

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



Dansk

Model 5KSB555
Blender

Indholdsfortegnelse

Sikker brug af blenderen.....	1
Krav til strømforsyningen	1
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger.....	2
Produktbeskrivelse (model 5KSB555).....	3
Klargøring af blenderen til brug.....	5
Inden blenderen tages i brug	5
Samling af blenderen	5
Betjening	6
Inden brug.....	6
Betjening af blenderen	6
ISKNUSNING	7
Pulsfunktion.....	8
Målebæger	8
Soft Start-funktion	8
Anbefalede hastigheder	9
Vedligeholdelse og rengøring.....	10
Fejlfinding.....	11
Blendertip	12
KitchenAid™ Blender Garanti (husholdningsbrug).....	14
Servicecentre.....	14
Kundeservice.....	15

BEMÆRK: KANDEN OG KNIVEN TIL DENNE KITCHENAID™-BLENDER HAR ET SÆRLIGT DESIGN. LÆS DERFOR DENNE VEJLEDNING OG OPSKRIFTERNE, INDEN BLENDEREN TAGES I BRUG, SÅ DU OPNÅR DET BEDSTE RESULTAT.

Sikker brug af blenderen

Både din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der er mange vigtige oplysninger om sikkerhed i denne vejledning og på apparatet. Læs og overhold altid anvisninger om sikkerhed.



Alle instrukser om sikkerhed er mærket med dette symbol.

Dette symbol skal gøre dig opmærksom på, at du skal være ekstra opmærksom og nøje følge instrukserne i vejledningen.

Alle instrukser om sikkerhed står efter advarselssymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

! FARE

Du kan komme alvorligt til skade, hvis du ikke straks følger instruktionen.

! ADVARSEL

Du kan komme alvorligt til skade, hvis du ikke følger instruktionerne.

Alle instrukser om sikkerhed fortæller, hvad risikoen er, hvordan du mindsker faren for at komme til skade, og hvad der kan ske, hvis instruktionerne ikke følges.

Krav til strømforsyningen

Volt: 220-240 Volt
Hertz: 50 Hz vekselstrøm

BEMÆRK: Dette produkt har en ledning af Y-typen. Hvis netledningen beskadiges, skal den af hensyn til sikkerheden udskiftes af producenten eller en servicerepræsentant.

Brug ikke en forlængerledning. Lad en autoriseret elektriker installere en stikkontakt i nærheden af apparatet, hvis ledningen er for kort.

! ADVARSEL



Risiko for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke en forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse instruktioner kan medføre dødsfald, brand eller elektrisk stød.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af elektriske apparater skal nedenstående sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at mindske risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade, herunder:


1. Læs alle instruktioner.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må blenderen ikke anbringes i vand eller anden væske.
3. Nøje overvågning er nødvendig, når apparatet anvendes af eller i nærheden af børn.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når udstyret ikke er i brug, inden dele på- eller afmonteres og inden rengøring.
5. Undgå at berøre bevægelige dele.
6. Anvend ikke blenderen, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt, har været tabt eller på nogen måde er beskadiget. Kontakt din forhandler eller nærmeste autoriserede servicecenter.
7. Må ikke bruges udendørs.
8. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet.
9. Stik ikke hænderne eller køkkenredskaber ned i kanden, mens blenderen er i gang, da det kan forårsage alvorlig personskade eller beskadige blenderen. Der kan anvendes en skraber, men ikke mens blenderen kører.
10. Knivanordningen er skarp. Vær forsigtig.
11. Af hensyn til risikoen for personskade må låsekraven og kniven aldrig anbringes på basen, hvis kanden ikke sidder korrekt.
12. Anvend kun blenderen med låget på plads.
13. Brug af tilbehør, f.eks. blenderglas, som ikke anbefales af KitchenAid, kan udgøre en risiko for personskade.
14. **Tag målebægeret i midten af låget af, når der blendes varm væske.**
15. Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.
16. 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.
17. Hold børn under opsyn og lad dem ikke lege med apparatet.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

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

Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af u hensigtsmæssig 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.

Bortskaffelsen skal ske i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

Kontakt de lokale myndigheder, renovations selskabet eller forretningen, hvor produktet blev købt, for at få flere oplysninger om behandling, genindvinding eller genbrug af dette produkt.

Produktbeskrivelse (model 5KSB555)



ADVARSEL: En blinkende lampe betyder, at blenderen er klar til brug. Rør ikke ved kniven.

Produktbeskrivelse

For at sikre optimal ydelse og lang, problemfri levetid er denne blender konstrueret og afprøvet i henhold til KitchenAid kvalitetsnormer.

Solid motor

En robust 0,9 hk motor forsyner blenderen med energi til at frembringe et fantastisk resultat uanset opgaven – fra purering af saucer til fremstilling af lækre salsaer, eller på få sekunder knuse en kande is eller frossen frugt til silkebløde smoothies.



1,5 l glaskande, der er nem at hælde af

Glaskanden er ridsefast, kan modstå misfarvning og lugt. Den kan tages af låsekraven, så den er nem at rengøre, og kan tåle høje og varme temperaturer. Drypfri tud, som er nem at hælde af.

Tætsluttende låg med klart, 60 ml målebæger

Lukker helt tæt. Det fleksible låg lukker helt tæt i hele blenderens levetid. Låget har et aftageligt 60 ml målebæger, som kan bruges til afmåling og tilsætning af ingredienser.

Patenteret kniv af rustfrit stål

Knivens skarpe blade er placeret i fire forskellige vinkler, hvilket giver en hurtig, grundig og ensartet blendning.

Låsekrave- og knivanordning

Den holdbare kniv er integreret i låsekraven, hvilket gør den nem at håndtere og rengøre. Anordningen kan uden risiko gå i opvaskemaskinen, fordi kniven kun kan rotere, hvis kanden sidder rigtigt i kraven og blenderens base.

Robust, stålforstærket koblingsled

Koblingsled i professionel kvalitet med 12 tænder, der griber ind i hinanden og sikrer direkte overførsel af motorens kraft til kniven. Kandens koblingsled har en belægning, der gør blenderen lydsvag.

Knapper til valg af hastighed

Du kan servere frosne drinks og puree saucer eller supper på få sekunder. Blend sikkert, kontrolleret og ensartet ved alle hastigheder: OMRØRING (🌀), HAKNING (🔪), PISKNING (🌀), PURERING (🌀), og BLENDNING (🌀). PULSFUNKTIONEN (Pulse) kan aktiveres ved alle fem hastigheder. ISKNUSNINGSFUNKTIONEN (🌀❄️) er udviklet specielt til knusning af is. Pulseringen aktiveres automatisk i intervaller for at sikre optimale resultater.

Intelli-Speed™-motorkontrol

Intelli-Speed™-kontrol sikrer at hastigheden forbliver konstant – selv når konsistensen skifter ved tilsætning af ingredienser. Dette avancerede KitchenAid-design sikrer en optimal hastighed uanset den kulinariske opgave og indstillingerne på betjeningspanelet.

Soft Start-funktion

Blenderen starter langsomt for at trække ingredienserne ind til kniven, men hastigheden øges hurtigt til den valgte indstilling. Med denne funktion undgås det, at blenderen starter i et ryk, og det er derfor ikke nødvendigt at holde i den.

Formstøbt motordel

Tung, formstøbt metalbase, der sikrer, at blenderen er stabil og lydsvag, når der blendes med kanden fyldt med ingredienser. De fire gummifødder på den brede, solide base betyder, at blenderen står urokkeligt fast. Basen, der er glat og afrundet, er nem at rengøre og har plads til, at ledningen kan gemmes af vejen nedenunder.

Clean Touch-betjeningspanel

Tørres af på et øjeblik. Det glatte betjeningspanel har ingen revner og sprækker, hvor ingredienserne kan sætte sig fast.

Klargøring af blenderen til brug

Inden blenderen tages i brug

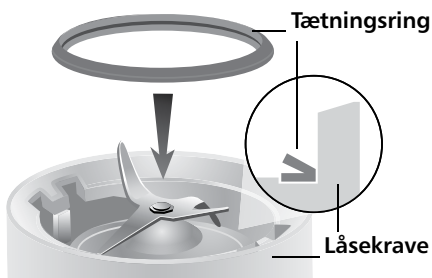
Tør blenderens base af med en klud med varmt sæbevand, og tør efter med en fugtig klud. Tør med en blød klud. Skyl kande, låg, låsekrave- og knivanordning, tætningsring og målebæger i varmt sæbevand (se Vedligeholdelse og rengøring på side 10). Skyl og tør delene.

Samling af blenderen

1. Anbring låsekraven, så knivanordningen peger opad, på en plan flade.



2. Anbring tætningsringen med den flade side nedad omkring kniven i rillen i låsekraven.



3. Anbring kandens hakker ud for hullerne i låsekraven.



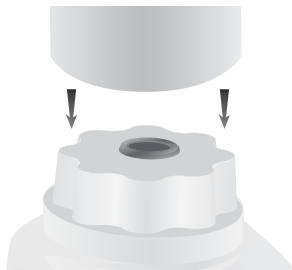
4. Tryk på kanden, og drej den ca. ¼ omgang med uret, indtil der lyder to klik.



5. Juster ledningens længde.



6. Anbring hele kandeordeningen på blenderens base.



Klargøring af blenderen til brug

BEMÆRK: Når den er korrekt anbragt, hviler kandeordeningen fuldstændigt på blenderens base. Gentag i modsat fald trin 3 og 4.



7. Sæt låg på kanden.

⚠ ADVARSEL



Risiko for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke en forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse instruktioner kan medføre dødsfald, brand eller elektrisk stød.

8. Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse. Blenderen er nu klar til brug.
9. Tryk altid på "O", og tag stikket ud af stikkontakten, inden kandeordeningen tages af basen efter brug.

Betjening

Inden brug

BEMÆRK: Mens blenderen er tændt, eller PULSFUNKTIONENS (Pulse) indikatorlampe blinker:

- Kniven må ikke røres
- Tag ikke låget af kanden

Betjening af blenderen

KitchenAid™-blenderen har fem hastigheder: OMRØRING (☞), HAKNING (⚡), PISKNING (♣), PURERING (☞), og BLENDNING (☞). Desuden har blenderen en ISKNUSNINGS- (☞) og PULSFUNKTION (Pulse).



1. Den praktiske ettrinnsbetjening betyder, at der skal trykkes på en hastighedsknap, før blenderen fungerer.
2. Kontroller, inden blenderen betjenes, at kanden sidder fast i låsekraven, og at anordningen er anbragt på blenderens base.

Betjening

BEMÆRK: Hvis der er et mellemrum mellem låsekraven og basen, er kanden muligvis ikke låst fast til låsekraven, eller anordningen er ikke anbragt korrekt på blenderens base. Se Samling af blenderen på side 5 for at få yderligere vejledning.



3. Hæld ingredienser i kanden, og sæt låget på.



4. Tryk på den ønskede hastighedsknap for at få blenderen til at køre konstant. Den grønne indikatorlampe ved den pågældende hastighed bliver ved med at lyse. Du kan uden at stoppe apparatet ændre indstillinger ved at trykke på en y hastighedsknap.

VIGTIGT: Fjern målebægeret i lågets midte, når der blendes varme ingredienser eller væske. Anvend kun hastigheden OMRØRING (☞).

5. Tryk på "O" for at slukke blenderen. Med knappen "O" (slukket) standses blenderen uanset hastigheden, og samtidigt slukkes den.
6. Tag ledningen ud af stikkontakten, inden kandeansætningen tages af.

ISKNUSNING

KitchenAid™-blenderen har en ISKNUSNINGSFUNKTION (☞). Når denne funktion er valgt, aktiveres pulseringen automatisk i intervaller ved den hastighed, der er optimal til knusning af is eller andre ingredienser.

1. Kontroller, inden blenderen anvendes, at kandeansætningen er korrekt anbragt på blenderens base.

BEMÆRK: Hvis der er et mellemrum mellem låsekraven og basen, er kanden muligvis ikke låst fast til låsekraven, eller kraven er ikke anbragt korrekt på blenderens base. Se Samling af blenderen på side 5 for at få yderligere vejledning.

2. Hæld ingredienser i kanden, og sæt låget på.
3. Tryk på ISKNUSNING (☞). Indikatorlampen lyser. Pulseringen aktiveres automatisk i intervaller.



4. Tryk på "O" for at deaktivere ISKNUSNING (☞). Blenderen er nu klar til at køre ved konstant hastighed.
5. Tag ledningen ud af stikkontakten, inden kandeansætningen tages af.

Betjening

Pulsfunktion

KitchenAid™-blenderen har en PULSFUNKTION (Pulse) og kan pulsere ved alle hastigheder.

BEMÆRK: PULSFUNKTIONEN (Pulse)

fungerer ikke sammen med ISKNUSNINGSFUNKTIONEN (Ice).

1. Kontroller, inden blenderen anvendes, at kandeansordningen er korrekt anbragt på blenderens base.

BEMÆRK: Hvis der er et mellemrum mellem låsekraven og basen, er kanden muligvis ikke låst fast til låsekraven, eller kraven er ikke anbragt korrekt på blenderens base.

Se Samling af blenderen på side 5 for at få yderligere vejledning.

2. Hæld ingredienser i kanden, og sæt låget fast.
3. Tryk på PULSFUNKTIONEN (Pulse). Indikatorlampen over knappen blinker for at vise, at PULSFUNKTIONEN (Pulse) er aktiveret ved alle fem hastigheder.



4. Vælg en hastighedsknap. Tryk på og hold knappen nede, så længe blenderen skal køre. Hastighedsknappens og PULSFUNKTIONENS (Pulse) indikatorer lyser, mens blenderen pulserer ved den valgte hastighed. Blenderen stopper, når knappen slippes, men PULSFUNKTIONEN (Pulse) er stadig aktiveret, og indikatoren for PULSFUNKTIONEN (Pulse)

begynder igen at blinke. Tryk på knappen for den ønskede hastighed, og hold den nede, for at pulsere igen ved den valgte hastighed.



5. Tryk på "O" for at slå PULSFUNKTIONEN (Pulse) fra. Blenderen er nu klar til at køre ved konstant hastighed.
6. Tag ledningen ud af stikkontakten, inden kandeansordningen tages af.

Målebæger

60 ml målebægeret kan bruges til at måle og tilsætte ingredienser. Fjern målebægeret, og tilsæt ingredienser ved hastighederne for OMRØRING (Mix), HAKNING (Chop) eller PISKNING (Whisk). Stop blenderen, og tilsæt derefter ingredienser, hvis den kører ved højere hastigheder med en fuld kande eller med varmt indhold.



VIGTIGT: Fjern målebægeret i lågets midte, når der blendes varme ingredienser eller væske. Anvend kun hastigheden OMRØRING (Mix).

Soft Start-funktion

Soft Start-funktionen starter blenderen ved en lavere hastighed for at trække ingredienserne ind til kniven, men hastigheden øges hurtigt til den valgte indstilling, så ydelsen bliver optimal.

BEMÆRK: Soft Start-funktionen fungerer kun, hvis hastigheden blev valgt, mens blenderen var slukket ("O"), men ikke sammen med PULS- (Pulse) eller ISKNUSNINGSFUNKTIONEN (Ice).

Anbefalede hastigheder

Fødevarer	Hastighed	Fødevarer	Hastighed
Blendet isdrik		Skysovs	
Ostekage		Milkshake	
Hakket frugt		Kødsalat til sandwichfyld	
Hakkede grøntsager		Mousse	
Smørepålæg med flødeost		Havregryn	
Flødelegeret suppe		Pandekagedej	
Hakket/knust is		Pesto	
Dip		Pureret frugt/babymos	
Finthakket frisk frugt		Pureret kød/babymos	
Finthakkede friske grøntsager		Purerede grøntsager/babymos	
Gelatineskum til kager/desserter		Salatdressing	
Frossen, hakket frugt (optø frugten en smule, indtil spidsen af en kniv kan stikkes i den)		Kryddret rasp	
Frossen yoghurt		Sorbedrik	
Frugtjuice af frossent koncentrat		Blød Ricotta- eller hytteost	
Frugtdrik (tynd)		Kagedrys	
Frugtdrik (tyk)		Fin, sød rasp	
Frugtsauce		Grov, sød rasp	
Reven hård ost		Grøntsagssauce	
		Vaffeldej	
		Hvid sauce	

Tip - Der kan knuses op til én standardisbakke eller 12-14 standardisterner ad gangen. Det er en god ide af og til at røre med en paletkniv, men kun når blenderen er slukket ("O"). Funktionen til ISKNUSNING () er optimeret, så is kan knuses og hakkes uden tilsætning af væske.

Vedligeholdelse og rengøring

Blenderkanden, låsekraven og kniven er nemme at rengøre enkeltvis eller som én enhed.

- Rengør blenderen grundigt, hver gang den har været i brug
- Anbring ikke blenderens base eller ledningen i vand
- Brug ikke rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe

Individuel rengøring af komponenterne

1. Løft kandeordeningen op fra blenderens base i en lige opadrettet bevægelse. Anbring kandeordeningen på en hård overflade. Drej kanden to klik mod uret, mens der holdes i låsekraven, så låsekrave- og knivanordningen samt tætningsringen skilles fra kanden. Vask komponenterne i sæbevand. Skyl og tør.

BEMÆRK: Kanden kan også anbringes i opvaskemaskinens nederste kurv.

Det bedste resultat opnås ved at vaske låget, målebægeret, låsekrave- og knivanordningen samt tætningsringen i hånden.



2. Tør blenderens base og ledning af med en klud med varmt sæbevand, tør efter med en fugtig klud, og tør derefter med en blød klud.

Rengøring uden adskillelse

1. Anbring kanden på blenderens base, fyld den halvt op med varmt (ikke skoldhedt) vand, og tilsæt 1 eller 2 dråber opvaskemiddel. Sæt låget på kanden, tryk på hastighedsindstillingen for OMRØRING, og lad blenderen køre i 5-10 sekunder. Tag kanden af, og hæld indholdet ud. Skyl med varmt vand, indtil kanden er ren.
2. Vask låget og målebægeret i varmt sæbevand, skyl derefter og tør grundigt.
3. Tør blenderens base og ledning af med en klud med varmt sæbevand, tør efter med en fugtig klud, og tør derefter med en blød klud.

Fejlfinding

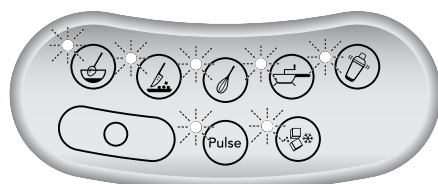
Blenderen fungerer ikke, når der vælges en indstilling:



Ingen indikatorlamper lyser.

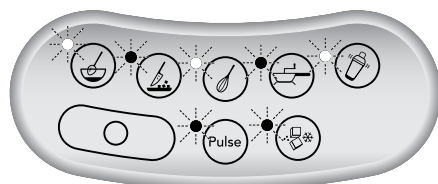
Kontroller, om blenderen er tilsluttet en stikkontakt. Tryk på "O", hvis det er tilfældet, og tag blenderens stik ud af stikkontakten. Sæt stikket i samme stikkontakt igen. Kontroller sikringen og relæet.

Blenderen stopper under blanding:



Alle indikatorlamper blinker samtidigt.

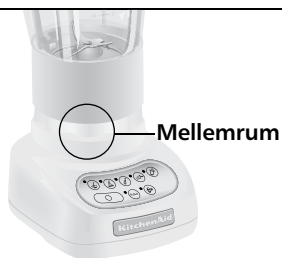
Blenderen er muligvis overbelastet. Blenderen slukker automatisk, så motoren ikke beskadiges, hvis den overbelastes under blanding af tunge ingredienser. Tryk på "O" for at nulstille blenderen, og tag ledningen ud af stikkontakten. Tag kandeansætningen af basen, og del indholdet i mindre portioner. Blenderen belastes mindre, hvis der hældes væske i kanden.



Indikatorlamperne blinker skiftevis.

Der har muligvis sat sig noget fast i blenderen. Blenderen stopper, så motoren ikke beskadiges, hvis noget sætter sig fast. Tryk på "O" for at nulstille blenderen, og tag ledningen ud af stikkontakten. Tag kandeansætningen af basen, og frigør kniven ved at løsne eller fjerne indholdet i bunden af kanden med en skraber.

Blenderen tændes, men kniven roterer ikke.



Kanden sidder ikke rigtig fast i låsekraven, så koblingsleddet ikke går i hak. Tag kanden af basen, og sæt den fast i kraven. Tryk på kanden, og drej den med uret i låsekraven forbi det andet "klik". På den måde går koblingsleddet i hak. Se side 5 vedrørende samling af blenderen.

Kontakt butikken, hvor blenderen blev købt, eller et autoriseret servicecenter (se side 14), hvis problemet ikke kan løses med ovennævnte trin.

Send ikke blenderen retur til forhandleren. Her udføres ingen reparationer.

Blendertip

Tip

- Vælg ISKNUSNING (☞) ved fremstilling af drikkevarer, der indeholder is. Det giver en mere ensartet konsistens.
- Små isterninger hakkes eller knuses hurtigere end store.
- I denne blender kan der tilsættes større mængder ingredienser end normalt, f.eks. 500 til 700 ml ad gangen i modsætning til de sædvanlige portioner på 250 ml.
- Start blendningen på OMRØRING (☞) så ingredienserne blandes grundigt, hvis der indgår mange ingredienser i opskriften. Derefter kan hastigheden øges, hvis det er nødvendigt.
- Der skal være låg på kanden, mens der blendes.
- Om ønsket kan målebægeret tages af låget, så der kan tilsættes væske eller isterninger, mens blenderen kører på OMRØRING (☞), HAKNING (☞) eller PISKNING (☞).
- Stop blenderen, inden og tilsæt derefter ingredienser, hvis den kører ved højere hastighed med en fuld kande eller varmt indhold.
- Stop blenderen inden der anvendes køkkenredskaber i kanden. Brug en gummispatel til at blande ingredienserne med, men kun hvis blenderen er slukket (på "O"). Brug aldrig køkkenredskaber, f.eks. spatler, i kanden, mens motoren kører.
- Afkøl om muligt varme ingredienser, inden de blendes. Begynd blendning af varme ingredienser på OMRØRING (☞). Øg hastigheden, hvis det er nødvendigt.
- **Fjern målebægeret i lågets midte, når der blendes varme væsker, og kør kun på OMRØRING (☞). Rør ikke kandens låg med bare hænder, når der blendes varm væske.**
- Stop og kontroller ingrediensernes konsistens efter et par sekunder for at undgå for kraftig blendning.

Gode råd om...

Optøning af frossen juice: Hvis dåsen indeholder 175 ml, skal juicekoncentratet og den rette mængde vand hældes i kanden. Sæt låg på, og blend på PISKNING (☞) i ca. 10-15 sekunder, indtil juicen er blandet.

Hvis dåsen indeholder 355 ml, skal juicekoncentratet og en dåse vand hældes i kanden. Sæt låg på, og blend på PISKNING (☞) i ca. 20-30 sekunder, indtil juicen er blandet. Rør yderligere 2 dåser (710 ml) vand i.

Opløsning af aromatiseret gelatine:

Hæld kogende vand i kanden, og tilsæt gelatinen. Tag målebægeret i lågets midte af, og blend på OMRØRING (☞), indtil gelatinen er opløst, ca. 10-30 sekunder. Tilsæt de øvrige ingredienser.

Fremstilling af rasp af småkager/

grovkiks: Bræk store småkager i mindre stykker på ca. 4 cm i diameter. Mindre småkager kan bruges, som de er. Læg dem i kanden. Slå PULSFUNKTIONEN (Pulse) til, sæt låg på, og blend på HAKNING (☞) i ca. 3 sekunder ad gangen, indtil konsistensen er som ønsket. Brug raspen som drys på frossen yoghurt, dessert eller frugtkompot.

Ønskes finere rasp til f.eks. tærter og desserter, skal kiksene eller småkagerne brækkes i stykker på ca. 4 cm i diameter og lægges i kanden. Slå PULSFUNKTIONEN (Pulse) til, sæt låg på, og blend på BLENDNING (☞) i ca. 20-30 sekunder ad gangen, indtil konsistensen er som ønsket.

Rasp af usødede kiks:

Følg fremgangsmåden for småkager. Kan anvendes til gratinering samt i gryde- eller grøntsagsretter.

Rasp af brød:

Bræk brødet i mindre stykker på ca. 4 cm i diameter. Følg fremgangsmåden for småkager. Kan anvendes til gratinering samt i gryde- eller grøntsagsretter.

Blendertip

Hakning af frugt og grøntsager: Kom 475 ml frugt- eller grøntsatsstykker i kanden. Slå PULSFUNKTIONEN (Pulse) til, sæt låg på, og blend på OMRØRING (☞) i ca. 2-3 sekunder ad gangen, indtil konsistensen er som ønsket.

Purering af frugt: Kom 475 ml dåsefrugt eller kogt frugt i kanden. Tilsæt 2-4 spsk. frugtsaft eller vand pr. 240 ml frugt. Sæt låget på, og blend på PURERING (☞) i ca. 5-10 sekunder.

Purering af grøntsager: Kom 475 ml dåsegrøntsager eller kogte grøntsager i kanden. Tilsæt 2-4 spsk. grøntsagsvand eller mælk pr. 240 ml grøntsager. Sæt låget på, og blend på PURERING (☞) i ca. 10-20 sekunder.

Purering af kød: Kom terninger af kogt, mørt kød i kanden. Tilsæt 3-4 spsk. grøntsagsvand eller mælk pr. 240 ml kød. Sæt låget på, og blend på OMRØRING (☞) i 10 sekunder. Stands blenderen, og skrab kandsider. Sæt låget på og blend på PURERING (☞) i yderligere ca. 10-20 sekunder.

Purering af hytteost eller Ricotta: Kom hytteost eller Ricotta i kanden. Sæt låg på, og blend på PISKNING (☞) i ca. 25-35 sekunder, indtil konsistensen er ensartet. Stands blenderen, og skrab om nødvendigt kandsider. Tilsæt om eventuelt 1 spsk. skummetmælk pr. 240 ml hytteost. Velegnet som kalorielet grundingrediens i dip og smørrepålæg.

Sammenrøring af flydende ingredienser til kager: Hæld de flydende ingredienser i kanden. Sæt låg på, og blend på BLENDNING (☞) i ca. 10-15 sekunder, indtil konsistensen er ensartet. Hæld de flydende ingredienser over de tørre ingredienser, og rør godt rundt.

Fjernelse af klumper i sauce: Hæld saucen i kanden, hvis den klumper. Sæt låg på, og blend på PISKNING (☞) i ca. 5-10 sekunder, indtil konsistensen er ensartet.

Meljevning: Kom mel og væske i kanden. Sæt låg på, og blend på OMRØRING (☞) i ca. 5-10 sekunder, indtil konsistensen er ensartet.

Tilberedning af hvid sauce: Kom mælk, mel og evt. salt i kanden. Sæt låg på, og blend på OMRØRING (☞) i ca. 5-10 sekunder, indtil konsistensen er ensartet. Hæld saucen i en gryde, og tilbered som sædvanligt.

Tilberedning af pandekage- eller vaffeldejer af en færdigblanding: Kom blandingen og de øvrige ingredienser i kanden. Sæt låg på, og blend på PISKNING (☞) i ca. 10-20 sekunder, indtil ingredienserne er rørt godt sammen. Stands blenderen, og skrab om nødvendigt kandsider.

Rivning af ost: Skær meget kold ost i 1,5 cm tern. Kom op til 120 ml ost i kanden. Sæt låget på, og blend på BLENDNING (☞) i ca. 5-10 sekunder. Hårde oste, f.eks. Parmesan, skal have stuetemperatur, før de blendes på BLENDNING (☞) i 10-15 sekunder.

Tilberedning af havregrød til baby: Kom de rå, valsede havregryn i kanden. Blend på PISKNING (☞) med PULSFUNKTIONEN (Pulse) slået til, indtil den ønskede konsistens er opnået, ca. 5 pulseringer, 2-3 sekunder pr. pulsering. Kog som sædvanligt.

Tilberedning af babymad af de voksnes mad: Kom den færdige mad i kanden. Sæt låget på, og blend på OMRØRING (☞) i 10 sekunder. Blend derefter på PURERING (☞) i ca. 10-30 sekunder.

Skylning af kanden: Fyld kanden halvt op med varmt vand. Tilsæt et par dråber opvaskemiddel. Sæt låg på, og blend på OMRØRING (☞) i ca. 5-10 sekunder, indtil siderne er rene. Skyl og tør. Ved grundig rengøring kan kanden vaskes i opvaskemaskinen. Det bedste resultat opnås ved at vaske låget, målebægeret, låsekrave- og knivanordningen samt tætningsringen i hånden. Se Vedligeholdelse og rengøring på side 10.

KitchenAid™ Blender Garanti (husholdningsbrug)

Garantiens varighed:	KitchenAid dækker:	KitchenAid dækker ikke:
Tre års fuld garanti fra købsdatoen.	Udskiftningsdele og reparationsomkostninger for at rette mangler i materialer eller forarbejdning. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid-servicecenter.	A. Reparationer, hvis blenderen anvendes til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning. B. Skader som følger af uheld/ulykker, ændringer, forkert brug, misbrug eller installation/betjening i modstrid med det lokale stærkstrømsreglement.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE NOGET ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Al service bør udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid-servicecenter.
Du kan få oplyst nærmeste autoriserede KitchenAid-servicecenter i den forretning, hvor du købte apparatet.

I Danmark:
C.J. HVIDEVARESERVICE
Porsevej 4
9000 AALBORG
Tel: 98 18 21 00
www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S: Smedeland 11
2600 Glostrup
Tlf.: 70 20 52 22

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registreret varemærke tilhørende KitchenAid, USA.
™ Varemærke tilhørende KitchenAid, USA.
© 2009. Alle rettigheder forbeholdes.

Specifikationerne kan ændres uden varsel.