

KitchenAid™

Svensk

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



Modell 5KSB555
Mixer

Innehållsförteckning

Säker användning av mixern	1
Elektrisk anslutning	1
Viktiga säkerhetsföreskrifter	2
Beskrivning av mixern (Modell 5KSB555).....	3
Förbereda mixern för användning	5
Före första användningen	5
Sätta samman mixern.....	5
Använda mixern.....	6
Före användning.....	6
Köra mixern.....	6
KROSSA IS.....	7
Pulsfunktion	8
Ingrediensmått	8
Mjukstarta mixern.....	8
Välja hastighet.....	9
Skötsel och rengöring.....	10
Felsökning.....	11
Råd och tips.....	12
Garanti för KitchenAid™ Mixer för Europa (hushållsbruk).....	14
Service efter försäljning.....	14
Kundtjänst	15

OBSERVERA: EFTERSOM DENNA MIXER HAR EN UNIK UTFORMNING AV TILLBRINGARE OCH KNIVAR SKA DU, FÖR ATT FÅ MAXIMAL NYTTA AV DIN NYA KITCHENAID™ MIXER, LÄSA DESSA ANVISNINGAR OCH RECEPT INNAN DU ANVÄNDER DEN.

Säker användning av mixern

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

I denna bruksanvisning och på apparaten sitter flera viktiga säkerhetsanvisningar. Läs och följ alltid alla säkerhetsanvisningar.



Detta är en säkerhetssymbol.

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

Efter alla säkerhetssymboler finns orden "FARA" eller "VARNING" åtföljda av säkerhetsanvisningarna. 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 skaderisken minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

Elektrisk anslutning

Spänning: 220-240 VAC
Frekvens: 50 Hz

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

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

! VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

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

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

När man använder elektriska apparater ska man alltid följa grundläggande försiktighetsåtgärder för att minska risken för eldsvåda, elektrisk stöt och/eller personskador, bl.a. följande:

1. Läs alla anvisningar.
2. Undvik elektriska stötar genom att aldrig lägga mixern i vatten eller annan vätska.
3. Var särskilt uppmärksam om mixern används av, eller i närheten av barn.
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 mixer om nätsladden eller stickkontakten är skadad, om det är något fel på apparaten eller om den har tappats eller skadats på annat sätt. Returnera maskinen till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk/ mekanisk justering.
7. Använd inte apparaten utomhus.
8. Låt inte nätsladden hänga över kanten på bordet eller bänken.
9. Håll händer och redskap utanför behållaren under mixningen för att minska risken för allvarliga personskador eller skador på mixern. En slickepott eller liknande redskap kan användas, men endast när maskinen inte är igång.
10. Knivdelen är vass. Var försiktig.
11. För att minska risken för skador får aldrig låskrage och knivdel sättas på motordelen utan att tillbringaren först satts fast ordentligt.
12. Ha alltid locket på när mixern används.
13. Användning av tillbehör, inklusive mixerbehållare, som inte har rekommenderats KitchenAid kan medföra risk för personskador.
14. **Ta bort mittdelen av det tvådelade locket när varma vätskor blandas.**
15. Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
16. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer med fysiska, sensoriska eller mentala handikapp eller andra (såsom barn) som saknar erfarenhet eller kunskap såvida inte dessa övervakas eller handleds av någon säkerhetsansvarig.
17. Kontrollera att barn inte leker med apparaten.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

Den här produkten är märkt enligt EG-direktivet 2002/96/EC 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.



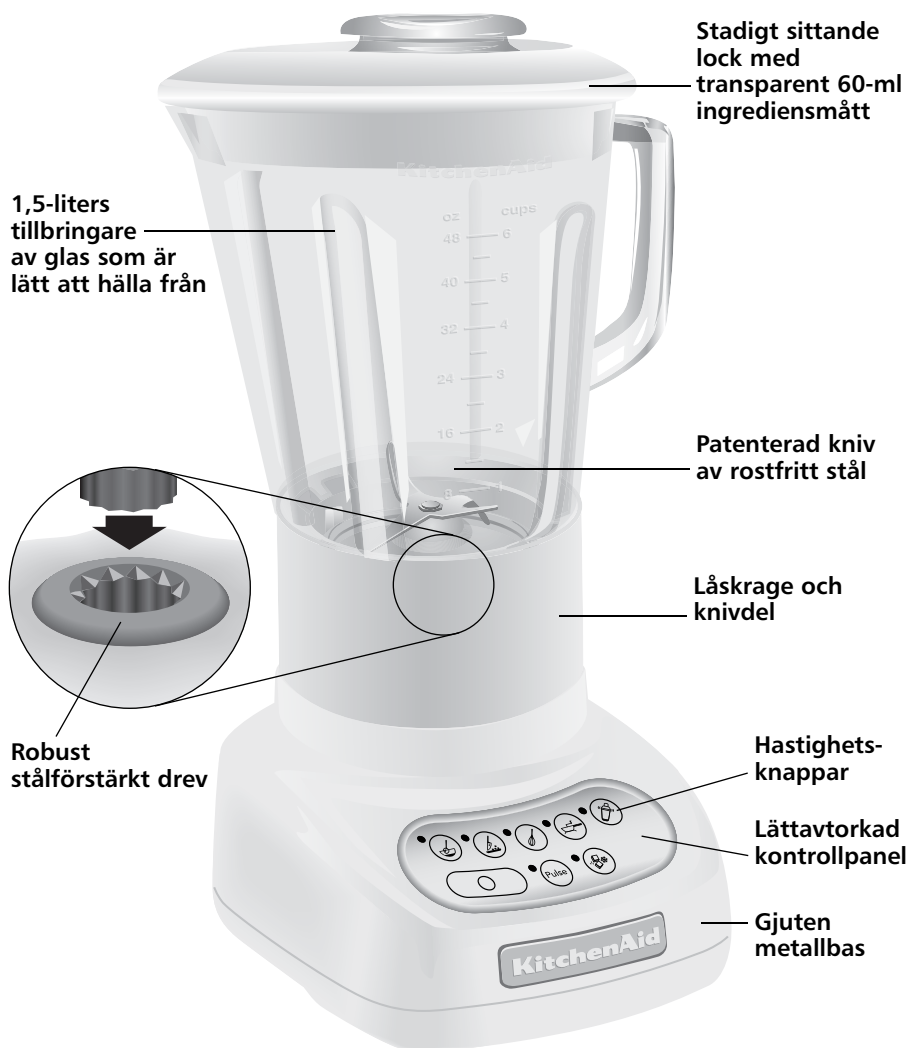
Symbolen  på produkten eller i dokumentationen som medföljer

produkten visar att denna apparat inte ska hanteras som hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en uppsamlingsplats avsedd för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Avfallshanteringen måste göras enligt lokala miljöföreskrifter.

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.

Beskrivning av mixern (Modell 5KSB555)



VARNING: Blinkande lampa visar att apparaten är klar att användas. Rör inte knivbladen.

Beskrivning av mixern

Den här mixern har byggts och testats av KitchenAid med kvalitetsnormer som ger optimala prestanda och en lång och problemfri livslängd.

Robust motor

En tålig 0,9-hästkrafters motor ger kraft till alla funktioner – allt från homogenisering av såser till att göra en chunky salsa, eller krossa is eller frusen frukt på några sekunder för att göra smoothies.



1,5-liters tillbringare av glas som är lätt att hålla från

Med tillbringaren av glas slipper du repor, fläckar och lukt.

Tillbringaren kan lossas från låskragen och rengöras enkelt och den tål alla tänkbara temperaturer. Den är lätt att hålla från genom den droppfria pipen.

Stadigt sittande lock med transparent 60-ml ingrediensmått

Ger en god tätning. Det böjliga locket tätar effektivt under mixerns hela livslängd. I locket sitter ett löstagbart 60-ml mått som kan användas för att mäta upp ingredienser.

Patenterad kniv av rostfritt stål

Kraftiga vassa knivarvar i fyra olika ledder ger en snabb, grundlig och enhetlig mixing.

Låskrage och knivdel

En robust knivdel är inbyggd i låskragen för att förenkla hantering och rengöring. Den diskmaskinsäkra anordningen hindrar knivarna från att rotera tills tillbringaren är ordentligt fastsatt på kragen och monterad i mixern.

Robust stålförstärkt drev

Kvalitetsdrev med 12 kugg ger en direkt överföring av motoreffekten till knivarna. Tillbringarens drev är ytbehandlat för att ge en tystare gång.

Hastighetsknappar

Blanda till kalla drinkar, såser eller soppor på några sekunder. Blanda på ett säkert, kontrollerat och enhetligt sätt med respektive hastighet: RÖRA OM (🌀), HACKA (🔪), MIXA (🌀), MOSA (🌀) och VÄTSKA (🌀). PULSFUNKTIONEN (Pulse) fungerar med alla fem hastigheter. ISKROSSFUNKTIONEN (🌀❄️) är särskilt framtagen för att krossa is och kommer att pulsa automatiskt med korta intervall för att ge bästa resultat.

Intelli-Speed™ motorstyrning

Exklusiv motorstyrning med Intelli-Speed™ ger en konstant hastighet trots att densiteten ändras när ingredienser sätts till. Denna avancerade KitchenAid-funktion gör att mixerhastigheten är optimal för de olika användningsområden och inställningar.

Mjukstart av mixern

Mixern startar med låg hastighet för att dra in materialet mot knivarna och ökar sedan hastigheten snabbt till inställd nivå. Den här funktionen gör att mixern inte hoppar till när den startas och därför inte behöver hållas i.

Gjuten metallbas

En tung motordel i gjutgods ger en stabil och tyst gång även när du kör en full tillbringare. Fyra gummifötter på den breda stabila motordelen gör att mixern inte halkar men heller inte ger märken. En slät yta med rundade hörn gör den lätt att göra ren och sladden kan förvaras på undersidan.

Lättavtorkad kontrollpanel

Torkas ren på ett kick. En slät kontrollpanel utan hålrum eller skrymslen där ingredienser kan fastna.

Förbereda mixern för användning

Före första användningen

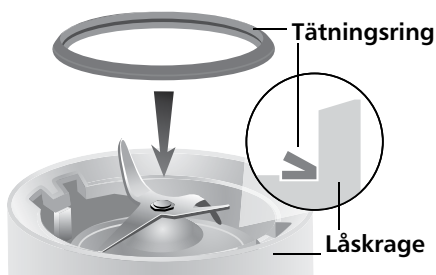
Innan du använder din mixer för första gången torkar du av den med en trasa med varmt vatten/diskmedel och torkar sedan av med en fuktig trasa. Torka med en mjuk trasa. Diska tillbringare, lock, låskrage med knivdel, tätningsring och ingrediensmättet i varmt vatten med diskmedel (se Skötsel och rengöring, sidan 10). Skölj av delarna och torka dem.

Sätta samman mixern

1. Placera låskragen med knivdelen uppåt på en stabil yta.



2. Sätt fast tätningsringen med platta sidan neråt runt knivbladen ner i låskragens skåra.



3. Placera tillbringaren så att dess flikar passar in i låskragens uttag.



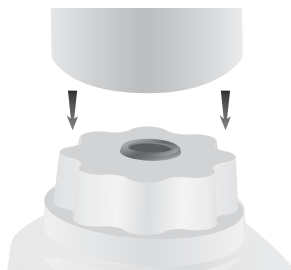
4. Tryck ner tillbringaren och vrid den medurs ca ett kvarts varv tills du hör två klickljud.



5. Justera mixersladdens längd.



6. Placera den sammansatta tillbringaren med krage på mixerns motordel.



Fortsättning på nästa sida

Förbereda mixern för användning

OBSERVERA: När tillbringaren sitter som den ska kommer den helt att ligga an mot motordelen. Om den inte gör det upprepar du steg 3 och 4.



7. Sätt på locket på tillbringaren.

⚠ VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

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

8. Anslut stickkontakten till ett jordat uttag. Mixern är nu klar att användas.
9. Innan tillbringaren lyfts av motordelen måste du alltid trycka på "O" och dra ut stickkontakten.

Använda mixern

Före användning

OBSERVERA: När mixern är på eller när PULSFUNKTIONENS (Pulse) lampa blinkar:

- Blockera inte knivarnas rörelse
- Ta inte bort locket över tillbringaren

Köra mixern

KitchenAid™ Mixer har fem hastigheter: RÖRA OM (☞), HACKA (☞), MIXA (☞), MOSA (☞) och VÄTSKA (☞). Dessutom finns en ISKROSSFUNKTION (☞) och en PULSFUNKTION (Pulse).



1. Mixern kan bara startas med en enkel tryckning på en hastighetsknapp.
2. Innan du startar mixern måste du kontrollera att tillbringaren sitter som den ska i låskragen och att den sitter rätt i mixerns motordel.

Använda mixern

OBSERVERA: Om det finns ett mellanrum mellan låskragen och motordelen tyder det på att tillbringaren inte är låst i låskragen eller att låskrage med tillbringare inte är monterad rätt i mixerns motordel. Anvisningar finns i avsnittet Sätta samman mixern, på sidan 5.



3. Placera ingredienserna i tillbringaren och sätt på locket så att det sluter tätt.



4. Tryck på önskad hastighetsknapp för att starta mixern kontinuerligt med vald hastighet. Den gröna lampan för vald hastighet lyser då. Du kan ändra inställningarna utan att stoppa mixern genom att trycka på en annan hastighetsknapp.

VIKTIGT: När varma ingredienser ska mixas tar du bort ingrediensmåttet. Använd endast RÖRA OM (🌀).

5. För att stänga av mixern trycker du på "O". Knappen "O" stänger av mixern oavsett hastigheten och gör den inaktiv.
6. Innan du tar bort tillbringare med krage drar du ut stickkontakten.

KROSSA IS

Din KitchenAid™ Mixer är försedd med en ISKROSSFUNKTION (❄️). När du använder den kommer mixern automatiskt att köras i intervaller (pulsas) med optimal hastighet för att krossa is eller andra ingredienser.

1. Innan du använder mixern ser du till att tillbringare med krage sitter som den ska i mixerns motordel.

OBSERVERA: Om det finns ett mellanrum mellan låskragen och motordelen tyder det på att tillbringaren inte är låst i låskragen eller att låskrage med tillbringare inte är monterad rätt i mixerns motordel. Anvisningar finns i avsnittet Sätta samman mixern, på sidan 5.

2. Placera ingredienserna i tillbringaren och sätt på locket så att det sluter tätt.
3. Tryck på ISKROSSFUNKTIONEN (❄️). Lampan tänds då. Mixern kommer sedan att automatiskt pulsa i intervaller.



4. För att stänga av ISKROSSFUNKTIONEN (❄️) trycker du på "O". Mixern kan nu köras kontinuerligt.
5. Innan du tar bort tillbringare med krage drar du ut stickkontakten.

Använda mixern

Pulsfunktion

Din KitchenAid™ Mixer har en PULSFUNKTION (Pulse) som gör det möjligt att köra korta impulser i valfri hastighet.

OBSERVERA: PULSFUNKTIONEN (Pulse) kan inte köras samtidigt med ISKROSSFUNKTIONEN (Ice Crush).

1. Innan du använder mixern ser du till att tillbringare med krage sitter som den ska i mixerns motordel.

OBSERVERA: Om det finns ett mellanrum mellan låskragen och motordelen tyder det på att tillbringaren inte är låst i låskragen eller att låskrage med tillbringare inte är monterad rätt i mixerns motordel. Anvisningar finns i avsnittet Sätta samman mixern, på sidan 5.

2. Placera ingredienserna i tillbringaren och sätt på locket så att det sluter tätt.
3. Tryck på PULSFUNKTIONEN (Pulse). Lampan ovanför knappen blinkar för att visa att alla fem hastigheter kan köras med PULSFUNKTION (Pulse).



4. Välj en hastighetsknapp. Håll sedan knappen intryckt under önskad tid. Lamporna för både hastighetsknappen och PULSFUNKTIONEN (Pulse) lyser medan mixern pulsas med vald hastighet. När du släpper knappen stannar mixern men den fortsätter att vara i PULSFUNKTIONEN (Pulse) och PULSFUNKTION-lamporna (Pulse) blinkar.

För att köra igen eller med en annan hastighet håller du helt enkelt önskad hastighetsknapp intryckt.



5. För att stänga av PULSFUNKTIONEN (Pulse) trycker du på "O". Mixern är nu klar för kontinuerlig drift.
6. Innan du tar bort tillbringare med krage drar du ut stickkontakten.

Ingrediensmått

Du kan använda 60-ml ingrediensmättet för att mäta upp och tillsätta ingredienser. Ta bort måttet och tillsätt ingredienser medan du RÖRA OM (Mix), HACKA (Chop) eller MIXA (Blend). Vid högre hastigheter, om tillbringaren är full eller innehåller varma ingredienser bör du stanna mixern och därefter tillsätta ingredienserna.



VIKTIGT! När varma ingredienser ska mixas tar du bort ingrediensmättet. Använd endast RÖRA OM (Mix).

Mjukstarta av mixern

Mixerns mjukstartfunktion startar automatiskt mixern med låg hastighet för att dra in materialet mot knivarna och ökar sedan hastigheten snabbt till inställd nivå som ger bästa möjliga resultat.

OBSERVERA: Mjukstartfunktionen fungerar bara när en hastighet väljs för kontinuerlig gång och fungerar inte tillsammans med PULSFUNKTIONEN (Pulse) eller ISKROSSFUNKTIONEN (Ice Crush).

Välja hastighet

Mixerarbete

Hastighet

Blandad drink med is	
Ostkaka	
Hackad frukt.	
Hackade grönsaker	
Mjukostbaserade pålägg	
Redda soppor	
Krossad/hackad is	
Dipp	
Finhackad färsk frukt.	
Finhackade färska grönsaker	
Fluffig gelatin till pajer/desserter	
Frusen hackad frukt (tina något tills det går att köra in en knivsudd)	
Drink baserad på frusen yoghurt.	
Fruktjuice från fruset koncentrat	
Fruktbaserad drinkar (utspädda)	
Fruktbaserad drinkar (koncentrerade)	
Fruktbaserad sås	
Riven hårdost	
Spad.	
Kalla mjölkdrinkar	

Mixerarbete

Hastighet

Köttsallad till sandwich-fyllning.	
Mousse.	
Havregryn	
Pannkakssmet	
Pesto.	
Fruktpuré/Barnmat	
Köttpuré/Barnmat med kött	
Grönsakspuré/Barnmat med grönsaker	
Salladsdressing	
Kryddpanering/garnering /fyllning (typ skorpsmulor).	
Sorbetbaserad drink	
Färskost såsom ricotta eller keso	
Strössel	
Söt panering/garnering/ fyllning (typ skorpsmulor)	
Söt krispig panering/ garnering/fyllning (typ skorpsmulor)	
Grönsaksbaserad sås	
Våffelsmet	
Vit sås.	

Tips - Krossa upp till en normalstor isbricka eller 12 till 14 normalstora iskuber i taget. Det kan underlätta att då och då röra om med en slickepott eller liknande men då ska mixern vara i "O"-läge. ISKROSSFUNKTIONEN (*) har optimerats för att krossa och hacka is utan tillsats av någon vätska.

Skötsel och rengöring

Mixerns tillbringare, låskrage och knivdel kan enkelt rengöras var för sig eller tillsammans utan att de tas isär.

- Rengör mixern nogga efter varje användning
- Lägg inte mixerns motordel eller sladd i vatten
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar

Rengöring av enskilda komponenter

1. Lyft av tillbringare med krage rakt upp från mixerns motordel. Placera tillbringaren på en hård yta. Håll sedan i låskragen medan du vrider tillbringaren moturs, två klick, så att låskrage med knivdel och tätningssring lossnar från tillbringaren. Diska sedan komponenterna med diskmedel. Skölj och torka.

OBSERVERA: Tillbringaren kan maskindiskas i diskmaskinens nedre back. För att få bästa resultatet rekommenderar vi att lock, ingrediensmått, låskrage, knivdel och tätningssring diskas för hand.



2. Rengör mixerns motordel och sladd med en trasa med varmt vatten/ diskmedel, torka rent med en fuktig trasa och torka torrt med en mjuk trasa.

Rengöring utan att ta isär

1. Sätt tillbringaren i mixerns motordel och fyll den till hälften med varmt (inte hett) vatten och ett par droppar diskmedel. Sätt på locket och kör mixern med hastigheten röra om under 5 till 10 sekunder. Lyft av tillbringaren och töm den. Skölj med varmt vatten tills den är ren.
2. Lock och ingrediensmått diskas du i varmt diskvatten och sedan sköljer och torkar nogga.
3. Rengör mixerns motordel och sladd med en trasa med varmt vatten/ diskmedel, torka rent med en fuktig trasa och torka torrt med en mjuk trasa.

Felsökning

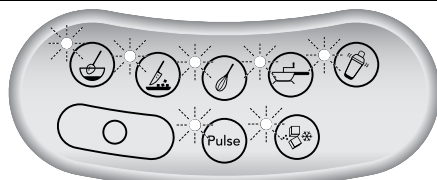
Mixern fungerar inte när du trycker på en knapp:



Ingen lampa lyser.

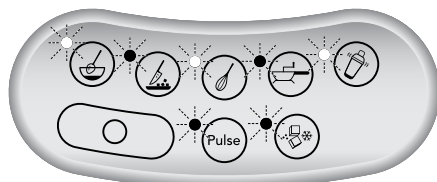
Kontrollera att mixern är ansluten till ett vägguttag. I så fall tryck på "O" och dra ut stickkontakten. Sätt tillbaka kontakten i samma uttag. Om mixern fortfarande inte fungerar kontrollerar du att inte någon säkring, jordfelsbrytare eller annat har brutit strömmen till uttaget.

Mixern stannar medan den arbetar:



Alla lampor blinkar i takt.

Mixern kan vara överbelastad. Om mixern blir överbelastad när du kör tunga ingredienser kommer den att stänga av automatiskt för att inte motorn ska gå sönder. Tryck på "O" för att återställa mixern och dra ut stickkontakten. Lyft av tillbringaren från motordelen och dela upp innehållet i småportioner. Man kan också tillsätta vätska i tillbringaren för att minska mixerns belastning.



Lamporna blinkar omväxlande.

Mixern har fastnat. Om den har fastnat kommer mixern att stanna för att inte motorn ska gå sönder. Tryck på "O" för att återställa mixern och dra ut stickkontakten. Lyft av tillbringaren från motordelen och använd en slickpott eller liknande till att frigöra knivbladen genom att skrapa bort eller lossa material som har fastnat i botten på tillbringaren.

Mixern startar men knivarna roterar inte.



Mellanrum

Tillbringaren är inte rätt fastsatt i låskragen så att drevet inte tar i. Lyft av tillbringaren från motordelen och lossa den från låskragen. Tryck ner tillbringaren i kragen och vrid den medurs förbi det andra "klicket". Detta gör att drevet kommer in tillräckligt i tillbringardelen. Se avsnittet Sätta samman mixern, på sidan 5.

Om problemet inte kan lösas med stegen ovan kontakter du ett auktoriserat servicecenter (se sidan 14).

Lämna inte in mixern till återförsäljaren – de kan inte tillhandahålla service.

Råd och tips

Snabbtips

- För att få en jämnare konsistens kan du mixa med ISKROSSFUNKTIONEN (☞) när du gör drinkar med is.
- Mindre iskuber kan hackas eller krossas snabbare än stora iskuber.
- Du kan sätta till större mängder ingredienser än du kan till vanliga mixers – du kan tillsätta 2 till 3 koppar (475 till 710 ml) åt gången i stället för normalt bara 1 kopp (235 ml) i taget.
- För de flesta blandningar av ingredienser börjar man att RÖRA OM (☞), för att blanda alla ingredienser väl. Öka sedan vid behov till en högre hastighet.
- Se till att locket sitter på tillbringaren när du använder mixern.
- Om du önskar kan du ta bort ingrediensmättet från locket för att tillsätta vätskor eller iskuber medan mixern RÖRA OM (☞), HACKA (☞) eller MIXA (☞).
- Vid högre hastigheter med en full tillbringare eller om den innehåller varma ingredienser stannar du mixern innan du tillsätter ingredienserna.
- Stoppa mixern innan du för ner redskap i tillbringaren. Använd en slickepott eller liknande för att blanda ingredienserna men endast när mixern är i läget "O". Stick aldrig ner några redskap såsom slickepottar i tillbringaren när mixerns motor går.
- Kyl helst varma livsmedel innan de mixas. Starta mixning av varma livsmedel med RÖRA OM (☞). Öka sedan vid behov hastigheten.
- **Om du mixar varma vätskor tar du bort ingrediensmättet och kör endast med hastigheten RÖRA OM (☞). Håll inte en oskyddad hand över tillbringarens lock när du kör heta vätskor.**
- Stanna och kontrollera konsistensen efter några sekunder så att inte blandningen mixas för hårt.

Hur...

Späda fruset juicekoncentrat:

Töm en 175 ml burk med frusen koncentrerad apelsinjuice i tillbringaren och tillsätt rätt mängd vatten. Sätt på locket och MIXA (☞) tills den är fullständigt uppbländad, det tar ungefär 10 till 15 sekunder.

För att bereda en 355 ml burk håller du samman burkens innehåll och samma mängd vatten (en burk) i tillbringaren. Sätt på locket och MIXA (☞) tills den är fullständigt uppbländad, det tar ungefär 20 till 30 sekunder. Rör sedan ned ytterligare 2 burkar med vatten.

Upplösa smaksatt gelatin: Häll kokande vatten i tillbringaren och tillsätt gelatin. Ta bort ingrediensmättet och RÖRA OM (☞) tills gelatinet är löst vilket tar 10 till 30 sekunder. Tillsätt sedan övriga ingredienser.

Krossa kakor och grahamskex: Bryt kakorna i bitar med ungefär 4 centimeters diameter. Småkakor kan du använda direkt. Lägg bitarna i tillbringaren. Sätt på locket, använd PULSFUNKTIONEN (Pulse) och HACKA (☞), några gånger, ungefär 3 sekunder åt gången tills du fått önskad konsistens. Använd smulorna för att snabbt kunna garnera frusen yoghurt, puddingar eller fruktkompotter.

Du kan finhacka kakorna till pajer eller desserter genom att först bryta dem i bitar med cirka 4 centimeters diameter och lägga dem i tillbringaren. Sätt på locket, använd PULSFUNKTIONEN (Pulse) och kör med VÄTSKAHASTIGHETEN (☞), några gånger du har önskad konsistens vilket tar ungefär 20 till 30 sekunder.

Göra kexsmulor: Gör på samma sätt som när du krossar kakor. Använd som garnering eller som ingrediens i grytor och vegetabiliska rätter.

Smula bröd: Dela brödet i bitar med ungefär 4 centimeters diameter. Gör på samma sätt som när du krossar kakor. Använd som garnering eller som ingrediens i grytor och vegetabiliska rätter.

Råd och tips

Hacka frukt och grönsaker: Placera 2 koppar (475 ml) med frukt- eller grönsaksbitar i tillbringaren. Sätt på locket, använd PULSFUNKTIONEN (Pulse) och RÖRA OM (🌀), några gånger, ca 2 till 3 sekunder åt gången tills du fått önskad konsistens.

Göra fuktpuré: Placera 2 koppar (475 ml) konserverad eller kokad frukt i tillbringaren. Tillsätt 2 till 4 matskedar (30 till 60 ml) fruktjuice eller vatten för varje kopp (240 ml) frukt. Sätt på locket och MOSA (🌀) under ca 5 till 10 sekunder.

Göra grönsakspuré: Placera 2 koppar (475 ml) konserverade eller kokade grönsaker i tillbringaren. Tillsätt 2 till 4 matskedar (30 till 60 ml) buljong, vatten eller mjölk för varje kopp (240 ml) med grönsaker. Sätt på locket och MOSA (🌀) under ca 10 till 20 sekunder.

Göra köttpuré: Lägg kokt tärnat mört kött i tillbringaren. Tillsätt 3 till 4 matskedar (45 till 60 ml) buljong, vatten eller mjölk för varje kopp (240 ml) med kött. Sätt på locket och RÖRA OM (🌀) under 10 sekunder. Stoppa mixern och skrapa tillbringarens sidor. Sätt på locket och MOSA (🌀) under ytterligare ungefär 10 till 20 sekunder.

Puré av keso eller ricotta: Lägg keso eller ricotta i tillbringaren. Sätt på locket och MIXA (🌀) tills den är jämn vilket tar ungefär 25 till 35 sekunder. Stoppa mixern och skrapa vid behov tillbringarens sidor. Om nödvändigt tillsätter du 1 tesked (15 ml) lättmjölk per kopp (240 ml) med keso. Använd som bas för fettsnål dipp eller pålägg.

Blanda flytande ingredienser

vid bakning: Häll vätskorna i tillbringaren. Sätt på locket och kör med VÄTSKAHASTIGHETEN (🌀) tills allt är väl blandat vilket tar ungefär 10 till 15 sekunder. Håll den flytande blandningen över de fasta ingredienserna och rör om ordentligt.

Röra ut klumpar i spad: Om du får klumpar i såser eller i spad kan du placera såsen eller spadet i tillbringaren. Sätt på locket och MIXA (🌀) tills den är jämn vilket tar ungefär 5 till 10 sekunder.

Blanda mjöl och vätska till redningar:

Placera mjöl och vätska i tillbringaren. Sätt på locket och RÖRA OM (🌀) tills blandningen är jämn vilket tar ungefär 5 till 10 sekunder.

Bereda en vit sås: Placera mjölk, mjöl och eventuellt salt i tillbringaren. Sätt på locket och RÖRA OM (🌀) tills allt är väl blandat vilket tar ungefär 10 sekunder. Håll ut i en kastrull och koka som vanligt.

Göra pannkakssmet eller våffelsmet av färdig mix:

Placera mix och andra ingredienser i tillbringaren. Sätt på locket och MIXA (🌀) tills den är väl blandad vilket tar ungefär 10 till 20 sekunder. Stoppa mixern och skrapa vid behov tillbringarens sidor.

Riva ost: Skär mycket kall ost i 1,5 centimeters kuber. Placera upp till ½ kopp (120 ml) ost i tillbringaren. Sätt på locket och kör med VÄTSKAHASTIGHET (🌀) under ca 5 till 10 sekunder. Hårda ostar, som parmesan, ska vara i rumstemperatur och sedan köras med VÄTSKAHASTIGHET (🌀) under 10 till 15 sekunder.

Göra havregryn för småbarn:

Placera havregryn i tillbringaren. Använd PULSFUNKTIONEN (Pulse) och MIXA (🌀) tills du får önskad konsistens, ca 5 pulser med vardera 2 till 3 sekunder. Tillaga som vanligt.

Göra barnmat från vuxenmat:

Placera den beredda vuxenmaten i tillbringaren. Sätt på locket och RÖRA OM (🌀) under 10 sekunder. MOSA (🌀) sedan under ungefär 10 till 30 sekunder.

Skölja tillbringaren: Fyll tillbringaren till hälften med varmt vatten. Tillsätt några droppar diskmedel. Sätt på locket och RÖRA OM (🌀) tills sidorna är rena vilket tar ca 5 till 10 sekunder. Skölj ur och torka. Tillbringaren kan även diskas grundligt i en diskmaskin. För att få bästa resultatet rekommenderar vi att lock, ingrediensmått, låskrage, knivdel och tätningssring diskas för hand. Se avsnittet Skötsel och rengöring, sidan 10.

Garanti för KitchenAid™ Mixer för Europa (hushållsbruk)

Garantitid:	KitchenAid kommer att stå för:	KitchenAid betalar inte för:
Tre års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Kostnader för komponenter och arbete i samband med reparationer till följd av brister i material eller sammansättning. Service måste utföras av ett servicecenter som är auktoriserat av KitchenAid.	A. Reparationer om mixern 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.

Service efter försäljning

All service bör skötas av ett servicecenter som är auktoriserat av KitchenAid. Säljaren av tillbehöret kan tala om för dig var närmaste auktoriserade KitchenAid Servicecenter finns.

El & Digital

Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric

Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
031-15 50 60

Relectric Service

Kammakargatan 27
111 60 STOCKHOLM
08-23 04 80

Rakspecialisten

Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-12 07 70

Kundtjänst

SEBASTIAN AB

Österlånggatan 41 / Box 2085

S-10312 STOCKHOLM

Tel: 08-555 774 00

www.KitchenAid.eu

Svensk



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrerat varumärke som tillhör KitchenAid, USA.

™ Varumärke som tillhör KitchenAid, USA.

© 2009. Med ensamrätt.

Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande om detta.