

INNHOILDSFORTEGNELSE

SIKKERHET

Viktige sikkerhetsregler	186
Krav til strømforsyning	189
Kassering av elektrisk utstyr	189

BLENDERFUNKSJONER	190
--------------------------------	-----

FUNKSJONER FOR 0,75 L MINIKOLBE	192
--	-----

KLARGJØRE BLENDEREN TIL BRUK

Før førstegangs bruk	193
Montere blenderen	193

BRUK AV BLENDEREN

Før bruk	194
Betjening	194
KNUSING AV IS	195
PULS-modus	196
Ingrediensbegeret	196
Soft Start	196

ANBEFALTE HASTIGHETER	197
------------------------------------	-----

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	198
--	-----

FEILSØKING	199
-------------------------	-----

BLENDERTIPS	200
--------------------------	-----

TIPS FOR MINIKOLBE	202
---------------------------------	-----

GARANTI OG SERVICE	203
---------------------------------	-----

MERK: PÅ GRUNN AV BEHOLDERENS OG KNIVENS UNIKE DESIGN BØR DU LESE DISSE INSTRUKSJONENE OG OPPSKRIFTENE FØR DU TAR I BRUK DEN NYE KITCHENAID-BLENDEREN FOR Å OPPNÅ MAKSIMALE RESULTATER.

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

Vi har satt inn en rekke sikkerhetanvisninger 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 FORHÅNDSREGLER

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

1. Les alle instruksjonene. Misbruk av apparatet kan føre til personskade.
2. Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått veiledning i å bruke apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.

3. Kun Europa: Apparatene kan brukes personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har blitt innført i eller fått anvisninger om sikker bruk av apparatet, og forstår farene vedrørende bruken. Barn må ikke leke med apparatet.
4. Kun Europa: Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
5. Barn må holdes under tilsyn for å påse at de ikke leker med apparatet.
6. Hvis forsyningsledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, serviceagenten eller lignende kvalifiserte personer for å unngå en fare.
7. Apparatet må ikke dyppes ned i vann eller andre væsker for å unngå fare for elektrisk støt.
8. La aldri apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
9. Trekk støpselet ut av stikkkontakten når det ikke er i bruk, før du setter på eller fjerner deler og før rengjøring.
10. Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår og klær, samt spatler og andre redskaper unna bladet under bruk for å redusere faren for personskader og/eller skader på apparatet.
11. Ikke bruk apparater med en/et skadet ledning eller støpsel, etter feilfunksjoner på apparatet eller hvis det er blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte serviceavdeling for å få apparatet undersøkt, reparert eller justert.
12. Ikke la ledningen henge over kanten på et bord eller en benk.
13. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskader.

14. Ikke bruk apparatet utendørs.
15. Bladene er skarpe. Vær forsiktig når du håndterer de skarpe skjærebladene, tømmer glassbeholderen og under rengjøringen.
16. Vær forsiktig hvis varme væske helles over i blenderen da den kan sprute ut igjen av apparatet på grunn av plutselig fordampning.
17. Bruk alltid blenderen med lokket på.
18. Blinkende lys angir at apparatet er klar til bruk - inngå kontakt med blad eller bevegelige deler.
19. La aldri hender eller redskaper komme ned i glassbeholderen under miksing for å redusere faren for alvorlige personskader eller skader på apparatet. Du kan bruke en skrape, men kun når apparatet er slått av.
20. Se avsnittet "Pleie og rengjøring" for anvisninger om rengjøring av overflatene i kontakt med mat.
21. Dette apparatet er beregnet på bruk i private husholdninger og lignende bruksområder som f.eks.:
 - i kjøkkenområder på arbeidsplasser, i butikker eller kontorer
 - på gårder
 - av klienter på hoteller, moteller og andre innkvarteringssteder
 - på overnattingssteder som bed and breakfast.

**TA VARE PÅ DENNE
BRUKSANVISNINGEN**

Krav til strømforsyning

ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

Du må aldri fjerne jordpinnen.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

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

Volt: 220-240 volt

Hertz: 50 Hz

MERK: Dette produktet leveres med en strømledning av Y-type. Hvis strømledningen blir skadet, må den skiftes ut av produsenten eller deres agent for å unngå fare.

Ikke bruk skjøteledning. Hvis strømledningen er for kort, få en faglært elektriker eller tekniker til å installere en stikkontakt nærmere apparatet.

Kassering av elektrisk utstyr

Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbar og er merket med resirkulerings-symbolet . 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 EU-direktiv 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 u hensiktsmessig 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 innsamlings-stasjon 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.

BLENDERFUNKSJONER



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

BLENDERFUNKSJONER

Denne blenderen er konstruert og testet i henhold til KitchenAid kvalitetsnormer for optimal yteevne, driftssikkerhet og lang levetid.

Robust motor

Robust motor på 0,9 HK leverer kraft til enestående yteevne med alle oppgavene blenderen utfører – fra å pure sauser til å lage tykk salsa, eller på få sekunder knuse en beholder med is eller dypfryst frukt til silkemyke smoothies.



1,5 L glassbeholder

Glassbeholderen er ripe- og flekkbestandig og tar ikke lukt.

Beholderen kan løsnes fra låsekragen, så den er lett å holde

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

Tettsittende lokk med gjennomiktig ingrediensbeger på 60 mL

Gir god forsegling. Det fleksible lokket bevarer den tette forseglingen i hele blenderens levetid. Lokket har et avtagbart beger på 60 mL til måling og tilsetning av ingredienser.

Patentert kniv av rustfritt stål

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

Låsekrage og eltekniv

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

Holdbare stålfosterkede drev

Drev av kommersiell kvalitet med 12 kogger gir direkte overføring av motoreffekt til kniven. Beholderdrevet er belagt for stillestående drift.

Knapper for hastighetsregulering

Lag iskalde drinker og purer sauser eller supper på få sekunder. Bruk apparatet med full kontroll og smidighet ved alle hastigheter: RØRE (☞), HAKKE (☞), BLANDE (☞), PURERING (☞), og VÆSKE (☞). PULS-modus (Pulse) virker ved alle fem hastigheter. Funksjonen KNUSING AV IS (☞) er utviklet spesielt for å knuse is og vil automatisk pulsere ved forskjellige intervaller for optimale resultater.

Intelli-Speed motorkontroll

Eksklusiv Intelli-Speed-kontroll holder automatisk hastigheten på et jevnt nivå – selv ved forandringer i tetthet når det tilsettes ingredienser. Denne avanserte KitchenAid-designen opprettholder optimal blende-hastighet for hver kulinarisk oppgave og betjeningspanelinnstilling.

Soft Start

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

Trykkstøpt metallkonstruksjon

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

Clean Touch betjeningspanel

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

FUNKSJONER FOR 0,75 L MINIKOLBE



Minikolbe beskyttet mot knusing

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

Lokk til minikolbe med strødeksel

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

KLARGJØRE BLENDEREN TIL BRUK

Før førstegangs bruk

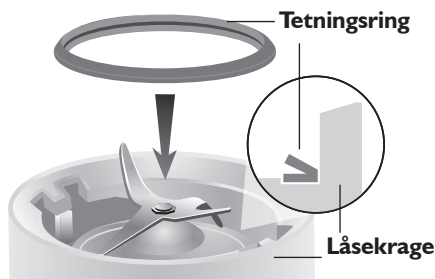
Før du bruker blenderen for første gang, tørk av sokkelen med varm klut og såpevann. Tørk deretter av med en fuktig klut. Tørk av med en myk klut. Vask beholderen, minikolbe, lokk, låsekraige, bladmonterings tetningsring og ingrediensbegeret i varmt såpevann (se "Vedlikehold og rengjøring"). Skyll av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

Montere blenderen

1. Sett låsekragen på et fast underlag med eltekni ven opp.



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



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



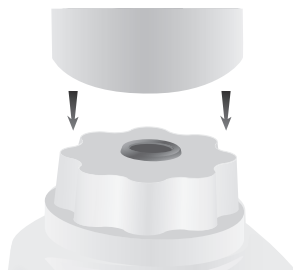
4. Trykk beholderen (eller minikolbe) ned og dreii den ca. en kvart omdreining med urviseren til du hører to klikk.



5. Juster lengden på strømledningen til blenderen.



6. Sett beholderen (eller minikolbe) motordelen.



KLARGJØRE BLENDEREN TIL BRUK

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



7. Sett lokket på beholderen (eller minikolbe).

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

Du må aldri fjerne jordpinnen.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

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

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

BRUK AV BLENDEREN

Før bruk

MERK: Når blenderen er på eller PULS-modusindikatorlampen (Pulse) blinker:

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

Betjening

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



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

BRUK AV BLENDEREN

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



3. Ha ingrediensene i beholderen (eller minikolbe) og fest lokket godt.



4. Trykk på den ønskede hastighetsknappen for kontinuerlig bruk ved denne hastigheten. Den grønne indikatorlampen ved valgt hastighet vil fortsette å lyse. Du kan forandre innstillinger uten å slå av apparatet ved å trykke på en ny hastighetsknapp.

VIKTIG: Fjern ingrediensbegeret i midten når du blender varm mat eller væske.

Brukes kun med hastigheten RØRE (☞).

5. Trykk på "O" for å slå av blenderen. "O" (AV-knappen) avbryter hastigheten og deaktiverer blenderen.
6. Før du tar av beholderen (eller minikolbe), trekker du ut strømledningen.

KNUSING AV IS

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

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

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

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



4. Trykk på "O" for å slå av KNUSING AV IS-funksjonen (☞). Blenderen er nå klar til videre bruk.
5. Før du tar av beholderen, trekker du ut strømledningen.

BRUK AV BLENDEREN

PULS-modus

KitchenAid-blenderen har en PULS-modus (Pulse) som kan brukes ved alle hastigheter.

MERK: PULS-modus (Pulse) virker ikke sammen med funksjonen KNUSING AV IS (Ice Breaker).

1. Før blenderen brukes, pass på at beholderen (eller minikolbe) sitter ordentlig på plass på motordelen.

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

2. Ha ingrediensene i beholderen (eller minikolbe) og fest lokket godt.
3. Trykk på PULS (Pulse). Indikatorlampen over knappen blinker for å indikere at alle fem hastigheter er i PULS-modus (Pulse).



4. Velg en hastighetsknapp. Trykk på den og hold den så lenge du ønsker. Både hastighetsknappene og PULS-modus indikatorlampene (Pulse) vil fortsette å lyse når det pulseres ved valgt hastighet. Når knappen slippes, stopper blendingen, men blenderen forblir i PULS-modus (Pulse) og PULS-modusindikatoren (Pulse) vil begynne å blinke igjen.

For å pulsere på nytt eller ved en annen hastighet, trykker du bare på knappen for ønsket hastighet og holder den inne.



5. Trykk på "O" for å slå av PULS-modusfunksjonen (Pulse). Blenderen er nå klar til videre bruk.
6. Før du tar av beholderen (eller minikolbe), trekker du ut strømledningen.

Ingrediensbegeret

Ingrediensbegeret på 60 mL kan brukes til å måle opp og tilsette ingredienser.

Ta av begeret og tilsett ingredienser ved hastighetene RØRE (Stir), HAKKE (Chop) eller BLANDE (Blend). Ved høyere hastigheter, hvis beholderen er full eller inneholder varme ingredienser, stopper du blenderen og så tilsetter du ingrediensene.

VIKTIG: Fjern ingrediensbegeret i midten når du blander varm mat eller væske. Brukes kun med hastigheten RØRE (Stir).



Soft Start

Med blenderfunksjonen Soft Start starter blenderen automatisk ved lavere hastighet slik at ingrediensene trekkes inn i kniven. Deretter økes hastigheten raskt til ønsket hastighet for å få optimal ytelse.

MERK: Blendefunksjonen Soft Start virker kun når det velges hastighet fra "O"-modus (AV-knappen), og virker ikke sammen med funksjonene PULS-modus (Pulse) eller KNUSING AV IS (Ice Breaker).

ANBEFALTE HASTIGHETER

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

Tips - Knus inntil 1 standard isbakke eller 12-14 standard isterninger om gangen. Det kan være nyttig å røre med slikkepott bare når blenderen står på "O" (AV-knappen). Funksjonen KNUSING AV IS () er optimert til å knuse og hakke is uten å tilføre flytende ingredienser.

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

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

Rengjøring av enkeltkomponenter

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

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

Rengjøring uten demontering

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



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

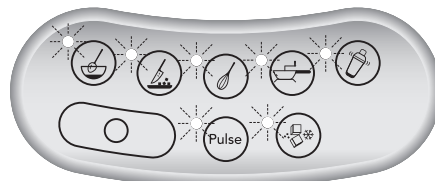
Blenderen virker ikke når det velges en innstilling:



Ingen indikatorlamper lyser.

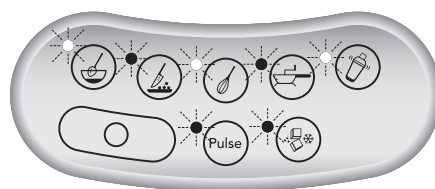
Sjekk om blenderen er koblet til et strømuttak. Hvis den er det, trykk på "O" (AV-knappen) og trekk deretter ut kontakten til blenderen. Koble til igjen i samme uttak. Hvis blenderen fortsatt ikke virker, sjekk sikringen eller bryteren på den elektriske kretsen blenderen er koblet til og pass på at kretsen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

Blenderen slutter å virke under blanding:



Alle indikatorlamper blinker samtidig.

Blenderen kan være overbelastet. Hvis blenderen blir overbelastet ved blanding av tunge ingredienser, vil den automatisk slås av for å forhindre at motoren skades. Trykk på "O" (AV-knappen) for å nullstille blenderen og trekk ut strømledningen. Fjern beholderen fra motordelen og del innholdet opp i små mengder. Tilsetning av væske i beholderen kan også redusere belastningen på blenderen.



Indikatorlampene blinker vekselvis.

Blenderen kan ha kjørt seg fast. Hvis den har kjørt seg fast, vil blenderen stoppe for å forhindre at motoren skades. Trykk på "O" (AV-knappen) for å nullstille blenderen og trekk ut strømledningen. Fjern beholderen fra motordelen og frigjør knivene med en skrape ved å bryte opp eller fjerne innholdet nederst i beholderen.

Blenderen slås på, men knivene vil ikke rotere.



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

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

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

Hurtig-tips

- For å oppnå en jevnere konsistens blander du med **KNUSING AV IS** (☞) når du lager drikke med is.
- Mindre isbiter hakkes eller knuses fortere enn store biter.
- Tilsett større mengder mat i denne blenderbeholderen enn du ville gjøre med andre blendere – du kan tilsette 475 til 710 mL om gangen i stedet for porsjoner på bare 235 mL.
- For blandinger med mange ingredienser, start blendeprosessen med **RØRE** (☞) for å blande ingrediensene grundig. Så økes hastigheten om nødvendig.
- Pass på at lokket sitter fast på beholderen når du blander.
- Om ønskelig fjerner du ingrediens-begeret i midten på beholderen for å ha i væske eller isterninger når blenderen opererer ved hastigheten **RØRE** (☞), **HAKKE** (☞) eller **BLANDE** (☞).
- Ved høyere hastigheter med full beholder eller med varmt innhold, bør du stoppe blenderen og deretter tilsette ingrediensene.
- Stopp blenderen før du bruker redskaper i beholderen. Slikkepott av gummi til å blande ingrediensene må kun brukes når blenderen står på "O" (AV-knappen). Bruk ikke noe redskap, inklusive slikkepott, i beholderen når motoren er i gang.
- Avkjøl om mulig varm mat før du blander den. Begynn å blende varm mat ved hastigheten **RØRE** (☞). Øk hastigheten om nødvendig.
- **Fjern ingrediensbegeret i midten når du blander varm væske og bruk bare hastigheten RØRE (☞). Ikke ta på lokket på beholderen med hånden når du blander varm væske.**
- Stopp og sjekk matens konsistens etter noen sekunder for å unngå overbehandling.

Hvordan ...

Spe ut dyprfrost juice: Ta en boks med appelsinjuicekonsentrat på 175 mL og hell juice og riktig mengde vann i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten **BLANDE** (☞) i ca. 10 til 15 sekunder til massen er grundig rørt sammen.

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

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

Lage smuler av småkaker og grahamkjeks: Bryt de større småkakene i biter på ca. 4 cm i diameter. Mindre småkaker kan brukes som de er. Ha dem i beholderen. I **PULS**-modus (Pulse), setter du på lokket, blander ved hastigheten **HAKKE** (☞) og kjører noen ganger ca. 3 sekunder om gangen til ønsket konsistens er oppnådd. Bruk smulene til å garnere dyprfrost yoghurt, pudding eller fruktkompott.

For å lage finere smuler til kaker og desserter, knuser du grahamkjeks eller småkaker i småbiter på ca. 4 cm i diameter og har dem i beholderen. I **PULS**-modus (Pulse), setter du på lokket og blander ved hastigheten **VÆSKE** (☞) og kjører noen ganger til ønsket konsistens er oppnådd, ca. 20 til 30 sekunder.

Lage kakesmuler: Følg prosedyren for småkaker. Bruk som garnering eller som ingrediens i hovedrettkasseroller og grønnsaksretter.

Lage brødsmuler: Bryt brød i biter på ca. 4 cm i diameter. Følg prosedyren for småkaker. Bruk som garnering eller som ingrediens i hovedrettkasseroller og grønnsaksretter.

Hakk frukt og grønnsaker: Ha 475 mL frukt- eller grønnsakbiter i beholderen. I PULS-modus (Pulse), dekker du til og blander ved hastigheten RØRE (☞) og kjører noen ganger ca. 2 til 3 sekunder om gangen til ønsket konsistens er oppnådd.

Puree frukt: Ha 475 mL hermetisk eller kokt frukt i beholderen. Ha i 30 til 60 mL fruktjuice eller vann per 240 mL frukt. Sett på lokket og blend ved hastigheten PURERING (☞) i ca. 5 til 10 sekunder.

Puree grønnsaker: Ha 475 mL hermetiske eller kokte grønnsaker i beholderen. Ha i 3-4 ss buljong, vann eller melk pr. 240 mL grønnsaker. Sett på lokket og blend ved hastigheten PURERING (☞) i ca. 10 til 20 sekunder.

Puree kjøtt: Ha kokt, mørt kjøtt skåret i terninger i beholderen. Ha i 3-4 ss buljong, vann eller melk pr. 240 mL kjøtt. Sett på lokket og blend på RØRE (☞) i 10 sekunder. Slå av blenderen og skrap av sidene på beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten PURERING (☞) i ca. 10 til 20 sekunder til.

Puree cottage cheese eller ricotta: Ha cottage cheese eller ricotta i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten BLANDE (☞) i ca. 25 til 35 sekunder til den blir jevn. Slå av blenderen og skrap av sidene etter behov. Om nødvendig ha i 1 ss (15 mL) skummet melk per 240 ml cottage cheese. Brukes som grunnlag for kalorifattige dips og pålegg.

Kombinere flytende ingredienser til bakervarer: Hell flytende ingredienser i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten VÆSKE (☞) i ca. 10 til 15 sekunder til den er godt blandet. Hell den flytende blandingen over de tørre ingrediensene og rør godt.

Fjerne klumper i saus: Hvis det blir klumper i sausen eller sjuen, hell den i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten BLANDE (☞) i ca. 5 til 10 sekunder til den blir jevn.

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

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

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

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

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

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

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

Minikolbe

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

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

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

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

Strødeksel

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

Garanti for KitchenAid-blenderen

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: For Modell 5KSB5553: tre års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner når blenderen blir brukt til annet enn vanlig matlaging. B. Skade som er resultat av uhell, modifiseringer, feilbruk, misbruk eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

Servicesentre

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

Direktelinjenummer:



00800 3810 4026

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

Disse veiledningene er også tilgjengelig på nettstedet: **www.kitchenaid.eu**

