kan det leda till personskada.
2. Undvik elektriska stötar genom att aldrig lägga blendern i vatten eller annan vätska.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av barn under 8 år eller personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller först får instruktioner angående säker användning av apparaten och eventuella risker. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra eller sköta underhåll utan vuxens överinseende.
4. Koppla ur apparaten ur vägguttaget när den inte används, innan delar monteras eller tas bort eller vid rengöring.
5. Undvik kontakt med apparatens rörliga delar.
6. Använd inte en blender om nätsladden eller stickkontakten är skadad, om det är något fel på apparaten eller om den har tappats eller skadats på annat sätt. Lämna in den till närmaste auktoriserade

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR BLENDER

servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.

7. Använd inte apparaten utomhus.
8. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
9. Håll händer och redskap utanför behållaren under mixningen för att minska risken för allvarliga personskador eller skador på blendern. En slickepott eller liknande redskap kan användas, men endast när maskinen inte är igång.
10. Knivbladen är vassa. Var försiktig när du hanterar vassa knivblad, när du tömmer tillbringaren och under rengöring.
11. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av KitchenAid kan medföra risk för personskador.
12. När lampan blinkar är blendern klar att använda – undvik kontakt med knivar eller rörliga delar.
13. Var försiktig när du tillsätter het vätska till blendern och akta dig för stänk och ånga.
14. Apparaten är avsedd för bruk i hushåll och inom liknande användningsområden, såsom:
 - i köksutrymmen för personal i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
 - på bondgårdar.
 - av gäster på hotell, motell och i andra boendemiljöer.
 - i miljöer av typen bed and breakfast.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR BLENDER

Krav på elektrisk utrustning

⚠ VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

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

Spänning: 220-240 Volt

Frekvens: 50/60 Hertz


Motoreffekt: 1300 Watt

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

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

Avfallshantering av elektrisk utrustning

Sopsortering av förpackningsmaterialet


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

Kassering av produkten

- Den här produkten är märkt enligt EG direktivet 2012/19/EU rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

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



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

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

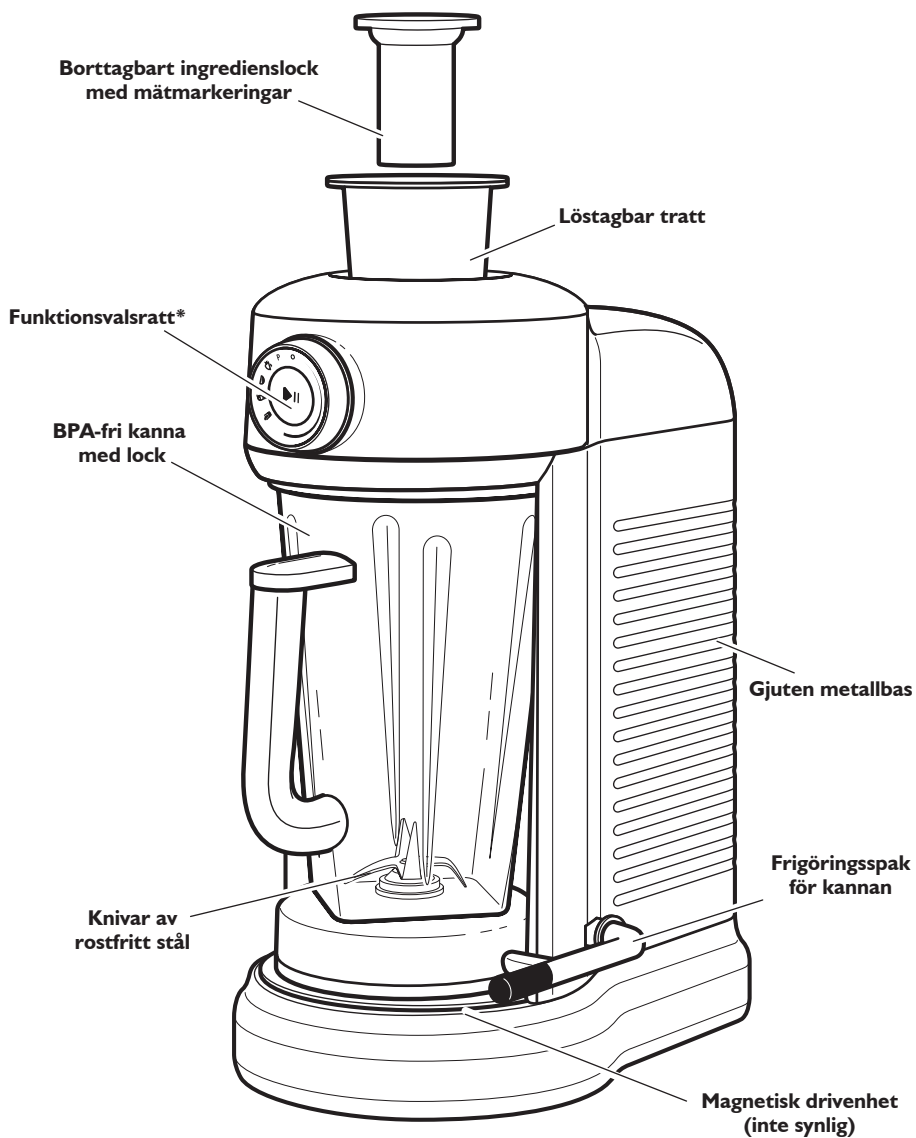
Motorns hästkrafter

Blendermotorers hästkrafter har mätts med hjälp av en dynamometer, en maskin man i laboratorier använder sig rutinmässigt av för att mäta den mekaniska kraften i en motor. Vår motorreferens på 2,0 topphästkrafter avspeglar själva motorns hästkraftseffekt och inte blenderns hästkraftseffekt i kannan. Som hos alla blendermaskiner är krafteffekten i kannan inte densamma som själva motorns hästkrafter. Den här motorn levererar 1,8 topphästkrafter i kannan vilket innebär att din blender kan leverera robust kraft för alla dina recept.

OBS! I enlighet med riktlinjerna från tillverkare av medicinsk utrustning rekommenderar vi att, som för många produkter som innehåller magneter, personer med implanterade pacemakers/defibrillatorer bör vara försiktiga runt blendern och hålla sin utrustning på 30 cm avstånd från blendern.

DELAR OCH FUNKTIONER

Delar och tillbehör



* Se avsnittet "Blenderns funktioner".

MONTERA IHOP BLENDERN

Förbereda blendern för användning

! VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

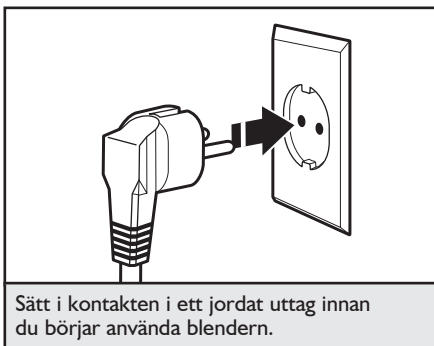
Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningsladd.

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

Före första användning

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



Sätt i kontakten i ett jordat uttag innan du börjar använda blendern.

KÖRA BLENDERN

Använda blendern

Före användning

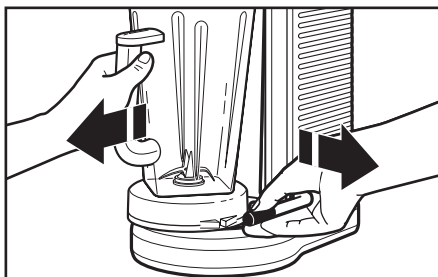
Innan du använder blendern måste du se till att kannan sitter ordentligt fast i blenderbasen.

Blendern fungerar inte om inte kannan och locket sitter fast ordentligt. Om du lyfter ur kannan ur basen innan den slutat köra kommer knivbromsen att aktiveras och stoppa knivarna. Blendern stannar efter några sekunder.

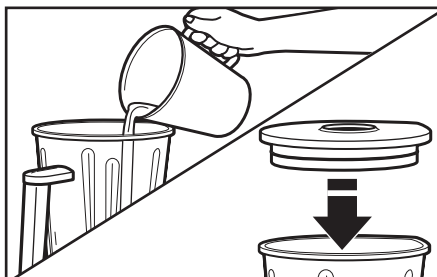


Blendern har fyra förinställda receptprogram: isdrycker/smoothies, milkshakes, soppor/såser och juice. Du kan också välja Variabla hastigheter och pulsfunktion, med vars hjälp du kan anpassa din mixning helt efter det recept du följer. Se "Blenderns funktioner" för mer detaljerad information.

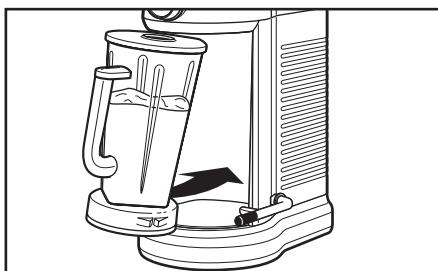
KÖRA BLENDERN



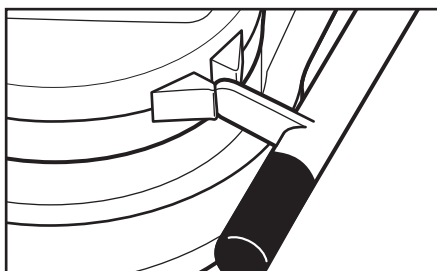
- 1 Ta bort kannan från blenderbasen för att fylla den med ingredienser. Dra i kannans frigöringsspak för att ta bort kannan. Håll hårt i handtaget och dra kannan rakt mot dig för att ta bort den.



- 2 Lägg ingredienserna i kannan. Håll i vätskor först, följt av mjuka ingredienser och sist is eller fryst frukt. Fyll inte kannan över maxlinjen, särskilt inte när du främst använder vätskor. Sätt på locket på kannans pip först och tryck sedan ned lockets sida nära handtaget. Se till att locket sitter på rakt. Blendern fungerar inte om inte locket sitter rätt.



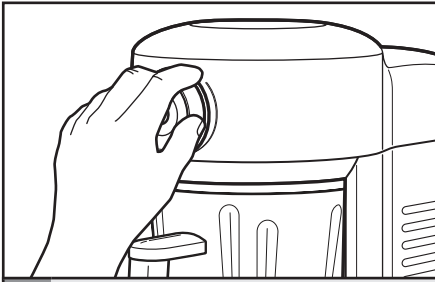
- 3 Rikta in kannans överdel så att den kan skjutas in rakt under basens överdel. Skjut kannan framåt in i huvudenheten. Se till att kannan sätts in rakt och sitter fast ordentligt.



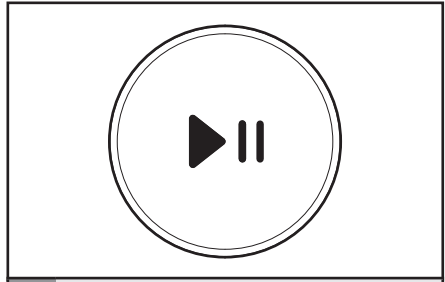
- 4 Kontrollera att kannan sitter helt på plats genom att se till att fliken på kannans frigöringsspak sitter mellan de två triangulära spåren på kannan bas. När kannan sitter fast ordentligt hörs ett klickljud.

OBS! En centimeter av plattformen ska vara jämnt synlig runt tillbringaren när den är helt fastlåst.

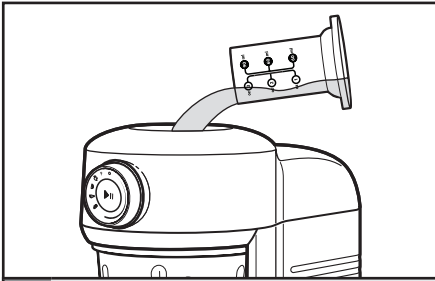
KÖRA BLENDERN



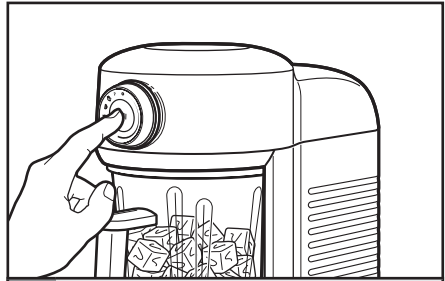
- 5** Vrid ratten till det önskade förinställda programmet eller till alternativet Variabla hastigheter (se "Blenderns funktioner" för mer information).



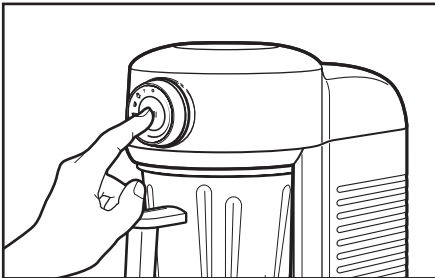
- 6** Tryck på start-/pausknappen.



- 7** Om det behövs kan du använda det avtagbara ingredienslocket och den avtagbara tratten för att lägga i fler ingredienser i kannan under tiden som du mixer. Locket har praktiska mätindikatorer för exakt uppmätning av ilagda ingredienser.



- 8** Om du vill använda pulsfuncttionen vrids ratten till puls, och sedan trycker du på och håller nere start-/pausknappen under önskad tidslängd.



- 9** Blendern stannar automatiskt när ett program kört färdigt. Blendern ringer för att signalera att cykeln är färdig, eller så kan du stanna blendern manuellt genom att trycka på start-/pausknappen.







- 10** Dra i kannans frigöringspak för att ta bort kannan när du har mixat färdigt. Håll hårt i handtaget och dra kannan rakt mot dig för att ta bort den.

KÖRA BLENDERN

Blenderns funktioner



De fyra förinställda receptprogrammen har utvecklats baserat på typiska recept i respektive kategori. Du kommer dock att upptäcka att inte alla recept är exakt likadana, och ibland kan ett särskilt recept blandas bättre på ett program som inte är helt uppenbart. Exempelvis mixas en del milkshakes med fryst frukt bättre på programmet för isdrycker/smoothies. Det kan också hända att du föredrar den finare konsistens som juiceprogrammet ger när du gör smoothies. Vi rekommenderar att du experimenterar för att hitta det program som passar bäst för dina favoritrecept.

Inställning	Beskrivning	Mixningstid (i min:sek)	Ingredienser som ska mixas	
 ISDRYCKER/ SMOOTHIES	Snabba kraftpulser för att krossa stora mängder hårda ingredienser, som is, frysta grönsaker eller fryst frukt.	1:05	Mixade isdrycker Krossad is	Frusen hackad frukt (tina något tills det går att krossa in en knivsudd)
 MILKSHAKES	Lång, långsam mixning för att skapa en jämn, enhetlig konsistens när du mixar tjocka, kladdiga ingredienser.	1:39	Glassbaserade drycker Mjölkdrycker baserade på sorbet/is Drycker baserade på frusen yoghurt Potatispuré	Färskost såsom ricotta eller kesö Mosade frukter eller grönsaker/bebismat Köttpuré/Barnmat med kött Pannkaks-/våffelsmet
 SOPPOR/ SÅSER	Gradvis upptrappning av hastighet och kraft. Perfekt för mixning av i synnerhet varma ingredienser.	1:25	Varma drycker Soup (Soppa)	Salladressing Varma såser
 JUICE	Hög knivhastighet för att mixa till en fin konsistens för recept med ingredienser som innehåller mycket fibrer, skal eller frön.	1:29	Fruktjuice från fruset koncentrat Fruktbaserade drinkar (utspädda)	Kall frukt- eller grönsakssås Finhackad färsk frukt Finhackade färska grönsaker
P PULS	Ger exakt reglering av körningstid och frekvens för mixning. Lämpar sig utmärkt för recept som kräver varsam beredning.	Korta pulser på 2–3 sekunder efter behov	Kryddpanering/garnering/fyllning (typ skorpsmulor) Söt panering/garnering/fyllning (typ skorpsmulor) Köttsallad till sandwich-fyllning	Hackad frukt Hackade grönsaker
VARIABLE HASTIGHETER	Justerbara hastigheter för varsam hackning och mixning som passar alla recept.	Upp till 2:00, efter behov för önskat recept	Pesto Dipper Riven hårdost	Fluffig gelatin till pajer/desseter Ostkaka Mousse

Snabbtips

Använda blendern

- Stoppa blendern innan du för ner redskap i kannan. Använd en slickepott eller liknande för att blanda ingredienserna, men endast när blendern är avstängd. Stick aldrig ner några redskap såsom slickepottar i kannan när blenderns motor går.
- Blendern kan hantera varma ingredienser. Kyl helst varma livsmedel innan de mixas.
- För bästa resultat ska du inte fylla kannan ända upp till toppen när du blander varma ingredienser eller vätskor. Sätt fast locket, ta bort ingredienslocket i mitten och placera en handduk över toppen. Håll inte en oskyddad hand över tillbringarens lock när du kör varma ingredienser eller vätskor.
- Blendern är inte avsedd att användas för att värma upp ingredienser.

Magnetisk mixning

- Observera att kannan och blenderbasen innehåller magneter som kan dra till sig andra föremål. Exempelvis kan kannan dra åt sig närliggande metallredskap när den står på en köksbänk.
- Metallföremål kan dras till blenderbasen även om kannan inte sitter på plats. Blendern fungerar dock inte om inte kannan och locket sitter på plats.
- Kontrollera att kannan undersida är fri från magnetiskt skräp före varje användning.

Mixa vid Variabla hastigheter

- För ingredienser som mixas med inställningen Variabla hastigheter ska mixningsprocessen startas vid en lägre hastighet för att ingredienserna ska blandas ordentligt. Öka sedan vid behov till en högre hastighet. Du kommer att upptäcka att de förinställda receptprogrammen underlättar mixningen genom att hastighetsnivåerna varierar automatiskt.

- Eftersom blendern fungerar utan inblandning från användaren kommer den Variabla hastighetsfunktionen att slås av automatiskt efter ungefär två minuter för att se till att den inte kör längre än avsett och att receptingredienserna inte blandas för mycket. Om du vill mixa längre återställer du blendern till läget "OFF/O" och kör den igen efter behov.

Använda ingrediensmataren

- Om du vill kan du ta bort ingredienslocket i mitten och lägga i ingredienser samtidigt som blendern är igång.
- Ingredienslocket och tratten måste diskas även om ingredienserna inte lagts i genom ingrediensmataren.
- För att ingredienserna ska bearbetas ordentligt ska de läggas till tidigt i cykeln så att blendern kan bearbeta dem helt och hållet.
- Lägg i ingredienserna mot slutet av mixningscykeln om du vill ha hela bitar av frukt och grönsaker.
- Kontrollera att tratten är helt nedtryckt om ingredienslocket inte går att sätta fast ordentligt. Om du stöter på problem kan du vrida antingen tratten eller locket tills du hittar rätt position.
- Torka av det inre trattsyddet efter varje användning.

Krossad is

- Is direkt från frysen krossas bättre än is som delvis har smält.
- Mindre iskuber kan hackas eller krossas snabbare än stora iskuber.
- För bästa resultat bör du krossa isen genom att lägga i den genom ingrediensmataren medan blendern är igång.

Hur...

Upplösa smaksatt gelatin: Häll kokande vatten i kannan och tillsätt gelatin. Ta bort ingredienslocket i mitten och placera en handduk över locket. Använd inställningen Variabla hastigheter och mixa vid en låg hastighet tills gelatinet har lösts upp, cirka 10–30 sekunder. Tillsätt sedan övriga ingredienser.

Hacka frukt och grönsaker: Placera 475 ml med frukt- eller grönsaksbitar i kannan. Sätt på locket, använd pulsläget och mixa med pulser några gånger, cirka 2–3 sekunder åt gången, tills du fått önskad konsistens.

Göra fruktpuré: Placera 475 ml konserverad eller kokad frukt i kannan. Tillsätt 2–4 matskedar (30–60 ml) fruktjuice eller vatten för varje 240 ml frukt. Sätt på locket och mixa med milkshakeinställningen.

Göra grönsakspuré: Placera 475 ml konserverade eller kokta grönsaker i kannan. Tillsätt 2 till 4 matskedar (30 till 60 ml) buljong, vatten eller mjölk för varje 240 ml med grönsaker. Sätt på locket och mixa med milkshakeinställningen.

Röra ut klumpar i sås: Om du får klumpar i såser kan du hälla såsen i kannan. Sätt på locket och mixa med milkshakeinställningen tills blandningen är slät.

Blanda mjöl och vätska till redningar: Häll i vätskorna i kannan först och tillsätt sedan mjöl ovanpå. Sätt på locket och mixa med milkshakeinställningen.

Bereda en vit sås: Häll i mjölk i kannan först och tillsätt sedan mjöl ovanpå följt av salt, om du så önskar. Sätt på locket och mixa med milkshakeinställningen.

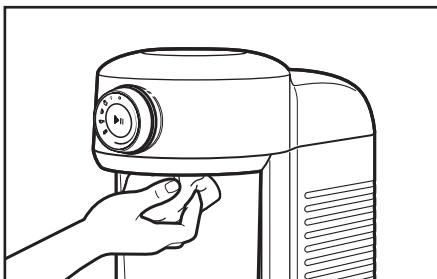
Göra pannkakssmet eller våffelsmet av färdig mix: Häll i flytande ingredienser i kannan först och tillsätt sedan mixen och andra ingredienser ovanpå. Sätt på locket och mixa med milkshakeinställningen. Stoppa blendern och skrapa vid behov tillbringarens sidor.

Göra smoothies: Häll i vätskor och frysta ingredienser i kannan först och tillsätt sedan andra ingredienser ovanpå. Sätt på locket och mixa med inställningen isdrycker/smoothies.

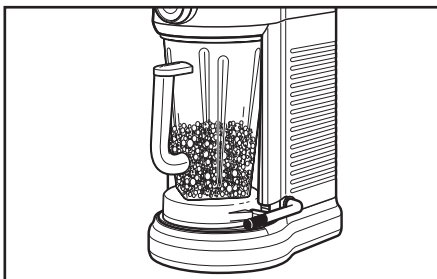
SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Rengöra blendern

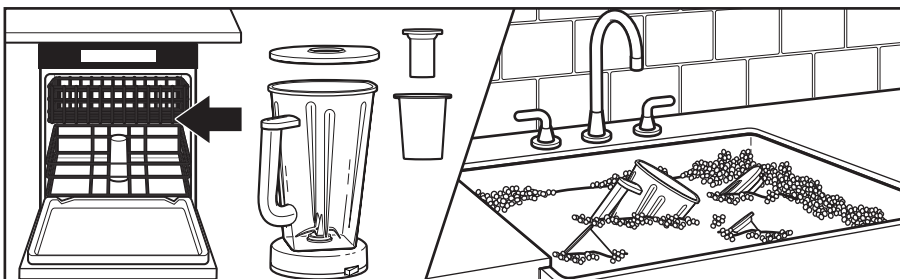
- Rengör blendern noga efter varje användning. Se alltid till att dra ut kontakten till maskinen före rengöring.
- Undvik att skada blendern genom att inte lägga blenderns bas eller sladd i vatten.
- Undvik att repa blendern genom att inte använda slipande rengöringsmedel eller skursvampar.



- 1 Rengöra blenderns bas och sladd:** Dra ut kontakten till blendern innan den rengörs. Torka av med en varm fuktig trasa, torka rent med en fuktig trasa och torka torrt med en mjuk trasa. Se till att rengöra insidan av ingrediensmataren efter varje användning.



- 2 Snabbrengöring av blendern medan den sitter i basen:** Tillsätt en droppe diskmedel till en halv kannan med vatten och kör programmet för isdrycker/smoothies. Håll bort vattnet när programmet är klart och skölj ordentligt.

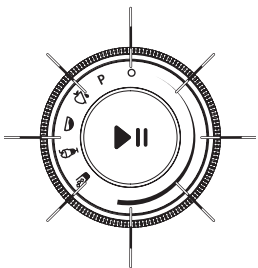
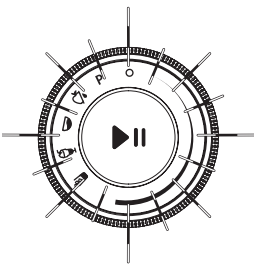



- 3 Rengöra kannan, locket, ingredienslocket och tratten:** Diska alla delarna i diskmaskinen på den översta eller nedersta hyllan. Eller handdiska i vatten med diskmedel, skölj av och torka torra.

OBS! För bästa resultat när du rengör blendern ska du ta helt ta isär locket, ingredienslocket och tratten, och rengöra alla delar ordentligt efter varje användning.

Förklaring av blenderns blinkande koder

VIKTIGT: Blendern fungerar inte på någon hastighet om du inte först trycker på start-/pausknappen.

Lysdioden blinkar långsamt	Lysdioden blinkar snabbt	Lysdioden blinkar inte
		
<p>Redoläge</p> <p>Om lysdioden lyser långsamt med ökad intensitet och sedan slocknar är blendern redo att börja mixa. Tryck på start-/pausknappen för att börja mixa.</p>	<p>Felläge</p> <p>Blendern är inte redo för användning om lysdioden blinkar snabbt på/av. De vanligaste orsakerna är:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kannan sitter inte på plats ordentligt – Kannan togs bort innan mixningen var klar – Blendern har fastnat <p>Vrid först ratten till "OFF/O". Kontrollera sedan att kannan sitter på plats ordentligt. Gör sedan ditt val och tryck på start-/pausknappen.</p> <p>Om blendern har fastnat stannar den för att förhindra skador på motorn. Tryck på start-/pausknappen och dra sedan ut strömsladden. Lyft av kannan från basen och använd en slickepott eller liknande till att frigöra knivbladen genom att skrapa bort eller lossa material som har fastnat i botten på kannan. Starta om genom att vrida ratten till läget "OFF/O" och sedan vrida till önskat val och trycka på start-/pausknappen.</p>	<p>Blendern är inte redo för användning om lysdioden inte blinkar efter att du har valt en inställning. De vanligaste orsakerna är:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Blendern är i viloläge – Blendern har kopplats bort från vägguttaget eller ett strömavbrott har inträffat <p>Blendern kan ha gått in i ett inaktivt läge eller viloläget. Denna funktion sparar ström om blendern lämnas utan uppsikt under några minuter. För tillbaka ratten till "OFF/O" för att väcka blendern igen. Vrid först ratten till "OFF/O". Kontrollera sedan att kannan sitter på plats ordentligt. Gör sedan ditt val och tryck på start-/pausknappen.</p> <p>Om blendern inte var i viloläge kontrollerar du att den är ansluten till ett jordat vägguttag och trycker sedan på start-/pausknappen. Om blendern fortfarande inte fungerar hittar du mer information om hur du åtgärdar driftfelet nedan.</p>

Blendern fungerar inte när du trycker på en knapp

! VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

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

- Om lysdioden blinkar snabbt på/av kanske kannan inte sitter helt på plats eller så har blendern gått in i viloläge och måste återställas till "OFF/O". Följ anvisningarna under Felläge ovan.
- Kontrollera att blendern är ansluten till ett jordat vägguttag. Tryck i så fall på start-/pausknappen och dra sedan ut kontakten till blendern. Sätt tillbaka kontakten i samma uttag och tryck på start-/pausknappen. Om blendern fortfarande inte fungerar kontrollerar du att inte någon säkring, jordfelsbrytare eller annat har brutit strömmen till uttaget.
- Kannan kanske inte sitter helt på plats. Kontrollera att den sitter helt på plats och att locket sitter rätt.
- Blendern kanske måste återställas. Vrid den till läget "OFF/O" och tillbaka till önskad inställning.

Blendern stannar medan den arbetar

- Effektförlust – vrid ratten till "OFF/O" och vrid sedan till önskad inställning och tryck på start-/pausknappen.
- Blendern stängs automatiskt av efter ungefär två minuters mixning vid variabel hastighet. För att återställa blendern vrider du ratten till "OFF/O" och sedan tillbaka till önskad inställning. Tryck på start-/pausknappen.
- Blendern har fastnat. Om blendern har fastnat stannar den för att förhindra skador på motorn. Vrid ratten till "OFF/O" och dra sedan ut strömsladden. Lyft av kannan från basen och använd en slickepott eller liknande till att frigöra knivbladen genom att skrapa bort eller lossa material som har fastnat i botten på kannan. Starta om genom att vrida ratten till läget "OFF/O" och sedan vrida till önskat val och trycka på start-/pausknappen.

Om problemet inte kan lösas med stegen ovan bör du kontakta ett auktoriserat servicecenter (se avsnittet "Garanti och service").

GARANTI OCH SERVICE

KitchenAids garanti för blender

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: För modell 5KSB5080: Sju års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer om blendern används för andra ändamål än normal matberedning. B. Skador till följd av olyckor, förändringar, felaktig användning, ovarsam hantering eller installation/användning som inte uppfyller lokala elsäkerhetsföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Servicecenter

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

El & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
0700-906591

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Centralservice i Osby AB
Tegvägen 4
283 44 OSBY
0479-13048

Kundtjänst

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

Om du vill ha mer information ska du besöka vår webbplats på:
www.KitchenAid.eu

© 2015. Alla rättigheter förbehålls.
Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.

INNHALDSFORTEGNELSE

SIKKERHET

Viktige forholdsregler	150
Krav til strømforsyning	152
Kassering av elektrisk utstyr	152
Motorens hestekrefter	153

DELER OG FUNKSJONER

Deler og tilleggsutstyr	154
-------------------------------	-----

MONTERE BLENDEREN

Klargjøre blenderen til bruk	155
------------------------------------	-----

BETJENING

Bruk av blenderen	155
Veiledning til blenderfunksjoner	158

TIPS FOR GODE RESULTATER

Hurtig-tips	159
Hvordan... ..	160

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING..... 161

FEILSØKING..... 162

Forstå blenderens blinkende koder	162
Blenderen virker ikke når det velges en innstilling	163
Blenderen slutter å virke under blanding	163

GARANTI OG SERVICE..... 164

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

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



Dette er varselsymbolet.

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

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

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

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

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

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

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

1. Les gjennom alle instruksjoner. Feil bruk av apparatet kan føre til personskader.
2. For å beskytte mot risikoen for elektrisk støt, må ikke blenderen senkes i vann eller annen væske.
3. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og eldre og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap under tilsyn eller hvis de har fått veiledning i å bruke apparatet på en trygg måte og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke gjøres av barn uten veiledning.
4. Trekk ut kontakten når apparatet ikke er i bruk, før deler monteres eller demonteres og før rengjøring.
5. Unngå direkte berøring med bevegelige deler.
6. Blenderen må ikke brukes hvis ledningen eller støpslet er defekt, hvis den mistes i gulvet eller skades på annen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for feilsøking, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.

7. Må ikke brukes utendørs.
8. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.
9. Ha ikke fingre og kjøkkenredskap nede i blenderen når den er i gang, da dette kan forårsake alvorlig personskade og/eller føre til at blenderen ødelegges. Det kan brukes en skrape, men kun når blenderen ikke er i gang.
10. Kniven er skarp. Vær forsiktig når du håndterer skarpe kniver, tømmer beholderen og under rengjøring.
11. Hvis det brukes tilbehør som ikke er anbefalt av KitchenAid, kan det føre til risiko for personskade.
12. Et blinkende lys angir at apparatet er klart til bruk. Unngå enhver kontakt med bladene eller bevegelige deler.
13. Vær forsiktig hvis varm væske blandes i kolben, da den kan sprute ut av blenderen på grunn av plutselig dampdannelse.
14. Apparatet er ment for husholdningsbruk og lignende som f.eks.:
 - bemannede kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
 - gårdshus.
 - av gjester på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer.
 - steder som tilbyr overnatting med frokost.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

Krav til strømforsyning

ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

Spenning: 220-240 volt

Frekvens: 50/60 hertz


Wattforbruk: 1300 watt

MERK: Hvis støpselet ikke passer i stikkontakten, må du ta kontakt med en faglært elektriker. Støpselet må ikke på noen måte forandres. Ikke bruk dobbeltkontakt.

Ikke bruk skjøteledning. Hvis strømledningen er for kort, bør du kontakte en godkjent elektriker eller servicetekniker for å installere en stikkontakt i nærheten av apparatet.

Kassering av elektrisk utstyr

Kassering av innpakningsmaterialet


Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet . De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.

Kassering av produktet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EUdirektiv 2012/19/EU om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

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



- Symbolet  på produktet eller på den vedlagte dokumentasjonen indikerer at det ikke skal behandles som husholdningsavfall, men tas med til en egnet innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

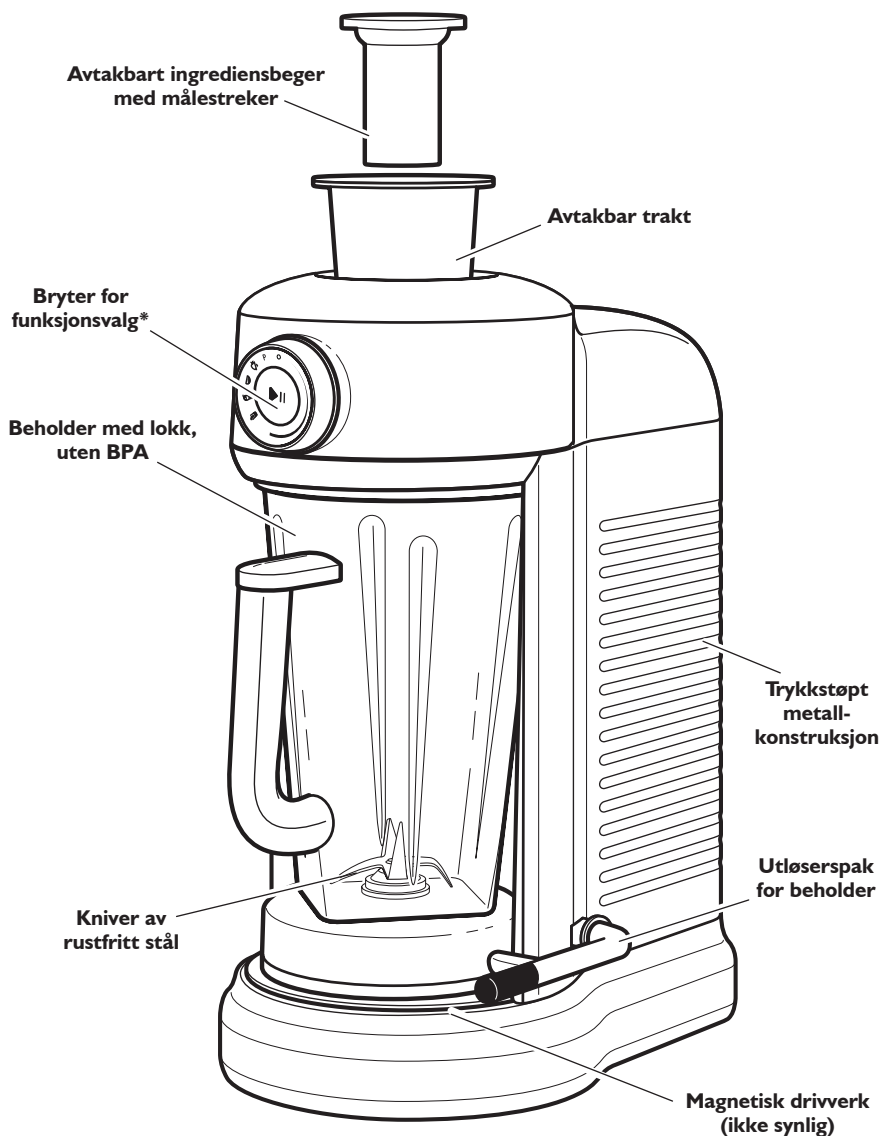
Motorens hestekrefter

Hestekreftene til blendermotoren ble målt med et dynamometer, et apparat som laboratorier bruker regelmessig for å måle den mekaniske kraften til motorer. Referansen til motorens toppnivå på 2,0 hestekrefter (HK) gjenspeiler hestekreftene til selve motoren, og er ikke hestekreftene som oppnås i blenderbeholderen. Som med enhver blender, er utgangseffekten i beholderen ikke det samme som hestekreftene til selve motoren. Denne motoren produserer maks. 1,8 HK i beholderen, noe som gjør blenderen robust nok til alle oppskriftene dine.

MERK: I tråd med retningslinjer fra produsentene av medisinske enheter, og i likhet med mange produkter som inneholder magneter, anbefales det at personer med implanterbare pacemakere/ defibrillatorer bruker blenderen med forsiktighet og holder en avstand på 30 cm mellom enheten sin og blenderen.

DELER OG FUNKSJONER

Deler og tilleggsutstyr



* Se avsnittet Veiledning til blenderfunksjoner.

MONTERE BLENDEREN

Klargjøre blenderen til bruk

! ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

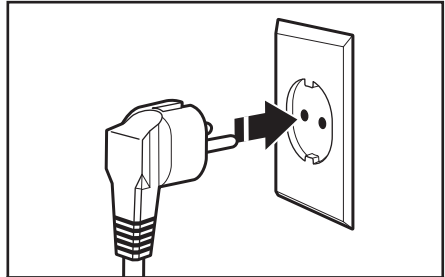
Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

Før førstegangsbruk

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



Før du bruker blenderen, må du sette inn støpselet i en jordet stikkontakt.

BETJENING

Bruk av blenderen

Før bruk

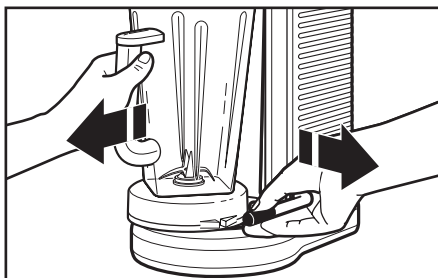
Før blenderen brukes, pass på at beholderen er ordentlig låst til motordelen.

Blenderen fungerer ikke hvis beholderen og lokket ikke sitter ordentlig på plass. Hvis du tar beholderen av motordelen før blenderen stopper, utløses knivbremsen for å stoppe knivene, og blenderen stopper etter noen sekunder.

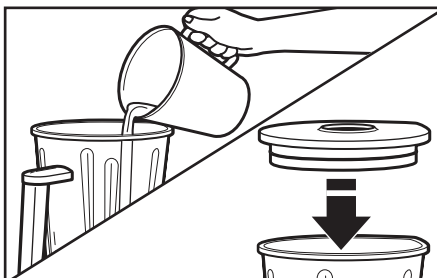


Blenderen har fire forhåndsinnstilte oppskriftsprogrammer: Kalde drikker / smudier, milkshake, supper/sauser og juice. Den har også ulike hastigheter og pulsvalg slik at du kan tilpasse miksingen til akkurat din oppskrift. Se Veiledning til blenderfunksjoner for mer detaljert informasjon.

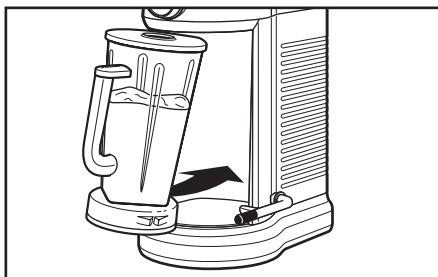
BETJENING



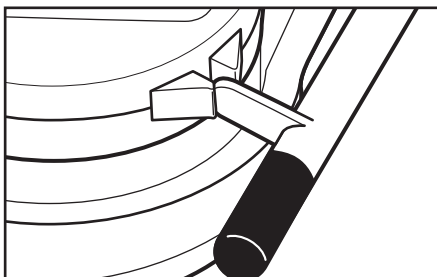
- 1 Ta beholderen av motordelen for å fylle den med ingredienser. Trekk i utløserpaken for beholderen for å ta den av. Ta godt tak i håndtaket og trekk beholderen rett mot deg for å fjerne den.



- 2 Ha ingrediensene i beholderen. Tilsett væsker først, deretter myke matvarer, og is eller frossen frukt til slutt. Pass på så du ikke overgår beholderens maksimumsstrek for påfylling – spesielt når du hovedsakelig bruker væsker. Sett lokket på tuten av beholderen først, og trykk deretter ned på siden av lokket nær håndtaket mens du passer på at lokket sitter rett. Blenderen fungerer ikke uten at lokket sitter på plass.



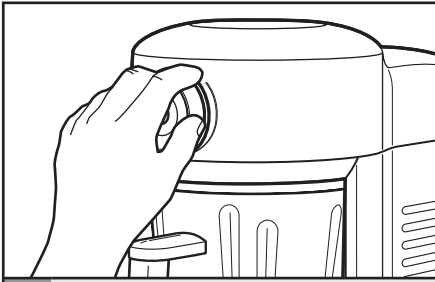
- 3 Juster toppen av beholderen for å skyve den under toppen av motordelen, og skyv beholderen fremover inn på apparatet. Påse at beholderen går rett inn og låser seg på plass.



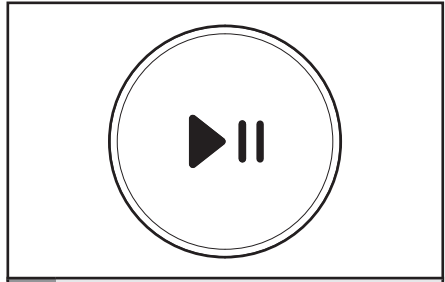
- 4 Påse at beholderen sitter ordentlig på plass ved å sørge for at klaffen på beholderens utløserpak sitter mellom de to trekantede hakkene nederst på beholderen. Du hører et klikk når beholderen er satt ordentlig på plass.

MERK: 1 cm av plattformen skal være synlig hele veien rundt beholderen når den er ordentlig låst på plass.

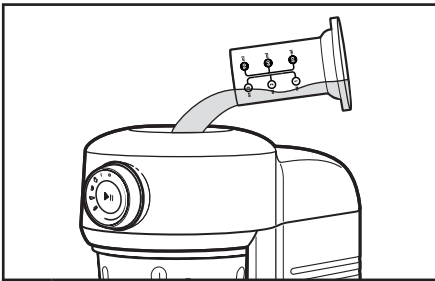
BETJENING



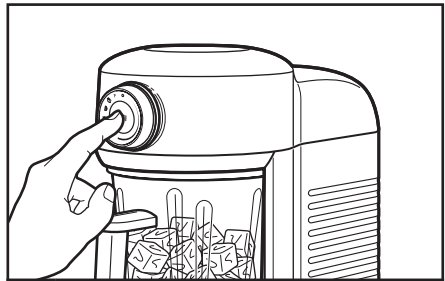
- 5** Vri valgbryteren til ønsket forhåndsinnstilt program eller hastighetsvalg (se Veiledning til blendersfunksjoner for mer informasjon).



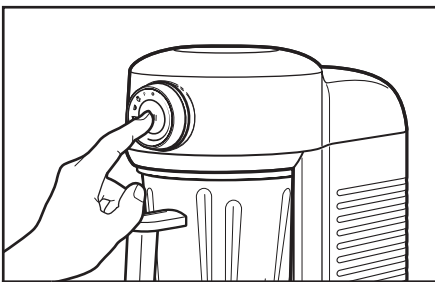
- 6** Trykk på Start/Pause-knappen.



- 7** Du kan bruke det avtakbare ingrediensbegeret og den avtakbare trakten for å tilsette flere ingredienser i beholderen under miksing, hvis nødvendig. Begeret har praktiske målelinjer for nøyaktig måling av ekstra ingredienser.



- 8** Hvis du vil bruke pulsfunksjonen, vrir du bryteren til Pulse, og trykker deretter ned og holder inne Start/Pause-knappen så lenge du ønsker.



- 9** Blenderen stopper automatisk når programmene er fullført. Blenderen ringer for å signalisere at syklusen er fullført, eller du kan trykke på Start/Pause for å stanse blenderen manuelt.







- 10** Trekk i utløerspaken for å fjerne beholderen når miksing er fullført. Ta godt tak i håndtaket og trekk beholderen rett mot deg for å fjerne den.

Veiledning til blenderfunksjoner



De fire forhåndsinnstilte oppskriftsprogrammene er alle utviklet basert på typiske oppskrifter i den kategorien. Men ikke alle oppskrifter er like, og noen ganger kan en spesifikk oppskrift mikses bedre på et program som ikke er innlysende. Enkelte milkshaker med frossen frukt mikses for eksempel bedre på programmet for kalde drikker / smudier. Når du lager smudier, kan det også hende at du foretrekker den finere konsistensen som juiceprogrammet gir. Vi oppfordrer deg til å eksperimentere for å finne det beste programmet for dine favorittoppskrifter.

Innstilling	Beskrivelse	Miksetid (i min:sek)	Varer som skal mikses	
 KALDE DRIKKER / SMUDIER	Raske pulseringer for å knuse store mengder harde matvarer slik som is, frosne grønnsaker eller frossen frukt.	1:05	Milksede drinker med is Knust is	Dyppfrost, hakket frukt (tin den litt til du kan stikke en knivspiss i den)
 MILKSHAKE	Miksing over lang tid i lav hastighet for å lage en jevn konsistens ved miksing av tykke, klebrige matvarer.	1:39	Iskrembaserte drinker Melkebaserte drinker med sorbé/is Frosne yoghurtbaserte drinker Potetpuré	Bløt ricotta eller cottage cheese Most frukt eller grønnsaker / barnemat Purert kjøtt/babymos Pannekake-/vaffeløre
 SUPPER/ SAUSER	Gradvis opptrapping av hastighet og styrke. Særlig godt egnet for miksing av varme ingredienser.	1:25	Varme drinker Soup (Suppe)	Salatdressing Varme sauser
 JUICE	Høy knivhastighet for å mikse til en fin konsistens for oppskrifter med mat med høyt fiberinnhold eller med skall eller frø.	1:29	Fruktjuice fra dypfrost konsentrat Fruktbaserte drinker (tynne)	Kald frukt- eller grønnsakssaus Finhakket fersk frukt Finhakkede, ferske grønnsaker
P PULSTAST	Gir deg nøyaktig kontroll over miksingens varighet og frekvens. Glimrende for oppskrifter som krever en lett hånd.	Korte pulseringer på 2–3 sekunder etter behov	Krydret strøkvaving Søt strøkvaving Kjøttalat til sandwichyll	Hakket frukt Hakkede grønnsaker
ULIKE HASTIGHETER	Justerbare hastigheter for fininnstilt hakking og miksing tilpasset enhver oppskrift.	Opptil 2:00, ut fra oppskriftsbehov	Pesto Dipp Reven hard ost	Luftig gelatin til kaker/dessertes Ostekake Mousse

Hurtig-tips

Bruk av blenderen

- Stopp blenderen før du bruker redskaper i beholderen. Slikkepott av gummi til å blande ingrediensene må kun brukes når blenderen er av. Bruk ikke noe redskap, inklusive slikkepott, i beholderen når motoren er i gang.
- Blenderen tåler varme ingredienser. Avkjøl om mulig varm mat før du blender den.
- For best resultat bør du unngå å fylle opp beholderen helt når du mikser varme matvarer eller væsker. Sett på lokket, fjern ingrediensbegeret i midten og legg et håndkle over toppen. Ikke ta på lokket på beholderen med hånden når du blender varm mat eller væske.
- Blenderen er ikke beregnet på bruk til oppvarming.

Magnetisk miksing

- Vær oppmerksom på at beholderen og motordelen inneholder magneter som kan tiltrekke seg andre elementer. Beholderen kan for eksempel tiltrekke seg metallredskaper i nærheten når den settes på en kjøkkenbenk.
- Metallgjenstander kan også bli trukket til blenderens motordel hvis beholderen ikke sitter på plass. Blenderen fungerer imidlertid ikke uten at beholderen og lokket sitter på plass.
- Kontroller at bunnen av beholderen ikke inneholder små magnetiske rester før hver bruk.

Miksing i ulike hastigheter

- For blandinger som mikses på innstillingen for ulike hastigheter, start mikseprosessen på en lavere hastighet for å blande ingrediensene grundig. Øk deretter til en høyere hastighet ved behov. De forhåndsinnstilte oppskriftsprogrammene gjør miksing enklere ved å variere hastighetsnivået automatisk.

- Siden blenderen kan fungere uten innblanding fra brukeren, slår funksjonen for ulike hastigheter seg automatisk av etter ca. to minutter for å sikre at den ikke kjører lenger enn tiltenkt og oppskriften ikke blir mikset for mye. Hvis du vil mikse lenger, tilbakestiller du blenderen til OFF/O-stillingen og kjører den på nytt etter behov.

Bruke ingrediensmateren

- Hvis ønskelig, kan du ta av ingrediensbegeret i midten for å tilsette ingredienser mens blenderen er i gang.
- Ingrediensbegeret og trakten må vaskes selv om ingrediensene ikke tilsettes gjennom ingrediensmateren.
- For grundig bearbeiding av ingrediensene, tilsett dem tidlig i syklusen slik at blenderen kan bearbeide dem ordentlig.
- Hvis biter av frukt og grønnsaker er ønskelig, tilsett ingrediensene mot slutten av miksesyklusen.
- Hvis ingrediensbegeret ikke sitter ordentlig, må du påse at trakten er satt ordentlig nedi. Hvis du får problemer, roterer du enten trakten eller begeret inntil du finner riktig posisjon.
- Tørk mellomlegget inne i trakten rent etter hver bruk.

Knusing av is

- Is rett fra fryseboksen er lettere å knuse enn delvis smeltet is til snø.
- Mindre isbiter hakkes eller knuses fortere enn store biter.
- For best resultat bør du knuse isen ved å tilsette den gjennom ingrediensmateren mens blenderen er i gang.

Hvordan...

Oppløse smakstilsatt gelatin:

Hell kokende vann i beholderen, ha i gelatin. Fjern ingrediensbegeret i midten og legg et håndkle over lokket. Bruk innstillingen for ulike hastigheter og miks på lav hastighet til gelatinen er oppløst, i rundt 10 til 30 sekunder. Ha i de andre ingrediensene.

Hakk frukt og grønnsaker:

Ha 475 ml frukt- eller grønnsakbiter i beholderen. I Puls-modus dekker du til og mikser mens du pulserer noen ganger, rundt to til tre sekunder hver gang, til du når ønsket konsistens.

Purere frukt: Ha 475 ml hermetisk eller kokt frukt i beholderen. Ha i 30 til 60 ml fruktjuice eller vann per 240 ml. frukt. Sett på lokket og miks på Milkshake-innstillingen.

Purere grønnsaker: Ha 475 ml hermetiske eller kokte grønnsaker i beholderen. Ha i 3-4 ss buljong, vann eller melk pr. 240 ml. grønnsaker. Sett på lokket og miks på Milkshake-innstillingen.

Fjerne klumper i saus: Hvis det blir klumper i sausen, hell den i beholderen. Sett på lokket og miks på Milkshake-innstillingen til den er jevn.

Blande mel og væske til jevning:

Hell flytende ingredienser i beholderen først, og tilsett deretter melet på toppen. Sett på lokket og miks på Milkshake-innstillingen.

Lage hvit saus: Hell melk i beholderen først, og tilsett deretter melet på toppen, og salt ved behov. Sett på lokket og miks på Milkshake-innstillingen.

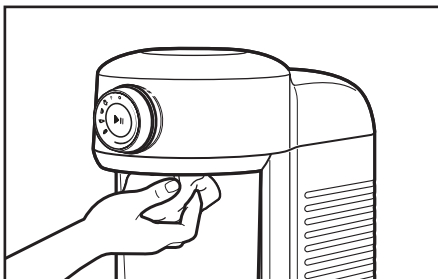
Lage pannekake- eller vaffelrøre av ferdigblanding: Hell flytende ingredienser i beholderen først, og tilsett deretter blandingen og de andre ingrediensene på toppen. Sett på lokket og miks på Milkshake-innstillingen. Slå av blenderen og skrap av sidene på beholderen etter behov.

Lage smudier: Tilsett væsker og frosne ingredienser i beholderen først, og tilsett deretter andre ingredienser. Sett på lokket og miks på innstillingen for Kalde drikker / smudier.

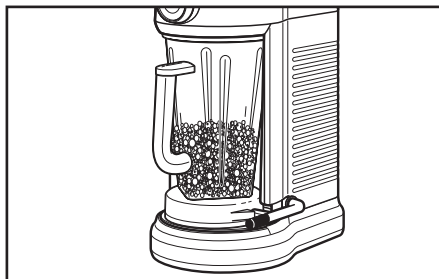
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Rengjøre blenderen

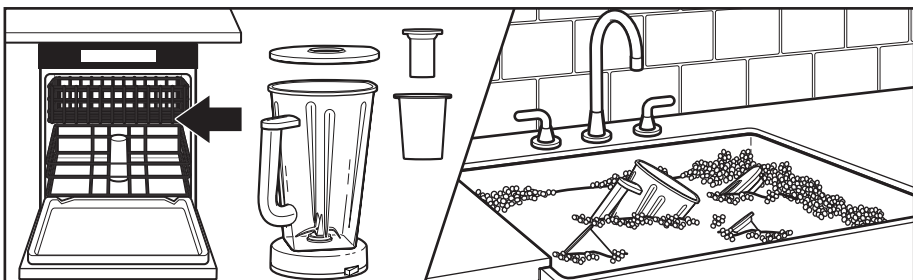
- Rengjør blenderen grundig etter bruk. Pass på å trekke ut støpselet før rengjøring.
- Blenderens motordel eller ledning må ikke dyppes i vann, da dette kan skade blenderen.
- Ikke bruk slipemidler eller skuresvamber, da dette kan skrape opp blenderen.



1 Slik rengjør du blenderens motordel og ledning: Trekk ut blenderens støpselet før rengjøring. Tørk av med en varm, fuktig klut, rengjør med en fuktig klut og tørk med en myk klut. Pass på å rengjøre innsiden av ingrediensmateren hver gang.



2 Rask rengjøring av blenderen mens den står i motordelen: Tilsett 1 dråpe oppvaskmiddel til en halv beholder med vann, og kjør på syklusen for Kalde drikker / smudier. Hell ut vannet når syklusen er fullført, og skyll godt.

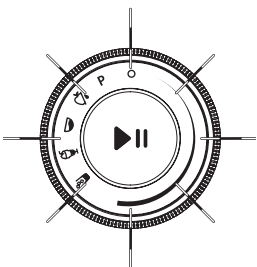
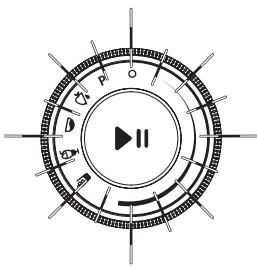



3 Slik rengjør du beholderen, lokket, ingrediensbegeret og trakten: Vask alle delene på øverste eller nederste hylle i oppvaskmaskinen. Eller de kan vaskes for hånd med såpevann, skylles og tørkes.

MERK: For best resultat ved rengjøring av blenderen bør du ta lokket, ingrediensbegeret og trakten helt av og vaske alle delene grundig etter hver bruk.

Forstå blenderens blinkende koder

VIKTIG: Blenderen fungerer ikke i noen hastighet med mindre du trykker på Start/Pause-knappen først.

LED-indikatoren blinker langsomt	LED-indikatoren blinker hurtig	LED-indikatoren blinker ikke
		
<p>Klar-modus</p> <p>Når lyset på LED-indikatoren blir langsomt sterkere og deretter slår seg av, vil blenderen være klar for bruk. Trykk på Start/Pause-knappen for å begynne å mikse.</p>	<p>Feilmodus</p> <p>Hvis LED-indikatoren blinker hurtig på og av, er ikke blenderen klar for miksing. De vanligste årsakene inkluderer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - At beholderen ikke sitter ordentlig - At beholderen ble fjernet før miksing var fullført - At blenderen har kjørt seg fast <p>Vri først bryteren til OFF/O. Påse deretter at beholderen sitter ordentlig på plass. Velg innstilling og trykk på Start/Pause-knappen.</p> <p>Hvis blenderen har kjørt seg fast, stopper den for å unngå å skade motoren. Trykk på Start/Pause, og trekk deretter ut støpselet. Fjern beholderen fra motordelen og frigjør knivene med en skraper ved å bryte opp eller fjerne innholdet nederst i beholderen. Start på nytt ved å vri bryteren til OFF/O-stilling. Vri den deretter til ønsket innstilling og trykk på Start/Pause.</p>	<p>Hvis LED-indikatoren ikke blinker etter at en innstilling er valgt, er ikke blenderen klar for miksing. De vanligste årsakene inkluderer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - At blenderen er i dvalemodus - At blenderens støpsel er trukket ut eller det har oppstått et strømbrudd <p>Blenderen kan ha gått inn i en inaktiv modus eller dvalemodus. Denne funksjonen sparer strøm hvis blenderen står uten oppsyn i noen minutter. Når du tilbakestill apparatet til OFF/O, settes blenderen i aktiv modus igjen. Vri først bryteren til OFF/O. Påse deretter at beholderen sitter ordentlig på plass. Velg innstilling og trykk på Start/Pause-knappen.</p> <p>Hvis blenderen ikke var i dvalemodus, sjekk om blenderen er koblet til et jordet strømuttak, og trykk deretter på Start/Pause. Hvis blenderen fortsatt ikke virker, se nedenfor for ytterligere informasjon om å rette opp i driftsfeilen.</p>

Blenderen virker ikke når det velges en innstilling

! ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

- Hvis LED-indikatoren blinker hurtig av og på, kan det hende at beholderen ikke sitter ordentlig på plass, eller blenderen kan ha gått i dvalemodus og må tilbakestilles til OFF/O. Følg instruksjonene ovenfor under Feilmodus.
- Sjekk om blenderen er koblet til et jordet strømuttak. Hvis den er det, trykk på Start/Pause og trekk deretter ut kontakten til blenderen. Koble til igjen i samme uttak, og trykk på Start/Pause. Hvis blenderen fortsatt ikke virker, sjekk sikringen eller bryteren på den elektriske kretsen blenderen er koblet til og pass på.
- Det er ikke sikkert at beholderen sitter helt på plass. Påse at den er satt helt inn og at lokket er justert.
- Det kan hende at blenderen må tilbakestilles. Vri den til OFF/O-stillingen og tilbake til den ønskede innstillingen.

Blenderen slutter å virke under blending

- Tap av strøm – vri valgbryteren til OFF/O-stillingen, og vri den deretter til ønsket innstilling og trykk på Start/Pause.
- Blenderen slår seg automatisk av etter ca. to minutters miksing på innstillingen for ulike hastigheter. Du tilbakestiller den ved å vri valgbryteren til OFF/O-stillingen, og deretter tilbake til ønsket innstilling, før du trykker på Start/Pause.
- Blenderen kan ha kjørt seg fast. Hvis blenderen har kjørt seg fast, vil den stoppe for å forhindre at motoren skades. Vri bryteren til OFF/O, og trekk deretter ut støpselet. Fjern beholderen fra motordelen og frigjør knivene med en skrape ved å bryte opp eller fjerne innholdet nederst i beholderen. Start på nytt ved å vri bryteren til OFF/O-stilling. Vri den deretter til ønsket innstilling og trykk på Start/Pause.

Hvis problemet ikke kan løses med trinnene i denne delen, kontakt et autorisert servicesenter (se delen Garanti og service).

GARANTI OG SERVICE

Garanti for blenderen KitchenAid

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: For modell 5KSB5080: Sju års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner når blenderen blir brukt til annet enn vanlig matlaging. B. Skade som er resultat av uhell, endringer, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

Servicesentre

All service bør utføres lokalt av et service-senter som er autorisert av KitchenAid. Kontakt forhandleren som du kjøpte maskinen fra for å få navnet på ditt nærmeste servicesenter som er autorisert av KitchenAid.

ServiceCompaniet AS:

Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY

Tlf: +47 2389 7266
Fax: +47 2268 5400

Contact person: John K. Skaar
john@servicecompaniet.no

Kundeservice

Norsk Importør:

HOWARD AS:
Hansteensgate 12
0253 OSLO
Tel: 23 08 41 30

Hvis du vil ha mer informasjon, kan du besøke nettstedet vårt på:
www.KitchenAid.eu

SISÄLLYSLUETTELO

TEHOSEKOITTIMEN TURVALLISUUS

Tärkeät turvatoimenpiteet	166
Sähkövaatimukset	168
Sähkölaitteiden hävittäminen	168
Moottorin teho hevosvoimina	169

OSAT JA OMINAISUUDET

Osat ja lisävarusteet	170
-----------------------------	-----

TEHOSEKOITTIMEN KOKOAMINEN

Tehosekoittimen käyttöönoton valmistelu	171
---	-----

TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ

Tehosekoittimen käyttäminen	171
Tehosekoittimen toiminnot	174

HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

Pikavihjeet	175
Vihjeitä... ..	176

HOITO JA PUHDISTUS.....

	177
--	-----

VIANETSINTÄ

Tehosekoittimen merkkivalot	178
Tehosekoitin ei toimi, kun jokin toiminto on valittu	179
Tehosekoitin pysähtyy kesken toiminnan.....	179

TAKUU JA HUOLTO

	180
--	-----

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

Tässä käyttöohjeessa ja hankkimassasi laitteessa on monia tärkeitä turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

Tämä merkki varoittaa mahdollisista riskeistä, jotka voivat johtaa sinun tai muiden kuolemaan tai loukkaantumiseen.

Kaikissa turvaohjeissa on varoituskolmio ja sana "VAARA" tai "VAROITUS". Nämä sanat tarkoittavat:

! VAARA

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.

! VAROITUS

Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

Kaikista turvaohjeista käy ilmi, mikä mahdollinen vaara on, miten voit vähentää loukkaantumisen riskiä ja mitä voi tapahtua, jos ohjeita ei noudateta.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluvat seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Suojaudu sähköiskun vaaralta. Älä upota tehosekoitinta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen toimintakyky tai aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot ovat normaalia vähäisemmät, jos heitä valvotaan tai heidät on ohjattu laitteen turvallisessa käytössä ja vaarojen ymmärtämisessä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
4. Irrota aina virtajohto pistorasiasta kun laite ei ole käytössä, ennen kuin asennat tai poistat siitä osia sekä ennen laitteen puhdistusta.
5. Älä kosketa liikkuvia osia.

6. Älä käytä tehosekoitinta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki, jos laite on epäkunnossa, pudonnut tai muuten vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai sähkö- ja mekaanisten toimintojen säätöä varten.
7. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
8. Tarkista, ettei liitosjohto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
9. Henkilövahinkojen ja laitevaurioiden välttämiseksi, älä aseta kättä tai käyttöosia tehosekoittimeen kun laite on käynnissä. Voit käyttää lastaa, mutta vain silloin, kun tehosekoitin ei ole käynnissä.
10. Koneen terät ovat hyvin teräviä. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kannua ja puhdistaussasi laitetta.
11. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa henkilövahingon vaaran.
12. Vilkkuva valo tarkoittaa, että laite on käyttövalmis - älä kosketa teriä tai muita liikkuvia osia.
13. Ole varovainen, jos kuumaa nestettä kaadetaan tehosekoittimeen, sillä se saattaa höyrystyä ja suihkuta äkisti ulos laitteesta.
14. Laite on tarkoitettu käytettäväksi kodeissa ja vastaavissa käyttöympäristöissä, kuten
 - kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä.
 - maataloissa.
 - asiakkaiden käytettäväksi hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä.
 - bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Sähkövaatimukset

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Jännite: 220 - 240 Voltin

Taajuus: 50/60 Hertziä


Teho: 1300 Wattia

HUOM.: Ellei pistoke sovi pistorasiaan, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä tee mitään muutoksia pistokkeeseen. Älä käytä muuntajaa.

Älä käytä jatkojohtoa. Jos sähköjohto on liian lyhyt, pyydä pätevää sähköasentajaa tai huoltomiestä asentamaan pistorasia laitteen lähelle.

Sähkölaitteiden hävittäminen

Pakkausmateriaalien hävittäminen


Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysymbolilla . Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säädösten mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

- Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EU Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (WEEE) mukaisesti.

- Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa

oleva symboli  merkitsee, että sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

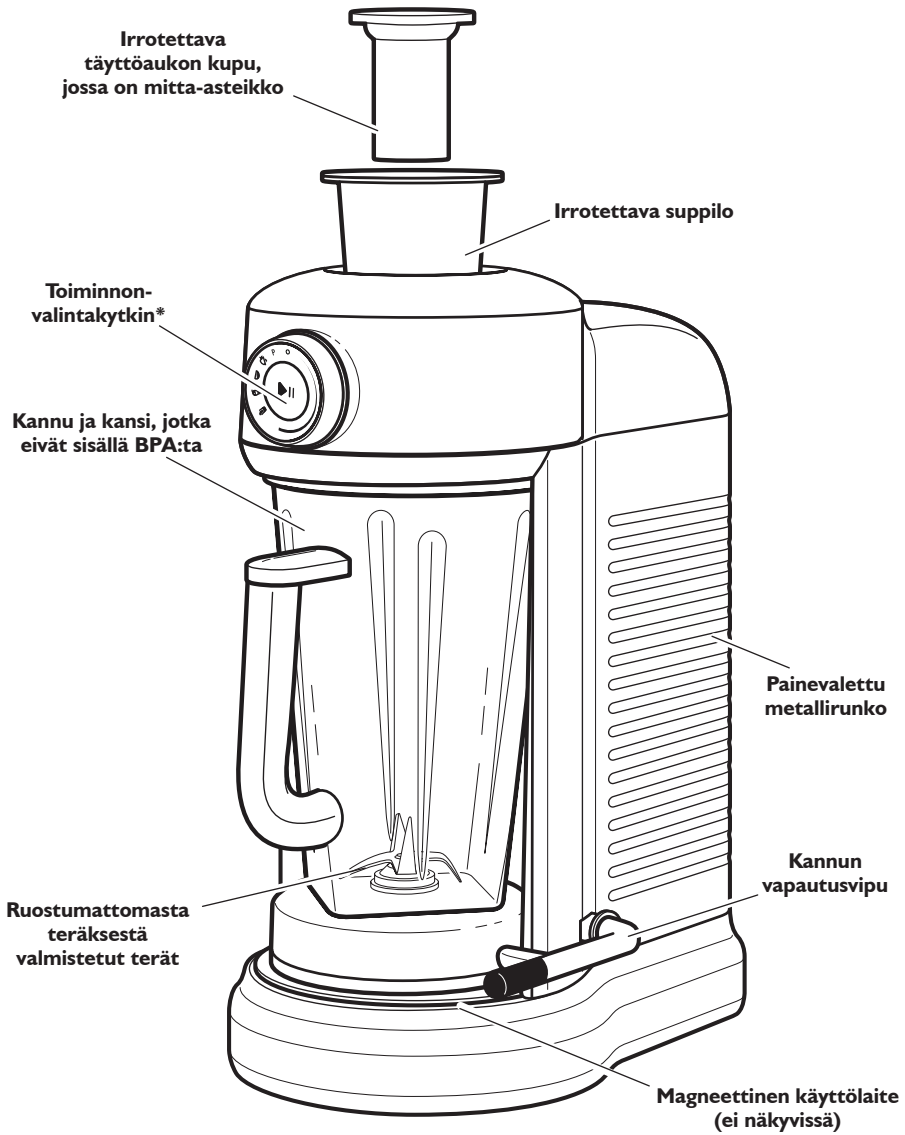
Moottorin teho hevosvoimina

Tehosekoittimen moottorin teho hevosvoimina on määritetty laboratorio-olosuhteissa dynamometrilla, jolla mitataan moottoreiden mekaanista voimaa. Moottorin huipputeho on 2,0 hevosvoimaa. Tällä viitataan itse moottorin tehoon eikä tehosekoittimen tehoon kannussa. Minkään tehosekoittimen teho kannussa ei vastaa sen moottorin tehoa. Moottorin tuottama huipputeho kannussa on 1,8 hevosvoimaa, joten laite antaa runsaasti sekoitustehoa kaikkiin resepteihin.

HUOM.: Jos käyttäjällä on kehoon asennettu sydämentahdistin/defibrillaattori, lääkintälaitteiden valmistajien ohjeiden mukaisesti on suositeltavaa käyttää tehosekoitinta (aivan kuten monia muitakin tuotteita, jotka sisältävät magneetteja) varovasti ja vähintään 30 cm:n etäisyydellä kehosta.

OSAT JA OMINAISUUDET

Osat ja lisävarusteet



* Katso kohta Tehosekoittimen toiminnot.

TEHOSEKOITTIMEN KOKOAMINEN

Tehosekoittimen käyttöönoton valmistelu

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

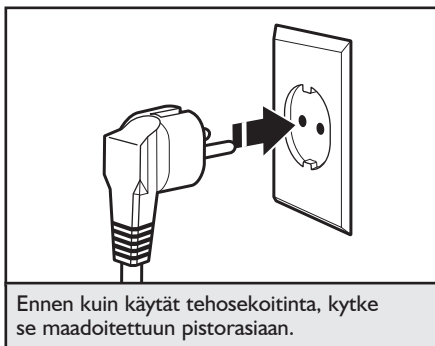
Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen ensimmäistä käyttökertaa pyyhi tehosekoittimen runko-osa liinalla, joka on kostutettu lämpimällä vedellä. Pyyhi vielä uudelleen kostutetulla liinalla. Kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla. Pese kannu, kansi ja täyttöaukon kupu lämpimässä saippuavedessä (ks. Hoito ja puhdistus). Huuhtelee osat ja pyyhi ne kuiviksi.



Ennen kuin käytät tehosekoitinta, kytke se maadoitettuun pistorasiaan.

TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ

Tehosekoittimen käyttäminen

Ennen käyttöä

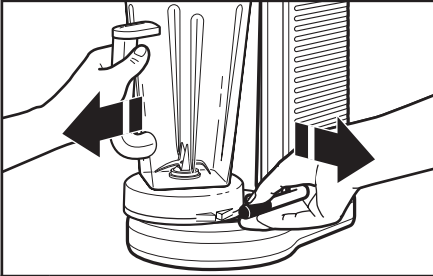
Varmista, että kannu on asianmukaisesti lukittu tehosekoittimen runko-osaan, ennen kuin käynnistät tehosekoittimen.

Tehosekoitin ei käynnisty, jos kannu ja sen kansi eivät ole kunnolla paikoillaan. Jos kannu vedetään irti runko-osasta tehosekoittimen ollessa vielä käynnissä, teräjarru pysäyttää terät ja tehosekoitin pysähtyy muutaman sekunnin kuluttua.



Tehosekoittimessa on neljä esiasetettua reseptiohjelmaa: jääkylmille juomille ja smoothieille, pirtelöille, keitoille ja kastikkeille sekä mehuille. Lisäksi nopeuden säädön ja sykätystoiminnon avulla voit muokata tehosekoittimen toimintaa resepteillesi sopivaksi. Katso tarkempia ohjeita kohdasta Tehosekoittimen toiminnot.

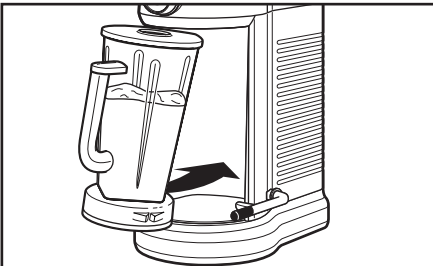
TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ



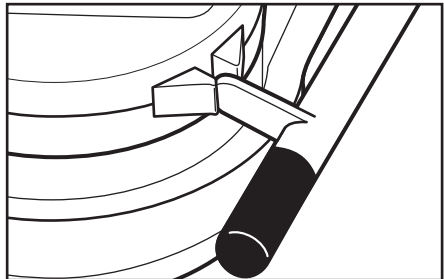
- 1 Kannu irrotetaan tehosekoittimen runko-osasta aineksien lisäämistä varten. Voit irrottaa kannun helposti vetämällä kannun vapautusvivusta. Pidä tukevasti kahvasta ja vedä kannu irti suoraan itseäsi kohti.



- 2 Laita ainekset kannuun. Lisää ensin nesteet, sitten pehmeät ainekset ja lopuksi jää tai pakastehedelmät. Kun täytät kannua, älä ylitä maksimitasoa osoittavaa linjaa – varsinkaan käyttäessäsi lähinnä nesteitä. Aseta kansi ensin kannun nokkaan ja paina sitten sen reuna alas kahvan kohdalla. Varmista, että kansi on suorassa. Tehosekoitin ei käynnisty ilman kantta.



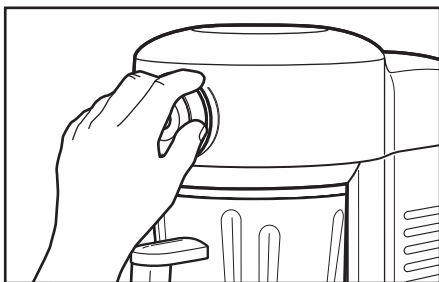
- 3 Kohdistista kannun yläosa tehosekoittimen runko-osaan ja liu'uta kannu paikalleen. Varmista, että kannu on suorassa ja tukevasti paikallaan.



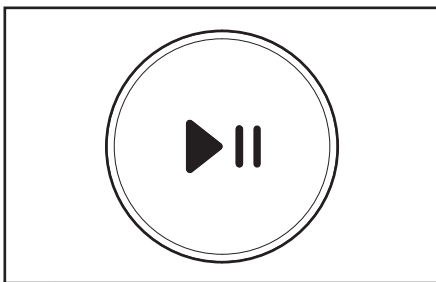
- 4 Varmista, että kannu on kokonaan paikallaan ja kannun vapautusvivun kieli on runko-osan lovessa. Kuulet napsahduksen, kun kannu on kokonaan paikallaan.

HUOM.: Kun kannu on lukittunut paikalleen, sen ympärillä näkyy joka puolelta 1 cm jalustaa.

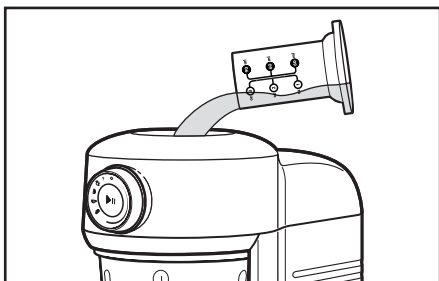
TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ



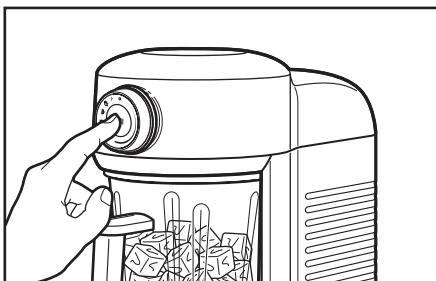
5 Valitse haluamasi esiasetettu ohjelma tai nopeusasetus kiertämällä valintakytkintä. (Katso lisätietoja kohdasta Tehosekoittimen toiminnot.)



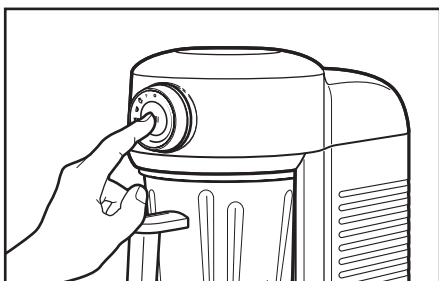
6 Paina Käynnistys/Tauko-painiketta.



7 Irrotettavan täyttöaukon kuvun ja suppilon avulla voit tarvittaessa lisätä kannuun muita aineksia tehosekoittimen käytön aikana. Kuvussa on kätevä mittaasteikko, jonka avulla voit lisätä halutun määrän tarkasti.



8 Voit käyttää sykätystoimintoa valitsemalla sen valintakytkimellä ja painamalla Käynnistys/Tauko-painiketta tarvittavan ajan.



9 Tehosekoitin pysähtyy automaattisesti ohjelman päätyttyä. Toiminnon päättymisestä ilmoitetaan äänimerkillä. Tehosekoitin voidaan myös pysäyttää manuaalisesti Käynnistys/Tauko-painikkeella.







10 Kun olet valmis, voit irrottaa kannun helposti vetämällä kannun vapautusvivusta. Pidä tukevasti kahvasta ja vedä kannu irti suoraan itseäsi kohti.

TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ

Te hosekoittimen toiminnot



Neljä esiasetettua reseptiohjelmaa on kehitetty niitä vastaavien tyyppilisten reseptien pohjalta. Kaikki reseptit eivät kuitenkaan ole samanlaisia, ja joissakin tapauksissa tietyn ruoan valmistukseen saattaa sopia ohjelma, jonka käyttö ei heti tulisi mieleen. Esimerkiksi joidenkin pakastehedelmiä sisältävien pirtelöiden valmistukseen kannattaa käyttää jääkylmille juomille ja smoothieille tarkoitettua ohjelmaa. Smoothieiden valmistuksessa taas saatat pitää enemmän hienommasta rakenteesta, joka saadaan aikaan mehuille tarkoitettulla ohjelmalla. Kokeile eri vaihtoehtoja, niin löydät suosikkiresepteillesi parhaiten sopivat ohjelmat.

Asetus	Kuvaus	Sekoitus aika (min:s)	Sekoitettavat ainekset	
 JÄÄKYL MÄT JUOMAT JA SMOOTHIET	Nopeat ja tehokkaat sysäykset murskaavat suuret määrät kovaa ruokaa, kuten jäätä tai pakastettuja vihanneksia tai hedelmiä.	1:05	Sekoitetut jääjuomat Jäämurska	Pilkotut pakastetut hedelmät (sulata ensin sen verran, että veitsen kärki painuu hieman pintaa syvemmälle)
 PIRTELÖT	Pitkään kestävä ja hidas sekoitus saa aikaan sileän ja yhtenäisen rakenteen sekoitettaessa paksuja ja tahmeita ruokia.	1:39	Jäätelöpohjaiset juomat Sorbetti / jäiset maitopohjaiset juomat Pakastetut jogurtti-pohjaiset juomat Perunasose	Raejuusto Hedelmä- ja kasvissoseet / vauvanruoka Lihasose/vauvan liharuoka Lettu-/vohvelitaikina
 KEITOT JA KASTIKKEET	Nopeutta ja tehoa lisätään tasaisesti. Sopii erityisesti kuumien ainesten sekoittamiseen.	1:25	Kuumat juomat Soup (Keitto)	Salaattikastike Kuumat kastikkeet
 MEHU	Terän nopea liike hienontaa ainekset, joissa on paljon kuitua, kuorta tai siemeniä.	1:29	Hedelmämehu pakastetusta tiivisteestä Hedelmäpohjaiset juomat (laiha)	Kylmät hedelmä- tai kasvispohjaiset kastikkeet Hienoksi pilkotut tuoreet hedelmät Hienoksi pilkotut tuoreet vihannekset
P SYKÄYTYS	Sekoituksen kestoa ja tiheyttä voi säätää tarkasti. Sopii erinomaisesti resepteihin, joihin tarvitaan kevyttä sekoitusta.	Lyhyitä 2–3 sekunnin sykäyksiä tarpeen mukaan	Maustettu murupäällyste Makea murupäällyste Lihasalaatti voileipiä täytteeksi	Pilkotut hedelmät Pilkotut vihannekset
NOPEUDEN SÄÄTÖ	Hienontamis- ja sekoitusnopeutta voi säätää tarkasti kaikissa resepteissä.	Reseptin mukaan, korkeintaan 2:00	Pesto Dipit Raastettu kova juusto	Kuohkea liivate piirakka-/jäikiruokiin Juustokakku Mousse-vahto

Pikavihjeet

Tehosekoittimen käyttäminen

- Pysäytä tehosekoitin ennen kuin asetat työvälineitä kannuun. Käytä kumilastaa aineosien sekoittamiseen vain silloin, kun tehosekoitin on sammuksissa. Älä koskaan laita mitään välinettä kannuun moottorin käydessä, lastat mukaan lukien.
- Voit käyttää tehosekoittimessa kuumia aineksia. Mikäli mahdollista, anna kuumien ruokien jäähtyä ennen sekoittamista.
- Kuumia ruokia tai nesteitä sekoittaessasi saat parhaan tuloksen, kun et täytä tehosekoittimen kannua täyteen. Kiinnitä kansi paikalleen, irrota täyttöaukon kupu ja peitä täyttöaukko pyyhkeellä. Älä sekoita 60 °C kuumempia nesteitä tai ruokia.
- Tehosekoitinta ei ole tarkoitettu lämmityslaitteeksi.

Magneettinen sekoittaminen

- Huomaa, että tehosekoittimen kannussa ja runko-osassa on magneetteja, jotka voivat vetää muita esineitä puoleensa. Esimerkiksi pöydällä olevaan kannuun voi tarttua sen lähellä olevia metallisia aterimia.
- Myös tehosekoittimen runko-osaan voi tarttua metalliesineitä, kun kannu ei ole paikallaan. Tehosekoitinta ei kuitenkaan voi käynnistää, jos kannu ja kansi eivät ole paikoillaan.
- Tarkista aina ennen käyttöä, ettei kannun pohjassa ole pieniä metalliesineitä.

Tehosekoittimen nopeuden säätö

- Kun käytät nopeudensäätötoimintoa, voit aloittaa sekoittamisen hitaalla nopeudella, jolloin ainekset sekoittuvat perusteellisesti. Sitten voit lisätä nopeutta tarpeen mukaan. Esiasetetut reseptiohjelmat helpottavat tehosekoittimen käyttöä, sillä ne säätävät nopeutta automaattisesti.

- Nopeudensäätötoiminto toimii ilman käyttäjän toimenpiteitä noin kaksi minuuttia, minkä jälkeen se sammuu automaattisesti. Näin varmistetaan, ettei se jää päälle liian pitkäksi aikaa ja etteivät ainekset sekoitu liikaa. Jos haluat sekoittaa aineksia kauemmin, käännä valintakytkin ensin O-asentoon (pois päältä) ja sitten takaisin haluamaasi toimintoon.

Täyttöaukon käyttäminen

- Voit halutessasi lisätä aineksia tehosekoittimen käytön aikana irrottamalla täyttöaukon kuvun.
- Täyttöaukon kupu ja suppilo täytyy pestä laitteen käytön jälkeen, vaikka aineksia ei lisättäisikään täyttöaukon kautta.
- Lisää sekoitusjakson alkupuolella ainekset, jotka haluat tehosekoittimen käsittelevän huolellisesti.
- Jos haluat jättää ruokaan hedelmien ja kasvien paloja, lisää nämä ainekset sekoitusjakson loppupuolella.
- Jos täyttöaukon kupu ei asetu kunnolla paikalleen, varmista, että suppilo on kokonaan paikallaan. Tarvittaessa kierrä suppiloa tai kupua, kunnes löydät oikean asennon.
- Pyyhi suppilon sisäpuoli jokaisen käyttökerran jälkeen.

Jään murskaaminen

- Suoraan pakastimesta otetusta jäästä saadaan parempaa jäähilettä kuin osittain sulaneesta jäästä.
- Pienet jääkuutiot pilkkoutuvat tai murskautuvat nopeammin kuin suuret.
- Parhaan tuloksen saat lisäämällä murskattavan jään täyttöaukon kautta tehosekoittimen käytön aikana.

Vihjeitä...

Maustetun liivattteen liuottaminen:

Kaada kiehuva vesi kannuun ja lisää liivate. Irrrota täyttöaukon kupu ja aseta kannen päälle pyyhe. Käytä nopeuden säätöä ja sekoita hitaalla nopeudella, kunnes liivate on liennut. Tähän kuluu noin 10–30 sekuntia. Lisää muut ainesosat.

Hedelmien ja vihannesten pilkkominen:

Lisää 4,75 dl hedelmiä tai vihannuksia paloina kannuun. Valitse sykäytystoiminto, aseta kansi paikalleen ja käytä noin 2–3 sekunnin sykäyksiä, kunnes koostumus on halutunlainen.

Hedelmäsose: Lisää 4,75 dl säilykehedelmiä tai keitettyjä hedelmiä kannuun. Lisää 2–4 ruokalusikallista (30–60 ml) hedelmämehua tai vettä 240 ml hedelmiä kohti. Aseta kansi paikalleen ja sekoita pirtelötoiminnolla.

Vihannessoose: Lisää 4,75 dl säilykevihannuksia tai keitettyjä vihannuksia kannuun. Lisää 2–4 ruokalusikallista (30–60 ml)lientä, vettä tai maitoa 240 ml kasviksia kohti. Aseta kansi paikalleen ja sekoita pirtelötoiminnolla.

Kokkareiden poisto kastikkeesta:

Jos kastike on kokkareista, kaada kastike kannuun. Aseta kansi paikalleen ja sekoita tasaiseksi pirtelötoiminnolla.

Jauhojen ja nesteen yhdistäminen

suurusteeksi: Kaada nestemäiset aineet ensin kannuun ja lisää sitten päälle jauhot. Aseta kansi paikalleen ja sekoita pirtelötoiminnolla.

Valkokastikkeen valmistaminen:

Kaada maito ensin kannuun ja lisää sitten jauhot sekä halutessasi suolaa. Aseta kansi paikalleen ja sekoita pirtelötoiminnolla.

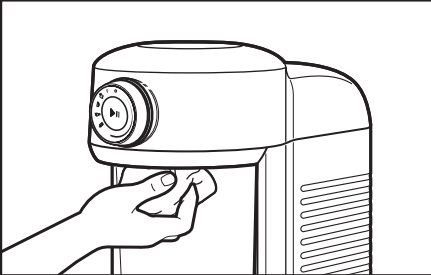
Pannukakku- tai vohvelitaikinan valmistaminen valmissekoituksesta:

Kaada nestemäiset aineet ensin kannuun ja lisää sitten päälle jauhoseos ja muut ainekset. Aseta kansi paikalleen ja sekoita pirtelötoiminnolla. Pysäytä tehosekoitin ja kaavi kannun sisäpinta tarvittaessa.

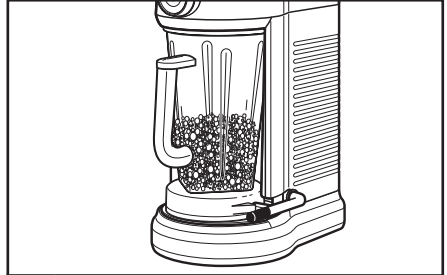
Smoothieiden valmistus: Kaada nestemäiset ja pakastetut ainekset ensin kannuun ja lisää sitten päälle muut ainekset. Aseta kansi paikalleen ja sekoita jääkylmille juomille ja smoothieille tarkoitettulla toiminnolla.

Tehosekoittimen puhdistus

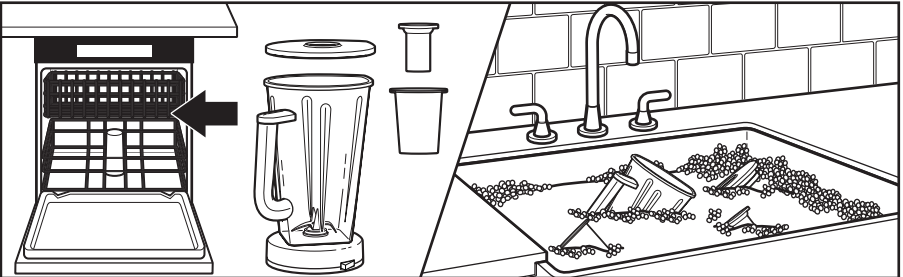
- Puhdista tehosekoitin perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Irrota laite aina pistorasiasta ennen puhdistusta.
- Tehosekoittimen runko-osaa tai virtajohtoa ei saa upottaa veteen, sillä se voi vahingoittaa laitetta.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä, sillä ne naarmuttavat tehosekoitinta.



1 Tehosekoittimen runko-osan ja virtajohdon puhdistaminen: Irrota tehosekoitin pistorasiasta ennen puhdistusta. Pyyhi puhtaaksi lämpimään veteen kostutetulla liinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Muista aina puhdistaa myös täyttöaukon sisäpuoli.



2 Tehosekoittimen puhdistaminen nopeasti kannun ollessa paikallaan: Täytä kannu puolilleen vedellä ja lisää 1 pisara astianpesuainetta. Käytä jääkylmille juomille ja smoothieille tarkoitettua ohjelmaa. Kun toimintojakso on valmis, kaada vesi pois ja huuhtele huolellisesti.

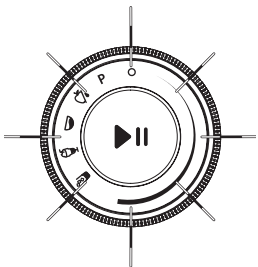
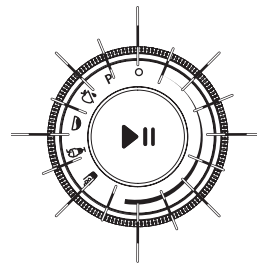



3 Kannun, kannen, täyttöaukon kuvun ja suppilon puhdistaminen: Pese osat astianpesukoneen ylä- tai alatasolla. Voit myös pestä osat käsin saippuavedessä, huuhdella ja pyyhkiä ne kuiviksi.

HUOM.: Saat parhaan tuloksen, kun irrotat kokonaan kannen, täyttöaukon kuvun ja suppilon ja peset kaikki osat huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tehosekoittimen merkkivalot

TÄRKEÄÄ: Tehosekoitin ei toimi, ennen kuin Käynnistys/Tauko-painiketta painetaan.

LED-merkkivalo vilkkuu hitaasti	LED-merkkivalo vilkkuu nopeasti	LED-merkkivalo ei vilku
		
<p>Valmis-tila</p> <p>Jos LED-merkkivalo muuttuu himmeästä kirkkaaksi ja sitten sammuu, tehosekoitin on käyttövalmis. Käynnistä tehosekoitin painamalla Käynnistys/Tauko-painiketta.</p>	<p>Virhetila</p> <p>Jos LED-merkkivalo vilkkuu nopeasti, tehosekoitin ei ole käyttövalmis. Yleisimpiä syitä tähän ovat seuraavat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kannu ei ole kunnolla paikallaan. – Sekoitusjakso ei ollut valmis, kun kannu irrotettiin. – Tehosekoitin on jumissa. <p>Käännä valintakytkin ensin O-asentoon (pois päältä). Varmista sitten, että kannu on kunnolla paikallaan. Valitse haluamasi toiminto ja paina Käynnistys/Tauko-painiketta.</p> <p>Mikäli tehosekoittimen terä juuttuu paikalleen, laite pysähtyy, jotta moottori ei vaurioituisi. Paina Käynnistys/Tauko-painiketta ja irrota sitten virtajohto pistorasiasta. Nosta kannu pois runko-osasta ja vapauta terät erottelemalla kannun pohjalla olevia aineksia toisistaan tai nostamalla ne pois lastan avulla. Käännä valintakytkin O-asentoon (pois päältä) ja sitten haluamaasi toimintoon. Käynnistä tehosekoitin uudelleen painamalla Käynnistys/Tauko-</p>	<p>Jos LED-merkkivalo ei vilku valittuasi toiminnon, tehosekoitin ei ole käyttövalmis. Yleisimpiä syitä tähän ovat seuraavat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tehosekoitin on lepotilassa. – Tehosekoittimen virtajohto on irrotettu pistorasiasta tai on tapahtunut sähkökatko. <p>Tehosekoitin on voinut siirtyä lepotilaan, jossa se ei ole aktiivisena. Tämä virransäästötila kytkeytyy, jos tehosekoitin on käyttämättömänä muutaman minuutin ajan. Kun toiminnonvalintakytkin käännetään O-asentoon (pois päältä), tehosekoitin palaa aktiiviseen tilaan. Käännä valintakytkin ensin O-asentoon (pois päältä). Varmista sitten, että kannu on kunnolla paikallaan. Valitse haluamasi toiminto ja paina Käynnistys/Tauko-painiketta.</p> <p>Jos tehosekoitin ei ole lepotilassa, varmista, että se on kytketty maadoitettuun pistorasiaan. Paina sitten Käynnistys/Tauko-painiketta. Jos tehosekoitin ei toimi vielääkään, katso alemmaa lisäohjeita toimintavirheiden ratkaisemiseksi.</p>

Tehosekoitin ei toimi, kun jokin toiminto on valittu

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

- Jos LED-merkkivalo vilkkuu nopeasti, kannu ei ole kokonaan paikallaan tai tehosekoitin on lepotilassa, jolloin toiminnonvalintakytkin täytyy ensin kääntää O-asentoon (pois päältä). Noudata yllä kohdassa Virhetila esitettyjä ohjeita.
- Tarkista, onko tehosekoitin kytketty maadoitettuun pistorasiaan. Jos on, paina Käynnistys/Tauko-painiketta ja irrota tehosekoittimen virtajohto pistorasiasta. Kytke laite takaisin samaan pistorasiaan ja paina Käynnistys/Tauko-painiketta. Jos tehosekoitin ei vielääkään toimi, tarkista sulake ja sen virtapiirin katkaisin, johon tehosekoitin on kytketty, varmistaaksesi, että laite saa virtaa.
- Kannu ei ehkä ole kokonaan paikallaan. Varmista, että kannu on hyvin paikallaan ja sen kansi on oikeassa asennossa.
- Tehosekoitin on ehkä nollattava. Käännä valintakytkin ensin O-asentoon (pois päältä) ja sitten takaisin haluamaasi toimintoon.

Tehosekoitin pysähtyy kesken toiminnan

- Virta on katkennut – Käännä valintakytkin O-asentoon (pois päältä) ja sitten haluamaasi toimintoon. Käynnistä tehosekoitin painamalla Käynnistys/Tauko-painiketta.
- Kun tehosekoitinta käytetään nopeudensäätötoiminnolla, se käy noin kaksi minuuttia, minkä jälkeen se sammuu automaattisesti. Jos haluat jatkaa tehosekoittimen käyttöä, käännä valintakytkin O-asentoon (pois päältä) ja sitten takaisin toimintoon ja paina Käynnistys/Tauko-painiketta.
- Tehosekoittimen terä saattaa olla juuttunut paikalleen. Mikäli tehosekoittimen terä juuttuu paikalleen, laite pysähtyy, jotta moottori ei vaurioituisi. Käännä valintakytkin O-asentoon (pois päältä) ja irrota virtajohto pistorasiasta. Nosta kannu pois runko-osasta ja vapauta terät erottelemalla kannun pohjalla olevia aineksia toisistaan tai nostamalla ne pois lastan avulla. Käännä valintakytkin O-asentoon (pois päältä) ja sitten haluamaasi toimintoon. Käynnistä tehosekoitin uudelleen painamalla Käynnistys/Tauko.

Mikäli ongelma ei poistu tässä annettujen ohjeiden avulla, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. (Katso luku Takuu ja huolto.)

KitchenAid-tehosekoittimen takuu

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: Malli 5KSB5080: Seitsemän vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Korjausta, joka on aiheutunut tehosekoittimen käyttämisestä muuhun toimintaan kuin ruoanlaittoon normaalissa kotitalouskäytössä. B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennussäädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja.

KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Huoltoliikkeet

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä. Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

Piketa Oy

PL 420 / Rautatienkatu 19
33101 / 33100 Tampere
FINLAND

KitchenAid Palvelunumero: 03-2333280

www.piketa.fi
piketa@piketa.fi

Asiakaspalvelu

Lisätietoja on verkkosivustossa:
www.KitchenAid.eu

INDHOLD

SIKKER BRUG AF BLENDEREN

Vigtige sikkerhedsanvisninger	182
Elektriske krav	184
Bortskaffelse af elektriske apparater	184
Motor, HK	185

DELE OG FUNKTIONER

Dele og tilbehør	186
------------------------	-----

SAMLING AF BLENDEREN

Klargøring af blenderen til brug	187
--	-----

BETJENING AF BLENDEREN

Betjening	187
Vejledning til blenderfunktioner	190

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

Hurtige tip	191
Gode råd om... ..	192

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

FEJLFINDING

Det betyder blenderens blinkekoder	194
Blenderen fungerer ikke, når der vælges en indstilling	195
Blenderen stopper under blendning	195

GARANTI OG SERVICE

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger vil blive beskrevet efter sikkerhedsadvarselssymbolet samt efter ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

 **FARE**

Man kan blive alvorligt skadet, hvis man ikke straks følger instruktionerne.

 **ADVARSEL**

Man kan blive alvorligt skadet, hvis man ikke følger instruktionerne.

Alle sikkerhedsanvisninger fortæller dig, hvori den potentielle fare består, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner. Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må blenderen ikke anbringes i vand eller anden væske.
3. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover og personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når udstyret ikke er i brug, inden dele på- eller afmonteres og inden rengøring.
5. Undgå at berøre bevægelige dele.

6. Anvend ikke blenderen, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt, har været tabt eller på nogen måde er beskadiget. Indlever i givet fald apparatet på et autoriseret KitchenAid servicecenter til eftersyn, reparation eller justering af de elektriske eller mekaniske komponenter.
7. Må ikke bruges udendørs.
8. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
9. Stik ikke hænderne eller køkkenredskaber ned i kanden, mens blenderen er i gang, da det kan forårsage alvorlig personskade eller beskadige blenderen. Der kan anvendes en skraber, men ikke mens blenderen kører.
10. Kniven er skarp. Vær forsigtig ved håndtering af skarpe blade, tømning af kande og under rengøring.
11. Brug af tilbehør, som ikke anbefales af KitchenAid, kan udgøre en risiko for personskade.
12. Blinkende lys angiver, at blenderen er klar til brug – undgå kontakt med knivsblade eller bevægelige dele.
13. Vær forsigtig, når varm væske hældes i blenderen, da det kan sprøjte ud af enheden pga. pludselig damp.
14. Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelse som f.eks.
 - medarbejderkøkkenområder i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer.
 - gårdsalg.
 - af gæster på hoteller, moteller og andre overnatningsmiljøer.
 - overnatningsmiljøer som bed & breakfast.

GEM DENNE VEJLEDNING

Elektriske krav

ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskade, brand eller elektrisk stød.

Spænding: 220-240 Volt

Frekvens: 50/60 Hertz


Wattforbrug: 1300 Watt

BEMÆRK: Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal en kvalificeret elektriker kontaktes. Forsøg ikke at ændre stikket på nogen måde. Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning. Hvis ledningen er for kort, skal du kontakte en autoriseret elektriker for at få installeret en stikkontakt tættere på toasteren.

Bortskaffelse af elektriske apparater

Bortskaffelse af indpakningsmaterialer


Indpakningsmaterialet er 100 % genanvendeligt og er mærket med genbrugssymbolet . De forskellige indpakningsdele skal derfor bortskaffes på forsvarlig vis og i fuld overensstemmelse med lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af produktet

- Dette produkt er mærket efter EU-direktiv 2012/19/EU om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

- Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.



- Symbolet  på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke skal behandles som husholdningsaffald, men skal afleveres på et passende indsamlingscenter, hvor elektrisk og elektronisk udstyr genanvendes.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

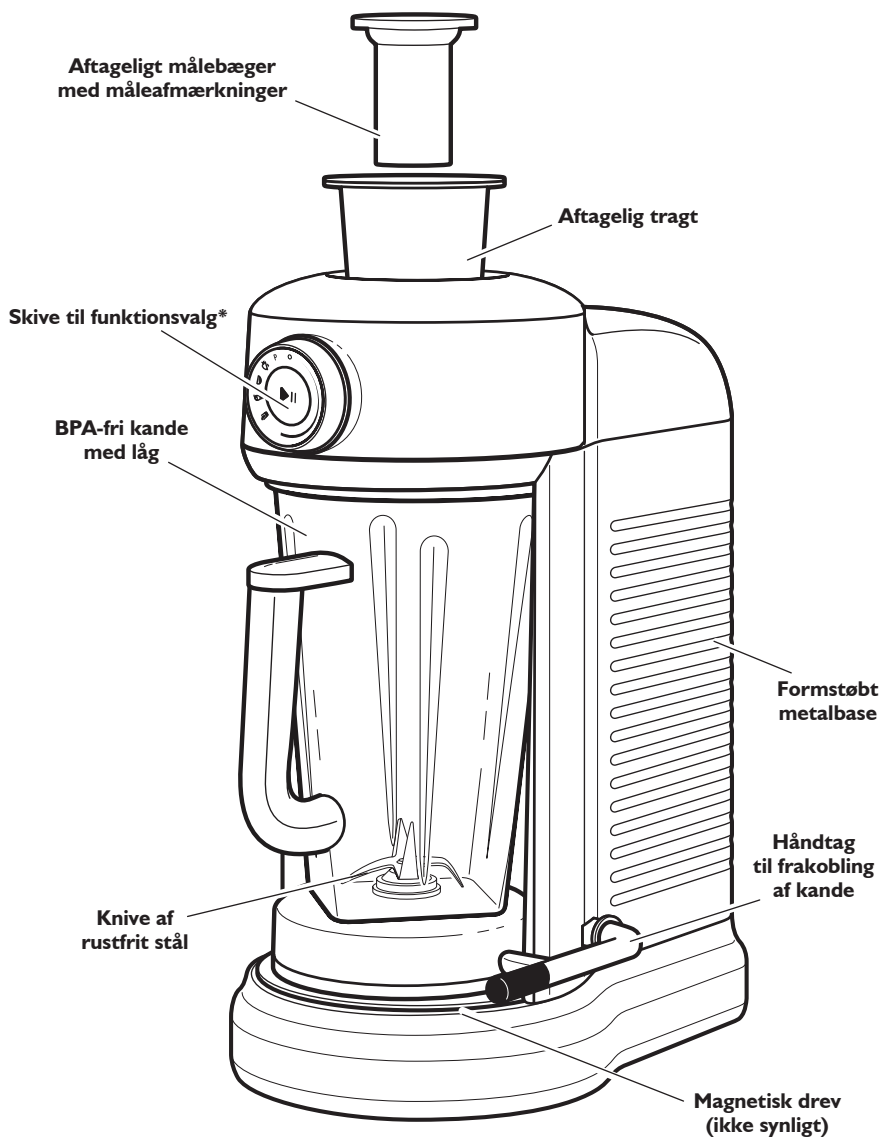
Motor, HK

Blendermotorens HK (hestekræfter) blev målt med et dynamometer, en maskine, som bruges i laboratorier til at måle en motors mekaniske kraft. Vores topydelse på 2,0 HK (hestekræfter) for motoren reflekterer selve motorens HK-ydelse og ikke blenderens HK-ydelse i blenderkanden. Som med enhver blender er kandens udgangseffekt ikke det samme som for selve motorens HK. Denne motor har en topydelse på 1,8 HK i kanden, som gør det muligt for din blender at yde effektiv styrke og kraft til alle dine opskrifter.

BEMÆRK: I overensstemmelse med retningslinjer for producenter af medicinske apparater, ligesom med mange produkter, der indeholder magneter, anbefales det at personer, som har implanterbare pacemakere/defibrillatorer skal være forsigtige ved brug af blenderen og holde deres enhed 30 cm væk fra blenderen.

DELE OG FUNKTIONER

Dele og tilbehør



* Se afsnittet "Vejledning til blenderfunktioner".

SAMLING AF BLENDEREN

Klargøring af blenderen til brug

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

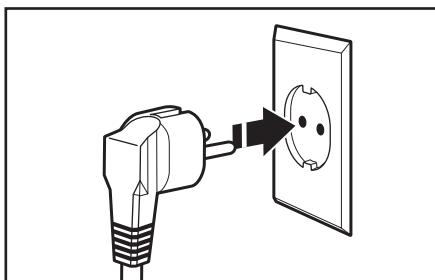
Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskade, brand eller elektrisk stød.

Før første brug

Før første brug skal blenderens base tørres af med en varm, fugtig klud, og tørres efter med en fugtig klud. Tør med en blød klud. Vask kande, låg og målebæger i varmt sæbevand (se afsnittet "Vedligeholdelse og rengøring"). Skyl og tør delene.



Før blenderen bruges, skal den tilsluttes et stik med jordforbindelse.

Dansk

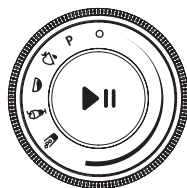
BETJENING AF BLENDEREN

Betjening

Inden brug

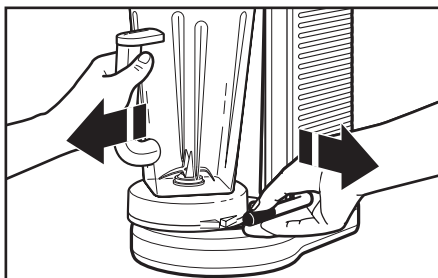
Kontroller, at kanden er korrekt låst fast i blenderens motordel, inden blenderen anvendes.

Blenderen starter ikke, hvis kande og låg ikke er korrekt på plads. Hvis du tager kanden ud af basen, før blenderen er stoppet, vil knivbladsbremsen stoppe knivbladernes rotation, og blenderen stopper efter få sekunder.

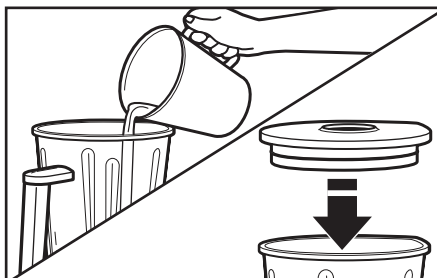


Blenderen har fire forudindstillede opskriftsprogrammer: Drikke med is/smoothies, milkshake, suppe/sauce og saft. Den har også variable hastigheder og valg af pulse-funktion, som du kan bruge til at indstille din blendning til enhver opskrift. Se "Vejledning til blenderfunktioner" for mere detaljerede oplysninger.

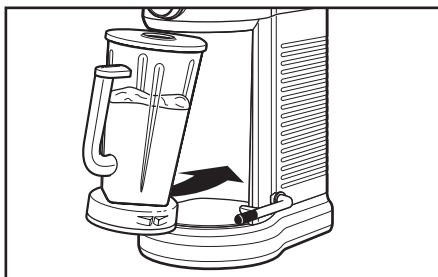
BETJENING AF BLENDEREN



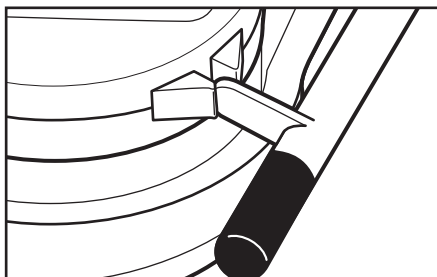
- 1 Tag kanden af blenderbasen for at fylde den med ingredienser. Træk i håndtaget til frakobling af kanden for at hjælpe med at tage kanden af. Tag godt fast i håndtaget, og træk kanden lige mod dig for at tage den af.



- 2 Placer ingredienserne i kanden. Tilsæt først væsker, derefter bløde mademner, og til sidst is eller frossen frugt. Fyld ikke kanden over linjen "maks. påfyldning" –særligt vigtigt, når der primært bruges væsker. Placer låget på kanden med tuden først, og tryk derefter ned på siden af låget, som er tættest på håndtaget, mens det sikres, at låget sidder lige på. Blenderen tænder ikke, hvis låget ikke er sat på.



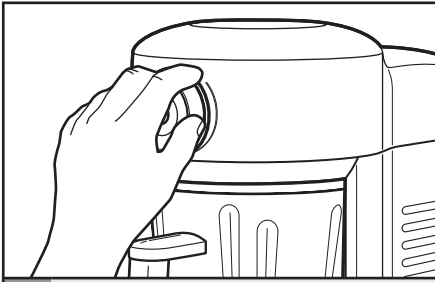
- 3 Den øverste del af kanden placeres, så den flugter med basen, og kanden kan skubbes ind under den øverste del af basen. Kanden skubbes nu fremad og ind i huset. Sørg for, at kanden skubbes lige på plads og er sikkert fastgjort.



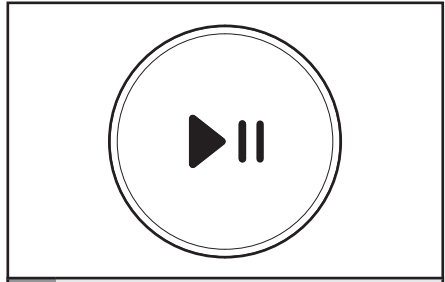
- 4 Sørg for, at kanden er helt på plads ved at sikre, at tappen på frakoblingshåndtaget til kanden er mellem de to trekantede hakker i bunden af kanden. Du vil høre et klik, når kanden er helt på plads.

BEMÆRK: 1 cm af platformen skal være synlig rundt om kanden, når den er helt låst på plads.

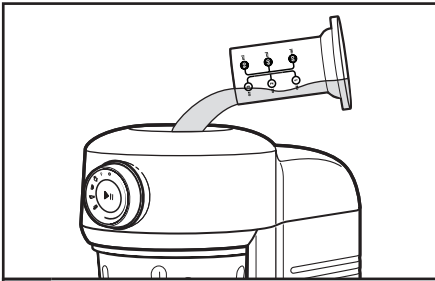
BETJENING AF BLENDEREN



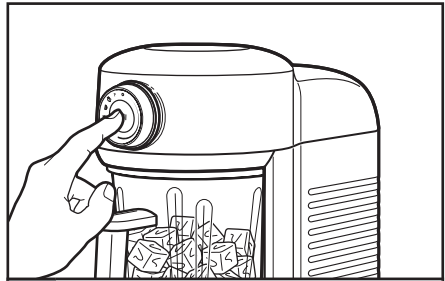
- 5** Drej funktionsvælgeren til det ønskede forudindstillede program eller valg af variabel hastighed (se afsnittet "Vejledning til blenderfunktioner" for flere oplysninger).



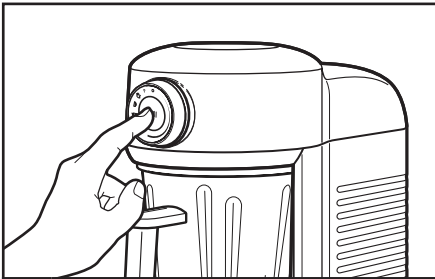
- 6** Tryk på knappen start/pause.



- 7** Du kan bruge det aftagelige målebæger og tragt til tilsætning af flere ingredienser i kanden under blendning, hvis det ønskes. Bægeret har praktiske målestreger til præcis afmåling af tilsatte ingredienser.



- 8** Funktionen pulse bruges ved at dreje funktionsvælgeren til pulse, og derefter trykke og holde knappen start/pause inde i den ønskede tid.



- 9** Blenderen stopper automatisk, når programmet er færdigt. Der lyder en tone fra blenderen, når cyklusen er færdig. Du kan også trykke på knappen start/pause for at stoppe blenderen manuelt.







- 10** Træk i frakoblingshåndtaget for at hjælpe med at tage kanden af, når du er færdig med at bruge blenderen. Tag godt fast i håndtaget, og træk kanden lige mod dig for at tage den af.

BETJENING AF BLENDEREN

Vejledning til blenderfunktioner



De fire forudindstillede opskriftsprogrammer er udviklet efter typiske opskrifter af deres type. Opskrifterne er dog ikke helt ens, og en opskrift kan blive mere efter dine ønsker alt efter programvalg. F.eks. blendes nogle milkshakes med frossen frugt bedre på programmet for drikke med is/smoothies. Desuden foretrækker du måske den jævne konsistens, som fås med saftprogrammet. Vi opfordrer til at eksperimentere for at finde det bedste program til dine yndlingsopskrifter.

Indstilling	Beskrivelse	Blendningstid (i min.:sek.)	Emner, som skal blendes	
 DRIKKE MED IS/ SMOOTHIES	Hurtige tryk på knappen pulse for at knuse store mængder hårde mademner som isklumper, frosne grøntsager eller frugt.	1:05	Blendede drikke med is Knust is	Frossen, hakket frugt (optø frugten en smule, indtil spidsen af en kniv kan stikkes i den)
 MILKSHAKE	Lang blendning ved lav hastighed for jævn konsistens, når der blendes tykke, klistrede mademner.	1:39	Drikke med is Sorbet/drikke med is og mælk Drikke med frossen yoghurt Kartoffelpuré	Blød Ricotta- eller hytteost Pureret frugt eller grøntsager/babymos Pureret kød/babymos Dej til pandekager/vafler
 SUPPE/ SAUCE	Gradvis øgning af hastighed og effekt. Særligt ideel til blendning af varme ingredienser.	1:25	Varme drikke Soup (Suppe)	Salatdressing Varme saucer
 SAFT	Høj knivbladshastighed giver en jævn og fin konsistens til opskrifter med mademner, der har højt fiberindhold eller skræl/kerner.	1:29	Frugtjuice af frossent koncentrat Drikke med frugt (saftkonsistens)	Saucer med kold frugt eller grøntsager Finthakket frisk frugt Finthakkede friske grøntsager
P PULSE	Med pulse opnås præcis kontrol af varighed og frekvens. Det er særligt nyttigt til opgaver, som kræver præcis håndtering.	Korte tryk på knappen pulse efter behov	Krydret rasp Fin, sød rasp Kødsalat til sandwichfyld	Hakket frugt Hakkede grøntsager
VARIABEL HASTIGHED	Hastigheden kan justeres til finindstilling af hakning og blendning til brug med enhver opskrift.	Op til 2:00 til ønsket opskrift	Pesto Dips Reven hård ost	Gelatineskum til kager/dessertes Ostekage Mousse

Hurtige tip

Betjening

- Stop blenderen inden der anvendes køkkenredskaber i kanden. Brug en gummispatel til at blande ingredienserne med, men kun hvis blenderen er slukket. Brug aldrig køkkenredskaber, f.eks. spatler, i kanden, mens motoren kører.
- Blenderen kan håndtere varme ingredienser. Afkøl om muligt varme ingredienser, inden de blendes.
- De bedste resultater ved blendning af varm mad eller væsker opnås ved ikke at fylde kanden helt op. Fastgør låget, tag målebægeret i midten ud, og placer et klæde over låget. Rør ikke kandens låg med bare hænder, når der blendes varm mad eller væske.
- Blenderen kan ikke bruges til opvarmning.

Magnetisk blendning

- Vær opmærksom på, at blenderkanden og blenderbasen indeholder magneter, som kan tiltrække andre genstande. F.eks. kan kanden tiltrække nærtliggende metalredskaber, når den er placeret på køkkenbordet.
- Metalenheder kan også tiltrækkes af blenderbasen, hvis kanden ikke er på plads. Blenderen tænder ikke, hvis kanden og låget ikke er sat på.
- Kontroller, at kandens bund er fri for små magnetiske støvrestes før hver brug.

Blendning ved variabel hastighed

- Blendning af blandinger ved variabel hastighed foretages ved at starte blenderprocessen ved en lavere hastighed for at blande ingredienserne godt. Derefter kan hastigheden øges efter ønske. De forudindstillede opskriftsprogrammer gør blendning nemmere ved automatisk variation af hastighedsniveauet.

- Da blenderen kan bruges uden brugerens tilstedeværelse, slukker den variable hastighedsfunktion efter ca. 2 min. for at sikre, at blenderen ikke kører i længere tid end tilsigtet, og for at ingredienserne ikke blendes for meget. Hvis du ønsker at blende i længere tid, skal blenderen nulstilles med placeringen "FRA/O", og derefter startes igen.

Brug af tilsætningshullet

- Hvis det ønskes, kan målebægeret i midten tages af, så der kan tilsættes ingredienser, når blenderen er i drift.
- Målebægeret og tragten skal vaskes, også selvom ingredienser ikke tilsættes igennem tilsætningshullet.
- Grundig blendning af ingredienser foretages ved at tilsætte dem i starten af cyklussen, så blenderen kan behandle dem helt.
- Hvis der ønskes store stykker frugt og grøntsager, tilsættes ingredienserne i slutningen af blendercyklussen.
- Hvis målebægeret ikke slutter helt til, så sørg for, at tragten er vendt helt nedad. Hvis det er svært, så drej enten tragten eller bægeret, indtil den rigtige placering opnås.
- Aftør tragten indvendigt efter hver brug.

Knust is

- Isklumper fra fryseren knuses bedre end delvist smeltede isklumper.
- Små isterninger hakkes eller knuses hurtigere end store.
- De bedste resultater opnås ved at tilsætte isklumper igennem tilsætningshullet, mens blenderen er i drift.

Gode råd om ...

Opløsning af aromatiseret gelatine:

Hæld kogende vand i kanden, og tilsæt gelatinen. Tag målebægeret i midten ud, og læg et klæde over låget. Brug indstillingen til variabel hastighed, og blend ved langsom hastighed, indtil gelatinen er opløst, ca. 10-30 sekunder. Tilsæt de øvrige ingredienser.

Hakning af frugt og grøntsager:

Kom 475 ml frugt- eller grøntsatsstykker i kanden. Slå pulse til, sæt låg på, og blend et par gange i ca. 2-3 sekunder ad gangen, indtil konsistensen er som ønsket.

Purering af frugt: Kom 475 ml dåsefrugt eller kogt frugt i kanden. Tilsæt 2-4 spsk. frugtsaft eller vand pr. 240 ml frugt. Dæk til og blend på indstillingen til milkshake.

Purering af grøntsager: Kom 475 ml dåsegrøntsager eller kogte grøntsager i kanden. Tilsæt 2-4 spsk. grøntsagsvand eller mælk pr. 240 ml grøntsager. Dæk til og blend på indstillingen til milkshake.

Fjernelse af klumper i sauce:

Hæld saucen i kanden, hvis den klumper. Dæk til og blend på indstillingen til milkshake, indtil saucen er jævn.

Meljævning: Hæld væsker i kanden først, derefter mel. Dæk til og blend på indstillingen til milkshake.

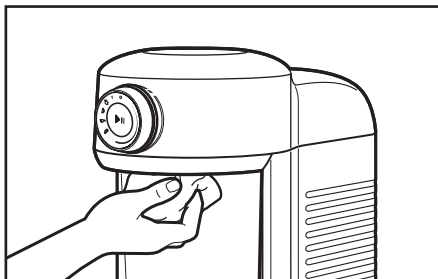
Tilberedning af hvid sauce: Hæld først mælk i kanden, derefter mel, og så salt, hvis det ønskes. Dæk til og blend på indstillingen til milkshake.

Tilberedning af pandekage- eller vaffeldej af en færdigblanding: Hæld væsker i kanden først, derefter blanding og andre ingredienser. Dæk til og blend på indstillingen til milkshake. Stands blenderen, og skrab om nødvendigt kandens sider.

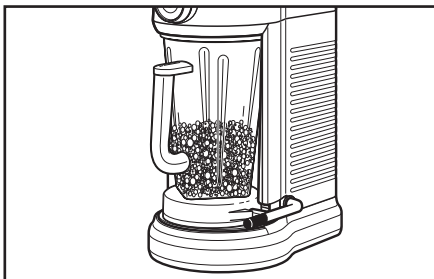
Smoothies: Hæld væsker og frosne ingredienser i kanden først, derefter andre ingredienser. Dæk og blend på indstillingen for drikke med is/smoothies.

Renngøring af blenderen

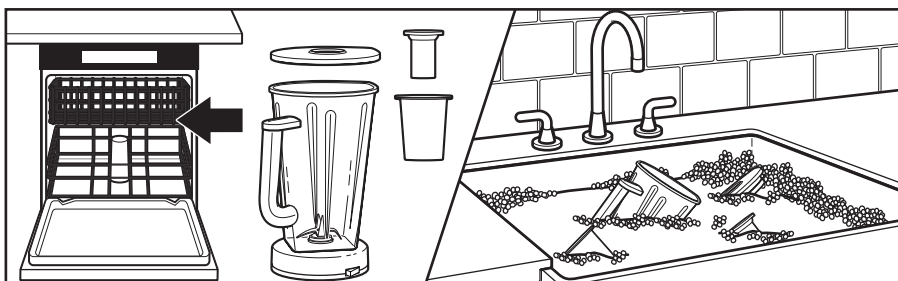
- Rengør blenderen grundigt, hver gang den har været i brug. Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Undgå skade på blenderen ved ikke at nedsænke blenderens base eller ledning i vand.
- Undgå ridser på blenderen ved ikke at bruge skuremidler eller skuresvampe.



1 Sådan rengøres blenderbasen og ledningen: Blenderen skal frakobles elektricitet før rengøring. Tør med en varm, fugtig klud, tør efter med en fugtig klud, og tør derefter med en blød klud. Sørg for at rengøre indeni tilsætningshullet hver gang.



2 Sådan rengøres blenderkanden hurtigt, mens den sidder på basen: Tilsæt 1 dråbe opvaskemiddel til en halv kande vand, og kør cyklussen drikke med is/smoothies. Hæld vandet ud, når cyklussen er færdig, og skyl godt efter.

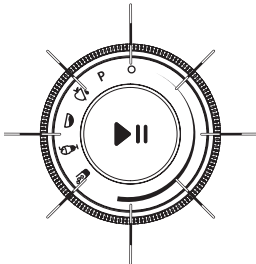
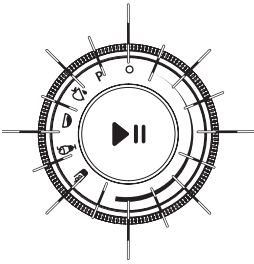



3 Sådan rengøres kande, låg, målebæger og tragt: Vask alle enheder i opvaskemaskinen i øverste eller nederste kurv. Kan også håndopvaskes i varmt sæbevand, skylles og tørres.

BEMÆRK: De bedste rengøringsresultater fås ved at afmontere låg, målebæger og tragt, og vaske dem grundigt efter hver brug.

Det betyder blenderens blinkekoder

VIGTIGT: Blenderen kan ikke bruges ved nogen hastighed, med mindre der først trykkes på knappen start/pause.

LED blinker langsomt	LED blinker hurtigt	LED blinker ikke
		
<p>Klar-tilstand</p> <p>Hvis LED'en blinker langsomt med stigende intensitet, og derefter er slukket, er blenderen klar til brug. Tryk på knappen start/pause for at starte blending.</p>	<p>Fejltilstand</p> <p>Hvis LED'en blinker hurtigt, er blenderen ikke klar til brug. De mest almindelige årsager er:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kanden er ikke korrekt på plads – Kanden blev taget af, før blending var afsluttet – Blenderen er blokeret <p>Først drejes funktionsvælgeren til "FRA/O", derefter sikres det, at kanden sidder korrekt. Derefter indstiller du efter ønske, og trykker på knappen start/pause.</p> <p>Hvis blenderen er blokeret, stopper den, så motoren ikke beskadiges. Tryk på start/pause, og tag ledningen ud af stikkontakten. Tag kanden af basen, og frigør kniven ved at løsne eller fjerne indholdet i bunden af kanden med en skraber. Genstart ved at dreje funktionsvælgeren til indstillingen "FRA/O", derefter dreje til dit ønskede valg og så trykke på start/pause.</p>	<p>Hvis LED'en ikke blinker efter valg af indstilling, er blenderen ikke klar til brug.</p> <p>De mest almindelige årsager er:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Blenderen er i "dvaletilstand" – Blenderen er blevet frakoblet strøm eller der er strømsvigt <p>Blenderen kan være gået i en inaktiv tilstand eller "dvaletilstand". Denne funktion sparer strøm, hvis blenderen ikke bruges i et par minutter. Funktionsvælgeren nulstilles til "FRA/O", og så er blenderen i "aktiv tilstand" igen. Først drejes funktionsvælgeren til "FRA/O", derefter sikres det, at kanden sidder korrekt. Derefter indstiller du efter ønske, og trykker på knappen start/pause.</p> <p>Hvis blenderen ikke var i dvaletilstand, så kontroller, at blenderen er sluttet til en stikkontakt med jordforbindelse, og tryk derefter på start/pause. Hvis blenderen stadig ikke virker, så se nedenfor for yderligere oplysninger om at rette driftsfejlen.</p>

Blenderen fungerer ikke, når der vælges en indstilling

ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskaade, brand eller elektrisk stød.

- Hvis LED'en blinker til/fra hurtigt, er kanden måske ikke helt på plads, eller blenderen kan være gået i "dvaletilstand", og skal nulstilles til "FRA/O". Følg vejledningen ovenfor under Fejltilstand.
- Kontroller, om blenderen er tilsluttet en stikkontakt med jordforbindelse. Tryk på start/pause, hvis det er tilfældet, og tag blenderens stik ud af stikkontakten. Sæt stikket i samme stikkontakt igen, og tryk på start/pause. Kontroller sikringen og relæet.
- Kanden er måske ikke helt på plads. Sørg for, at den er skubbet helt ind, og at låget flugter med basen.
- Blenderen skal måske nulstilles. Sæt den på indstillingen "FRA/O", og tilbage til din valgte indstilling igen.

Blenderen stopper under blendning

- Effekttab – drej funktionsvælgeren til indstillingen "FRA/O", og drej derefter til det ønskede valg af indstilling og tryk på start/pause.
- Blenderen slukker automatisk efter ca. 2 min. blendning på variabel hastighed. Nulstil ved at dreje funktionsvælgeren til indstillingen "FRA/O", og derefter tilbage til din ønskede indstilling, og tryk på start/pause.
- Der har muligvis sat sig noget fast i blenderen. Blenderen stopper, så motoren ikke beskadiges, hvis noget sætter sig fast. Drej funktionsvælgeren til "FRA/O", og tag derefter ledningen ud af stikkontakten. Tag kanden af basen, og frigør kniven ved at løsne eller fjerne indholdet i bunden af kanden med en skraber. Genstart ved at dreje funktionsvælgeren til indstillingen "FRA/O", derefter dreje til dit ønskede valg og så trykke på start/pause.

Kontakt et autoriseret servicecenter (se "Garanti og service"), hvis problemet ikke kan løses med ovennævnte trin.

GARANTI OG SERVICE

Garanti for KitchenAid blender

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: For Model 5KSB5080: Syv års fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejdsløn ved reparation af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, hvis blenderen anvendes til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning. B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/ betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid servicecenter. Kontakt forhandleren, du har købt apparatet af, for at få navnet på det nærmeste autoriserede KitchenAid servicecenter.

I Danmark:

C.J. HVIDEVARESERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV
Tlf: 98 18 21 00
www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP
Tlf: 70 20 52 22

Besøg vores websted for flere oplysninger:
www.KitchenAid.eu

© 2015. Alle rettigheder forbeholdt.
Specifikationerne kan ændres uden forudgående varsel.

EFNISYFIRLIT

ÖRYGGI BLANDARA

Mikilvæg öryggisatriði	198
Kröfur um rafmagn	200
Förgun rafbúnaðarúrgangs	200
Hestöfl mótors	201

HLUTAR OG EIGINLEIKAR

Hlutar og aukahlutir	202
----------------------------	-----

BLANDARINN SETTUR SAMAN

Blandarinn undirbúinn fyrir notkun	203
--	-----

UNNIÐ MEÐ BLANDARANUM

Blandarinn notaður	203
Leiðarvísir um aðgerðir blandara	206

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

Heilræði til að flýta fyrir	207
Hvernig á að... ..	208

UMHIRÐA OG HREINSUN..... 209

BILANALETIT 210

Að skilja leifturkóða blandarans	210
Blandarinn virkar ekki þegar stilling er valin	211
Blandarinn stöðvast við blöndun.....	211

ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA..... 212

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áriðandi er að lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörunartákn.

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

Öllum öryggisviðvörunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

 **HÆTTA**

Pú getur dáíð eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.

 **VIÐVÖRUN**

Pú getur dáíð eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, hvernig draga á úr hættu á meiðslum og hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

Við notkun raftækja þarf ávallt að fylgja grundvallaröryggisráðstöfunum, þar á meðal:

1. Lesa allar leiðbeiningar. Röng notkun heimilistækis kann að leiða til líkamstjóns.
2. Til að verjast hættunni af raflosti skal ekki setja blandarann í vatn eða annan vökva.
3. Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þeim hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Börn skulu ekki leika sér með tækið. Hreinsun og notandaviðhald skal ekki framkvæmt af börnum án eftirlits.
4. Taktu blandarann úr sambandi þegar hann er ekki í notkun, áður en hlutir eru settir á eða teknir af og fyrir hreinsun.
5. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast.
6. Ekki nota blandarann með skemmdri snúru eða kló. Ekki heldur eftir að tækið hefur bilað, dottið eða verið skemmt á einhvern hátt. Farðu með tækið á næsta viðurkennda þjónustuverkstæði til skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.

7. Ekki nota utanhúss.
8. Ekki láta snúruna hanga fram af borði eða bekk.
9. Ekki setja hendur eða áhöld í könnuna á meðan blandað er til að draga úr hættu á alvarlegum meiðslum á fólki og skemmdum á blandaranum. Nota má sleif en aðeins þegar blandarinn er ekki í gangi.
10. Blöðin eru beitt. Auðsýna ætti gætni þegar beittu skurðarhnífarnir eru meðhöndlaðir, kannan tæmd og við hreinsun.
11. Notkun fylgihluta sem eru ekki viðurkenndar af KitchenAid geta valdið hættu og meiðslum á fólki.
12. Leiftrandi ljós gefur til kynna að tækið sé tilbúið til notkunar - forðastu alla snertingu við hnífa eða hluti sem hreyfast.
13. Gættu þín ef heitum vökva er hellt ofan í blandarann, þar sem hann getur spýst út úr tækinu vegna skyndilegrar gufumyndunar.
14. Þetta heimilistæki er ætlað til notkunar á heimilum og á svipuðum stöðum eins og:
 - í starfsmannaeldhúsum í verslunum, skrifstofum og öðru vinnuumhverfi.
 - á bóndabæjum.
 - af viðskiptavinum á hótelum, mótelum og í öðrum tegundum búsetuumhverfis.
 - í heimagistingu.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Kröfur um rafmagn

⚠️ VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða rafloss.

Spenna: 220-240 volt

Tíðni: 50/60 hertz


Rafafl: 1300 vött

ATHUGASEMD: Ef klóin passar ekki við innstunguna skaltu hafa samband við fullgildan rafvirkja. Ekki breyta klónni á neinn hátt. Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru. Ef rafmagns-snúran er of stutt skaltu láta löggiltan rafvirkja eða þjónustuaðila setja upp tengil nálægt tækinu.

Förgun rafbúnaðarúrgangs

Förgun umbúðaefnis


Umbúðaeefnið er 100% endurvinnanlegt og er merkt með endurvinnslutákninu . Því verður að farga hinum ýmsu hlutum umbúðaefnisins af ábyrgð og í fullri fylgni við reglugerðir staðaryfirvalda sem stjórna förgun úrgangs.

Vörinni hent

- Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2012/19/EU um raf- og rafeindabúnaðarúrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.



- Tákn  á vörinni eða á meðfylgjandi skjölum gefur til kynna að ekki skuli meðhöndla hana sem heimilisérgang, heldur verði að fara með hana á viðeigandi söfnunarstöð fyrir endurvinnslu raf- og rafeindabúnaðar.

Fyrir ítarlegri upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu þessarar vöru skaltu vinsamlegast hafa samband við bæjarstjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, heimilissorpförgunarpjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

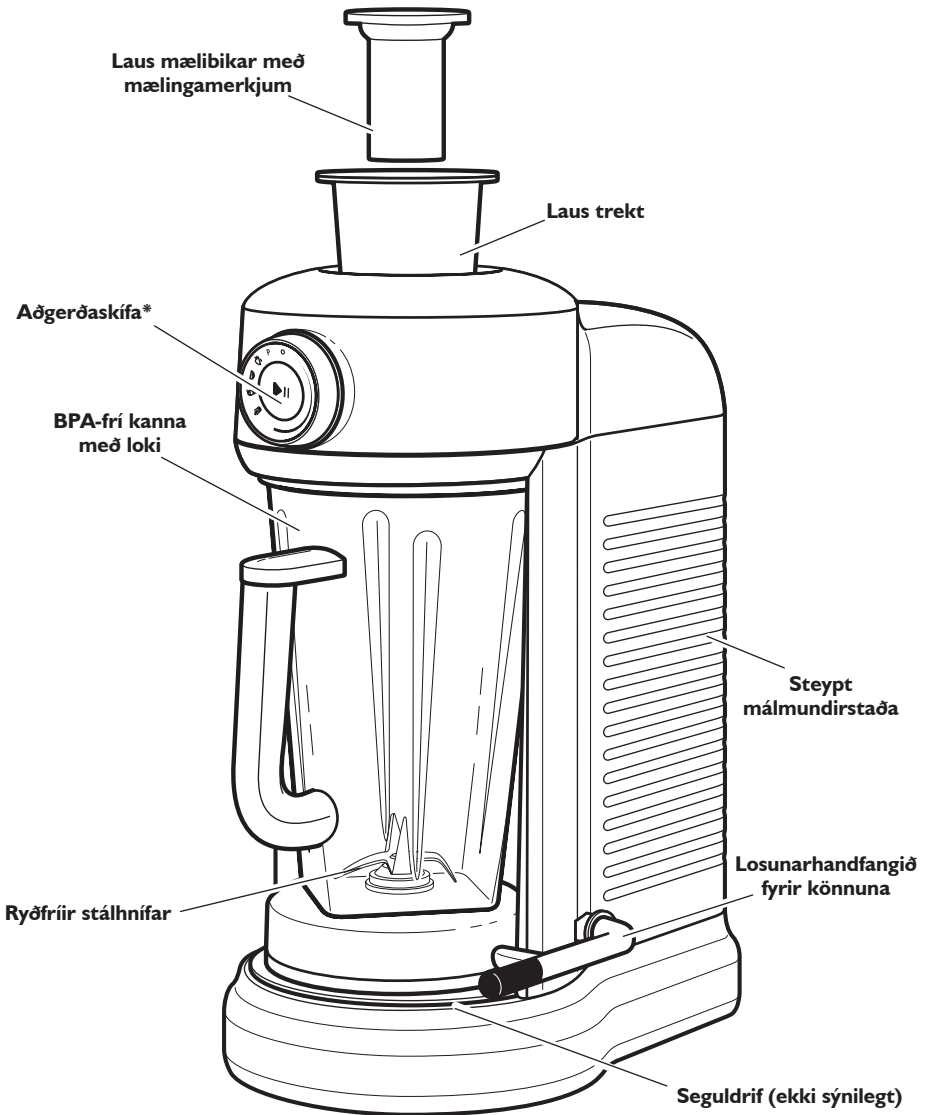
Hestöfl mótors

Hestöfl mótors fyrir mótör blandarans voru mæld með orkumæli, vél sem tilraunastofur nota reglulega til að mæla vélrænt afl mótora. Tilvísun okkar til mótors með 2,0 hestöflum (HÖ) að hámarki endurspeglar úttakshestöfl mótorsins sjálfs og ekki úttakshestöfl blandarans í blandarakönnunni. Eins og með alla blandara er aflúttak í könnunni ekki það sama og hestaöfl mótorsins sjálfs. Mótorinn skilar 1,8 hestafla (HA) að hámarki í könnunna, sem gerir blandaranum kleift að skila miklu afli fyrir allar þínar uppskriftir.

ATHUGASEMD: Í samræmi við viðmiðunarreglur frá framleiðendum lækningatækja, eins og með margar vörur sem innihalda segla, er ráðlagt að þeir sem eru með ígræðanlega hjartagangráða/stuðtæki sýni aðgát gagnvart blandaranum og haldi tækjum sínum 30 cm frá honum.

HLUTAR OG EIGINLEIKAR

Hlutar og aukahlutir



* Sjá hlutann „Leiðarvísir um aðgerðir blandara“.

BLANDARINN SETTUR SAMAN

Blandarinn undirbúinn fyrir notkun

! VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

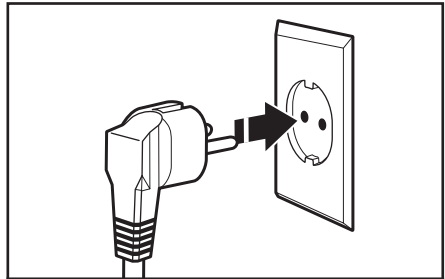
Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosti.

Fyrir fyrstu notkun

Áður en þú notar blandarann þinn í fyrsta skipti skaltu þurrka undirstöðu hans með volgum, rökum klút. Þurrkaðu með mjúkum klút. Þvoðu könnu, lok og mælibleikar í volgu sápuvatni (sjá hlutann „Umhirða og hreinsun“). Skolaðu hlutina og þurrkaðu þá.



Áður en þú notar blandarann skaltu setja hann í samband við jarðtengda innstungu.

Íslenska

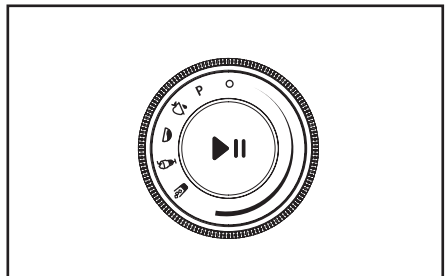
UNNIÐ MEÐ BLANDARANUM

Blandarinn notaður

Fyrir notkun

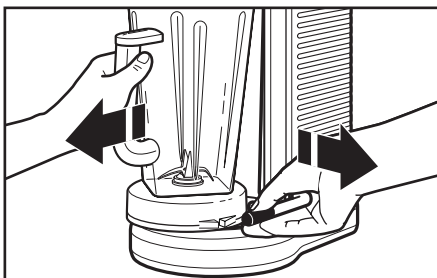
Áður en blandarinn er notaður skaltu gæta þess að kannan sé almennilega læst á undirstöðuna.

Blandarinn gengur ekki ef kannan og lokið eru ekki til fulls á sínum stað. Ef þú tekur könnuna af undirstöðunni áður en hann hættir að snúast grípur hnífahemillinn inn í til að stöðva hnífana og blandarinn stöðvast eftir nokkrar sekúndur.



Blandarinn er með fjögur forstillt uppskriftakerfi: Ísdrykkir/smoothie-drykkir, mjólkurhristingar, súpur/sósur og safi. Einnig inniheldur hann val um breytilega hraða og puls sem gerir þér kleift að sérsníða blöndunina að hvaða uppskrift sem þú notar. Sjá „Leiðarvísir um aðgerðir blandara“ til að fá ítarlegri upplýsingar.

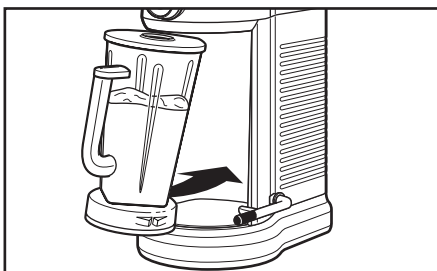
UNNIÐ MEÐ BLANDARANUM



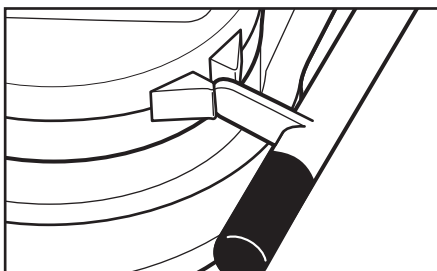
- 1 Taktu könnuna af undirstöðu blandarans til að fylla hana af hráefnum. Togaðu í losunarhandfangið fyrir könnuna til að aðstoða við að fjarlægja könnuna. Griptu þétt um handfangið og togaðu könnuna beint að þér til að fjarlægja hana.



- 2 Settu hráefni í könnuna. Bættu fyrst í vökva, síðan mjúku matvælum, síðast ís eða frosnum ávöxtum. Fylltu ekki könnuna umfram hámarkslínu - sérstaklega þegar þú notar fyrst og fremst vökva. Settu lokið á stút könnunnar fyrst, ýttu síðan niður á hlið loksins nálægt handfanginu og tryggðu að lokið sé beint. Blandarinn virkar ekki ef lokið er ekki á sínum stað.



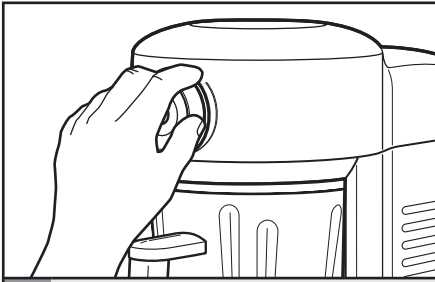
- 3 Samstilltu efsta hluta könnunnar við rennuna undir efsta hluta undirstöðunnar, renndu könnunni svo áfram inn í húsið. Tryggðu að kannan fari beint inn og sé föst á sínum stað.



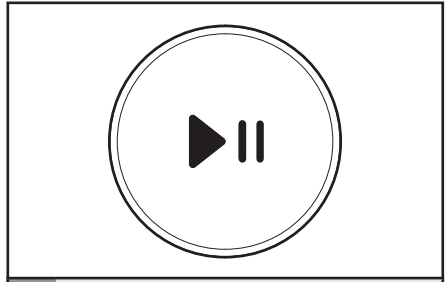
- 4 Tryggðu að kannan sé að fullu á sínum stað með því að ganga úr skugga um að flipinn á losunarhandfangi könnunnar sitji milli þríhyrnu hakanna tveggja á undirstöðu könnunnar. Þú heyrir smell þegar kannan er komin á sinn stað.

ATHUGASEMD: Það ætti að sjást jöfn 1 cm lína af pallinum umhverfis könnuna þegar hún er að fullu læst á sínum stað.

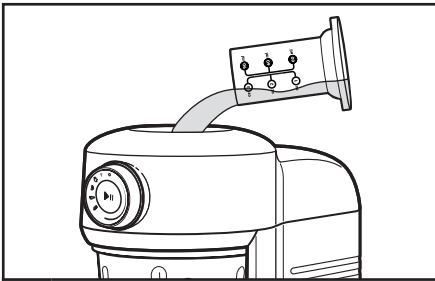
UNNIÐ MEÐ BLANDARANUM



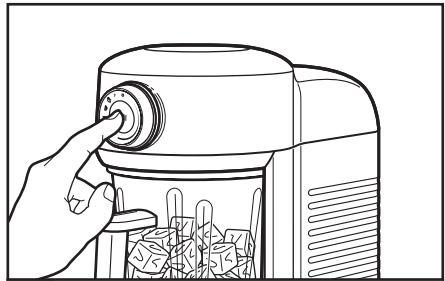
- 5** Snúðu valhnúðnum á óskað forstillt kerfi eða val um breytilegan hraða (sjá „Leiðarvísir um aðgerðir blandara“ til að fá frekari upplýsingar).



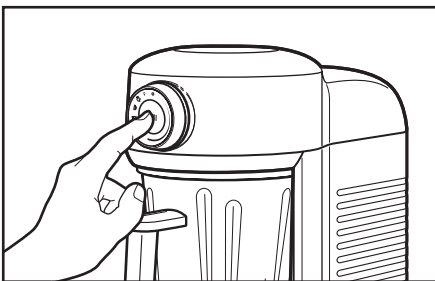
- 6** Ýttu á hnappinn Byrja/Gera hlé.



- 7** Þú getur notað lausa mælubikarinn og lausu trektina til að bæta fleiri hráefnum í könnuna á meðan þú blandar, ef þörf er á. Í bikarnum eru þægilegir mælivisar fyrir nákvæma mælingu á hráefnum sem bætt er í.



- 8** Til að nota puls-eiginleikann skaltu snúa skífunni á puls, síðan ýta á og halda hnappinum Byrja/Gera hlé í óskaðan tíma.



- 9** Blandarinn stöðvast sjálfvirktt þegar kerfinu er lokið. Blandarinn ómar til að gefa til kynna að lotunni sé lokið, eða þú getur ýtt á Byrja/Gera hlé til að stöðva blandarann handvirktt.







- 10** Togaðu í losunarhandfangið til að aðstoða við að fjarlægja könnuna eftir að blöndun er lokið. Gríptu þétt um handfangið og togaðu könnuna beint að þér til að fjarlægja hana.

UNNIÐ MEÐ BLANDARANUM

Leiðarvísir um aðgerðir blandara



Forstilltu uppskriftakerfin fjögur voru hvert um sig þróuð á grundvelli dæmigerðra uppskrifta í þeim flokki. Hins vegar kemst þú að því að ekki eru allar uppskriftir nákvæmlega eins og stundum kann ákveðin uppskrift að blandast nær þínum óskum á kerfi sem er ekki augljóst. Til dæmis blandast sumir mjólkurhristingar með frosnum ávöxtum betur á kerfinu Ísdrykkir/Smoothie-drykkir. Einnig kynnis þú að vilja finni áferð en safakerfið býr til þegar þú gerir smoothie-drykki. Við hvetjum þig til að prófa þig áfram til að finna besta kerfið fyrir þínar uppáhaldsuppskriftir.

Stilling	Lýsing	Blöndunartími (í mín:sek)	Hlutir til að blanda	
 ÍSDRYKKIR/ SMOOTHIE- DRYKKIR	Hraðir aflpúlsar til að mylja mikið magn af hörðum matvælum eins og ís, frosnu grænmeti eða frosnum ávöxtum.	1:05	Blandaðir Ísdrykkir Mylja ís	Frosnir saxaðir ávextir (afþiðil litillaga þar til hægt er að pota í það með hnífisoddi)
 MJÓLKUR- HRISTINGAR	Löng blöndun á litlum hraða til að búa til mjúka, samfellda þéttni þegar þú blandar þykk matvæli sem loða við.	1:39	Rjómaisdrykkir Drykkir úr vatnsis/ mjólkurís Frosnir jógúrtdrykkir Kartöflumauk	Mjúkur ricotta eða kotasæla Maukaðir ávextir eða grænmeti/barnamat Maukað kjöt/kjöt fyrir börn Pönnuköku-/vöfludeig
 SÚPUR/ SÓSUR	Stigvaxandi aukning hraða og afls. Sérstaklega tilvalin til að blanda heit hráefni.	1:25	Heitir drykkir Soup (Súpa)	Salatsósa Heitar sósur
 SAFI	Hraður snúningur hnífa til að blanda með finni áferð fyrir uppskriftir með matvælum sem eru með mikið af trefjum, hýði eða fræjum.	1:29	Ávaxtasafi úr frosnu þykkni Ávaxtadrykkir (punnur)	Kaldir ávextir eða grænmetissósa Smátt saxaðir ferskir ávextir Smátt saxað ferskt grænmeti
P PÚLS	Leyfir nákvæma stjórn á tímalengd og tíðni blöndunar. Frábær fyrir uppskriftir sem útheimta léttu vinnslu.	Stuttir púlsar í 2-3 sekúndur, eftir þörfum	Eftirrættir, skreyttir með mylsnu Sæt skreyting með mylsnu Kjötsalat í samlokur	Saxaðir ávextir Saxað grænmeti
BREYTilegIR HRAÐAR	Stillanlegir hraðar fyrir fínstillta söxun og blöndun sem þörf er á til að undirbúa hvaða uppskrift sem er.	Allt að 2:00, eins og þörf er á fyrir óskaða uppskrift	Pesto Ídyfur Rifinn harður ostur	Létt hlaup í böku/ábæti Ostakaka Frauðbúðingur

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

Heilræði til að flýta fyrir

Blandarinn notaður

- Stöðvaðu Blandarann áður en áhöld eru notuð í könnunni. Notaðu gúmmisleif til að blanda hráefnum, en aðeins þegar slökkt er á blandaranum. Aldrei nota nein áhöld, þar með talið spaða, í könnunni þegar mótórin er í gangi.
- Blandarinn ræður við heit hráefni. Kældu heitan mat, ef mögulegt er, áður en blandað er.
- Til að ná sem bestum árangri þegar verið er að blanda heitan mat eða vökva skal ekki fylla blandarakönnuna alveg. Festu lokið, taktu mælíbikarinn í miðjunni úr og settu þurrku yfir. Ekki setja hendina á könnulokið þegar unnið er með heitan mat eða vökva.
- Blandarinn er ekki ætlaður til notkunar sem hitatæki.

Segulblöndun

- Vertu meðvitaður um að blandarakannan og undirstaða blandarans innihalda segla sem kunna að laða að sér aðra hluti. Til dæmis kann kannan að laða að sér aðliggjandi málmáhöld þegar hún er sett upp á eldhúsbekk.
- Málmhlutir kunna einnig að laðast að undirstöðu blandarans ef kannan er ekki á sínum stað. Hins vegar gengur blandarinn ekki ef kannan og lokið eru ekki á sínum stað.
- Athugaðu að botn könnunar sé laus við litlar segulagnir fyrir hverja notkun.

Blandað á breytilegum hröðum

- Fyrir blöndur sem blandaðar eru í stillingunni breytilegir hraðar skal hefja blöndunarferlið á lægri hraða til að sameina vandlega hráefnin. Bættu síðan við hraðann eins og óskað er. Þú munt finna að forstilltu uppskriftarkerfin gera blöndun auðveldari með því að breyta hraðastiginu sjálfvirk.

- Vegna þess að blandarinn getur unnið án ígrips notanda slekkur aðgerðin breytilegir hraðar sjálfvirk á blandaranum eftir um það bil 2 mínútur til að tryggja að hann gangi ekki lengur en ætlað var og að uppskriftn verði ekki ofblönduð. Ef þú vilt blanda lengur skaltu endurstilla blandarinn í stöðuna „OFF/O“ og setja hann aftur í gang eftir þörfum.

Hráefnaopið notað

- Ef þú óskar, getur þú tekið mælíbikarinn í miðju lokinu úr til að bæta við hráefnum á meðan blandarinn er í gangi.
- Það þarf að þvo mælíbikarinn og trektina jafnvel þótt hráefnum sé ekki bætt í gegnum hráefnaopið.
- Svo vinsla hráefna sé rækileg skal bæta þeim við snemma í lotunni svo blandarinn geti unnið þau til fulls.
- Ef óskað er eftir ávaxta- og grænmetisbitum skal bæta hráefnunum við undir lok blöndunarlotunnar.
- Ef mælíbikarinn situr ekki rétt skaltu ganga úr skugga um að trektin sé til fulls í niðurstöðu. Ef þú átt í vandræðum skaltu snúa annaðhvort trektinni eða bikarnum þar til þú finnur rétta stöðu.
- Þurrkaðu af innri klæðningu trektarinnar eftir hverja notkun.

Mylja klaka

- Betra er að mylja ís sem kemur beint úr frystinum en hálfbráðinn ís.
- Það tekur minni tíma að mylja litla ísmola en stóra.
- Til að ná sem bestum árangri skaltu mylja ísinn með því að bæta honum við í gegnum hráefnaopið þegar blandarinn er í gangi.

Hvernig á að...

Leysa upp bragðbætt hlaup: Helltu sjóðandi vatni í könnuna og bættu við hlaupduftinu. Fjarlægðu mælíþakarinn í miðjunni og settu þurrku yfir lokið. Notaðu stillinguna breytilegir hraðar og blandaðu á litlum hraða þar til matarlímið er uppleyst, um 10 til 30 sekúndur. Bættu í öðrum hráefnum.

Saxa ávexti og grænmeti: Settu 475 ml af ávaxta- eða grænmetisbitum í könnuna. Í púlssstillingu skaltu loka og blanda, púlsaðu nokkrum sinnum 2 til 3 sekúndur í hvert skipti, þar til óskuðum þéttleika er náð.

Mauka ávexti: Settu 475 ml af niðursoðnum eða soðnum ávöxtum í könnuna. Bættu við 2 til 4 matskeiðum (30 til 60 ml) af ávaxtasafa eða vatni fyrir hvern 240 ml af ávöxtum. Settu lok á og blandaðu á stillingunni Mjólkurhristingar.

Mauka grænmeti: Settu 475 ml af niðursoðnu eða soðnu grænmeti í könnuna. Bættu við 2 til 4 matskeiðum (30 til 60 ml) af seyði, vatni eða mjólk fyrir hvern 240 ml af grænmeti. Settu lok á og blandaðu á stillingunni Mjólkurhristingar.

Taka kekki úr sósu: Ef sósa verður kekkjótt skal setja hana í könnuna. Settu lok á og blandaðu á stillingunni Mjólkurhristingar þar til orðið er mjúkt.

Blanda saman hveiti og vökva til að þykkja: Helltu fyrst fljótandi hráefnum í könnuna, bættu hveiti ofan á. Settu lok á og blandaðu á stillingunni Mjólkurhristingar.

Undirbúa jafning: Helltu fyrst mjólk í könnuna, bættu síðan hveiti ofan á og salti ef óskað er. Settu lok á og blandaðu á stillingunni Mjólkurhristingar.

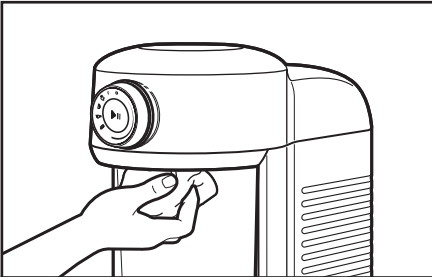
Undirbúa pönnuköku- og vöfludeig úr blöndu: Helltu fyrst fljótandi hráefnum í könnuna, bættu síðan öðrum hráefnum ofan á og hrærðu. Settu lok á og blandaðu á stillingunni Mjólkurhristingar. Stöðvaðu blandarann og skafðu hliðarnar á könnunni með sleif eftir þörfum.

Smoothie-drykkir búnir til: Settu vökva og frosin hráefni fyrst í könnuna, bættu síðan öðrum hráefnum ofan á. Settu lok á og blandaðu á stillingunni Ísdrykkir/Smoothie-drykkir.

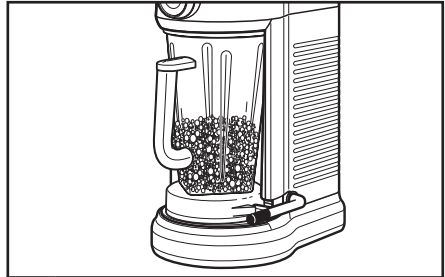
UMHIRÐA OG HREINSUN

Að hreinsa blandarann

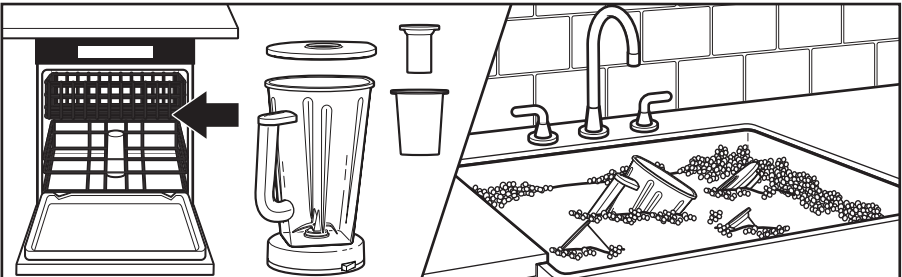
- Hreinsaðu blandarann vandlega eftir hverja notkun. Gættu þess að taka alltaf úr sambandi fyrir hreinsun.
- Til að forðast að skemma blandarann skal ekki setja undirstöðu blandarans eða snúru í vatn.
- Til að forðast að rispa blandarann skaltu ekki nota hreinsiefni eða svampa sem geta rispað.



1 **Að hreinsa undirstöðu blandarans og snúru:** Taktu blandarann úr sambandi fyrir hreinsun. Þurrkaðu með volgum rökum klút; þurrkaðu hreint með rökum klút og þurrkaðu með mjúkum klút. Gættu þess að hreinsa hráefnaopið að innan í hvert sinn.



2 **Að hreinsa blandarann snögglega á meðan hann er á undirstöðunni:** Settu 1 dropa af uppþvottalegi í hálfu könnu af vatni og láttu ganga á lotunni ísdykkir/Smoothie-drykkir. Hentu vatninu þegar lotunni er lokið og skolaðu til fulls.

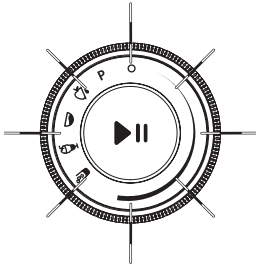
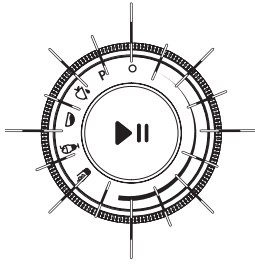



3 **Að hreinsa könnu, lok, mælíð og trekt:** Þvoðu alla hluti í uppþvottavél, í efri eða neðri grind. Eða þvoðu í höndunum með sápuvatni, skolaðu og þurrkaðu.

ATHUGASEMD: Til að ná sem bestum árangri þegar blandarinn er hreinsaður skaltu taka alveg í sundur lokið, mælíð og trektina og þvo alla hluti vandlega eftir hverja notkun.

Að skilja leifturkóða blandarans

MIKILVÆGT: Blandarinn virkar ekki á neinum hraða nema ýtt sé á hnappinn Byrja/Gera hlé fyrst.

Ljósdióða leiftrar hægt	Ljósdióða leiftrar hratt	Ljósdióða leiftrar ekki
		
<p>Tilbúinn-stilling</p> <p>Ef ljósdióðan ljómar hægt með auknum styrkleika og slokknar síðan er blandarinn tilbúinn til að blanda. Ýttu á hnappinn Byrja/Gera hlé til að hefja blöndun.</p>	<p>Villustilling</p> <p>Ef ljósdióðan leiftrar kveikt/slökkt í snöggum hrinum er blandarinn ekki tilbúinn til að blanda.</p> <p>Meðal algengustu ástæðna er að:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kannan er ekki almennilega á sínum stað - Kannan var fjarlægð áður en blöndun var lokið - Blandarinn er stíflaður <p>Fyrst skaltu snúa hnúðnum á „OFF/O“. Næst skaltu ganga úr skugga um að kannan sé almennilega á sínum stað. Veldu síðan hvað þú ætlar að gera og ýttu á hnappinn Byrja/Gera hlé.</p> <p>Ef blandari er fastur þá slekkur hann á sér til að forðast skemmdir á mótornum. Ýttu á Byrja/Gera hlé og taktu rafmagnssnúruna síðan úr sambandi. Taktu könnuna af undirstöðunni og losaðu hnífinn með sleif með því að losa upp eða fjarlægja innihaldið á botni könnunnar. Til að endurræsa skaltu snúa hnúðnum í stöðuna „OFF/O“ og síðan snúa að óskuðu vali þínu og ýta á Byrja/Gera hlé.</p>	<p>Ef ljósdióðan leiftrar ekki eftir að stilling er valin er blandarinn ekki tilbúinn til að blanda.</p> <p>Meðal algengustu ástæðna er að:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blandarinn er í „svefnstillingu“ - Blandarinn hefur verið tekinn úr sambandi eða rafmagn hefur farið af <p>Blandarinn kann að hafa farið í óvirka stillingu eða „svefnstillingu“. Þessi eiginleiki sparar rafmagn ef blandarinn er skilinn eftir án eftirlits í einhverjar mínútur. Ef skífan er endurstílt á „OFF/O“ fer blandarinn aftur í „virka stillingu“. Fyrst skaltu snúa hnúðnum á „OFF/O“. Næst skaltu ganga úr skugga um að kannan sé almennilega á sínum stað. Veldu síðan hvað þú ætlar að gera og ýttu á hnappinn Byrja/Gera hlé.</p> <p>Ef blandarinn var ekki í svefnstillingu skaltu athuga hvort blandarinn sé í sambandi við jarðtengda innstungu, ýttu síðan á Byrja/Gera hlé. Ef blandarinn virkar ekki enn skaltu skoða frekari upplýsingar hér fyrir neðan um leiðir til að leiðrétta notkunarvillu.</p>

Blandarinn virkar ekki þegar stilling er valin

! VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosts.

- Ef ljósdíóðan leiftar kveikt/slökkt í snöggum hrinum er ekki víst að kannan sé til fulls á sínum stað, eða blandarinn kann að hafa farið í „svefnstillingu“ og þá þarf að endurstilla hann í „OFF/O“. Fylgdu leiðbeiningunum að ofan undir Villustilling.
- Athugaðu hvort Blandarinn er í sambandi við jarðtengda innstungu. Ef svo er skaltu ýta á Byrja/Gera hlé; taktu síðan blandarann úr sambandi. Settu hann aftur í samband við sömu innstungu og ýttu á Byrja/Gera hlé. Ef blandarinn virkar ekki enn, skal athuga með öryggi eða útsláttarrofa á rafmagnslögninni sem blandarinn er tengdur við og ganga úr skugga um að lögnin sé tengd.
- Ekki er víst að kannan sé til fulls á sínum stað. Tryggðu að hún hafi farið alla leið inn og að lokið sé samstillt.
- Það kann að þurfa að endurstilla blandarann. Snúðu honum í stöðuna „OFF/O“ og aftur á óskaða stillingu.

Blandarinn stöðvast við blöndun

- Rafmagnsleysi - Snúðu valskífurni í stöðuna „OFF/O“ og snúðu henni síðan að óskaðri valstillingu og ýttu á Byrja/Gera hlé.
- Það slokknar sjálfkrafa á blandaranum eftir um það bil 2 mínútur þegar blandað er á breytilegum hraða. Til að endurstilla hann skaltu snúa valskífurni í stöðuna „OFF/O“ og síðan aftur í óskað val þitt og ýta á Byrja/Gera hlé.
- Blandarinn getur verið fastur. Ef blandarinn er fastur þá slekkur hann á sér til að forðast skemmdir á mótörnum. Snúðu hnúðnum á „OFF/O“ og taktu síðan rafmagnssnúruna úr sambandi. Taktu könnuna af undirstöðinni og losaðu hnifinn með sleif með því að losa upp eða fjarlægja innihaldið á botni könnunnar. Til að endurræsa skaltu snúa hnúðnum í stöðuna „OFF/O“ og síðan snúa að óskuðu vali þínu og ýta á Byrja/Gera hlé.

Ef ekki er hægt að laga vandamálið með þeim skrefum sem boðið er upp á í þessum hluta skaltu hafa samband við viðurkenndan þjónustuaðila (sjá hlutann „Ábyrgð og þjónusta“).

ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

Ábyrgð á KitchenAid blandara

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Evrópa, Mið-Austurlönd og Afríka: Fyrir gerð 5KSB5080: Full ábyrgð í sjö ár frá kaupdegi.	Varahluti og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Þjónustan skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila.	A. Viðgerðir þegar blandarinn er notaður til annarra vinnslu en venjulegrar heimilismatreiðslu. B. Skemmdir sem verða fyrir slysi, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

Þjónustuaðili

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila. Hafðu samband við þann söluaðila sem tækid var keypt af til að fá nafnið á næsta viðurkenda KitchenAid þjónustuaðila.

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
105 REYKJAVIK
ISLAND

Sími: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is

www.ef.is

Þjónusta við viðskiptavini

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
105 REYKJAVIK
ISLAND

Sími: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is

www.ef.is

Til að fá frekari upplýsingar skaltu heimsækja vefsvæði okkar á:

www.KitchenAid.eu

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА	
Меры предосторожности	214
Электрические требования	216
Утилизация отходов электрического оборудования.....	216
Лошадиная сила мотора	217
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Части и принадлежности	218
СБОРКА БЛЕНДЕРА	
Подготовка блендера к работе.....	219
РАБОТА С БЛЕНДЕРОМ	
Использование блендера	219
Руководство по функциям блендера.....	222
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ	
Короткие советы	223
Практические советы	224
УХОД И ЧИСТКА.....	225
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	226
Понимание кодов мигания блендера	226
Блендер не включается при выборе скорости	227
Блендер останавливается при перемешивании.....	227
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	228

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:



ОПАСНОСТЬ

Вы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.



ВНИМАНИЕ

Вы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

1. Прочтите все инструкции. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. Для предотвращения риска поражения электрическим током не погружайте блендер в воду или другую жидкость.
3. Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, не имеющими опыта обращения с техникой; если они находятся под контролем лица ответственного за их безопасность, или ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации. Не позволяйте детям играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.
4. Выключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед установкой или снятием компонентов и перед чисткой.
5. Не прикасайтесь к движущимся деталям.

6. Не используйте блендер с поврежденным кабелем или вилкой или после неполадок прибора, после его падения или любого другого повреждения. Отдайте прибор в ближайший правомочный центр обслуживания для обследования, ремонта или регулировки электрической или механической части.
7. Не используйте прибор на открытом воздухе.
8. Не допускайте свисания шнура с края стола или с угла.
9. Перед смешиванием уберите руки и кухонные принадлежности из контейнера, чтобы избежать травмы или повреждения блендера. Можно использовать скребок, но только при неработающем блендере.
10. Лезвия очень острые. Необходимо соблюдать осторожность при работе с острыми лезвиями во время освобождения кувшина и чистки.
11. Использование принадлежностей кроме рекомендованных изготовителем, связано с риском получения травмы.
12. Мигающий индикатор указывает на готовность к работе: не прикасайтесь к лезвиям или движущимся частям.
13. Осторожно: горячая жидкость, попадающая в блендер, может выплеснуться из-за возникающего пара.
14. Данное устройство предназначено для использования в домашних и сходных с ними условиях:
 - на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и в других рабочих помещениях.
 - в жилых домах на фермах.
 - клиентами в отелях, мотелях и других помещениях жилого типа.
 - в домашних гостиницах, предоставляющих питание.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Электрические требования

ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

Напряжение: 220-240 Вольт

Частота: 50/60 Герц


Мощность: 1300 Ватт

ПРИМЕЧАНИЕ: Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно. Не используйте переходники.

Не используйте удлинители. Обратитесь к квалифицированному электрику или работнику сервис центра за помощью.

Утилизация отходов электрического оборудования

Утилизация упаковочных материалов


Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

Утилизация изделия

- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2012/19/EU по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.



- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство попадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

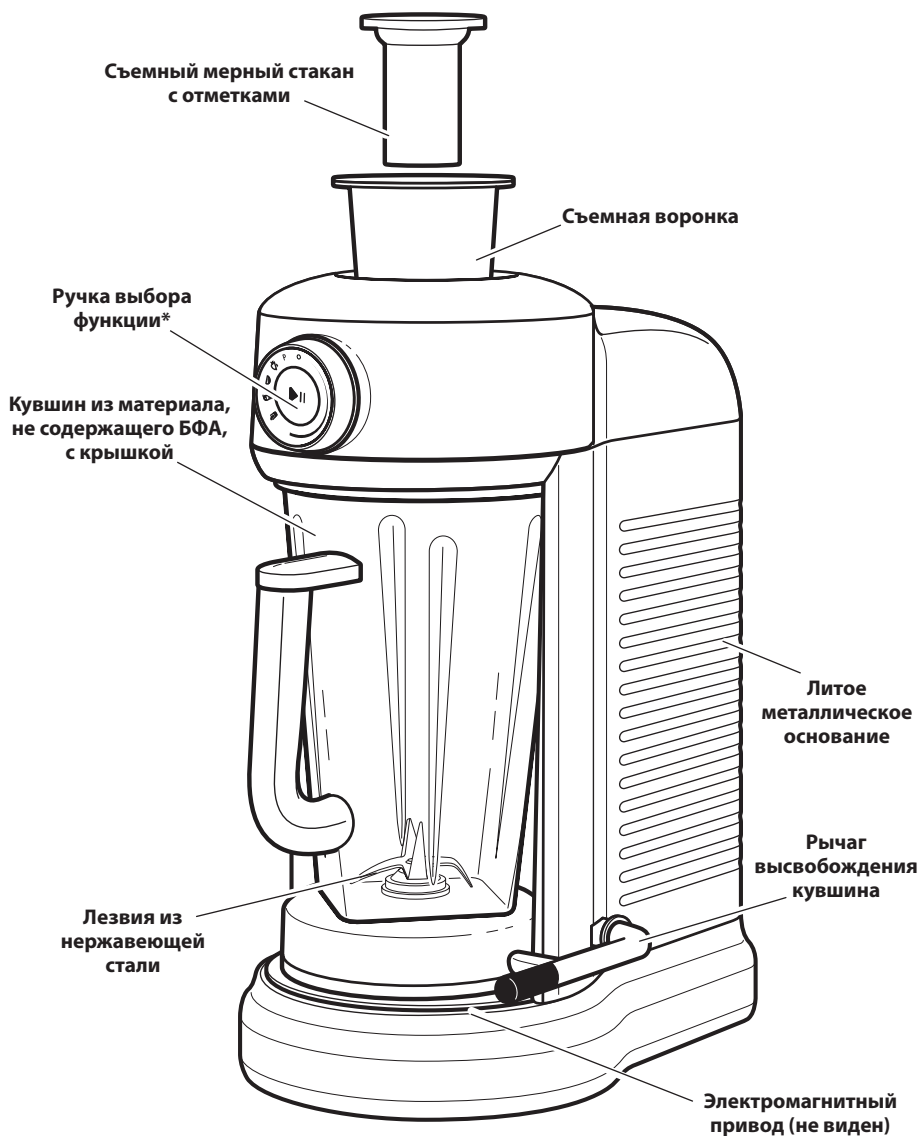
Лошадиная сила мотора

Лошадиная сила мотора блендера измерялась динамометром — прибором, который обычно используют в лабораториях для измерения механической мощности двигателей. Максимальная лошадиная сила (ЛС) мотора равна 2,0 и отражает только эффективную мощность мотора, но не лошадиную силу блендера в кувшине. Как у любого блендера, эффективная мощность в кувшине не равна лошадиной силе самого мотора. Максимальная эффективная мощность мотора в кувшине составляет 1,8 — это вполне достаточная мощность для всех рецептов, которые предусматривают использование блендера.

ПРИМЕЧАНИЕ: В соответствии с рекомендациями производителей медицинских приборов, лица с вживляемыми кардиостимуляторами/дефибрилляторами должны соблюдать осторожность при использовании блендера, как и многих других устройств с магнитом, и следить за тем, чтобы блендер находился на расстоянии 30 см от их устройства.

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Части и принадлежности



* См. раздел "Руководство по функциям блендера".

СБОРКА БЛЕНДЕРА

Подготовка блендера к работе

⚠ ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

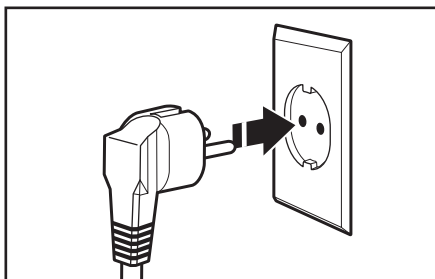
Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

Перед первым использованием

Перед первым использованием протрите основание блендера тканью, смоченной в теплой воде, затем тщательно протрите влажной тканью. Высушите мягкой тканью. Вымойте кувшин, крышку и мерный стакан в теплой мыльной воде (см. раздел "Уход и очистка"). Ополосните компоненты чистой водой и протрите насухо.



Перед тем как включать блендер, подсоедините его к заземленной розетке.

РАБОТА С БЛЕНДЕРОМ

Использование блендера

Перед использованием

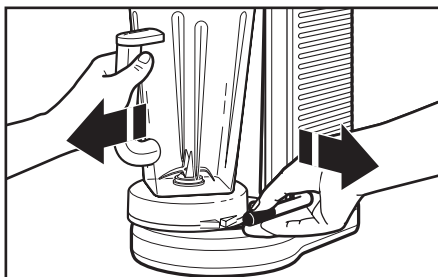
Перед включением блендера убедитесь, что кувшин находится в правильном положении на основании блендера.

Блендер не будет работать, если кувшин или крышка установлены неправильно. Если вы снимете кувшин с основания до того, как блендер закончит работать, тормоз остановит лезвия, и через несколько секунд блендер выключится.

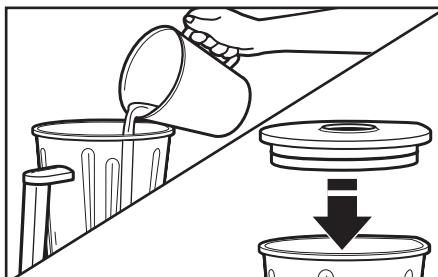


Блендер имеет четыре программы: "Напитки со льдом/фруктовые коктейли", "Молочные коктейли", "Супы/соусы" и "Сок". У блендера есть функции "Варьируемая скорость" и "Импульсный режим", которые позволяют подобрать оптимальный тип перемешивания для любого рецепта. Более подробную информацию смотрите в "Руководстве по функциям блендера".

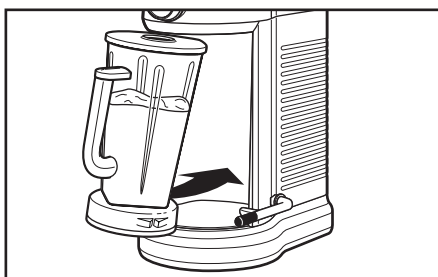
РАБОТА С БЛЕНДЕРОМ



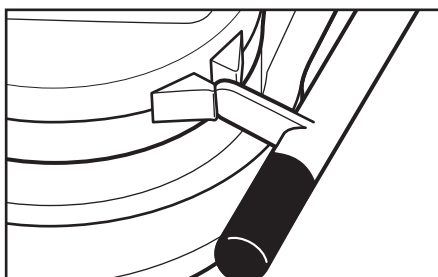
- 1** Снимите кувшин с основания блендера, чтобы наполнить его ингредиентами. Для снятия кувшина нажмите на рычаг высвобождения кувшина. Крепко возьмитесь за ручку и потяните кувшин на себя, чтобы снять его.



- 2** Положите в кувшин ингредиенты. Сначала добавляйте жидкости, затем мягкие продукты и в последнюю очередь — лед или замороженные фрукты. Не превышайте отметку максимального уровня — особенно если основной ингредиент жидкость. Сначала закройте отверстие кувшина крышкой, затем нажмите на крышку со стороны ручки, чтобы убедиться, что крышка расположена ровно. Блендер не будет работать, если крышка расположена неправильно.



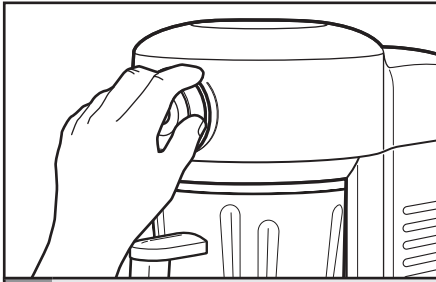
- 3** Плавно продвиньте верхнюю часть кувшина под верхнюю часть основания и вставьте кувшин в корпус. Убедитесь, что кувшин расположен прямо и зафиксирован на месте.



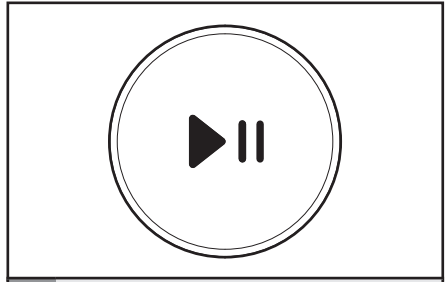
- 4** Чтобы убедиться, что кувшин окончательно встал на место, проверьте, попал ли выступ на рычаг высвобождения кувшина в паз между двумя треугольными выступами на основании кувшина. В случае правильной установки вы услышите щелчок.

ПРИМЕЧАНИЕ: При правильной установке кувшина вокруг него должно быть хорошо видно платформу шириной 1 см.

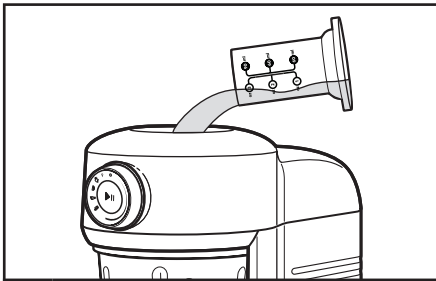
РАБОТА С БЛЕНДЕРОМ



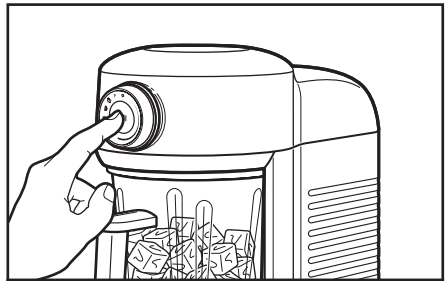
- 5** Выберите желаемую программу или функцию "Варьируемая скорость" при помощи ручки выбора (более подробную информацию см. в "Руководстве по функциям блендера").



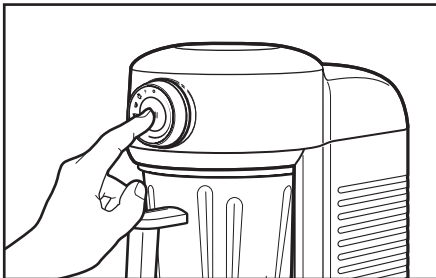
- 6** Нажмите кнопку "Старт"/"Пауза".



- 7** При необходимости вы можете добавлять ингредиенты в кувшин во время перемешивания при помощи съемного мерного стакана и съемной воронки. На мерном стакане есть удобные отметки для точного измерения добавляемых ингредиентов.



- 8** Чтобы выбрать импульсный режим, поверните ручку до отметки "Импульсный режим", а затем нажмите и удерживайте кнопку "Старт"/"Пауза" в течение нужного времени.



- 9** После завершения программ блендер автоматически останавливается. Когда цикл будет завершен, вы услышите звуковой сигнал; блендер также можно остановить вручную, нажав кнопку "Старт"/"Пауза".



- 10** Нажмите на рычаг, чтобы снять кувшин после окончания перемешивания. Крепко возьмитесь за ручку и потяните кувшин на себя, чтобы снять его.

Руководство по функциям блендера



Четыре программы были разработаны на основе типичных рецептов в каждой категории. Однако, как вы сможете убедиться, не все рецепты одинаковы, и иногда определенный рецепт, возможно, будет лучше получаться при выборе не самой очевидной программы. Например, некоторые молочные коктейли с замороженными фруктами лучше получаются при использовании программы "Напитки со льдом/фруктовые коктейли". Кроме того, вы, возможно, захотите сделать фруктовый коктейль более жидким — для этого отлично подойдет программа "Сок". Не бойтесь экспериментировать, чтобы найти идеальную программу для ваших любимых рецептов.

Настройка	Описание	Время перемешивания (в мин:сек)	Ингредиенты
 НАПИТКИ СО ЛЬДОМ/ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ	Быстрые мощные импульсы для измельчения больших количеств твердых продуктов, таких как лед, замороженные фрукты или овощи.	1:05	Напитки, смешанные со льдом Колка льда Замороженные измельченные фрукты (немного разморозьте фрукты, чтобы они протыкались кончиком ножа)
 МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ	Длительное перемешивание густых и липких ингредиентов на низкой скорости для создания напитков с однородной консистенцией.	1:39	Напитки на основе мороженого Напитки на основе фруктового/молочного мороженого Напитки на основе замороженного йогурта Картофельное пюре Вязкий сыр рикотта или домашний сыр Фруктовое или овощное пюре/ детское питание Мясное пюре/мясное детское питание Тесто для оладий/ вафель
 СУПЫ/СОУСЫ	Постепенное нарастание скорости и мощности. Идеально подходит для перемешивания горячих ингредиентов.	1:25	Горячие напитки Суп Приправа к салату Горячие соусы
 СОК	Высокая скорость лезвий для создания жидких напитков; подходит для перемешивания волокнистых продуктов, продуктов с кожурой или семенами.	1:29	Фруктовый сок из замороженного концентрата Напитки на основе фруктов (жидкие) Холодные фруктовые или овощные соусы Мелкоизмельченные свежие фрукты Мелкоизмельченные свежие овощи
Р ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ	Обеспечивает точный контроль продолжительности и частоты обработки. Это является неоспоримым преимуществом при быстрой работе.	Короткие импульсы продолжительностью 2–3 секунды.	Острая комковатая паста Сладкая комковатая паста Мясной салат для сэндвичей Измельченные фрукты Измельченные овощи
ВАРЬИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ	Регулируемые скорости для оптимальной настройки крошки или любого перемешивания, требуемых по рецепту.	Продолжительность до 2 минут, в соответствии с нужным рецептом.	Песто Крем-соусы Тертый твердый сыр Взбитое желе для кексов/десертов Сырная масса Мусс

Короткие советы

Использование блендера

- Перед применением кухонных аксессуаров остановите блендер. Смешивайте ингредиенты при помощи резиновой лопатки только предварительно выключив блендер. Никогда не используйте кухонные аксессуары, включая лопатки, при работающем электродвигателе.
- В блендере можно смешивать горячие ингредиенты. По возможности перед перемешиванием остудите горячие продукты.
- Для оптимальных результатов при перемешивании горячих продуктов или жидкостей не заполняйте кувшин блендера доверху. Надежно закрепите крышку, выньте мерный стакан и поместите сверху полотенце. Не кладите незащищенную руку на крышку кувшина при обработке горячих продуктов или жидкостей.
- Блендер не предназначен для использования в качестве нагревательного прибора.

Магнитное перемешивание

- Помните, что кувшин и основание блендера содержат магниты, которые могут притягивать другие предметы. Например, если кувшин стоит на рабочей поверхности, он может притягивать расположенные поблизости металлические принадлежности.
- Металлические предметы могут притягиваться и к основанию блендера, если кувшин не на месте. Однако блендер не будет работать, если не установлены кувшин или крышка.
- Перед каждым использованием проверяйте, чтобы на дне кувшина не было мелких магнитных частиц.

Перемешивание с варьируемой скоростью

- При перемешивании в режиме "Варьируемая скорость" начинайте с более низкой скорости, чтобы ингредиенты хорошо соединились. Затем включайте большую скорость, если требуется. Заранее настроенные программы облегчают перемешивание, так как в этом случае скорость меняется автоматически.

- Поскольку блендер может работать без вмешательства пользователя, режим "Варьируемая скорость" автоматически отключается примерно через 2 минуты, чтобы он не работал дольше, чем нужно, и не произошло чрезмерное перемешивание ингредиентов. Если вы хотите перемешивать дольше, выключите блендер, поверните ручку в положение "ВЫКЛ./"О", а затем снова включите и используйте столько времени, сколько требуется.

Использование подающей трубки

- При желании вы можете снять мерный стакан, чтобы добавлять ингредиенты во время работы блендера.
- Мерный стакан и воронку необходимо мыть, даже если ингредиенты добавляются не через подающую трубку.
- Для тщательного перемешивания ингредиентов добавляйте их в начале цикла, чтобы блендер успел их переработать.
- Если вы хотите, чтобы в смеси чувствовались кусочки фруктов и овощей, добавляйте ингредиенты ближе к концу цикла перемешивания.
- Если мерный стакан не вставляется полностью, убедитесь, что воронка опущена до конца. Если у вас не получается ее опустить, покрутите воронку или стакан, пока не найдете правильное положение.
- Вытирайте внутреннюю стенку воронки после каждого использования.

Дробление льда

- Лед, только что вынутый из морозилки, измельчается лучше, чем частично растаявший лед.
- Более мелкие кубики льда крошатся или измельчаются быстрее, чем крупные.
- Для оптимальных результатов измельчайте лед, добавляя его через подающую трубку во время работы блендера.

Практические советы

Растворение ароматизированного желатина: Налейте кипящую воду в кувшин; добавьте желатин. Снимите мерный стакан и положите на крышку полотенце. Выберите режим "Варьируемая скорость" и перемешивайте на медленной скорости, пока желатин не растворится, от 10 до 30 секунд. Добавьте другие ингредиенты.

Измельченные фрукты и овощи: Поместите 475 мл кусочков фруктов или овощей в кувшин. Включите импульсный режим, закройте крышкой и перемешивайте, включая блендер несколько раз по 2–3 секунды до получения нужной консистенции.

Фруктовое пюре: Поместите 475 мл консервированных или вареных фруктов в кувшин. Добавьте 2 – 4 столовые ложки (30 – 60 мл) фруктового сока или воды на 240 мл фруктов. Закройте и перемешивайте, выбрав программу "Молочные коктейли".

Овощное пюре: Поместите 475 мл консервированных или вареных овощей в кувшин. Добавьте 2 – 4 столовые ложки (30 – 60 мл) бульона, воды или молока на 240 мл овощей. Закройте и перемешивайте, выбрав программу "Молочные коктейли".

Удаление комков из соуса: Если соус стал комковатый, поместите его в кувшин. Закройте и перемешивайте, выбрав программу "Молочные коктейли", пока соус не станет однородным.

Смешивание муки и жидкости для сгущения: Сначала добавьте в кувшин жидкие ингредиенты, затем положите муку. Закройте и перемешивайте, выбрав программу "Молочные коктейли".

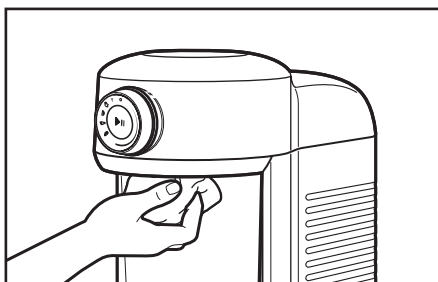
Приготовление белого соуса: Сначала добавьте в кувшин молоко, затем муку и, если нужно, соль. Закройте и перемешивайте, выбрав программу "Молочные коктейли".

Приготовление масла для оладий или вафель из смеси: Сначала поместите в кувшин жидкие ингредиенты, а затем добавьте остальные продукты. Закройте и перемешивайте, выбрав программу "Молочные коктейли". При необходимости остановите блендер и соскребите ингредиенты со стенок кувшина.

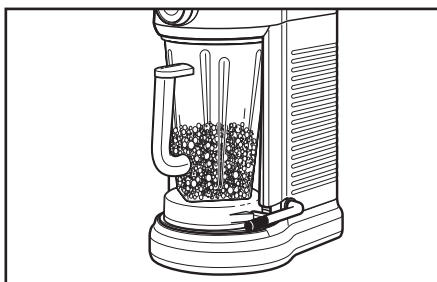
Делайте фруктовые коктейли: Сначала поместите в кувшин жидкие и замороженные ингредиенты, а затем добавьте остальные продукты. Закройте и перемешивайте, выбрав программу "Напитки со льдом/фруктовые коктейли".

Чистка блендера

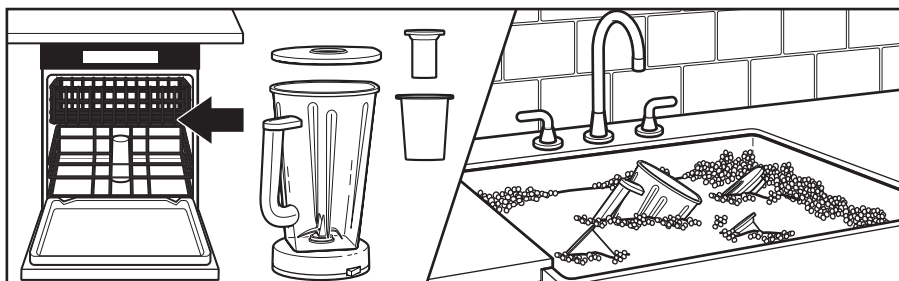
- Тщательно чистите блендер после каждого использования. Всегда обязательно отключайте блендер перед очисткой.
- Во избежание повреждения блендера не погружайте основание блендера или кабель питания в воду.
- Чтобы не поцарапать блендер, не используйте абразивные чистящие средства или жесткие мочалки.



1 Для очистки основания блендера и кабеля питания: Перед чисткой отключите блендер от сети. Протрите ткань, смоченной в теплой воде, затем влажной тканью и вытрите сухой мягкой тканью. Необходимо каждый раз протирать внутреннюю поверхность подающей трубки.



2 Для быстрой очистки блендера на основании: Добавьте 1 каплю жидкости для мытья посуды в наполовину заполненный водой кувшин и запустите программу "Напитки со льдом/фруктовые коктейли". Когда цикл закончится, вылейте воду и хорошо промойте кувшин.



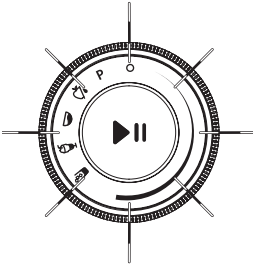
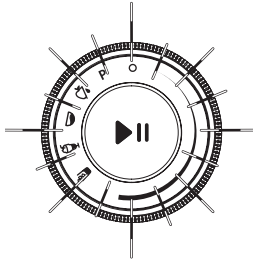

3 Для очистки кувшина, крышки, мерного стакана и воронки: Вымойте все предметы на верхнем или нижнем уровне в посудомоечной машине. Их также можно вымыть в мыльной воде, ополоснуть и насухо вытереть.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для оптимальных результатов при очистке блендера всегда отсоединяйте крышку, мерный стакан и воронку и тщательно мойте все детали после каждого использования.

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Понимание кодов мигания блендера

ВНИМАНИЕ: Блендер будет работать на выбранной скорости только после нажатия кнопки "Старт"/"Пауза".

Светодиодный индикатор мигает медленно	Светодиодный индикатор мигает быстро	Светодиодный индикатор не мигает
		
<p>Режим готовности</p> <p>Если светодиодный индикатор горит с нарастающей интенсивностью, а затем гаснет, значит, блендер готов к работе. Нажмите кнопку "Старт"/"Пауза", чтобы начать перемешивание.</p>	<p>Режим ошибки</p> <p>Если светодиодный индикатор быстро мигает, блендер не готов к работе. Основные возможные причины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кувшин установлен неправильно - кувшин был снят до окончания перемешивания - произошло заклинивание блендера <p>Сначала поверните ручку в положение "ВЫКЛ.:"/"О". Затем убедитесь, что кувшин установлен правильно. Далее выберите нужную программу и нажмите кнопку "Старт"/"Пауза".</p> <p>При заклинивании блендер выключается для защиты электродвигателя. Нажмите кнопку "Старт"/"Пауза", затем выключите блендер из сети. Снимите кувшин с основания и с помощью сребка освободите ножи, разбив или удалив содержимое со дна кувшина. Чтобы начать заново, поверните ручку в положение "ВЫКЛ.:"/"О", затем выберите нужную программу и нажмите кнопку "Старт"/"Пауза".</p>	<p>Если светодиодный индикатор не мигает после выбора программы, блендер не готов к работе. Основные возможные причины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - блендер находится в "спящем" режиме - блендер был отключен от сети, или произошло отключение электроэнергии <p>Возможно, блендер перешел в неактивный или "спящий" режим. Эта функция сберегает энергию, если блендер не используется в течение нескольких минут. Вернуть блендер в активный режим можно, повернув ручку в положение "ВЫКЛ.:"/"О". Сначала поверните ручку в положение "ВЫКЛ.:"/"О". Затем убедитесь, что кувшин установлен правильно. Далее выберите нужную программу и нажмите кнопку "Старт"/"Пауза".</p> <p>Если блендер не находился в "спящем" режиме, проверьте, подключен ли он к заземленной розетке, а затем нажмите кнопку "Старт"/"Пауза". Если блендер все равно не работает, смотрите приведенную ниже информацию о том, как можно исправить ошибку в работе устройства.</p>

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Блендер не включается при выборе скорости

ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

- Если светодиодный индикатор быстро мигает, возможно, кувшин неправильно установлен или блендер перешел в "спящий" режим, и его нужно перезагрузить, повернув ручку в положение "ВЫКЛ./"О". Следуйте инструкциям в разделе "Режим ошибки".
- Проверьте, включен ли блендер в заземленную розетку. Если включен, то нажмите кнопку "Старт"/"Пауза" и отключите блендер от розетки. Включите его снова в ту же розетку и нажмите кнопку "Старт"/"Пауза". Если блендер опять не работает, проверьте предохранитель или автомат защиты сети, к которой подключается блендер, а также проверьте целостность цепи.
- Возможно, кувшин установлен неправильно. Убедитесь, что он вставлен до конца, и крышка расположена ровно.
- Возможно, нужно перезагрузить блендер. Выключите его, выбрав положение "ВЫКЛ./"О", затем включите и выберите нужную программу.

Блендер останавливается при перемешивании

- Отключение электропитания — поверните ручку в положение "ВЫКЛ./"О", затем выберите нужную программу и нажмите кнопку "Старт"/"Пауза".
- Блендер автоматически отключается приблизительно через 2 минуты работы в режиме "Варьируемая скорость". Чтобы начать заново, поверните ручку в положение "ВЫКЛ./"О", затем выберите нужную программу и нажмите кнопку "Старт"/"Пауза".
- Блендер может быть заклинен. При заклинивании блендер выключается для защиты электродвигателя. Поверните ручку в положение "ВЫКЛ./"О" и выключите блендер из сети. Снимите кувшин с основания и с помощью сребка освободите ножи, разбив или удалив содержимое со дна кувшина. Чтобы начать заново, поверните ручку в положение "ВЫКЛ./"О", затем выберите нужную программу и нажмите кнопку "Старт"/"Пауза".

Если вы воспользовались советами, приведенными в этом разделе, но проблема по-прежнему не решена, обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. раздел "Гарантийное и сервисное обслуживание").

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантия на блендер KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: Для модели 5KSB5080: Полная гарантия сроком на семь лет, начиная со дня покупки.	Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.	А. Ремонт в результате использования блендера для других целей, кроме приготовления домашних продуктов. В. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного обращения или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

Центры обслуживания

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

В России:

Сервисный Центр
125167, Москва
Красноармейская, дом 11,
корпус 2

Телефон: (495) 956-36-63

Обслуживание клиентов

В России: 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:

www.KitchenAid.eu

© 2015. Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.

SPIS TREŚCI

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	230
Wymagania elektryczne	232
Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego.....	232
Moc silnika mierzona w KM	233
CZĘŚCI I FUNKCJE	
Części i akcesoria	234
SKŁADANIE BLENDERA	
Przygotowanie blendera do użycia.....	235
UŻYTKOWANIE BLENDERA	
Korzystanie z blendera	235
Funkcje blendera — wskazówki.....	238
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW	
Wskazówki.....	239
W jaki sposób... ..	240
MYCIE I KONSERWACJA	241
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	242
Kody błędów blendera	242
Blender nie pracuje pomimo wybrania prędkości	243
Blender zatrzymuje się w trakcie pracy	243
GWARANCJA I SERWIS	244

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i ich przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają, oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: „NIEBEZPIECZEŃSTWO” i „UWAGA”.

Te słowa oznaczają, że:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku niezastosowania się **natychmiast** do zaleceń instrukcji.



UWAGA

Istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Nie zanurzać blendera w wodzie i innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
3. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także pozbawione doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi pod warunkiem, że zostaną one poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i związanych z nim zagrożeń lub będą nadzorowane podczas obsługi. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.
4. Urządzenie należy odłączyć z kontaktu, gdy ma być myte lub rozmontowywane oraz gdy nie jest używane.
5. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.

6. Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym, wtyczką, urządzenia niedziałającego prawidłowo lub które upadło albo jest w jakikolwiek sposób zniszczone. W takim wypadku należy odesłać je do serwisu, w celu dokonania przeglądu, naprawy, mechanicznej lub elektrycznej regulacji.
7. Nie należy używać urządzenia poza pomieszczeniami zamkniętymi.
8. Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu.
9. Podczas pracy urządzenia nie wkładać rąk ani narzędzi do pojemnika, gdyż grozi to poważnymi obrażeniami lub zniszczeniem urządzenia. Szpatuły można używać tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
10. Noże są bardzo ostre. Należy zachować ostrożność podczas korzystania z ostrych noży, opróżniania kielicha i czyszczenia.
11. Nie należy używać nieoryginalnych części, gdyż może to powodować obrażenia.
12. Migająca dioda sygnalizuje gotowość do pracy — unikać jakiegokolwiek kontaktu z nożami i ruchomymi częściami blendera.
13. Uważać, aby nie wlewać gorącej cieczy do blendera, ponieważ może ona zostać wyrzucona z urządzenia na skutek gwałtownego wytworzenia pary.
14. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych miejscach, np.:
 - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy.
 - w gospodarstwach.
 - w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania (przez klientów).
 - w zajazdach (typu „bed and breakfast”).

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

Wymagania elektryczne

! UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączyć do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50/60 Hz


Moc: 1300 W

UWAGA: jeśli wtyczka nie pasuje do Państwa kontaktu, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki. Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza. Jeśli przewód zasilający okaże się zbyt krótki, należy zlecić instalację gniazda w pobliżu urządzenia.

Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego

Utylizacja opakowania


Materiał, z którego wykonano opakowanie w 100% nadaje się do recyklingu oraz oznaczony jest odpowiednim symbolem . Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylistowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

Złomowanie urządzenia

- Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2012/19/EU w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WESE).

- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.



- Ten symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego. Przeciwnie, powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

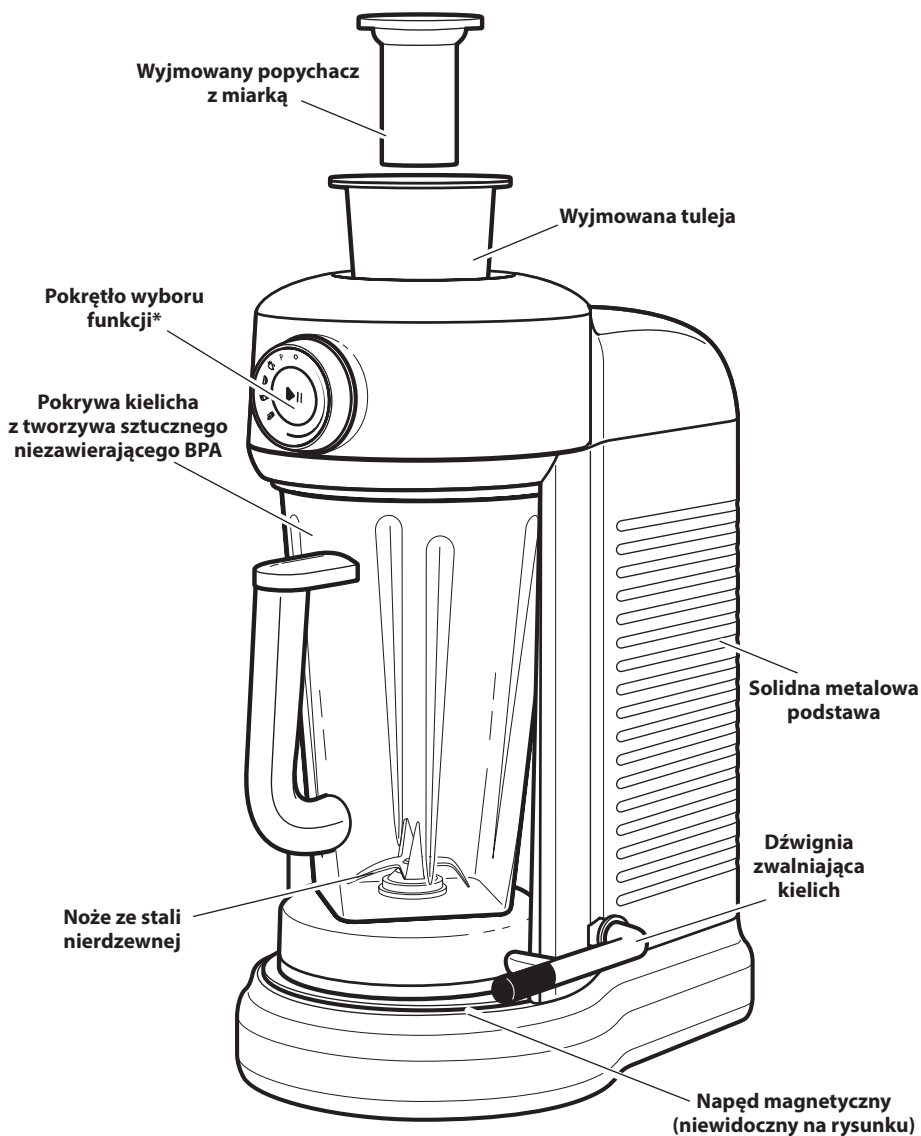
W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

Moc silnika mierzona w KM

Moc silnika blendera wyrażona w koniach mechanicznych (KM, HP) została zmierzona przy użyciu dynamometru, przyrządu powszechnie stosowanego w laboratoriach w celu pomiaru mocy silników. Oznaczenie mocy szczytowej silnika w wysokości 2 KM odzwierciedla moc wyjściową samego silnika, a nie moc wyjściową blendera w kielichu. Tak jak w przypadku innych blenderów, moc wyjściowa w kielichu nie jest taka sama, jak moc w koniach mechanicznych samego silnika. Moc blendera w kielichu wynosi 1,8 KM, umożliwiając bardzo efektywną pracę blendera.

UWAGA: użytkownicy blendera, którzy mają wszczepione rozruszniki serca (defibrylatory), winni zachować ostrożność przy pracy i odstęp między blenderem a ich urządzeniem minimum 30 cm, podobnie jak w wypadku innych urządzeń wytwarzających pole elektromagnetyczne, co jest zalecane przez producentów rozruszników.

Części i akcesoria



* Więcej informacji w rozdziale Funkcje blendera — wskazówki.

SKŁADANIE BLENDERA

Przygotowanie blendera do użycia

! UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączyć do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

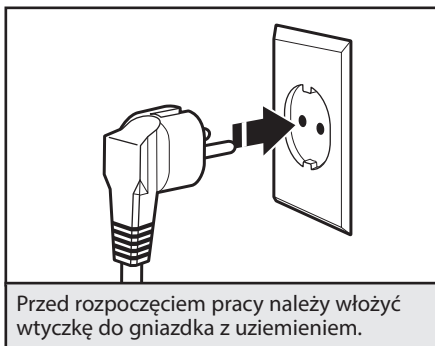
Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeżenie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem blendera należy przetrzeć jego podstawę ściereczką zamoczoną w ciepłej wodzie, a następnie wytrzeć do czysta. Osuszyć miękką ściereczką. Umyć kielich, pokrywę i popychacz w gorącej wodzie z łagodnym detergentem (więcej informacji w rozdziale Mycie i konserwacja). Opłukać i wytrzeć do sucha.



Przed rozpoczęciem pracy należy włożyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

UŻYTKOWANIE BLENDERA

Korzystanie z blendera

Przed użyciem

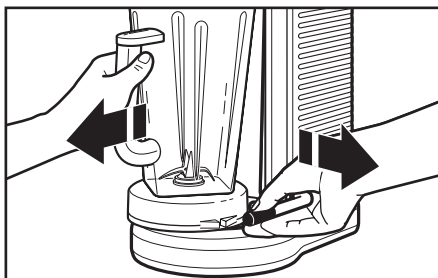
Przed włączeniem blendera należy upewnić się, czy kielich jest odpowiednio zamontowany na podstawie blendera.

Blender nie rozpocznie pracy jeśli kielich i pokrywa nie zostaną umieszczone w prawidłowej pozycji. Wyjęcie kielicha z podstawy podczas pracy blendera spowoduje zatrzymanie się noży, a blender wyłączy się po kilku sekundach.

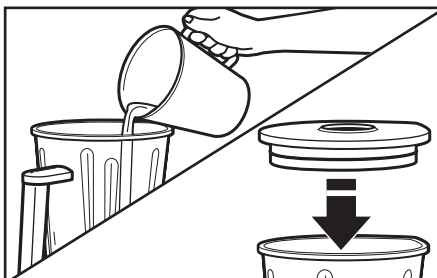


W blenderze są cztery wstępnie ustawione programy: Napoje z lodem / Koktajle owocowe, Koktajle mleczne, Zupy / Sosy i Soki. Opcja Zmienne prędkości oraz tryb pulsacyjny pozwalają dostosować pracę urządzenia do każdego przepisu. Więcej informacji w rozdziale Funkcje blendera — wskazówki.

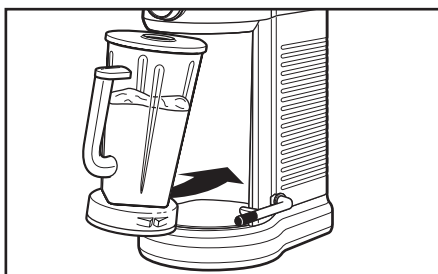
UŻYTKOWANIE BLENDERA



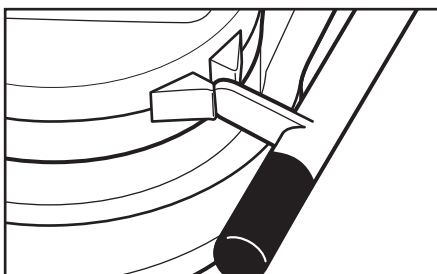
- 1** Przed włożeniem składników do kielicha zdejmij go z podstawy blendera. Aby zdjąć kielich z podstawy, pociągnąć dźwignię zwalnającą kielich. Aby zdjąć kielich, pewnie chwycić go za uchwyt i pociągnąć kielich do siebie.



- 2** Włożyć składniki do kielicha. Składniki należy umieszczać w kielichu w następującej kolejności: płyny, miękkie składniki, lód lub mrożone owoce. Nie należy przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia kielicha — szczególnie, kiedy składnikami są głównie płyny. Pokrywę należy najpierw założyć na lejek, a następnie docisnąć bok pokrywy przy uchwycie, jednocześnie upewniając się, że pokrywa została dobrze założona. Blender nie rozpocznie pracy, jeśli pokrywa nie zostanie prawidłowo założona.



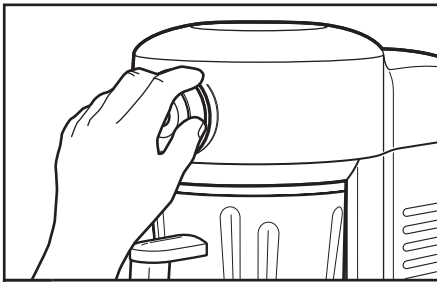
- 3** Dopasować (pochylić) górną część kielicha, tak aby wsunęła się pod górną część podstawy i wsunąć kielich w obudowę. Upewnić się, że kielich został wsunięty prosto i jest prawidłowo ustawiony.



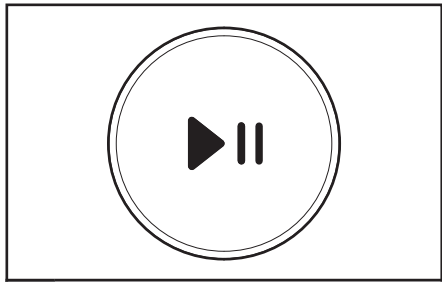
- 4** Upewnić się, że kielich znajduje się w odpowiedniej pozycji poprzez sprawdzenie, że wypustka na dźwigni zwalnającej kielich znajduje się pomiędzy dwiema trójkątnymi wypustkami na podstawie kielicha. Kiedy kielich znajdzie się w prawidłowej pozycji słychać kliknięcie.

UWAGA: jeśli kielich znajduje się w prawidłowej pozycji, fragment platformy o szerokości 1 cm powinien być widoczny z każdej strony.

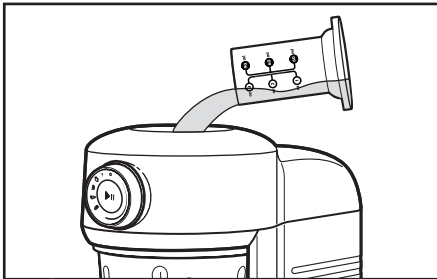
UŻYTKOWANIE BLENDERA



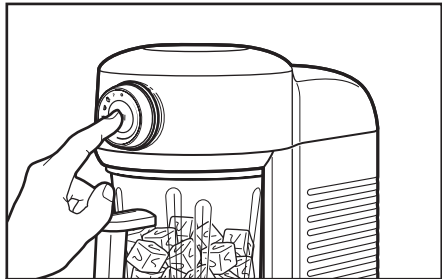
- 5** Używając pokrętki wybrać pożądany wstępnie ustawiony program lub opcję Zmiennej prędkości (więcej informacji w rozdziale Funkcje blendera — wskazówki).



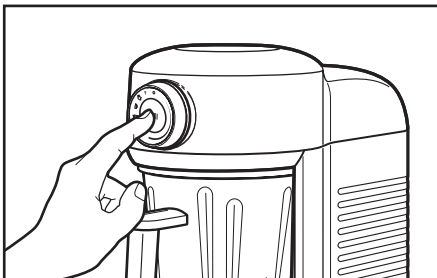
- 6** Nacisnąć przycisk Start / Pauza.



- 7** Jeśli podczas pracy urządzenia zajdzie potrzeba, aby do kielicha dodać więcej składników można użyć wyjmowanego popychacza lub wyjmowanej tulei. Na popychaczu widoczna jest miarka, która umożliwia precyzyjne odmierzenie ilości dodawanych składników.



- 8** Aby skorzystać z trybu pulsacyjnego, przekręcić pokrętkę na tryb pulsacyjny, następnie nacisnąć przycisk Start / Pauza przez pożądany okres czasu.



- 9** Po zakończeniu programu blender automatycznie zakończy pracę. Da się słyszeć sygnał dźwiękowy, kiedy blender zakończy cykl pracy. Można również nacisnąć przycisk Start / Pauza, aby manualnie zakończyć pracę blendera.







- 10** Aby zdjąć kielich, po zakończeniu pracy pociągnąć dźwignię zwalniającą a następnie, pewnie chwycić go za uchwyty i pociągnąć kielich do siebie.

UŻYTKOWANIE BLENDERA

Funkcje blendera — wskazówki



Cztery wstępnie ustawione programy zostały stworzone na podstawie popularnych przepisów w danej kategorii. Jednakże nie wszystkie przepisy są identyczne i może okazać się, że pożądany rezultat uzyska się korzystając z zupełnie innego programu. Na przykład koktajle mleczne z mrożonymi owocami zostaną lepiej zmiksowane dzięki programowi **Napoje z lodem / Koktajle owocowe**. Podczas przygotowywania koktajli owocowych może okazać się, że pożądana jest inna tekstura niż ta, którą można uzyskać korzystając z programu **Soki**. Zalecamy przetestowanie programów, tak aby znaleźć odpowiednie dla ulubionych przepisów według własnych upodobań.

Ustawienia	Opis	Czas miksowania (min:sek.)	Produkty do miksowania	
 NAPOJE Z LODEM / KOKTAJLE OWOCOWE	Szybkie, pulsacyjne obroty umożliwiają kruszenie większych porcji twardszych produktów, takich jak lód, mrożone warzywa lub mrożone owoce.	1:05	Miksowane napoje z lodem Kruszony lód	Siekane, mrożone owoce (przed dodaniem lekko rozmrozić)
 KOKTAJLE MLECZNE	Długi, wolny tryb miksowania umożliwia przygotowanie potraw klarownych, o jednolitej konsystencji, nawet z lepki składników.	1:39	Napoje na bazie lodów Sorbety / Mrożone napoje na bazie mleka Napoje na bazie mrożonego jogurtu Purée z ziemniaków	Jednolita w konsystencji ricotta lub twaróg Przecier owocowy lub warzywny / Posiłek dla niemowląt Przecier mięsny / Posiłek dla niemowląt Ciasto na naleśniki / gofry
 ZUPY / SOSY	Stopniowo rosnąca prędkość i moc. Idealne do miksowania w szczególności gorących składników.	1:25	Gorące napoje Zupy	Sosy do sałat Gorące sosy
 SOKI	Wysoka prędkość noża umożliwia miksowanie składników z mięszem, skórką czy ziarnami do uzyskania odpowiedniej tekstury.	1:29	Sok owocowy na bazie mrożonego koncentratu Rzadkie napoje na bazie owoców	Zimne sosy z owoców lub warzyw Drobno posiekane owoce Drobno posiekane warzywa
P TRYB PULSACYJNY	Pozwala dokładnie kontrolować czas pracy urządzenia i częstotliwość miksowania. Doskonale nadaje się do niewymagających przepisów.	Krótkie przyciśnięcia po 2-3 sekundy, zależnie od potrzeb	Wytrawna kruszonka Słodka kruszonka Farsz mięsny	Siekane owoce Siekane warzywa
ZMIENNE PRĘDKOŚCI	Zmienne prędkości umożliwiają siekanie na požądaną wielkość kawałki i miksowanie, dzięki czemu można przygotować dowolną potrawę.	Do 2:00, zależnie od potrzeb i przepisu	Pesto Dipy Tarty, twarde ser	Napowietrzona masy żelatynowe do deserów Serniki Musy

Wskazówki

Korzystanie z blendera

- Przed użyciem narzędzi kuchennych wewnątrz kielicha należy wyłączyć blender. Składniki można mieszać przy użyciu gumowej (silikonowej) szpatuły jedynie gdy blender jest wyłączony. Nie należy używać żadnych narzędzi, w tym szpatuły gdy silnik blendera pracuje.
- W blenderze można miksować gorące składniki, ale warto je schłodzić przed miksowaniem.
- Aby otrzymać najlepsze rezultaty, podczas miksowania gorących składników i płynów nie należy napełniać kielicha do pełna. Należy założyć pokrywę, zdjąć popychacz i zakryć kielich ręcznikiem. Nie należy kłaść ręki na pokrywie blendera podczas pracy z gorącymi składnikami.
- Blendera nie należy używać jako urządzenia służącego do podgrzewania.

Magnetyczne sprzęgło

- Należy pamiętać o tym, że kielich i podstawa blendera wyposażone są w magnesy, które mogą przyciągać inne elementy. Na przykład kielich postawiony na blacie może przyciągać leżące w pobliżu narzędzia kuchenne.
- Jeśli kielich nie jest umieszczony na podstawie, może ona przyciągać metalowe przedmioty. Blendera nie będzie można włączyć, jeśli pokrywa nie zostanie prawidłowo założona.
- Przed każdorazowym użyciem należy upewnić się, że na spodzie kielicha nie znajdują się żadne małe przyciągnięte przez magnes drobne przedmioty.

Miksowanie przy użyciu opcji

Zmienne prędkości

- Aby przygotować potrawy korzystając z opcji Zmienne prędkości, należy rozpocząć proces miksowania od niższej prędkości, co pozwoli na dokładne połączenie składników. Następnie należy zwiększyć prędkość do pożądanego poziomu. Wstępnie ustawione programy sprawiają, że miksowanie jest prostsze dzięki automatycznemu zmienianiu prędkości.

- Ponieważ blender może pracować bez nadzoru użytkownika, funkcja Zmienne prędkości automatycznie wyłączy się po około 2 minutach, aby produkty nie były mieszane dłużej niż było to zamierzone. Aby mieszać produkty dłużej, należy zresetować blender do pozycji OFF/O i włączyć go ponownie.

Korzystanie z podajnika

- Aby dodać składniki podczas pracy blendera, można wyjąć popychacz.
- Popychacz i tuleję należy umyć po każdym użyciu blendera, nawet jeśli składniki nie są dodawane przez podajnik.
- Aby składniki zostały dokładnie przetworzone, należy dodać je na początku cyklu, aby blender mógł całkowicie je przetworzyć.
- Jeśli w przygotowywanym produkcie mają znajdować się kawałki owoców lub warzyw, należy dodać te składniki pod koniec cyklu.
- Jeśli popychacza nie można włożyć do końca, należy upewnić się, czy tuleja znajduje się w prawidłowej pozycji. Jeśli występuje problem, należy obracać tuleję lub popychacz, aż znajdą się w prawidłowej pozycji.
- Po każdorazowym użyciu należy wytrzeć wewnątrz tulei.

Kruszenie lodu

- Lód prosto z lodówki skruszy się łatwiej do konsystencji śniegu niż częściowo stopiony lód.
- Mniejsze kostki lodu są kruszone i siekane szybciej niż te większe.
- Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, warto kruszyć lód poprzez dodawanie go przez podajnik do pracującego blendera.

W jaki sposób...

Zrobić galaretkę? Do kielicha włąć wrzącą wodę, dodać galaretkę. Wyjąć popychacz, na pokrywie umieścić ręcznik. Należy użyć ustawienia Zmienne prędkości i mieszać przy niskiej prędkości około 10-30 sekund, do czasu, gdy galaretka się rozpuści. Dodać pozostałe składniki.

Posiekać owoce i warzywa? W kielichu umieścić do 475 ml owoców lub warzyw w kawałkach. Skorzystać z trybu pulsacyjnego: zamknąć pokrywę i miksować — kilka razy na 2-3 sekundy naciskać przycisk — do momentu uzyskania pożądanego rezultatu.

Zrobić przecier z owoców? W kielichu umieścić do 475 ml ugotowanych owoców albo owoców z puszki. Dodać 2-4 łyżki stołowe (30-60 ml) soku z owoców lub wody na 240 ml owoców. Zamknąć pokrywę i miksować używając trybu Koktajle mleczne.

Zrobić przecier z warzyw? W kielichu umieścić 475 ml ugotowanych warzyw albo warzyw z puszki. Dodać 2-4 łyżki stołowe (30-60 ml) bulionu lub wody albo mleka na 240 ml warzyw. Zamknąć pokrywę i miksować używając trybu Koktajle mleczne.

Pozbyć się grudek z sosu? Jeśli w sosie pojawiły się grudki, należy go przelać do kielicha. Następnie zamknąć pokrywę i miksować używając trybu Koktajle mleczne do momentu uzyskania klarownej konsystencji.

Połączyć mąkę z płynem, aby uzyskać gęstsza konsystencję? Najpierw do kielicha włąć płynne składniki, następnie dodać mąkę. Zamknąć pokrywę i miksować używając trybu Koktajle mleczne.

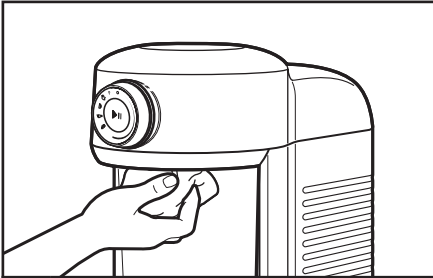
Przygotować biały sos? Najpierw do kielicha włąć mleko, następnie wsypać mąkę oraz, w razie potrzeby, sól. Zamknąć pokrywę i miksować używając trybu Koktajle mleczne.

Przygotować ciasto na naleśniki lub gofry z gotowej mieszanki? Najpierw do kielicha włąć płynne składniki, następnie dodać mieszankę oraz pozostałe składniki. Zamknąć pokrywę i miksować używając trybu Koktajle mleczne. Zatrzymać blender i w razie potrzeby oczyścić ścianki kielicha za pomocą szpatuły.

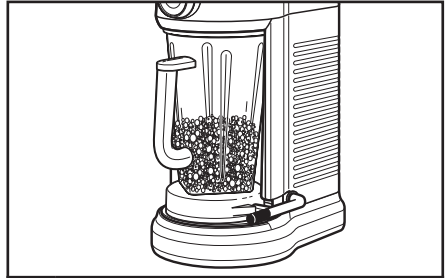
Przygotować koktajle owocowe? Najpierw do kielicha włąć płynne i mrożone składniki, następnie wrzucić pozostałe składniki. Zamknąć pokrywę i miksować, używając trybu Napoje z lodem / Koktajle owocowe.

Mycie blendera

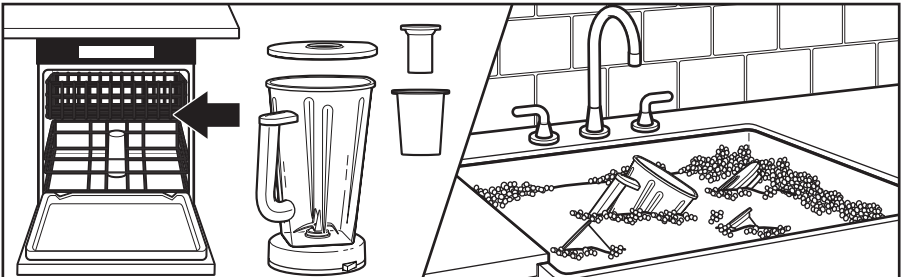
- Blender należy umyć po każdym użyciu. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy upewnić się, że jest ono odłączone od sieci zasilającej.
- Nie zanurzać podstawy blendera ani przewodu zasilającego w wodzie. Mogłoby to spowodować uszkodzenie blendera.
- Nie używać ostrych środków czyszczących ani myjek o powierzchniach mogących zarysować powierzchnię blendera.



- 1 Aby wyczyścić podstawę blendera i przewód zasilający:** przed czyszczeniem odłączyć blender od zasilania. Przetrzeć ściereczką zamoczoną w ciepłej wodzie, a następnie wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Upewnić się, że wnętrze podajnika również zostało wyczyszczone.



- 2 Aby szybko wyczyścić blender umieszczony na podstawie:** dodać 1 kroplę płynu do mycia naczyń do kielicha w połowie napełnionego wodą i włączyć tryb Napoje z lodem / Koktajle owocowe. Po zakończeniu cyklu opróżnić i dokładnie opłukać kielich.

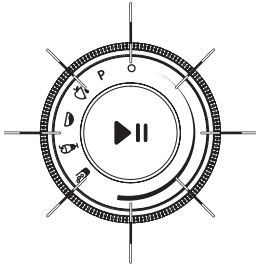
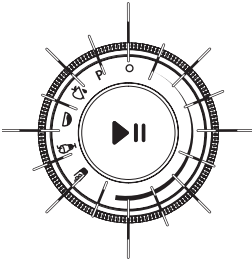



- 3 Aby wyczyścić kielich, pokrywę, popychacz i tuleję:** umyć wszystkie elementy w zmywarce na górnej lub środkowej półce lub w wodzie z mydłem, opłukać i wytrzeć do sucha.

UWAGA: aby dokładnie wyczyścić blender, po każdym użyciu należy zdjąć pokrywę, wyjąć popychacz i tuleję i dokładnie umyć każdy z elementów.

Kody błędów blendera

UWAGA: aby używać jakiegokolwiek prędkości blendera, najpierw należy nacisnąć przycisk Start / Pauza.

Dioda LED miga powoli	Dioda LED miga szybko	Dioda LED nie miga
		
<p>Tryb gotowości</p> <p>Jeżeli dioda LED miga powoli, zwiększając intensywność świecenia, po czym gaśnie, oznacza to, że blender jest gotowy do pracy. Należy nacisnąć przycisk Start / Pauza, aby zacząć miksować.</p>	<p>Błąd</p> <p>Jeżeli dioda LED miga z dużą intensywnością, oznacza to, że blender nie jest gotowy do pracy.</p> <p>Najczęstsze przyczyny:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kielich nie jest poprawnie umieszczony na podstawie, - wyjęto kielich zanim zakończona została praca blendera, - blender jest zablokowany. <p>Należy najpierw przekręcić pokrętkę do pozycji OFF/O. Upewnić się, że kielich jest poprawnie umieszczony na podstawie. Następnie należy wybrać tryb i nacisnąć przycisk Start / Pauza.</p> <p>Jeżeli blender jest zablokowany, nastąpi samoczynne wyłączenie urządzenia zapobiegające zniszczeniu silnika.</p> <p>Należy nacisnąć przycisk Start / Pauza, a następnie odłączyć kabel zasilający. Zdjąć kielich z podstawy blendera i za pomocą szpatuły rozbić lub usunąć elementy znajdujące się na dnie kielicha. Aby uruchomić blender ponownie, należy przekręcić pokrętkę do pozycji OFF/O, następnie ustawić wybrany tryb i nacisnąć przycisk Start / Pauza.</p>	<p>Jeżeli po wybraniu trybu, dioda LED nie miga, blender nie jest gotowy do pracy.</p> <p>Najczęstsze przyczyny:</p> <ul style="list-style-type: none"> - blender przeszedł w stan uśpienia, - blender został odłączony lub wystąpiła awaria zasilania. <p>Blender mógł przejść w stan wstrzymania lub uśpienia. Te funkcje służą oszczędzaniu energii, gdy blender jest nieużywany przez kilka minut. Resetowanie pokrętkę do pozycji OFF/O ponownie przełącza blender do stanu aktywności. Należy najpierw przekręcić pokrętkę do pozycji OFF/O. Upewnić się, że kielich jest poprawnie umieszczony na podstawie. Następnie należy wybrać tryb i nacisnąć przycisk Start / Pauza.</p> <p>Jeżeli blender nie był w stanie uśpienia, należy sprawdzić, czy blender jest podłączony do gniazdka z uziemieniem, a następnie nacisnąć przycisk Start / Pauza. Jeżeli blender w dalszym ciągu nie działa, należy przeczytać poniższe instrukcje dotyczące błędów użytkowania.</p>

Blender nie pracuje pomimo wybrania prędkości

! UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączyć do gniazdka z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

- Jeżeli dioda LED miga z dużą intensywnością, oznacza to, że kielich może nie być poprawnie umieszczony na podstawie lub blender przeszedł w stan uśpienia i należy go zresetować do pozycji OFF/O. Należy stosować się do powyższych instrukcji dotyczących błędów.
- Należy upewnić się, czy blender jest podłączony do gniazdka z uziemieniem. Jeżeli tak jest, należy nacisnąć przycisk Start / Pauza, a następnie odłączyć blender. Następnie ponownie podłączyć go do tego samego gniazdka i nacisnąć przycisk Start / Pauza. Jeśli blender nadal nie pracuje, należy upewnić się, czy bezpiecznik lub wyłącznik znajdujący się na obwodzie elektrycznym blendera jest włączony, a obwód jest zamknięty.
- Kielich może nie być poprawnie umieszczony na podstawie. Należy upewnić się, że jest poprawnie ustawiony oraz że pokrywa jest dopasowana.
- Możliwe, że trzeba zresetować blender. Należy włączyć go do pozycji OFF/O i ponownie ustawić wybrany tryb.

Blender zatrzymuje się w trakcie pracy

- Utrata zasilania — należy przekręcić pokrętkę do pozycji OFF/O, następnie ustawić wybrany tryb i nacisnąć przycisk Start / Pauza.
- Blender automatycznie wyłączy się po około 2 minutach miksowania w trybie Zmienne prędkości. Aby go zresetować, należy przekręcić pokrętkę do pozycji OFF/O, następnie ustawić wybrany tryb i nacisnąć przycisk Start / Pauza.
- Blender może być zablokowany. Jeżeli blender jest zablokowany, nastąpi samoczynne wyłączenie urządzenia zapobiegające zniszczeniu silnika. Należy przekręcić pokrętkę do pozycji OFF/O, następnie odłączyć kabel zasilający. Zdjąć kielich z podstawy blendera i za pomocą szpatuły rozbić lub usunąć elementy znajdujące się na dnie kielicha. Aby uruchomić blender ponownie, należy przekręcić pokrętkę do pozycji OFF/O, następnie ustawić wybrany tryb i nacisnąć przycisk Start / Pauza.

Jeżeli problem nie może być rozwiązany poprzez wykonanie powyższych czynności, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym (więcej informacji w rozdziale Gwarancja i serwis).

Warunki gwarancji blendera KitchenAid

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
Europa, Bliski Wschód, Afryka: Dla modelu 5KSB5080: Siedem lat pełnej gwarancji od daty zakupu.	Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Napraw wynikających z używania blendera niezgodnie z jego przeznaczeniem jako domowego urządzenia do przygotowywania żywności. B. Uszkodzeń powstałych na skutek wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem albo instalacji/użytkowania niezgodnego z miejscowymi przepisami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTÓRNE.

Serwis

W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid

VIVAMIX

ul. Mrówcza 243

04-687 Warszawa

tel. (22) 812 56 64

fax (22) 812 90 50

serwis@vivamix.pl

Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą witrynę internetową:
www.kitchenaid.pl

OBSAH

BEZPEČNOST MIXÉRU

Důležité bezpečnostní pokyny	246
Elektrotechnické požadavky	248
Likvidace elektrického odpadu	248
Výkon motoru	249

SOUČÁSTI A FUNKCE

Součásti a příslušenství	250
--------------------------------	-----

SESTAVENÍ MIXÉRU

Příprava mixéru k použití	251
---------------------------------	-----

OBSLUHA MIXÉRU

Použití mixéru	251
Průvodce funkcemi mixéru	254

TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

Rychlé tipy	255
Tipy, jak na to... ..	256

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ.....

ZÁRUKA A SERVIS.....

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i Váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „VAROVÁNÍ“. Tato slova mají následující význam:



Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.



Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co by se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používáte-li elektrické zařízení, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření včetně těchto:

1. Přečtěte si všechny pokyny. Zneužití spotřebiče může mít za následek osobní zranění.
2. Nikdy neponořujte mixér do vody ani jiné kapaliny; vyhněte se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Přístroj nesmí používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud nejsou pod dozorem anebo pokud nebyli poučeni o bezpečném používání přístroje, a rozumí tak všem rizikům s používáním přístroje spojeným.
4. Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
5. Pokud přístroj nepoužíváte nebo jej chcete čistit, vypojte jej ze zásuvky. Před montáží nebo demontáží součástí nechte přístroj vychladnout.

6. Nedotýkejte se pohybujících se částí.
7. Mixér nepoužívejte, je-li poškozena šňůra nebo zástrčka, pokud nefunguje správně, spadl nebo byl nějak poškozen. V těchto případech předejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního centra, kde ho zkontrolují, opraví nebo provedou elektrické či mechanické úpravy.
8. Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
9. Napájecí šňůru nenechávejte viset přes roh stolu nebo pracovní desky.
10. Při mixování do nádoby nevkládejte ruce ani jiné kuchyňské nástroje. Snížíte tak nebezpečí vážného zranění osob či poškození mixéru. Můžete používat sěrku, ale pouze tehdy, pokud je mixér vypnutý.
11. Nože jsou ostré. Při manipulaci s ostrými noži, při vyprazdňování nádoby a během čištění by se mělo postupovat opatrně.
12. Použití příslušenství, které nebylo doporučeno společností KitchenAid, může osoby vystavit nebezpečí zranění.
13. Blikající kontrolka znamená, že je mixér připraven k použití – vyhněte se kontaktu s noži a s pohyblivými částmi.
14. Příklad je určen k použití v domácnosti nebo na podobných místech jako např.:
 - v kuchyňkách pro personál v obchodech, kancelářích nebo v jiném pracovním prostředí.
 - na statcích.
 - klienty v hotelech, motelech a jiných prostředích rezidenčního typu.
 - v ubytovacích zařízeních s noclehem se snídaní.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Elektrotechnické požadavky

UPOZORNĚNÍ



**Nebezpečí úrazu
elektrickým proudem**

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

**Při nedodržení těchto pokynů hrozí
nebezpečí požáru, úrazu nebo úmrtí
elektrickým proudem.**

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50/60 Hz


Příkon: 1 300 W

POZNÁMKA: Jestliže zástrčku nelze zasunout do zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Zástrčku žádným způsobem neupravujte. Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud je přívodní kabel příliš krátký, nechejte si kvalifikovaným elektrikářem nebo servisním technikem namontovat novou zásuvku v blízkosti zařízení.

Likvidace elektrického odpadu

Likvidace obalového materiálu


Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace . Různé části tohoto obalu je tedy nutno zlikvidovat odpovědně a plně v souladu s místními zákonnými předpisy o likvidaci odpadů.

Likvidace výrobku

- Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

- Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.



- Symbol  na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného dvoru k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.

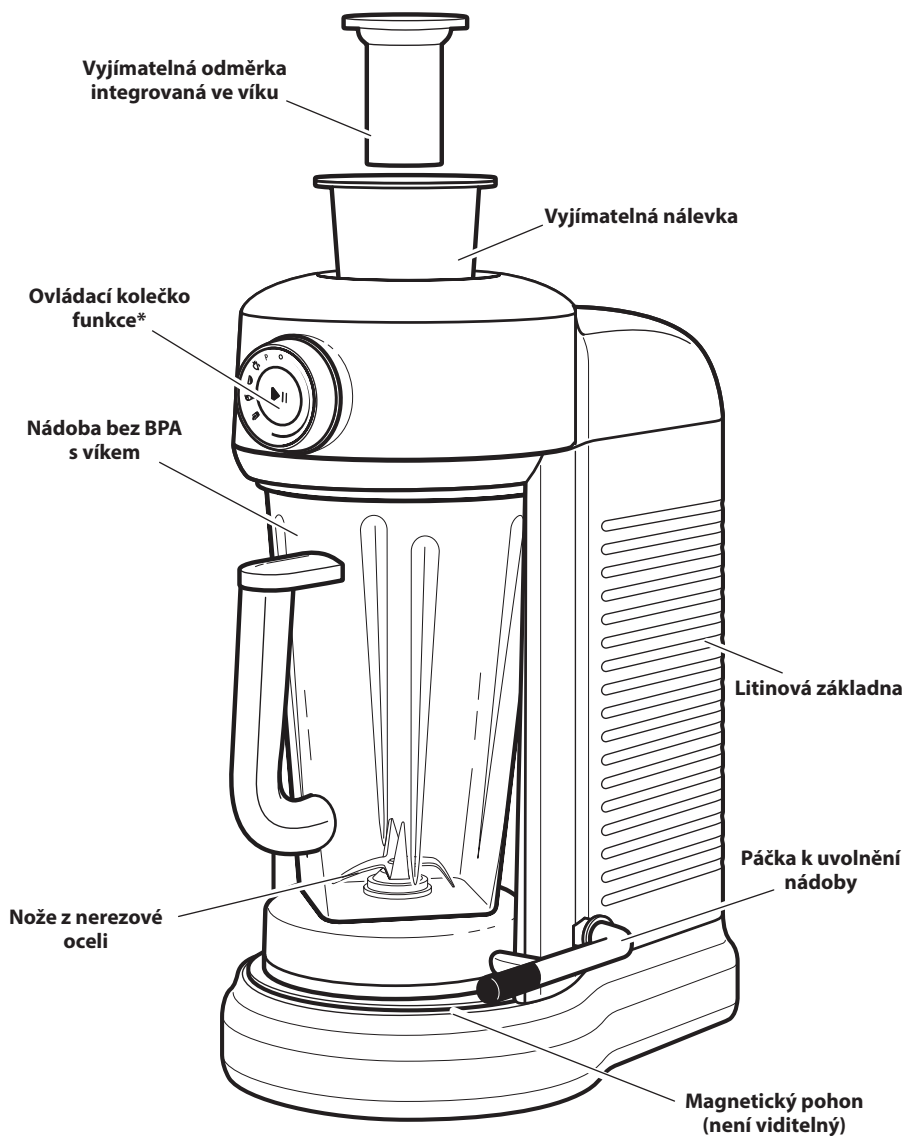
Výkon motoru

Výkon motoru mixéru byl změřen dynamometrem - přístrojem, kterým se v laboratořích běžně měří mechanický výkon motoru. Naše špičková referenční hodnota výkonu motoru (HP) 2,0 vyjadřuje výkon samotného motoru, nikoliv výkon mixéru uvnitř mixovací nádoby. Stejně jako u jakéhokoliv jiného mixéru, výkon v nádobě není stejný jako výkon motoru samotného. Tento motor dosahuje špičkové hodnoty výkonu HP 1,8 v nádobě, což umožňuje vašemu mixéru vyvinout mimořádnou sílu pro všechny vaše recepty.

POZNÁMKA: V souladu se směrnicemi pro výrobce zdravotnických zařízení, stejně jako u mnoha produktů obsahujících magnety, aby osoby s implantovanými pacemakery/ defibrilátory používaly mixér obezřetně a udržovaly odstup jejich zařízení 30 cm od mixéru.

SOUČÁSTI A FUNKCE

Součásti a příslušenství



* Viz část „Průvodce funkcemi mixéru“

SESTAVENÍ MIXÉRU

Příprava mixéru k použití

UPOZORNĚNÍ



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

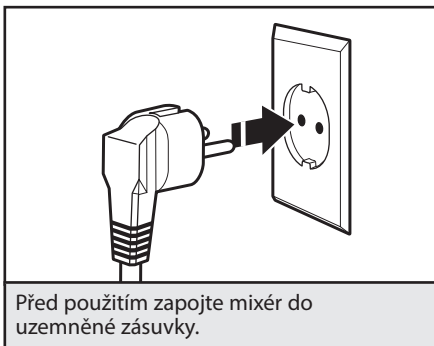
Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí
nebezpečí požáru, úrazu nebo úmrtí
elektrickým proudem.

Před prvním použitím

Než svůj mixér poprvé použijete, otřete jeho základnu vlhkým hadříkem. Osušte měkkou utěrkou. Umyjte nádobu a odnímatelné víko v teplé vodě s čisticím prostředkem (viz část „Údržba a čištění“). Jednotlivé části opláchněte a utřete dosucha.



Před použitím zapojte mixér do uzemněné zásuvky.

Česky

OBSLUHA MIXÉRU

Použití mixéru

Před použitím

Než začnete s mixérem pracovat, ujistěte se, že je nádoba správně upevněna na základně mixéru.

Mixér nebude fungovat, pokud nebude nádoba s víkem nasazena na správném místě. Pokud vytáhnete nádobu ze základny dřív, než se mixér zastaví, aktivuje se brzda nožů a mixér se pak po několika sekundách zastaví.

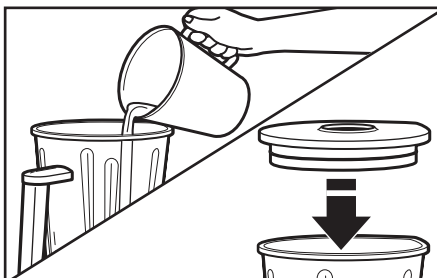


Mixér má čtyři přednastavené programy: Ledové tříště/Smoothie, Mléčné koktejly/Polévky/Omáčky a Džusy. Má také možnosti volitelných rychlostí a pulzního režimu, které umožňují přizpůsobit vaše mixování pro jakýkoliv recept, který připravujete. Více detailních informací naleznete „Průvodci funkcemi mixéru“.

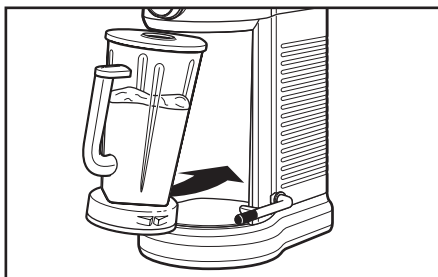
OBSLUHA MIXÉRU



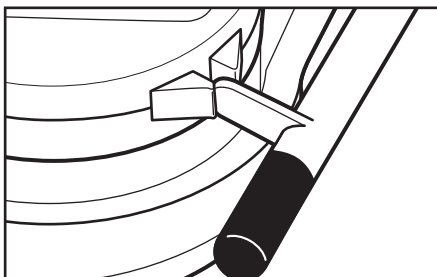
- 1** Vyjměte nádobu ze základny mixéru, abyste ji mohli naplnit surovinami. Nádobu uvolněte zatáhnutím za páčku k uvolnění nádoby a pevným uchopením za držadlo ji vytáhněte směrem k sobě.



- 2** Vložte suroviny do nádoby. Nejprve přidejte tekutiny, pak měkké potraviny a nakonec led nebo zmražené ovoce. Nádobu neplňte nad rysku maximálního plnění - zejména pokud používáte hlavně tekutiny. Položte víko nejprve na výlevku nádoby, pak ho zatlačte dolů po straně víka poblíž držadla a zajistěte, aby bylo víko rovné. Mixér nebude fungovat, pokud víko nebude správně nasazeno..

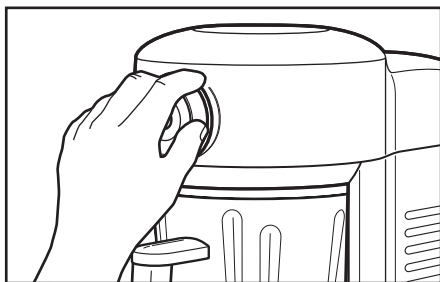


- 3** Nastavte horní část nádoby tak, aby sjela pod horní část základny a vsuňte ji dovnitř. Zajistěte, aby byla nádoba nasazená rovně a držela na správném místě.

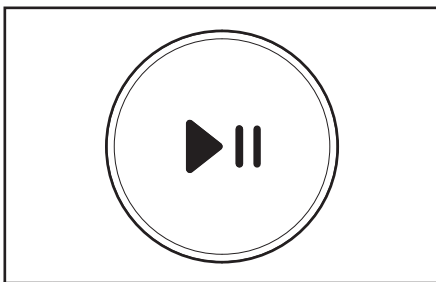


- 4** Zajistěte, aby byla nádoba usazena na správném místě, a to tak, že úchytky páčky k uvolnění nádoby dosedne mezi dvě trojúhelníkové drážky na základně nádoby. Když bude nádoba na správném místě, uslyšíte cvaknutí.

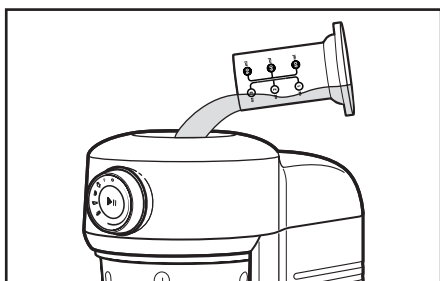
POZNÁMKA: Když je nádoba nasazená na správném místě, měl by být kolem nádoby vidět 1 cm vyvýšený okraj základny.



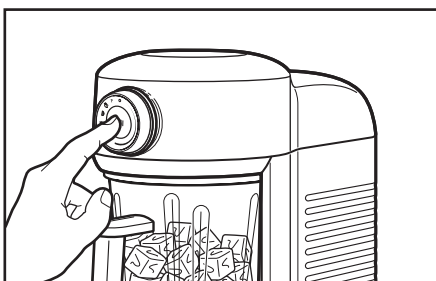
5 Otočte ovládacím kolečkem na vámi požadovaný přednastavený program nebo volitelnou rychlost (více informací viz „Průvodce funkcemi mixéru“)



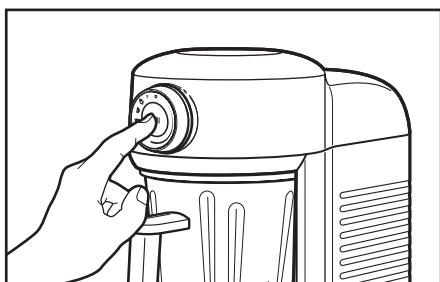
6 Stiskněte tlačítko Start/Pauza.



7 K přidání více surovin do nádoby během mixování můžete podle potřeby použít vyjímatelnou odměrku a vyjímatelnou nálevku. Odměrka obsahuje praktické měřicí ukazatele pro přesné měření přidávaných surovin.



8 Pro použití funkce pulzního režimu otočte ovládacím kolečkem na Pulse, pak stiskněte a podržte stisknuté tlačítko Start/Pauza na požadovanou dobu.



9 Jakmile se programy dokončí, mixér se automaticky zastaví a vydá zvukový signál dokončení cyklu. Pro ruční zastavení mixéru můžete kdykoliv stisknout Start/Pauza.







10 Po dokončení mixování zatáhněte za páčku k uvolnění nádoby a nádobu vyjměte pevným uchopením za držadlo a zatažením směrem k sobě.

Průvodce funkcemi mixéru



Čtyři přednastavené programy byly vyvinuty na základě typických receptů v této kategorii. Určitě ale zjistíte, že ne všechny recepty jsou naprosto stejné, a někdy může určitý recept vyžadovat mixování podle vaší vlastní potřeby pomocí programu, který není běžný. Například mléčné koktejly se zmrazeným ovocem jdou lépe v programu Ledové tříště/Smoothie. Anebo když při přípravě smoothie vyžadujete jemnější konzistenci, dosáhnete jí pomocí programu Džusy. Chceme vás povzbudit, abyste experimentovali a našli si pro své oblíbené recepty ten nejlepší program.

Nastavení	Popis	Čas mixování (v min:s)	Suroviny k mixování	
 LEDOVÉ TRÍŠTĚ/ SMOOTHIE	Rychlé silné pulzy k rozdrčení velkého množství tvrdých surovin, např. ledu, zmrazené zeleniny nebo zmrazené ovoce.	1:05	Mixované ledové tříště Drcený led	Zmrazené sekané ovoce (rozmrázte zlehka tak, aby ovoce bylo možno propíchnout nožem)
 MLÉČNÉ KOKTEJLY	Dlouhé pomalé mixování k vytvoření jemné, stejnoměrné konzistence při mixování hustých, lepivých potravin.	1:39	Zmrzlinové koktejly Limonády/Zmrzlinové koktejly Zmrazené jogurtové nápoje Bramborové pyré	Hladký krém z ricotty nebo tvarohu Ovocné nebo zeleninové pyré / Dětské jídlo Masové pyré / Dětské masové jídlo Palačinkové / Vaflové těsto
 POLÉVKY/ OMÁČKY	Postupné zvyšování rychlosti a výkonu. Ideální pro mixování zejména horkých surovin.	1:25	Horké nápoje Polévka	Salátový dresink Horké omáčky
 DŽUSY	Vysoká rychlost nožů k mixování na jemnou texturu pro recepty se surovinami s vysokým obsahem vlákniny nebo se slupkou či semínky.	1:29	Ovocný džus ze zmrazeného koncentrátu Ovocné nápoje (řidké)	Studené ovocné nebo zeleninové omáčky Najemno nasekané čerstvé ovoce Najemno nasekaná čerstvá zelenina
P PULZNÍ REŽIM	Umožňuje přesnou kontrolu délky a frekvence mixování. Skvělý pro recepty, které vyžadují šetrné zpracování.	Krátké pulzy 2-3 sekundy dle potřeby	Slaná drobenka Sladká drobenka Masový salát jako náplň do sendvičů	Sekané ovoce Sekaná zelenina
VOLITELNÉ RYCHLOSTI	Nastavitelné rychlosti pro šetrné sekání a mixování při přípravě jakéhokoliv receptu.	Až 2:00, dle potřeby pro váš požadovaný recept	Pesto Dipy Strouhaný tvrdý sýr	Nadýchaná želatina pro koláče / dezerty Cheesecake Pěny

Rychlé tipy

Použití mixéru

- Než začnete do nádoby vkládat jakékoliv domácí potřeby, mixér zastavte. Gumovou stěrku k promíchání surovin použijte pouze v případě, že je mixér vypnutý. Za chodu motoru nikdy do nádoby nevkládejte žádné kuchyňské nástroje, a to ani stěrky.
- Mixér je schopen zpracovávat horké suroviny. Pokud je to ale možné, před mixováním nechte horké pokrmy vychladnout.
- Pokud mixujete horké suroviny nebo tekutiny, nejlepších výsledků dosáhnete, když nebudete naplňovat nádobu až na maximum. Zajistěte víko, odstraňte středovou odměrku a na horní část umístěte utěrku. Zpracováváte-li horké suroviny nebo tekutiny, nepokládejte ruce na víko nádoby.
- Mixér není určen k použití jako ohřívací zařízení.

Magnetické mixování

- Budte si vědomi toho, že nádoba stolního mixéru a jeho základna obsahují magnety, které mohou přitahovat jiné předměty. Nádoba může například přitahovat okolo ležící kovové nástroje, pokud se položí na desku pracovního stolu.
- Kovové předměty se mohou také přitahovat k základně mixéru, pokud v něm není umístěna nádoba. Nicméně mixér se nesepe, pokud nebude nádoba s víkem usazená na správném místě.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda v dolní části nádoby nejsou malé magnetické nečistoty.

Mixování pomocí volitelné rychlosti

- V případě směsí mixovaných pomocí volitelných rychlostí začněte mixovat při nízké rychlosti, abyste suroviny důkladně smíchali. Pak teprve rychlost zvýšte, pokud potřebujete. Zjistíte, že přednastavené programy usnadní mixování díky automatické změně rychlosti.

- Protože mixér může fungovat bez zásahu uživatele, mixování s nastavením volitelných rychlostí se automaticky zastaví asi po 2 minutách, aby se zajistilo, že nebude mixovat déle, než je potřeba, a potraviny nebudou rozmixované příliš. Pokud chcete mixovat déle, nastavte mixér do pozice „VYPNUTO/O“ a znovu jej spusťte, pokud je potřeba.

Použití násypky

- Pokud je třeba, můžete vyjmout středovou odměrku a přidat suroviny, když je mixér v chodu.
- Odměrka a nálevka se musí umýt i v případě, že se suroviny nepřidávají přes násypku.
- Pro důkladné rozmixování surovin je přidejte ihned na začátku cyklu, aby je mohl mixér zcela zpracovat.
- Pokud chcete mít v pokrmu kousky ovoce a zeleniny, přidejte suroviny ke konci mixovacího cyklu.
- Pokud odměrka zcela nedosedne, ujistěte se, že je nálevka úplně dole. Pokud máte problémy, otáčejte nálevku nebo odměrku, dokud nenajdete správnou pozici.
- Po každém použití otřete vnější plášť nálevky.

Drcení ledu

- Led přímo z mrazničky se bude drtit lépe než částečně rozpuštěný led na sněh.
- Menší ledové kostky lze rozsekat nebo rozdrtit rychleji než velké.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když rozdrtíte led přidáním přes násypku během chodu mixéru.

Tipy, jak na to...

Jak rozpustit ochucenou želatinu:

Nalijte do mixovací nádoby vařící vodu a přidejte želatinu. Odstraňte středovou odměrku a na horní víko umístěte utěrku. Použijte nastavení volitelných rychlostí a mixujte na nízkou rychlost, dokud se želatina nerozpustí, asi po dobu 10 až 30 sekund. Přidejte další suroviny.

Jak nasekat ovoce a zeleninu:

Do mixovací nádoby vložte 475 ml kousků ovoce nebo zeleniny. Nastavte pulzní režim, zakryjte nádobu víkem a mixujte tak, že několikrát spustíte pulzní režim, vždy po dobu 2 až 3 sekund, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Jak vytvořit ovocné pyrė: Do nádoby vložte 475 ml konzervovaného nebo uvařeného ovoce. Přidejte 2 až 4 polévkové lžíce (30 až 60 ml) ovocné šťávy nebo vody na 240 ml ovoce. Přikryjte a mixujte pomocí programu Mléčné koktejly.

Jak vytvořit zeleninové pyrė: Do nádoby vložte 475 ml konzervované nebo uvažené zeleniny. Přidejte 2 až 4 polévkové lžíce (30 až 60 ml) vývaru, vody nebo mléka na 240 ml zeleniny. Přikryjte a mixujte pomocí programu Mléčné koktejly.

Jak odstranit hrudky z omáčky: Pokud se v omáčce vytvoří hrudky, nalijte ji do nádoby. Přikryjte a mixujte pomocí programu Mléčné koktejly, dokud nebude jemná.

Jak smíchat mouku a tekutinu pro zahuštění: Nejprve nalijte do nádoby tekuté suroviny a pak přidejte mouku. Přikryjte a mixujte pomocí programu Mléčné koktejly.

Jak připravit bešamelovou omáčku:

Nejprve do nádoby nalijte mléko, pak přidejte mouku a sůl, je-li potřeba. Přikryjte a mixujte pomocí programu Mléčné koktejly.

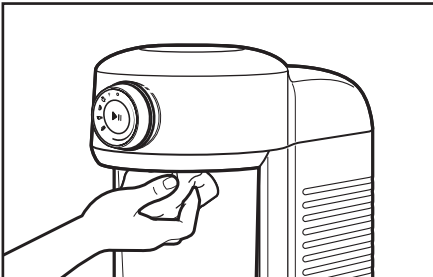
Jak připravit těsto na palačinky nebo vafle ze směsi:

Nejprve nalijte do nádoby tekuté suroviny, pak nahoru přidejte směs a ostatní suroviny. Přikryjte a mixujte pomocí programu Mléčné koktejly. Pokud je třeba, zastavte mixér a očistěte stěny mixovací nádoby.

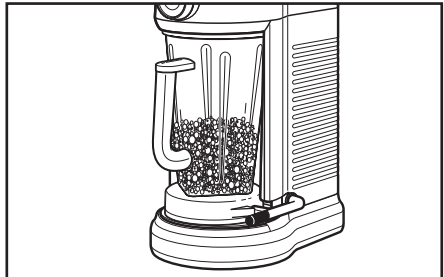
Vyrobte si smoothie: Nejprve nalijte do nádoby tekuté a zmrazené suroviny, pak nahoru přidejte ostatní suroviny. Přikryjte a mixujte pomocí programu Ledové tříště/Smoothie.

Čištění mixéru

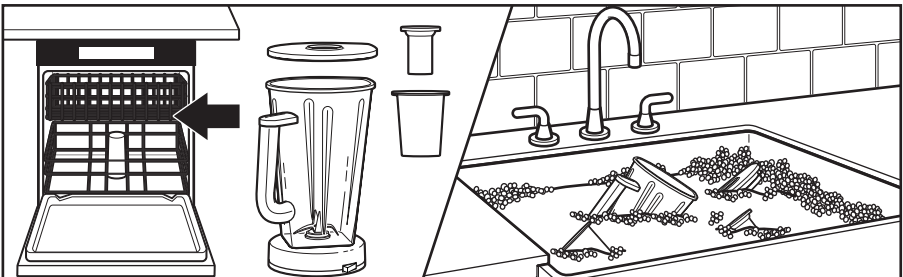
- Po každém použití mixér pečlivě očistěte. Před čištěním se ujistěte, že jste mixér odpojili ze zásuvky.
- Abyste zamezili poškození mixéru, neponořujte jeho základnu ani šňůru do vody.
- Abyste zamezili poškrábání mixéru, nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky.



1 Čištění základny mixéru a šňůry: Před čištěním mixér vypojte ze zásuvky. Otřete mokrým hadříkem, pak otřete čistým navlhčeným hadříkem a osušte měkkou utěrkou. Nezapomeňte vždy umýt vnitřní část násypky na suroviny.



2 Rychlé čištění mixéru, dokud je v základně: Přidejte kapku prostředku na mytí nádobí do nádoby z poloviny naplněné vodou a spusťte program Ledové tříštění/Smoothie. Po dokončení cyklu vodu vylijte a dokonale nádobu vypláchněte.



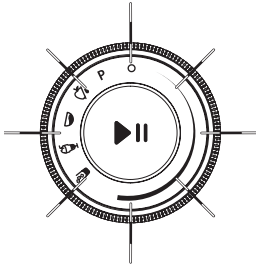
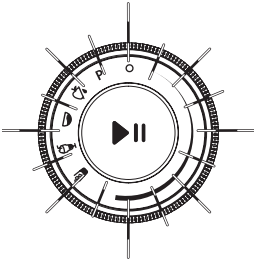

3 Čištění nádoby, víka, odměrky a nálevky: Umyjte všechny součásti v myčce na nádobí v horním a dolním koši myčky. Nebo je umyjte ručně ve vodě s mycím prostředkem, opláchněte a osušte.

POZNÁMKA: Pro nejlepší výsledky při čištění mixéru zcela rozeberte víko, odměrku a nálevku a důkladně umyjte všechny součásti po každém použití.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Porozumění blikajícím kódům na mixéru

DŮLEŽITÉ: Mixér nebude fungovat při žádné rychlosti, dokud se nejprve nestiskne tlačítko Start/Pauza.

LED pomalu bliká	LED rychle bliká	LED nebliká
		
<p>Pohotovostní režim</p> <p>Pokud LED dioda bliká pomalu se zvyšující se intenzitou a pak se vypne, mixér je připraven k mixování. Stiskněte tlačítko Start/Pauza a začnete mixovat.</p>	<p>Chybový režim</p> <p>Pokud LED dioda bliká rychle, mixér není připraven k mixování.</p> <p>Nejběžnější příčiny jsou:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nádoba není řádně nasazena na místě - Nádoba byla vyjmuta před dokončením mixování - Mixér je zablokovaný <p>Nejprve otočte ovládací kolečko do pozice „VYPNUTO/O“. Pak se ujistěte, že je nádoba řádně nasazena na místě. Pak zvolte svůj program či rychlost a stiskněte tlačítko Start/Pauza.</p> <p>Pokud je mixér zablokovaný, přestane pracovat, aby tak zamezil poškození motoru. Stiskněte tlačítko Start/Pauza, pak vypojte napájecí šňůru. Odstraňte nádobu ze základny a stěrkou rozmělněte či odstraňte obsah ve spodní části nádoby a uvolněte tak nože. K vypnutí a opětovnému zapnutí otočte ovládací kolečko do pozice „VYPNUTO/O“ a pak ho otočte na požadovaný program či rychlost a stiskněte tlačítko Start/Pauza.</p>	<p>Pokud LED dioda nebliká a nastavení je zvoleno, mixér není připraven pro mixování. Nejběžnější příčiny jsou:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mixér je v „režimu spánku“ - Mixér byl odpojen ze sítě nebo došlo k přerušení dodávky elektrické energie <p>Mixér možná přešel do neaktivního režimu nebo do „režimu spánku“. Tato funkce šetří elektrickou energii, pokud je mixér ponechán bez dozoru po dobu několika minut. Otočení ovládacího kolečka do pozice „VYPNUTO/O“ vrátí mixér zpět do „aktivního režimu“. Nejprve otočte ovládací kolečko do pozice „VYPNUTO/O“. Pak se ujistěte, že je nádoba řádně nasazena na místě. Pak zvolte svůj program či rychlost a stiskněte tlačítko Start/Pauza.</p> <p>Pokud nebyl mixér v režimu spánku, zkontrolujte, zda je připojen do uzemněné zásuvky, a pak stiskněte tlačítko Start/Pauza. Pokud mixér stále nefunguje, prostudujte si pokyny níže, kde najdete bližší informace o způsobech nápravy této provozní chyby.</p>

Po výběru rychlosti mixér nefunguje

UPOZORNĚNÍ



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

**Při nedodržení těchto pokynů hrozí
nebezpečí požáru, úrazu nebo úmrtí
elektrickým proudem.**

- Pokud LED dioda bliká v rychlé frekvenci, nádoba nemusí být řádně nasazena na místě nebo mixér možná přešel do „spánkového režimu“ a jeho režim se musí obnovit pomocí „VYPNUTO/O“ Postupujte podle pokynů výše pro chybový režim.
- Zkontrolujte, zda je mixér zapojený do uzemněné zásuvky. Pokud ano, stiskněte „Start/Pauza“ a pak mixér ze zásuvky odpojte. Poté mixér zapojte do stejné zásuvky a stiskněte Start/Pauza. Pokud mixér stále nefunguje, zkontrolujte pojistky nebo jistič elektrického obvodu, ke kterému je mixér připojen, a ujistěte se, že je uzavřený.
- Nádoba možná není řádně nasazena na místě. Přesvědčte se, zda je zcela usazená uvnitř a její víko je nasazené rovně.
- Mixér bude možná potřeba vypnout a znovu zapnout. Otočte ovládacím kolečkem na „VYPNUTO/O“ a pak zpět na požadované nastavení.

Mixér se během mixování zastaví

- Výpadek dodávky elektrické energie
- Otočte ovládací kolečko do pozice „VYPNUTO/O“ a pak ho otočte na požadované nastavení a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
- Mixér se automaticky vypne asi po 2 minutách mixování na volitelné rychlosti. K obnově jeho činnosti otočte ovládací kolečko do pozice „VYPNUTO/O“ a pak ho otočte zpět na požadované nastavení a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
- Mixér se možná zablokoval. Pokud je mixér zablokovaný, přestane pracovat, aby tak zamezil poškození motoru. Otočte ovládací kolečko do pozice „VYPNUTO/O“, pak odpojte napájecí šňůru. Odstraňte nádobu ze základny a sěrkou rozmělněte či odstraňte obsah ve spodní části nádoby a uvolněte tak nože. K vypnutí a opětovnému zapnutí otočte ovládací kolečko do pozice „VYPNUTO/O“ a pak ho otočte na požadovaný program či rychlost a stiskněte tlačítko Start/Pauza.

Pokud problém nelze vyřešit pomocí kroků uvedených v této sekci, kontaktujte autorizované servisní centrum (viz část „Záruka a servis“).

Záruka na mixér KitchenAid

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Evropa, Střední východ a Afrika: Na model 5KSB5080: Sedm roků plná záruka od data prodeje.	Náhradní díly a náklady na práci při opravě vad materiálu nebo dílenského zpracování. Servis musí provést autorizované servisní středisko KitchenAid.	A. Opravy, pokud byl přístroj používán k jinému provozu, než je běžná domácí příprava jídla. B. Poškození vzniklé v důsledku nehody, úprav, nevhodného užití, zneužití nebo instalace či provozu, který je v rozporu s místními elektrotechnickými normami.

KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

Zákaznické služby

Pokud máte nějaké otázky anebo potřebujete najít nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, níže najdete kontaktní údaje.

Veškerý servis by mělo vždy provádět místní autorizované servisní středisko KitchenAid.

LUBOŠ VYMAZAL – MAGNUM

Brněnská 444/37

682 01 Vyškov

tel.: +420 517 346 256

mob.: +420 724 767 114

www.kitchenaid.cz

Více informací naleznete na našich webových stránkách:
www.KitchenAid.eu

© 2015. Všechna práva vyhrazena.
Specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění.

جدول المحتويات

	سلامة الخلاط
263 ٢٦٢	إجراءات وقائية هامة.....
265 ٢٦٤	المتطلبات الكهربائية.....
265 ٢٦٤	التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية.....
264 ٢٦٥	القوة الحصانية للمحرك.....
	الأجزاء والميزات
267 ٢٦٦	الأجزاء والملحقات.....
	تجميع الخلاط
266 ٢٦٧	تحضير الخلاط للاستخدام.....
	تشغيل الخلاط
266 ٢٦٧	استخدام الخلاط.....
271 ٢٧٠	دليل وظائف الخلاط.....
	نصائح للحصول على نتائج رائعة
270 ٢٧١	نصائح سريعة.....
273 ٢٧٢	كيفية الاستخدام.....
272 ٢٧٣	العناية والتنظيف
275 ٢٧٤	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
275 ٢٧٤	شرح رموز الوميض الخاصة بالخلاط.....
274 ٢٧٥	لا يتم تشغيل الخلاط عند تحديد أحد الإعدادات.....
274 ٢٧٥	يتوقف الخلاط أثناء التشغيل.....
276 ٢٧٦	الضمان والخدمة

٦. لا تقومي بتشغيل الخلاط إذا كان يحتوي على سلك أو قابس تالف، أو بعد تعطل الجهاز، أو بعد سقوطه أو إتلافه بأي شكل من الأشكال. أعيدي الجهاز لأقرب مركز خدمة معتمد للفحص أو التصليح أو للتعديل الكهربائي أو الميكانيكي.
٧. لا تستخدميه في الهواء الطلق.
٨. لا تدعي السلك يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة.
٩. تجنبي وضع اليدين والأواني داخل الوعاء أثناء الخلط لتقليل خطر حدوث إصابات بالغة للأشخاص أو حدوث تلف بالخلاط. ويمكن استخدام مكشطة، لكن يجب أن تستخدم فقط عندما لا يكون الخلاط قيد التشغيل.
١٠. إن الشفرات حادة. ولذلك يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة و عند تفريغ الدورق وأثناء التنظيف.
١١. قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا يوصي بها من قبل KitchenAid في تعرض الأشخاص لخطر الإصابة.
١٢. يشير الضوء الومض إلى استعداد الخلاط للتشغيل - تجنبي ملامسة الشفرات أو الأجزاء المتحركة.
١٣. توخي الحذر عند صب الماء الساخن في الخلاط، حيث يمكن أن يتناثر خارج الجهاز بسبب التمدد المفاجئ.
١٤. هذا الجهاز مخصص للاستعمال في الاستخدامات المنزلية وما شابه ذلك، على سبيل المثال:
 - الأماكن المخصصة لإعداد الطعام في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
 - المنازل الريفية.
 - الاستخدام بواسطة العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني.
 - البيئات التي توفر خدمات المبيت والإفطار.

احتفظي بهذه الإرشادات

تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرئي دائماً رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

ينبهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضاً كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:



إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع إجراءات السلامة الأساسية دائماً، والتي تتضمن ما يلي:

١. اقرئي جميع الإرشادات. قد ينتج عن الاستخدام الخاطئ للجهاز حدوث إصابات شخصية.
٢. للحماية من خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضعي الخلاط في الماء أو السوائل الأخرى.
٣. يمكن أن يتم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٨ سنوات وما يزيد عن ذلك والأشخاص الذين لديهم عجز في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص في الخبرة والمعرفة إذا كانوا تحت الإشراف أو الإرشاد فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا كانوا على وعي بالمخاطر المتعلقة بالاستخدام. احتفظي بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال. ويجب أن لا يتم إجراء عملية التنظيف والصيانة من قبل الأطفال دون إشراف.
٤. افصلي القابس عن مأخذ الطاقة عند عدم الاستخدام، وقبل تركيب الأجزاء أو نزعها، وقبل التنظيف.
٥. تجنبي ملامسة الأجزاء المتحركة.

القوة الحصانية للمحرك

تقاس القوة الحصانية لمحرك الخلاط باستخدام الدينامومتر، وهو جهاز تستخدمه المختبرات بانتظام لقياس القدرة الميكانيكية للمحركات. وتشير معلومات المحرك فيما يتعلق بالقوة الحصانية (HP) القصوى التي تبلغ ٢,٠ إلى خرج القوة الحصانية الخاصة بالمحرك ذاته وليس خرج القوة الحصانية للخلاط عند توصيل الدورق به. وكما هو الحال مع أي خلاط، لا يكون خرج القوة التي يعمل بها الدورق مماثلاً للقوة الحصانية الخاصة بالمحرك ذاته. حيث ينقل هذا المحرك قوة حصانية قصوى تبلغ ١,٨ إلى الدورق مما يتيح للخلاط الخاص بك تقديم قوة شديدة لإعداد كافة الوصفات.

ملاحظة: وفقاً لإرشادات مصنعي الأجهزة الطبية، كما هو الحال مع العديد من المنتجات التي تحتوي على قطع مغناطيسية، يجب أن يتوخ الأشخاص الذين أجريت لهم عملية زرع منظم نبضات القلب/مزيل الرجفان الحذر عند استخدام الخلاط والاحتفاظ بأجهزتهم على بعد ٣٠ سم من الخلاط.

المتطلبات الكهربائية

الجهد الكهربائي بالفولت: ٢٢٠-٢٤٠ فولت

التردد: ٦٠/٥٠ هرتز

القوة الكهربائية: ١٣٠٠ واط

ملاحظة: إذا لم يتلاءم القابس مع مأخذ الطاقة، فاتصلي بفني كهرباء مؤهل. ولا تقومي بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال. ولا تستخدم أي أحد المهابنات.

لا تستخدم سلك الامتداد. إذا كان سلك مزود الطاقة قصير جدًا، فاستدعي فني كهرباء أو عامل خدمة مؤهل ليقوم بتركيب مأخذ الكهرباء بالقرب من الجهاز.

تحذير



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

قومي بتوصيل الجهاز بمأخذ كهرباء مؤرض.

لا تقومي بإزالة دبوس التأريض.

ولا تستخدم أي أحد المهابنات.

لا تستخدم سلك الامتداد.

قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية

التخلص من مواد التغليف


إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة ١٠٠٪ ومميزة برمز إعادة التدوير ♻️. وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسؤولة مع الامتثال التام لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بالهيئة المحلية.

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مؤشّر عليه بأنه يمثل لتوجيهات المجلس الأوروبي ٢٠١٢/١٩/EU بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

- وبالتأكد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعدين في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بشكل آخر من خلال التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.



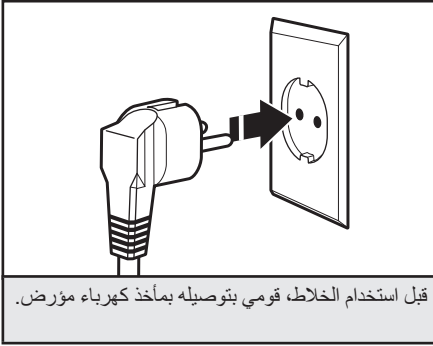
- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على الوثائق

المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يمكن التعامل معه على أنه نفايات منزلية ولكن يجب تسليمه إلى مركز التجميع المناسب الخاص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واستعادته وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه المنتج.

قبل الاستخدام الأول

قبل استخدام الخلاط للمرة الأولى، امسحي قاعدة الخلاط باستخدام قطعة قماش دافئة ورطبة، ثم نظفيها باستخدام قطعة قماش رطبة. ثم قومي بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة. وقومي بغسل الدورق والغطاء وكوب المكونات في ماء دافئ وصابون (راجع قسم "العناية والتنظيف"). ثم قومي بشطف الأجزاء وتجفيفها.



تحذير!



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

قومي بتوصيل الجهاز بأخذ كهرباء مؤرض.

لا تقومي بإزالة دبوس التأريض.

ولا تستخدم أي أحد المهينات.

لا تستخدم سلك الامتداد.

قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

تشغيل الخلاط

استخدام الخلاط

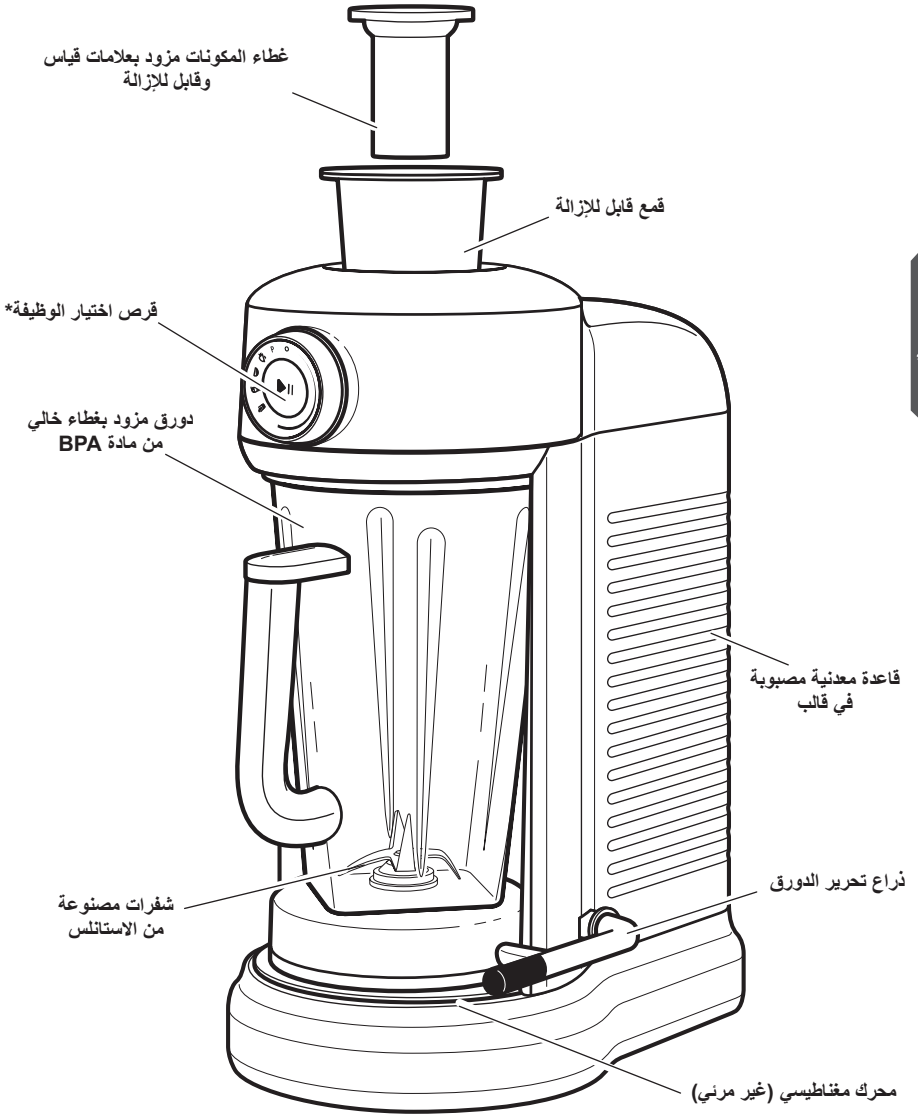
قبل الاستخدام

قبل تشغيل الخلاط، تأكدي من أن الدورق مثبت بشكل صحيح على قاعدة الخلاط.

لن يعمل الخلاط إذا لم يتم وضع الدورق والغطاء في مكانهما بشكل تام. وفي حالة سحب الدورق لأعلى من القاعدة قبل إيقاف تشغيل الخلاط، سيبدأ مكبح الشفرات في إيقافها، وسيتم إيقاف الخلاط في غضون ثوانٍ.



يحتوي الخلاط على أربع برامج محددة مسبقاً لإعداد الوصفات: المشروبات المتلجة/العصائر ومخفوق اللبن والحساء/الصلصة والعصير ويتميز الخلاط أيضاً بالاختيار بين السرعات المختلفة والضغط للتشغيل مما يسمح لك بتخصيص الخلط لأية وجبة تقومين بإعدادها. راجعي قسم "دليل وظائف الخلاط" للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية.



* راجعي قسم "دليل وظائف الخلاط".



اضغطي على زر "البداة/الإيقاف المؤقت".

٦



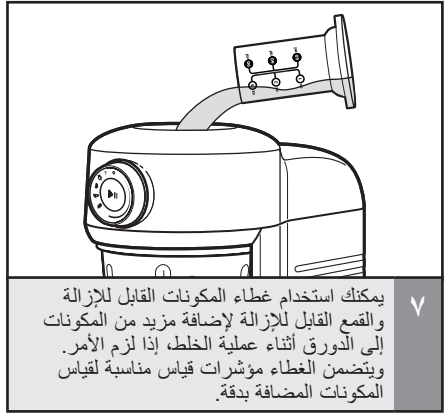
أديري قرص الاختيار إلى البرنامج المحدد مسبقاً أو إلى مجموعة السرعات المختلفة (راجع قسم "الدليل وظائف الخلاط" للحصول على مزيد من المعلومات).

٥



لاستخدام ميزة الضغط للتشغيل، أديري القرص إلى هذه الميزة، ثم اضغطي مع الاستمرار على زر البداة/الإيقاف حسب المدة المطلوبة.

٨



يمكنك استخدام غطاء المكونات القابل للإزالة والقمع القابل للإزالة لإضافة مزيد من المكونات إلى الدورق أثناء عملية الخلط، إذا لزم الأمر. ويتضمن الغطاء مؤشرات لقياس مناسبة لقياس المكونات المضافة بدقة.

٧



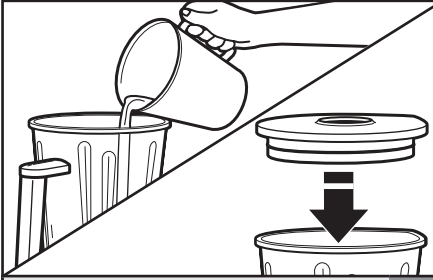
اسحبي ذراع التحرير ليساعدك في إزالة الدورق بعد الانتهاء من عملية الخلط. أمسكي المقبض بإحكام، ثم اسحبي الدورق لأعلى بشكل مستقيم تجاهك لإزالته.

١٠

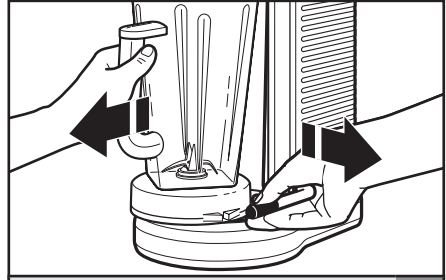


سيتم إيقاف الخلاط تلقائياً عند انتهاء البرامج. حيث سيصدر الخلاط صوتاً للإشارة إلى انتهاء الدورة، أو يمكنك الضغط على زر البداة/الإيقاف لإيقاف الخلاط يدوياً.

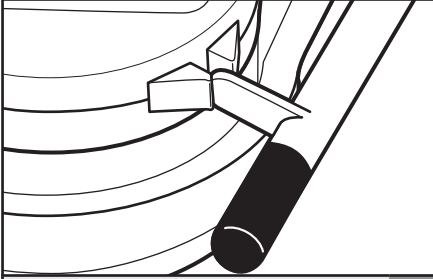
٩



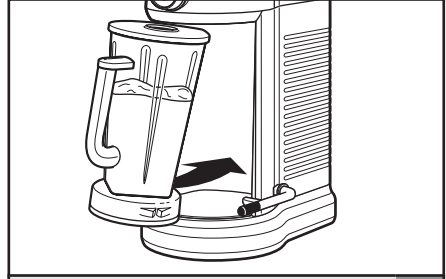
٢ ضعي المكونات في الدورق. أضيفي السوائل أولاً، ثم الأظعمة اللينة، ثم الفواكة المتلجة أو المجمدة في النهاية. ولا تقومي بملء الدورق أكثر من الحد الأقصى لخط الملء - خاصة عند استخدام السوائل الرئيسية. ضعي الغطاء على فوهة الدورق أولاً، ثم ادفعي جانب الغطاء إلى الأسفل بالقرب من المقبض، للتأكد من أن الغطاء مستقيم. حيث لن يعمل الخلاط دون وضع الغطاء في مكانه.



١ قومي بإزالة الدورق من قاعدة الخلاط لملئه بالمكونات. اسحبي ذراع تحرير الدورق ليساعدك في إزالة الدورق. أمسكي المقبض بإحكام، ثم اسحبي الدورق لأعلى بشكل مستقيم تجاهك لإزالته.



٤ تأكدي من وضع الدورق في مكانه بشكل كامل عن طريق التأكد من وضع اللسان الموجود على مقبض تحرير الدورق بين الفتحات التي على شكل مثلث الموجودة بقاعدة الدورق. وستسمعين صوت طقطقة عندما يستقر الدورق في مكانه.



٣ قومي بمحاذاة الجزء العلوي من الدورق لإزاحته أسفل الجزء العلوي من القاعدة، ثم قومي بإزاحة الدورق إلى الأمام داخل المبيت. وتأكدي من وضع الدورق في مكانه بشكل مستقيم وبإحكام.

ملاحظة: من المفترض أن يكون هناك مساحة ١ سم فوق المنصة تكون واضحة بشكل متساوٍ حول الدورق عندما يتم تثبيته في مكانه بشكل تام.

استخدام الخلاط

- قومي بإيقاف الخلاط قبل استخدام الأواني داخل الدورق. واستخدمي ملعقة مطاطية لخلط المكونات فقط في حالة إيقاف تشغيل الخلاط. لا تستخدمى أبداً أية أواني، بما في ذلك الملاعق، داخل الدورق أثناء تشغيل الموتور.
- يمكن استخدام هذا الخلاط لتحضير المكونات الساخنة. قومي بتبريد الطعام الساخن، إذا أمكن، قبل خلطه.
- للحصول على أفضل نتائج، عند خلط الأطعمة الساخنة أو السوائل، لا تقومي بملء دورق الخلاط حتى النهاية. وأحكمي غلق الغطاء، ثم أزيلى غطاء المكونات الأوسط، ثم ضعي منشفة على الجزء العلوي. ولا تقومي بوضع يديك على غطاء الدورق عند معالجة الأطعمة الساخنة أو السوائل.
- هذا الخلاط غير مُعد للاستخدام كجهاز للتسخين.

الخلاط المغناطيسي

- يرجى العلم أن دورق الخلاط وقاعدته يحتويان على قطع مغناطيسية يمكن أن تجذب عناصر أخرى. على سبيل المثال، قد يجذب الدورق أدوات معدنية مجاورة عند وضعه على المنضدة.
- وقد تتجذب أيضاً العناصر المعدنية إلى قاعدة الخلاط في حالة عدم وضع الدورق في مكانه. ومع ذلك، لن يعمل الخلاط دون وضع الدورق والغطاء في مكانهما.
- تأكدي من أن الجزء السفلي للدورق خالٍ من الأجزاء المعدنية الصغيرة قبل كل استخدام.

الخلط بالسرعات المختلفة

- للحصول على أنواع خليط مخلوطة بإعداد السرعات المختلفة، ابدئي عملية الخلط على سرعة منخفضة لجمع المكونات جيداً. بعد ذلك، قومي بزيادة السرعة إلى سرعة أعلى، حسب الرغبة. وسوف تجددين أن البرامج المحددة مسبقاً لإعداد الوجبات ستجعل عملية الخلط أسهل من خلال اختلاف مستوى السرعة تلقائياً. ونظراً لأن الخلاط يمكن أن يعمل دون تدخل المستخدم، سيتم إيقاف تشغيل وظيفة السرعات المختلفة تلقائياً بعد حوالي دقيقتين تقريباً لضمان عدم تشغيله لمدة أطول مما هو مطلوب وعدم خلط المكونات بشكل مفرط. وإذا كنتِ ترغبين في الخلط لمدة أطول، فقومي بإعادة ضبط الخلاط على الوضع "إيقاف التشغيل/O"، ثم قومي بإعادة تشغيله مرة أخرى حسبما يلزم.

استخدام ملقم المكونات

- يمكنك إزالة غطاء المكونات الأوسط لإضافة المكونات أثناء تشغيل الخلاط، إذا رغبت في ذلك.
- يلزم غسل غطاء المكونات والقمع حتى إذا لم تتم إضافة المكونات من خلال ملقم المكونات.
- لإعداد المكونات بشكل كامل، قومي بإضافتها في فترة مبكرة من الدورة حتى يتمكن الخلاط من معالجتها بشكل كامل.
- إذا كنتِ ترغبين في قطع سميكة من الفواكة والخضروات، قومي بإضافة المكونات عند قرب نهاية دورة الخلط.
- إذا لم يتم وضع غطاء المكونات بشكل كامل، فتأكدي من أن القمع في الوضع المنخفض بشكل كامل. وإذا واجهتي مشكلة في ذلك، قومي بتدوير القمع أو الغطاء حتى تجدي الوضع الصحيح.
- قومي بفتح بطانة القمع الداخلية بعد كل استخدام.

جرش الثلج

- يتم جرش الثلج الخارج من المجمد مباشرةً بشكل أفضل من الثلج المذاب بشكل جزئي.
- يتم تكسير مكعبات الثلج الأصغر حجماً أو جرشها بشكل أسرع من المكعبات الأكبر.
- للحصول على أفضل النتائج، قومي بجرش الثلج عن طريق إضافته من خلال قمع تلقيم المكونات أثناء تشغيل الخلاط.

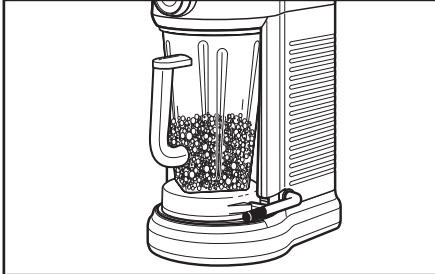
تم تطوير كل البرامج الأربعة المحددة مسبقاً لإعداد الوجبات بناءً على الوجبات التقليدية الموجودة في هذه الفئة. وعلى الرغم من ذلك، لن تجدي كافة الوجبات مماثلة تمامًا، وفي بعض الأحيان قد يلزم خلط وصفة معينة بشكل أكثر حسب ما تفضليه عن برنامج ليس واضحاً بالنسبة لك. على سبيل المثال، يتم خلط مخفوق اللبن مع الفواكة المجمدة بشكل أفضل على برنامج المشروبات المتلجة/الأطعمة الناعمة. أيضًا عند إعداد الأطعمة الناعمة، قد تفضلين القوام الأكثر نعومة الناتج عن برنامج العصير. ونحن نحتك على التجربة حتى تجدين أفضل برنامج لإعداد الوجبات المفضلة بالنسبة لك.



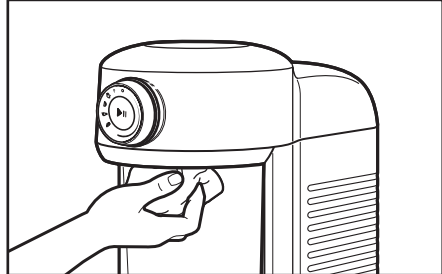
الإعداد	الوصف	وقت الخلط (بالدقيقة:الثانية)	العناصر المطلوب خلطها
 المشروبات المتلجة/الأطعمة الناعمة	ضغوطات تشغيل سريعة لجرح كميات كبيرة من الأطعمة الصلبة، مثل الثلج أو الخضروات أو الفواكة المجمدة.	١:٠٥	مشروبات متلجة مخلوطة الثلج المحروس
 مخفوق اللبن	عملية خلط بسرعة بطيئة وطويلة لإعداد طعام متجانس وناعم عند خلط الأطعمة السميكة واللزجة.	١:٣٩	المشروبات التي تعتمد على الأيس كريم المشروبات التي تعتمد على اللبن المتلج/الشرابات المشروبات التي تعتمد على الزبادي المتلج بطاطس بيوريه
 الحساء/الصلصة	سرعة تشغيل مرتفعة تدريجيًا. مثالي لخلط المكونات الساخنة بالتحديد.	١:٢٥	المشروبات الساخنة Soup (الشوربة)
 العصير	سرعة شفرة عالية مخصصة للحصول على قوام ناعم للوصفات التي تتكون من أطعمة تحتوي على نسبة عالية من الألياف أو قشور أو بذور.	١:٢٩	عصائر الفاكهة من المركزات المجمدة المشروبات التي تعتمد على فواكة (خفيفة)
 الضغط للتشغيل	يمنحك تحكمًا دقيقًا في مدة الخلط وتكراره. وهو رائع لإعداد الوجبات التي تتطلب لمسة خفيفة.	ضغوطات قصيرة لمدة تتراوح من ٢ إلى ٣ ثوانٍ حسبما يلزم	إضافات من الفئات المالح إضافات من الفئات الحلو سلطة اللحم لحشو السندوتشات
السرعات المختلفة	سرعات قابلة للضبط للحصول على تقطيع متساوٍ وناعم وللخلط المطلوب لإعداد أية وجبة.	ما يصل إلى دقيقتين، حسبما يلزم لإعداد الوجبة المطلوبة	صلصة البستو خلطات الغموس الجبن الصلب المبشور

تنظيف الخلاط

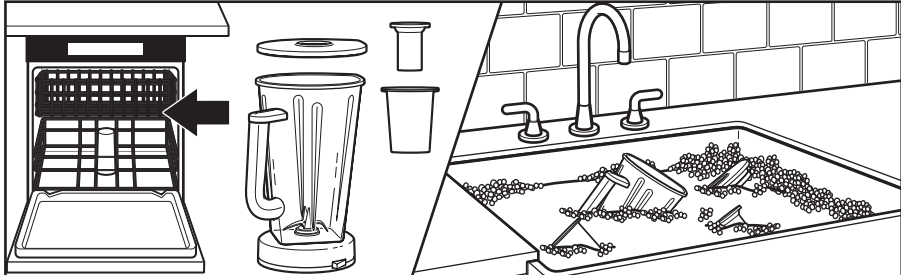
- قومي بتنظيف الخلاط تمامًا بعد كل استخدام. وتأكد من فصل القابس قبل التنظيف.
- لتجنب إتلاف الخلاط، لا تغمري قاعدة الخلاط أو السلك في الماء.
- لتجنب خدش الخلاط، لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو ليفة التنظيف.



٢
تنظيف الخلاط بشكل سريع أثناء وجوده على القاعدة: قومي بإضافة نقطة واحدة من سائل غسل الأطباق إلى نصف دورق من الماء، وقومي بتشغيل الخلاط على إعداد "المشروبات المتلجة/الأطعمة الناعمة" لدورة واحدة. ثم قومي بإفراغ الماء عند انتهاء الدورة، وقومي بشطفه بالكامل.



١
لتنظيف قاعدة الخلاط والسلك: قومي بفصل قابس الخلاط قبل التنظيف. وقومي بمسحه باستخدام قطعة قماش رطبة ودافئة؛ قومي بالتنظيف عن طريق المسح باستخدام قطعة قماش رطبة، ثم قومي بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة. وتأكد من تنظيف الجزء الداخلي من ملقم المكونات في كل مرة.



٣
لتنظيف الدورق والغطاء وغطاء المكونات والقمع: قومي بغسل جميع العناصر على الرف العلوي أو السفلي في غسالة الأواني. أو اغسليها يدويًا بالماء والصابون، ثم قومي بشطفها وتجفيفها.

ملاحظة: للحصول على أفضل النتائج عند تنظيف الخلاط، قومي بتفكيك الغطاء وغطاء المكونات والقمع تمامًا، ثم قومي بتنظيف كافة الأجزاء بالكامل بعد كل استخدام.

التخلص من كتل الصلصة: إذا أصبحت الصلصة متكتلة، فضعها في الدورق. وضعي الغطاء، ثم ابديني عملية الخلط على الإعداد مخفوق اللبن حتى تصبح ناعمة.

مزج الدقيق والسوائل للحصول على قوام كثيف: قومي بصب المكونات السائلة في الدورق أولاً، ثم أضيفي الدقيق أعلاها. ثم قومي بوضع الغطاء وابدئي عملية الخلط على إعداد مخفوق اللبن.

تحضير الصلصة البيضاء: قومي بصب اللبن في الدورق أولاً، ثم أضيفي الدقيق أعلاه، أو ملح إذا رغبت في ذلك. ثم قومي بوضع الغطاء وابدئي عملية الخلط على إعداد مخفوق اللبن.

تحضير مخيض الفطيرة أو الوافل من الخليط: قومي بصب المكونات السائلة في الدورق أولاً، ثم أضيفي الخليط والمكونات الأخرى أعلاها. ثم قومي بوضع الغطاء وابدئي عملية الخلط على إعداد مخفوق اللبن. قومي بإيقاف الخلاط وكشط جوانب الدورق، إذا لزم الأمر.

تحضير الأطعمة الناعمة: قومي بصب السوائل والمكونات المجمدة في الدورق أولاً، ثم أضيفي المكونات الأخرى أعلاها. ثم ضع الغطاء وابدئي عملية الخلط على إعداد "المشروبات المتلجة/الأطعمة الناعمة".

إذابة كهة الجيلاتين: صبي الماء المغلي في الدورق، ثم أضيفي الجيلاتين. أزيل كوب المكونات الأوسط وضعي منشفة على الغطاء. استخدم إعداد السرعات المختلفة، وقومي بالخلط بسرعة بطيئة لمدة تتراوح من ١٠ إلى ٣٠ ثانية تقريباً حتى تتم إذابة الجيلاتين. ثم أضيفي المكونات الأخرى.

فرم الفاكهة والخضروات: ضعي ٤٧٥ ملي لتر من قطع الفواكه أو الخضروات في الدورق. في وضع الضغط للتشغيل، قومي بوضع الغطاء ثم ابديني الخلط باستخدام عدة ضغطات لمدة ثانيتين أو ثلاث في كل مرة، حتى تحصل على التجانس المطلوب.

هرس الفاكهة: ضعي ٤٧٥ ملي لتر من الفواكه المحفوظة أو المطهية في الدورق. وأضيفي من ملعقتين إلى أربع ملاعق كبيرة (من ٣٠ إلى ٦٠ ملي لتر) من عصير الفواكه أو الماء لكل ٢٤٠ ملي لتر من الفواكه. ثم قومي بوضع الغطاء وابدئي عملية الخلط على إعداد مخفوق اللبن.

هرس الخضروات: ضعي ٤٧٥ ملي لتر من الخضروات المحفوظة أو المطهية في الدورق. وأضيفي من ملعقتين إلى أربع ملاعق كبيرة (من ٣٠ إلى ٦٠ ملي لتر) من الحساء أو الماء أو اللبن لكل ٢٤٠ ملي لتر من الخضروات. ثم قومي بوضع الغطاء وابدئي عملية الخلط على إعداد مخفوق اللبن.

لا يتم تشغيل الخلاط عند تحديد أحد الإعدادات

- إذا كان مؤشر LED يومض وينطفئ بسرعة، فقد يرجع ذلك إلى عدم تثبيت الدورق في موضعه بشكل كامل، أو إلى أن الخلاط في "وضع السكون" ويحتاج إلى إعادة الضبط على وضع "إيقاف التشغيل/O".
اتبع الإرشادات الواردة أعلاه ضمن "وضع الخطأ".
- تحقق مما إذا كان الخلاط متصلاً بمأخذ كهرباء مؤرض أم لا. وإذا كان متصلاً، فاضغطي على زر "البداية/الإيقاف المؤقت"، ثم افصلي قابس الخلاط. وقومي بتوصله مرة أخرى بمأخذ الكهرباء ذاته، ثم اضغطي على زر "البداية/الإيقاف المؤقت". وإذا لم يعمل الخلاط، فتتحقي من الصمام الكهربائي (الفيوز) أو مفتاح قطع الدائرة الكهربائية الموجودين في الدائرة الكهربائية المتصل بها الخلاط وتأكدي من أن الدائرة مغلقة.
- قد يكون الدورق غير مثبت في موضعه بشكل كامل. تأكدي من تركيبه في موضعه بشكل كامل ومن محاذاة الغطاء.
- قد يكون الخلاط بحاجة إلى إعادة الضبط. قومي بضبط الخلاط على وضع "إيقاف التشغيل/O"، ثم أعيديه إلى الإعداد المطلوب.

تحذير!



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

قومي بتوصيل الجهاز بمأخذ كهرباء مؤرض.
لا تقومي بإزالة دبوس التأريض.
ولا تستخدم أي المهابنات.
لا تستخدم سلك الامتداد.

قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

يتوقف الخلاط أثناء التشغيل

- فقدان الطاقة - قومي بتدوير قرص الاختيار إلى وضع "إيقاف التشغيل/O"، وقومي بتدويره للوصول إلى الإعداد المطلوب، ثم اضغطي على زر "البداية/الإيقاف المؤقت".
- يتوقف تشغيل الخلاط تلقائياً بعد دقيقتين تقريباً من عملية الخلط باستخدام إعداد السرعات المختلفة. ولكي تقومي بإعادة تشغيله، عليك تدوير قرص الاختيار إلى وضع "إيقاف التشغيل/O"، ثم تدويره مرة أخرى إلى الإعداد المطلوب، ثم اضغطي على زر "البداية/الإيقاف المؤقت".
- قد تكون المكونات محشورة داخل الخلاط. إذا كانت المكونات محشورة داخل الخلاط، فسوف يتوقف الخلاط عن العمل لتجنب إتلاف الموتور. قومي بتدوير القرص إلى وضع "إيقاف التشغيل/O"، ثم قومي بفصل سلك الطاقة. وقومي بإزالة الدورق عن القاعدة، ثم استخدم مكنشة لتحرير الشفرات من خلال فصل المحتويات الموجودة في قاع الدورق أو تحريكها. ولإعادة التشغيل، قومي بتدوير القرص إلى وضع "إيقاف التشغيل/O"، ثم قومي بتدويره إلى الإعداد المطلوب واضغطي على زر "البداية/الإيقاف المؤقت".

إذا تعذّر حل المشكلة بعد اتباع الخطوات الواردة في هذا القسم، فاتصلي بمركز خدمة معتمد (راجع قسم "الضمان والخدمة").

شرح رموز الوميض الخاصة بالخلاط

هام: لن يعمل الخلاط بأية سرعة إلا إذا تم الضغط على زر "البداة/الإيقاف المؤقت" أولاً.

مؤشر LED لا يومض	مؤشر LED يومض بسرعة	مؤشر LED يومض ببطء
		
<p>إذا كان مؤشر LED لا يومض بعد اختيار الإعداد، فهذا يعني أن الخلاط غير جاهز لعملية الخلط. تشمل الأسباب الشائعة ما يلي:</p> <ul style="list-style-type: none"> - الخلاط في "وضع السكون" - تم فصل قابس الخلاط أو حدث انقطاع بالكهرباء <p>قد يكون الخلاط في وضع غير نشط أو في "وضع السكون". حيث تعمل هذه الميزة على توفير الطاقة في حالة عدم استخدام الخلاط ليضع دقائق. وتؤدي إعادة ضبط القرص على وضع "إيقاف التشغيل/O" إلى إعادة الخلط إلى "الوضع النشط" مرة أخرى. أولاً، قومي بإدارة القرص إلى وضع "إيقاف التشغيل/O". بعد ذلك، تأكدي من وضع الدورق في مكانه بشكل صحيح. وحددي الإعداد المطلوب، ثم اضغطي على زر "البداة/الإيقاف المؤقت".</p> <p>وإذا لم يكن الخلاط في وضع السكون، فتتحققي من توصيل الخلاط بأخذ كهرباء مؤرض، ثم قومي بالضغط على زر "البداة/الإيقاف المؤقت". وإذا كان الخلاط لا يزال متوقفاً عن العمل، فراجع القسم الوارد أدناه للحصول على مزيد من المعلومات حول طرق تصحيح أعطال التشغيل.</p>	<p>وضع الخطأ</p> <p>إذا كان مؤشر LED يومض وينطفئ بسرعة، فهذا يعني أن الخلاط غير جاهز لعملية الخلط. تشمل الأسباب الشائعة ما يلي:</p> <ul style="list-style-type: none"> - عدم وضع الدورق بشكل صحيح في مكانه - إزالة الدورق قبل اكتمال عملية الخلط - انحشار المكونات في الخلاط <p>أولاً، قومي بإدارة القرص إلى وضع "إيقاف التشغيل/O". بعد ذلك، تأكدي من وضع الدورق في مكانه بشكل صحيح. وحددي الإعداد المطلوب، ثم اضغطي على زر "البداة/الإيقاف المؤقت".</p> <p>في حالة انحشار المكونات داخل الخلاط، سيتوقف الخلاط عن العمل لتجنب إتلاف الموتور. فاضغطي على زر "البداة/الإيقاف المؤقت"، ثم افصلي سلك الطاقة. وقومي بإزالة الدورق عن القاعدة، ثم استخدمي مكشطة لتحرير الشفرات من خلال فصل المحتويات الموجودة في قاع الدورق أو تحريكها. ولإعادة التشغيل، قومي بتدوير القرص إلى وضع "إيقاف التشغيل/O"، ثم قومي بتدويره إلى الإعداد المطلوب واضغطي على زر "البداة/الإيقاف المؤقت".</p>	<p>وضع الاستعداد</p> <p>إذا كان مؤشر LED يضيء ببطء بصورة متزايدة، ثم ينطفئ، فهذا يعني أن الخلاط جاهز لعملية الخلط. فاضغطي على زر "البداة/الإيقاف المؤقت" لبدء عملية الخلط.</p>

KitchenAid من الخلاط

مدة الضمان:	ستدفع KitchenAid مقابل:	لن تدفع KitchenAid مقابل:
أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا: للطراز 5KSB5080: ضمان كامل لمدة سبعة أعوام من تاريخ الشراء.	قطع الغيار وتكاليف عمال التصليح لتصحيح عيوب في المواد أو التصنيع. يجب أن تقدم الخدمة من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.	A. عمليات التصليح عند استخدام الخلاط لعمليات أخرى بخلاف تحضير الطعام المنزلي العادي. B. تلف ناتج عن حادث أو تبديل في الأجزاء أو استخدام خاطئ أو إساءة استخدام أو تركيب/ تشغيل لا يتوافق مع القواعد الكهربائية المحلية.

لا تتحمل KITCHENAID أية مسؤولية عن الأضرار غير المباشرة.

خدمة العملاء

بالنسبة لكافة الأسئلة المتعلقة بالمنتج بعد إجراء عملية الشراء، الرجاء الاتصال بالموزع الخاص بك للحصول على اسم أقرب مركز خدمة مركز خدمة عملاء KitchenAid المعتمد.
ملاحظة: يجب أن تتم جميع عمليات الخدمة محلياً من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.

للحصول على المزيد من المعلومات، تفضل بزيارة موقعنا على الويب:

www.KitchenAid.eu

© 2015. جميع الحقوق محفوظة.
تخضع المواصفات للتغيير دون إشعار.



KitchenAid

© 2015. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.