

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE ZUM BLENDER/STANDMIXER

Wichtige Sicherheitshinweise	22
Elektrische Anforderungen	24
Entsorgung von Elektrogeräten	24

TEILE UND MERKMALE..... 25

MONTIEREN DES BLENDERS/STANDMIXERS

Zusammenbauen des Blenders/Standmixers.....	26
---	----

BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

Verwenden des Blenders/Standmixers	27
Verwenden der Funktion für heiße Speisen	28
Verwenden der Funktion zum Zerkleinern von Eis.....	29
Verwenden der Impuls-Funktion.....	30
Verwenden des Zutatenensatzes im Mixerkrug sowie des Sanftanlaufs.....	31
Auswählen der richtigen Geschwindigkeit	31

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

Kurztipps	32
Hilfreiche Tipps.....	32

PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigen des Blenders/Standmixers	33
---	----

PROBLEMBEHEBUNG..... 34

GARANTIE UND KUNDENDIENST 35

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.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie den Blender/Standmixer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. 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.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
5. Vermeiden Sie es, mit beweglichen Teilen in Kontakt zu kommen.

6. Betreiben Sie den Blender/Standmixer nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte, es fallen gelassen oder auf andere Art beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
8. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
9. 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/Standmixer nicht in Betrieb ist.
10. Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneiden sowie beim Entleeren der Krug und während der Reinigung besonders vorsichtig.
11. Betreiben Sie den Blender/Standmixer nur mit sicher befestigter Abdeckung.
12. Die Benutzung von Zusatzteilen, die nicht von KitchenAid empfohlen wurden, kann Risiken für Körperverletzungen bergen.
13. Betreiben Sie den Blender/Standmixer stets mit korrekt aufgesetztem Deckel. Verwenden Sie beim Verarbeiten heißer Zutaten stets die Funktion für heiße Speisen. Beachten Sie beim Eingießen heißer Flüssigkeiten in den Blender/Standmixer, dass diese plötzlich herausspritzen können.
14. Wenn das Gerät betriebsbereit ist, blinkt die Anzeige. Vermeiden Sie jeden Kontakt mit den Messern oder sich bewegenden Teilen.
15. **Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.**

**HEBEN SIE DIESE
ANLEITUNG GUT AUF**

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.

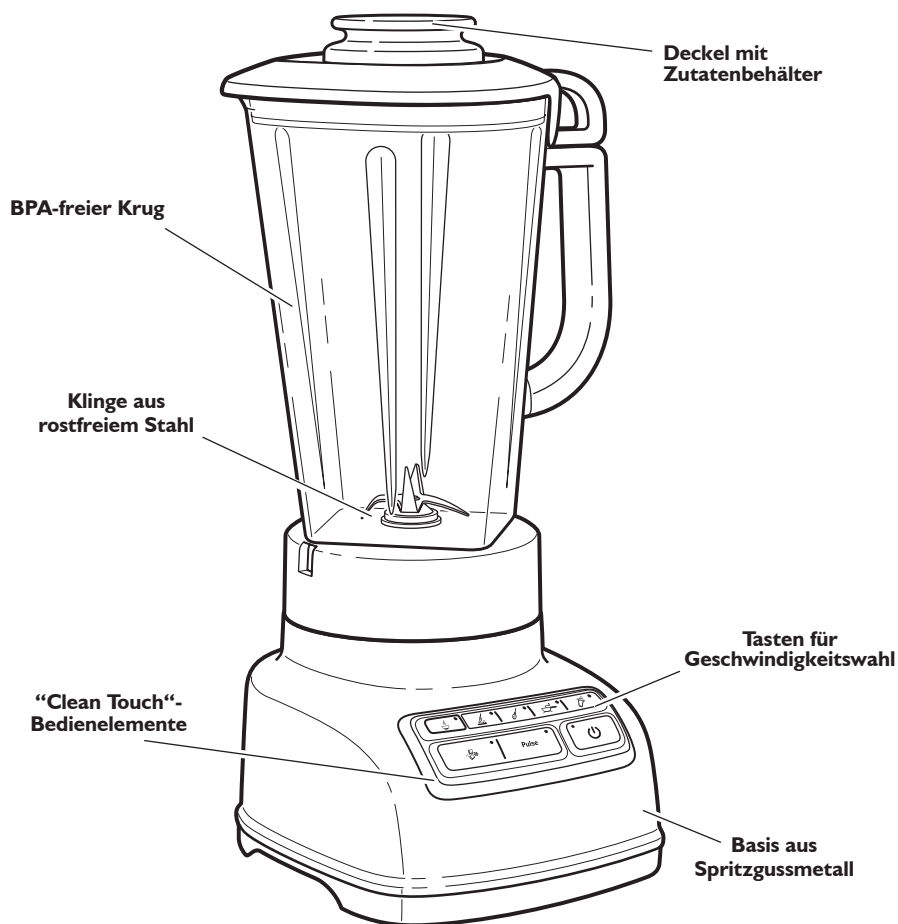
- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer

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.

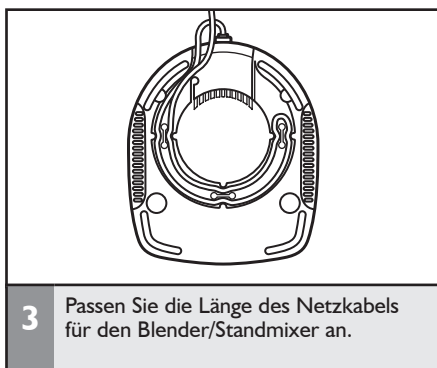
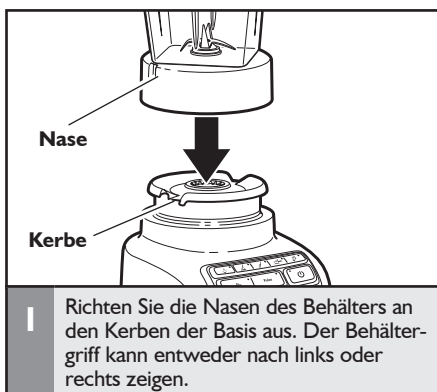


MONTIEREN DES BLENDERS/STANDMIXERS

Zusammenbauen des Blenders/Standmixers

Vor dem ersten Verwenden

Waschen Sie den Blender/Standmixer 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 Zutaten Einsatz in warmem, seifigem Wasser (siehe „Pflege und Reinigung“). Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend.



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

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

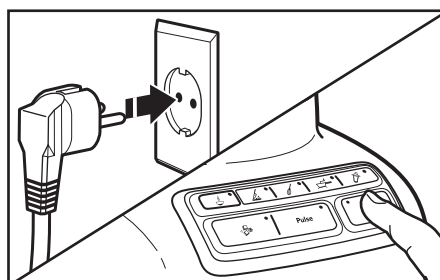
Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

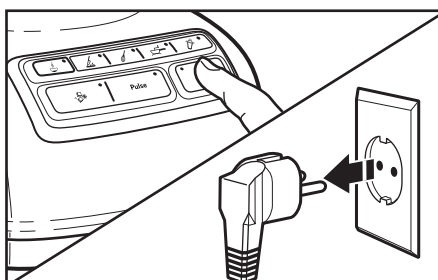
Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

MONTIEREN DES BLENDERS/STANDMIXERS



- 5** Der Blender/Standmixer 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/STANDMIXERS

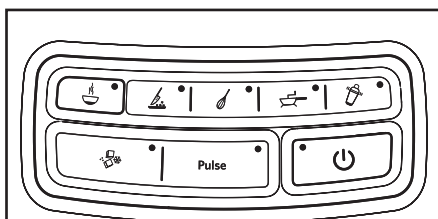
Verwenden des Blenders/Standmixers

Vor dem Verwenden

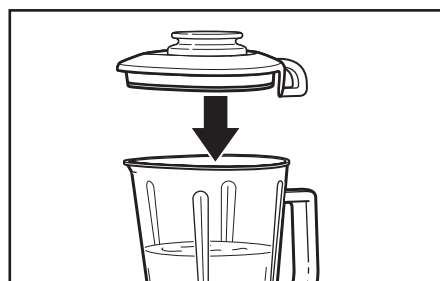
Beachten Sie folgende Hinweise, wenn der Blender/Standmixer eingeschaltet ist oder die Anzeige für den IMPULS-Modus blinkt:

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

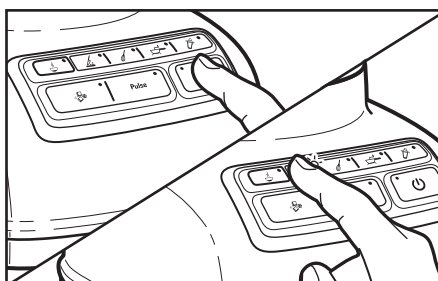
Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf die Basis aufgesetzt wurde und verriegelt ist.



Der Blender/Standmixer verfügt über vier Geschwindigkeitsstufen: HACKEN (🔪), MIXEN (🌀), PÜRIEREN (🌀) und VERFLÜSSIGEN (🌀). Außerdem werden drei spezielle Funktionen unterstützt: HEISSE SPEISEN (🔥), ZERKLEINERN VON EIS (🧊) und IMPULS (Pulse).

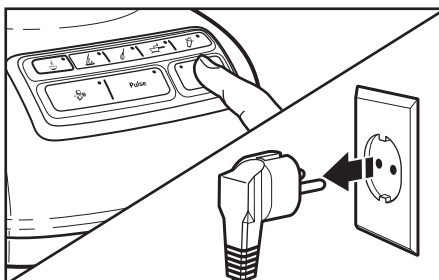


- 1** Geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie den Deckel fest auf. Drücken Sie ihn entlang der Oberkante des Behälters fest an.



- 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.

BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

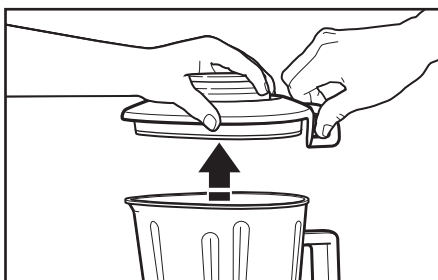


- 3** Drücken Sie abschließend die Ein/Aus-Taste (⏻), um den Blender/Standmixer anzuhalten. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻) ein zweites Mal, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Behälter vom Blender/Standmixer nehmen.

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



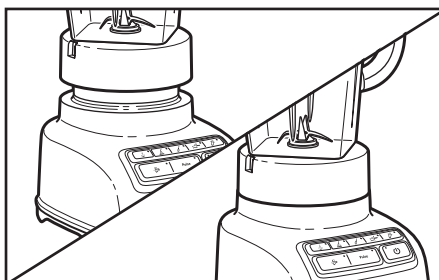
- 4** Zum Abnehmen des Deckels müssen Sie zuerst den Griffansatz an der Rückseite anheben, um die Dichtung zu öffnen.



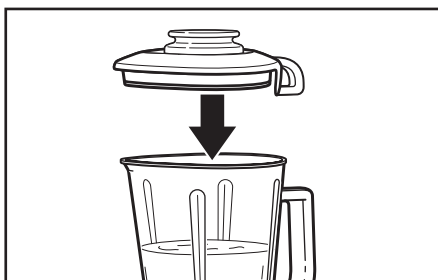
- 5** Heben Sie den Deckel dann seitlich an, um ihn komplett vom Behälter abzunehmen.

Verwenden der Funktion für heiße Speisen

WICHTIG: Vergewissern Sie sich vor dem Vermengen heißer Zutaten oder Flüssigkeiten – **wie Suppen oder Soßen** –, dass der Deckel sicher sitzt. Verwenden Sie dabei ausschließlich die Funktion für **HEISSE SPEISEN** (🔥).

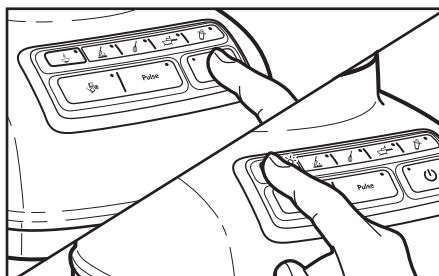


- 1** Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf die Basis aufgesetzt wurde.

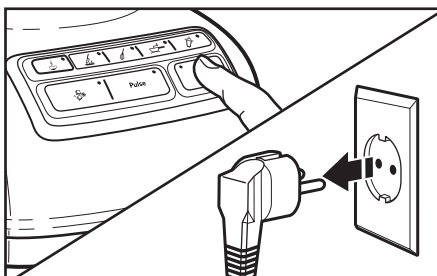


- 2** Geben Sie die Zutaten in den Behälter, setzen Sie den Deckel fest auf; achten Sie darauf, dass der Griff am Deckel wie abgebildet auf den Behältergriff zeigt.

BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS



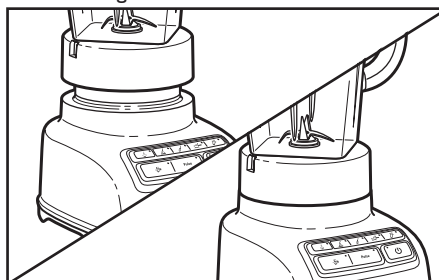
- 3** Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻) gefolgt von der Taste für HEISSE SPEISEN (🔥). Die Anzeige über der Taste für heiße Speisen leuchtet auf. Die Funktion für heiße Speisen beginnt mit geringer Geschwindigkeit und erhöht diese über einen Zeitraum von 90 Sekunden, damit keine heiße Flüssigkeit herausspritzt.



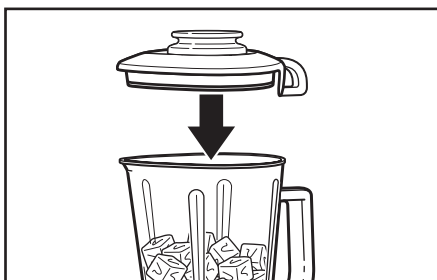
- 4** Nach Ablauf der Funktion für heiße Speisen hält der Blender/Standmixer an. Drücken Sie zum Ausschalten die Ein/Aus-Taste (⏻). Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Behälter vom Blender/Standmixer nehmen.

Verwenden der Funktion zum Zerkleinern von Eis

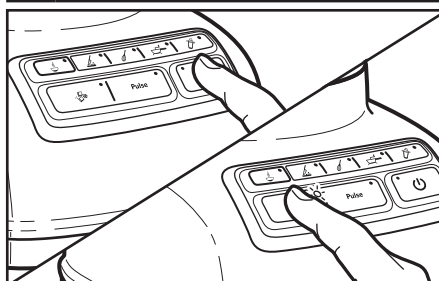
Ihr Blender/Standmixer verfügt über eine Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS (❄️). Ist diese Funktion gewählt, läuft die Klinge 30 Sekunden lang immer wieder kurzzeitig mit der optimalen Geschwindigkeit zum Zerkleinern von Eis und anderen Zutaten an.



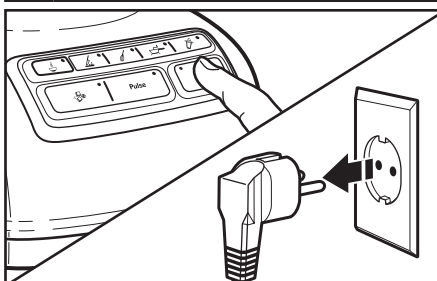
- 1** Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf die Basis aufgesetzt wurde.



- 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.



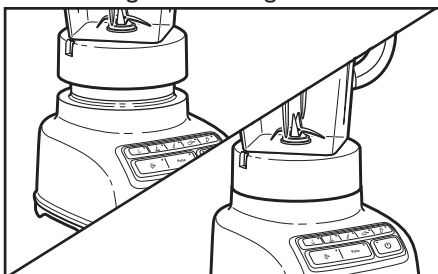
- 4** Nach Ablauf der Dauer hält der Blender/Standmixer an. Drücken Sie zum Ausschalten die Ein/Aus-Taste (⏻). Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Behälter vom Blender/Standmixer nehmen.

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.

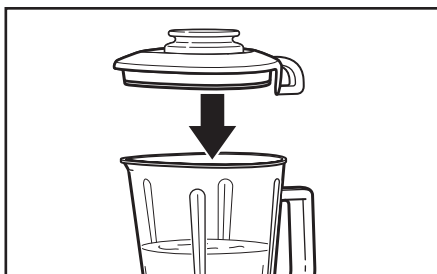
BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

Verwenden der Impuls-Funktion

Ihr Blender/Standmixer verfügt über eine IMPULS-Funktion (Pulse), die auf jeder Geschwindigkeitsstufe eingesetzt werden kann.

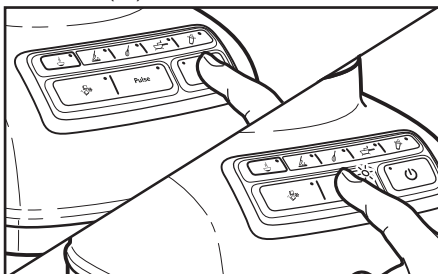


- 1 Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf die Basis aufgesetzt wurde.

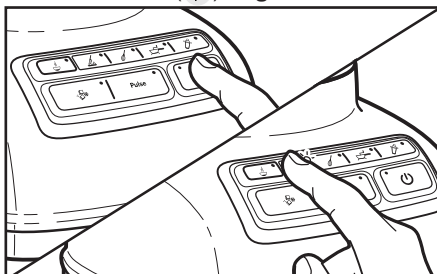


- 2 Füllen Sie die Zutaten in den Behälter und verschließen Sie ihn sorgfältig mit dem Deckel.

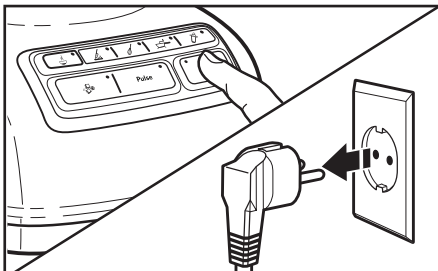
HINWEIS: Der IMPULSMODUS kann nicht gleichzeitig mit der Funktion für HEISSE SPEISEN (🔥) oder der Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS (🧊) eingesetzt werden.



- 3 Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (🔌) und anschließend IMPULS (Pulse). Die Anzeige über der Impuls-Taste und den vier Tasten für die Geschwindigkeitsstufen beginnt zu blinken, da nun für alle vier Stufen der IMPULSMODUS (Pulse) aktiviert ist.



- 4 Halten Sie die Geschwindigkeitstaste für die gewünschte Dauer gedrückt. Die Anzeigen der gewählten Geschwindigkeitstaste und für den PULSMODUS leuchten während des gepulsten Mixvorgangs. Der Mixvorgang endet beim Loslassen der IMPULS-Taste; die IMPULS-Anzeige blinkt. Um erneut bei derselben oder einer anderen Geschwindigkeit im PULSMODUS zu mixen, halten Sie einfach die gewünschte Taste gedrückt.



- 5 Drücken Sie abschließend zum Ausschalten die Ein/Aus-Taste (🔌). Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Behälter vom Blender/Standmixer nehmen.

Verwenden des Zutateneinsatzes im Mixerkrug sowie des Sanftanlaufs

- Der Zutateneinsatz des Mixerkruges kann zum Messen und Einfüllen von Zutaten verwendet werden. Entfernen Sie den Einsatz und füllen Sie Zutaten ein, wenn eine der Geschwindigkeitsstufen HACKEN oder MIXEN verwendet wird. Wenn Sie eine höhere Geschwindigkeitsstufe verwenden, der Behälter sehr voll ist oder heiße Zutaten zum Einsatz kommen, halten Sie den Blender/Standmixer an, bevor Sie Zutaten einfüllen.
- Die "Soft Start"-Mixerfunktion aktiviert den Blender/Standmixer bei niedrigen

Umdrehungszahlen, um die Zutaten zur Klinge 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 dem IMPULS-Modus (Pulse) oder dem Modus zum ZERKLEINERN VON EIS (☞) funktioniert der Sanftanlauf nicht.

WICHTIG: Vergewissern Sie sich vor dem Vermengen heißer Zutaten oder Flüssigkeiten, dass der Deckel vollständig geschlossen ist. Verwenden Sie dabei ausschließlich die Funktion für HEISSE SPEISEN (☞).

Auswählen der richtigen Geschwindigkeit

Geschwindigkeit	Speise			
 HEISSE SPEISEN	Suppe Heiße Soßen (Fleischsoße, weiße Soße) Heißgetränke			
 ZERHACKEN	Zerkleinertes Obst Zerkleinertes Gemüse	Fleischsalat für Sandwich-Füllungen	Pesto Dips Kalte Obst- oder Gemüsesoße	Pikante Garnierung Sweet-Crumb- Garnierung
 MIXEN	Fruchtsaft aus gefrorenem Konzentrat Salatdressing	Bratensaft	Pfannkuchenteig Waffelteig	Weicher Ricotta- oder Hüttenkäse
 PÜRIEREN	Haferbrei Pürierte Früchte/ Babynahrung Püriertes Fleisch/ Fleisch für Babynahrung Püriertes Gemüse/ Gemüse für Babynahrung			
 VERFLÜSSIGEN	Gemischtes Eisgetränk Getränk auf Basis von gefrorenem Joghurt Fruchtgetränk (dünn) Milcheisgetränk Sorbetgetränk	Luftige Gelatine für Obstkuchen/ Nachspeisen Käse-/Quarkkuchen Mousse	Geriebener Hartkäse	
 ZERKLEINERN VON EIS	Zerstoßenes Eis	Fein gehackte frische Früchte Fein gehacktes frisches Gemüse	Gefrorene, gehackte Früchte (leicht antauen lassen, bis eine Messerspitze eindringen kann)	
 PULS	Zerkleinertes Obst Zerkleinertes Gemüse	Fleischsalat für Sandwich-Füllungen	Pikante Garnierung Sweet-Crumb- Garnierung	

Kurztipps

- Wenn Sie Getränke mit Eis zubereiten, können Sie nach dem ZERKLEINERN VON EIS (☞) die Funktion zum VERFLÜSSIGEN (☞) verwenden, 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 der Geschwindigkeit HACKEN (☞) beginnen, um die Zutaten gründlich zu

vermengen. Wählen Sie dann gegebenenfalls eine höhere Geschwindigkeit.

- Entfernen Sie bei Bedarf den Zutateneinsatz in der Mitte des Behälterdeckels und füllen Sie Flüssigkeiten oder Eiswürfel ein, wenn eine der Geschwindigkeitsstufen HACKEN (☞) oder MIXEN (☞) verwendet wird.
- Halten Sie den Blender/Standmixer an, bevor Sie Küchengeräte im Behälter verwenden. Vermengen Sie Zutaten nur dann mit einem Küchenutensil, wenn der Blender/Standmixer ausgeschaltet ist. Verwenden Sie niemals Küchenutensilien im Behälter, wenn der Motor läuft.

Hilfreiche Tipps...

Aromatisierte Gelatine auflösen: Gießen Sie kochendes Wasser in den Behälter und fügen Sie die Gelatine hinzu. Mixen Sie mit der Funktion für HEISSE SPEISEN (☞) etwa 10 bis 30 Sekunden lang, bis die Gelatine aufgelöst ist. Fügen Sie dann weitere Zutaten hinzu.

Herstellen von Plätzchen-, Cracker- oder Semmelbröseln: 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 IMPULS-Modus (Pulse). Jeder Impuls sollte etwa 3 Sekunden dauern. Mixen Sie solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Herstellen von feinen Streuseln für Gebäck und Desserts: Reißen Sie Plätzchen, Cracker oder Brot in Stücke mit etwa 4 cm Durchmesser und geben Sie sie in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und mixen Sie im IMPULS-Modus (Pulse) etwa 20 bis 30 Sekunden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

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

Obst pürieren: Geben Sie 475 ml gekochtes oder Dosenobst in den Behälter. Fügen Sie 2 bis 4 Esslöffel (30 bis 60 ml) Fruchtsaft oder Wasser pro 240 ml Obst hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf PÜRIEREN (☞).

Gemüse pürieren: Geben Sie 475 ml gekochtes oder Dosengemüse in den Behälter. Fügen Sie 2 bis 4 Esslöffel (30 bis 60 ml) Brühe, Wasser oder Milch pro 240 ml Gemüse hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den

Behälter, und mixen Sie 10 bis 20 Sekunden lang auf 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 240 ml Fleisch hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und mixen Sie alles 10 Sekunden lang auf Stufe HACKEN (☞). Halten Sie den Blender/Standmixer an und kratzen Sie den Speisebrei von der Behälterinnenseite ab. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und mixen Sie auf Stufe PÜRIEREN (☞) für weitere 10 bis 20 Sekunden.

Klumpen aus der Fleischsoße entfernen: Wenn eine Sauce oder Fleischbrühe klumpt, geben Sie diese in den Mixerbehälter. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, und mixen Sie alles etwa 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe MIXEN (☞) 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 MIXEN (☞) glatt.

Weiße 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 MIXEN (☞) 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 VERFLÜSSIGEN (☞).

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

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 MIXEN () für etwa 10 bis 20 Sekunden, bis die Zutaten gründlich vermischt sind. Halten Sie den Blender/Standmixer an und kratzen Sie gegebenenfalls den Teig ab.

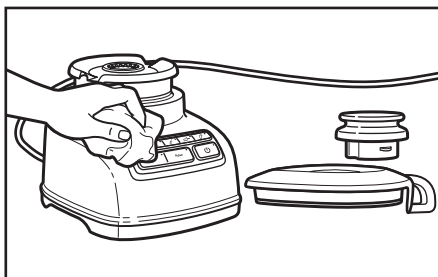
Käse reiben: Schneiden Sie sehr kalten Käse in 1,5 cm große Würfel. Geben Sie bis zu 120 ml Käse in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe VERFLÜSSIGEN (). Erwärmen Sie harten Käse, z. B. Parmesan, auf Zimmertemperatur, und mixen Sie ihn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

PFLEGE UND REINIGUNG

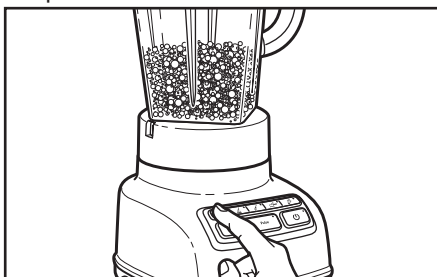
Reinigen des Blenders/Standmixers

Der Mixerkrug kann auf der Basis oder einzeln gereinigt werden.

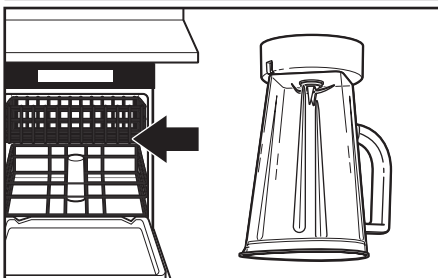
- Reinigen Sie den Blender/Standmixer nach jedem Gebrauch gründlich.
- Tauchen Sie die Basis oder Netzleitung nicht ins Wasser.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads.



1 So reinigen Sie Basis, Bedienelemente, Zuleitung, Deckel und Zutateneinsatz des Blenders/Standmixers: 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. Verbinden Sie den Behälter mit der Basis. Drücken Sie die Taste HACKEN und lassen Sie den Blender/Standmixer etwa 5 bis 10 Sekunden auf dieser Stufe laufen. Nehmen Sie den Behälter von der Basis und spülen ihn mit warmem Wasser aus.



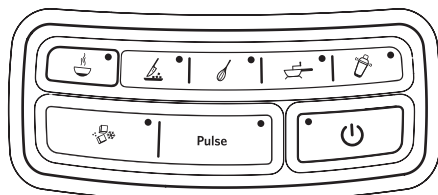
3 So reinigen Sie den Behälter einzeln: Stellen Sie den Behälter mit der Öffnung nach unten in die Geschirrspülmaschine. Spülen Sie ihn alternativ von Hand in Seifenwasser. Spülen Sie ihn dann aus und trocknen ihn ab.

WICHTIG: Reinigen Sie den Deckel und den Zutateneinsatz am besten von Hand.

PROBLEMBEHEBUNG

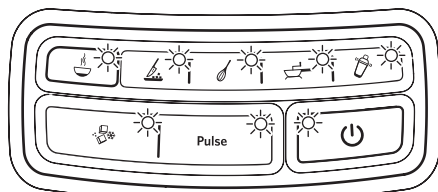
WICHTIG: Der Blender/Standmixer arbeitet nur, wenn vor dem Auswählen einer Geschwindigkeitsstufe die Ein/Aus-Taste (⏻) gedrückt wurde.

Der Blender/Standmixer reagiert nicht, wenn eine Einstellung gewählt wird



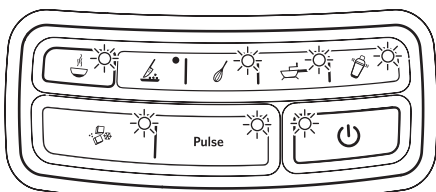
Es leuchtet keine Anzeige.

Prüfen Sie, ob das Netzkabel des Blenders/Standmixers 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/Standmixer noch immer nicht funktioniert, prüfen Sie die Sicherung des Stromkreises, mit dem der Blender/Standmixer verbunden ist, um sicherzugehen, dass Strom fließt.



Alle Anzeigen blinken gleichzeitig.

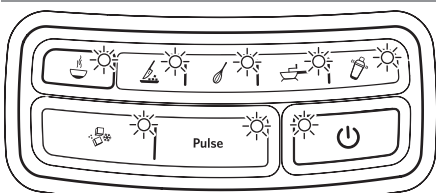
Wenn der Blender/Standmixer mit dem Netz verbunden ist, aber beim Drücken der Ein/Aus-Taste (⏻) nicht anläuft, sondern stattdessen alle Anzeigen blinken, ist der Motor möglicherweise gesperrt. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻) und ziehen Sie den Netzstecker. Verbinden Sie die Zuleitung wieder mit der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



Die Anzeigen blinken abwechselnd.

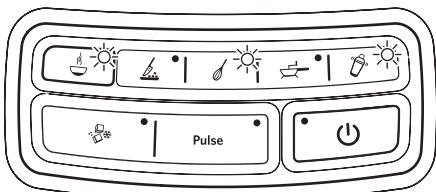
Wenn der Blender/Standmixer mit dem Netz verbunden ist, aber nicht anläuft, sondern stattdessen alle Anzeigen abwechselnd blinken, klemmt möglicherweise eine Taste. Drücken Sie zum Ausschalten des Blenders/Standmixers die Ein/Aus-Taste (⏻) und ziehen Sie den Netzstecker. Verbinden Sie die Zuleitung wieder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

Der Blender/Standmixer hält während des Mixens an



Alle Anzeigen blinken gleichzeitig.

Möglicherweise ist der Blender/Standmixer überlastet. Wenn der Blender/Standmixer 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/Standmixers 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/Standmixer zu entlasten.



Alle Anzeigen blinken gleichzeitig.

Möglicherweise ist der Blender/Standmixer blockiert. Ist er blockiert, wird der Motor des Blenders/Standmixers angehalten, um Schäden zu vermeiden. Drücken Sie zum Zurücksetzen des Blenders/Standmixers 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 die Klingen 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/Standmixer

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für Modell 5KSB1585: 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/Standmixer 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 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 und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN I I
BELGIEN

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19
Postanschrift:
Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

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