

KitchenAid™

0,75 L CULINAIRE MENGBEKER
INSTRUCTIES

CULINARY BLENDER JAR
INSTRUCTIONS

**BOL CULINAIRE POUR BLENDER/
MIXEUR**
INSTRUCTIONS

KÜCHENMIXERBEHÄLTER
BEDIENUNGSANLEITUNG

CARAFFA DEL FRULLATORE
ISTRUZIONI

RECIPIENTE DE LA LICUADORA
INSTRUCCIONES

**BLENDERBEHÅLLARE FÖR
MATLAGNING**
INSTRUKTIONER

**BEHOLDER FOR
KULINARISK BLENDER**
BRUKSANVISNING

KULINAARINEN
TEHOSEKOITINASTIA
OHJEET

KULINARISK BLENDERGLAS
INSTRUKTIONER

**COPO CULINÁRIO PARA
LIQUIDIFICADOR**
INSTRUÇÕES

**BLANDARAKANNA FYRIR
LÉTTA MATREIÐSLU**
LEIÐBEININGAR

KANATA MΠΛΕΝΤΕΡ
ΟΔΗΓΙΕΣ

MAŁY KIELICH DO BLENDERA
INSTRUKCJA OBSŁUGI

ЧАША БЛЕНДЕРА
ИНСТРУКЦИЯ

КУЛИНАРНА КАНА ЗА БЛЕНДЕР
ИНСТРУКЦИИ

**PLASTOVÁ NÁDOBA STOLNÍHO
MIXÉRU**
NÁVOD

**RECIPIENT PENTRU BLENDER
CULINAR**
INSTRUCTIUNI



Modell 5KSBCJ

**Küchenmixerbehälter mit 0,75 l
Fassungsvermögen**

Passend für Blender/Standmixer vom
Typ Artisan™ 5KSB555

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----|
| Sicherheitshinweise | 2 |
| Wichtige Sicherheitshinweise | 3 |
| Merkmale des Küchenmischerbehälters mit 0,75 l Fassungsvermögen (Modell 5KSBCJ) | 4 |
| Verwenden des Küchenmischerbehälters mit 0,75 l Fassungsvermögen | 5 |
| Inbetriebnahme des Küchenmischerbehälters | 5 |
| Tipps | 7 |
| Pflege und Reinigung | 8 |
| KitchenAid™ -Garantie für die Verwendung des 0,75-l-Küchenmischerbehälters (Haushaltgebrauch) | 9 |
| Kundendienststellen | 10 |
| Kundendienst | 10 |

Sicherheitshinweise

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.



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

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

1. Lesen Sie sämtliche Anleitungen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie den Blender/Standmixer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe befinden. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie Zubehör anbringen oder entfernen oder das Gerät reinigen.
5. Vermeiden Sie es, mit beweglichen Teilen in Kontakt zu kommen.
6. Betreiben Sie den Standmixer/Blender nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte, es fallen gelassen wurde oder wenn es auf andere Art beschädigt wurde. Geben 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 Kanten von Anrichten hängen.
9. Fassen Sie beim Mixen nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter, da es ansonsten zu Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Blender/Standmixer nicht in Betrieb ist.
10. Die Klingen sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
11. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie den Verschlussring samt Messereinheit nie auf das Basisteil, ohne den Behälter vorher sorgfältig zu befestigen.
12. Betreiben Sie den Standmixer/Blender nur mit sicher befestigter Abdeckung.
13. Die Benutzung von Zusatzteilen, einschließlich Einweggläsern, die nicht von KitchenAid empfohlen wurden, können Risiken für Körperverletzungen bergen.
14. **Nehmen Sie beim Mixen heißer Flüssigkeiten den Zutatenbehälter in der Mitte des zweiteiligen Deckels heraus.**
15. Bei blinkenden Anzeigen ist das Gerät betriebsbereit. Berühren Sie nicht die Klingen oder die sich bewegenden Teile.
16. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet. Auch unerfahrene und unwissende Personen sollten das Gerät nicht bedienen, sofern diese nicht unter Aufsicht einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, stehen oder von dieser Aufsichtsperson in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden.
17. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

Merkmale des Küchenmischerbehälters mit 0,75 l Fassungsvermögen (Modell 5KSBCJ)



Küchenmischerbehälterdeckel mit Tropfeinsatz *

Küchenmischerbehälter mit 0,75 l Fassungsvermögen

* Folgender Warnhinweis ist auf dem Einsatz aufgedruckt:
„CAUTION: DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE“ (VORSICHT: GERÄT NUR MIT DIESEM EINSATZ BETREIBEN).

Bruchfester Küchenmischerbehälter

Der durchsichtige Behälter ist bruch- und kratzfest sowie fleckenunempfindlich und aus BPA-freiem Material hergestellt. Der robuste Küchenmischerbehälter ist optimal für die Zubereitung kleiner Mengen und von Einzelportionen geeignet.

Küchenmischerbehälterdeckel mit Tropfeinsatz

Der Schraubdeckel ist mit einem herausnehmbaren Tropfeinsatz ausgestattet, der sowohl auf diesen Küchenmischerbehälter als auch auf den Standardbehälter passt. Dieser Einsatz ermöglicht die Dosierung von Öl oder anderen Zutaten während des Mixvorgangs.

Verwenden des Küchenmischerbehälters mit 0,75 l Fassungsvermögen

Waschen Sie den Küchenmischerbehälter, den Deckel und den Tropfeinsatz vor dem ersten Verwenden in warmem, seifigem Wasser

(siehe „Pflege und Reinigung“ auf Seite 8). Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.

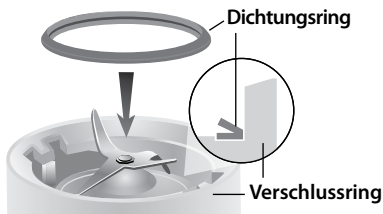
Inbetriebnahme des Küchenmischerbehälters

Blender/Standmixer mit montiertem Küchenmischerbehälter

1. Legen Sie den Verschlussring so auf einer stabilen Oberfläche ab, dass die Messereinheit nach oben weist.



2. Setzen Sie den Dichtungsring mit der flachen Seite nach unten in die Vertiefung des Verschlussringes rund um die Klingen ein.



3. Richten Sie die Nasen am Küchenmischerbehälter an den Kerben am Verschlussring aus.



4. Drücken Sie den Küchenmischerbehälter nach unten und drehen Sie ihn gleichzeitig etwa eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn, bis zwei Einrastgeräusche zu hören sind.

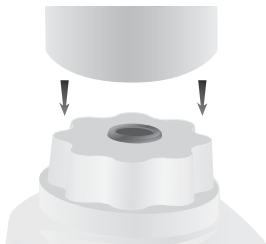


Inbetriebnahme des Küchenmischerbehälters

5. Passen Sie die Länge des Netzkabels für den Standmixer/Blender an.



6. Setzen Sie den vormontierten Küchenmischerbehälter auf die Basis des Blenders/Standmixers.



HINWEIS: Bei korrekter Ausrichtung liegt der Küchenmischerbehälter vollständig auf der Basis auf. Falls dies nicht der Fall ist, wiederholen Sie die Schritte 3 und 4.



7. Bringen Sie den Küchenmischerbehälterdeckel an, indem Sie ihn auf den Behälter schrauben.

WARNUNG



Stromschlaggefahr

Nur geerdete Steckdosen benutzen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Der Blender/Standmixer ist jetzt einsatzbereit.
9. Drücken Sie stets die Taste „O“ und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Küchenmischerbehälter von der Basis entfernen.

(Informationen zur „Inbetriebnahme des Blenders/Standmixers“ und zum „Auswählen der richtigen Geschwindigkeit“ finden Sie in der **BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN ARTISAN™-BLENDER/STANDMIXER** auf den Seiten 6, 7, 8 und 9.)

Tipps

Küchenmixerbehälter

Der Küchenmixerbehälter ist ideal zum Mixen von Salatdressings, frischer Mayonnaise, Salsa oder Pesto geeignet. Er hat genau die richtige Größe für Einzelportionen von Shakes oder Smoothies. Sie können darin auch frische Kräuter oder Nüsse für andere Rezepte zerkleinern.

Der Küchenmixerbehälter ergänzt den Artisan™-Glasbehälter mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Dieser kleine Küchenmixerbehälter ist die bessere Wahl für kleine Mengen: Die Zubereitung geht schneller von der Hand und die Zutaten werden feiner durchmischt. Das ist perfekt für Säuglingsnahrung, pürierte Suppen, frische Kräuter, Gewürze, Smoothies, Croutons oder Semmelbrösel, Plätzchen und Dips (Pesto, Mayonnaise usw.).

Verarbeiten Sie kleinere Mengen bestimmter Zutaten für die nachstehenden Ergebnisse:

- | | |
|--|---|
| - Semmelbrösel (100 g dunkles oder 50 g weißes Brot) | sehr fein |
| - Karotten | gleichmäßig zerkleinert |
| - Hummus (aus 130 g Kichererbsen, abgetropft) | sehr gutes Ergebnis |
| - Mayonnaise (2 große Eier und 150/200 ml Olivenöl) | sehr konsistent (dick) (bestes Ergebnis durch Beigeben von Essig, Salz und Pfeffer, nachdem die Mischung angedickt ist) |
| - Kräuter (beispielsweise 25 g Petersilie) | grob gehackt |
| - Erdnussbutter (100 g Cashews) | fein gemahlen |
| - Mandeln (50 g oder 150 g) | sehr fein gemahlen |
| - Suppe (bis zu 750 g Gemüse und Kräuter) | sehr gutes Ergebnis |
| - Smoothie (210 g oder 425 g Dosenobst; ganze Banane; Tasse Saft und 1 EL Joghurt) | perfektes Ergebnis |
| - Käse hacken | sehr schnelles, perfektes Ergebnis |
| - Pesto (70 ml, 1 Knoblauchzehe, 20 g Basilikum, 20 g Pinienkerne und 45 g Parmesan) | sehr gute Konsistenz |
| - Gewürze (30 ml Koriandersamen) | fein (aber kein Puder) |
| - Gewürze (30 ml Senfkörner) | gut, feine Konsistenz, bei hoher Geschwindigkeit pudrig fein |
| - Plätzchen (8 oder 100 g) | perfekt und fein |

Tipps

Tropfeinsatz

Dieser vielseitige Einsatz ermöglicht die perfekte Dosierung von Öl oder anderen

Flüssigkeiten während des Mixvorgangs in den Original- oder Küchenmixerbehälter.

Pflege und Reinigung

Der Küchenmixerbehälter kann problemlos als Einheit gereinigt werden, ohne eine notwendige Demontage. Natürlich ist auch eine Reinigung der einzelnen Komponenten möglich.

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

Reinigen von Einzelteilen

Heben Sie den Küchenmixerbehälter ohne Verkanten nach oben von der Basis ab. Halten Sie nun den Verschlussring fest und drehen Sie den Küchenmixerbehälter gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie zwei Rastgeräusche hören. Sie können nun den Verschlussring mit der Messereinheit abnehmen und anschließend den Dichtungsring vom Behälter entfernen.

Reinigen Sie die Einzelteile mit Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie die Teile ab.

HINWEIS: Waschen Sie Deckel, Tropfeinsatz, Verschlussring samt Messereinheit und Dichtring mit der Hand; diese Teile können in der Spülmaschine beschädigt werden. Der Küchenmixerbehälter kann auch in der Spülmaschine (untere Lade) gereinigt werden.

Reinigen ohne Zerlegen

Setzen Sie den Küchenmixerbehälter auf die Basis, füllen Sie ihn bis zur Hälfte mit warmem (nicht heißem) Wasser und geben Sie ein oder zwei Tropfen Geschirrspülmittel hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den Küchenmixerbehälter. Drücken Sie die Taste RÜHREN (☞) und lassen Sie den Blender/Standmixer etwa fünf bis zehn Sekunden auf dieser Stufe laufen. Nehmen Sie den Küchenmixerbehälter ab und leeren Sie ihn. Spülen Sie den Behälter mit warmem Wasser aus.

KitchenAid™-Garantie für die Verwendung des 0,75-l-Küchenmischerbehälters (Haushaltgebrauch)

| Garantiedauer: | KitchenAid erstattet die Kosten für: | KitchenAid übernimmt keine Kosten für: |
|---|--|--|
| Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum. | Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden. | <p>A. Reparaturen, wenn der Küchenmischerbehälter für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung eingesetzt wurde.</p> <p>B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.</p> |

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

In Deutschland:
KitchenAid Service & Support,
Großhandel
Inh. Franz - Josef Lücke
Lüternweg 142
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK
Tel: 05242 - 966999
Fax: 05242 - 966998
Mail: klaukeservice@t-online.de

Kundendienst

Für Deutschland:

Hotline: Gebührenfreie Telefonberatung unter:
0800 5035005

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

Für die Schweiz:

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



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Eingetragene Marke von KitchenAid, USA

™ Marke von KitchenAid, USA

© 2011. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.