



5KHB3581



KitchenAid



INDHOLD

SIKKER BRUG AF STAVBLENDEREN

Vigtige sikkerhedsforskrifter	204
Elektriske krav	205
Bortskaffelse af elektriske apparater	205
Bortskaffelse af Lithium-Ion (Li-Ion)-batterier til KitchenAid	205

DELE OG FUNKTIONER

Dele og funktioner	206
Tilbehørsvejledning	208

BRUG AF STAVBLENDEREN

Før første brug: Opladning af batteriet	209
Sådan samles stavblenderen	210
Brug af LED-skærmpanelet	211
Sådan bruges blenderarmen	212
Brug af piskeriset	213
Brug af hakke-tilbehøret	214
Hakkevejledning	215

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

Teknikker til bedre blendning og knusning	216
Nyttige tips under brug	216

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Rengøring af stavblenderen	218
----------------------------------	-----

GARANTI OG SERVICE

Garanti for KitchenAid stavblender	219
Kundeservice	219

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger vil blive beskrevet efter sikkerhedsadvarsels-symbolet samt efter ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

 **FARE**

Man kan blive alvorligt skadet, hvis man ikke straks følger instruktionerne.

 **ADVARSEL**

Man kan blive alvorligt skadet, hvis man ikke følger instruktionerne.

Alle sikkerhedsanvisninger fortæller dig, hvori den potentielle fare består, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Når du bruger elektrisk køkkenudstyr, bør du altid overholde de grundlæggende forholdsregler, som blandt andet består af følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. For at undgå elektrisk stød må stavblenderens motordel, batteri, oplader, opladerledning eller stik ikke nedsænkes i vand eller anden form for væske.
3. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, medmindre de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem.
4. Hold børn under opsyn og lad dem ikke lege med apparatet.
5. Undgå at berøre bevægelige dele.
6. Anvend ikke apparatet eller opladeren, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet eller opladeren ikke fungerer korrekt, har været tabt eller på nogen måde er beskadiget. Indlever apparatet eller opladeren hos det nærmeste autoriserede servicecenter til eftersyn, reparation eller justering af de elektriske eller mekaniske komponenter.
7. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektriske stød eller personskade.
8. Lad ikke ledningen eller oplader hænge ud over kanten af køkkenbordet. Overskydende ledning kan samles på undersiden af adapteren.
9. Lad ikke ledningen eller adapteren få kontakt med varme flader som f.eks. et komfur.
10. Når stavblenderen bruges til væsker, særligt varme væsker, skal en høj beholder bruges eller tilbered små mængder ad gangen, for at undgå sprøjt.
11. Stik ikke hænderne eller køkkenredskaber ned i beholderen, mens stavblenderen er tændt, da det kan forårsage alvorlig personskade eller beskadige enheden. Der kan anvendes en skraber, men **ALDRIG** mens enheden kører.
12. Kniven er skarp. Vær forsigtig.
13. Sørg for, at hakke-adapteren er sikkert låst på plads før betjening af apparatet.

GEM DENNE VEJLEDNING

SIKKER BRUG AF STAVBLENDEREN

14. Fjern altid batteriet fra stavblenderen, hvis den efterlades uden opsyn, før samling, før den skilles ad eller rengøres.
15. Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.

GEM DENNE VEJLEDNING

Elektriske krav

Batterispænding: 12 V Lithium-Ion (Li-ion) / 1,5 Ah / 16 Wh
Batterimodelnummer: 5KCL12IBOB

Oplader

Indgang: 18 V / 660 mA

Udgang: 12 V / 550 mA

Modelnummer for oplader: 5KCL12CSOB

Opladeradapter

Indgang: 220-240 V / 50/60 Hz / 18 W

Udgang: 18 V / 660 mA

Opladeradapters modelnummer: W10533411

Bortskaffelse af elektriske apparater

Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

Symbolet  på produktet eller i dokumenter, der ledsager produktet, angiver, at dette apparat ikke må bortskaffes

som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Det skal bortskaffes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

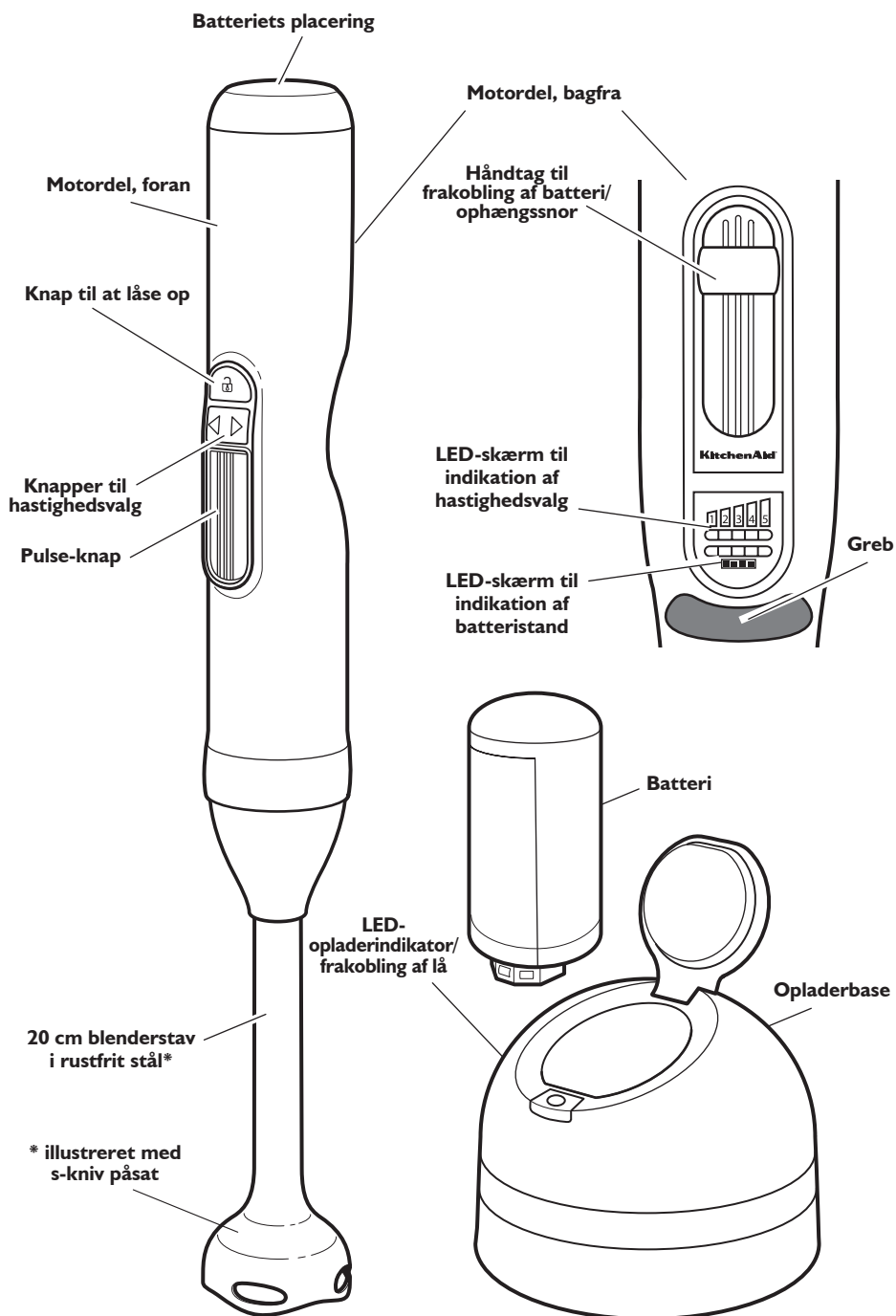
Bortskaffelse af Lithium-Ion (Li-Ion)-batterier til KitchenAid

Bortskaf altid batterier ifølge lokal lovgivning. Kontakt genbrugsmyndigheden i dit område for genbrugsstationsadresse.

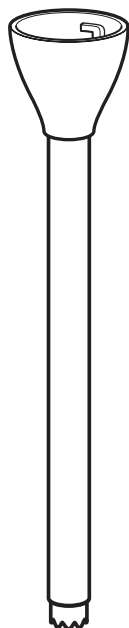
Selv tomme batterier indeholder en lille mængde energi. Før bortskaffelse skal batteriernes poler dækkes med elektriktape for at forhindre batteriet i at kortslutte, hvilket kan resultere i brænd eller eksplosion.

DELE OG FUNKTIONER

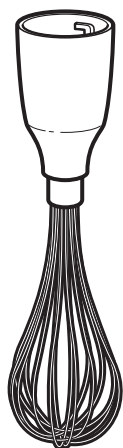
Dele og funktioner



Dele og funktioner



33 cm blenderstav



Piskeristilbehør

BESKYTTERE



Skærm til knivsblad



Grydebeskytter



Blenderkande

KNIVSBLADE



S-knivsblad



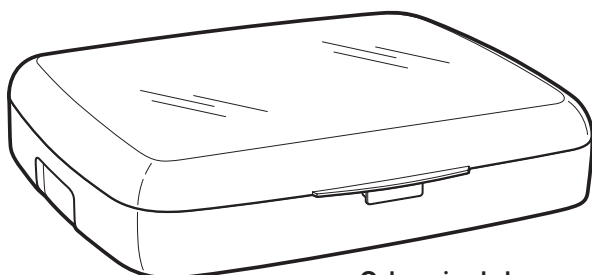
Stjerneknivsblad



Mælkeskummer/
piskeris

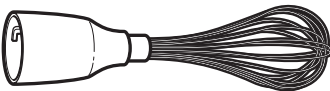


Hakkertilbehør



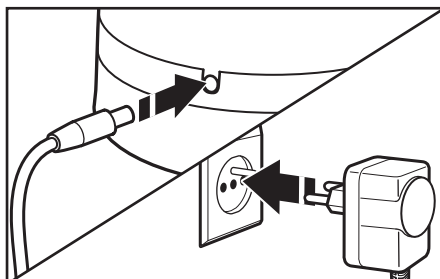
Opbevaringsboks

Tilbehørsvejledning

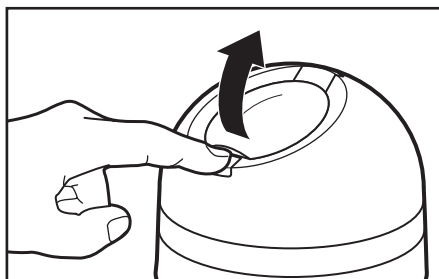
Tilbehør	Bedst til
S-knivsblad 	Blend, knus, purér Supper, kogte grøntsager, saucer, babymad, smoothier, milkshakes, glasur, knust is
Stjerneknivsblad 	Riv, hak Tilberedt kød, sovs, hakkekød
Mælkeskummer/piskeris 	Skumme, blande Mælk (til latte, cappuccino), kagedej, pandekagedej, muffindej
Piskeris 	Pisk, jævn, luft Æggehvider, flødeskum, mayonnaise, vinaigrette, mousse, hollandaise, dessert
Minihakker 	Hak Grøntsager, parmesanost, jordnødder, salsa, hårdkogte æg, rasp, urter, tilberedt kød, sovs, hakkekød

BRUG AF STAVBLENDEREN

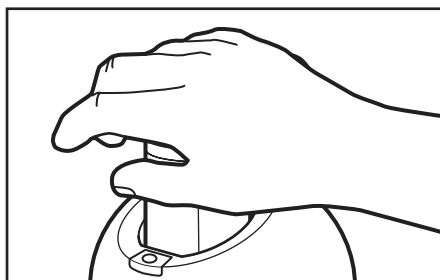
Før første brug: Opladning af batteriet



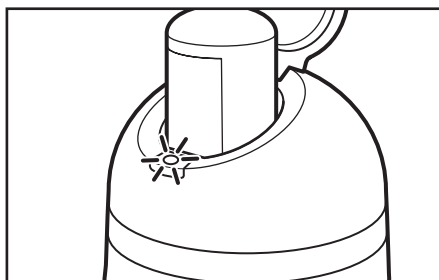
1 Sæt opladeren til



2 Tryk på knappen til frakobling af låget for at åbne låget.



3 Skub batteriet ind i opladeren, så batteriets flade side flugter med porten, og skub ned for at klikke på plads.



4 LED-indikatoren begynder at blinke langsomt og konstant, når den oplader. Når batteriet er fuldt opladet, viser LED'en et konstant lys.



5 Oplad batteriet efter hver brug, når batteriopladerens indikatorlys viser mindre end 25 % resterende batteritid tilbage (kun ét lys vises på LED-indikator for resterende batteritid), eller når batteriet er helt tomt.

BEMÆRK: Batterier udvikler ikke "hukommelse", når de oplades efter delvis afladning. Det er ikke nødvendigt at aflade batteriet fuldstændigt, før det placeres i opladeren.

BEMÆRK: Hvis opladeren blinker hurtigt tre gange, når batteriet er indsat, er der en batterifejl. Kontrollér, at batteriet er placeret korrekt i opladeren. Hvis lyset fortsat blinker hurtigt, kan det være fordi batteriet er meget koldt, varmt, vådt eller beskadiget. Lad batteriet køle ned, varme op eller tørre, og sæt det derefter i igen. Hvis problemet fortsætter, så se "Garanti og service".

Sådan samles stavblenderen

ADVARSEL

Risiko for snitsår

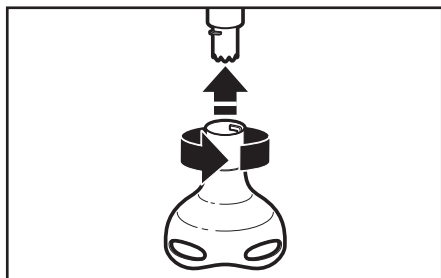
Vær forsigtig med knivene.

Der er risiko for skæreulykker.

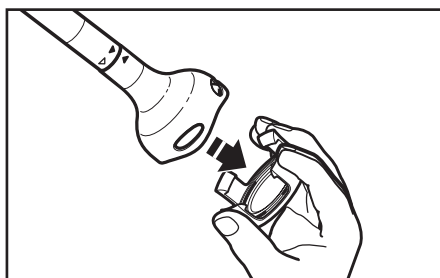
Før første brug

Før stavblenderen tages i brug første gang, skal motordelen, piskeriset og minihakkeren aftørres med en ren, fugtig klud for at fjerne evt. støv eller snavs. Der kan bruges et mildt rengøringsmiddel. Brug ikke rengøringsmidler med slibemiddel. Tør grundigt med en blød klud. Vask alt tilbehør: Se "Vedligeholdelse og rengøring" for flere oplysninger.

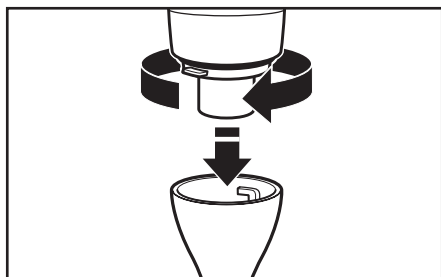
BEMÆRK: Piskeris og hakke-adaptere kan ikke vaskes i opvaskemaskine.



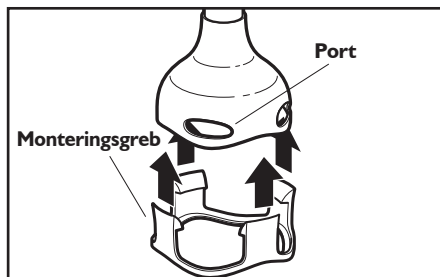
- 1** Sæt blenderstaven ind i knivsbladet (se "Tilbehørsvejledning"). Drej, indtil armen er låst på plads.



- 2** Fjern skærmen fra knivsbladet.



- 3** Sæt blenderstaven ind i motordelen og drej, indtil armen klikker på plads.



- 4** Hvis en grydebeskytter bruges, skal den placeres på en flad overflade og monteringsklips skal monteres mellem knivsbladets porte.



Skærm til knivsblad

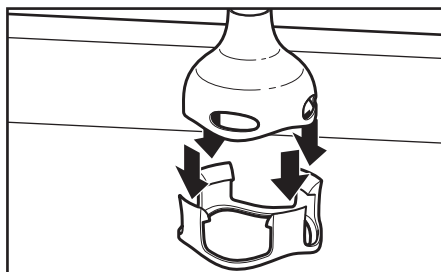
Brug skærmen til knivsblade for at undgå beskadigelse af knivsbladet, når stavblenderen ikke bruges.



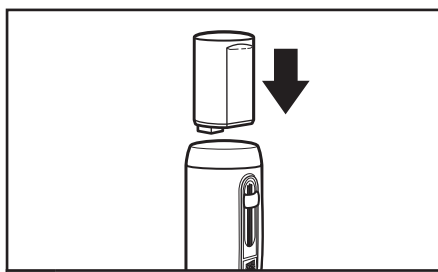
Grydebeskytter

Brug grydebeskytteren for at undgå skade på køkkengrej under brug af stavblenderen.

BRUG AF STAVBLENDEREN



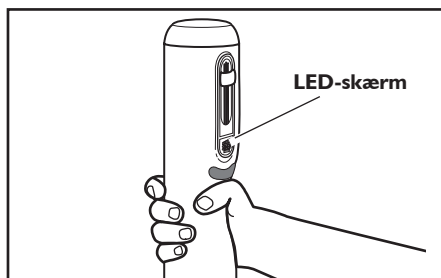
- 5** Sæt grydebeskytteren på plads med en lige bevægelse nedad.



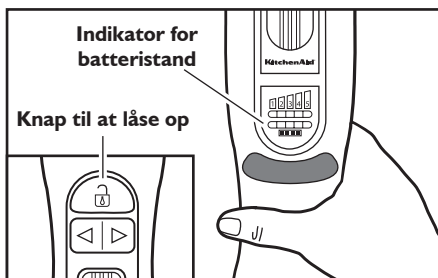
- 6** Skub det opladede batteri ind i toppen af stavblenderens motordel. Sørg for, at det er placeret korrekt.

Brug af LED-skærmpanelet

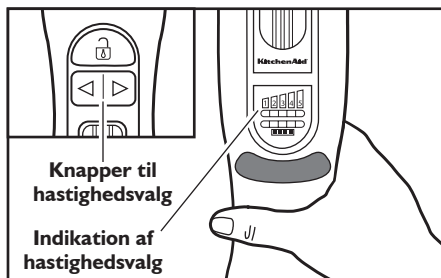
VIGTIGT: Knappen til at låse op skal trykkes ned for at betjene stavblenderen.



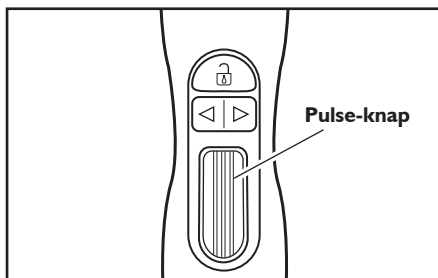
- 1** Ved betjening af stavblenderen skal det altid sikres, at LED-skærmen vender mod brugeren. Tag fat om håndtaget med tommelfingeren placeret bag på enheden og de andre fingre placeret på betjeningen foran, som vist.



- 2** Den nederste søjle på LED-skærmen er indikator for batteristand. Hold stavblenderen, så du kan se LED-skærmen lyse, når du trykker på knappen UNLOCK (lås op) med din pegefinger.



- 3** Den øverste søjle på LED-skærmen er indikator for hastighedsvalg. Hastigheden justeres ved at trykke på pileknapperne med pegefingeren, mens hastigheden vises på LED-displayet. Når LED'en vender mod dig, øges hastigheden med knappen til højre, og knappen til venstre øges med den venstre knap.



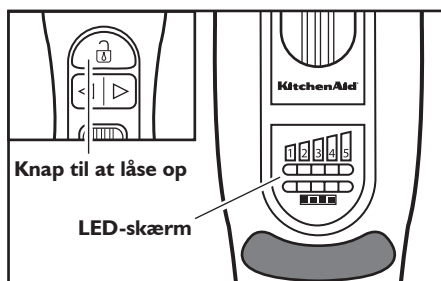
- 4** Når den ønskede hastighed er valgt, trykkes knappen PULSE ind for at starte blendning. Se "Sådan bruges blenderarmen" for flere oplysninger.

BEMÆRK: Stavblenderen slukker automatisk, når den ikke har været brugt i mere end 60 sekunder eller den er blevet låst op manuelt.

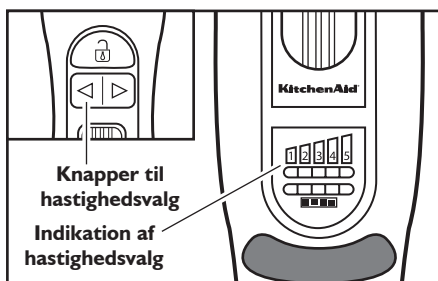
BRUG AF STAVBLENDEREN

Sådan bruges blenderarmen

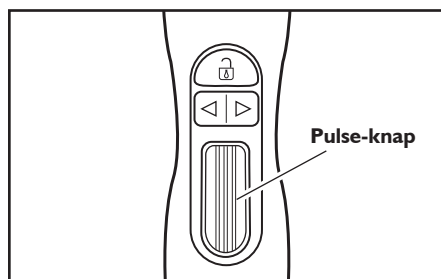
Din stavblender er ideel til blendning, knusning eller purering. Den er bedst til supper, kogte grøntsager, saucer, babymad, smoothier, milkshakes, glasur eller knust is.



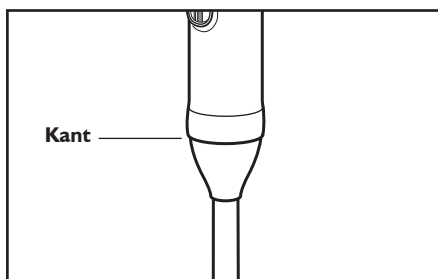
- 1** Tryk på knappen UNLOCK (lås op). LED-skærmen vil lyse, når enheden er klar.



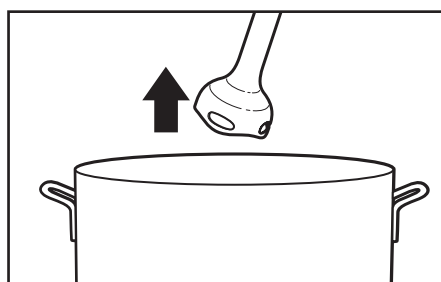
- 2** Brug pileknapperne til at justere hastigheden med LED-skærmen som guide.



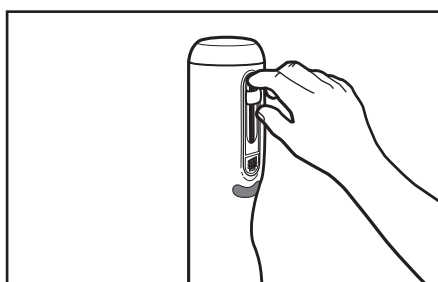
- 3** Sænk stavblenderen ned i blandingen. Tryk derefter på knappen PULSE for at aktivere.



BEMÆRK: Nedsænk ikke stavblenderen i væsker, som når over tilbehørets kant. Motordelen må ikke nedsænkes i væsker eller andre blandinger.



- 4** Når du er færdig med at blende, slipper du knappen Pulse. Fjern derefter stavblenderen fra blandingen.



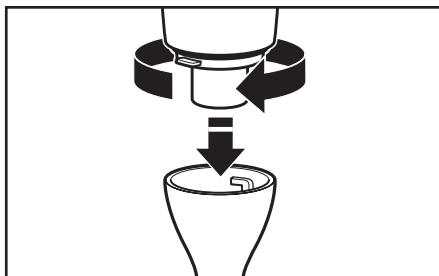
- 5** Fjern batteriet ved at placere din finger på håndtaget til frakobling af batteri og trække håndtaget væk fra motordelen. Batteriet frakobles fra enhedens top.

TIP: Sprøjt undgåes ved at placere stavblenderen i blandingen, før knappen pulse trykkes ind, og slippe knappen pulse, før stavblenderen løftes ud af blandingen.

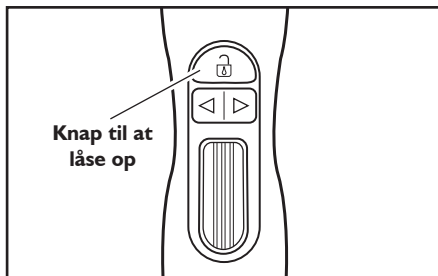
VIGTIGT: Vent altid med at indsætte batteriet i stavblenderen til tilbehøret er påsat. Fjern altid batteriet før stavblenderen skilles ad efter brug.

Brug af piskeriset

Brug piskeriset til at piske flødeskum, piske æggehvider stive, til hurtige desserter, vinaigretter, mousse eller mayonnaise.

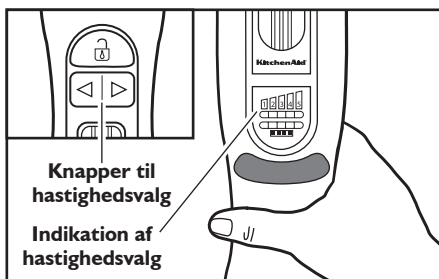


- 1** Sæt piskerisadapteren ind i motordelen og drej, indtil armen er låst på plads.



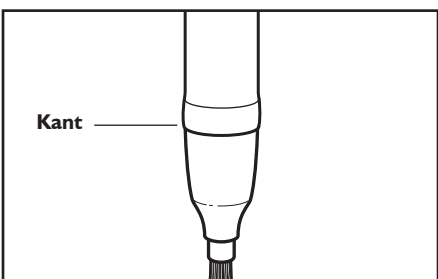
- 2** Skub batteriet ind i toppen af stavblenderens motordel. Sænk stavblenderen ned i blandingen. Tryk derefter på knappen UNLOCK (lås op).

TIP: Sprøjt undgå ved at placere stavblenderen i blandingen, før knappen pulse trykkes ind, og slippe knappen pulse, før stavblenderen løftes ud af blandingen. Brug derfor ikke piskeriset sammen med slip-let-køkkengrej.

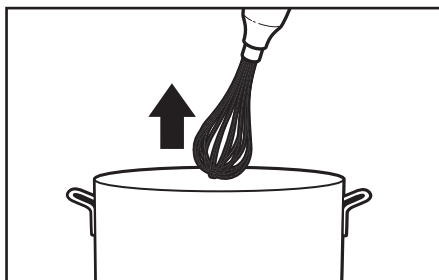


- Knapper til hastighedsvalg**
Indikation af hastighedsvalg

- 3** Sæt stavblenderen på hastighed 1 og tryk på knappen PULSE for at aktivere.



BEMÆRK: Nedsæk ikke stavblenderen i væsker, som når over tilbehørets kant. Motordelen må ikke nedsænkes i væsker eller andre blandinger.



- 4** Når piskeopgaven er udført, slippes Pulse-knappen, før stavblenderen løftes ud af blandingen.

VIGTIGT: Vent altid med at indsætte batteriet i stavblenderen til tilbehøret er påsat. Fjern altid batteriet før stavblenderen skilles ad efter brug.

BRUG AF STAVBLENDEREN

Brug af hakke-tilbehøret

ADVARSEL

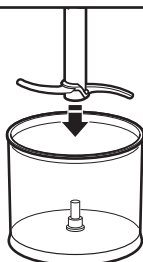
Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

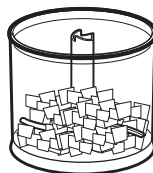
Der er risiko for skærelulykker.

Brug hakke-tilbehøret til at hakke små mængder mad som f.eks. tilberedt kød, ost, grøntsager, urter, kiks, brød og nødder.

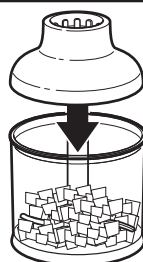
VIGTIGT: Vent altid med at indsætte batteriet i stavblenderen til tilbehøret er påsat. Fjern altid batteriet før stavblenderen skilles ad efter brug.



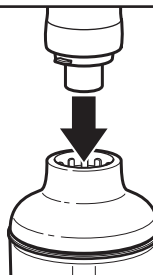
1 Placer hakkekniven i skålen.



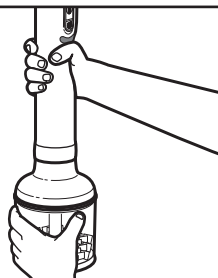
2 Tilsæt små stykker mads, som skal hakkes i skålen.



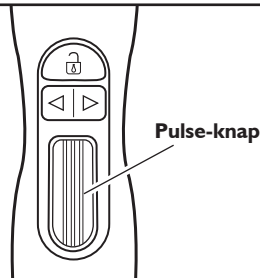
3 Monter hakke-tilbehøret på skålen. Placer adapteren lodret ned. Drej ikke adapteren på plads.



4 Placer skålen, så den flugter med motordelen, og tryk dem sammen. Skub derefter batteriet ind i stavblenderens motordel og tryk på knappen UNLOCK (lås op).

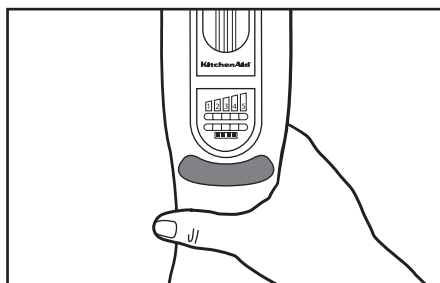


5 Hold motordelen med en hånd og skålen med den anden under brug.



6 Det bedste resultat opnås ved at trykke på og slippe knappen Pulse, indtil ingredienserne opnår den ønskede konsistens.

Brug af hakke-tilbehøret (fortsat)



7 Vent på at LED'en slukkes, før motordelen fjernes fra hakkeadapteren.

BEMÆRK: Hakke-adapteren fjernes fra skålen ved at løfte den lige op. Hakke-adapteren må ikke drejes af.

Hakkevejledning

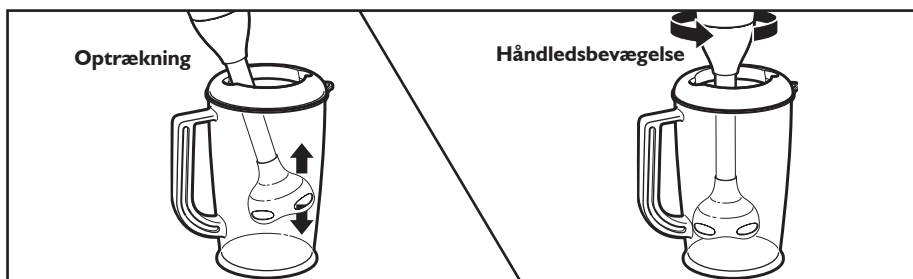
Mad	Mængde	Forberedelse	Hastighed	Tid*
Kød	200 g	Skær i firkanter på 2 cm	5	15 sekunder
Mandler/nødder	200 g	Læg hele nødder i	3	25 sekunder
Hvidløg	10-12 fed	Læg hele fed i	3	15 sekunder
Løg	100 g	Skær i kvarte	3	15 sekunder
Ost	100 g	Skær i firkanter på 1 cm	5	30 sekunder
Hårdkogte æg	2	Læg hele æg i	4	3 tryk
Gulerødder	200 g	Skær gulerødder i almindelige størrelse i kvarte	3	15 sekunder
Urter	50 g	Fjern stilke	4	15 sekunder

* Tider og hastigheder er omtrentlige.

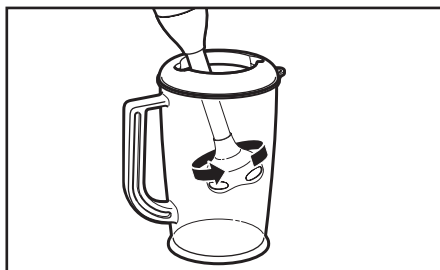
Reel tid og hastighed kan variere afhængigt af madens kvalitet og den ønskede finhed.

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

Teknikker til bedre blanding og knusning



Bedre blanding: Hvil stavblenderen mod bunden af beholderen et øjeblik, og hold den derefter på skrå og træk den langsomt op mod beholderens sider med en let cirkulær bevægelse. Lad håndledsbevægelsen og stavblenderens vægt udføre arbejdet. Mens stavblenderen trækkes opad, vil ingredienserne blive trukket op fra beholderens bund. Når ingredienserne ikke længere stiger op fra bunden, placeres stavblenderen igen i bunden af beholderen og processen gentages, indtil blandingen har den ønskede konsistens.



Bedre knusning: Indsæt stavblenderen med blenderarmen påsat i beholderen. Tilsæt en lille mængde væske til hårde, frosne frugter eller is, indtil S-knivsbladet er nedsænket. Husk at stoppe stavblenderen, før den fjernes fra beholderen for at undgå sprøjt.

TIP: Undgå overfyldning ved at sørge for rigelig plads i beholderen, da blandingen trækkes op af stavblenderen under drift.

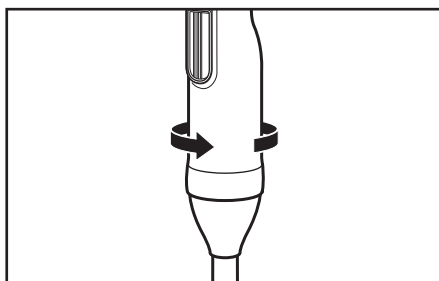
Nyttige tips under brug

- Skær fast mad i små stykker, så blanding og hakning lettes.
- Stavblenderen er udstyret med termisk beskyttelse mod høje temperaturer. Hvis stavblenderen pludselig stopper under brug, så tryk på knappen UNLOCK (lås op) én gang, og tryk derefter på knappen PULSE. Hvis enheden ikke virker, men viser information på batteriindikatorssøjlen, så vent 10 min. på automatisk nulstilling. Hvis enheden ikke viser information på batteriindikatorssøjlen, så oplad batteriet.
- Hvis batteriet allerede er fuldt opladet, og enheden alligevel ikke virker, så kontakt KitchenAid.
- Sprøjt undgå ved at placere stavblenderen i blandingen, før tænd/sluk-knappen trykkes ind, og slippe tænd/sluk-knappen, før stavblenderen løftes ud af blandingen.
- Når stavblenderen bruges i en gryde på et komfur, skal gryden fjernes fra kogepladen for at beskytte stavblenderen fra overophedning.

Nyttige tips under brug (fortsat)

- Det bedste resultat opnås ved at holde stavblenderen på skrå og forsigtigt bevæge den op og ned i beholderen. Stavblenderen må ikke hamres ned i blandingen.
- Undgå overflydning ved at sørge for rigelig plads i beholderen, da blandingen trækkes op af stavblenderen under drift.
- Stavblenderen må ikke efterlades i en varm gryde på komfuret efter brug.
- Hårde mademner som f.eks. frugtsten eller knogler skal fjernes fra blandingen, før blending eller hakning for at undgå skader på knivbladene.
- Brug ikke stavblenderen til at male kaffebønner eller hårde krydderier som f.eks. muskatnødder. Kanden og hakkeskålen må ikke bruges i mikrobølgeovn.
- Brug ikke kanden eller hakkeskålen i mikrobølgeovnen.
- Brug derfor ikke piskeriset sammen med slip-let-køkkengrej.
- Sprøjt og spild undgås ved at bruge piskerisadapteren i dybe beholdere eller gryder.

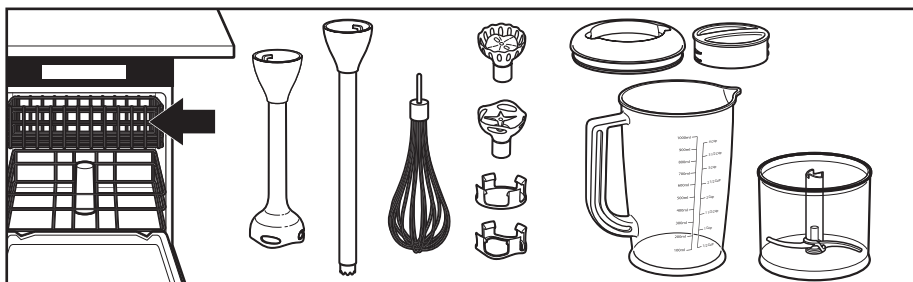
Rengøring af stavblenderen



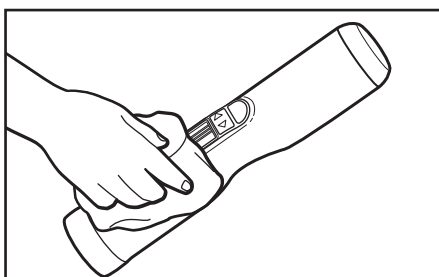
1 Fjern tilbehør og adaptere.

BEMÆRK: Fjern altid batteriet fra stavblenderen, hvis den efterlades uden opsyn, før samling, før den skilles ad eller rengøres.

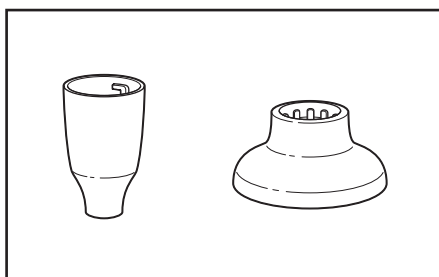
Nedsæk ikke motordelen eller tilbehøret i vand. Piskeris og hakke-adaptore kan ikke vaskes i opvaskemaskine.



2 Blenderarme, kande og låg, piskeris, hakkeskål, knivblade og grydeskærm vaskes i varmt sæbevand eller i øverste kurv i opvaskemaskinen. Tør omhyggeligt.



3 Aftør motordelen med en fugtig klud. Der kan bruges et mildt rengøringsmiddel, men ikke skuremidler.



4 Vask hakke-adapteren og piskeris-adapteren i hånden med varmt sæbevand. Der kan bruges et mildt rengøringsmiddel, men ikke skuremidler.

GARANTI OG SERVICE

Garanti for KitchenAid stavblender

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: For Model 5KHB3581: Tre års fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejdsløn ved reparation af materiale- og fabrikationsfejl. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, hvis blenderen anvendes til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning. B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid servicecenter. Kontakt forhandleren, du har købt apparatet af, for at få navnet på det nærmeste autoriserede KitchenAid servicecenter.

I Danmark:

C.J.HVIDEVARESERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV
Tlf: 98 18 21 00
www.cjhvidevareservice.dk

Dansk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP
Tlf: 70 20 52 22



KitchenAid

© 2013. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W10529667B

01/13

