

5KSB1565



**KitchenAid**

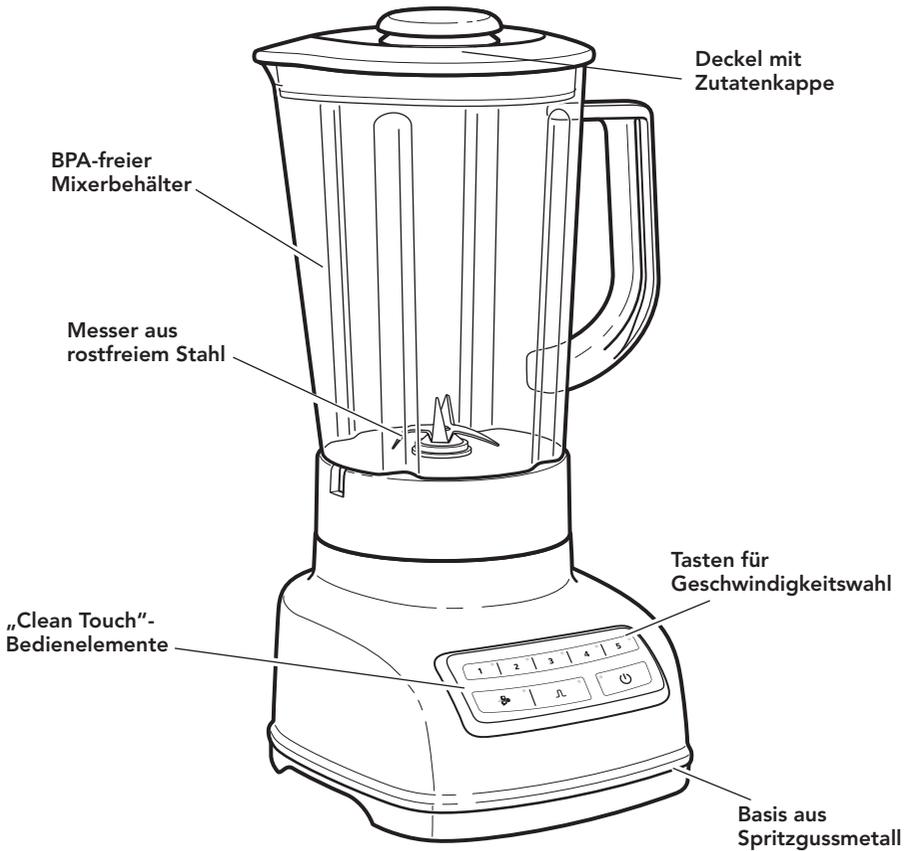
# INHALTSVERZEICHNIS

<b>TEILE UND MERKMALE</b>	
Teile und Zubehör.....	24
<b>SICHERHEITSHINWEISE FÜR BLENDER</b>	
Wichtige Sicherheitshinweise.....	25
Elektrische Anforderungen.....	28
Entsorgung von Elektrogeräten.....	28
<b>BEDIENEN DES BLENDERS</b>	
Auswählen der richtigen Geschwindigkeit.....	29
Zusammenbauen des Blenders.....	30
Verwenden des Blenders.....	32
Verwenden der Funktion zum Zerkleinern von Eis.....	33
Verwenden der Impulsfunktion.....	34
Verwenden der Zutatenkappe im Behälter sowie des Sanftanlaufs.....	35
<b>TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE</b>	
Kurztipps.....	35
So können Sie.....	36
<b>PFLEGE UND REINIGUNG</b>	
Reinigen des Blenders.....	37
Separates Reinigen des Behälters.....	37
<b>PROBLEMBEBEHUNG.....</b>	<b>38</b>
<b>GARANTIE UND KUNDENDIENST.....</b>	<b>40</b>

# TEILE UND MERKMALE

## TEILE UND ZUBEHÖR

---



# SICHERHEITSHINWEISE FÜR BLENDER

## 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. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie den Blender niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch unerfahrene und unwissende Personen, sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, bedienen.

## SICHERHEITSHINWEISE ZUM BLENDER

4. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch von unerfahrenen und unwissenden Personen verwendet werden, sofern diese das Gerät unter Aufsicht verwenden oder von einer anderen Person über die sichere Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.
5. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen. Kinder dürfen den Blender nur unter Aufsicht verwenden. Besondere Vorsicht in Gegenwart von Kindern erforderlich!
6. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haar, Kleidung sowie Spachtel oder andere Utensilien dürfen während der Verwendung des Gerätes Kontakt mit dem Messer haben. Auf diese Weise können Verletzungen sowie eine Beschädigung des Blenders vermieden werden.
7. Trennen Sie den Blender stets vom Stromnetz, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, Zubehör anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen. Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.
8. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallengelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung. Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller oder dessen Service-Vertretung durch ein spezielles Kabel oder Modul ersetzt werden.
9. Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dessen Service-Vertretung oder entsprechend qualifizierten Personen ausgewechselt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

## SICHERHEITSHINWEISE ZUM BLENDER

10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
11. Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneiden sowie beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung besonders vorsichtig.
12. Fassen Sie beim Mixen nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter, da es ansonsten zu Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Blender nicht in Betrieb ist.
13. Bei blinkenden Anzeigen ist das Gerät betriebsbereit. Vermeiden Sie jeden Kontakt mit den Messern oder sich bewegendenden Teilen.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
15. Beachten Sie beim Eingießen heißer Flüssigkeiten in den Blender, dass diese plötzlich herausspritzen können.
16. Betreiben Sie den Blender nur mit sicher befestigtem Deckel.
17. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
18. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
  - Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  - Bauernhöfe
  - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben
  - Pensionen.

## HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

**Dieses Produkt ist ausschließlich für die  
Verwendung im Haushalt vorgesehen.**

# SICHERHEITSHINWEISE ZUM BLENDER

## ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

### **! WARNUNG**



#### **Stromschlaggefahr**

**Schukostecker benutzen.**

**Erdungskontakt nicht beseitigen.**

**Keinen Adapter benutzen.**

**Kein Verlängerungskabel benutzen.**

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

**Leistung:** 550 Watt

**Spannung:** 220–240 Volt

**Frequenz:** 50–60 Hertz

**HINWEIS:** Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden. Keine Adapter verwenden.

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

## 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

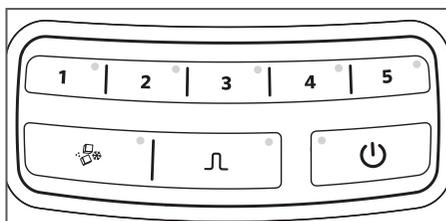
Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Folgen haben.



- 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.

# BEDIENEN DES BLENDERS

## AUSWÄHLEN DER RICHTIGEN GESCHWINDIGKEIT



Der Blender verfügt über fünf Geschwindigkeitsstufen: 1 ist die niedrigste Stufe, 5 die höchste. Außerdem stehen ein Modus zum Zerkleinern von Eis und eine Impulsfunktion zur Verfügung.

SPEISE	STUFE
Gemischtes Eisgetränk	Zerkleinern von Eis, 5
Käse-/Quarkkuchen	5
Zerkleinertes Obst	Impuls, 2
Zerkleinertes Gemüse	Impuls, 2
Rahmkäse-Aufstrich	1
Creme-Suppe	1
Zerkleinertes/zerhacktes Eis	Eis
Dip	1
Fein gehackte frische Früchte	Zerkleinern von Eis
Fein gehacktes frisches Gemüse	Zerkleinern von Eis
Luftige Gelatine für Obstkuchen/Nachspeisen	5
Gefrorene, gehackte Früchte (leicht antauen lassen, bis eine Messerspitze eindringen kann)	Zerkleinern von Eis
Getränk auf Basis von gefrorenem Joghurt	5
Fruchtsaft aus gefrorenem Konzentrat	1, 3
Fruchtgetränk (dünn)	Zerkleinern von Eis, 5
Fruchtgetränk (dick)	Zerkleinern von Eis, 1
Fruchtsauce	1
Griebener Hartkäse	5

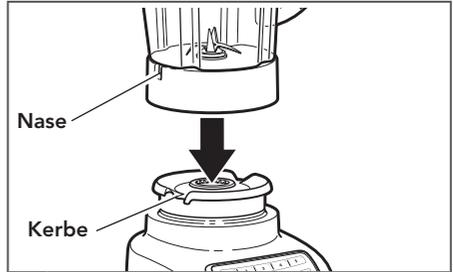
SPEISE	STUFE
Bratensaft	3
Milcheisgetränk	Zerkleinern von Eis, 5
Fleischsalat für Sandwich-Füllungen	Impuls, 2
Mousse	5
Haferbrei	4
Pfannkuchenteig	3
Pesto	2
Pürierte Früchte/Babynahrung	4
Püriertes Fleisch/Fleisch für Babynahrung	4
Püriertes Gemüse/Gemüse für Babynahrung	4
Salatdressing	3
Pikante Toppings	Impuls, 2
Sorbetgetränk	1, 5
Weicher Ricotta- oder Hüttenkäse	1, 3
Streuselgarnierung	2
Süße Streusel für Kuchen und Desserts	Impuls, 2
Sweet-Crunch-Garnierung	Impuls, 2
Gemüsesauce für Hauptgerichte	1
Waffelteig	3
Weißer Sauce	1

# BEDIENEN DES BLENDERS

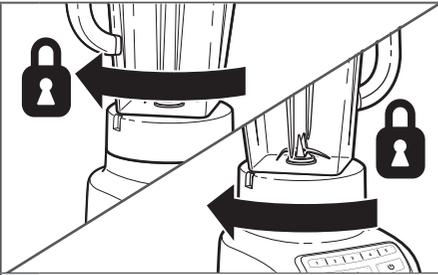
## ZUSAMMENBAUEN DES BLENDERS

### Vor dem ersten Verwenden

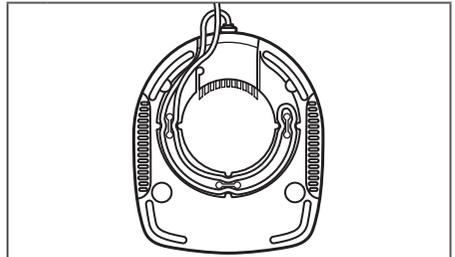
Waschen Sie den Blender mit einem warmen, feuchten Lappen ab und wischen Sie ihn dann mit einem feuchten Tuch sauber, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Verwenden Sie ein trockenes, weiches Tuch zum Abtrocknen. Reinigen Sie Behälter, Deckel und Zutatenkappe in warmem, seifigem Wasser (siehe „Pflege und Reinigung“). Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend.



- 1** Richten Sie die Nasen des Behälters an den Kerben der Basis aus. Der Behältergriff kann entweder nach links oder rechts zeigen.

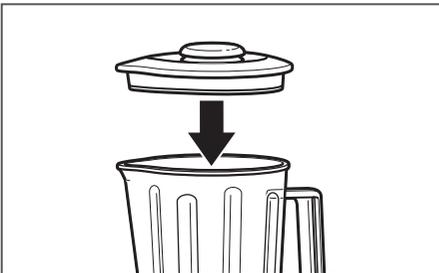


- 2** Drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn etwa um eine Achteldrehung, bis er hörbar einrastet.



- 3** Passen Sie die Länge des Netzkabels für den Blender an.

**HINWEIS:** Bei korrekter Ausrichtung liegt der Behälter vollständig auf der Basis des Blenders auf. Falls dies nicht der Fall ist, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.



- 4** Deckel fest auf dem Behälter anbringen.

# BEDIENEN DES BLENDERS

## ⚠️ WARNUNG



### Stromschlaggefahr

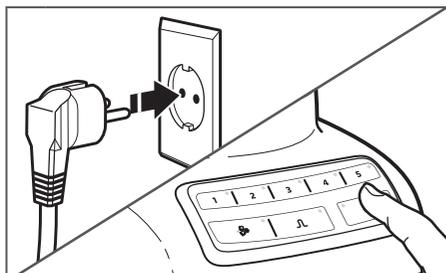
Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

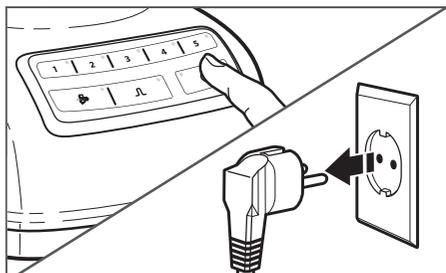
Kein Verlängerungskabel benutzen.

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



5

Der Blender muss mit einer geerdeten Steckdose verbunden werden; schalten Sie ihn über die Ein/Aus-Taste (⏻) ein. Die Betriebsanzeige blinkt, sobald das Gerät bereit ist.



6

Drücken Sie stets die Ein/Aus-Taste (⏻), Anzeigen blinken nicht mehr) und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Behälter von der Basis entfernen.

# BEDIENEN DES BLENDERS

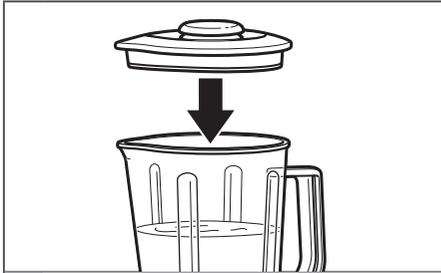
## VERWENDEN DES BLENDERS

### Vor dem Verwenden

Beachten Sie folgende Hinweise, wenn der Blender eingeschaltet ist oder die Anzeige für die Impulsfunktion blinkt:

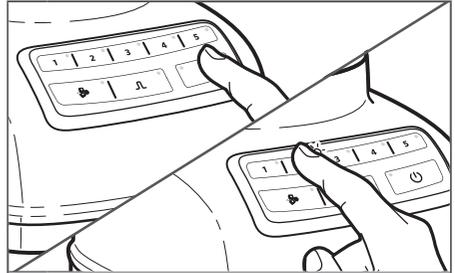
- Behindern Sie das Messer nicht (zum Beispiel durch Hineingreifen oder Anhalten).
- Lassen Sie den Behälterdeckel geschlossen.

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



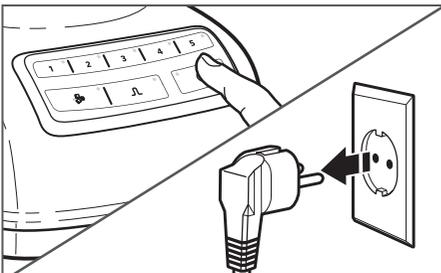
1

Geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie den Deckel fest auf. Drücken Sie ihn entlang der Oberkante des Behälters fest an.



2

Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻). Die Betriebsanzeige blinkt, sobald das Gerät bereit ist. Drücken Sie anschließend die Taste für die gewünschte Geschwindigkeit, um den Mixvorgang zu starten. Die weiße Anzeige neben der gewählten Geschwindigkeit leuchtet auf. Sie können eine andere Geschwindigkeitsstufe durch Drücken der entsprechenden Taste wählen, ohne zuvor den Vorgang anzuhalten.



3

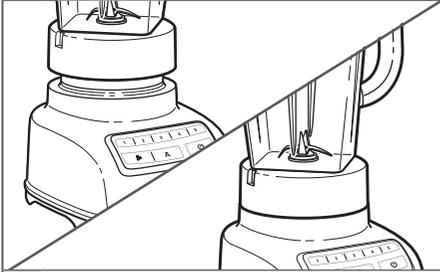
Drücken Sie abschließend die Ein/Aus-Taste (⏻), um den Blender anzuhalten. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻) ein zweites Mal, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Behälter vom Blender nehmen.

**HINWEIS:** Der Blender funktioniert nur, wenn die Ein/Aus-Taste (⏻) gedrückt wurde (Betriebs-LED blinkt), bevor die gewünschte Geschwindigkeitsstufe gewählt wird.

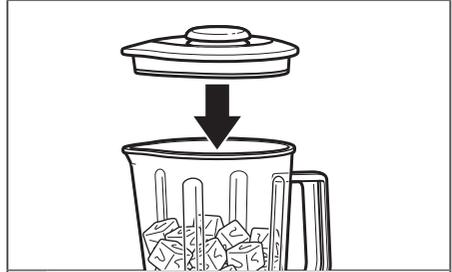
# BEDIENEN DES BLENDERS

## VERWENDEN DER FUNKTION ZUM ZERKLEINERN VON EIS

Ihr Blender verfügt über eine Funktion zum Zerkleinern von Eis (☼❄️). Ist diese Funktion gewählt, läuft das Messer 30 Sekunden lang immer wieder kurzzeitig mit der optimalen Geschwindigkeit zum Zerkleinern von Eis und anderen Zutaten an.



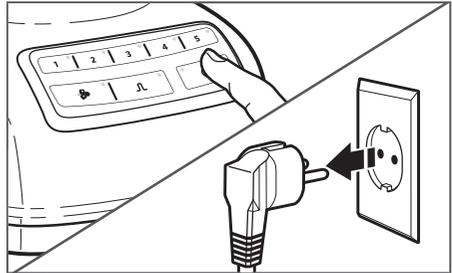
- 1** Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf die Basis aufgesetzt wurde.



- 2** Füllen Sie die Zutaten in den Behälter und verschließen Sie ihn sorgfältig mit dem Deckel. Sie können die Hälfte der Eiswürfel aus einem Eiswürfelbehälter gleichzeitig zerkleinern.



- 3** Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻), und anschließend ZERKLEINERN VON EIS (☼❄️). Die Dauer für das Zerkleinern von Eis ist fest voreingestellt.

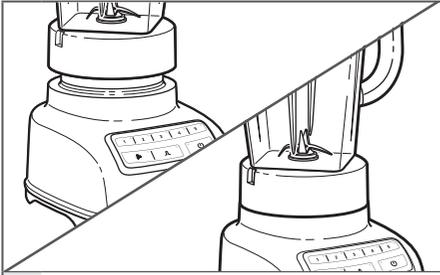


- 4** Nach Ablauf der Dauer hält der Blender an. Drücken Sie zum Ausschalten die Ein/Aus-Taste (⏻). Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Behälter vom Blender nehmen.

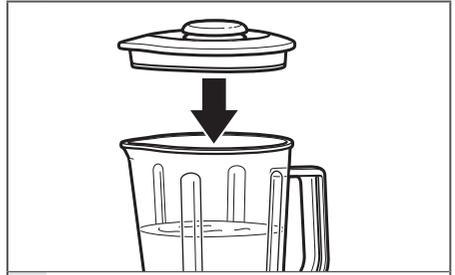
**TIPP:** Eis kann in Mengen eines normalen Eiswürfelbehälters (etwa 6 bis 7 normale Eiswürfel) gleichzeitig verarbeitet werden. Sie können den Vorgang beschleunigen, indem Sie das Eis bei ausgeschaltetem Motor hin und wieder rühren. Die Funktion zum Zerkleinern von Eis (☼❄️) wurde so entwickelt, dass Sie Eis ohne Hinzufügen von Flüssigkeiten zerhacken und zerkleinern können.

# BEDIENEN DES BLENDERS

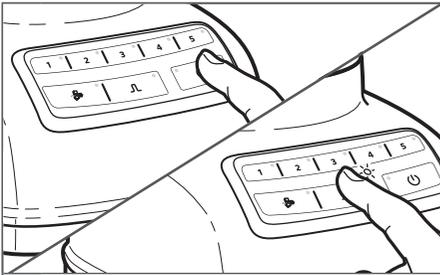
## VERWENDEN DER IMPULSFUNKTION



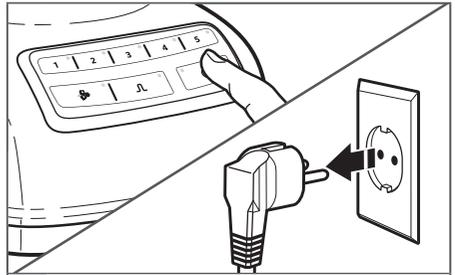
- 1** Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf die Basis aufgesetzt wurde.



- 2** Füllen Sie die Zutaten in den Behälter und verschließen Sie ihn sorgfältig mit dem Deckel.



- 3** Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻) und halten Sie dann die Impulstaste (⏏) für die gewünschte Dauer gedrückt.



- 4** Drücken Sie abschließend zum Ausschalten die Ein/Aus-Taste (⏻). Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Behälter vom Blender nehmen.

# BEDIENEN DES BLENDERS

## VERWENDEN DER ZUTATENKAPPE IM BEHÄLTER SOWIE DES SANFTANLAUFS

- Die Zutatenkappe des Mixerbehälters kann zum Messen und Einfüllen von Zutaten verwendet werden. Nehmen Sie die Kappe ab, und fügen Sie bei den Geschwindigkeiten 1, 2 oder 3 die Zutaten hinzu. Wenn Sie eine höhere Geschwindigkeitsstufe verwenden, der Behälter sehr voll ist oder heiße Zutaten eingefüllt sind, halten Sie den Blender an, bevor Sie Zutaten einfüllen.
- Die „Soft Start“-Mixerfunktion aktiviert den Blender bei niedrigen Umdrehungszahlen, um die Zutaten zum Messer hin zu ziehen und beschleunigt dann schnell auf die gewählte Geschwindigkeit. Der Sanftanlauf wird nur aktiviert, wenn eine Geschwindigkeit allein gewählt wird. In Verbindung mit der Impulsfunktion ( $\int$ ) oder dem Modus zum Zerkleinern von Eis ( $\frac{E}{*}$ ) funktioniert der Sanftanlauf nicht.

## TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

### KURZTIPPS

- Wenn Sie Getränke mit Eis zubereiten, können Sie nach dem Zerkleinern von Eis die Geschwindigkeitsstufe 5 wählen, um eine glattere Mischung zu erzielen.
- Eiswürfel direkt aus dem Kühlschrank lassen sich besser zerkleinern als bereits angeschmolzenes Eis.
- Kleinere Eiswürfel können schneller zerhackt oder zerkleinert werden als große.
- Für viele Zutatenmischungen sollten Sie mit Geschwindigkeitsstufe 1 beginnen, um die Zutaten gründlich zu vermengen. Wählen Sie dann gegebenenfalls eine höhere Geschwindigkeit.
- Entfernen Sie bei Bedarf die Zutatenkappe in der Mitte des Deckels und füllen Sie Flüssigkeiten oder Eiswürfel ein, während eine der Geschwindigkeitsstufen 1, 2 oder 3 ausgewählt ist.
- Halten Sie den Blender an, bevor Sie Küchenutensilien im Behälter verwenden. Vermengen Sie Zutaten nur dann mit einem Küchenutensil, wenn der Blender ausgeschaltet ist. Verwenden Sie niemals Küchenutensilien im Behälter, wenn der Motor läuft.
- Kühlen Sie heiße Speisen nach Möglichkeit vor dem Mixen ab. Mixen Sie warme Speisen zu Beginn auf Geschwindigkeitsstufe 1. Erhöhen Sie dann, wenn nötig, die Geschwindigkeit schrittweise.
- Füllen Sie den Mixerbehälter niemals ganz, wenn Sie heiße Speisen oder Flüssigkeiten verarbeiten. Verriegeln Sie den Deckel, entfernen Sie die Zutatenkappe in der Mitte und legen Sie ein Geschirrtuch oben auf den Deckel. Verwenden Sie nur die Geschwindigkeitsstufe 1. Legen Sie die bloße Hand nicht auf den Behälterdeckel, wenn Sie heiße Speisen oder Flüssigkeiten verarbeiten.

# TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

## SO KÖNNEN SIE ...

---

### **Aromatisierte Gelatine auflösen:**

Gießen Sie kochendes Wasser in den Behälter und fügen Sie die Gelatine hinzu. Nehmen Sie die Zutatenkappe heraus und legen Sie ein Geschirrtuch über den Deckel. Mixen Sie auf Geschwindigkeitsstufe 1 etwa 10 bis 30 Sekunden lang, bis die Gelatine aufgelöst ist. Fügen Sie dann weitere Zutaten hinzu.

### **Herstellen von Plätzchen-, Cracker- oder Semmelbröseln:**

Brechen oder reißen Sie Plätzchen, Cracker oder Brot in Stücke mit etwa 4 cm Durchmesser. Geben Sie die Kekse in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie im Impulsmodus auf Geschwindigkeitsstufe 1. Jeder Impuls sollte etwa 3 Sekunden dauern. Mixen Sie solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### **Herstellen von Streuseln für Gebäck**

**und Desserts:** Brechen oder reißen Sie Plätzchen, Cracker oder Brot in Stücke mit etwa 4 cm Durchmesser und geben Sie sie in den Behälter. Verwenden Sie über einen Zeitraum von 20 bis 30 Sekunden kurze Impulse, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Obst und Gemüse zerkleinern:** Geben Sie 280 g Obst- oder Gemüsestücke in den Behälter. Verarbeiten Sie die Zutaten auf Geschwindigkeitsstufe 1, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Püriertes Obst:** Geben Sie 500 g gekochtes oder Dosenobst in den Behälter. Fügen Sie 2 bis 4 Esslöffel (30 bis 60 ml) Fruchtsaft oder Wasser pro 250 g Obst hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 4.

**Püriertes Gemüse:** Geben Sie 360 g gekochtes oder Dosengemüse in den Behälter. Fügen Sie 2 bis 4 Esslöffel (30 bis 60 ml) Brühe, Wasser oder Milch pro 180 g Gemüse hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, und mixen Sie 10 bis 20 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 4.

**Püriertes Fleisch:** Geben Sie gekochtes, gewürfeltes zartes Fleisch in den Behälter. Fügen Sie 3 bis 4 Esslöffel (45 bis 60 ml) Brühe, Wasser oder Milch pro 125 g Fleisch hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den

Behälter und mixen Sie alles 10 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 1. Halten Sie den Blender an und kratzen Sie den Speisebrei von der Behälterwand ab. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf Stufe 4 für weitere 10 bis 20 Sekunden.

### **Klumpen aus der Fleischsoße entfernen:**

Wenn eine Sauce oder Fleischbrühe klumpt, geben Sie diese in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, und mixen Sie alles etwa 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe 3 glatt.

### **Mehl und Flüssigkeit für Verdickungen**

**kombinieren:** Geben Sie das Mehl und die Flüssigkeit in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, und mixen Sie alles etwa 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe 1 glatt.

**Weißer Soße zubereiten:** Geben Sie Milch, Mehl und gegebenenfalls Salz in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, und mixen Sie alles etwa 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe 1 gut durch. Gießen Sie die Mischung in den Kochtopf und kochen Sie sie wie gewöhnlich.

**Herstellen von Smoothies:** Geben Sie Flüssigkeiten und gefrorene Zutaten zuerst in den Behälter; weitere Zutaten kommen oben auf. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und mixen Sie 10 bis 15 Sekunden mit der Funktion zum Zerkleinern von Eis sowie anschließend 10 bis 15 Sekunden auf Stufe 5.

### **Pfannkuchen- oder Waffelrührteig**

**(Fertigteig) zubereiten:** Geben Sie die Backmischung und die anderen Zutaten in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, und mixen Sie auf Stufe 3 für etwa 10 bis 20 Sekunden, bis die Zutaten gründlich vermischt sind. Halten Sie den Blender an und kratzen Sie gegebenenfalls den Speisebrei ab.

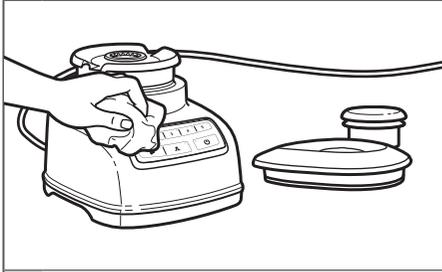
**Käse reiben:** Schneiden Sie sehr kalten Käse in 1,5 cm große Würfel. Geben Sie bis zu 65 g Käse in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 5. Erwärmen Sie Hartkäse wie Parmesan auf Zimmertemperatur, und mixen Sie ihn dann 10 bis 15 Sekunden lang auf Stufe 5.

# PFLEGE UND REINIGUNG

## REINIGEN DES BLENDERS

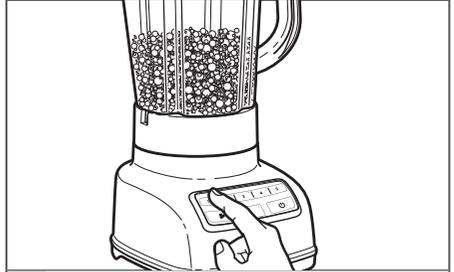
Der Mixerbehälter kann auf der Basis oder einzeln gereinigt werden.

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



1

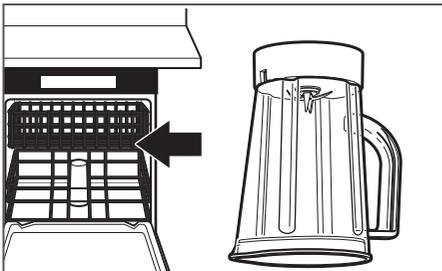
**So reinigen Sie Basis, Bedienelemente, Zuleitung, Deckel und Zutatenkappe des Blenders:** Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker. Reiben Sie alle Komponenten mit einem warmen, feuchten Lappen ab und wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, bevor Sie ein weiches Tuch zum Trocknen verwenden.



2

**So reinigen Sie den Behälter auf der Basis:** Nehmen Sie den Behälter von der Basis, füllen Sie ihn bis zur Hälfte mit warmem (nicht heißem) Wasser und geben Sie einen oder zwei Tropfen Geschirrspülmittel hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Stellen Sie den Behälter auf die Basis. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1, und lassen Sie den Blender etwa 5 bis 10 Sekunden auf dieser Stufe laufen. Nehmen Sie den Behälter von der Basis und spülen ihn mit warmem Wasser aus.

## SEPARATES REINIGEN DES BEHÄLTERS



1

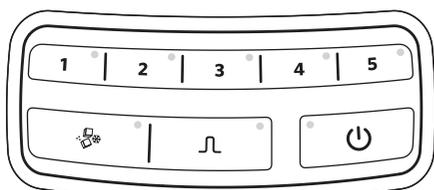
Stellen Sie den Behälter mit der Öffnung nach unten in die Geschirrspülmaschine. Spülen Sie ihn alternativ von Hand in Seifenwasser. Spülen Sie ihn dann aus und trocknen ihn ab.

**WICHTIG:** Reinigen Sie den Deckel und die Zutatenkappe am besten von Hand.

# PROBLEMBEHEBUNG

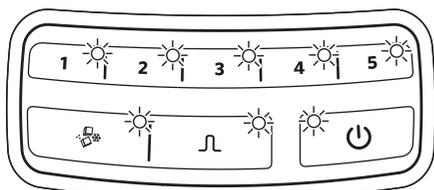
**WICHTIG:** Der Blender arbeitet nur, wenn vor dem Auswählen einer Geschwindigkeitsstufe die Ein/Aus-Taste (⏻) gedrückt wurde.

Der Blender reagiert nicht, wenn eine Einstellung gewählt wird



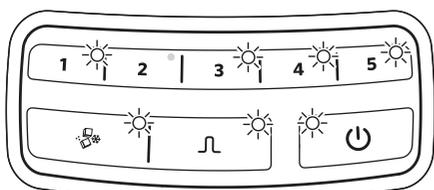
Es leuchtet keine Anzeige.

Prüfen Sie, ob das Netzkabel des Blenders in eine geerdete Steckdose eingesteckt ist. Ist dies der Fall, drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻) und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Stecker wieder in dieselbe Steckdose; drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻). Wenn der Blender noch immer nicht funktioniert, prüfen Sie die Sicherung des Stromkreises, mit dem der Blender verbunden ist, um sicherzugehen, dass Strom fließt.



Alle Anzeigen blinken gleichzeitig.

Wenn der Blender mit dem Netz verbunden ist, aber beim Drücken der Ein/Aus-Taste (⏻) nicht anläuft, sondern stattdessen alle Anzeigen blinken, ist der Motor möglicherweise gesperrt. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻) und ziehen Sie den Netzstecker. Verbinden Sie die Zuleitung wieder mit der Steckdose; drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻) und dann die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.

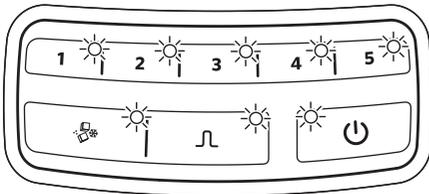


Die Anzeigen blinken abwechselnd.

Wenn der Blender mit dem Netz verbunden ist, aber nicht anläuft, sondern stattdessen alle Anzeigen abwechselnd blinken, klemmt möglicherweise eine Taste. Drücken Sie zum Ausschalten des Blenders die Ein/Aus-Taste (⏻) und ziehen Sie den Netzstecker. Verbinden Sie die Zuleitung wieder mit der Steckdose; drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻), um beim Wiedereinschalten die klemmende Taste freizugeben.

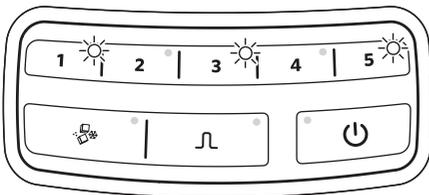
# PROBLEMBEHEBUNG

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 Ein/Aus-Taste (⏻) 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 Ein/Aus-Taste (⏻) 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 das Messer wieder freizugeben.

Wenn die hier genannten Schritte die Störung nicht beseitigen, wenden Sie sich an eine Kundendienststelle (siehe „Garantie und Kundendienst“).

# GARANTIE UND KUNDENDIENST

## GARANTIE FÜR DEN KITCHENAID-BLENDER

Garantiezeitraum	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Nahe Osten und Afrika: 5KSB1565 Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn der Blender für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung im Haushalt 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 NEBEN- UND 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.

### Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

Besuchen Sie [www.Kitchenaid.de](http://www.Kitchenaid.de) und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.

Postfach 19

B-2018 ANTWERPEN 11

BELGIEN

Rufnummer für allgemeine Fragen:



00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:  
[www.kitchenaid.de](http://www.kitchenaid.de)

Sie finden diese Anleitung auch auf unserer Website:  
[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu).

©2017 Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

# **KitchenAid**

©2017 All rights reserved.  
Specifications subject to change without notice.