

İÇİNDEKİLER

BLENDER GÜVENLİĞİ

Önemli Güvenlik Tedbirleri.....	326
Elektriksel Gereklikler.....	329
Elektrikli Cihaz Atık Bertarafı.....	329

BLENDER ÖZELLİKLERİ 330

0.75 L MUTFAK TİPİ BLENDER HAZNESİ ÖZELLİKLERİ 332

BLENDERİN KULLANIMA HAZIRLANMASI

İlk Kez Kullanmadan Önce.....	333
Blender Kurulumu	333

BLENDERİN KULLANIMI

Kullanmadan Önce.....	334
Blenderin Çalıştırılması	334
BUZ PARÇALAMA.....	335
DARBE Modu	336
Karışım Kupası.....	336
Yumuşak Başlatmalı Karıştırma Özelliği.....	336

HIZ KONTROL KILAVUZU 337

BAKIM VE TEMİZLİK 338

ARIZA GİDERME..... 339

BLENDER İPUÇLARI..... 340

MUTFAK TİPİ BLENDER HAZNESİ İPUÇLARI..... 342

GARANTİ VE SERVİS..... 343

NOT: ÖZGÜN HAZNE VE BIÇAK TASARIMINDAN ÖTÜRÜ, YENİ KITCHENAİD BLENDERİNİZİ MAKSİMUM PERFORMANS SONUÇLARI ALMAK ÜZERE KULLANMADAN ÖNCE BU TALİMATLARI VE TARİFLERİ OKUYUNUZ.

Hem sizin hem de başkalarının güvenliği oldukça önemlidir.

Bu kılavuzda ve cihazınız üzerinde oldukça önemli güvenlik mesajları bulunmaktadır. Daima tüm güvenlik mesajlarını okuyun ve bu mesajlara uyun.



Bu, güvenlik uyarısı simgesidir.

Bu simge, sizin veya başkalarının ölmesine ya da yaralanmasına neden olabilecek olası tehlikeler konusunda sizi uyarmaktadır.

Tüm güvenlik mesajlarının ardından güvenlik uyarı simgesi ve "TEHLİKE" ya da "UYARI" kelimesi gelecektir. Bu kelimeler aşağıdaki anlamları taşımaktadır:

 **TEHLİKE**

Talimatları derhal izlememeniz halinde, **ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

 **UYARI**

Talimatları izlememeniz halinde, **ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

Tüm güvenlik mesajları, size olası tehlikenin ne olduğu, yaralanma olasılığının nasıl düşürülebileceği ve talimatların izlenmemesi halinde neler olabileceği konusunda sizi bilgilendirecektir.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Elektrikli cihazları kullanırken, aşağıdaki hususlar da dahil olmak üzere temel güvenlik önlemlerine daima riayet edilmelidir:

1. Tüm talimatları okuyunuz. Cihazın yanlış kullanımı, yaralanmanıza neden olabilir.
2. Kendi güvenlikleri için, gözetim altında olmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında yetkili bir kişi tarafından önceden bilgilendirilmedikçe, bu cihazın fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler (çocuklar dahil) veya deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılması uygun değildir.
3. Sadece Avrupa: Cihazlar, fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, bu kişiler gözetim altında tutulduğu veya cihazın güvenli kullanımı hakkında önceden bilgilendirildiği ve ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandığı takdirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
4. Sadece Avrupa: Bu cihaz, çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.

5. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak amacıyla gözetim altında tutulmalıdır.
6. Eğer elektrik kablosu hasarlı ise, tehlikeden kaçınmak amacıyla imalatçı, yetkili servis veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
7. Elektrik çarpması riskine karşı korunmak için, cihazı suya veya diğer sıvıların içine sokmayınız.
8. Cihaz kullanımdayken, asla gözetimsiz durumda bırakmayınız.
9. Cihaz kullanılmadığında, parçaları takmadan veya çıkartmadan önce ve temizlik işleminden önce fişini prizden çekiniz.
10. Hareketli parçalara temas etmekten kaçınınız. İnsanların yaralanma ve/veya cihazın hasar görme riskini azaltmak için, cihaz çalışırken ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi ve ayrıca spatula ve diğer kap-kaçakları bıçaktan uzak tutunuz.
11. Kablosu veya fişi hasarlı bir cihazı çalıştırmayınız veya cihaz arıza yaptıktan sonra ya da herhangi bir şekilde hasar görürse çalıştırmayınız. Cihazı, incelemesi, tamir etmesi veya ayarlaması için size en yakın Yetkili Servise götürünüz.
12. Kablonun tezgahın veya masanın kenarına dolanmasına izin vermeyiniz.
13. KitchenAid tarafından önerilmeyen veya satılmayan aparatların kullanımı yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.
14. Cihazı dış mekanda kullanmayınız.
15. Bıçaklar keskindir. Keskin kesme bıçakları kullanılırken, hazneyi boşaltırken ve temizleme esnasında dikkatli olunuz.
16. Blenderin içine sıcak sıvı dökülürse dikkatli olunuz, çünkü sıcak sıvı ani bir fırlama ile cihazdan dışarı fışkırabilir.
17. Blenderi daima kapağı yerindeyken çalıştırınız.
18. Yanıp sönen lamba çalışmaya hazır olduğunu belirtir - bıçaklara veya hareketli parçalara temas etmekten kaçınınız.

19. Yaralanma ve cihazın hasar görme riskini azaltmak için, blender çalışırken ellerinizi ve mutfak aletlerini hazneden uzak tutunuz. Bir spatula kullanılabilir, fakat sadece cihaz çalışmıyorken kullanılmalıdır.
20. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizliği hakkında talimatlar için “Bakım ve Temizlik” bölümüne bakınız.
21. Bu cihaz, evde ve aşağıdakiler gibi benzer uygulamalarda kullanım tasarlanmıştır:
 - mağazalardaki personel mutfakları, ofisler veya diğer çalışma ortamlarında;
 - çiftlik evlerinde;
 - müşterilerce otellerde, motellerde ve diğer konaklama ortamlarında;
 - oda ve kahvaltı tipi (pansiyon) ortamlarda.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

Elektriksel Gereklilikler

⚠ UYARI



Elektrik Çarpması Tehlikesi

Topraklı bir prize takın.

Toprak hattını çıkarmayın.

Bir uyarlayıcı kullanmayın.

Bir uzatma kablosu kullanmayın.

Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.

Volt: 220-240 Volt
Hertz: 50 Hz

NOT: Bu ürün, Y tipi elektrik kablosuyla birlikte verilir. Eğer elektrik kablosu hasarlı ise, olası bir tehlikeden kaçınmak için imalatçı veya yetkili servisi tarafından değiştirilmelidir.

Bir uzatma kablosu kullanmayın. Eğer elektrik kablosu çok kısa ise, kalifiye bir elektrikçiye veya servis çalışanına cihazın yakınına bir priz monte ettiriniz.

Elektrikli Cihaz Atık Bertarafı

Ambalaj malzemelerinin bertarafı

Ambalaj malzemesi %100 dönüştürülebilir ve geri dönüşüm simgesi ile işaretlenmiştir. Bu nedenle ambalajın çeşitli parçaları, çöplerin imhasına yönelik yerel yönetmeliklere tümüyle uygun ve sorumlu bir şekilde atılmalıdır.

Ürünün imhası

- Bu cihaz, Atık Elektrik ve Elektronik Cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU Avrupa Yönergesine uygun olarak işaretlenmiştir.

- Bu cihazın uygun olmayan biçimde atık maddeye dönüştürülmesi, çevre ve insan sağlığını tehlikeye sokacak potansiyel olumsuz sonuçlar doğurabileceği için, elden çıkarma esnasında uygun prosedürlerin takip edilmesi şarttır.

- Ürün veya beraberindeki belgeler üzerindeki  simgesi, bu ürünün evsel atık olarak muamele göremeyeceğini, elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü konusunda yetkili bir toplama merkezine götürülmesi gerektiğini belirtir.

Bu ürünün gördüğü muamele, geri kazanılması ve geri dönüşümü ile ilgili ayrıntılı bilgi için lütfen yerel şehir büronuza, ev çöplerinizin imha servisine veya ürünü satın aldığınız mağazaya başvurunuz.

BLENDER ÖZELLİKLERİ



UYARI: Yanıp sönen lamba çalışmaya hazır olduğunu belirtir. Bıçaklara dokunmayınız.

BLENDER ÖZELLİKLERİ

Bu Blender, optimum performans ve uzun, sorunsuz bir kullanım ömrü için KitchenAid kalite standartlarına göre üretilmiş ve test edilmiştir.

Sağlam Motor

Dayanıklı 0.9-beygir gücünde motoru, sosların hazırlanmasından kaba sosların yapımına ya da ince kıvamlı meyve püreleri için bir sürahi buzun veya donmuş meyvenin saniyeler içinde eşit bir şekilde parçalanmasına kadar tüm karıştırma işlerinde üstün performans için gerekli gücü sağlar.



Kolay Boşaltılan 1.5 L Cam Sürahi

Cam Sürahi, çizilmelere, lekeler ve kokulara karşı dayanıklıdır. Sürahi, kolay

temizlenebilmesi için kilitli gövdeden çıkartılabilir ve aşırı sıcaklık aralıklarına dayanabilir. Kolay dökme ağız, düzgün ve damlamadan boşaltma sağlar.

Şeffaf 60 mL Karışım Kupalı Yerinden Oynamaz Kapak

Güçlü bir sızdırmazlık sağlar. Esnek kapak, Blenderin kullanım ömrü boyunca sızdırmazlığını korur. Kapak, yiyecek bileşenlerini ölçmeye ve eklemeye yarayan 60 mL'lik bir çıkartılabilir kupa içerir.

Paslanmaz Çelik Bıçak

Keskin ve büyük bıçak dişleri hızlı, iyi ve kıvamlı karıştırma için dört farklı düzlemde konumlandırılabilir.

Kilitli Gövde ve Bıçak Donanımı

Dayanıklı, yekpare bıçak tasarımı, kolay kullanım ve temizlik için kilitli gövdenin içine entegre edilmiştir. Bu donanım, sürahi aparatı gövdeye doğru şekilde takılana ve Blender tabanına oturana kadar bıçakların dönmelerini engeller.

Dayanıklı Çelik-Takviyeli Kavrayıcılar

12 Dişli kilit mekanizması olan ticari kalitedeki kavrayıcılar, motor gücünü doğrudan bıçağa aktarır. Sürahi kavrayıcısı, sessiz çalışacak şekilde kaplanmıştır.

Hız Seçme Düğmeleri

Buzlu içkileri ve püre sosları veya çorbaları birkaç saniyede hazırlayın. Yiyecekleri tüm hız ayarlarında güvenle, kontrolü bir şekilde ve iyi kıvamda karıştırın:

ÇALKALAMA (), DOĞRAMA (), KARIŞTIRMA (), PÜRE YAPMA (), ve SIVILAŞTIRMA (). DARBE (Pulse) modu, beş hızın tamamında kullanılabilir. BUZ PARÇALAMA () özelliği, özellikle buzlu parçalamak için tasarlanmıştır ve en uygun sonucu elde etmek için kademeli aralıklarla otomatik olarak darbe uygular.

Intelli-Speed (Akıllı Hız) Motor Kontrolü

Özgün Intelli-Speed kontrolü, yiyecek bileşenleri eklendiğinde yoğunluk/kıvam değişirken bile hızı otomatik olarak sabit tutar. Bu gelişmiş KitchenAid tasarımı, her mutfak işi için uygun bir karıştırma hızını ve kumanda paneli ayarını korur.

Yumuşak Başlatmalı Karıştırma Özelliği

Blender, yiyeceği bıçağa doğru çekmek için yavaş bir hızda çalışmaya başlar ve sonra hızlı bir şekilde seçilen hız ayarına yükselir. Bu tasarım özelliği, başlatma anındaki geri tepmeleri azaltır ve elleri kullanmadan çalışmaya imkan tanır.

Döküm Metal Taban

Ağır ve döküm metalden taban, sürahi dolusu yiyecekleri karıştırırken dengeli ve sessiz bir çalışma sağlar. Geniş ve sağlam taban üzerindeki dört kauçuk ayak, kaymayan ve titremeyen bir kavrama sağlar. Pürüzsüz ve yuvarlak tabanın temizlemesi kolaydır ve kabloyu altında muhafaza etme özelliğine sahiptir.

Clean Touch Anlaşılır Dokunmatik Kumanda Paneli

Silerek anında temizlenir. Pürüzsüz kumanda paneli, yiyeceklerin içine kaçabileceği girinti ve çatlaklar içermez.

0.75 L MUTFAK TİPİ BLENDER HAZNESİ ÖZELLİKLERİ



Kırılmaya Karşı Dayanıklılı Mutfak Tipi Blender Haznesi

Şeffaf hazne, kırılmaya, çizilmeye ve lekelerle karşı dayanıklıdır (BPA içermeyen malzeme). Dayanıklılı Mutfak Blenderi Haznesi, az kişilik tarifler ve kişisel sunumlar için kullanışlıdır.

Serpme Kapaklı Mutfak Blenderi Haznesi

Kıvrılarak kilitlenen kapak, hem Mutfak Blenderinin Haznesine hem de sürahiye uyan çıkartılabilir bir kapak içerir. Bu çok yönlü kapak, blender çalışırken yağları veya diğer bileşenleri serpiştirmek için kullanılabilir.

BLENDERİN KULLANIMA HAZIRLANMASI

İlk Kez Kullanmadan Önce

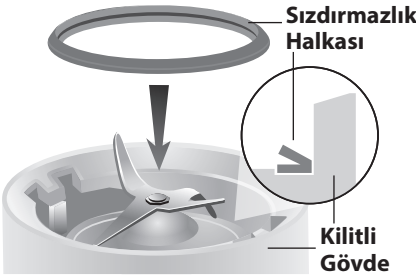
Blenderi ilk kez kullanmadan önce, Blender tabanını ılık sabunlu bir bezle siliniz ve sonra nemli bir bezle temizleyiniz. Yumuşak bir bezle kurulaınız. Sürahi aparatını, blender haznesini, kapakları, kilitli gövdeyi ve bıçak donanımını, sızdırmazlık halkasını ve karışım kupasını ılık, sabunlu su ile yıkayınız (bkz. "Bakım ve Temizlik"). Parçaları durulaınız ve silerek kurulaınız.

Blender Kurulumu

1. Kilitli gövdeyi, sağlam bir zemin üzerine bıçak donanımı yukarı bakacak şekilde koyunuz.



2. Sızdırmazlık halkasını, yassı tarafı aşağı bakacak şekilde bıçakların etrafına, kilitli gövdedeki yarığa yerleştiriniz.



3. Sürahi (veya hazne) dişlerini kilitli gövdedeki yarıklara hizalayınız.



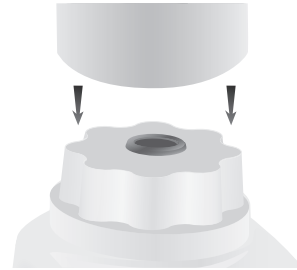
4. Sürahiye (veya hazneyi) aşağı bastırarak, iki klik sesi işitene kadar saat yönünde yaklaşık 1/4 tur döndürünüz.



5. Blender elektrik kablosunun uzunluğunu ayarlayınız.



6. Sürahi (veya hazne) aparatını Blender tabanının üstüne koyunuz.



BLENDERİN KULLANIMA HAZIRLANMASI

NOT: Doğru bir şekilde konumlandırıldığında, sürahi (veya hazne) aparatı Blender tabanı üzerine tam olarak oturacaktır. Eğer oturmazsa, 3. ve 4. adımları tekrarlayınız.



7. Kapağı sürahinin (veya haznenin) üstüne koyunuz.

⚠ UYARI



Elektrik Çarpması Tehlikesi

Topraklı bir prize takın.

Toprak hattını çıkarmayın.

Bir uyarlayıcı kullanmayın.

Bir uzatma kablosu kullanmayın.

Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.

8. Elektrik kablosunu topraklı bir prize takınız. Blender böylece çalışmaya hazırdır.
9. Sürahiyi (veya hazneyi) tabandan çıkartmadan önce, daima "O" (KAPATMA) tuşuna basınız ve fişini prizden çekiniz.

BLENDERİN KULLANIMI

Kullanmadan Önce

NOT: Blender çalışırken veya DARBE (Pulse) modu gösterge lambası yanıp sönüyorken:

- Bıçağın hareketine müdahale etmeyiniz
- Sürahinin (veya haznenin) kapağını çıkartmayınız

Blenderin Çalıştırılması

KitchenAid Blenderin beş hız ayarı vardır: ÇALKALAMA (🌀), DOĞRAMA (🔪), KARIŞTIRMA (🌀), PÜRE YAPMA (🌀), ve SIVILAŞTIRMA (🌀). Buna ek olarak ayrıca BUZ KIRMA (🧊) ve DARBE (Pulse) modu da mevcuttur.



1. Kolay tek-aşamalı bir işlemle, bu ünite sadece bir hız seçim düğmesine basıldığı zaman çalışacaktır.
2. Blenderi çalıştırmadan önce, sürahinin (veya haznenin) kilitli gövdeye doğru şekilde yerleştirilmiş ve donanımın Blender tabanına oturmuş olduğundan emin olunuz.

BLENDERİN KULLANIMI

NOT: Kilitli gövde ile taban arasında bir boşluk kalırsa, sürahi (veya hazne) kilitli gövdeye oturmayacaktır veya donanım Blender tabanı üzerine doğru şekilde sabitlenmeyecektir. Daha ayrıntılı talimatlar için bkz. "Blender Kurulumu".



3. Yiyecek bileşenlerini sürahiye (veya hazneye) koyunuz ve kapağını sıkıca kapatınız.



4. Bir hızda sürekli çalıştırmak için istediğiniz hız düğmesine basınız. Seçilen hız için yeşil gösterge lambası yanık kalacaktır. Başka bir hız düğmesine basmak suretiyle, cihazı durdurmadan ayarını değiştirebilirsiniz.

ÖNEMLİ: Eğer sıcak yiyecekleri veya sıvıları karıştırıyorsanız, orta kısımdaki malzeme kupasını çıkartınız. Sadece ÇALKALAMA (🌀) hızında çalıştırınız.

5. "O" düğmesine basarak Blenderi kapatınız. "O" (KAPATMA) düğmesi, seçilen herhangi bir hızı durdurur ve aynı zamanda Blenderi kapatır.
6. Sürahi (veya hazne) aparatını çıkartmadan önce, elektrik fişini prizden çekiniz.

BUZ PARÇALAMA

KitchenAid Blenderiniz, bir BUZ PARÇALAMA (🌀) fonksiyonuna sahiptir. Bu özellik seçildiğinde, Blender, buz veya diğer bileşenleri parçalamak için kademeli aralıklarla ve uygun bir hızda otomatik olarak darbe uygular.

1. Blenderi çalıştırmadan önce, sürahi aparatının Blender tabanı üzerine doğru şekilde konumlandırıldığından emin olunuz.

NOT: Kilitli gövde ile taban arasında bir boşluk kalırsa, sürahi kilitli gövdeye oturmaz veya gövde Blender tabanı üzerine doğru şekilde sabitlenmeyecektir. Daha ayrıntılı talimatlar için bkz. "Blender Kurulumu".

2. Yiyecek bileşenlerini sürahiye koyunuz ve kapağı sıkıca kapatınız.
3. BUZ PARÇALAMA (🌀) düğmesine basınız. Gösterge ışığı yanık kalacaktır. Blender, kademeli aralıklarla otomatik olarak darbe uygulayacaktır.



4. BUZ PARÇALAMA (🌀) fonksiyonunu kapatınız, "O" düğmesine basınız. Blender böylece sürekli çalışmaya hazırdır.
5. Sürahi aparatını çıkartmadan önce, elektrik fişini prizden çekiniz.

BLENDERİN KULLANIMI

DARBE Modu

KitchenAid Blenderiniz, "Her Hızda Darbe" uygulamaya imkan tanıyan DARBE (Pulse) moduna sahiptir.

NOT: DARBE (Pulse) modu, BUZ PARÇALAMA (❄️) özelliğiyle birlikte kullanılamaz.

1. Blenderi çalıştırmadan önce, sürahi (veya hazne) aparatının Blender tabanı üzerine doğru şekilde konumlandırıldığından emin olunuz.

NOT: Kilitli gövde ile taban arasında bir boşluk kalırsa, sürahi (veya hazne) kilitli gövdeye oturmayacaktır veya gövde Blender tabanı üzerine doğru şekilde sabitlenmeyecektir. Daha ayrıntılı talimatlar için bkz. "Blender Kurulumu".

2. Yiyecek bileşenlerini sürahiye (veya hazneye) koyunuz ve kapağını sıkıca kapatınız.
3. DARBE (Pulse) tuşuna basınız. Düğmenin üzerindeki gösterge ışığı, beş hız ayarının tamamının DARBE (Pulse) modunda olduğunu belirtmek üzere yanıp sönecektir.



4. Bir hız düğmesine basınız. Basınız ve istediğiniz süre kadar basılı tutunuz. Hem hız düğmesi hem de DARBE (Pulse) modu göstergeleri seçilen hızda darbe uygulanırken yanık kalacaktır. Düğme serbest bırakıldığında, karıştırma işlemi duracaktır, fakat Blender DARBE (Pulse) modunda kalacaktır ve DARBE (Pulse) modu göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Tekrar darbe uygulamak ya da başka hızda çalıştırmak için, istediğiniz hız düğmesine basınız ve basılı tutunuz.



5. DARBE (Pulse) modu fonksiyonunu kapatınız, "0" düğmesine basınız. Blender böylece sürekli çalışmaya hazırdır.
6. Sürahi (veya hazne) aparatını çıkartmadan önce, elektrik fişini prizden çekiniz.

Karışım Kupası

60 mL karışım kupası, yiyecek bileşenlerini ölçmek ve eklemek için kullanılabilir.

Kupayı çıkartınız ve bileşenleri ekleyip ÇALKALAMA (🌀), DOĞRAMA (🌀) veya KARIŞTIRMA (🌀) hızını seçiniz. Yüksek hızlarda çalıştırırken, sürahi dolu halde veya içinde sıcak sıvı/yiyecek varsa, Blenderi durdurunuz ve bileşenleri ekleyiniz.



ÖNEMLİ: Eğer sıcak yiyecekleri veya sıvıları karıştırıyorsanız, orta kısımdaki malzeme kupasını çıkartınız. Sadece ÇALKALAMA (🌀) hızında çalıştırınız.

Yumuşak Başlatmalı Karıştırma Özelliği

Yumuşak başlatmalı karıştırma özelliği, bileşenleri bıçaklara doğru çekmek için Blenderi otomatik olarak düşük bir hızda başlatır, daha sonra en uygun performans için seçilen hızda çabuk bir şekilde yükseltir.

NOT: Yumuşak başlatmalı karıştırma özelliği sadece "0" (KAPATMA) modunda bir hız seçildiğinde çalışır ve DARBE (Pulse) modu veya BUZ PARÇALAMA (❄️) özelliği ile birlikte çalışmaz.

HIZ KONTROL KILAVUZU

Yiyecek

Karıştırılmış buzlu içecek.....	
Peynirli kek.....	
Doğranmış meyveler.....	Pulse
Doğranmış sebzeler.....	Pulse
Krem peynirli labne.....	
Kremalı çorba.....	
Parçalanmış/doğranmış buz.....	
Dip sos.....	
İnce doğranmış taze meyveler.....	
İnce doğranmış taze sebzeler.....	
Turtalar/tatlılar için yumuşak jöle.....	
Dondurulmuş doğranmış meyve (bir bıçak ucuyla delinebilecek kıvama gelene kadar buzunu hafif çözün).....	
Dondurulmuş ayran.....	
Dondurulmuş konsantreden meyve suyu.....	
Meyveli içecek (ince).....	
Meyveli içecek (kalın).....	
Meyveli sos.....	
Rendelenmiş sert peynir.....	

Hız

Yiyecek

Et suyu.....	
Buzlu sütlü içecek.....	
Sandviç için et salatası.....	Pulse
Mus.....	
Yulaf ezmesi.....	
Pankek/gözleme hamuru.....	
Fesleğen sosu.....	
Meyve püresi/Bebek maması.....	
Et püresi/Etli bebek maması.....	
Sebzeli püresi/Sebzeli bebek maması.....	
Salata sosu.....	
Baharatlı kırıntı kaplama.....	Pulse
Şerbetli içecek.....	
Topaksız ricotta veya süzme peynir.....	
Streusel üst kaplama.....	
Tatlı kırıntı kaplama.....	Pulse
Tatlı çıtır kaplama.....	Pulse
Sebzeli ana yemek sosu.....	
Waffle hamuru.....	
Beyaz sos.....	

Hız

İPUCU - Bir defasında bir standart buz küpü tepsisini ya da 12 ile 14 standart buz küpünü işlemiden geçiriniz. Spatula ile ara sıra karıştırmak sadece Blender "O" (KAPALI) ise faydalı olacaktır. BUZ PARÇALAMA () fonksiyonu, herhangi bir sıvı bileşen eklemeyen buzları parçalayıp doğrayacak şekilde tasarlanmıştır.

Blender sürahişi, hanesi, kilitli gövde ve bıçak aparatı, tek parça şeklinde veya sökmeden bir arada kolayca temizlenebilirler.

- Blenderi her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz
- Blenderi veya kablosunu suya batırmayınız
- Aşındırıcı temizleyiciler veya ovma telleri kullanmayınız

Her Bir Parçanın Temizlenmesi

1. Sürahi (veya hazne) tertibatını düz bir şekilde Blender tabanından yukarıya doğru kaldırınız. Aparatı sert bir zemin üzerine koyunuz. Daha sonra, kilitli gövdeyi, bıçak aparatını ve sızdırmazlık halkasını sürahidan (veya haznedan) ayırmak için, kilitli gövdeyi tutarken sürahiyi (veya hazneyi) saatin tersi yönde iki klik sesi işitene kadar döndürünüz. Parçaları sabunlu su ile yıkayınız. Durulayınız ve silerek kurulayınız.

NOT: Kapağı, malzeme kupasını, kilitli gövdeyi ve sızdırmazlık halkasını elde yıkayınız; bu parçalar bulaşık makinesinde hasar görebilirler. Sürahi, otomatik bir bulaşık makinesinin alt rafına yerleştirilebilir.



2. Blender tabanını ve kablosunu ılık, sabunlu su ile ıslatılmış bir bezle siliniz; nemli bir bezle silerek temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.

Sökmeden Temizleme

1. Sürahiyi (veya hazneyi) Blender tabanına yerleştiriniz, yarısına kadar ılık (sıcak değil) su ile doldurunuz ve 1 veya 2 damla bulaşık deterjanı ekleyiniz. Sürahinin (veya haznenin) kapağını kapatınız, ÇALKALAMA (🌀) hız düğmesine basınız ve Blenderi 5 ile 10 saniye çalıştırınız. Sürahiyi (veya hazneyi) çıkartınız ve içeri boşaltınız. Temiz hale gelene kadar ılık suyla durulayınız.
2. Kapakları ve malzeme kupasını temizlemek için, ılık sabunlu suda yıkayınız, daha sonra durulayıp iyice kurulayınız.
3. Blender tabanını ve kablosunu ılık, sabunlu su ile ıslatılmış bir bezle siliniz; nemli bir bezle silerek temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.

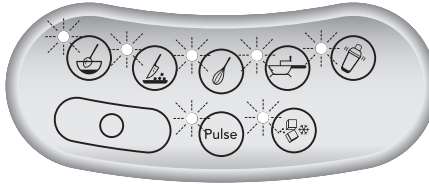
Bir ayar seçildiğinde Blender çalışmıyor:



Hiçbir uyarı ışığı yanmıyor.

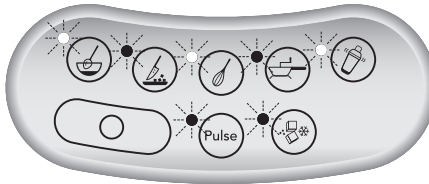
Blenderin fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer takılıysa, "O" (KAPATMA) düğmesine basınız ve Blenderin fişini prizden çekiniz. Fişi aynı prize geri takınız. Eğer Blender halen çalışmıyorsa, Blenderin takılı olduğu hattın sigortasını veya şalterini kontrol ediniz ve hatta elektrik olduğundan emin olunuz.

Blender karıştırma esnasında duruyor:



Tüm gösterge ışıkları aynı anda yanıp sönüyor.

Blendere aşırı yüklenme olabilir. Eğer ağır kıvamlı yiyecekleri karıştırırken Blenderde aşırı yüklenme olursa, motorun hasar görmemesi için kendini otomatik olarak kapatacaktır. Blenderi resetlemek için "O" (KAPATMA) düğmesine basınız ve fişini prizden çekiniz. Sürahi aparatını tabandan çıkartınız ve içindeki malzemeyi küçük gruplara ayırınız. Sürahiye sıvı eklenmesi de Blenderin yükünü azaltabilir.



Gösterge ışıkları değişken şekilde yanıp sönüyor.

Blender sıkışmış olabilir. Eğer sıkışmışsa, motorun hasar görmemesi için Blender çalışmayı durduracaktır. Blenderi resetlemek için "O" (KAPATMA) düğmesine basınız ve fişini prizden çekiniz. Sürahi aparatını tabandan çıkartınız ve bir spatula ile sürahinin taban kısmında sıkışan yiyecek parçasını çıkartarak bıçakları serbest hale getiriniz.

Blender açılıyor fakat bıçaklar dönmüyor:



Boşluk

Sürahi kilitli gövdeye doğru şekilde oturtulmamıştır ve bu sebeple kavrayıcılar kapanmamıştır. Sürahiye tabandan çıkartınız ve gövdeye tam olarak oturtunuz. Sürahiye kilitli gövdeye bastırıp saat yönünde ikinci "klik" sesini duyana kadar döndürünüz. Bu işlem, sürahinin kavrayıcıya tam oturmasını da sağlar. Bkz. "Blender Kurulumu".

Eğer sorun bu bölümde açıklanan işlemlerle giderilemezse, bir yetkili servise danışınız (bkz. "Garanti ve Servis").

Blenderi satıcınıza göndermeyiniz, çünkü satıcınız servis hizmeti vermez.

Hızlı İpuçları

- Eğer buzlu içecekler hazırlıyorsanız, güzel bir kıvam ve doku elde etmek için BUZ PARÇALAMA () fonksiyonunu kullanınız.
- Küçük buz küpleri, büyük olanlara göre daha hızlı doğranır veya parçalanır.
- Bu Blender sürahisine, diğer blenderlere koyduğunuzdan daha fazla miktarda malzeme koyunuz – 1 kupa (235 mL) porsiyona kıyasla bir defada 2 ile 3 kupa (475 ile 710 mL) malzeme koyabilirsiniz.
- Birçok malzeme karışımında, malzemeleri iyice özemek için karıştırma işlemine ÇALKALAMA () ayarıyla başlayınız. Daha sonra, gerekirse hızı artırınız.
- Karıştırma esnasında sürahinin kapağını kapalı tutunuz.
- Dilerseniz, Blender ÇALKALAMA (), DOĞRAMA () veya KARIŞTIRMA () ayarlarında çalışırken, sıvı veya buz eklemek için ortadaki malzeme kupasını sürahi kapağından çıkartınız.
- Yüksek hızlarda çalıştırırken, sürahi dolu halde veya içinde sıcak sıvı/yiyecek varsa, Blenderi durdurunuz ve bileşenleri ekleyiniz.
- Mutfak gereçlerini sürahiye daldırmadan önce Blenderi durdurunuz. Karışım malzemelerini karıştırmak için, sadece Blender “O” (KAPALI) iken kauçuk bir spatula kullanınız. Spatula da dahil hiçbir mutfak aletini motor çalışırken sürahiye sokmayınız.
- Sıcak yiyecekleri karıştırmadan önce, mümkünse soğutunuz. Ilık yiyecekleri karıştırmaya ÇALKALAMA () ayarında başlayınız. Gerekirse hızı sonra artırınız.
- **Sıcak sıvıları karıştırırken, orta malzeme kupasını çıkartınız ve sadece ÇALKALAMA () ayarını kullanınız. Sıcak sıvıları karıştırırken, çıplak elinizi sürahi kapağının üzerine koymayınız.**
- Aşırı karıştırma uygulamamak için, birkaç saniye geçtikten sonra cihazı durdurup yiyeceklerin kıvamını kontrol ediniz.

Nasıl yapılır...

Dondurulmuş meyve suyu sulandırma:

175 mL portakal suyu konsantresi için, meyve suyunu ve doğru miktarda suyu sürahiye koyunuz. Kapağı kapatınız ve iyice karışana kadar 10 ile 15 saniye KARIŞTIRMA () ayarında iyice karıştırınız.

355 mL’lik bir kutu konsantre için, meyve suyunu ve 1 kutu suyu sürahiye koyunuz. Kapağı kapatınız ve iyice karışana kadar 20 ile 30 saniye KARIŞTIRMA () ayarında iyice karıştırınız. Kalan 2 kutu suyu karıştırınız.

Aromalı jölenin çözülmesi: Kaynamış suyu sürahiye boşaltınız; jöleyi ekleyiniz. Malzeme kupasını çıkartınız ve jöle çözülene kadar ÇALKALAMA () ayarında yaklaşık 10 ile 30 saniye karıştırınız. Diğer malzemeleri ekleyiniz.

Kurabiye ve mısır unlu kurabiye

kırıntıları yapma: Büyük kurabiyeleri 4 cm’lik çaplarda küçük parçalara bölünüz. Küçük kurabiyeleri olduğu gibi koyunuz. Sürahiye yerleştiriniz. Cihazın DARBE () modunda ve DOĞRAMA () ayarında, istediğiniz kıvamı elde edene kadar her defasında yaklaşık 3 saniye boyunca bir kaç darbe uygulayarak karıştırınız. Kırıntıları, dondurulmuş yoğurt, puding veya meyve kompostosu için üst malzeme olarak kullanınız.

Turta ve tatlılar için daha ince kırıntılar hazırlamak için, mısır unlu kurabiyeleri veya normal kurabiyeleri yaklaşık 4 cm çapında küçük parçalara bölünüz ve sürahiye yerleştiriniz. Cihazın DARBE () modunda ve SIVILAŞTIRMA () ayarında, istenilen kıvam elde edilene kadar yaklaşık 20 ile 30 saniye boyunca birkaç kez darbe uygulayarak karıştırınız.

Kraker kırıntıları hazırlama: Kurabiye prosedürünü uygulayınız. Ana güveç ve sebze yemeklerinde üst malzeme veya karışım malzemesi olarak kullanınız.

Ekmek kırıntıları hazırlama: Büyük ekmek parçalarını 4 cm’lik çaplarda parçalara bölünüz. Kurabiye prosedürünü uygulayınız. Ana güveç ve sebze yemeklerinde üst malzeme veya karışım malzemesi olarak kullanınız.

Meyveleri ve sebzeleri doğrama: 2 Kupa (475 mL) meyve veya sebze parçalarını sürahiye koyunuz. Cihazın DARBE (Pulse) modunda ve ÇALKALAMA (🌀) ayarında, istediğiniz kıvamı elde edene kadar her defasında yaklaşık 2 ile 3 saniye boyunca bir kaç darbe uygulayarak karıştırınız.

Meyve püresi yapma: 2 Kupa (475 mL) konserve veya pişmiş meyveyi sürahiye koyunuz. Bir kupa (240 mL) meyve için 2 ile 4 yemek kaşığı (30 ile 60 mL) meyve suyunu ya da suyu ekleyiniz. Kapağı kapatınız ve 5 ile 10 saniye PÜRE YAPMA (🌀) ayarında karıştırınız.

Sebzeli püresi yapma: 2 Kupa (475 mL) konserve veya pişmiş sebzeyi sürahiye koyunuz. Bir kupa (240 mL) sebze için 2 ile 4 yemek kaşığı (30 ile 60 mL) et suyu, su veya süt ekleyiniz. Kapağı kapatınız ve 10 ile 20 saniye PÜRE YAPMA (🌀) ayarında karıştırınız.

Et püresi: Pişmiş, küp doğranmış, yumuşak eti sürahiye koyunuz. Bir kupa (240 mL) et için 3 ile 4 yemek kaşığı (45 ile 60 mL) et suyu, su veya süt ekleyiniz. Kapağı kapatınız ve 10 saniye ÇALKALAMA (🌀) ayarında karıştırınız. Blenderi durdurunuz ve sürahinin içindeki malzemeyi sıyrarak alınız. Kapağı kapatınız ve 10 ile 20 saniye PÜRE YAPMA (🌀) ayarında karıştırınız.

Süzme peynir veya ricotta peyniri püresi: Süzme peyniri veya ricotta peynirini sürahiye koyunuz. Kapağı kapatınız ve iyi bir kıvama gelene kadar 25 ile 35 saniye KARIŞTIRMA (🌀) ayarında karıştırınız. Blenderi durdurunuz ve sürahinin içindeki malzemeyi sıyrarak alınız. Gerekirse, bir kupa (240 mL) süzme peynir için 1 yemek kaşığı (15 mL) yağsız süt ekleyiniz. Az yağlı dip soslar ve krem peynirler için alt malzeme olarak kullanınız.

Pişmiş yiyecekler için sıvı malzemelerin karıştırılması: Sıvı malzemeleri sürahiye doldurunuz. Kapağı kapatınız ve iyice karışana kadar 10 ile 15 saniye SIVILAŞTIRMA (🌀) ayarında karıştırınız. Sıvı karışımı kuru malzemelerin üzerine dökünüz ve iyice karıştırınız.

Sostaki topak parçaların çıkartılması: Eğer sos veya krema topaklı olursa, sürahiye koyunuz. Kapağı kapatınız ve iyi bir kıvama gelene kadar 5 ile 10 saniye KARIŞTIRMA (🌀) ayarında karıştırınız.

Kıvam kalınlaştırma için un ve sıvının karıştırılması: Unu ve sıvıyı sürahiye koyunuz. Kapağı kapatınız ve kıvama gelene kadar 5 ile 10 saniye ÇALKALAMA (🌀) ayarında karıştırınız.

Beyaz sos hazırlama: Sütü, unu ve gerekirse tuzu sürahiye koyunuz. Kapağı kapatınız ve iyice karışana kadar 5 ile 10 saniye ÇALKALAMA (🌀) ayarında karıştırınız. Tencereye boşaltınız ve normal şekilde pişiriniz.

Karışımın pankek veya waffle hamuru hazırlama: Karışımı ve diğer malzemeleri sürahiye koyunuz. Kapağı kapatınız ve iyice karışana kadar 10 ile 20 saniye KARIŞTIRMA (🌀) ayarında karıştırınız. Blenderi durdurunuz ve sürahinin içindeki malzemeyi sıyrarak alınız.

Peynir rendeleme: Çok soğuk peyniri 1,5 cm'lik küpler halinde kesin. En fazla 1/2 kupa (120 mL) peyniri sürahiye koyunuz. Kapağı kapatınız ve 5 ile 10 saniye SIVILAŞTIRMA (🌀) ayarında karıştırınız. Parmesan gibi sert peynirler için, peyniri oda sıcaklığına getiriniz ve sonra 10 ile 15 saniye SIVILAŞTIRMA (🌀) ayarında karıştırınız.

Bebek için yulaf ezmesi yapma: Pişmemiş yulaf ezmesi parçalarını sürahiye koyunuz. Cihazın DARBE (Pulse) modunda ve KARIŞTIRMA (🌀) ayarında, istediğiniz kıvama gelene kadar her darbe 2 ile 3 saniye olacak şekilde yaklaşık 5 darbe uygulayarak karıştırınız. Normal şekilde pişiriniz.

Yetişkin yemeklerinden bebek maması yapma: Hazırlanmış yetişkin yemeğini sürahiye koyunuz. Kapağı kapatınız ve yaklaşık 10 saniye ÇALKALAMA (🌀) ayarında karıştırınız. Daha sonra yaklaşık 10 ile 30 saniye PÜRE YAPMA (🌀) ayarında karıştırınız.

Blender Sürahisinin Durulanması: Sürahiyi yarısına kadar ılık su ile doldurunuz. Birkaç damla bulaşık deterjanı ekleyiniz. Kapağı kapatınız ve sürahinin yanları temizlenene kadar yaklaşık 5 ile 10 saniye ÇALKALAMA (🌀) ayarında karıştırınız. Durulayınız ve kurulayınız. Tam temizlik için, sürahiyi bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. En iyi sonucu elde etmek için, kapak, malzeme kupası, kilitli gövde, bıçak aparatı ve sızdırmazlık halkasının elde yıkanması önerilir. Bkz. "Bakım ve Temizlik".

MUTFAK TİPİ BLENDER HAZNESİ İPUÇLARI

Mutfak Tipi Blender Haznesi

Mutfak Tipi Blender Haznesi, salata sosları, taze mayonez, salsa sos veya pesto/ fesleğen sosu hazırlamak ve doğru miktarda tek kişilik frapeler veya meyve püreleri yapmak için idealdir. Veya tarifleriniz için taze bitki ya da çerezleri doğramak/ parçalamak için de kullanabilirsiniz.

Bu Mutfak Tipi Blender Haznesi, Artisan 1.5 L cam sürahinin ek parçasıdır. Bu küçük Blender Haznesi küçük miktarlarda malzemeler için daha iyi ve hızlı sonuç verir ve daha ince dokulu karışım elde etmenizi sağlar: örneğin bebek maması, püre çorbaları, taze bitkiler, baharatlar, meyve püreleri, ekmek kırıntıları, bisküviler ve dip sosları (humus, pesto, mayonez).

Aşağıdaki sonuçları elde etmek için küçük miktarlarda belirli malzemeleri işler:

- | | |
|---|--|
| - ekmek kırıntıları (100 g esmer veya 50 g beyaz) | çok ince sonuç |
| - havuçları işleme | eşit incelikte doğrama sonucu |
| - humus (130 g sudan geçirilmiş nohut ile) | çok iyi sonuç |
| - mayonez (2 büyük yumurta & 150/200 mL zeytin yağı) | çok koyu (kalın) sonuç
(karışım koyulaştıktan sonra sirke, tuz ve biber ekleyerek en iyi sonuç elde edilir) |
| - bitkiler (örneğin 25 g maydanoz) | kabaca doğranmış sonuç |
| - fıstık ezmesi (100 g fıstık) | ince kıvamlı sonuç |
| - badem (50 g veya 150 g) | ince ile çok ince arası kıvam |
| - çorba (en fazla 750 g sebze + bitki) | çok iyi sonuç |
| - meyve püresi (210 g veya 425 g konserve meyve; tüm muz; bir kupa meyve suyu + 1 yem. kaşığı yoğurt) | mükemmel sonuç |
| - peynir doğrama | çok hızlı ve mükemmel sonuç |
| - pesto sos (70 mL, 1 diş sarımsak, 20 g fesleğen, 20 g çam fıstığı ve 45 g parmesan peyniri) | çok iyi kıvam |
| - baharatlar (30 mL kişniş tohumu) | ince (fakat toz gibi değil) |
| - baharatlar (30 mL hardal tohumu) | yüksek hızda iyi ve toz kıvamında ince sonuç |
| - bisküviler (8 veya 100 g) | mükemmel ince sonuç |

Serpme Kapağı

Bu çok yönlü kapak, hem sürahiye hem de Mutfak Tipi Blender Haznesine uyar ve Blender çalışırken yağları ya da diğer sıvıları serpmek için kullanılır.

KitchenAid Blender Garantisi

Garanti Süresi:	KitchenAid'in Ödeme Yapacağı Şeyler:	KitchenAid'in Ödeme Yapmayacağı Şeyler:
Avrupa, Orta Doğu ve Afrika: 5KSB5553 Satın alma tarihinden itibaren üç yıl Tam Garanti.	Malzeme ve işçilikteki hataların düzeltilmesi için değiştirilebilir parçalar ve tamir işçilik ücretleri. Servis işlemi, bir Yetkili KitchenAid Servis Merkezince yapılmalıdır.	A. Blender, normal evde yemek/ yiyecek hazırlama işlerinden başka işler için kullanılmışsa yapılacak tamirler. B. Kaza, değişiklikler, yanlış kullanım, kötü kullanım veya yerel elektrik kanunlarına uygun olmayan montaj/ işletimden kaynaklanan hasarlar.

KITCHENAID, DOLAYLI HASARLARDAN DOLAYI HERHANGİ BİR SORUMLULUK KABUL ETMEZ.

Müşteri Hizmetleri

Herhangi bir sorunuz olursa ya da size en yakın KitchenAid Yetkili Hizmet Merkezini bulma konusunda yardıma ihtiyaç duyarsanız, aşağıda verilen irtibat bilgilerini kullanarak bizimle iletişime geçebilirsiniz.

NOT: Tüm servis işlemlerinin Yetkili bir KitchenAid Hizmet Merkezi tarafından yerel olarak gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

İthalatçı bilgisi:

IPEK GIDA DTM ELK ESYA TIC VE SAN LTD STI

Macun Mah. Bati Bulvari ATB Is Mrkz.

No:1 C Blok 49

Yenimahalle, Ankara / TURKEY 06105

SSHYB Tarih/No: 27.07.2018 / 52253

+90 312 397 83 70

Servis İşlemleri için:

+90 216 621 50 01 (ücretsiz hat) numarasını arayarak servis talebi oluşturabilirsiniz.

Daha fazla bilgi için, aşağıdaki adresten web sitemizi ziyaret edin:
www.kitchenaid.eu

Bu talimatlara, www.kitchenaid.eu adresinde bulunan web sitemizden de ulaşabilirsiniz.

