KitchenAid™

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC
INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC
INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Modell 5KSB45
Blender/Standmixer

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise zum Blender/Standmixer 1
Elektrische Voraussetzungen 1
Wichtige Sicherheitshinweise 2
Merkmale des Blenders/Standmixers (Modell 5KSB45) 3
Zusammenbauen des Blenders/Standmixers 5
- Vor dem ersten Verwenden 5
- Zusammenbauen des Blenders/Standmixers 5

Verwenden des Blenders/Standmixers 6
- Vor dem Verwenden 6
- Bedienen des Blenders/Standmixers 6
- ZERKLEINERN VON EIS 6
- PULSMODUS 7
- Zutatenbehälter 7
- "Soft Start"-Mixerfunktion 7

Auswählen der richtigen Geschwindigkeit 8
Pflege und Reinigung 9
Problemlösung 10
Blender/Standmixer Tipps 11
Rezepte
- Margarita-Mix 13
- Erdbeer-Bananen-Smoothie 13
- Rum-Mokka 13
- Frischer Frucht-Milchshake 13
- Italienische Tortellini-Tomatensuppe 14
- Himbeer-Salatdressing 14
- Pot De Crème Schokolade 14

KitchenAid™-Classic Blender/Standmixer-Garantie für den Haushalt in Europa 15
Kundendienststellen 15
Kundenservice 16

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

Sicherheitshinweise zum Blender/Standmixer

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise vorgesehen. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.

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.

Elektrische Voraussetzungen

Spannung: 220-240 Volt
Hertz: 50 Hz Wechselstrom

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

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

⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen

Keinen Adapter benutzen

Kein Verlängerungskabel benutzen

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Elektroschocks und/oder Körperverletzungen zu verringern.

1. Lesen Sie sämtliche Anleitungen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie den Blender/Standmixer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe befinden. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie Zubehör vom Gerät anbringen oder entfernen, um es zu 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 sind, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte, es fallen gelassen wurde oder wenn es 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 Klingen sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
11. Betreiben Sie den Blender/Standmixer nur mit sicher befestigter Abdeckung.
12. Die Benutzung von Zusatzteilen, einschließlich Einweckgläsern, die nicht von KitchenAid empfohlen wurden, kann Risiken für Körperverletzungen bergen.
13. **Nehmen Sie beim Mixen heißer Flüssigkeiten den Zutatenbehälter in der Mitte des zweiteiligen Deckels heraus.**
14. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
15. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrene und unwissende Personen geeignet, sofern diese nicht unter Aufsicht einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, stehen oder von dieser Aufsichtsperson in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden.
16. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.

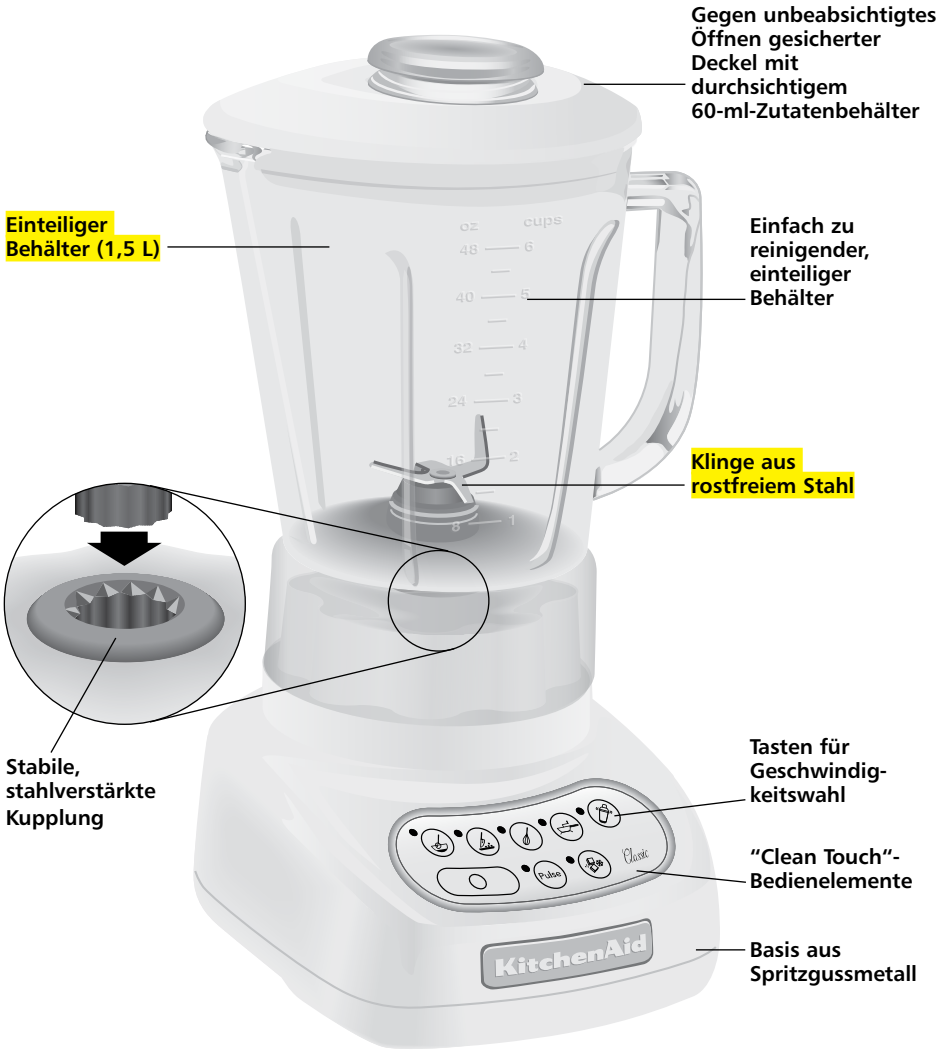
Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet: Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Merkmale des Blenders/Standmixers (Modell 5KSB45)



Deutsch

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

Merkmale des Blenders/Standmixers

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

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

Leicht zu reinigender, einteiliger Behälter
Das einteilige Design des praktischen Behälters sorgt durch seine kegelförmige Formgebung dafür, dass die Zutaten stets zur Klinge transportiert werden. So wird ein schnelles und gründliches Mixen ermöglicht. Außerdem erleichtert das Design die Reinigung, denn die Klinge oder andere Teile müssen nicht ausgebaut werden. Der Behälter kann für kochendheiße Suppen ebenso wie für eiskalte Margaritas verwendet werden. Dank des großen Ausgießers wird Kleckern vermieden. Der Behälter ist spülmaschinengeeignet.

Behälter
Der einteilige Behälter mit 1,5 L Fassungsvermögen ist durchsichtig, bruch- und kratzfest sowie schmutzabweisend. Der komfortabler Behältergriff sorgt für einen sicheren Halt.

Gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesicherter Deckel mit durchsichtigem 60-ml-Zutatenbehälter
Die Abdeckung schließt den Behälter dicht ab. Der flexible Deckel bleibt für die gesamte Lebensdauer des Blenders/Standmixers dicht. Ein abnehmbarer 60-ml-Behälter zum bequemen Messen und Einfüllen von Zutaten ist integriert.

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

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

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

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

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

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

„Clean Touch"-Bedienelemente
Sie können die Bedienelemente blitzschnell säubern. Es gibt keine Vertiefungen oder Übergänge, in oder an denen Zutaten hängen bleiben können.

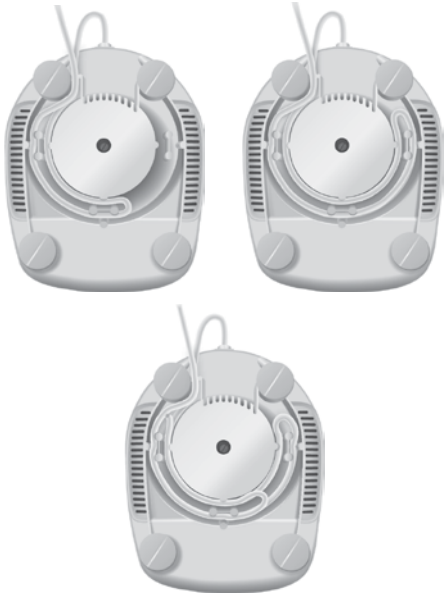
Zusammenbauen des Blenders/Standmixers

Vor dem ersten Verwenden

Waschen Sie den Blender mit einem feucht-warmen Tuch und etwas Spülmittel ab und wischen Sie ihn anschließend mit einem feuchten Tuch sauber, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab. Waschen Sie den einteiligen Mixerbehälter, den Deckel und die Zutatenkappe in warmem, seifenhaltigem Wasser. Sie können auch etwas warmes Seifenwasser in den Behälter füllen, diesen auf die Basis setzen und dann den Mixvorgang starten, um den Behälter zu reinigen (siehe „Pflege und Reinigung“ auf Seite 9). Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend.

Zusammenbauen des Blenders/Standmixers

1. Passen Sie die Länge des Netzkabels an den gewählten Aufstellort an.



2. Setzen Sie den einteiligen Behälter auf die Basis des Blenders/Standmixers.

⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen

Keinen Adapter benutzen

Kein Verlängerungskabel benutzen

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

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Der Blender/Standmixer ist jetzt einsatzbereit.
4. Drücken Sie stets die Taste “O” und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Behälter von der Basis entfernen. Ist der PULSMODUS (Pulse) aktiv, drücken Sie “O” und warten Sie, bis das Blinklicht erloschen ist, bevor Sie den Netzstecker ziehen. Heben Sie den Behälter stets gerade von der Basis ab.

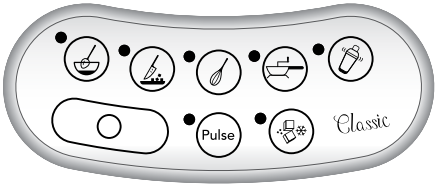
Verwenden des Blenders/Standmixers

Vor dem Verwenden

HINWEIS: Beachten Sie folgende Hinweise, wenn der Blender/Standmixer eingeschaltet ist oder die PULSMODUS-Anzeige (Pulse) blinkt:
- Behindern Sie die Klinge nicht (zum Beispiel durch Hineingreifen oder Anhalten).
- Lassen Sie den Behälterdeckel geschlossen.

Bedienen des Blenders/Standmixers

Der KitchenAid™-Blender/Standmixer verfügt über fünf Geschwindigkeitsstufen: Es gibt die fünf Geschwindigkeitsstufen RÜHREN ( ), HACKEN ( ), MIXEN ( ), PÜRIEREN ( ) und VERFLÜSSIGEN ( ). Außerdem stehen ein Modus zum ZERKLEINERN VON EIS ( ) und ein PULSMODUS (Pulse) zur Verfügung.



1. Drücken Sie einfach eine der Wahltasten, um den Mixvorgang zu starten.
2. Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf der Basis sitzt.
3. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter und verschließen Sie ihn sorgfältig mit dem Deckel.

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

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

5. Drücken Sie zum Ausschalten des Blenders/Standmixers die Taste "O". Die Taste zum Ausschalten deaktiviert die gewählte Geschwindigkeit und hält gleichzeitig den Blender/Standmixer an.
6. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie den Behälter abnehmen.

ZERKLEINERN VON EIS

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

1. Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf der Basis sitzt.
2. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter und verschließen Sie ihn sorgfältig mit dem Deckel.
3. Drücken Sie die Taste ZERKLEINERN VON EIS ( ). Die Anzeige leuchtet dauerhaft. Der Blender/Standmixer läuft automatisch mehrmals kurz an.

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

Deutsch

Verwenden des Blenders/Standmixers

PULSMODUS

Ihr KitchenAid™-Blender/Standmixer verfügt über einen PULSMODUS (Pulse), der auf jeder Geschwindigkeitsstufe eingesetzt werden kann. HINWEIS: Der PULSMODUS (Pulse) kann nicht zeitgleich mit der Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS ( ) eingesetzt werden.

1. Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf der Basis sitzt.
2. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter und verschließen Sie ihn sorgfältig mit dem Deckel.
3. Drücken Sie die Taste PULSMODUS (Pulse). Die Anzeige über der Taste beginnt zu blinken, da nun für alle fünf Geschwindigkeitsstufen der PULSMODUS (Pulse) aktiviert ist.

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

5. Drücken Sie zum Ausschalten des PULSMODUS (Pulse) die Taste "O". Der Blender/Standmixer ist jetzt für den Dauerbetrieb bereit.
6. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie den Behälter abnehmen.

Zutatenbehälter

Die 60-ml-Zutatenbehälter kann zum Messen und Einfüllen von Zutaten verwendet werden. Entfernen Sie den Behälter und füllen Sie Zutaten ein, wenn eine der Geschwindigkeitsstufen RÜHREN ( ), HACKEN ( ) oder 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. **WICHTIG: Nehmen Sie beim Mixen heißer Zutaten den Zutatenbehälter in der Mitte des Deckels heraus. Verwenden Sie nur die Geschwindigkeitsstufe RÜHREN ( ).**

"Soft Start"-Mixerfunktion

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

Deutsch

Auswählen der richtigen Geschwindigkeit

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

Speise	Geschwindigkeit
Bratensaft	
Milcheisgetränk	
Fleischsalat für Sandwich-Füllungen	Pulse
Mousse	
Haferbrei	
Pfannkuchenteig	
Pesto	
Pürierte Früchte/Babynahrung	
Püriertes Fleisch/Fleisch für Babynahrung	
Püriertes Gemüse/Gemüse für Babynahrung	
Salatdressing	
Pikante Garnierung	Pulse
Sorbetgetränk	
Weicher Ricotta- oder Hüttenkäse	
Streuselgarnierung	
Sweet-Crumb-Garnierung	Pulse
Sweet-Crunch-Garnierung	Pulse
Gemüsesauce für Hauptgerichte	
Waffelteig	
Weiße Sauce	

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

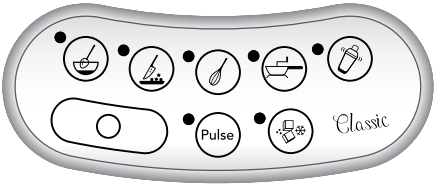
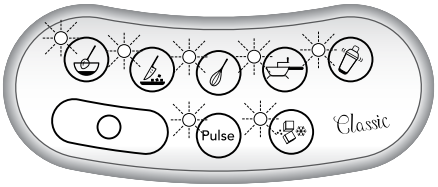
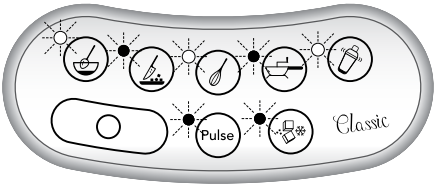
Pflege und Reinigung

Mixerbehälter und Messereinheit können problemlos als Einheit gereinigt werden, ohne diese zuvor auseinander zu bauen.

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

1. Setzen Sie den Behälter auf die Basis, füllen Sie ihn bis zur Hälfte mit warmem (nicht heißem) Wasser und geben Sie ein oder zwei Tropfen Geschirrspülmittel hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Drücken Sie die Taste RÜHREN ( ) und lassen Sie den Blender/Standmixer etwa fünf bis zehn Sekunden auf dieser Stufe laufen. Nehmen Sie den Behälter ab und leeren Sie ihn. Spülen Sie den Behälter mit warmem Wasser aus, um Spülmittelrückstände zu entfernen. Der Behälter kann auch in der Spülmaschine (untere Lade) gereinigt werden.
2. Zum Reinigen von Deckel und Zutatenbehälter, spülen Sie diese per Hand in warmem Seifenwasser. Denken Sie anschließend daran, diese abzuspülen und abzutrocknen. Reinigen Sie die Teile NICHT in die Spülmaschine – sie können darin beschädigt werden.
3. Reinigen Sie die Basis des Blenders/Standmixers mit einem feucht-warmen Tuch und etwas Spülmittel und wischen Sie die Basis anschließend mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie ein weiches Tuch zum Trocknen verwenden. Zum idealen Verstauen können Sie das Netzkabel im Staufach unter der Basis aufwickeln.

Problemlösung

Der Blender/Standmixer reagiert nicht, wenn eine Einstellung gewählt wird.	
 Es leuchtet keine Anzeige.	Prüfen Sie, ob das Netzkabel des Blenders/ Standmixers in eine Steckdose eingesteckt ist. Ist dies der Fall, drücken Sie die Taste „O" und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Stecker wieder in dieselbe Steckdose. 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.
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 Taste „O" 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.
 Die Anzeigen blinken abwechselnd.	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 Taste „O" 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 Seite 15).
Bringen Sie das Gerät nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

Blender/Standmixer-Tipps

Kurztipps

- Wenn Sie Getränke mit Eis zubereiten, mixen Sie auf der Geschwindigkeitsstufe zum ZERKLEINERN VON EIS ( ), um eine feinere Mischung zu erreichen.
- Kleinere Eiswürfel können schneller zerhackt oder zerkleinert werden als große.
- Geben Sie größere Mengen an Zutaten in den Behälter dieses Blenders/Standmixers, als Sie von anderen Geräten gewohnt sind. Sie können zwei bis drei Tassen (475 bis 710 ml) anstelle der üblichen Ein-Tassen-Portionen (235 ml) verarbeiten.
- Für viele Zutatenmischungen sollten Sie mit der Geschwindigkeit RÜHREN ( ) beginnen, um die Zutaten gründlich zu vermengen. Passen Sie die Geschwindigkeit an, wenn notwendig.
- Halten Sie beim Mixen stets den Deckel des Behälters geschlossen.
- Entfernen Sie bei Bedarf den Zutatenbehälter in der Mitte des Behälterdeckels und füllen Sie Flüssigkeiten oder Eiswürfel ein, wenn eine der Geschwindigkeitsstufen RÜHREN ( ), HACKEN ( ) oder 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.
- 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 („O"). 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 der Geschwindigkeitsstufe RÜHREN ( ). Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, wenn nötig.
- **Entfernen Sie den Zutatenbehälter beim Mixen heißer Flüssigkeiten; verwenden Sie nur die Geschwindigkeit RÜHREN ( ). Legen Sie die bloße Hand nicht auf den Behälterdeckel, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten.**
- Halten Sie den Mixvorgang nach ein paar Sekunden an, um die Speisenkonsistenz zu prüfen.

Hilfreiche Tipps ...

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

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

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

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

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

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

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

Blender/Standmixer-Tipps

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pfannkuchen- oder Waffelrührteig (Fertigteig) zubereiten: Geben Sie die Backmischung und die anderen Zutaten in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf Stufe 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 einer halben Tasse (120 ml) Käse in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe VERFLÜSSIGEN ( ). Erwärmen Sie harten Käse, z. B. Parmesan, auf Zimmertemperatur, und mixen Sie ihn dann 10 bis 15 Sekunden lang auf Stufe VERFLÜSSIGEN( ).

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

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

Ausspülen des Mixerbehälters: Füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit warmem Wasser. Geben Sie ein paar Tropfen Geschirrspülmittel dazu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe RÜHREN ( ) bis die Seiten sauber sind. Spülen und trocknen Sie den Behälter. Für eine Grundreinigung können Sie Behälter auch in die Spülmaschine geben. Beste Reinigungsergebnisse erzielen Sie für Deckel, Zutatenbehälter, Verschlussring samt Messereinheit und Dichtring, wenn Sie diese mit der Hand waschen. Einzelheiten finden Sie unter „Pflege und Reinigung“ auf Seite 9.

Margarita-Mix

180 ml Tequila
120 ml Likör mit Orangenaroma
120 ml frischen Limonensaft
60 ml einfachen Sirup oder 3 Esslöffel Zucker
950 ml Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf der Stufe zum ZERKLEINERN VON EIS ( ) mit 15 bis 20 Pulsen bzw. bis die Mischung halbfest ist.

Ergibt: 6 Portionen (180 ml pro Portion)

Einfacher Sirup
12 Esslöffel Zucker
240 ml Wasser

Einfacher Sirup
Geben Sie Zucker und Wasser in einen kleinen Kochtopf. Kochen Sie das Ganze 2 bis 4 Minuten auf, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Lassen Sie den Sirup abkühlen. Füllen Sie den abgekühlten Sirup in eine Eiswürfelform und legen Sie dieses in das Tiefkühlfach, bis die Sirup-Eiswürfel gefroren sind.

Ergibt: etwa 300 ml

Erdbeer-Bananen-Smoothie

350 ml Buttermilch
240 ml gefrorene, ungesüßte Erdbeeren
240 ml Milch
3 mittelgroße Bananen, geviertelt
3 Esslöffel Orangenmarmelade

Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf Stufe VERFLÜSSIGEN ( ) für etwa 15 bis 20 Sekunden, bis alles gut vermischt ist.

Ergibt: 5 Portionen (240 ml pro Portion)

Rum-Mokka

480 ml Schokoladeneis
120 ml kalten, sehr starken Kaffee
120 ml Dark Rum
4 Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf der Stufe zum ZERKLEINERN VON EIS ( ) mit 12 bis 15 Pulsen, bis alles gut vermischt ist.

Ergibt: 4 Portionen (180 ml pro Portion)

Frischer Frucht-Milchshake

475 ml Milch
360 ml Vanilleeis
*500 g frisch geschnittene Pfirsiche, Erdbeeren oder ein anderes Lieblingsobst**
2 Esslöffel Puderzucker, wenn gewünscht

Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf Stufe VERFLÜSSIGEN ( ) für etwa 10 bis 15 Sekunden, bis alles gut vermischt ist.

Ergibt: 5 Portionen (etwa 240 ml pro Portion)

* Sie können auch 500 g gefrorene, leicht angetaute Früchte verwenden.

Italienische Tortellini-Tomatensuppe

- *2 Esslöffel (30 ml) Olivenöl*
- *120 g gehackte Zwiebeln*
- *120 g gehackte grüne Peperoni*
- *2 Dosen (á 425 ml) Tomatenwürfel italienische Art (nicht abtropfen!)*
- *1 Esslöffel Zucker*
- *½ Teelöffel Salz*
- *¼ Teelöffel Fenchelsamen*
- *⅛ Teelöffel Cayenne-Pfeffer*
- *1 Dose (425 ml) Rinderbrühe*
- *1 Päckchen (265 g) tiefgekühlte Tortellini mit Käsefüllung*
- *Zerkleinerten Mozzarella, wenn gewünscht*
- *Gehackte, frische Petersilie, wenn gewünscht*

Erhitzen Sie das Olivenöl bei mittlerer bis hoher Hitze in einem großen Kochtopf. Geben Sie Zwiebeln und grüne Peperoni hinzu; kochen Sie das Ganze 3 bis 5 Minuten oder bis die Zwiebeln glasig sind. Fügen Sie Tomaten, Zucker, Salz, Fenchelsamen und Cayenne-Pfeffer hinzu. Stellen Sie eine niedrige Hitze ein und lassen Sie das Ganze 15 bis 20 Minuten (oder bis es eingedickt ist) ohne Deckel leicht köcheln. Rühren Sie gelegentlich um. Lassen Sie die Mischung 5 Minuten lang abkühlen.

Geben Sie die Hälfte der abgekühlten Tomatenmischung in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt ca. 15 Sekunden auf RÜHREN ( ). Fügen Sie die restliche Tomatenmischung hinzu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt ca. 15 Sekunden auf RÜHREN ( ). Mixen Sie auf Stufe VERFLÜSSIGEN ( ) für etwa 10 Sekunden, bis alles gut vermischt ist.

Geben Sie die Mischung nun wieder in den Kochtopf. Fügen Sie die Brühe hinzu. Bringen Sie alles zum Kochen. Geben Sie Tortellini in den Kochtopf. Stellen Sie eine niedrige Hitze ein und lassen Sie das Ganze 8 bis 10 Minuten (oder bis die Tortellini durch sind) ohne Deckel leicht köcheln. Rühren Sie gelegentlich um.

Heiß servieren, gegebenenfalls mit Mozzarella und gehackter Petersilie garnieren.

Ergibt: 6 Portionen (240 ml pro Portion)

Himbeer-Salatdressing

- *200 g frische oder gefrorene (aufgetaute) Himbeeren*
- *30 ml (2 Esslöffel) Zucker*
- *45 ml (3 Esslöffel) Himbeeressig*
- *30 ml (2 Esslöffel) Pflanzenöl*

Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf Stufe RÜHREN ( ) für etwa 15 Sekunden. Kratzen Sie gegebenenfalls die Seiten des Behälters sauber. Mixen Sie auf Stufe VERFLÜSSIGEN ( ) 10 bis 15 Sekunden, bis alles gut vermischt ist. Servieren Sie das Dressing zu grünen Salaten oder Fruchtsalaten. Bewahren Sie die Speise im Kühlschrank auf.

Ergibt: 6 Portionen (2 Esslöffel [30 ml] pro Portion)

Pot De Crème Schokolade

- *235 ml Zartbitterschokolade in Stückchen zerkleinert*
- *1 Ei, geschlagen*
- *2 ml (½ Teelöffel) Vanille*
- *90 ml Milch*
- *90 ml Sahne*
- *Gesüßte Schlagsahne, wenn gewünscht*

Geben Sie Schokoladenstückchen, das geschlagene Ei und Vanille in den Behälter. Mischen Sie die 90 ml Milch mit den 90 ml Sahne und erhitzen Sie diese in einem Kochtopf, bis sich am Rand kleine Bläschen bilden. Gießen Sie die erhitzte Flüssigkeit über die Schokoladenstückchen. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf Stufe VERFLÜSSIGEN ( ) für 20 bis 25 Sekunden bzw. bis die Schokoladenstückchen geschmolzen sind und die Masse geschmeidig ist. Kratzen Sie gegebenenfalls die Seiten des Behälters sauber.

Geben Sie den Inhalt in Dessertbecher. Gefrieren Sie die Speise 4 bis 6 Stunden lang, bis sie fest geworden ist. Servieren Sie das Gericht mit Schlagsahne, sofern gewünscht.

Ergibt: 4 Portionen (120 ml pro Portion)

KitchenAid™-Classic Blender/Standmixer-Garantie für den Haushalt in Europa

Garantiedauer:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
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.

Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

In Deutschland:
KitchenAid Service & Support, Großhandel
Inh. Franz - Josef Lücke
Lümernweg 142
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK

Tel: 05242 - 966999

Fax: 05242 - 966998

Mail: klaukeservice@t-online.de

Kundenservice

Für Deutschland:

Hotline: Gebührenfreie Telefonberatung unter:
0800 5035005

Adresse: KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz:

Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

www.KitchenAid.eu
www.KitchenAid.de

Deutsch

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Eingetragene Marke von KitchenAid, USA
™ Marke von KitchenAid, USA
© 2011. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.