

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN BLENDER	
Wichtige Sicherheitshinweise	26
Elektrische Voraussetzungen	29
Entsorgung von Elektrogeräten	29
FUNKTIONEN DES BLENDERS	30
FUNKTIONEN DES KULINARISCHEN KÜCHENMIXBEHÄLTERS DES BLENDERS MIT 0,75 L FASSUNGSVERMÖGEN	32
ZUSAMMENBAUEN DES BLENDERS	33
Vor dem ersten Verwenden	33
Zusammenbauen des Blenders	33
VERWENDEN DES BLENDERS	
Vor dem Verwenden	34
Bedienen des Blenders	34
Zerkleinern von eis	35
Pulsmodus	36
Zutatenbehälter	36
„Soft Start“-Mixfunktion	36
AUSWÄHLEN DER RICHTIGEN GESCHWINDIGKEIT	37
REINIGUNG UND PFLEGE	38
PROBLEMLÖSUNG	39
TIPPS FÜR DEN BLENDER	40
TIPPS FÜR DEN KULINARISCHEN KÜCHENMIXBEHÄLTER	42
GARANTIE UND KUNDENDIENST	43

HINWEIS: DIESES GERÄT ZEICHNET SICH DURCH EINE SPEZIELLE BEHÄLTER- UND MESSERKONSTRUKTION AUS. LESEN SIE DAHER DIESE ANLEITUNGEN UND REZEPTE DURCH, BEVOR SIE IHREN NEUEN KITCHENAID-BLENDER ZUM ERSTEN MAL EINSETZEN. NUR SO KÖNNEN SIE BESTMÖGLICHE ERGEBNISSE ERZIELEN.

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.



Dies ist das Warnzeichen.

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

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Bitte lesen Sie alle Anweisungen durch. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
2. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
3. Nur Europa: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, eingeschränkter Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

4. Nur Europa: Dieses Gerät ist nicht für kleinere Kinder bestimmt. Das Gerät und das dazugehörige Kabel für Kinder unzugänglich aufbewahren.
5. Kinder sollten sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder von ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, damit Sie vor dem Risiko eines Stromschlags geschützt sind.
8. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
9. Ziehen Sie vor einer Reinigung und vor dem Einsetzen oder Herausnehmen von Teilen immer den Stecker aus der Steckdose.
10. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Beim Mixvorgang müssen Hände, Haare und Kleidung sowie Spachtel und andere Utensilien unbedingt aus dem Krug heraus gehalten werden, um das Verletzungsrisiko für Personen und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder die Steckdose beschädigt sind oder wenn es nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächst gelegenen autorisierten Kundendienststelle für eine Untersuchung, Reparatur oder Einstellung.
12. Lassen Sie das Kabel niemals über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte herunter hängen.
13. Die Verwendung von Zubehörteilen, die von KitchenAid nicht empfohlen oder nicht verkauft werden, kann zu Brand, Elektroschock oder Verletzungen führen.
14. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

15. Die Klingen sind scharf. Bitte gehen Sie beim Umgang mit den scharfkantigen Klingen stets vorsichtig vor, wenn Sie den Krug leeren und reinigen.
16. Bitte seien Sie besonders vorsichtig beim Mixen von heißen Flüssigkeiten, denn diese können ganz plötzlich durch Dampfbildung aus dem Gerät geschleudert werden.
17. Der Blender muss stets mit aufgesetztem Deckel betrieben werden.
18. Wenn die Leuchte blinkt, weist sie darauf hin, dass das Gerät betriebsbereit ist - vermeiden Sie unbedingt jeglichen Kontakt mit den Klingen und/oder den beweglichen Teilen.
19. Beim Mixvorgang müssen Hände und Utensilien unbedingt aus dem Krug heraus gehalten werden, um das Verletzungsrisiko für Personen sowie Schäden am Gerät zu vermeiden. Wenn ein Schaber verwendet wird, dann nur, wenn das Gerät nicht läuft.
20. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
21. Dieses Gerät ist für die Verwendung in einem Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt wie:
 - Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen
 - landwirtschaftlichen Betrieben/Landhäusern
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Wohnmöglichkeiten
 - Pensionen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Elektrische Voraussetzungen

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

Spannung: 220-240 Volt
Hertz: 50 Hz

HINWEIS: Dieses Produkt ist mit einem Y-Netzkabel ausgestattet. Falls das Kabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller oder dessen Service-Vertretung ausgewechselt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Falls das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von einem Fachmann eine zusätzliche Steckdose in der Nähe des Aufstellortes des Gerätes einbauen.

Deutsch

Entsorgung von Elektrogeräten

Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol  versehen. Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.

- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer

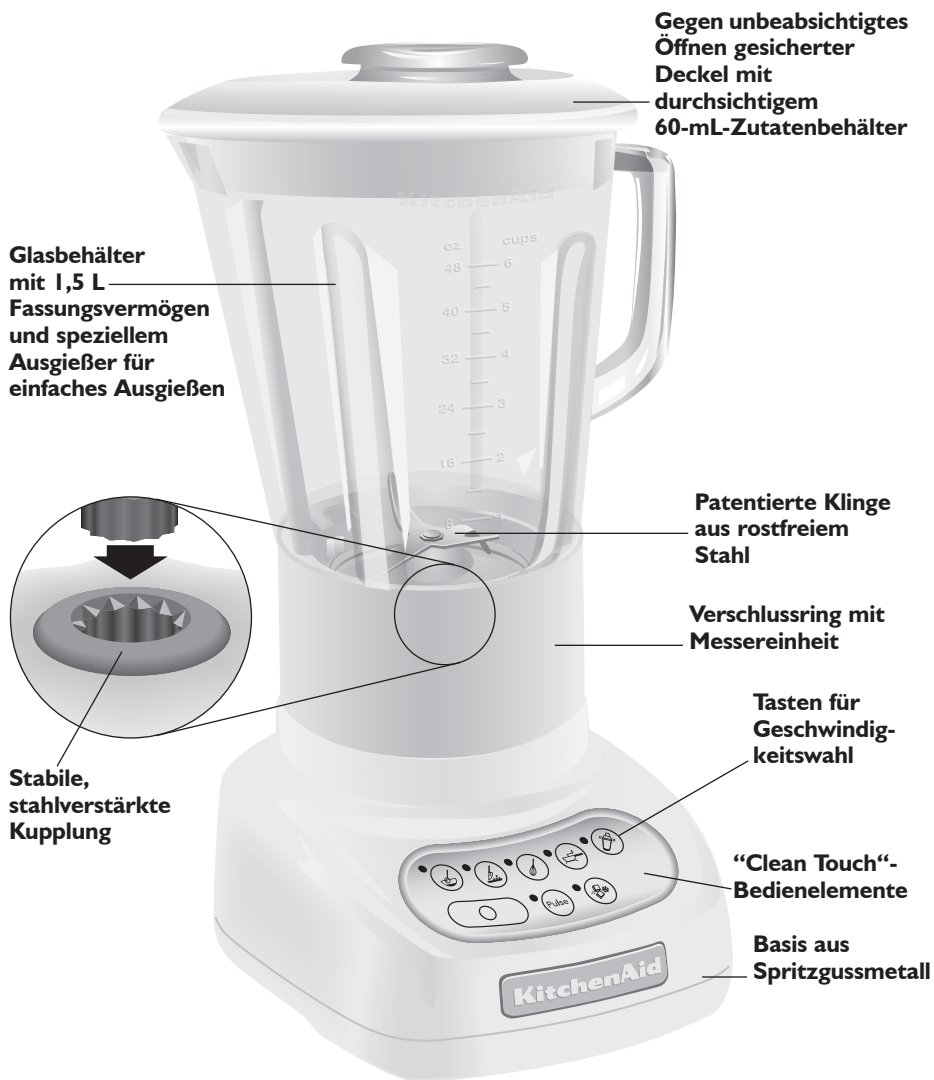
gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Folgen haben.



- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Anleitung bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

FUNKTIONEN DES BLENDERS



WARNUNG: Bei blinkenden Anzeigen ist das Gerät betriebsbereit. Berühren Sie keinesfalls die Messer.

FUNKTIONEN FÜR DEN BLENDER

Dieser Blender wurde für optimale Leistung und eine lange, problemlose Lebensdauer entsprechend des KitchenAid-Qualitätsstandards hergestellt und getestet.

Robuster Motor

Der robuste Motor mit 0,9 PS stellt die hervorragende Leistung für Mixaufgaben bereit: vom Pürieren von Saucen bis zum Herstellen sämiger Salsa-Dips, zum gleichmäßigen Zerkleinern von Eis oder gefrorener Früchte für leckere Shakes.



Glasbehälter mit 1,5 L Fassungsvermögen und speziellem Ausgießer

Der Glasbehälter ist kratzfest sowie flecken- und geruchsabweisend. Er kann

zum einfachen Reinigen vom Verschlussring getrennt werden und ist über einen weiten Bereich temperaturbeständig. Die spezielle Form sorgt für gleichmäßiges und tropfenfreies Ausgießen.

Gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesicherter Deckel mit durchsichtigem 60-mL-Zutatenbehälter

Die Abdeckung schließt den Behälter dicht ab. Der flexible Deckel bleibt für die gesamte Lebensdauer des Blenders dicht. Ein abnehmbarer 60-mL-Behälter zum bequemen Messen und Einfüllen von Zutaten ist integriert.

Patentierte Klinge aus rostfreiem Stahl

Die scharfen, sehr großen Klingenspitzen drehen sich auf vier verschiedenen Ebenen, um die Zutaten schnell, gründlich und einheitlich zu mixen.

Verschlussring mit Messereinheit

Das stabile, einteilige Messer- und Klingendesign ist für einfaches Verwenden und Reinigen mit dem Verschlussring verbunden. Dieser Geräteteil ist so konstruiert, dass die Messer nur drehen können, wenn der Behälter korrekt auf dem Ring angebracht und auf die Basis des Blenders aufgesetzt ist.

Stabile, stahlverstärkte Kupplung

Die hochwertige Kupplung mit zwölf Zähnen überträgt die Kraft des Motors direkt auf die Klinge. Die Kupplung am Behälter ist für leisen Betrieb beschichtet.

Tasten für Geschwindigkeitswahl

Bereiten Sie in wenigen Sekunden Kaltgetränke, Saucen oder Suppen zu. Bei jeder Geschwindigkeit können Sie sich auf die Leistung des Gerätes verlassen. Sie behalten stets die volle Kontrolle und erzielen gleichmäßige Ergebnisse. Es gibt die fünf Geschwindigkeitsstufen RÜHREN (☺), HACKEN (☞), BLENDEN (☞), PÜRIEREN (☞) und VERFLÜSSIGEN (☞). Bei allen Geschwindigkeiten kann der PULSMODUS (Pulse) zum Einsatz kommen. Und zum Zerkleinern von Eis gibt es einen speziellen Modus (☞), der automatisch für optimale Ergebnisse gepulst ist.

Intelli-Speed-Motorsteuerung

Die exklusive Intelli-Speed-Steuerung sorgt automatisch für gleich bleibende Drehzahlen, auch bei wechselnder Dichte durch das Hinzufügen von Zutaten. Dieses fortschrittliche KitchenAid-Design behält die optimale Mixgeschwindigkeit für jede Aufgabe und jede Einstellung bei.

„Soft Start“-Blendfunktion

Der Blender beginnt bei kleineren Umdrehungszahlen, die Zutaten zur Klinge zu ziehen und beschleunigt dann schnell auf die gewählte Geschwindigkeit. Damit wird ein Ruckeln beim Einschalten vermieden oder vermindert, sodass Sie das Gerät nicht festhalten müssen.

Basis aus Spritzgussmetall

Die schwere Basis aus Spritzgussmetall sorgt für sicheren Stand und leisen Betrieb beim Mixen eines randvollen Behälters. Vier Gummifüße an der großen, soliden Basis verhindern Verrutschen und Beschädigungen. Die glatte und abgerundete Basis lässt sich einfach reinigen. Das Netzkabel kann sauber unter der Basis aufgerollt werden.

„Clean Touch“-Bedienelemente

Sie können die Bedienelemente blitzschnell säubern. Es gibt keine Vertiefungen oder Spalten, in oder an denen Zutaten hängen bleiben können.

FUNKTIONEN DES KULINARISCHEN KÜCHENMIXBEHÄLTERS MIT 0,75 L FASSUNGSVERMÖGEN

**kulinarischer
Küchenmixbehälter
mit 0,75 L
Fassungsvermögen**



**Deckel des
kulinarischen
Küchenmixbehälters
mit Tropfeinsatz ***

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

Bruchfester kulinarischer Küchenmixbehälter

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

Der Deckel des kulinarischen Küchenmixbehälters mit Tropfeinsatz

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

ZUSAMMENBAUEN DES BLENDERS

Vor dem ersten Verwenden

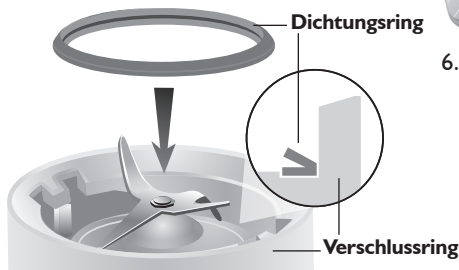
Waschen Sie den Blender mit einem warmen, seifigen Lappen ab und wischen Sie ihn dann mit einem feuchten Tuch sauber, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab. Waschen Sie Behälter, kulinarischen Küchenmixbehälter, Deckel, Verschlussring, Messereinheit und Zutatenbehälter in warmen, seifigen Wasser. (siehe „Pflege und Reinigung des Blenders“). Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.

Zusammenbauen des Blenders

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 Behälter (oder am kulinarischen Küchenmixbehälter) an den Kerben des Verschlussringes aus.



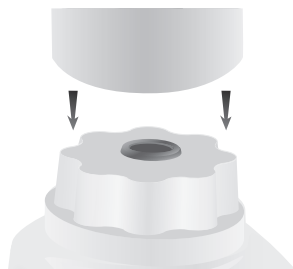
4. Drücken Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) nach unten und drehen Sie ihn gleichzeitig etwa eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn, bis zwei Einrastgeräusche zu hören sind.



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



6. Setzen Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) auf die Basis des Blenders.



ZUSAMMENBAUEN DES BLENDERS

HINWEIS: Bei korrekter Ausrichtung liegt der Behälter (oder der kulinarische Küchenmixbehälter) vollständig auf der Basis auf. Falls dies nicht der Fall ist, wiederholen Sie die Schritte 3 und 4.



7. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter).

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Der Blender ist jetzt einsatzbereit.
9. Bevor Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) von der Basis entfernen, drücken Sie stets die Taste „O“ (OFF/AUS) und ziehen Sie den Netzstecker.

VERWENDEN DES BLENDERS

Vor dem Verwenden

HINWEIS: Beachten Sie folgende Hinweise, wenn der Blender eingeschaltet ist oder die PULSMODUS-Anzeige (Pulse) blinkt:

- Behindern Sie die Klinge nicht (zum Beispiel durch Hineingreifen oder Anhalten).
- Lassen Sie den Deckel vom Behälter (oder vom kulinarischen Küchenmixbehälter) geschlossen.

Bedienen des Blenders

Der KitchenAid-Blender verfügt über fünf Geschwindigkeitsstufen: Es gibt die fünf

Geschwindigkeitsstufen RÜHREN (☞), HACKEN (⚡), BLENDEN (♂), PÜRIEREN (☞) und VERFLÜSSIGEN (☞). Außerdem stehen ein Modus zum ZERKLEINERN VON EIS (☞) und ein PULSMODUS (Pulse) zur Verfügung.

1. Drücken Sie einfach eine der Wahltagen, um den Mixvorgang zu starten.
2. Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter (oder der kulinarische Küchenmixbehälter) korrekt mit dem Verschlussring verbunden ist und richtig auf die Basis aufgesetzt wurde.



HINWEIS: Ist eine Lücke zwischen Verschlussring und Basis zu sehen, ist der Behälter (oder der kulinarische Küchenmixbehälter) vermutlich nicht richtig mit dem Schlussring verbunden oder die Einheit ist nicht korrekt auf die Basis gestellt. Für weitere Anleitungen, siehe das Kapitel über das „Zusammenbauen des Blenders“.



3. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) und verschließen Sie ihn sorgfältig mit dem Deckel.



4. Drücken Sie die Taste für die gewünschte Geschwindigkeit, um den Mixvorgang zu starten. Die grüne Anzeige neben der gewählten Geschwindigkeit leuchtet auf. Sie können eine andere Geschwindigkeit durch Drücken der entsprechenden Taste wählen, ohne zuvor den Vorgang anzuhalten.

WICHTIG: Nehmen Sie beim Mixen heißer Zutaten den Zutatenbehälter in der Mitte des Deckels heraus. Verwenden Sie nur die Geschwindigkeitsstufe RÜHREN (☞).

5. Drücken Sie zum Ausschalten des Blenders die Taste „O“. Die Taste zum Ausschalten deaktiviert die gewählte Geschwindigkeit und hält gleichzeitig den Blender an.
6. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) abnehmen.

ZERKLEINERN VON EIS

Ihr KitchenAid-Blender verfügt über eine Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS (☞). Ist diese gewählt, läuft die Klinge immer wieder kurzzeitig mit der optimalen Geschwindigkeit zum Zerkleinern von Eis und anderen Zutaten an.

1. Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf die Basis aufgesetzt wurde.

HINWEIS: Ist eine Lücke zwischen Verschlussring und Basis zu sehen, ist der Behälter vermutlich nicht richtig mit dem Verschlussring verbunden oder der Verschlussring ist nicht korrekt auf der Basis montiert. Für weitere Anleitungen, siehe das Kapitel über das „Zusammenbauen des Blenders“.

2. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter und verschließen Sie ihn sorgfältig mit dem Deckel.
3. Drücken Sie die Taste ZERKLEINERN VON EIS (☞). Die Anzeige leuchtet dauerhaft. Der Blender läuft automatisch mehrmals kurz an.



4. Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS (☞) die Taste „O“. Der Blender ist jetzt für den Dauerbetrieb bereit.
5. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie den Behälter abnehmen.

VERWENDEN DES BLENDERS

PULSMODUS

Ihr KitchenAid-Blender verfügt über einen PULSMODUS (Pulse), der auf jeder Geschwindigkeitsstufe eingesetzt werden kann.

HINWEIS: Der PULSMODUS (Pulse) kann nicht zeitgleich mit der Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS (🧊) eingesetzt werden.

1. Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter (oder der kulinarische Küchenmixbehälter) richtig auf die Basis gesetzt wurde.

HINWEIS: Ist eine Lücke zwischen Verschlussring und Basis zu sehen, ist der Behälter vermutlich nicht richtig mit dem Verschlussring verbunden oder der Verschlussring ist nicht korrekt auf der Basis montiert. Für weitere Anleitungen, siehe das Kapitel über „Zusammenbauen des Blenders“.

2. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) und verschließen Sie ihn sorgfältig mit dem Deckel.
3. Drücken Sie die Taste PULSMODUS (Pulse). Die Anzeige über der Taste beginnt zu blinken, da nun für alle fünf Geschwindigkeitsstufen der PULSMODUS (Pulse) aktiviert ist.



4. Wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe. Halten Sie die Taste für die gewünschte Dauer gedrückt. Die Anzeigen der gewählten Geschwindigkeitstaste und für den PULSMODUS (Pulse) leuchten während des gepulsten Mixvorgangs. Wenn Sie die Taste loslassen, endet der Mixvorgang. Der PULSMODUS (Pulse) bleibt weiter aktiviert und die PULSMODUS-Anzeige (Pulse) blinkt. Um erneut bei derselben oder einer anderen Geschwindigkeit im PULSMODUS (Pulse) zu mixen, halten Sie einfach die gewünschte Taste gedrückt.



5. Drücken Sie zum Ausschalten des PULSMODUS (Pulse) die Taste „O“. Der Blender ist jetzt für den Dauerbetrieb bereit.
6. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) abnehmen.

Zutatenbehälter

Die 60-mL-Zutatenbehälter kann zum Messen und Einfüllen von Zutaten verwendet werden.



Entfernen Sie den Behälter und füllen Sie Zutaten ein, wenn eine der Geschwindigkeitsstufen RÜHREN (🌀), HACKEN (🔪) oder BLENDEN (🌀) verwendet wird. Wenn Sie eine höhere Geschwindigkeitsstufe verwenden, der Behälter sehr voll ist oder heiße Zutaten zum Einsatz kommen, halten Sie den Blender an, bevor Sie Zutaten einfüllen.

WICHTIG: Nehmen Sie beim Mixen heißer Zutaten den Zutatenbehälter in der Mitte des Deckels heraus. Verwenden Sie nur die Geschwindigkeitsstufe RÜHREN (🌀).

„Soft Start“-Mixfunktion

Die „Soft Start“-Mixfunktion aktiviert den Blender bei niedrigen Umdrehungszahlen, um die Zutaten zur Klinge hin zu ziehen und beschleunigt dann schnell auf die gewählte Geschwindigkeit.

HINWEIS: Die „Soft Start“-Mixfunktion wird nur aktiviert, wenn die Geschwindigkeit aus dem Modus „O“ (OFF/AUS) gewählt wird. In Verbindung mit dem PULSMODUS (Pulse) oder dem Modus zum ZERKLEINERN VON EIS (🧊) funktioniert „Soft Start“ nicht.

AUSWÄHLEN DER RICHTIGEN GESCHWINDIGKEIT

Speise/Getränk	Geschwindigkeit	Speise/Getränk	Geschwindigkeit
Gemischtes Eisgetränk		Bratensaft	
Käse-/Quarkkuchen		Milcheisgetränk	
Zerkleinertes Obst	Pulse	Fleischsalat für Sandwich-Füllungen	Pulse
Zerkleinertes Gemüse	Pulse	Mousse	
Rahmkäse-Aufstrich		Haferbrei	
Crème-Suppe		Pfannkuchenteig	
Zerkleinertes/zerhacktes Eis		Pesto	
Dip		Pürierte Früchte/Babynahrung	
Fein gehackte frische Früchte		Püriertes Fleisch/Fleisch für Babynahrung	
Fein gehacktes frisches Gemüse		Püriertes Gemüse/Gemüse für Babynahrung	
Luftige Gelatine für Obstkuchen/Nachspeisen		Salatdressing	
Gefrorene, gehackte Früchte (leicht antauen lassen, bis eine Messerspitze eindringen kann)		Pikante Garnierung	Pulse
Getränk auf Basis von gefrorenem Joghurt		Sorbetgetränk	
Fruchtsaft aus gefrorenem Konzentrat		Weicher Ricotta- oder Hüttenkäse	
Fruchtgetränk (dünn)		Streuselgarnierung	
Fruchtgetränk (dick)		Sweet-Crumb-Garnierung	Pulse
Fruchtsauce		Sweet-Crunch-Garnierung	Pulse
Geriebener Hartkäse		Gemüsesauce für Hauptgerichte	
		Waffelteig	
		Weißer Sauce	

Tipp - Eis kann in Mengen eines normalen Eismwürfelbehälters (etwa 12 bis 14 normale Eismwürfel) jederzeit verarbeitet werden. Sie können den Vorgang beschleunigen, indem Sie das Eis bei ausgeschaltetem Motor („O“) (OFF/AUS) hin und wieder rühren. Die Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS () wurde so entwickelt, dass Sie Eis ohne Hinzufügen von Flüssigkeiten zerhacken und zerkleinern können.

REINIGUNG UND PFLEGE

Der Glasbehälter, Verschlussring und Messereinheit können problemlos als Einheit gereinigt werden, ohne diese zu zerlegen. Natürlich ist auch eine Reinigung der einzelnen Komponenten in zerlegtem Zustand möglich.

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

Reinigen von Einzelteilen

1. Heben Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) ohne Verkanten nach oben von der Basis ab. Stellen Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) auf einer stabilen, harten Oberfläche ab. Halten Sie nun den Verschlussring fest und drehen Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) gegen den Uhrzeigersinn bis zwei Rastgeräusche ertönen. Sie können nun den Verschlussring mit der Messereinheit abnehmen und anschließend den Dichtungsring vom Behälter (oder dem kulinarischen Küchenmixbehälter) entfernen. Reinigen Sie die Einzelteile mit Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie die Teile.

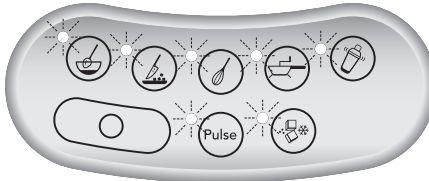
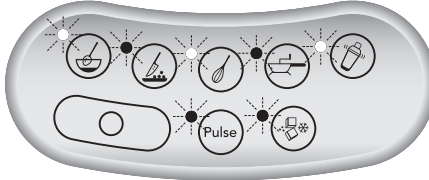
HINWEIS: Den Deckel, Zutatenbehälter, Verschlussring und die Messereinheit mit der Hand waschen, da diese Teile sonst in der Geschirrspülmaschine beschädigt werden könnten. Der Behälter oder der kulinarische Küchenmixbehälter kann in der unteren Lade der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

2. Reiben Sie die Basis des Blenders mit einem warmen, seifigen Lappen ab und wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, bevor Sie ein weiches Tuch zum Trocknen verwenden.

Reinigen ohne Zerlegen

1. Setzen Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) 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 Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter), drücken Sie die Taste RÜHREN (🌀) und lassen Sie den Blender etwa fünf bis zehn Sekunden auf dieser Stufe laufen. Nehmen Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) ab und leeren Sie ihn. Mit warmem Wasser ausspülen bis er sauber ist. Spülen Sie den Behälter mit warmem Wasser aus, um Spülmittelrückstände zu entfernen.
2. Zum Reinigen von Deckeln und Zutatenbehälter waschen Sie diese in warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie dann alle Teile gründlich.
3. Reiben Sie die Basis des Blenders mit einem warmen, seifigen Lappen ab und wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, bevor Sie ein weiches Tuch zum Trocknen verwenden.



Der Blender reagiert nicht, wenn eine Einstellung gewählt wird.	
 Es leuchtet keine Anzeige.	Prüfen Sie, ob das Netzkabel des Blenders in eine Steckdose eingesteckt ist. Ist dies der Fall, drücken Sie die Taste „O“ (OFF/AUS) und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Stecker wieder in dieselbe Steckdose. Wenn der Blender noch immer nicht funktioniert, prüfen Sie die Sicherung des Stromkreises, mit dem der Blender verbunden ist, um sicherzugehen, dass Strom fließt.
Der Blender hält während des Mixens an.	
 Alle Anzeigen blinken gleichzeitig.	Möglicherweise ist der Blender überlastet. Wenn der Blender überlastet ist (zum Beispiel beim Mixen schwerer Zutaten), schaltet er sich selbsttätig ab, um Schäden am Motor zu verhindern. Drücken Sie zum Zurücksetzen des Blenders die Taste „O“ (OFF/AUS) und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Behälter von der Basis und teilen Sie den Inhalt in kleinere Portionen auf. Sie können auch Flüssigkeit hinzugeben, um so möglicherweise den Blender zu entlasten.
 Die Anzeigen blinken abwechselnd.	Möglicherweise ist der Blender blockiert. Ist er blockiert, wird der Motor des Blenders angehalten, um Schäden zu vermeiden. Drücken Sie zum Zurücksetzen des Blenders die Taste „O“ (OFF/AUS) und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Behälter von der Basis und entfernen oder zerkleinern Sie den Inhalt unten im Behälter mit einem Schaber, um die Klingen wieder freizugeben.
Der Blender lässt sich einschalten, aber die Klingen rotieren nicht.	
	Der Behälter ist nicht korrekt mit dem Verschlussring verbunden, sodass die Kupplung keine Kraft überträgt. Nehmen Sie den Behälter von der Basis ab und verbinden Sie ihn korrekt mit dem Verschlussring. Drücken Sie den Behälter im Verschlussring nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis zwei Rastgeräusche zu hören waren. Nun kann die Kupplung greifen. Für weitere Anleitungen, siehe das Kapitel über „Zusammenbauen des Blenders“.

Wenn die hier genannten Schritte die Störung nicht beseitigen, wenden Sie sich an eine Kundendienststelle (siehe „Kundendienststellen“).
Bringen Sie das Gerät nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

Kurztipps

- Wenn Sie Getränke mit Eis zubereiten, mixen Sie auf der Geschwindigkeitsstufe zum ZERKLEINERN VON EIS (☞), um eine feinere Mischung zu erreichen.
- Kleinere Eiswürfel können schneller zerhackt oder zerkleinert werden als große.
- Geben Sie größere Mengen an Zutaten in den Behälter dieses Blenders, als Sie von anderen Geräten gewohnt sind. Sie können zwei bis drei Tassen (475 bis 710 mL) anstelle der üblichen Ein-Tassen-Portionen (235 mL) verarbeiten.
- Für viele Zutatenmischungen sollten Sie mit der Geschwindigkeit RÜHREN (☞) beginnen, um die Zutaten gründlich zu vermengen. Passen Sie die Geschwindigkeit an, wenn notwendig.
- Halten Sie beim Blenden stets den Deckel des Behälters geschlossen.
- Entfernen Sie bei Bedarf den Zutatenbehälter in der Mitte des Behälterdeckels und füllen Sie Flüssigkeiten oder Eiswürfel ein, wenn eine der Geschwindigkeitsstufen RÜHREN (☞), HACKEN (☞) oder BLENDEN (☞) verwendet wird.
- Wenn Sie eine höhere Geschwindigkeitsstufe verwenden, der Behälter sehr voll ist oder heiße Zutaten zum Einsatz kommen, halten Sie den Blender an, bevor Sie Zutaten einfüllen.
- Halten Sie den Blender an, bevor Sie Küchenutensilien im Behälter verwenden. Vermengen Sie Zutaten nur dann mit einem Küchenutensil, wenn der Blender ausgeschaltet ist „O“ (OFF/AUS). Verwenden Sie niemals Küchenutensilien im Behälter, wenn der Motor läuft.
- Kühlen Sie heiße Speisen nach Möglichkeit vor dem Blenden ab. Mixen Sie warme Speisen zu Beginn auf der Geschwindigkeitsstufe RÜHREN (☞). Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, wenn nötig.
- **Entfernen Sie den Zutatenbehälter beim Mixen heißer Flüssigkeiten; verwenden Sie nur die Geschwindigkeit RÜHREN (☞). Legen Sie die bloße Hand nicht auf den Behälterdeckel, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten.**
- Halten Sie den Mixvorgang nach ein paar Sekunden an, um die Speisenkonsistenz zu prüfen.

Hilfreiche Tipps ...

Gefrorenen Saft auflösen: Geben Sie für eine 175-mL-Dose Orangensaftkonzentrat den Saft und die benötigte Menge Wasser in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und BLENDEN (☞) Sie den Saft 10 bis 15 Sekunden lang auf bis das Getränk vollständig gemischt ist.

Geben Sie für eine 355-mL-Dose den Saft und eine Dose Wasser (355 mL) in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und BLENDEN (☞) Sie den Saft 20 bis 30 Sekunden lang auf, bis das Getränk vollständig gemischt ist. Rühren Sie die verbleibenden 2 Dosen Wasser ein.

Aromatisierte Gelatine auflösen: Gießen Sie kochendes Wasser in den Behälter und fügen Sie die Gelatine hinzu. Entfernen Sie den Zutatenbehälter aus dem Deckel und mixen Sie auf Stufe RÜHREN (☞) für etwa 10 bis 30 Sekunden, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Fügen Sie dann weitere Zutaten hinzu.

Plätzchen- und Graham-Cracker-Krümel zubereiten: Zerbrechen Sie größere Kekse oder Plätzchen in Stücke mit etwa 4 cm Durchmesser. Kleinere Kekse müssen Sie nicht vorbereiten. Geben Sie die Kekse in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie im PULSMODUS (Pulse) auf Stufe HACKEN (☞). Jeder Puls sollte etwa 3 Sekunden dauern. Mixen Sie solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Verwenden Sie die Krümel als schnelle Garnierung für gefrorenen Joghurt, Pudding oder Fruchtkompott.

Feinere Krümel für Obstkuchen und Nachspeisen erhalten Sie, indem Sie Graham-Cracker oder Kekse in Stücke von etwa 4 cm Durchmesser zerbrechen und in den Behälter geben. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie im PULSMODUS (Pulse) auf Stufe VERFLÜSSIGEN (☞). Blenden Sie etwa 20 bis 30 Sekunden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Cracker-Krümel zubereiten: Bitte befolgen Sie die Anleitung für Plätzchen. Verwenden Sie die Krümel als Garnierung oder Zutat für Aufläufe oder Gemüseggerichte.

Brotkrümel zubereiten: Reißen Sie Brot in Stücke mit etwa 4 cm Durchmesser. Bitte befolgen Sie die Anleitung für Plätzchen. Verwenden Sie die Krümel als Garnierung oder Zutat für Aufläufe oder Gemüseggerichte.

Obst und Gemüse zerkleinern: Geben Sie 2 Tassen (475 mL) Obst- oder Gemüsestücke in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie im PULSMODUS (Pulse) auf Stufe RÜHREN (🌀). Jeder Puls sollte etwa 2 bis 3 Sekunden dauern. Mixen Sie solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Obst pürieren: Geben Sie 2 Tassen (475 mL) gekochtes oder Dosenobst in den Behälter. Fügen Sie 2 bis 4 Esslöffel (30 bis 60 mL) Fruchtsaft oder Wasser pro Tasse Obst (240 mL) hinzu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe PÜRIEREN (🌀).

Gemüse pürieren: Geben Sie 2 Tassen (475 mL) gekochtes oder Dosengemüse in den Behälter. Fügen Sie 2 bis 4 Esslöffel (30 bis 60 mL) Brühe, Wasser oder Milch pro Tasse Gemüse (240 mL) hinzu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie 10 bis 20 Sekunden lang auf Stufe PÜRIEREN (🌀).

Fleisch pürieren: Geben Sie gekochtes, gewürfeltes zartes Fleisch in den Behälter. Fügen Sie 3 bis 4 Esslöffel (45 bis 60 mL) Brühe, Wasser oder Milch pro Tasse Fleisch (240 mL) hinzu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie alles 10 Sekunden lang auf Stufe RÜHREN (🌀). Halten Sie den Blender an und schaben Sie den Speisebrei von der Behälterinnenseite ab. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf Stufe PÜRIEREN (🌀) für weitere 10 bis 20 Sekunden.

Hütten- oder Ricotta-Käse pürieren: Geben Sie den Ricotta- oder Hüttenkäse in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie alles etwa 25 bis 35 Sekunden lang auf Stufe BLENDEN (🌀). Halten Sie den Blender an und schaben Sie gegebenenfalls den Speisebrei von der Behälterinnenseite ab. Fügen Sie, falls erforderlich, 1 Esslöffel (15 mL) entrahmte Milch pro Tasse Hüttenkäse (240 mL) hinzu. Verwenden Sie den Käse als Grundlage für fettarme Dips und Aufstriche.

Flüssige Zutaten für gebackene Speisen kombinieren: Gießen Sie die flüssigen Zutaten in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie alles etwa 10 bis 15 Sekunden lang auf Stufe VERFLÜSSIGEN (🌀) gut durch. Gießen Sie die flüssige Mischung über die trockenen Zutaten, und rühren Sie gut um.

Klumpen aus der Fleischsoße entfernen: Wenn eine Sauce oder Fleischbrühe klumpt, geben Sie diese in den Behälter des Blenders. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie alles etwa 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe BLENDEN (🌀).

Mehl und Flüssigkeit für Verdickungen kombinieren: Geben Sie das Mehl und die Flüssigkeit in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie alles etwa 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe RÜHREN (🌀).

Weißer Soße zubereiten: Geben Sie Milch, Mehl und gegebenenfalls Salz in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie alles etwa 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe RÜHREN (🌀) gut durch. Gießen Sie die Mischung in den Kochtopf, und kochen Sie sie wie gewöhnlich.

Pfannkuchen- oder Waffelrührteig (Fertigteig) zubereiten: Geben Sie die Backmischung und die anderen Zutaten in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf Stufe BLENDEN (🌀) für etwa 10 bis 20 Sekunden, bis die Zutaten gründlich vermischt sind. Halten Sie den Blender an und schaben Sie gegebenenfalls den Teig ab.

Käse reiben: Schneiden Sie sehr kalten Käse in 1,5 cm große Würfel. Geben Sie bis zu einer halben Tasse (120 mL) Käse in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe VERFLÜSSIGEN (🌀). Erwärmen Sie harten Käse, z. B. Parmesan, auf Zimmertemperatur, und mixen Sie ihn dann 10 bis 15 Sekunden lang auf Stufe VERFLÜSSIGEN (🌀).

Haferbrei für Kleinkinder zubereiten: Geben Sie ungekochte Haferflocken in den Behälter. Blenden Sie etwa 5 Mal im PULSMODUS (Pulse) auf Stufe BLENDEN (🌀) für jeweils 2 bis 3 Sekunden, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Kochen Sie die Speise wie gewohnt.

Babynahrung zubereiten: Geben Sie das vorbereitete Essen in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt ca. 10 Sekunden auf Stufe RÜHREN (🌀). Mixen Sie dann 10 bis 30 Sekunden lang auf Stufe PÜRIEREN (🌀).

Ausspülen des Blenderbehälters: Füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit warmem Wasser. Geben Sie ein paar Tropfen Geschirrspülmittel dazu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe RÜHREN (🌀) bis die Seiten sauber sind. Spülen und trocknen Sie den Behälter. Für eine Grundreinigung können Sie Behälter auch in die Spülmaschine geben. Beste Reinigungsergebnisse erzielen Sie für Deckel, Zutatenbehälter, Verschlussring samt Messereinheit und Dichtungsring, wenn Sie diese mit der Hand waschen. Schauen Sie in das Kapitel „Reinigung und Pflege“.

TIPPS FÜR DER KULINARISCHE KÜCHENMIXBEHÄLTER

Der kulinarische Küchenmixbehälter

Der kulinarische Küchenmixbehälter ist ideal zum Herstellen 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 kulinarische Küchenmixbehälter ergänzt den Artisan-Glasbehälter mit 1,5 L Fassungsvermögen. Dieser kleine kulinarische Küchenmixbehälter 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 zerhackt
- 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 Erdnüssen)	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

Tropfeinsatz

Dieser vielseitige Einsatz ermöglicht die perfekte Dosierung von Öl oder anderen Flüssigkeiten während des Mixvorganges und passt auf den Glasbehälter und auf den kulinarischen Küchenmixbehälter.

Garantie für den KitchenAid-Blender

Garantiedauer:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für Modell SKSB5553: Drei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn der Blender für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung eingesetzt wurde. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBENUND FOLGEKOSTEN.

Kundendienst

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS: Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Rufnummer für allgemeine Fragen:  00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.kitchenaid.eu

Sie finden diese Anleitung auch auf unserer Website www.kitchenaid.eu.

Deutsch

