

KitchenAid™

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
MODE D'EMPLOI

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ



Blender
modell 5KSB555

Innholdsfortegnelse

Sikkerhet	1
Krav til strømforsyning	1
Viktige sikkerhetsregler	2
Produktbeskrivelse (Modell 5KSB555).....	3
Klargjøre blenderen til bruk.....	5
Før førstegangs bruk	5
Montere blenderen.....	5
Bruk av blenderen.....	6
Før bruk.....	6
Betjening.....	6
KNUSING AV IS	7
PULS-modus.....	8
Ingrediensbegeret.....	8
Soft Start.....	8
Anbefalte hastigheter	9
Vedlikehold og rengjøring.....	10
Feilsøking.....	11
Blendertips.....	12
Garanti for husholdningsblenderen KitchenAid™	14
Service-senter.....	14
Kundeservice.....	15

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

Sikkerhet

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

I denne håndboken har vi fastsatt mange viktige sikkerhetsregler for apparatet. Les og følg alltid alle sikkerhetsregler.



Dette er sikkerhetssymbolet.

Dette symbolet varsler deg om mulige farer som kan føre til at du eller andre blir skadet eller mister livet.

Alle sikkerhetsanvisninger vises etter sikkerhetssymbolet og enten ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr:

! FARE

Du kan bli drept eller alvorlig skadet hvis du ikke straks følger instruksjonene.

! ADVARSEL

Du kan bli drept eller alvorlig skadet hvis du ikke følger instruksjonene.

Alle sikkerhetsanvisninger gir deg beskjed om hva den mulige faren er, om hvordan du skal redusere muligheten for skade, og hva som kan skje hvis ikke anvisningene følges.

Krav til strømforsyning

Volt: 220-240 volt
Hertz: 50 Hz

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

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

! ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Bruk et jordet uttak.

Ikke bruk dobbeltkontakt.

Ikke bruk skjøteledning.

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

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Når du bruker det elektriske apparatet, bør du alltid følge sikkerhetsreglene for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt, og/eller skade på personer inkludert følgende:


1. Les alle anvisningene.
2. For å beskytte mot risikoen for elektrisk støt, må ikke blenderen senkes i vann eller annen væske.
3. Det er nødvendig med tilsyn når et apparat brukes av barn eller i nærheten av barn.
4. Trekk ut kontakten når apparatet ikke er i bruk, før deler monteres eller demonteres og før rengjøring.
5. Unngå direkte berøring med bevegelige deler.
6. Blenderen må ikke brukes hvis ledningen eller støpslet er defekt, hvis den mistes i gulvet eller skades på annen måte. Kontakt i stedet nærmeste autoriserte servicesenter for reparasjon eller for elektrisk eller mekanisk justering.
7. Må ikke brukes utendørs.
8. Legg ikke ledningen ut over kanten av bordet.
9. Ha ikke fingre og kjøkkenredskap nede i blenderen når den er i gang, da dette kan forårsake alvorlig personskade og/eller føre til at blenderen ødelegges. Det kan brukes en skrape, men kun når blenderen ikke er i gang.
10. Eltekniven er skarp. Den må håndteres forsiktig.
11. For å redusere risikoen for skade må du ikke sette låsekragen og eltekniven på basen før beholderen er ordentlig festet.
12. Lokket skal alltid være på når blenderen brukes.
13. Hvis det brukes tilbehør, inkludert konserveringsglass som ikke er anbefalt av KitchenAid, kan det føre til risiko for personskade.
14. **Ta midtstykket ut av det todelte lokket når du blender varm væske.**
15. Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.
16. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (og barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller veiledning om bruken av apparatet fra en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
17. Pass på at barn ikke leker med apparatet.

TA VARE PÅ DISSE SIKKERHETSBESTEMMELSENE

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EU om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

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



Symbolet  på produktet eller i dokumentene som følger med produktet, angir at dette apparatet ikke må håndteres som husholdningsavfall. I stedet må det leveres til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Avhending må skje i samsvar med de lokale renovasjonsforskriftene.

Du får nærmere informasjon om håndtering, gjenvinning og resirkulering av dette produktet fra kommunen og

renholdsverket eller i forretningen der du kjøpte det.

Produktbeskrivelse (Modell 5KSB555)



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

Produktbeskrivelse

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 dyppfryst frukt til silkemyke smoothies.



1,5 liters 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 gjennomsiktig 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, som tåler oppvaskmaskin, 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 stillegående drift.

Knapper for hastighetsregulering

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

Intelli-Speed™ motorkontroll

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

Soft Start

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

Trykkstøpt metallkonstruksjon

Tung, trykkstøpt motordel av metall gir stabil, stillegående drift når du blander en hel beholder med ingredienser. Fire gummiføtter 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 kroker som det kan bli sittende ingredienser i.

Klargjøre blenderen til bruk

Før førstegangs bruk

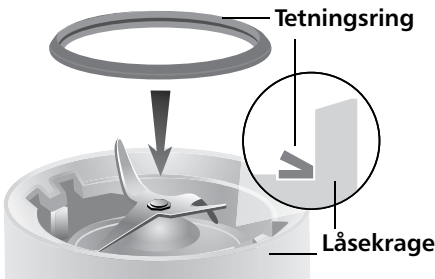
Før du bruker blenderen for første gang, tørk av sokkelen med varm klut og såpevann. Tørk deretter av med en fuktig klut. Tørk av med en myk klut. Vask beholderen, lokket, låsekragen med eltekniiven, tetningsringen og ingrediensbegeret i varmt såpevann (se Vedlikehold og rengjøring, side 10). Skyll av delene og tørk av med myk klut.

Montere blenderen

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



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



3. Tilpass tappene på beholderen til sporene på låsekragen.



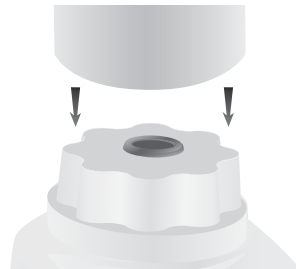
4. Trykk beholderen ned og dreii den ca. en kvart omdreining med urviseren til du hører to klikk.



5. Juster lengden på strømledningen til blenderen.



6. Sett beholderen på motordelen.



Klargjøre blenderen til bruk

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



7. Sett lokket på beholderen.

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Bruk et jordet uttak.

Ikke bruk dobbeltkontakt.

Ikke bruk skjøteledning.

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

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

Bruk av blenderen

Før bruk

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

- Må det ikke gjøres forsøk på å stanse kniven
- Må ikke lokket 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 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 kanskje ikke låst på plass i låsekragen, eller kanskje denne ikke sitter på plass på motordelen. Du finner ytterligere anvisninger i Montere blenderen, side 5.



3. Ha ingrediensene i beholderen og fest lokket godt.



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

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

5. Trykk på "O" for å slå av blenderen. "O" (AV-knappen) avbryter hastigheten og deaktiverer blenderen.
6. Før du tar av beholderen, 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. Du finner ytterligere anvisninger i Montere blenderen, side 5.

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 kontinuerlig bruk.
5. Før du tar av beholderen, trekker du ut strømledningen.

Bruk av blenderen

PULS-modus

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

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

1. Før blenderen brukes, pass på at beholderen 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. Du finner ytterligere anvisninger i *Montere blenderen*, side 5.

2. Ha ingrediensene i beholderen 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-modusindikatorlampene (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 pulserer 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 kontinuerlig bruk.

6. Før du tar av beholderen, trekker du ut strømledningen.

Ingrediensbegeret

Ingrediensbegeret på 60 ml kan brukes til å måle opp og tilsette ingredienser. Ta av begeret og tilsett ingredienser ved hastighetene RØRE (), HAKKE () eller BLANDE (). Ved høyere hastigheter, hvis beholderen er full eller inneholder varme ingredienser, stopper du blenderen og så tilsetter du ingrediensene.



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

Soft Start

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

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

Anbefalte hastigheter

Type	Hastighet	Type	Hastighet
Blendet drink med is		Skysaus	
Ostekake		Milkshake	
Hakket frukt	Pulse	Kjøttalat til sandwichfyll	Pulse
Hakkede grønnsaker	Pulse	Mousse	
Smøreost		Havregryn	
Fløtelegert 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/dessertes		Salatdressing	
Dypfrost, hakket frukt (tin den litt til du kan kan stikke en knivspiss i den)		Krydret strøkavring	Pulse
Dypfrost yoghurt drikk		Sorbet	
Fruktjuice fra dypfrost 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 "0". Funksjonen KNUSING AV IS () er optimert til å knuse og hakke is uten å tilføre flytende ingredienser.

Vedlikehold og rengjøring

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

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

Rengjøring av enkeltkomponenter

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

MERK: Beholderen kan settes i nederste kurv i oppvaskmaskinen.

For å få best resultat anbefales det å vaske lokket, ingrediensbegeret, låsekragen med eltekniven samt tetningsringen for hånd.



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

Rengjøring uten demontering

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

Feilsøking

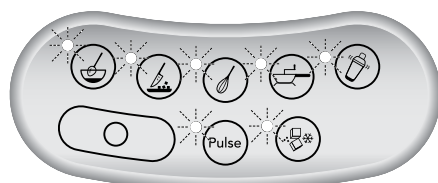
Blenderen virker ikke når det velges en innstilling:



Ingen indikatorlamper lyser.

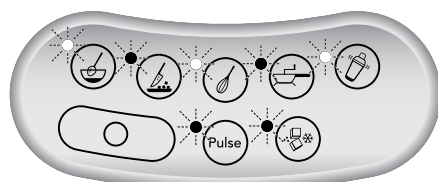
Sjekk om blenderen er koblet til et strømuttak. Hvis den er det, trykk på "O" og trekk deretter ut kontakten til blenderen. Koble til igjen i samme uttak. Hvis blenderen fortsatt ikke virker, sjekk sikringen eller bryteren på den elektriske kretsen blenderen er koblet til og pass på at kretsen er lukket.

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" 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" 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 side 5 for Montere blenderen.

Hvis problemet ikke kan løses slik det er angitt i dette avsnittet, ta kontakt med et autorisert servicesenter (se side 14).

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

Blendertips

Hurtig-tips

- For å oppnå en jevnere konsistens blander du med KNUSSING 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 ingrediensbegeret 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". Bruk ikke noe redskap, inklusive slikkepott, i beholderen når motoren er i gang.
- Avkjøl om mulig varm mat før du blander den. Begynn å blende varm mat ved hastigheten RØRE (☞). Øk hastigheten om nødvendig.
- **Fjern ingrediensbegeret i midten når du blander varm væske og bruk bare hastigheten RØRE (☞). Ikke ta på lokket på beholderen med hånden når du blander varm væske.**
- Stopp og sjekk matens konsistens etter noen sekunder for å unngå overbehandling.

Hvordan ...

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

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

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

Lage smuler av småkaker og 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 dypfryst 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 hovedrett-kasseroller og grønnsaksretter.

Lage brøds smuler: Bryt brød i biter på ca. 4 cm i diameter. Følg prosedyren for småkaker. Bruk som garnering eller som ingrediens i hovedrett-kasseroller og grønnsaksretter.

Blendertips

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.

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

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

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

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

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

Fjerne klumper i saus: Hvis det blir klumper i sausen eller sjen, 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 blanding 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. Se Vedlikehold og rengjøring, side 10.

Garanti for husholdningsblenderen KitchenAid™

Garantiens varighet:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
TRE års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner når Blenderen blir brukt til annet enn vanlig matlaging. B. Skade forårsaket av uhell, forandringer, misbruk eller installering/bruk som ikke er i samsvar med lokale elektriske regler.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

Service-senter

All service bør utføres lokalt av et servicesenter som er autorisert av KitchenAid. Ta kontakt med forhandleren som tilbehøret ble kjøpt hos, for å få navnet på nærmeste autoriserte KitchenAid-servicesenter.

ServiceCompaniet AS

Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY
Tlf: +47 2389 7266
Fax: +47 2268 5400

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

Kundeservice

HOWARD AS:

Hansteensgate 12
0253 OSLO

Tel: 23 08 41 30

www.KitchenAid.eu
www.KitchenAid.no

Norsk



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrert varemerke som tilhører KitchenAid, USA.

™ Varemerke som tilhører KitchenAid, USA.

© 2009. Alle rettigheter forbeholdt.

Spesifikasjonene kan være gjenstand for endring uten varsel.