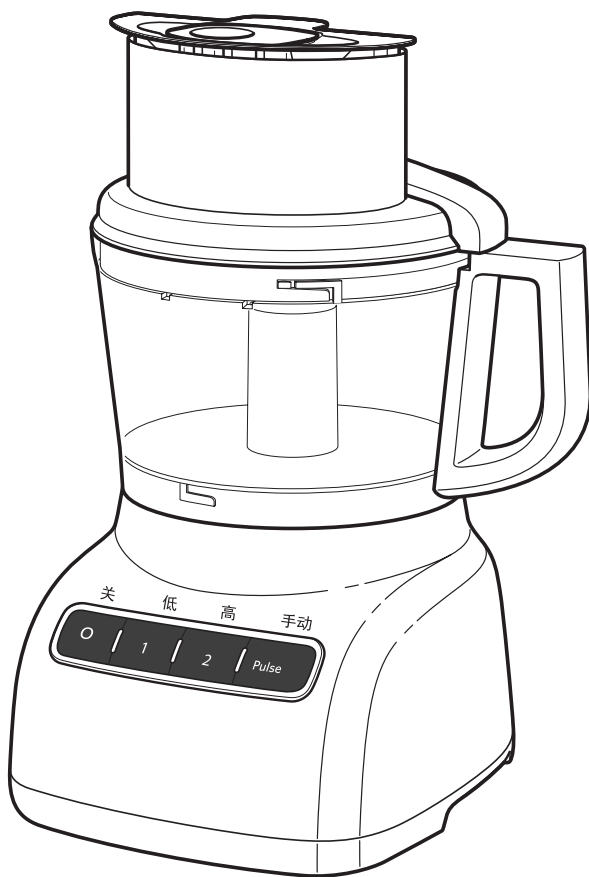


KitchenAid



Model 5KFP0925

English.....	5
Deutsch	27
Français.....	49
Italiano	71
Nederlands	93
Español	115
Português.....	137
Ελληνικά.....	159
Svenska	181
Norsk	203
Suomi.....	225
Dansk.....	247
Íslenska	269
Русский.....	291
Polski	313
Český.....	335
العربية	357



Table of Contents

FOOD PROCESSOR SAFETY

Important Safeguards.....	6
Electrical Requirements.....	8
Electrical Equipment Waste Disposal	8

PARTS AND FEATURES

Food Processor Parts	9
Important Food Processor Features	10

ACCESSORIES

Included Accessories	10
Accessories Selection Guide.....	11

PREPARING FOOD PROCESSOR FOR FIRST USE

Before First Use	12
Removing the Work Bowl Cover from the Work Bowl	12

SETTING UP YOUR FOOD PROCESSOR

Attaching the Work Bowl	13
Attaching the Work Bowl Cover	13
Installing the Adjustable Slicing Disc	14
Installing the Reversible Shredding Disc	14
Installing the Multipurpose Blade or Dough Blade	15
Installing the Mini-Bowl and Mini-Blade	15
Using the 3-in-1 Feed Tube	16

USING YOUR FOOD PROCESSOR

Before Use	17
Maximum Liquid Level	17
Using the Speed 1/Speed 2 Control	17
Using the Pulse Control	17
Removing Processed Foods.....	18

CARE AND CLEANING

TIPS FOR GREAT RESULTS

Using the Multipurpose Blade	20
Using a Slicing or Shredding Disc.....	21
Using the Dough Blade.....	22
Helpful Hints.....	22

TROUBLESHOOTING

SERVICE AND WARRANTY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

! DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Food Processor in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
4. Children should be supervised to insure they do not play with the appliance. The appliance is not to be used by children. The appliance and cord should be out of reach of children. Children shall not clean or perform user maintenance on the appliance without supervision.

5. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used but must be used only when the Food Processor is not running.
12. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
15. Never feed food by hand. Always use the food pusher.
16. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices or other working environments.
 - farm houses.
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - bed and breakfast type environments.
18. Be careful if hot liquid is poured into the Food Processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

Electrical Requirements

Voltage: 220-240 Volts


Frequency: 50/60 Hertz

Wattage: 240 Watts

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Electrical Equipment Waste Disposal

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.


Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment

and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

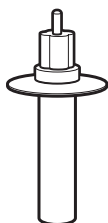
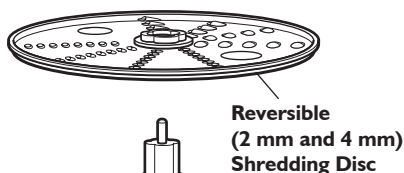
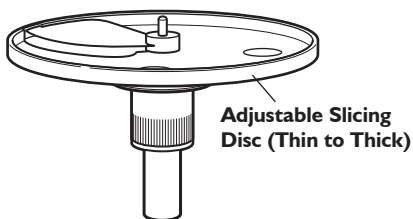


- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

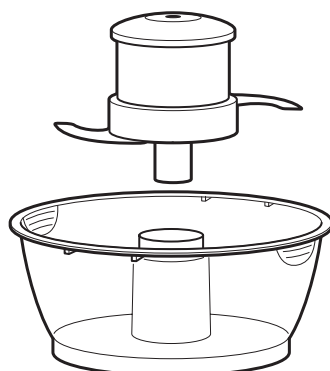
PARTS AND FEATURES

Food Processor Parts

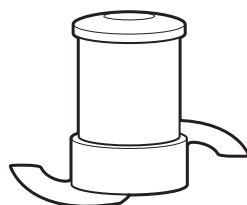


Shredding Adapter

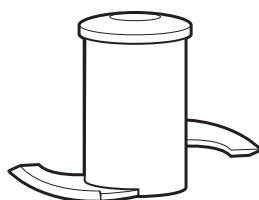
3-Piece Food Pusher



710 ml Mini-Bowl and Mini-Blade



Stainless Steel Multipurpose Blade



Plastic Dough Blade

Work Bowl Cover with 3-in-1 Feed Tube

2.1 L Work Bowl

Base



PARTS AND FEATURES

Important Food Processor Features

Adjustable Slicing Control

KitchenAid's adjustable slicing disc allows you to manually adjust slicing thickness from thin to thick.

Speed 1/Speed 2/Pulse Control

Two speeds and Pulse provide precise control to give great results with almost any food.

Work Bowl Cover with 3-in-1 Feed Tube

The 3-in-1 feed tube accommodates large items – like tomatoes, cucumbers, and potatoes – with a minimum of sectioning or slicing.

3-Piece Food Pusher

Three pushers are nested inside of each other. Remove the medium pusher from the large pusher to reveal a medium-size feed tube for continuous processing.

For continuous processing of smaller items (like herbs, nuts, single carrots, and celery), remove the narrow pusher and use the narrow feed tube.

A small hole in the bottom of the narrow pusher makes it easy to drizzle oil into ingredients – just fill with the desired amount of oil or other liquid ingredient.

Base

The heavy, slip-resistant base helps provide improved stability and reduced vibration during tough food processing jobs.

ACCESSORIES

Included Accessories

2.1L Work Bowl

The durable, large work bowl provides capacity for large jobs.

710 ml Mini-Bowl and Mini-Blade

Mini-bowl and stainless steel mini-blade are perfect for small chopping and mixing jobs.

Adjustable Slicing Disc

Disc is adjustable from approximately 1 to 6 mm (1/16 to 1/4 inch) for slicing most foods.

Reversible Shredding Disc

Shredding disc is reversible to allow coarse or finely shredded cheese or vegetables.

Shredding Adapter

The shredding adapter is used to connect the shredding disc to the power shaft on the base.

Stainless Steel Multipurpose Blade














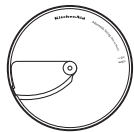




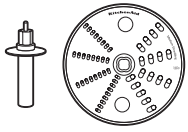



Versatile blade chops, minces, blends, mixes, and emulsifies in a matter of seconds.

Dough Blade

The dough blade is specially designed for mixing and kneading yeast dough.

ACCESSORIES

Accessories Selection Guide

Action	Setting	Food	Accessory
 Mince  Chop  Puree	 	Cheese Chocolate Fruit Fresh Herbs Nuts Tofu Vegetables Meat	Multipurpose Stainless Steel Blade  OR Mini-bowl and Mini Multipurpose Stainless Steel Blade 
 Mix		Pasta Sauce Pesto Salsa Sauces Cake Batter Pie Dough	
 Slice Thin  Slice Thick	 	Fruit (soft) Potatoes Tomatoes Vegetables (soft) Cheese Chocolate Fruit (hard) Vegetables (hard)	Adjustable Slicing Disc 
 Shred Medium  Shred Fine	 	Potatoes Vegetables (soft) Cabbage Cheese Chocolate Fruit (hard) Vegetables (hard)	Reversible Shredding Disc 
 Knead		Yeast Dough	Plastic Dough Blade 

PREPARING FOOD PROCESSOR FOR FIRST USE

⚠ WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

Before First Use

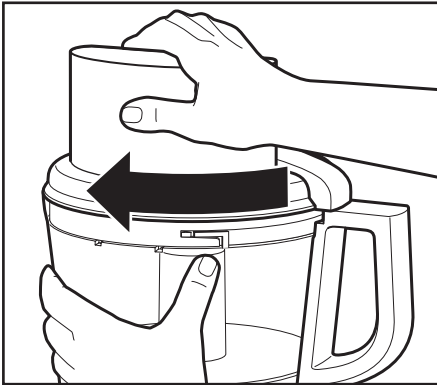
Before using your Food Processor for the first time, wash all parts and accessories either by hand or in the dishwasher (see “Care and Cleaning”).

Removing the Work Bowl Cover from the Work Bowl

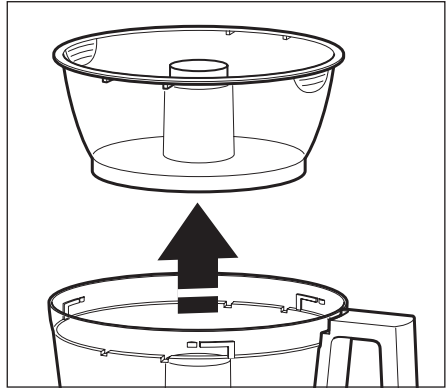
Your Food Processor is shipped with the work bowl cover installed on the work bowl, with the mini-bowl inside the work bowl.

To remove the work bowl cover from the work bowl for initial cleaning:

1. Grasp the feed tube on the work bowl cover and turn it clockwise to remove it from the work bowl.



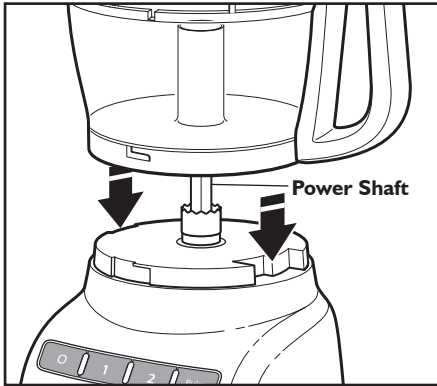
2. Lift out the mini-bowl.



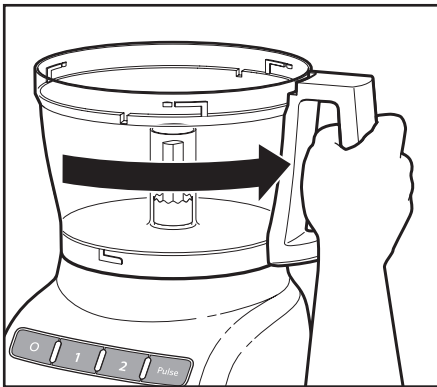
SETTING UP YOUR FOOD PROCESSOR

Attaching the Work Bowl

1. Place the Food Processor on a dry, level countertop with the controls facing forward. Do not plug in the Food Processor until it is completely assembled.
2. Place the work bowl on the base, aligning the raised portion with the indentation on the base. The center hole should fit over the power shaft.



3. Grasp the work bowl handle and turn the bowl counterclockwise to lock it on the base.

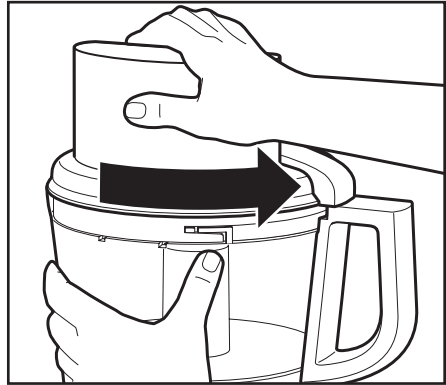


4. Select the accessory you would like to use and install it according to the instructions on the following pages.

NOTE: Be sure to install the desired accessory before attaching the work bowl cover.

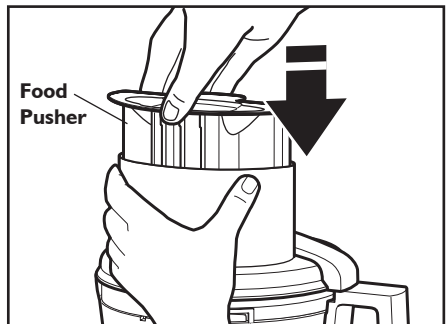
Attaching the Work Bowl Cover

1. Place the work bowl cover on the work bowl with the feed tube just to the left of the work bowl handle. Grasp the feed tube and turn the cover to the right until it locks into place.



2. Fit the food pusher into the 3-in-1 feed tube. See "Using the 3-in-1 Feed Tube" for details on working with different sized foods.

NOTE: Your Food Processor will not operate unless the work bowl and work bowl cover are properly locked on the base, and the large pusher is inserted to the maximum fill line on the feed tube (approximately halfway down).



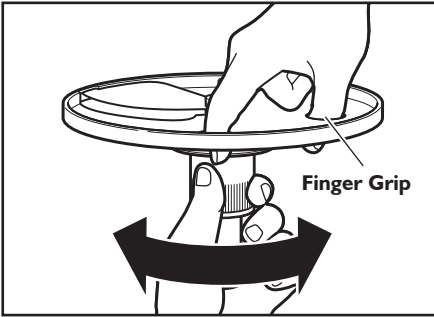
NOTE: Be sure to install the desired accessory before attaching the work bowl cover.

SETTING UP YOUR FOOD PROCESSOR

Installing the Adjustable Slicing Disc

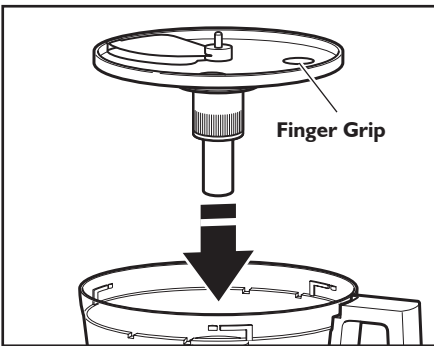
The Adjustable Slicing Disc is easily adjusted and makes slicing tasks simple. Follow these steps for adjusting and installing the Adjustable Slicing Disc.

1. Holding the slicing disc, twist the ridged portion of the shaft clockwise for thinner slices, or counterclockwise for thicker slices.



2. With the work bowl installed, hold the slicing disc by the finger grips and lower it onto the power shaft.

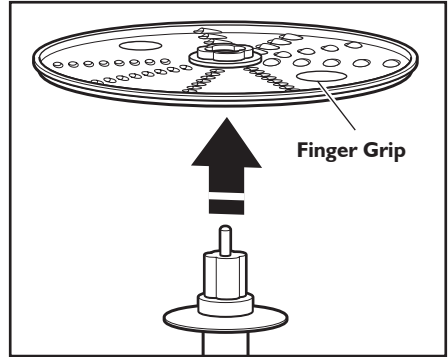
TIP: You may need to turn the disc until it drops down into place.



3. Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

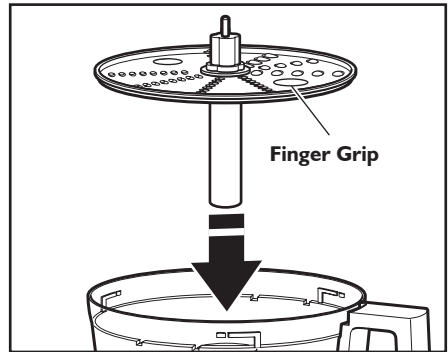
Installing the Reversible Shredding Disc

1. Holding the reversible shredding disc by the 2 finger grips, insert the shredding adapter into the hole in the bottom of the disc.



2. With the work bowl installed, slide the drive adapter onto the power shaft.

TIP: You may need to turn the disc/adapter until it drops down into place.

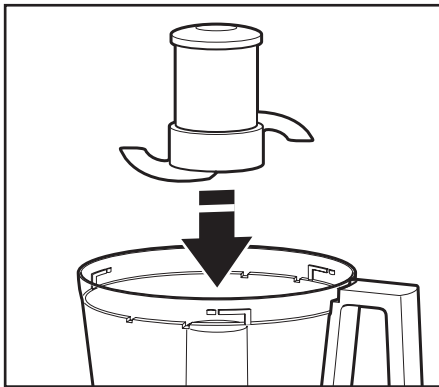


3. Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

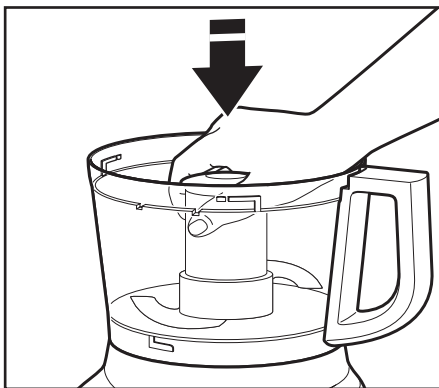
Installing the Multipurpose Blade or Dough Blade

IMPORTANT: The multipurpose blade and dough blade can only be used with the work bowl.

1. Place the blade on the power shaft.
2. Rotate the blade so it falls into place on the power shaft.



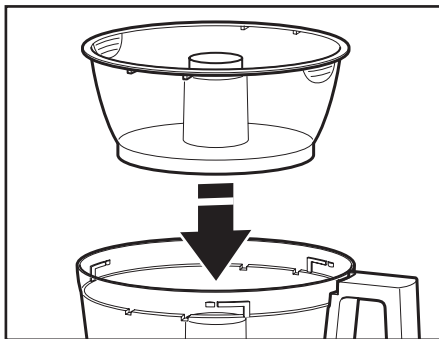
3. Push to lock: Press down firmly on the multipurpose blade until it is down as far as it will go. The multipurpose blade features an internal seal that fits tightly over the center of the work bowl.



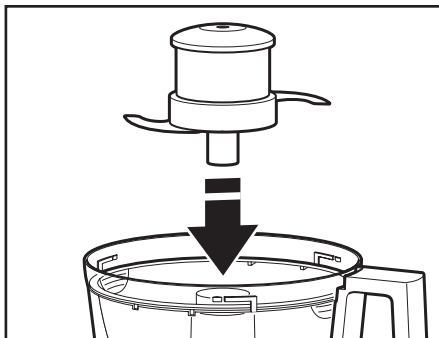
4. Install the work bowl cover, being sure it locks into place. See “Attaching the Work Bowl Cover” section.

Installing the Mini-Bowl and Mini-Blade

1. Place the mini-bowl inside the work bowl over the power shaft. Rotate the mini-bowl until the tabs on the top edge of the bowl drop into the indents on the top of the work bowl.



2. Insert the mini-blade, and place on the power shaft. It may be necessary to rotate the blade until it falls into place. Press down firmly to lock it into place.



3. Install the work bowl cover, being sure it locks into place.
4. To remove the mini-bowl after processing, remove the mini-blade by pulling straight up on the cap. Then lift the bowl straight up and out, using the two finger grips located along the top edge of the bowl.

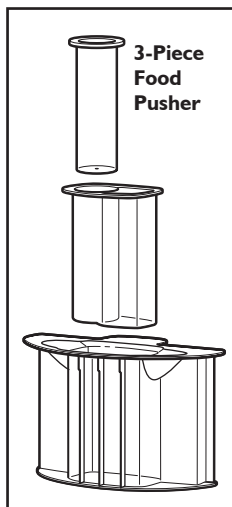
Using the 3-in-1 Feed Tube

The 3-in-1 feed tube features a 3-piece food pusher. Use the entire food pusher to process large items, or use the inner portions to create medium-sized or small feed tubes to process smaller items.

To slice or shred small items, insert the 3-piece food pusher into the feed tube, then lift out the small pusher to remove. Use the small feed tube and

pusher to process small or slender items, like single carrots or celery stalks. When not using the small feed tube, be sure to lock the small pusher into place.

To slowly drizzle oil or other liquid ingredients into the work bowl, just fill the small pusher with the desired amount of liquid. A small hole in the bottom of the pusher will drizzle the liquid ingredient at a constant rate.



! WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

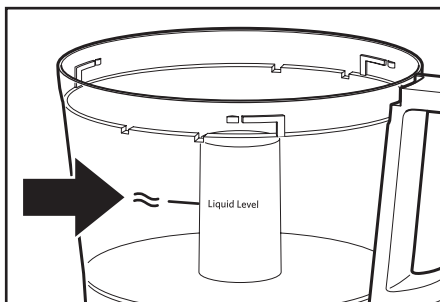
Failure to do so can result in amputation or cuts.

Before Use

Before operating the Food Processor, be sure the work bowl, blades, and work bowl cover are properly assembled on the Food Processor base (see “Setting Up Your Food Processor”).

Maximum Liquid Level

This line on the work bowl indicates the maximum level of liquid that can be processed by the Food Processor.



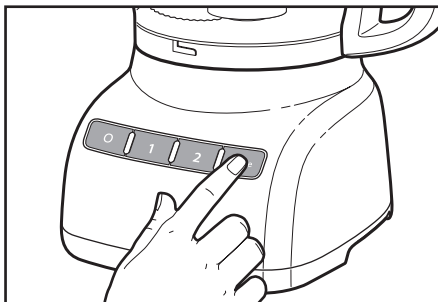
Using the Speed 1/Speed 2 Control

1. To turn on the Food Processor, press the Speed 1 button (low speed, for soft food) or the Speed 2 button (high speed, for hard food). The Food Processor will run continuously and the indicator light will glow.
2. To stop the Food Processor, press the O (OFF) button. The indicator light will go out and the blade or disc will stop within a few seconds.
3. Wait until the blade or disc comes to a complete stop before removing the work bowl cover. Be sure to turn off the Food Processor before removing the work bowl cover, or before unplugging the Food Processor.

NOTE: If the Food Processor fails to operate, make sure the work bowl and cover are properly locked on the base (see “Setting Up Your Food Processor”).

Using the Pulse Control

The pulse control allows precise control of the duration and frequency of processing. It's great for jobs which require a light touch. Just press and hold the PULSE Button to start processing at high speed, and release it to stop.



USING YOUR FOOD PROCESSOR

⚠ WARNING

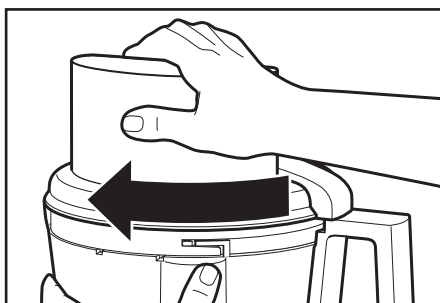
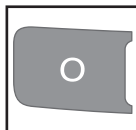
Cut Hazard

Handle blades carefully.

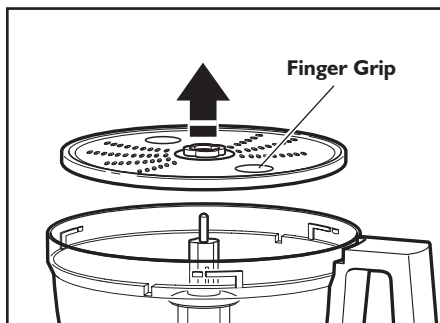
Failure to do so can result in cuts.

Removing Processed Foods

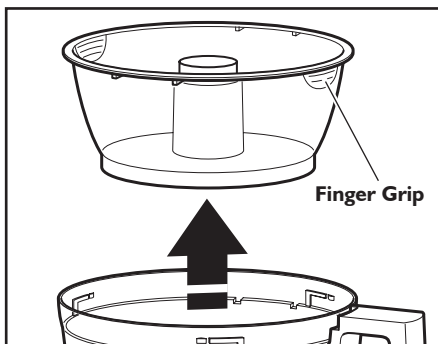
1. Press the **O (OFF)** button.
2. Unplug the Food Processor before disassembling.
3. Turn the work bowl cover to the left and remove.



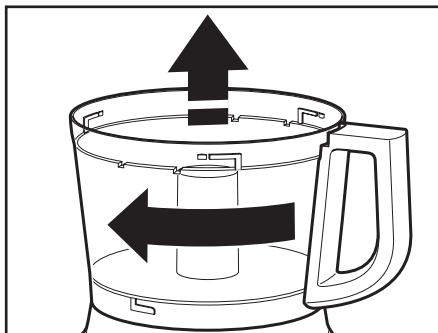
4. If using a disc, remove it before removing the bowl. Holding the disc by the 2 finger grips, lift it straight up. Remove the adapter when using the Shredding Disc.



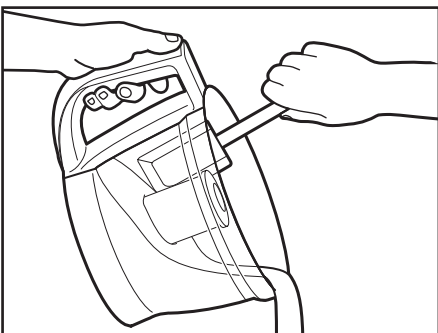
5. If using the mini-bowl, grasp and remove the bowl using the finger grips located along the top edge of the bowl.



6. Turn the work bowl to the left to unlock it from the base. Lift to remove.



7. The multipurpose blade can be removed from the work bowl before the contents are emptied. You may also leave the blade locked in place. Then remove food from the bowl and blade with a spatula.



! WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

1. Press the **O** (OFF) button.
2. Unplug the Food Processor before cleaning.
3. Wipe the base and cord with a warm, sudsy cloth, and wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.
4. Please note these BPA-free bowls require special handling. If you choose to use a dishwasher instead of hand washing, please follow these guidelines.
 - All parts are **top rack** dishwasher safe.
 - Avoid laying the bowl on its side.
 - Use gentle dishwashing cycles such as Normal. Avoid high temperature cycles such as Sanitize, Steam, and Pot Scrubbing.
5. If washing the Food Processor parts by hand, avoid the use of abrasive cleansers or scouring pads. They may scratch or cloud the work bowl and cover. Thoroughly dry all parts after washing.

6. To prevent damage to the locking system, always store the work bowl and work bowl cover in the unlocked position when not in use.



7. Wrap the power cord around the work bowl. Secure the plug by clipping it to the cord.

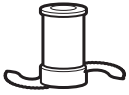
⚠ WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

Using the Multipurpose Blade



To chop fresh fruits or vegetables:

Peel, core, and/or remove seeds. Cut food in 1 to 1½-inch (2.5-4 cm) pieces. Process

food to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.

To purée cooked fruits and vegetables (except potatoes):

Add ¼ cup (60 ml) liquid from recipe per cup (235 ml) of food. Process food, using short pulses, until finely chopped. Then process continuously until reaching desired texture. Scrape sides of bowl, if necessary.

To prepare mashed potatoes:

Shred hot cooked potatoes using the shredding disc. Exchange shredding disc for multipurpose blade. Add softened butter, milk, and seasonings. Pulse 3 to 4 times, 2 to 3 seconds each time, until smooth and milk is absorbed. Do not over process.

To chop dried (or sticky) fruits:

The food should be cold. Add ¼ cup (60 ml) flour from recipe per ½ cup (120 ml) dried fruit. Process fruit, using short pulses, until reaching desired texture.

To finely chop citrus peel:

With sharp knife, peel colored portion (without white membrane) from citrus. Cut peel in small strips. Process until finely chopped.

To mince garlic or to chop fresh herbs or small quantities of vegetables:

With processor running, add food through the feed tube. Process until chopped. For best results, make sure work bowl and herbs are very dry before chopping.

To chop nuts or make nut butters:

Process up to 3 cups (710 ml) of nuts to desired texture, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. For a coarser texture, process smaller batches, pulsing 1 or 2 times, 1 to 2 seconds each time. Pulse more often for finer texture. For nut butters, process continuously until smooth. Store in refrigerator.

NOTE: Processing nuts and other hard foods may scratch the surface finish on the inside of the bowl.

To chop cooked or raw meat, poultry or seafood:

The food should be very cold. Cut in 1-inch (2.5 cm) pieces. Process up to 1 pound (455 g) at a time to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.

To make bread, cookie, or cracker crumbs:

Break food into 1½ to 2-inch (3.5-5 cm) pieces. Process until fine. For larger pieces, pulse 2 to 3 times, 1 to 2 seconds each time. Then process until fine.

To melt chocolate in a recipe:

Combine chocolate and sugar from recipe in work bowl. Process until finely chopped. Heat liquid from recipe. With processor running, pour hot liquid through the feed tube. Process until smooth.

To grate hard cheeses, such as Parmesan and Romano:

Never attempt to process cheese that cannot be pierced with the tip of a sharp knife. You can use the multi-purpose blade to grate hard cheeses. Cut cheese in 1-inch (2.5 cm) pieces. Place in work bowl. Process, using short pulses, until coarsely chopped. Process continuously until finely grated. Pieces of cheese can also be added through the feed tube while the processor is running.

TIPS FOR GREAT RESULTS

Using a Slicing or Shredding Disc

! WARNING



Rotating Blade Hazard

- Always use food pusher.**
- Keep fingers out of openings.**
- Keep away from children.**
- Failure to do so can result in amputation or cuts.**



To slice or shred fruits or vegetables that are long and relatively small in diameter, such as celery, carrots, and bananas:

Cut food to fit feed tube vertically or horizontally, and pack feed tube securely to keep food positioned properly. Process using even pressure with the food pusher. Or use the small feed tube in the two-piece food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher to process food.



To slice or shred fruits and vegetables that are round, such as onions, apples, and green peppers:

Peel, core, and remove seeds. Cut in halves or quarters to fit feed tube. Position in feed tube. Process using even pressure with the food pusher.

To slice or shred fruits and vegetables that are small, such as strawberries, mushrooms, and radishes:

Position food vertically or horizontally in layers within the feed tube. Fill feed tube in order to keep food positioned properly. Process using even pressure with the food pusher. Or use the small feed tube in the two-piece food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher to process food.

To slice uncooked meat or poultry, such as stir-fry meats:

Cut or roll food to fit feed tube. Wrap and freeze food until hard to the touch, 30 minutes to 2 hours, depending on thickness of food. Check to be sure you can still pierce food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly. Process using even pressure with the food pusher.

To slice cooked meat or poultry, including salami, pepperoni, etc.:

Food should be very cold. Cut in pieces to fit feed tube. Process food using firm, even pressure with the food pusher.

To shred spinach and other leaves:

Stack leaves. Roll up and stand up in feed tube. Process using even pressure with the food pusher.



To shred firm and soft cheeses:

Firm cheese should be very cold. For best results with soft cheeses, such as mozzarella, freeze 10 to 15 minutes before processing. Cut to fit feed tube. Process using even pressure with the food pusher.

TIPS FOR GREAT RESULTS

Using the Dough Blade



The dough blade is specially designed for mixing and kneading yeast dough quickly and thoroughly. For the best results, do not knead recipes which use more than 2-3 cups (300 - 400 g) of flour.

Helpful Hints

- To avoid damage to the blade or motor, do not process food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Do not overfill work bowl or mini-bowl. For thin mixtures, fill work bowl up to 1/2 to 2/3 full. For thicker mixtures, fill work bowl up to 3/4 full. For liquids, fill up to the maximum level as described in the section "Using Your Food Processor - Maximum Liquid Level". When chopping, the work bowl should be no more than 1/3 to 1/2 full. Use the mini-bowl for up to 1 cup (235 ml) of liquid or 1/2 cup (150 g) solids.
- Position slicing discs so the cutting surface is just to the right of the feed tube. This allows the blade a full rotation before contacting the food.
- To capitalize on the speed of the processor, drop ingredients to be chopped through the feed tube while the processor is running.
- Different foods require varying degrees of pressure for best shredding and slicing results. In general, use light pressure for soft, delicate foods (strawberries, tomatoes, etc.), moderate pressure for medium foods (zucchini, potatoes, etc.), and firmer pressure for harder foods (carrots, apples, hard cheeses, partially frozen meats, etc.).
- Soft and medium-hard cheese may spread out or roll up on the shredding disc. To avoid this, shred only well-chilled cheese.

- Sometimes slender foods, such as carrots or celery, fall over in the feed tube, resulting in an uneven slice. To minimize this, cut food in several pieces and pack the feed tube with the food. For processing small or slender items, the small feed tube in the two piece food pusher will prove especially convenient.



- When preparing a cake or cookie batter or quick bread, use the multipurpose blade to cream fat and sugar first. Add dry ingredients last. Place nuts and fruit on top of flour mixture to prevent over chopping. Process nuts and fruits, using short pulses, until blended with other ingredients. Do not over process.
- When shredded or sliced food piles up on one side of the bowl, stop the processor and redistribute the food using a spatula.
- When food quantity reaches the bottom of a slicing or shredding disc, remove the food.
- A few larger pieces of food may remain on top of the disc after slicing or shredding. If desired, cut these by hand and add to mixture.
- Organize processing tasks to minimize bowl cleanup. Process dry or firm ingredients before liquid ingredients.
- To clean ingredients from the multipurpose blade easily, just empty the work bowl, replace the lid, and pulse 1 to 2 seconds to spin the blade clean.
- After removing the work bowl cover, place it upside down on the counter. This will help keep the counter clean.

TIPS FOR GREAT RESULTS

- Use a spatula to remove ingredients from the work bowl.



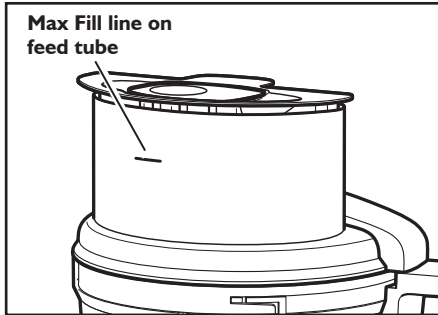
- Your Food Processor is not designed to perform the following functions:
 - Grind coffee beans, grains, or hard spices
 - Grind bones or other inedible parts of food
 - Liquefy raw fruits or vegetables
 - Slice hard-cooked eggs or unchilled meats.
- If any plastic parts should discolor due to the types of food processed, clean them with lemon juice.

TROUBLESHOOTING

If your Food Processor should malfunction or fail to operate, check the following:

Food Processor doesn't run:

- Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place and the large food pusher is inserted in the feed tube.
- When using the large feed tube opening, make sure that food is not above the Max. Fill line on the feed tube.



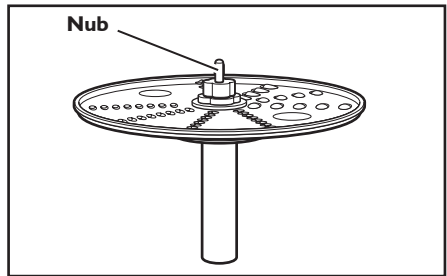
- Press only one button at a time. The Food Processor will not operate if more than one button is pressed at the same time.
- Is the Food Processor plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Food Processor in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Unplug the Food Processor, then plug it back into the outlet.
- If the Food Processor is not at room temperature, wait until it reaches room temperature and retry.

Food Processor not shredding or slicing properly:

- Make sure the raised-blade side of the disc is positioned face up on the common adapter.
- If using the adjustable slicing blade, make sure it is set to the correct thickness.
- Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding. See "Tips for Great Results."

If the work bowl cover won't close when using the disc:

- Make sure the disc is installed correctly, with the raised nub on top, and is positioned properly on the adapter.



If the problem is not due to one of the above items, see "Service and Warranty."

Household KitchenAid Food Processor Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
<p>Europe, Middle East and Africa :</p> <p>For Model 5KFP0925: Three years Full Warranty from date of purchase.</p>	<p>The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.</p>	<p>A. Repairs when Food Processor is used for operations other than normal household food preparation.</p> <p>B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes.</p>

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Customer Service

In U.K. and Ireland:

For any questions, or to find the nearest KitchenAid Authorized Service Center, please find our contact details below.

NOTE: All service should be handled locally by an Authorized KitchenAid Service Center.

Contact number for U.K. and Northern Ireland:

Tollfree number 0800 988 1266 (calls from mobile phones are charged standard network rate) or call 0194 260 5504.

Contact number for Ireland:

Tollfree number +44 (0) 20 8616 5148

E-mail contact for U.K. and Ireland:

Go to www.kitchenaid.co.uk, and click on the link "Contact Us" at the bottom of the page.

Address for U.K. and Ireland:

KitchenAid Europa, Inc.
 PO BOX 19
 B-2018 ANTWERP 11
 BELGIUM

In other countries:

For all product related questions and after sales matters, please contact your dealer to obtain the name of the nearest Authorized KitchenAid Service/Customer Center.

For more information, visit our website at:
www.KitchenAid.co.uk
www.KitchenAid.eu



Inhaltsverzeichnis

SICHERHEITSHINWEISE ZUM FOOD PROCESSOR

Wichtige Sicherheitshinweise	28
Elektrische Voraussetzungen	30
Entsorgung von Elektrogeräten	30

TEILE UND MERKMALE

Bestandteile des Food Processors	31
Übersetzung der englischen Teilebezeichnungen	32
Wichtige Merkmale des Food Processors	33

ZUBEHÖR

Mitgeliefertes Zubehör	33
Welches Zubehör für welchen Zweck?	34

VOR DEM ERSTEN VERWENDEN DES FOOD PROCESSORS

Vor dem ersten Verwenden	35
Abnehmen der Abdeckung der Arbeitsschüssel	35

AUFBAUEN DES FOOD PROCESSORS

Anbringen der Arbeitsschüssel	36
Anbringen der Abdeckung der Arbeitsschüssel	36
Einsetzen der variablen Schneidscheibe	37
Einsetzen der beidseitig verwendbaren Reibscheibe	37
Einsetzen des Vielzweckmessers oder des Teigmessers	38
Einsetzen der Minischüssel und des Minimessers	38
Verwenden des 3-in-1-Einfüllstutzens	39

BEDIENEN IHRES FOOD PROCESSORS

Vor dem Verwenden	40
Maximaler Flüssigkeitsfüllstand	40
Verwenden der Geschwindigkeitsstufen 1 und 2	40
Verwenden des Puls-Modus	40
Entnehmen der verarbeiteten Zutaten	41

PFLEGE UND REINIGUNG

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

Verwenden des Vielzweckmessers	43
Verwenden der Schneid- oder Reibscheibe	44
Verwenden des Teigmessers	45
Nützliche Hinweise	45

PROBLEMLÖSUNG

KUNDENDIENST UND GARANTIE

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

 **GEFAHR**

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.

 **WARNUNG**

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Um sich gegen das Risiko von Elektroschocks zu schützen, setzen Sie den Food Processor nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen gedacht. Dieser Personenkreis sollte das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung den sicheren Gebrauch des Gerätes und der damit verbundenen Gefahren betreffend verwenden.
4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der

Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen das Gerät nur unter Anleitung reinigen und pflegen.

5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
6. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
7. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät von der nächstgelegenen Kundendienststelle überprüfen, reparieren oder elektrisch bzw. mechanisch einstellen.
8. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder über die Kante der Arbeitsplatte hängen lassen.
11. Fassen Sie beim Verarbeiten von Zutaten nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter, die Messer oder Scheiben, da es ansonsten zu schweren Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Food Processor nicht in Betrieb ist.
12. Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneiden sowie beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung besonders vorsichtig.
13. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie die Messer oder Scheiben nie auf das Basisteil, ohne den Behälter vorher sorgfältig zu befestigen.
14. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
15. Geben Sie die Zutaten nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets den Stößel.

16. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung der Abdeckung zu umgehen.
17. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
 - Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben;
 - Pensionen.
18. Beachten Sie beim Eingießen heißer Flüssigkeiten in den Food Processor, dass diese plötzlich herauspritzen können.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.


Elektrische Voraussetzungen

Spannung: 220–240 Volt
Frequenz: 50/60 Hertz
Leistung: 240 Watt

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.

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.

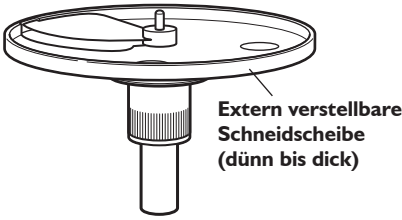


- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Anleitung bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

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.

TEILE UND MERKMALE

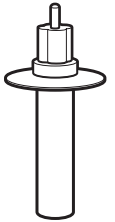
Bestandteile des Food Processors



Extern verstellbare
Schneidscheibe
(dünn bis dick)

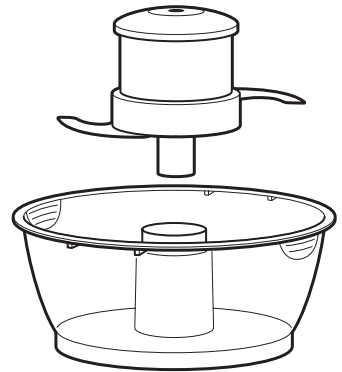


Beidseitig verwendbare
Reibscheibe (2 mm und 4 mm)

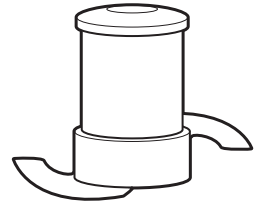


Reibadapter

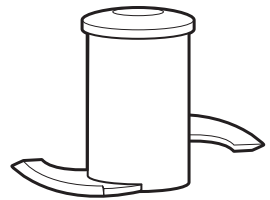
Dreiteiliger
Stopfer



710-ml-Minischüssel
mit Minimesser



Vielweckmesser
aus Edelstahl

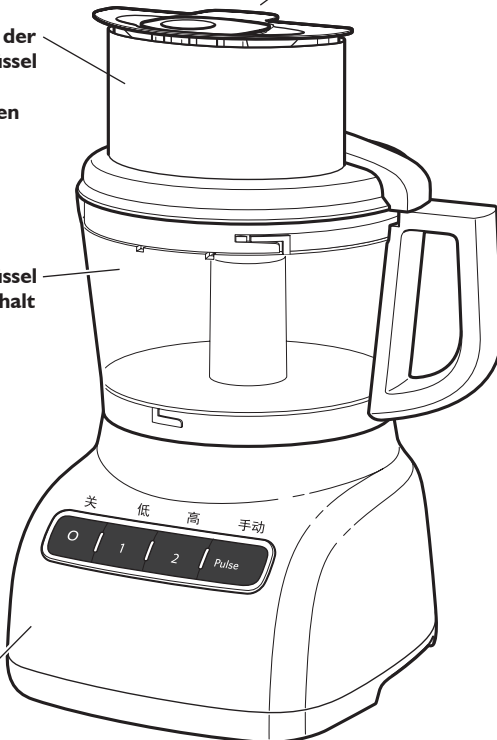


Teigmesser aus Kunststoff

Abdeckung der
Arbeitsschüssel
mit 3-in-1-
Einfüllstutzen

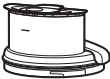

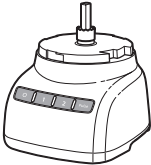
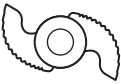
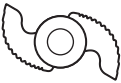

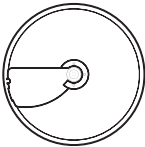
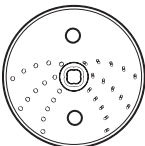
Arbeitsschüssel
mit 2,1 L Inhalt

Basis



TEILE UND MERKMALE

Übersetzung der englischen Teilebezeichnungen

Teile	Englische Bezeichnung	Übersetzung
	CAUTION : Do not open until blades stop	VORSICHT: Vor dem Öffnen warten, bis die Klinge zum Stillstand gekommen ist.
	Max Fill	Max. Füllstand
	Liquid Level	Flüssigkeitsfüllstand
	TWIST TO LOCK	ZUM VERRIEGELN DREHEN
	Multipurpose	Vielzweckmesser
	PUSH TO LOCK	ZUM VERRIEGELN DRÜCKEN
	Mini Multipurpose	Mini-Vielzweckmesser
	PUSH TO LOCK	ZUM VERRIEGELN DRÜCKEN
	Dough	Teig
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Variable Schneidscheibe (dünn bis dick)
	Fine Shredding	Feine Reibe
	Medium Shredding	Mittelgrobe Reibe

Wichtige Merkmale des Food Processors

Schnittstärkenverstellung

Mit der einstellbaren Reibscheibe von KitchenAid können Sie die Schnittstärke manuell anpassen.

Stufe 1 / Stufe 2 / Puls-Modus

Zwei Geschwindigkeitsstufen und der Puls-Modus ermöglichen dank exakter Regelung großartige Ergebnisse für nahezu alle Zutaten.

Abdeckung der Arbeitsschüssel mit 3-in-1-Einfüllstutzen

Durch den 3-in-1-Einfüllstutzen passen auch größere Zutaten wie Tomaten, Gurken und Kartoffeln. So müssen Sie weniger Zutaten in kleine Stücke schneiden.

Dreiteiliger Stopfer

Die drei Stopfer sind ineinander gesteckt. Entfernen Sie den mittelgroßen Stopfer aus dem großen Stopfer, um den mittelgroßen Einfüllstutzen zu verwenden.

Für die stetige Verarbeitung kleiner Zutaten (Kräuter, Nüsse, einzelne Möhren, Sellerie) entfernen Sie den kleinen Stopfer. Schon steht der kleine Einfüllstutzen zur Verfügung!

Ein kleines Loch in der Unterseite des kleinen Stopfers ermöglicht das Einträufeln von Öl. Geben Sie einfach die gewünschte Menge an Öl oder einer anderen Flüssigkeit hinein.

Basis

Die schwere Basis mit Antirutschfüßen sorgt für Stabilität und geringe Vibrationen während der Verarbeitung von Zutaten.

ZUBEHÖR

Mittelgeliefertes Zubehör

Arbeitsschüssel mit 2,1 L Inhalt

Die langlebige, große Arbeitsschüssel bietet viel Platz für Zutaten.

710-ml-Minischüssel mit Minimesser

Die Minischüssel mit dem Edelstahl-Minimesser ist perfekt für das Zerhacken und Mischen kleiner Mengen geeignet.

Variable Schneidscheibe

Die Scheibe kann auf Schnittstärken zwischen etwa 1 und 6 mm eingestellt werden. Das ist optimal für die allermeisten Zutaten.

Beidseitig verwendbare Reibscheibe

Die Reibscheibe ist beidseitig einsetzbar – für grobe oder feine Verarbeitung, beispielsweise von Käse oder Gemüse.

Reibadapter

Der Reibadapter verbindet die Reibscheibe mit der Antriebswelle an der Basis.

Vielzweckmesser aus Edelstahl
















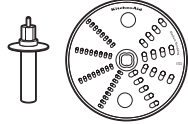



Diese vielseitige Klinge hackt, vermischt und emulgiert Zutaten binnen Sekunden.

Teigmesser

Das Teigmesser wurde zum Vermengen und Kneten von Hefeteig entwickelt.

ZUBEHÖR

Welches Zubehör für welchen Zweck?

Vorgang	Einstellung	Zutaten	Zubehör
 Zerkleinern  Pürieren  Hacken  Mixen	  	Käse Schokolade Obst Frische Kräuter Nüsse Tofu Gemüse Fleisch <hr/> Pastasöße Pesto Salsa Soßen Kuchenteig Pastenteig	Edelstahl-Vielzweckmesser  ODER Minischüssel und Mini-Vielzweckmesser aus Edelstahl 
 Dünn schneiden  Dick schneiden	 	Obst (weich) Kartoffeln Tomaten Gemüse (weich) <hr/> Käse Schokolade Obst (hart) Gemüse (hart)	Variable Schneidscheibe 
 Mitteldick reiben  Fein reiben	 	Kartoffeln Gemüse (weich) <hr/> Kohl Käse Schokolade Obst (hart) Gemüse (hart)	Beidseitig verwendbare Reibscheibe 
 Kneten		Hefeteig	Teigmesser aus Kunststoff 

WARNUNG

Gefahr von Schnittverletzungen
Klingen vorsichtig handhaben.
Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.

Vor dem ersten Verwenden

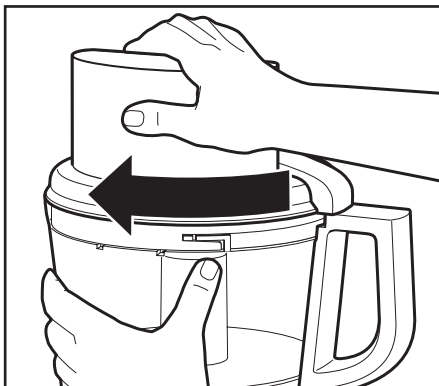
Reinigen Sie alle Teile und das Zubehör des Food Processors gründlich mit der Hand oder in der Geschirrspülmaschine, bevor Sie den Food Processor das erste Mal verwenden (siehe „Pflege und Reinigung“).

Abnehmen der Abdeckung der Arbeitsschüssel

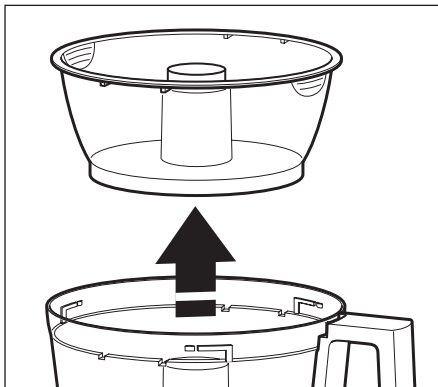
Beim Verpacken des Food Processors wird die Minischüssel in die Arbeitsschüssel gelegt, die anschließend mit der Abdeckung verschlossen wird.

So nehmen Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel für die erste Reinigung ab:

1. Halten Sie die Abdeckung am Einfüllstutzen und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn. Nehmen Sie die Abdeckung nun ab.

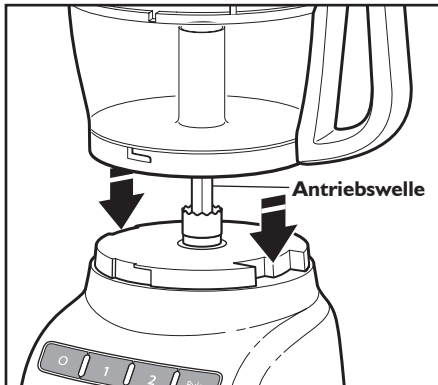


2. Nehmen Sie die Minischüssel heraus.

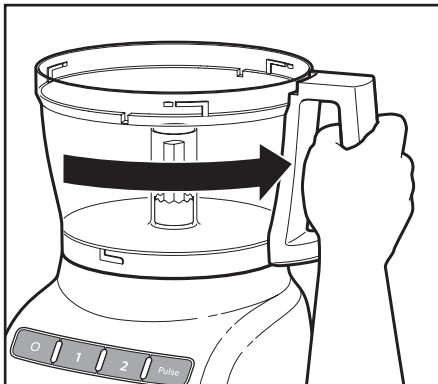


Anbringen der Arbeitsschüssel

1. Stellen Sie den Food Processor auf einer trockenen und ebenen Arbeitsfläche so auf, dass die Bedienelemente nach vorn weisen. Verbinden Sie den Food Processor erst mit dem Stromnetz, NACHDEM er vollständig aufgebaut ist.
2. Setzen Sie die Arbeitsschüssel auf die Basis. Dabei muss die Erhebung an der Mulde in der Basis ausgerichtet sein. Das Loch in der Mitte muss über die Antriebswelle geführt werden.



3. Halten Sie die Arbeitsschüssel am Griff und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, um sie fest mit der Basis zu verbinden.

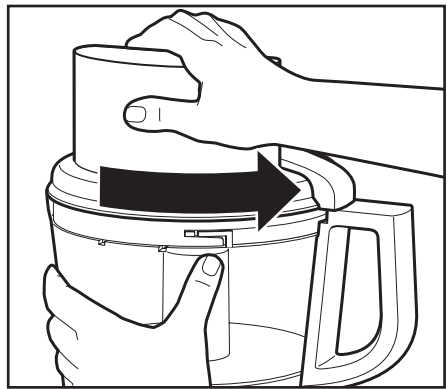


4. Wählen Sie das gewünschte Zubehör und setzen Sie es wie auf den folgenden Seiten beschrieben ein.

HINWEIS: Das gewünschte Zubehör muss installiert werden, bevor Sie die Abdeckung anbringen.

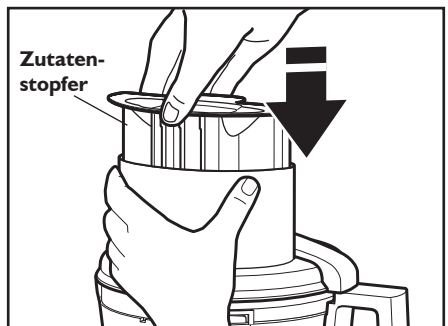
Anbringen der Abdeckung der Arbeitsschüssel

1. Setzen Sie die Abdeckung so auf die Arbeitsschüssel, dass der Einfüllstutzen sich ein wenig links vom Schüsselgriff befindet. Greifen Sie den Einfüllstutzen und drehen Sie die Abdeckung nach rechts, bis die Abdeckung einrastet.



2. Setzen Sie den Stopfer in den 3-in-1-Einfüllstutzen ein. Einzelheiten zum Verarbeiten unterschiedlich großer Zutaten finden Sie unter „Verwenden des 3-in-1-Einfüllstutzens“.

HINWEIS: Der Food Processor kann nur mit eingesetzter und verriegelter Arbeitsschüssel und Abdeckung verwendet werden. Auch der große Stopfer muss bis zur Markierung für den maximalen Füllstand in den Einfüllstutzen eingesetzt sein (circa bis zur Hälfte des Stutzens).

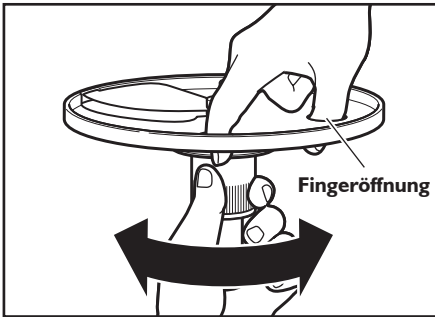


HINWEIS: Das gewünschte Zubehör muss installiert werden, bevor Sie die Abdeckung anbringen.

Einsetzen der variablen Schneidscheibe

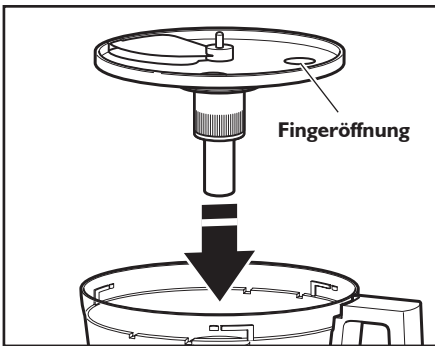
Die variable Schneidscheibe kann einfach eingestellt werden und erleichtert Ihnen die Schneidarbeit. Die folgende Anleitung erklärt, wie Sie die variable Schneidscheibe einstellen und einsetzen.

1. Halten Sie die Schneidscheibe fest und drehen Sie den gezahnten Teil der Welle zum Einstellen der Schnittstärke: Im Uhrzeigersinn werden die Scheiben dünner, gegen den Uhrzeigersinn werden sie dicker.



2. Sobald die Arbeitsschüssel eingesetzt ist, können Sie die Schneidscheibe an den Fingeröffnungen halten und nach unten auf die Antriebswelle schieben.

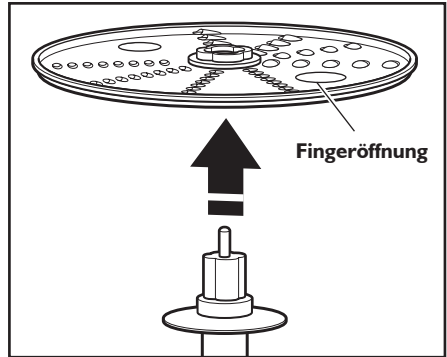
TIPP: Möglicherweise müssen Sie die Scheibe ein wenig drehen, damit sie passt.



3. Bringen Sie die Abdeckung an und verriegeln Sie sie sorgfältig.

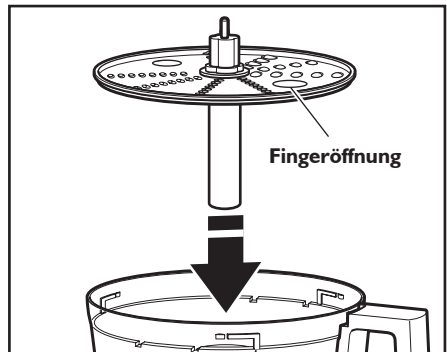
Einsetzen der beidseitig verwendbaren Reibscheibe

1. Halten Sie die beidseitig verwendbare Reibscheibe an den beiden Fingeröffnungen und setzen Sie den Reibadapter in die Öffnung an der Scheibenunterseite ein.



2. Schieben Sie nach dem Anbringen der Arbeitsschüssel den Antriebsadapter auf die Antriebswelle.

TIPP: Möglicherweise müssen Sie die Scheibe oder den Adapter ein wenig drehen, damit sie/er passt.

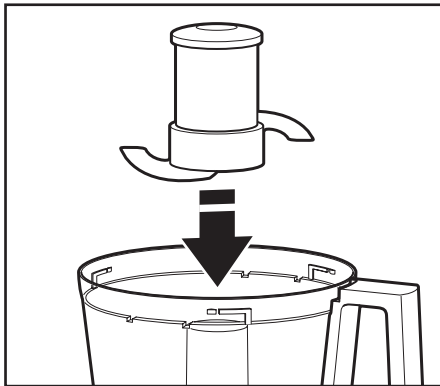


3. Bringen Sie die Abdeckung an und verriegeln Sie sie sorgfältig.

Einsetzen des Vielweckmessers oder des Teigmessers

WICHTIG: Das Vielweckmesser und das Teigmesser können nur in der Arbeitsschüssel verwendet werden.

1. Setzen Sie das Messer auf die Antriebswelle.
2. Drehen Sie das Messer, bis es vollständig auf die Antriebswelle rutscht.



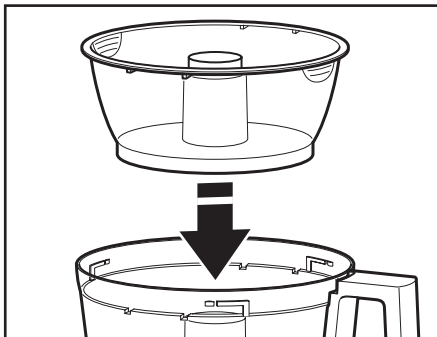
3. Drücken Sie es zum Verriegeln nach unten. Achten Sie darauf, das Vielweckmesser so weit auf die Welle zu schieben, wie es geht. Das Vielweckmesser ist mit einer Dichtung ausgestattet, welche die Öffnung in der Arbeitsschüssel verschließt.



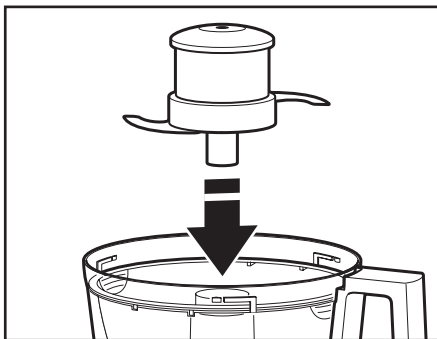
4. Bringen Sie die Abdeckung an und verriegeln Sie sie sorgfältig. Siehe „Anbringen der Abdeckung der Arbeitsschüssel“.

Einsetzen der Minischüssel und des Minimessers

1. Setzen Sie die Minischüssel in der Arbeitsschüssel auf die Antriebswelle. Drehen Sie die Minischüssel, bis die Nasen an der oberen Schüsselkante in die Vertiefungen der Arbeitsschüssel greifen.



2. Setzen Sie das Minimesser ein; schieben Sie es anschließend auf die Antriebswelle. Möglicherweise müssen Sie das Messer drehen, damit es vollständig auf die Welle rutscht. Drücken Sie es fest nach unten, damit es einrastet.



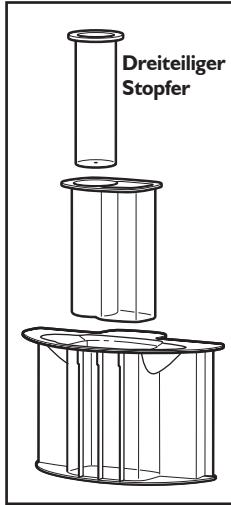
3. Bringen Sie die Abdeckung an und verriegeln Sie sie sorgfältig.
4. Um die Minischüssel wieder zu entfernen, müssen Sie zuerst das Minimesser am Oberteil gerade nach oben abziehen. Heben Sie dann die Schüssel gerade nach oben heraus. Verwenden Sie dazu die beiden Fingeröffnungen an der Oberkante der Schüssel.

Verwenden des 3-in-1-Einfüllstutzens

Der 3-in-1-Einfüllstutzen enthält einen dreiteiligen Zutatenstopfer. Verwenden Sie den Stopfer als Ganzes, um große Zutaten zu verarbeiten. Mit den beiden Innenteilen können Sie mittelgroße und kleine Zutaten verarbeiten.

Zum Schneiden oder Reiben kleiner Zutaten setzen Sie den dreiteiligen Zutatenstopfer in den Einfüllstutzen ein. Ziehen Sie dann den kleinen Stopfer wieder heraus. Über den kleinen Einfüllstutzen und Stopfer können Sie kleine und dünne Zutaten verarbeiten, beispielsweise Karotten oder Stangensellerie. Achten Sie darauf, den kleinen Stopfer einzusetzen, wenn Sie den kleinen Einfüllstutzen nicht verwenden.

Um langsam Öl oder andere Flüssigkeiten in die Arbeitsschüssel zu geben, können Sie den kleinen Stopfer mit der gewünschten Flüssigkeitsmenge füllen. Durch ein kleines Loch an der Unterseite des Stopfers träufelt die Flüssigkeit mit gleichbleibender Geschwindigkeit ein.



WARNUNG



Gefahr durch rotierende Messerscheibe
Stets den Stößel verwenden.

Keine Finger in die Öffnungen stecken.

Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.

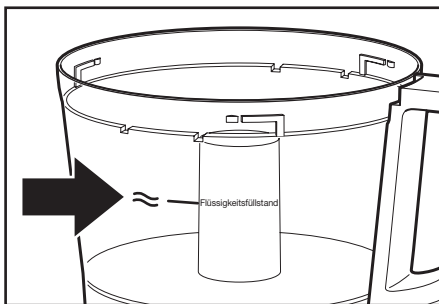
Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.

Vor dem Verwenden

Vor dem Verwenden des Food Processors müssen Arbeitsschüssel, Messer und Abdeckung korrekt auf der Basis des Food Processors angebracht sein (siehe „Aufbauen des Food Processors“).

Maximaler Flüssigkeitsfüllstand

Diese Markierung in der Arbeitsschüssel gibt an, welche Menge an Flüssigkeit mit dem Food Processor maximal verarbeitet werden kann.



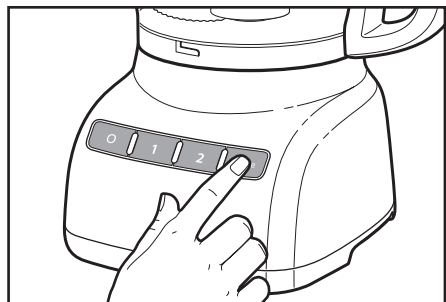
Verwenden der Geschwindigkeitsstufen 1 und 2

1. Drücken Sie zum Einschalten des Food Processors die Taste für Geschwindigkeitsstufe 1 (niedrige Geschwindigkeit für weiche Zutaten) oder die Taste für Geschwindigkeitsstufe 2 (hohe Geschwindigkeit für harte Zutaten). Der Food Processor läuft; die Anzeige leuchtet.
2. Drücken Sie zum Anhalten des Food Processors die Taste O (AUS). Die Anzeige erlischt und das Messer bzw. die Scheibe kommt binnen weniger Sekunden zum Stillstand.
3. Warten Sie, bis Messer oder Scheibe vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel entfernen. Schalten Sie den Food Processor aus, bevor Sie die Abdeckung entfernen oder den Food Processor vom Stromnetz trennen.

HINWEIS: Falls der Food Processor nicht anläuft, prüfen Sie, ob Arbeitsschüssel und Abdeckung korrekt angebracht und verriegelt sind (siehe „Aufbauen des Food Processors“).

Verwenden des Puls-Modus

Sie können über die Pulse-Taste die Dauer und Häufigkeit der Verarbeitung exakt dosieren. Sie ist für punktgenaues Verarbeiten gedacht. Halten Sie die Pulse-Taste für schnelles Verarbeiten gedrückt; lassen Sie sie zum Beenden los.



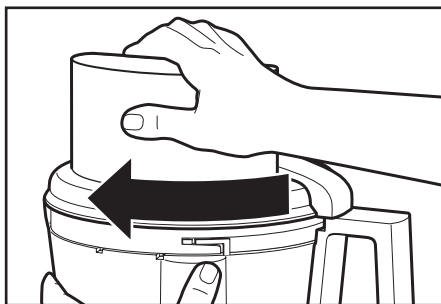
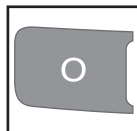
! WARNUNG

Gefahr von Schnittverletzungen

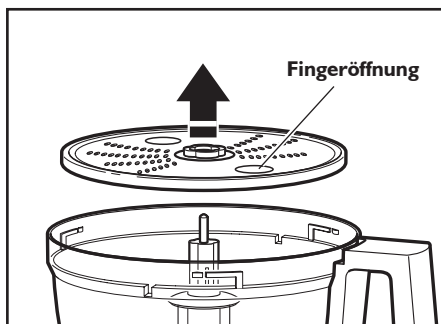
**Klingen vorsichtig handhaben.
Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.**

Entnehmen der verarbeiteten Zutaten

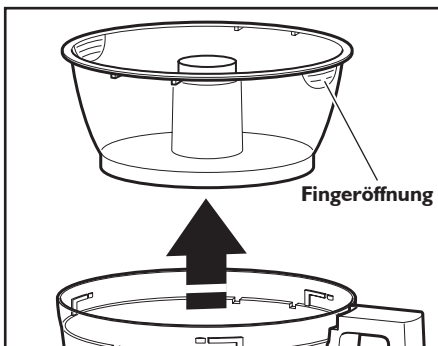
1. Drücken Sie die Taste O (AUS).
2. Trennen Sie den Food Processor vor dem Zerlegen vom Stromnetz.
3. Drehen Sie die Abdeckung nach links, um sie von der Arbeitsschüssel abzunehmen.



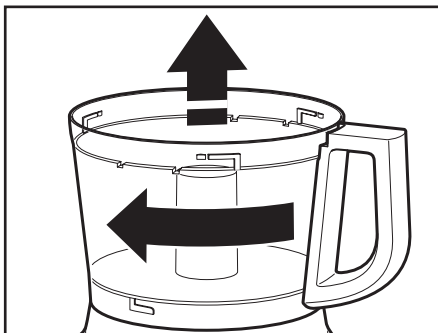
4. Falls Sie eine Scheibe verwendet haben, müssen Sie diese herausnehmen, bevor Sie die Schüssel entfernen können. Halten Sie die Scheibe an den beiden Fingeröffnungen und ziehen Sie sie gerade nach oben heraus. Entfernen Sie den Adapter, wenn Sie die Reibscheibe verwendet haben.



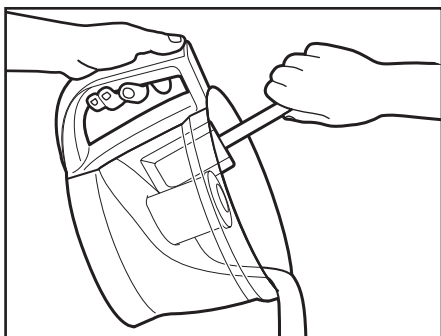
5. Bei Verwendung der Minischüssel müssen Sie diese an den Fingeröffnungen an der Oberkante der Schüssel greifen und herausnehmen.



6. Drehen Sie die Arbeitsschüssel nach links, um sie zu entriegeln. Heben Sie sie zum Entfernen an.



7. Das Vielzweckmesser kann vor dem Entleeren der Schüssel aus dieser entfernt werden. Sie können es aber auch dort belassen. Entnehmen Sie nun die Zutaten mit einem Spatel aus der Schüssel. Verwenden Sie den Spatel auch, um das Messer von Nahrungsmittelresten zu säubern.



WARNUNG

**Gefahr von Schnittverletzungen
Klingen vorsichtig handhaben.
Andernfalls kann es zu Schnitten
kommen.**

1. Drücken Sie die Taste **O (AUS)**.
2. Trennen Sie den Food Processor vor dem Reinigen vom Stromnetz.
3. Reinigen Sie die Basis mit einem feucht-warmen Tuch und etwas Spülmittel und wischen Sie sie anschließend mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads.
4. Beachten Sie, dass Sie BPA-freie Schüsseln auf besondere Art handhaben müssen. Falls Sie die Schüssel in einer Spülmaschine reinigen, müssen Sie die folgenden Hinweise beachten.
 - Alle Teile sind spülmaschinengeeignet, sofern sie auf dem **oberen Auszug** der Maschine platziert werden.
 - Legen Sie die Schüssel nicht auf die Seite.
 - Wählen Sie ein Schon- oder Standardprogramm. Vermeiden Sie Programme mit höheren Temperaturen (Desinfizieren, Heißdampf, Topfreinigung).
5. Verwenden Sie beim Spülen und Reinigen der Teile des Food Processors von Hand keine Scheuermittel oder Scheuerpads. Diese könnten die Schüssel und die Abdeckung zerkratzen oder trübe machen. Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab.

6. Damit die Verriegelung nicht beschädigt wird, sollten Sie die Schüssel und die Abdeckung vor dem Aufbewahren nicht verriegeln.



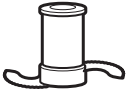
7. Schlingen Sie das Netzkabel um die Arbeitsschüssel. Sichern Sie den Stecker, indem Sie ihn am Kabel befestigen.

WARNUNG

Gefahr von Schnittverletzungen

**Klingen vorsichtig handhaben.
Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.**

Verwenden des Vielzweckmessers



Zerkleinern von frischem Obst und Gemüse:

Schälen, entkernen bzw. Samen entfernen. Zutaten

in 2,5 bis 4 cm große Stücke zerschneiden. Zutaten mit kurzen Puls-Stößen á 1 bis 2 Sekunden auf die gewünschte Größe zerkleinern. Gegebenenfalls die Seiten der Schüssel sauber kratzen.

Pürieren von gekochtem Obst und Gemüse (ausgenommen Kartoffeln):

60 ml Flüssigkeit nach Rezept je 235 ml Zutaten hinzugeben. Zutaten mit kurzen Puls-Stößen verarbeiten, bis sie fein gehackt sind. Anschließend solange verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Gegebenenfalls die Seiten der Schüssel sauber kratzen.

Zubereiten von Stampfkartoffeln:

Gekochte Kartoffeln mithilfe der Reibscheibe zerkleinern. Anschließend Reibscheibe gegen Vielzweckmesser auswechseln. Weiche Butter, Milch und Gewürze hinzugeben. 3 bis 4 Mal für je 2 bis 3 Sekunden im Puls-Modus verarbeiten, bis die Masse glatt und die Milch eingezogen ist. Nicht zu stark verarbeiten.

Zerhacken von klebrigem oder Trockenobst:

Die Zutaten müssen kalt sein. 60 ml Mehl nach Rezept je 120 ml Trockenobst hinzugeben. Obst mit kurzen Puls-Stößen verarbeiten, bis die gewünschte Textur erreicht ist.

Feines Hacken von Zitronenschale:

Mit einem scharfen Messer die farbige Schale (ohne die weiße Haut) von der Zitrone (oder anderen Zitrusfrüchten) abschälen. Schale in dünne Streifen schneiden. Verarbeiten, bis sie fein gehackt ist.

Zerhacken von Knoblauch oder frischen Kräutern oder kleinen Gemüsemengen:

Zutaten bei laufendem Gerät durch den Einfüllstutzen hinzugeben. Verarbeiten, bis sie zerhackt sind. Für optimale Ergebnisse darauf achten, dass Schüssel und Kräuter vor dem Zerhacken möglichst trocken sind.

Hacken von Nüssen, Zubereiten von Nussbutter:

Maximal 710 ml Nüsse mit kurzen Puls-Stößen á 1 bis 2 Sekunden zur gewünschten Konsistenz verarbeiten. Für eine gröbere Konsistenz geringere Mengen mit 1 bis 2 Puls-Stößen á 1 bis 2 Sekunden verarbeiten. Für eine feinere Konsistenz mehr Puls-Stöße verwenden. Für Nussbutter solange verarbeiten, bis die Masse glatt ist. Speise im Kühlschrank aufbewahren.

HINWEIS: Beim Verarbeiten von Nüssen und anderen harten Zutaten kann die Oberfläche der Schüsselinnenseite zerkratzen.

Zerhacken von gekochtem oder rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch bzw. Meeresfrüchten:

Die Zutaten müssen sehr kalt sein. Zutaten in 2,5 cm große Stücke zerschneiden. Maximal 455 g mit kurzen Puls-Stößen á 1 bis 2 Sekunden zur gewünschten Größe verarbeiten. Gegebenenfalls die Seiten der Schüssel sauber kratzen.

Zubereiten von Brot, Keksen oder Cracker-Krümeln:

Zutaten in 3,5 bis 5 cm große Stücke zerbrechen. Nach Wunsch verarbeiten. Für größere Stücke 2 bis 3 Mal für je 1 bis 2 Sekunden im Puls-Modus verarbeiten.

Schmelzen von Schokolade für ein Rezept:

Schokolade und Zucker nach Rezept in die Arbeitsschüssel geben. Verarbeiten, bis sie fein gehackt ist. Flüssigkeit nach Rezept erhitzen. Zur Weiterverarbeitung heiße Flüssigkeit bei laufendem Gerät durch den Einfüllstutzen schütten. Verarbeiten, bis die Masse glatt ist.

Reiben von hartem Käse wie Parmesan und Romano:

Niemals Käse verarbeiten, der sich nicht mit einer scharfen Messerspitze durchbohren lässt. Das Vielzweckmesser kann zum Reiben von hartem Käse verwendet werden. Käse in 2,5 cm große Stücke zerschneiden. In die Arbeitsschüssel geben. Mit kurzen Puls-Stößen verarbeiten, bis er grob gehackt ist. Solange verarbeiten, bis er fein gehackt ist. Käsestückchen können auch bei laufendem Geräte über den Einfüllstutzen hinzugegeben werden.

Verwenden der Schneid- oder Reibscheibe

WARNUNG



Gefahr durch rotierende Messerscheibe
Stets den Stößel verwenden.

Keine Finger in die Öffnungen stecken.

Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.

Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.



Schneiden oder Reiben von langem und relativ dünnem Obst und Gemüse, beispielsweise Sellerie, Karotten und Bananen:

Zutaten schneiden, damit sie senkrecht oder waagrecht durch den Einfüllstutzen passen. Stutzen so befüllen, dass die Zutaten nicht durchrutschen. Üben Sie beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer aus.

Alternativ den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfen verwenden. Zutaten vertikal in den Stutzen geben und mit dem kleinen Stopfen der Verarbeitung zuführen.



Schneiden oder Reiben von rundem Obst und Gemüse, beispielsweise Zwiebeln, Äpfeln und Paprika:

Schälen, entkernen bzw. Samen entfernen. In Hälften oder Viertel schneiden, damit die Zutaten durch den Stutzen passen. Zutaten in den Stutzen geben. Üben Sie beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer aus.

Schneiden oder Reiben von kleinem Obst und Gemüse, beispielsweise Erdbeeren, Pilzen und Radieschen:

Zutaten senkrecht oder waagrecht in den Einfüllstutzen schichten. Stutzen so füllen, dass die Zutaten nicht durchrutschen. Üben Sie beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer aus. Alternativ den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfen verwenden. Zutaten vertikal in den Stutzen geben und mit dem kleinen Stopfen der Verarbeitung zuführen.

Schneiden von rohem Fleisch und Geflügel, beispielsweise für Pfannengerichte:

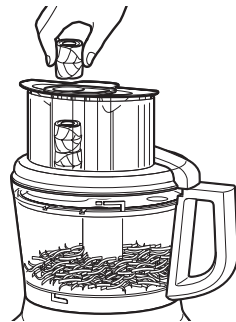
Zutaten zerschneiden oder rollen, damit sie in den Einfüllstutzen passen. Zutaten einrollen und 30 Minuten bis 2 Stunden einfrieren/ kühlen, bis sie sich hart anfühlen (abhängig von den Zutaten). Sicherstellen, dass die Zutaten noch mit einem scharfen Messer angebohrt werden können. Falls nicht, ein wenig antauen lassen. Üben Sie beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer aus.

Schneiden von gekochtem Fleisch oder Geflügel, einschließlich Salami, Peperoni usw.:

Die Zutaten müssen sehr kalt sein. Zutaten in Stücke schneiden, die durch den Stutzen passen. Üben Sie beim Verarbeiten gleichmäßig festen Druck auf den Stopfer aus.

Reiben von Spinat und anderen Blättern:

Blätter stapeln. Zusammenrollen und aufrecht in den Stutzen geben. Üben Sie beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer aus.



Reiben von festem und weichem Käse:

Fester Käse muss sehr kalt sein. Für beste Ergebnisse bei weichem Käse wie Mozzarella, diesen vor dem Verarbeiten 10 bis 15 Minuten tiefkühlen. Zutaten in Stücke schneiden, die durch den Stutzen passen. Üben Sie beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer aus.

Verwenden des Teigmessers



Das Teigmesser wurde zum schnellen und gründlichen Vermengen und Kneten von Hefeteig entwickelt. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn die zu knetende Menge nicht mehr als 300 - 400 g Mehl enthält.

Nützliche Hinweise

- Verarbeiten Sie keine Zutaten, die so fest oder stark gefroren sind, dass sie nicht mit der Spitze eines scharfen Messers angebohrt werden können. So vermeiden Sie eine Beschädigung von Messer oder Motor. Falls eine harte Zutat, beispielsweise eine Karotte, unter dem Messer eingeklemmt wird, müssen Sie das Gerät stoppen und das Messer entfernen. Entfernen Sie die Zutaten vorsichtig vom Messer.
- Arbeitsschüssel oder Minischüssel nicht überfüllen. Bei dünnen Mischungen, Arbeitsschüssel nur zur Hälfte bis zu maximal zwei Dritteln füllen. Bei dickeren Mischungen, Arbeitsschüssel bis zu maximal drei Vierteln füllen. Bei Flüssigkeiten Höchstfüllstand beachten (siehe „Bedienen Ihres Food Processors – Maximaler Flüssigkeitsfüllstand“). Beim Zerhacken sollte die Arbeitsschüssel zu maximal 1/3 bis 1/2 gefüllt sein. Die Minischüssel ist für eine Menge von 235 ml Flüssigkeit oder 150 g fester Zutaten geeignet.
- Platzieren Sie die Schneidscheiben so, dass die Schnittfläche sich geringfügig rechts neben dem Einfüllstutzen befindet. So kann das Messer vor dem Kontakt mit den Zutaten eine volle Umdrehung absolvieren.
- Um die Geschwindigkeit des Geräts voll auszunutzen, sollten die zu zerhackenden Zutaten bei laufendem Gerät in den Einfüllstutzen gegeben werden.
- Verschiedene Zutaten erfordern für optimale Reib- und Schneidresultate unterschiedlich viel Druck. Wenden Sie bei weichen, zarten Zutaten (Erdbeeren, Tomaten usw.) grundsätzlich nur wenig Druck an, bei mittelfesten Zutaten (Zucchini, Kartoffeln usw.) etwas mehr Druck und bei harten Zutaten (Karotten, Äpfel, harte Käsesorten, teilweise gefrorenes Fleisch usw.) festen Druck.
- Weiche und mittelharte Käsesorten können sich auf der Reibscheibe verteilen oder aufrollen. Kühlen Sie den Käse, bis er härter wird, um dies zu vermeiden.
- Einige dünne Zutaten wie Karotten oder Sellerie können im Stutzen umkippen, was zu einem uneinheitlichen Schnitt führt. Schneiden Sie die Zutat daher in mehrere Stücke, die gleichzeitig nebeneinander in den Stutzen gefüllt werden. Verwenden Sie zum Verarbeiten kleiner oder dünner Zutaten den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer.



- Verwenden Sie beim Zubereiten von Kuchen- oder Plätzchenteig und anderem Teig ohne Hefe das Vielzweckmesser, um zuerst Fett und Zucker cremig zu schlagen. Fügen Sie die trockenen Zutaten zum Schluss hinzu. Geben Sie Nüsse und Obst oben auf die Mehlmischung, um zu starkes Zerhacken zu vermeiden. Verarbeiten Sie Nüsse und Obst mit kurzen Puls-Stößen, bis diese mit den anderen Zutaten vermischt sind. Nicht zu stark verarbeiten.
- Falls sich geriebene oder geschnittene Zutaten an einer Seite der Schüssel ansammeln, müssen Sie das Gerät stoppen und die Zutaten mit einem Spatel verteilen.
- Entnehmen Sie die Zutaten, sobald diese die Unterseite der Schneid- oder Reibscheibe erreichen.
- Nach dem Schneiden oder Reiben kann es vorkommen, dass einige größere Stücke auf der Oberseite der Scheibe zurückbleiben. Sie können diese von Hand zerschneiden und zur Mischung geben.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

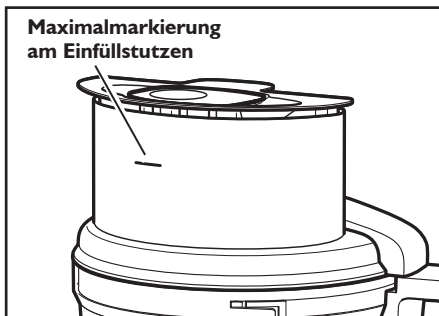
- Planen Sie die Verarbeitung so, dass Sie die Schüssel möglichst selten reinigen müssen. Verarbeiten Sie daher zuerst trockene und feste Zutaten; danach kommen flüssige Zutaten an die Reihe.
- Um das Vielzweckmesser schnell von Resten zu befreien, leeren Sie die Arbeitsschüssel. Setzen Sie dann die Abdeckung wieder auf und betätigen Sie die Pulse-Taste 1 bis 2 Sekunden lang, damit die Reste vom Messer geschleudert werden.
- Legen Sie die Abdeckung nach dem Abnehmen mit der Oberseite auf die Arbeitsfläche. So bleibt diese sauber.
- Verwenden Sie einen Spatel, um Zutaten aus der Schüssel zu entfernen.
- Ihr Food Processor ist NICHT für folgende Einsatzzwecke gedacht:
 - Mahlen von Kaffeebohnen, Getreide oder harten Gewürzen
 - Mahlen von Knochen und anderen nicht essbaren Bestandteilen von Nahrungsmitteln
 - Verflüssigen von frischem Obst und Gemüse
 - Schneiden von hart gekochten Eiern und ungekühltem Fleisch
- Falls sich Kunststoffteile durch das Verarbeiten bestimmter Zutaten verfärben, können Sie diese mit Zitronensaft reinigen.



Sollte Ihr Food Processor nicht richtig oder überhaupt nicht funktionieren, prüfen Sie bitte die folgenden Punkte:

Der Food Processor läuft nicht:

- Stellen Sie sicher, dass Schüssel und Abdeckung korrekt ausgerichtet und verriegelt sind.
- Wenn Sie den großen Einfüllstutzen verwenden, dürfen die Zutaten nicht über die Maximalmarkierung am Stutzen hinausragen.



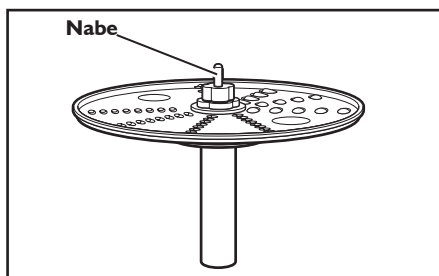
- Drücken Sie immer nur eine Taste gleichzeitig. Der Food Processor funktioniert nicht, wenn Sie mehrere Tasten gleichzeitig drücken.
- Ist der Food Processor mit dem Netz verbunden?
- Ist die Sicherung im Stromkreis des Food Processors in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
- Trennen Sie den Food Processor vom Netz und stecken Sie den Stecker dann wieder in die Steckdose.
- Warten Sie vor dem Verwenden des Food Processors, bis dieser Zimmertemperatur erreicht hat.

Der Food Processor reibt und schneidet nicht ordentlich:

- Stellen Sie sicher, dass die erhabene Seite der Scheibe auf dem Standardadapter nach oben weist.
- Prüfen Sie beim Einsatz der variablen Schneidscheibe, ob die gewünschte Stärke eingestellt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Zutaten zum Schneiden oder Reiben geeignet sind. Beachten Sie die „Tipps für tolle Ergebnisse“.

Die Abdeckung der Arbeitsschüssel lässt sich bei eingesetzter Scheibe nicht schließen:

- Stellen Sie sicher, dass die Scheibe korrekt eingesetzt ist. Die Erhebung muss oben liegen und die Scheibe muss vollständig auf dem Adapter sitzen.



Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, wenden Sie sich an eine der im Abschnitt „Kundendienst und Garantie“ genannten Stellen.

KitchenAid-Garantie für im Haushalt verwendete Food Processoren

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für Modell 5KFP0925: Drei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Food Processoren, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung im Haushalt eingesetzt werden. 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 11
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**

© 2014. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Table des matières

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT MÉNAGER	
Consignes de sécurité importantes	50
Alimentation	52
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques.....	52
PIÈCES ET FONCTIONS	
Pièces du robot ménager	53
Traduction des inscriptions en anglais figurant sur les pièces	54
Caractéristiques du robot ménager.....	55
ACCESSOIRES	
Accessoires inclus	55
Guide de sélection des accessoires	56
PRÉPARATION DU ROBOT MÉNAGER POUR SA PREMIÈRE UTILISATION	
Avant la première utilisation	57
Retrait du couvercle du bol de travail.....	57
MISE EN SERVICE DE VOTRE ROBOT MÉNAGER	
Fixation du bol de travail	58
Fixation du couvercle	58
Montage du disque à trancher réglable	59
Montage du disque à râper réversible	59
Fixation de la lame polyvalente ou de la lame de pétrissage	60
Montage du mini-bol et de la mini-lame.....	60
Utilisation du goulot trois en un	61
UTILISATION DE VOTRE ROBOT MÉNAGER	
Avant l'utilisation.....	62
Niveau de liquide maximal	62
Utilisation des boutons de vitesse 1 et vitesse 2	62
Utilisation de la fonction Pulse	62
Retrait des aliments une fois transformés.....	63
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	64
CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX	
Utilisation de la lame polyvalente	65
Utilisation des disques à trancher ou à râper	66
Utilisation de la lame de pétrissage	67
Conseils utiles.....	67
DÉPANNAGE	69
ENTRETIEN ET GARANTIE	70

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ».

Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne placez jamais le robot ménager dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
4. Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être hors de portée des enfants. Les jeunes enfants doivent être sous étroite surveillance s'ils se chargent du nettoyage ou de l'entretien.

5. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
7. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation électrique ou sa fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
11. Gardez les mains et les ustensiles à l'écart des disques ou des lames pendant que la lame ou le disque tourne afin d'éviter les risques de blessures graves ou d'endommagement du robot ménager. N'utilisez une spatule dans le bol de travail que si le robot ménager n'est pas en cours de fonctionnement.
12. Les lames sont très coupantes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez, lorsque vous videz le bol ou lors du nettoyage.
13. Afin d'éviter les risques de blessure, ne placez jamais les lames et les disques sur la base sans avoir au préalable placé correctement le bol.
14. Veillez à fixer correctement le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
15. N'introduisez jamais à la main des aliments dans l'appareil. Utilisez toujours le poussoir prévu à cet effet.
16. Ne tentez pas de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.

17. Ce produit est destiné à un usage domestique ou peut être utilisé :
- dans les espaces cuisine réservés aux employés ;
 - dans les cuisines de fermes ;
 - par les clients d'hôtels, d'hôtels d'étape ou autre endroit résidentiel ;
 - dans les cuisines de gîtes.
18. Soyez prudent lorsque vous versez un liquide chaud dans le robot ménager ; à cause de la chaleur et de la vapeur, il pourrait éclabousser hors de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

Alimentation

Tension : 220-240 volts


Fréquence : 50/60 Hertz

Puissance : 240 Watts

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Mise au rebut de l'emballage


L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant . Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Mise au rebut du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/EU concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé humaine.

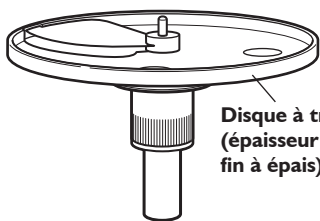


- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

PIÈCES ET FONCTIONS

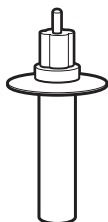
Pièces du robot ménager



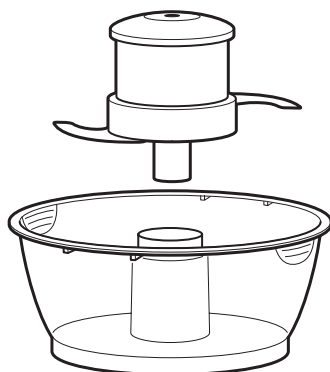
Disque à trancher réglable
(épaisseur de tranchage
fin à épais)



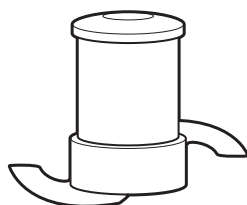
Disque à râper réversible
(2 et 4 mm)



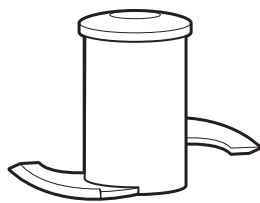
Adaptateur pour
disque à râper



Mini-bol de 710 ml
et mini-lame



Lame polyvalente
en acier inoxydable



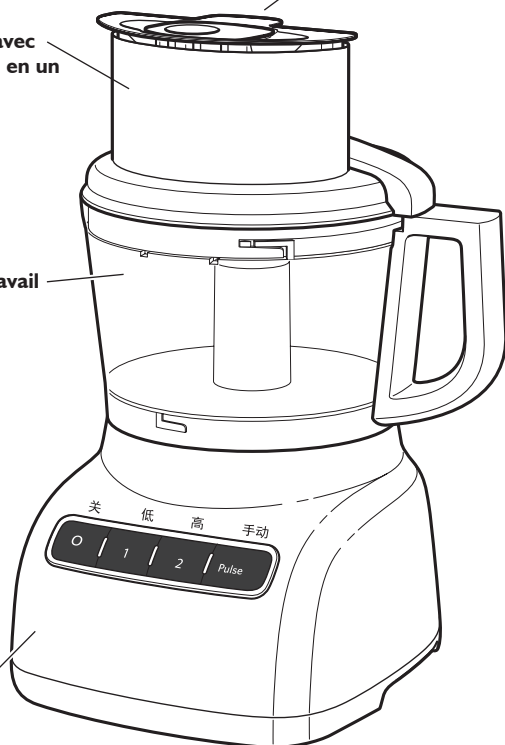
Lame de pétrissage
en plastique

Couvercle avec
goulot trois en un

Poussoir 3 tailles

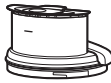

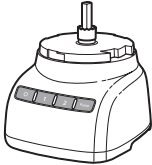
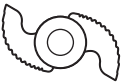


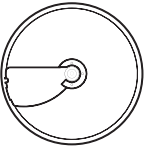
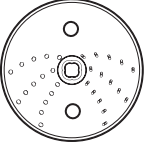
Bol de travail
de 2,1 L

Base



PIÈCES ET FONCTIONS

Traduction des inscriptions en anglais figurant sur les pièces

Pièces	Inscriptions en anglais	Traduction en français
	CAUTION : Do not open until blades stop	ATTENTION : Ne pas ouvrir avant l'arrêt complet des lames
	Max Fill	Niveau de remplissage maximum
	Liquid Level	Niveau de liquide
	TWIST TO LOCK	TOURNER POUR VERROUILLER
	Multipurpose	Lame polyvalente
	PUSH TO LOCK	POUSSER POUR VERROUILLER
	Mini Multipurpose	Mini-lame polyvalente
	PUSH TO LOCK	POUSSER POUR VERROUILLER
	Dough	Pétrissage
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Tranchage réglable (de fin à épais)
	Fine Shredding	Râper fin
	Medium Shredding	Râper moyen

Caractéristiques du robot ménager

Levier pour régler l'épaisseur de tranchage

Le disque à trancher réglable KitchenAid vous permet de sélectionner manuellement une épaisseur de tranchage fin à épais.

Vitesse 1, Vitesse 2 et fonction Pulse

Les deux vitesses ainsi que la fonction Pulse vous offrent un contrôle précis, pour des résultats exceptionnels quels que soient les aliments.

Couvercle avec goulot trois en un

Le goulot trois en un permet d'introduire des ingrédients de grande taille - tomates, concombres, pommes de terre... - afin de minimiser le besoin de découpes préalables.

Poussoir 3 tailles

Trois poussoirs sont imbriqués l'un dans l'autre. Retirez le poussoir de taille intermédiaire du grand poussoir pour libérer le goulot de largeur moyenne, ce qui vous permettra d'ajouter les aliments en continu.

Pour ajouter des petits ingrédients (par exemple des herbes, des noix, des carottes une par une ou du céleri), ôtez le poussoir étroit et utilisez le goulot étroit.

Grâce au petit orifice situé au bas du poussoir étroit, vous pouvez facilement verser de l'huile dans les ingrédients. Il suffit de remplir le poussoir de la quantité souhaitée d'huile ou de tout autre liquide.

Base

La base solide avec des pieds antidérapants offre une excellente stabilité et réduit les vibrations pendant l'utilisation - même intensive - du robot.

ACCESSOIRES

Accessoires inclus

Bol de travail de 2,1 L

Ce bol solide permet de travailler de grandes quantités d'aliments.

Mini-bol de 710 ml et mini-lame

Le mini-bol et la mini-lame en acier inoxydable sont parfaits pour hacher et mixer de petites portions d'aliments.

Disque à trancher réglable

Réglable pour obtenir des tranches d'environ 1 à 6 mm d'épaisseur, ce disque permet de trancher la plupart des aliments.

Disque à râper réversible

Ce disque possède deux côtés : l'un pour râper finement et l'autre grossièrement le fromage ou les légumes.

Adaptateur pour disque à râper

L'adaptateur est utilisé pour rattacher le disque à râper à l'arbre de commande de la base.








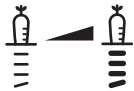



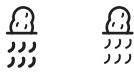


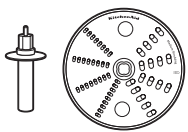



Lame polyvalente en acier inoxydable

Cette lame multi-usage permet de hacher, d'émincer, d'incorporer, de mixer et d'émulsifier en quelques secondes à peine.

Lame de pétrissage

Cette lame est spécialement conçue pour mélanger et pétrir les pâtes levées.

Guide de sélection des accessoires

Action	Commande	Aliments	Accessoire
 <p>Émincer Hacher Mixer</p>	 	Fromage Chocolat Fruits Herbes fraîches Noix Tofu Légumes Viande	Lame polyvalente en acier inoxydable  OU Mini-bol et mini-lame en acier inoxydable 
 <p>Mélanger</p>		Sauce pour pâtes Pesto Sauces Pâte à gâteau Pâte à tarte	
 <p>Trancher fin Trancher épais</p>	 	Fruits (tendres) Pommes de terre Tomates Légumes (tendres) Fromage Chocolat Fruits (durs) Légumes (durs)	Disque à trancher réglable 
 <p>Râper moyen Râper fin</p>	 	Pommes de terre Légumes (tendres) Choux Fromage Chocolat Fruits (durs) Légumes (durs)	Disque à râper réversible 
 <p>Pétrir</p>		Pâtes levées	Lame de pétrissage en plastique 

! AVERTISSEMENT

Risque de coupure

**Manipulez les lames avec précaution.
Le non-respect de ces instructions
peut entraîner des coupures.**

Avant la première utilisation

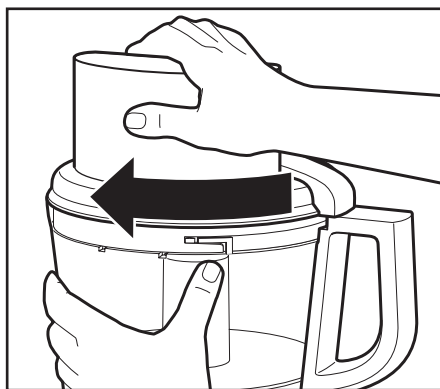
Avant d'utiliser votre robot ménager pour la première fois, lavez toutes les pièces et accessoires à la main ou au lave-vaisselle (reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage »).

Retrait du couvercle du bol de travail

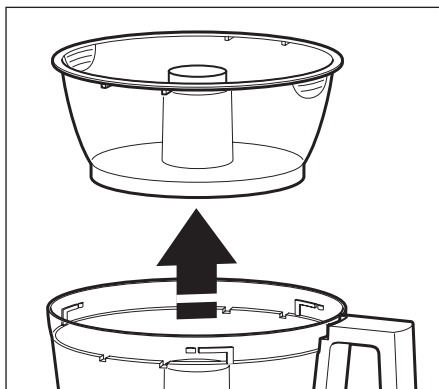
Votre robot ménager est livré avec un bol de travail sur lequel est fixé son couvercle et contenant le mini-bol.

Pour retirer le couvercle du bol de travail en vue du premier nettoyage :

1. Maintenez fermement le goulot du couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour détacher le couvercle du bol.

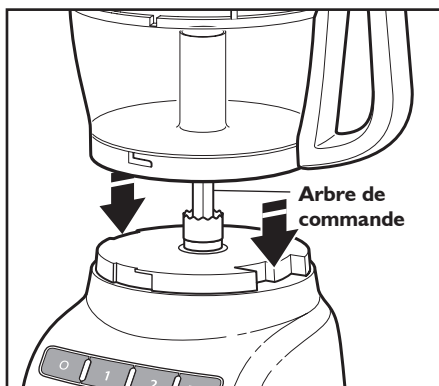


2. Soulevez le mini-bol pour le retirer.

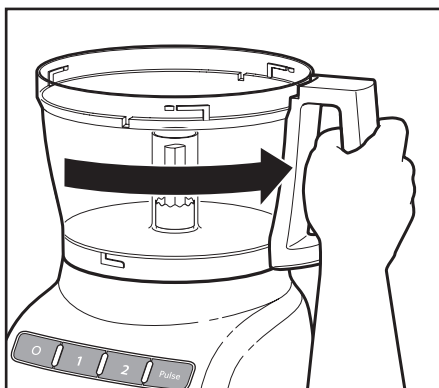


Fixation du bol de travail

1. Placez le robot ménager sur un plan de travail plat et sec, avec les commandes à l'avant. Ne le branchez pas tant qu'il n'est pas entièrement assemblé.
2. Placez le bol de travail sur la base, en alignant les parties saillantes sur les encoches de la base. L'orifice central doit s'emboîter sur l'arbre de commande.



3. Maintenez fermement la poignée du bol de travail et tournez ce dernier dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur la base.

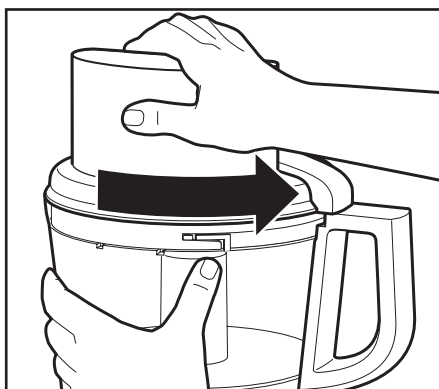


4. Choisissez l'accessoire souhaité et installez-le en suivant les instructions fournies aux pages suivantes.

REMARQUE : veillez à installer l'accessoire souhaité avant de fixer le couvercle.

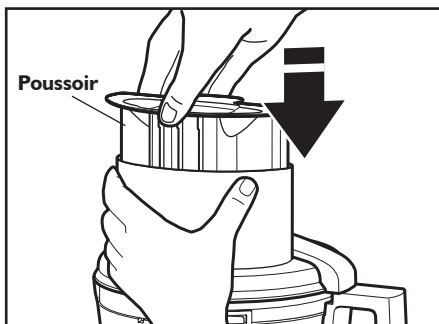
Fixation du couvercle

1. Placez le couvercle sur le bol de travail en positionnant le goulot juste à gauche de la poignée du bol. En maintenant le goulot, faites pivoter le couvercle vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille.



2. Insérez le poussoir dans le goulot trois en un. Pour plus de détails sur la transformation d'aliments de différentes tailles, reportez-vous à la section « Utilisation du goulot trois en un ».

REMARQUE : votre robot ménager ne fonctionne que si le bol de travail et son couvercle sont correctement fixés à la base et si le poussoir grand format est introduit au moins jusqu'au trait de remplissage maximal sur le goulot (à mi-hauteur environ).

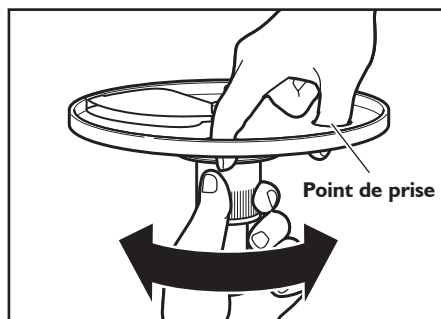


REMARQUE : veillez à installer l'accessoire souhaité avant de fixer le couvercle.

Montage du disque à trancher réglable à trancher réglable

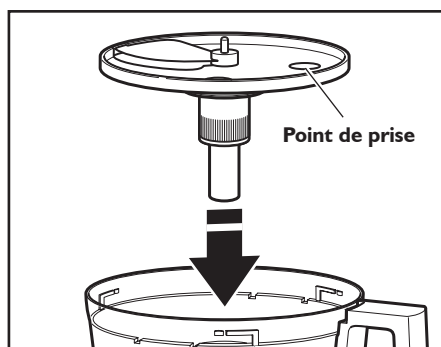
Le disque à trancher réglable s'ajuste facilement et facilite le tranchage. Suivez ces étapes pour régler et monter le disque à trancher réglable.

1. Maintenez le disque à trancher et vissez la partie striée de l'arbre dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir des tranches plus fines, ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour des tranches plus épaisses.



2. Après avoir installé le bol de travail, maintenez le disque à trancher par les points de prise et abaissez-le sur l'arbre de commande.

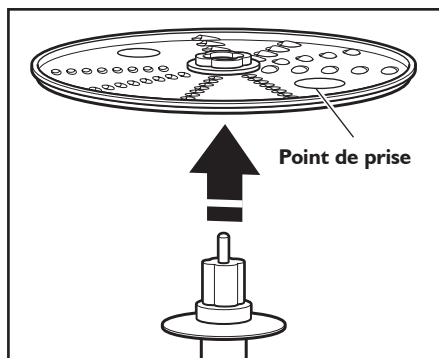
CONSEIL : il se peut que vous deviez tourner le disque jusqu'à ce qu'il descende et s'insère correctement.



3. Installez le couvercle en vous assurant qu'il se verrouille correctement.

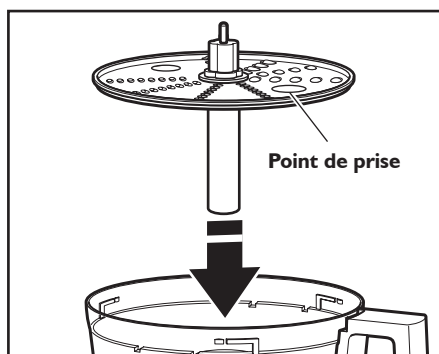
Montage du disque à râper réversible à râper réversible

1. Maintenez le disque à râper réversible à l'aide des deux points de prise et insérez son adaptateur dans l'orifice au bas du disque.



2. Après avoir installé le bol de travail, faites glisser l'adaptateur sur l'arbre de commande.

CONSEIL : Il se peut que vous deviez tourner l'ensemble disque/adaptateur jusqu'à ce qu'il descende et s'insère correctement.

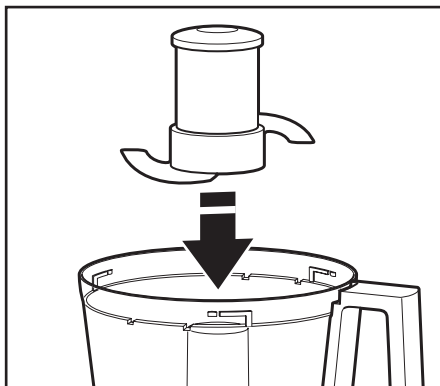


3. Installez le couvercle en vous assurant qu'il se verrouille correctement.

Fixation de la lame polyvalente ou de la lame de pétrissage

IMPORTANT : la lame polyvalente et la lame de pétrissage ne peuvent s'utiliser qu'avec le bol de travail.

1. Placez la lame sur l'arbre de commande.
2. Tournez la lame pour qu'elle se fixe à l'arbre de commande.



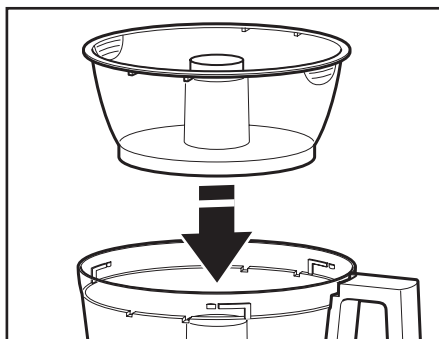
3. Poussez pour verrouiller : enfoncez fermement la lame polyvalente jusqu'au fond, le plus loin possible. Un joint interne lui permet de s'enclencher solidement au centre du bol de travail.



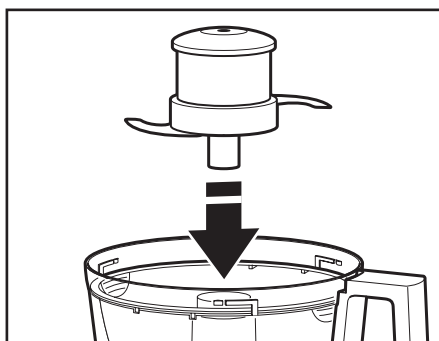
4. Installez le couvercle en vous assurant qu'il se verrouille correctement. Reportez-vous à la section « Fixation du couvercle ».

Montage du mini-bol et de la mini-lame

1. Placez le mini-bol à l'intérieur du bol de travail sur l'arbre de commande. Faites-le tourner jusqu'à ce que les taquets situés sur son bord supérieur s'emboîtent dans les encoches en haut du bol de travail.



2. Insérez la mini-lame et placez-la sur l'arbre de commande. Il est possible que vous deviez faire pivoter la mini-lame pour la fixer. Enfoncez-la fermement pour qu'elle se verrouille.



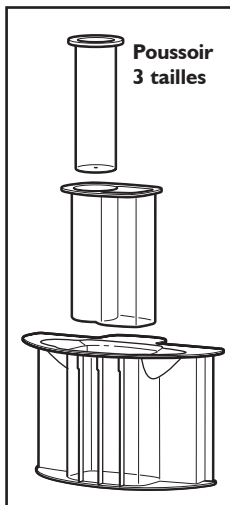
3. Installez le couvercle en vous assurant qu'il se verrouille correctement.
4. Pour retirer le mini-bol une fois les aliments prêts, ôtez d'abord la mini-lame en tirant sur le bouchon vers le haut. Ensuite, extrayez le bol en le soulevant verticalement, à l'aide des deux points de prise situés le long du bord supérieur du bol.

Utilisation du goulot trois en un

Le goulot trois en un inclut un poussoir 3 tailles. Utilisez le poussoir entier (avec ses 3 parties imbriquées) pour pousser des aliments de grande taille. Ôtez les poussoirs intérieurs pour créer des goulots moyens ou étroits afin d'insérer des aliments plus petits.

Pour trancher ou râper des petits aliments, insérez le poussoir 3 tailles dans le goulot puis ôtez le petit poussoir. Le petit poussoir et son goulot servent à ajouter des aliments minces ou tendres, comme des carottes ou des branches de céleri. Lorsque vous n'utilisez pas le petit goulot, veillez à bien placer le petit poussoir dans le poussoir 3 tailles.

Pour verser lentement de l'huile ou d'autres ingrédients liquides dans le bol de travail, il suffit d'ajouter la quantité souhaitée dans le petit poussoir, et celle-ci s'écoulera à un rythme constant au travers du petit orifice situé au bas du poussoir.



! AVERTISSEMENT



Danger : lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments. Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

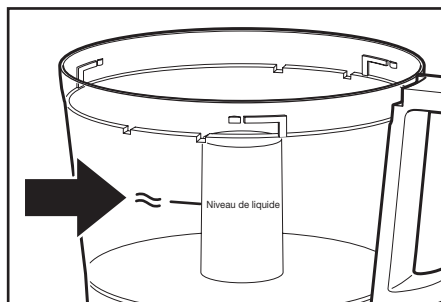
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures ou des amputations.

Avant l'utilisation

Avant d'utiliser le robot ménager, assurez-vous que le bol de travail, son couvercle et les lames sont correctement assemblés et fixés à la base de l'appareil (reportez-vous à la section « Mise en service de votre robot ménager »).

Niveau de liquide maximal

Ce trait figurant sur le bol de travail indique le niveau de liquide maximal que peut gérer le robot ménager.



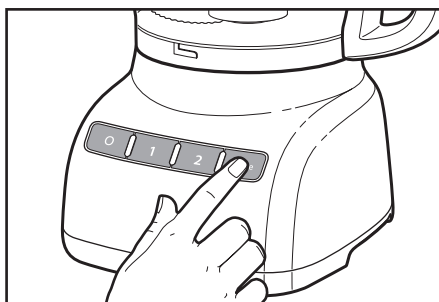
Utilisation des boutons de vitesse 1 et vitesse 2

1. Pour mettre en marche le robot ménager, appuyez sur le bouton de vitesse 1 (faible vitesse, pour les aliments tendres) ou vitesse 2 (vitesse élevée, pour les aliments durs). Le robot ménager fonctionnera en continu et le voyant lumineux sera allumé.
2. Pour arrêter le robot ménager, appuyez sur le bouton « O » (Arrêt). Le voyant lumineux s'éteindra et la lame ou le disque s'arrêteront de tourner dans les quelques secondes qui suivent.
3. Attendez que la lame ou le disque s'arrête complètement avant de retirer le couvercle du bol de travail. Veillez à éteindre le robot ménager avant de le débrancher ou d'ôter le couvercle du bol de travail.

REMARQUE : Si le robot ménager ne fonctionne pas, assurez-vous que le bol de travail et son couvercle sont correctement fixés à la base de l'appareil (reportez-vous à la section « Mise en service de votre robot ménager »).

Utilisation de la fonction Pulse

La fonction Pulse permet de travailler les aliments avec de courtes impulsions, offrant un contrôle précis du résultat. Elle est idéale pour les préparations devant être hachées ou mixées grossièrement. Il suffit pour cela d'appuyer sur le bouton Pulse et de le maintenir enfoncé le temps nécessaire, puis d'arrêter l'opération en le relâchant.



! AVERTISSEMENT

Risque de coupure

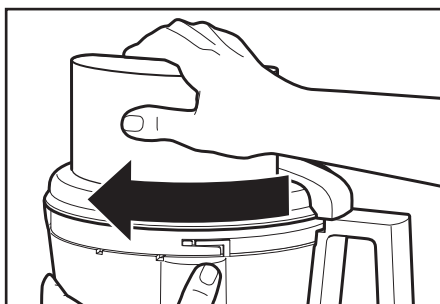
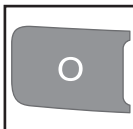
Manipulez les lames avec précaution.
Le non-respect de ces instructions
peut entraîner des coupures.

Retrait des aliments une fois transformés

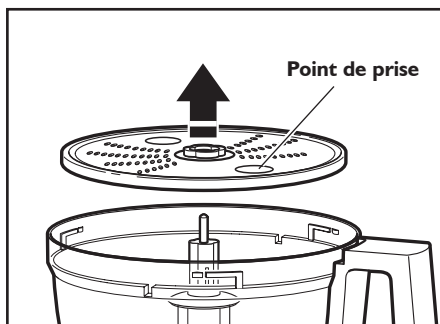
1. Appuyez sur le bouton « O »
(Arrêt).

2. Débranchez le robot ménager
avant de le démonter.

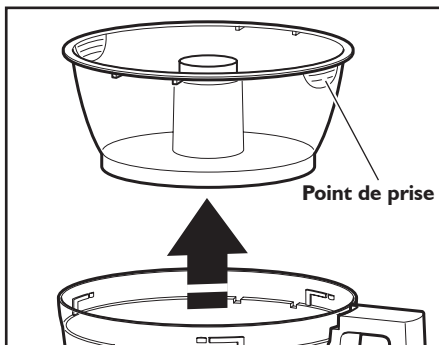
3. Faites pivoter le couvercle vers la gauche
et retirez-le.



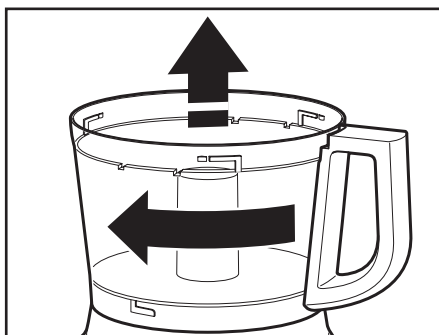
4. Si un disque est installé, ôtez-le avant de
retirer le bol. En maintenant le disque à
l'aide des deux points de prise, soulevez-
le verticalement. Si vous utilisez le disque
à râper, retirez également son adaptateur.



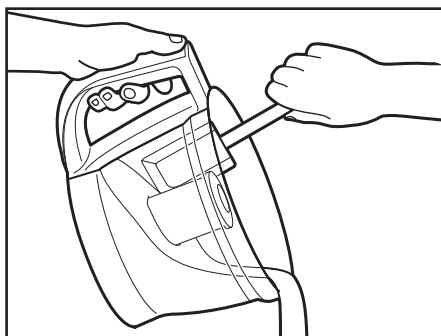
5. Si le mini-bol est installé, saisissez-le à l'aide
des points de prise situés le long de son
bord supérieur et retirez-le.



6. Faites pivoter le bol de travail vers la
gauche pour le déverrouiller de la base.
Ôtez-le en le soulevant.



7. Vous pouvez retirer la lame polyvalente
du bol de travail avant de le vider de son
contenu. Vous pouvez également laisser la
lame en place. Retirez ensuite les aliments
du bol et de la lame à l'aide d'une spatule.



AVERTISSEMENT

Risque de coupure

**Manipulez les lames avec précaution.
Le non-respect de ces instructions
peut entraîner des coupures.**

1. Appuyez sur le bouton « O » (Arrêt).
2. Débranchez le robot ménager avant de le nettoyer.
3. Nettoyez la base et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis essuyez avec un chiffon humide. Séchez-les ensuite au moyen d'un chiffon doux. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou d'éponges à récurer.
4. Veuillez noter que les bols sans BPA exigent un traitement spécial. Si vous souhaitez les passer au lave-vaisselle au lieu de les laver à la main, veuillez respecter les instructions suivantes :
 - Toutes les pièces doivent être placées dans le **panier supérieur** du lave-vaisselle.
 - Évitez de coucher le bol sur le côté.
 - Utilisez les cycles doux du lave-vaisselle, comme le cycle normal. Évitez les cycles à température élevée tels que les cycles assainissement, vapeur ou décapage casserole.
5. Si vous nettoyez certaines pièces du robot ménager à la main, n'utilisez pas de détergents corrosifs ou d'éponges à récurer. Ils risquent de griffer ou de voiler le bol de travail et le couvercle. Séchez soigneusement toutes les pièces après les avoir lavées.
6. Pour éviter d'endommager le système de verrouillage lorsque vous n'utilisez pas le robot, ne rangez pas le bol de travail et son couvercle en position «verrouillée» sur la base du robot.
7. Enroulez le cordon d'alimentation autour du bol de travail. Mettez la fiche à l'abri en l'accrochant au cordon.



AVERTISSEMENT

Risque de coupure
Manipulez les lames avec précaution.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures.

Utilisation de la lame polyvalente



Pour hacher des fruits ou des légumes frais :

Épluchez les fruits ou légumes, ôtez éventuellement leurs trognons et pépins. Coupez-les en morceaux de 2,5 à 4 cm. Mixez jusqu'à obtenir la taille souhaitée, en donnant de petites impulsions, d'une à deux secondes chacune. Raclez les bords du bol si nécessaire.

Pour mixer des fruits ou des légumes cuits (à l'exception des pommes de terre) :

Ajoutez 60 ml de liquide par 235 ml (1 tasse) d'ingrédients. Mixez l'ensemble à l'aide de petites impulsions jusqu'à ce qu'il soit finement haché. Puis, continuez à mixer jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Raclez les bords du bol si nécessaire.

Pour préparer une purée de pommes de terre :

Râpez des pommes de terre cuites encore chaudes à l'aide du disque à râper. Remplacez ensuite ce dernier par la lame polyvalente. Ajoutez du beurre ramolli, du lait et assaisonnez. Appuyez sur le bouton Pulse trois à quatre fois, pendant deux à trois secondes chaque fois, jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et jusqu'à ce que le lait soit absorbé. Ne mixez pas trop longtemps.

Pour hacher des fruits secs (ou confits) :

Les ingrédients doivent être froids. Ajoutez 60 ml de farine de la recette par portion de 120 ml de fruits secs. Mixez l'ensemble à l'aide de petites impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

Pour hacher finement un zeste de citron :

Au moyen d'un couteau aiguisé, pelez la partie colorée (sans la membrane blanche) du citron. Coupez le zeste en fines tranches. Hachez-les finement.

Pour émincer de l'ail, ou hacher des fines herbes ou des légumes en petites quantités :

Alors que le robot tourne, ajoutez les ingrédients à travers le goulot. Mixez-les jusqu'à ce qu'ils soient hachés correctement. Pour obtenir des résultats optimaux, assurez-vous que le bol de travail et les herbes sont parfaitement secs avant de commencer à hacher.

Pour hacher tout type de noix, ou réaliser du beurre de cacahuète (ou d'autres noix) :

Mixez jusqu'à 710 ml de noix pour obtenir la consistance souhaitée en donnant de petites impulsions, d'une à deux secondes chacune. Pour un hachage plus grossier, mixez de plus petites quantités, en appuyant sur le bouton Pulse une ou deux fois, pendant une ou deux secondes chaque fois. Appuyez plus souvent sur le bouton Pulse pour que la texture soit plus fine. Si vous souhaitez réaliser du beurre de cacahuète, mixez en continu jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Conservez au réfrigérateur.

REMARQUE : il est possible que lorsque vous mixez des noix ou d'autres aliments très durs, la surface intérieure du bol se raye.

Pour hacher de la viande, de la volaille ou des fruits de mer cuits ou crus :

Les ingrédients doivent être très froids. Coupez-les en morceaux de 2,5 cm. Mixez jusqu'à 455 g à la fois, jusqu'à obtenir la taille souhaitée, en donnant de petites impulsions, d'une à deux secondes chacune. Raclez les bords du bol si nécessaire.

Pour réduire en miettes pain, biscottes ou biscuits :

Coupez les ingrédients en morceaux de 3,5 à 5 cm. Mixez jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Pour les morceaux de plus grande taille, appuyez d'abord sur le bouton Pulse deux à trois fois, pendant une à deux secondes chaque fois. Mixez ensuite jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

Pour faire fondre du chocolat :

Mélangez le chocolat et le sucre de la recette dans le bol de travail. Hachez-les finement. Faites chauffer le liquide de la recette. Alors que le robot fonctionne, versez le liquide chaud à travers le goulot. Mixez jusqu'à ce que la consistance soit homogène.

Pour râper des fromages à pâte dure, tels que parmesan ou pecorino romano :

Attention, n'utilisez jamais votre robot ménager pour râper un fromage trop dur, que vous n'arriveriez pas à percer avec la pointe d'un couteau aiguisé, par exemple. Pour râper les fromages durs tels que du parmesan, vous pouvez utiliser la lame polyvalente. Coupez le fromage en morceaux de 2,5 cm, et mettez-les dans le bol de travail. Mixez-les à l'aide de petites impulsions jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Puis, continuez à mixer jusqu'à obtenir du fromage finement râpé. Les morceaux de fromage peuvent également être introduits à travers le goulot pendant que le robot tourne.

Utilisation des disques à trancher ou à râper

AVERTISSEMENT



Danger : lame rotative
Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.
Ne pas approcher les doigts des ouvertures.
Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures ou des amputations.



Pour trancher ou râper des fruits ou des légumes longs et de faible diamètre, tels que céleri, carottes et bananes :

Coupez les aliments pour qu'ils rentrent facilement à travers le goulot soit verticalement, soit horizontalement, et veillez à ce que le goulot soit bien rempli pour que les aliments se positionnent correctement. Tranchez/râpez-les en poussant d'une pression uniforme avec le poussoir.



Vous pouvez également utiliser le petit goulot du poussoir. Placez les aliments verticalement et incorporez-les à l'aide du petit poussoir.

Pour trancher ou râper des fruits ou des légumes ronds, tels qu'oignons, pommes et poivrons :

Épluchez les fruits ou légumes, ôtez éventuellement leurs trognons et pépins. Coupez-les en deux ou en quatre pour qu'ils rentrent facilement dans le goulot, puis introduisez-les dans ce dernier. Tranchez/râpez-les en poussant d'une pression uniforme avec le poussoir.

Pour trancher ou râper des fruits ou des légumes de petite taille, tels que des fraises, des champignons ou des radis :

Placez les aliments verticalement ou horizontalement en couches dans le goulot. Remplissez le goulot de façon à ce que les aliments soient correctement positionnés. Tranchez/râpez-les en poussant d'une pression uniforme avec le poussoir. Vous pouvez également utiliser le petit goulot du poussoir. Placez les aliments verticalement et incorporez-les à l'aide du petit poussoir.

Pour trancher de la viande ou de la volaille crue :

Coupez ou enroulez la viande pour qu'elle rentre facilement dans le goulot. Enveloppez-la et faites-la congeler jusqu'à ce qu'elle soit dure au toucher, de 30 minutes à 2 heures, en fonction de la quantité. Assurez-vous de toujours pouvoir la percer avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si ce n'est pas le cas, laissez-la décongeler légèrement. Tranchez la viande en poussant d'une pression uniforme avec le poussoir.

Pour trancher du saucisson, ou de la viande ou de la volaille cuite :

Les ingrédients doivent être très froids. Coupez-les en morceaux pour qu'ils rentrent facilement dans le goulot. Tranchez-les en poussant d'une pression ferme et uniforme avec le poussoir.

Pour émincer des épinards ou d'autres feuilles :

Empilez les feuilles, puis enroulez-les et placez les rouleaux à la verticale dans le goulot. Tranchez/râpez-les en poussant d'une pression uniforme avec le poussoir.



Pour râper des fromages à pâte ferme ou molle :

Les fromages à pâte ferme doivent être très froids. Pour râper les fromages à pâtes molles (par exemple de la mozzarella), il est conseillé de les congeler au préalable entre dix et quinze minutes. Coupez-les en morceaux pour qu'ils rentrent facilement dans le goulot. Râpez-les en poussant d'une pression uniforme avec le poussoir.

Utilisation de la lame de pétrissage



La lame de pétrissage est spécialement conçue pour mélanger et pétrir les pâtes levées de façon rapide et homogène. Le robot peut pétrir des pâtes utilisant jusqu'à 300 - 340 grammes de farine. Si votre recette requiert plus de farine, divisez-la.

Conseils utiles

- Pour éviter d'endommager la lame ou le moteur, évitez les aliments trop durs ou trop congelés pour pouvoir être percés à l'aide de la pointe d'un couteau aiguisé. Si un morceau d'aliment dur, comme une carotte, se coince dans la lame, arrêtez le robot et ôtez la lame. Ensuite, retirez délicatement le bout d'aliment de la lame.
- Ne remplissez pas excessivement le bol de travail ou le mini-bol. Pour obtenir une consistance fine, remplissez-les à moitié ou aux deux tiers. Pour obtenir une consistance plus épaisse, ne dépassez pas les trois quarts. Quant aux liquides, vous pouvez les ajouter jusqu'au trait de remplissage maximal (reportez-vous à la section « Utilisation de votre robot ménager - Niveau de liquide maximal ». Lorsque vous hachez des aliments, le bol de travail doit être rempli au tiers ou à la moitié tout au plus. Pour des préparations de moins de 235 ml de liquides ou de 150 g d'ingrédients solides, utilisez le mini-bol.
- Positionnez le disque à trancher de telle sorte que la surface de coupe se trouve juste à droite du goulot. De cette façon, la lame pourra effectuer un tour complet avant d'entrer en contact avec les aliments.
- Pour tirer pleinement parti de la vitesse du robot, insérez les ingrédients à hacher à travers le goulot pendant que l'appareil fonctionne.
- Lorsque vous tranchez ou râpez des aliments, le degré de pression à exercer sur ceux-ci doit varier selon leur type afin d'obtenir des résultats optimaux. En règle générale, les aliments tendres et délicats (tels que fraises et tomates) nécessitent une pression légère, les aliments de consistance moyenne (courgette ou pommes de terre, par exemple) une pression modérée, et les aliments durs (comme les carottes, les pommes, les fromages à pâte dure ou la viande partiellement congelée) une pression plus ferme.
- Le fromage à pâte molle ou plus ou moins tendre peut s'éparpiller ou s'enrouler sur le disque à râper. Pour éviter ce problème, ne râpez que du fromage bien froid.
- Il peut arriver que des aliments longs et minces, comme des carottes ou du céleri, bougent dans le goulot et soient donc tranchés de façon inégale. Pour éviter ceci, coupez ces aliments en morceaux et remplissez-en le goulot. Vous pouvez également utiliser le petit goulot, très pratique pour ajouter des aliments minces ou petits.



- Pour préparer de la pâte à gâteau, à biscuit ou à pain express, utilisez la lame polyvalente pour battre d'abord en crème la matière grasse et le sucre. Ajoutez ensuite les ingrédients secs. Placez les noix et les fruits au-dessus du mélange de farine pour empêcher qu'ils soient hachés de façon excessive. Mixez les noix et les fruits à l'aide de petites impulsions jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés aux autres ingrédients. Ne mixez pas trop longtemps.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- Si les aliments tranchés ou râpés s'accumulent d'un côté du bol, arrêtez le robot et répartissez-les au moyen d'une spatule.
- Dès que la quantité d'aliments atteint le dessous du disque à râper ou à trancher, retirez-les du bol.
- Quelques gros morceaux d'aliments peuvent rester coincés au-dessus du disque à trancher ou à râper. Vous pouvez au besoin les couper à la main, puis les ajouter au mélange.
- Organisez les tâches de transformation de façon à réduire au maximum le nettoyage du bol. Commencez par introduire les ingrédients secs ou durs avant les liquides.
- Pour débarrasser facilement la lame polyvalente des résidus d'aliments, il suffit de vider le bol de travail, de replacer le couvercle, puis d'appuyer sur le bouton Pulse pendant une à deux secondes pour faire tourner la lame et la nettoyer.
- Après avoir ôté le couvercle du bol de travail, placez-le à l'envers sur le plan de travail, afin que ce dernier reste propre.
- Utilisez une spatule pour retirer les ingrédients du bol de travail.
- Le robot ménager n'est pas conçu pour effectuer les tâches suivantes :
 - Moudre des grains de café, ou autres graines et épices dures
 - Hacher des os ou d'autres parties non comestibles d'aliments
 - Liquéfier des fruits ou des légumes crus
 - Trancher des oeufs durs ou de la viande non mise au frais
- Si des pièces en plastique venaient à se décolorer à cause du type d'aliments introduits dans le robot, nettoyez-les avec du jus de citron.



Si votre robot ménager fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout, vérifiez les points suivants :

Le robot ménager ne se met pas en marche :

- Assurez-vous que le bol et le couvercle sont correctement alignés et verrouillés, et que le grand poussoir est bien inséré dans le goulot.
- Si vous introduisez des aliments à travers l'ouverture du grand goulot, vérifiez qu'ils ne dépassent pas le trait de remplissage maximal.



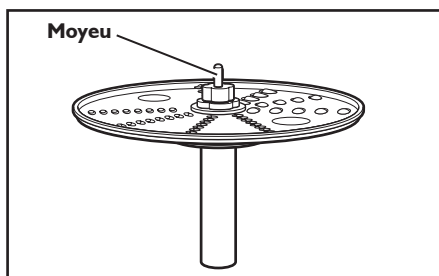
- N'appuyez que sur un bouton à la fois. Le robot ménager ne fonctionne pas si vous appuyez sur plusieurs boutons en même temps.
- Vérifiez si le robot est branché.
- Assurez-vous que le fusible du circuit électrique relié au robot fonctionne normalement. Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Débranchez le robot ménager puis rebranchez-le à la prise de courant.
- Si le robot n'est pas à température ambiante, attendez qu'il atteigne celle-ci et réessayez de le mettre en marche.

Le robot ménager ne tranche pas ou ne râpe pas correctement :

- Vérifiez que le côté du disque avec la partie de lame surélevée est placé face vers le haut sur l'adaptateur.
- Si vous utilisez le disque à trancher réglable, assurez-vous qu'il est réglé sur l'épaisseur correcte.
- Vérifiez que les ingrédients sont adaptés ou préparés pour être tranchés ou râpés. Reportez-vous à la section « Conseils pour obtenir des résultats optimaux ».

Le couvercle du bol de travail ne se ferme pas lorsque le disque est en place :

- Vérifiez que le disque est correctement installé, moyeu surélevé vers le haut, et qu'il est bien positionné sur l'adaptateur.



Si le problème n'est pas dû à une des raisons ci-dessus, veuillez consulter la section « Entretien et garantie ».

Garantie du robot ménager KitchenAid à usage domestique

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
<p>Europe, Moyen-Orient et Afrique :</p> <p>Pour le modèle 5KFP0925: Trois ans de garantie complète à compter de la date d'achat.</p>	<p>Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.</p>	<p>A. Les réparations dues à l'utilisation du robot ménager pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments.</p> <p>B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.</p>

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service à la clientèle

Pour toute question ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché de Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | I

Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

Pour plus d'informations, consultez notre site Internet :
www.KitchenAid.eu

© 2014. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

Sommario

SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

Precauzioni importanti	72
Requisiti elettrici	74
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica	74

COMPONENTI E FUNZIONI

Componenti del robot da cucina.....	75
Traduzione delle etichette in inglese sui componenti.....	76
Principali funzioni del robot da cucina.....	77

ACCESSORI

Accessori in dotazione.....	77
Guida alla selezione degli accessori	78

PREPARAZIONE DEL ROBOT DA CUCINA PER IL PRIMO UTILIZZO

Preliminari al primo utilizzo.....	79
Rimozione del coperchio della ciotola da lavoro dalla ciotola.....	79

PREPARAZIONE DEL ROBOT DA CUCINA

Posizionamento della ciotola da lavoro	80
Posizionamento del coperchio della ciotola da lavoro.....	80
Installazione del disco per affettare regolabile.....	81
Installazione del disco per grattugiare reversibile.....	81
Installazione della lama multifunzione o della lama per impasto.....	82
Installazione della mini-ciotola e della mini-lama	82
Uso del tubo alimenti 3-in-1	83

USO DEL ROBOT DA CUCINA

Preliminari all'utilizzo.....	84
Livello massimo di liquido.....	84
Uso del comando Velocità 1/Velocità 2	84
Uso del comando Pulse.....	84
Rimozione del cibo lavorato	85

MANUTENZIONE E PULIZIA.....

SUGGERIMENTI UTILI

Uso della lama multifunzione.....	87
Uso del disco per affettare o per grattugiare	88
Uso della lama per impasto	89
Suggerimenti utili	89

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

ASSISTENZA E GARANZIA.....

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchio stesso sono riportati molti messaggi importanti sulla sicurezza. Leggere e osservare tutte le istruzioni contenute nei messaggi sulla sicurezza.



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue:

 **PERICOLO**

Se non si osservano immediatamente le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

 **AVVERTENZA**

Se non si osservano le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

Tutte le norme di sicurezza segnalano il potenziale rischio, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e illustrano le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito.

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza supervisione o istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e ai potenziali rischi.
4. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. Ai bambini non deve essere consentito di pulire o eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza la supervisione di un adulto.

5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
6. Non toccare le parti in movimento.
7. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche.
8. L'utilizzo di utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
9. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
10. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
11. Per ridurre il rischio di gravi lesioni alle persone e non danneggiare il robot da cucina, non avvicinare mai mani o utensili alle lame o ai dischi in movimento mentre è in funzione. Si può usare una spatola, ma soltanto quanto il robot da cucina non è in funzione.
12. Le lame sono affilate. Fare molta attenzione quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia.
13. Al fine di minimizzare il rischio di lesioni, non montare mai la lama o i dischi sulla base senza aver prima posizionato correttamente la ciotola.
14. Prima di azionare l'apparecchio, assicurarsi che il coperchio sia fissato saldamente.
15. Non inserire mai il cibo con le mani. Utilizzare sempre lo spingi-alimenti.
16. Non tentare di forzare il fermo del coperchio.

- 17.** Questo apparecchio deve essere utilizzato in un contesto domestico o per applicazioni simili, ad esempio:
- cucine di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - fattorie;
 - hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale (uso diretto da parte degli ospiti);
 - bed and breakfast.
- 18.** Fare attenzione quando si versa un liquido caldo nel Food Processor perché l'improvviso riscaldamento potrebbe provocare fuoriuscite.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.

Requisiti elettrici

Voltaggio: 220-240 Volt


Frequenza: 50/60 Hertz

Wattaggio: 240 Watt

NOTA: se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.

Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica


Smaltimento del materiale da imballo

Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo  ed è 100% riciclabile. Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.

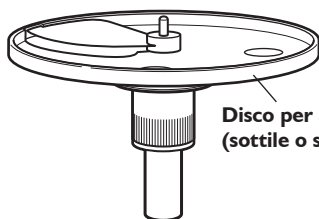


- Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

COMPONENTI E FUNZIONI

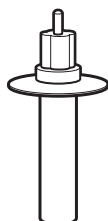
Componenti del robot da cucina



Disco per affettare regolabile
(sottile o spesso)

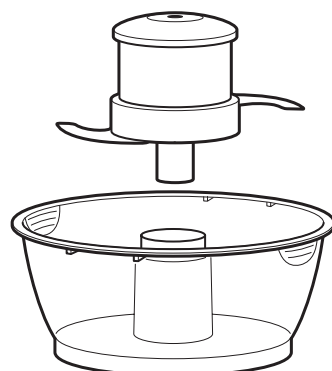


Disco per grattugiare
reversibile (2 mm e 4 mm)

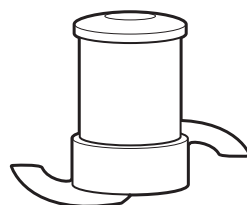


Adattatore
per grattugiare

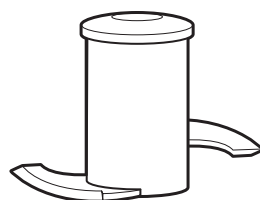
Spingi-alimenti
a 3 pezzi



Mini-ciotola da 710 ml
e mini-lama



Lama multifunzione
in acciaio inox

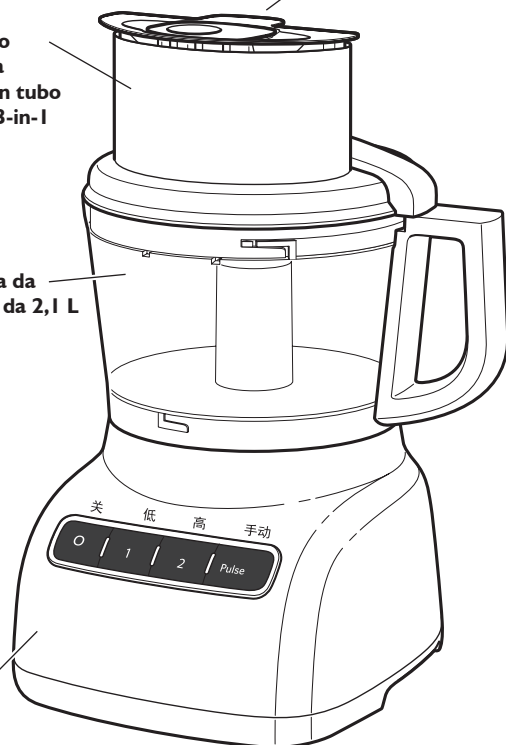


Lama per impasto
in plastica

Coperchio
ciotola da
lavoro con tubo
alimenti 3-in-1

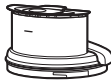

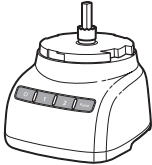
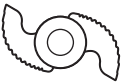


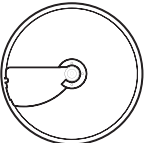
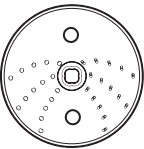
Ciotola da
lavoro da 2,1 L

Base



COMPONENTI E FUNZIONI

Traduzione delle etichette in inglese sui componenti

Componenti	Etichetta in inglese	Traduzione
	CAUTION : Do not open until blades stop	ATTENZIONE: non aprire finché le lame sono in movimento.
	Max Fill	Livello massimo
	Liquid Level	Livello del liquido
	TWIST TO LOCK	RUOTARE PER BLOCCARE
	Multipurpose	Lama multifunzione
	PUSH TO LOCK	SPINGERE PER BLOCCARE
	Mini Multipurpose	Mini lama multifunzione
	PUSH TO LOCK	SPINGERE PER BLOCCARE
	Dough	Impasto
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Disco per affettare regolabile (sottile o spesso)
	Fine Shredding	Disco per grattugiare (fine)
	Medium Shredding	Disco per grattugiare (medio)

Principali funzioni del robot da cucina

Comando per affettare regolabile

Il disco per affettare regolabile di KitchenAid consente di regolare manualmente lo spessore dell'affettatura da sottile a spesso.

Comando Velocità 1/Velocità 2/Pulse

I due comandi di velocità e il comando Pulse garantiscono un controllo preciso per ottenere ottimi risultati con quasi ogni tipo di alimento.

Coperchio ciotola da lavoro con tubo alimenti 3-in-1

Il tubo alimenti 3-in-1 consente di introdurre alimenti grandi come pomodori, cetrioli e patate a pezzi o fette grosse.

Spingi-alimenti a 3 pezzi

Lo spingi-alimenti è costituito da tre diversi pezzi, inseriti uno dentro l'altro. Per non interrompere la lavorazione, estrarre preventivamente il pezzo medio da quello più grande per ottenere uno spingi-alimenti di medie dimensioni.

Per lavorare piccoli alimenti (come erbe, frutta secca, carote e sedano) in modalità continua, estrarre lo spingi-alimenti più piccolo e utilizzare il tubo alimenti piccolo.

Il piccolo foro nella parte inferiore dello spingi-alimenti piccolo consente di aggiungere facilmente olio agli ingredienti; è sufficiente versare la quantità desiderata di olio o di un altro liquido.

Base

La base solida e antiscivolo del robot da cucina migliora la stabilità e riduce le vibrazioni anche durante le procedure di lavorazione più intense.

ACCESSORI

Accessori in dotazione

Ciotola da lavoro da 2,1 L

La ciotola da lavoro, grande e resistente, è perfetta per volumi di ingredienti consistenti.

Mini-ciotola da 710 ml e mini-lama

La mini-ciotola e la mini-lama in acciaio inox sono invece indicate per procedure di sminuzzamento e di mescolamento di volume ridotto.

Disco per affettare regolabile

Il disco è regolabile da 1 a 6 mm per affettare la maggior parte degli alimenti.

Disco per grattugiare reversibile

Il disco per grattugiare è reversibile, per poter ottenere formaggio o verdure grattugiati a grana grossa o fine.

Adattatore per grattugiare

L'adattatore per grattugiare viene utilizzato per collegare il disco per grattugiare all'albero di trasmissione sulla base.













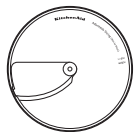




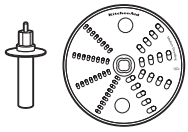



Lama multifunzione in acciaio inox

Questa lama versatile trita, sminuzza, frulla, mescola ed emulsiona in pochi secondi.

Lama per impasto

La lama per impasto è stata progettata appositamente per mescolare e impastare la pasta lievitata.

Guida alla selezione degli accessori

Azione	Impostazione	Alimento	Accessorio
 Sminuzzare  Tritare  Mescolare	  	Formaggio Cioccolato Frutta Erbe fresche Frutta secca Tofu Verdura Carne	Lama multifunzione in acciaio inox  OPPURE Mini-ciotola e mini-lama multifunzione in acciaio inox 
 Affettare sottile  Affettare spesso	 	Frutta (morbida) Patate Pomodori Verdura (morbida) Formaggio Cioccolato Frutta (dura) Verdura (dura)	Disco per affettare regolabile 
 Grattugiare medio  Grattugiare fine	 	Patate Verdura (morbida) Cavolo Formaggio Cioccolato Frutta (dura) Verdura (dura)	Disco per grattugiare reversibile 
 Impastare		Pasta lievitata	Lama per impasto in plastica 

! AVVERTENZA

Pericolo di taglio

Maneggiare le lame con cautela.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.

Preliminari al primo utilizzo

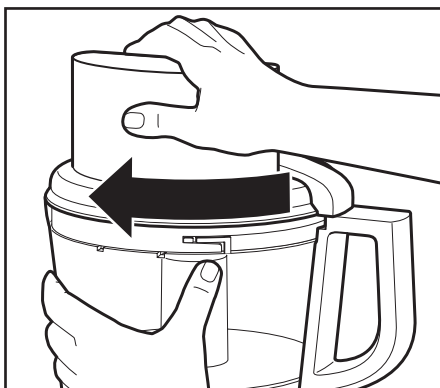
Prima di usare il robot da cucina per la prima volta, lavare a mano o in lavastoviglie tutti i componenti e gli accessori (cfr. "Manutenzione e pulizia").

Rimozione del coperchio della ciotola da lavoro dalla ciotola

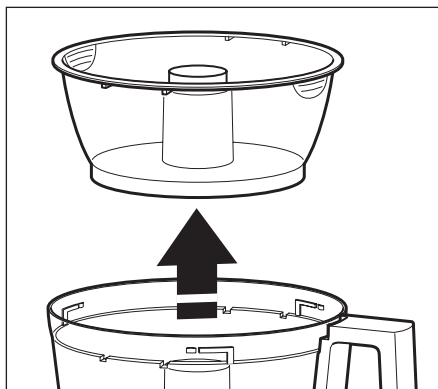
Il robot da cucina viene venduto con il coperchio montato sulla ciotola da lavoro e la mini-ciotola inserita all'interno della ciotola da lavoro.

Per rimuovere il coperchio dalla ciotola da lavoro ed eseguire la pulizia iniziale:

1. Afferrare il tubo alimenti sul coperchio della ciotola da lavoro e ruotarlo in senso orario per rimuoverlo dalla ciotola.

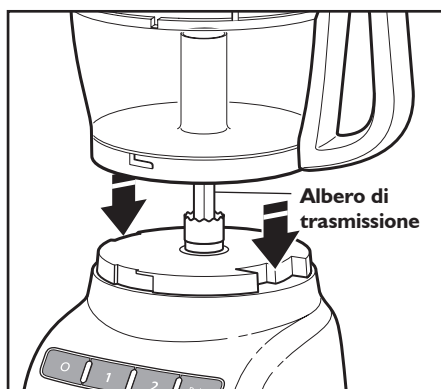


2. Togliere la mini-ciotola.

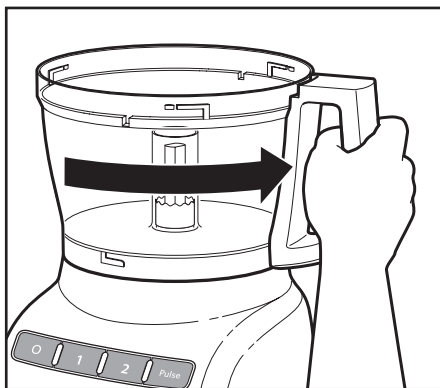


Posizionamento della ciotola da lavoro da lavoro

1. Collocare il robot da cucina su un piano di lavoro asciutto e stabile, avendo cura di posizionare i comandi davanti. Non collegare il robot da cucina all'alimentazione finché non è completamente montato.
2. Posizionare la ciotola da lavoro sulla base, controllando che le due parti si incastrino correttamente. Il foro centrale deve inserirsi nell'albero di trasmissione.



3. Afferrare la maniglia della ciotola da lavoro e ruotare la ciotola in senso antiorario per bloccarla in posizione nella base.

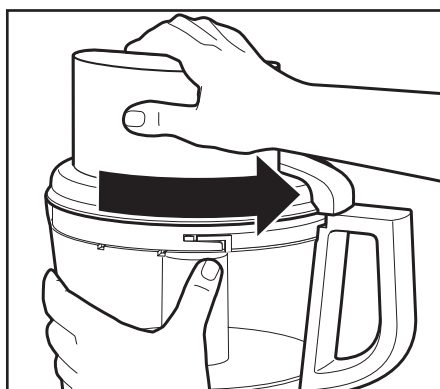


4. Scegliere l'accessorio da utilizzare e montarlo seguendo le istruzioni riportate nelle pagine seguenti.

NOTA: prima di posizionare il coperchio della ciotola da lavoro, verificare che l'accessorio desiderato sia montato correttamente.

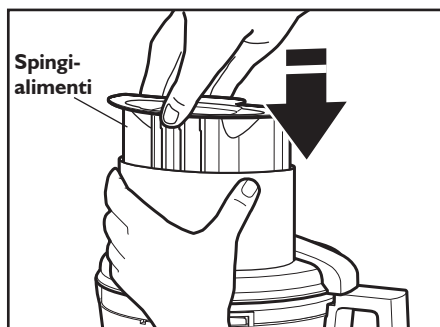
Posizionamento del coperchio della ciotola da lavoro

1. Posizionare il coperchio della ciotola da lavoro con il tubo alimenti a sinistra della maniglia della ciotola. Afferrare il tubo alimenti e ruotare il coperchio verso destra finché non scatta in posizione.



2. Inserire lo spingi-alimenti nel tubo alimenti 3-in-1. Per ulteriori dettagli su come lavorare ingredienti di diverse dimensioni, consultare la sezione "Uso del tubo alimenti 3-in-1".

NOTA: se la ciotola da lavoro e il relativo coperchio non sono correttamente bloccati sulla base e lo spingi-alimenti grande non è inserito nel tubo alimenti fino alla riga di livello massimo, il robot da cucina non si attiva.

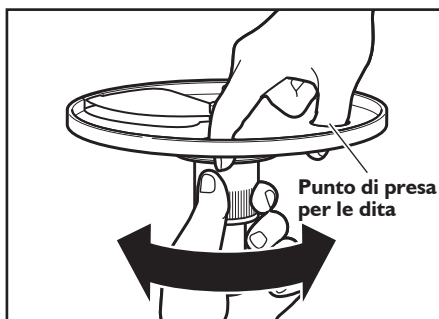


NOTA: prima di posizionare il coperchio della ciotola da lavoro, verificare che l'accessorio desiderato sia montato correttamente.

Installazione del disco per affettare regolabile

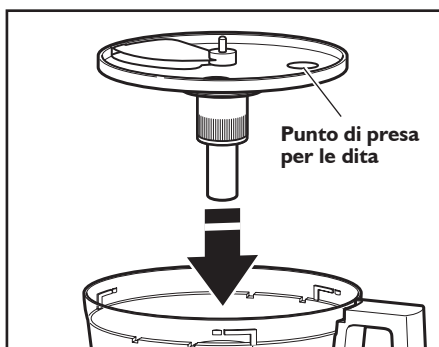
Il disco per affettare regolabile è facile da regolare e semplifica ogni operazione di affettatura. Attenersi ai passaggi descritti per la regolazione e l'installazione del disco per affettare regolabile.

1. Tenendo il disco per affettare, ruotare la parte dentellata dell'albero in senso orario per ottenere fette più sottili o in senso antiorario per fette più spesse.



2. Con la ciotola da lavoro montata, tenere il disco per affettare nei punti di presa per le dita e abbassarlo nell'albero di trasmissione.

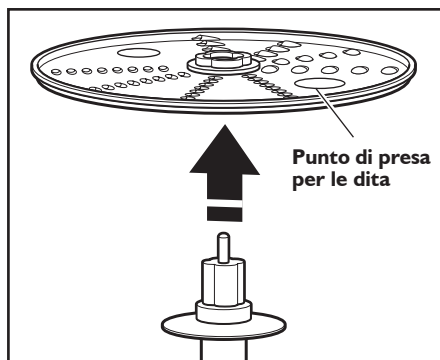
SUGGERIMENTO: Potrebbe essere necessario ruotare il disco fino a portarlo nella posizione corretta.



3. Posizionare il coperchio della ciotola da lavoro, verificando che scatti in posizione.

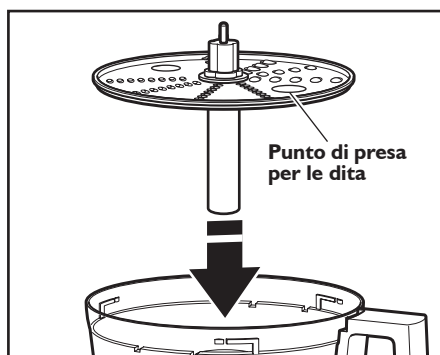
Installazione del disco per grattugiare reversibile

1. Tenendo il disco per grattugiare reversibile nei due punti di presa per le dita, inserire l'adattatore per grattugiare nel foro presente nella parte inferiore del disco.



2. Con la ciotola da lavoro montata, far scivolare l'adattatore motore nell'albero di trasmissione.

SUGGERIMENTO: Potrebbe essere necessario ruotare il disco/l'adattatore fino a portarlo nella posizione corretta.

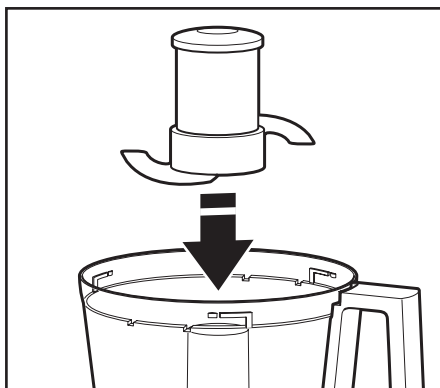


3. Posizionare il coperchio della ciotola da lavoro, verificando che scatti in posizione.

Installazione della lama multifunzione o della lama per impasto

IMPORTANTE: la lama multifunzione e la lama per impasto possono essere utilizzate solo con la ciotola da lavoro.

1. Posizionare la lama sull'albero di trasmissione.
2. Ruotare la lama per farla giungere nella posizione corretta nell'albero di trasmissione.



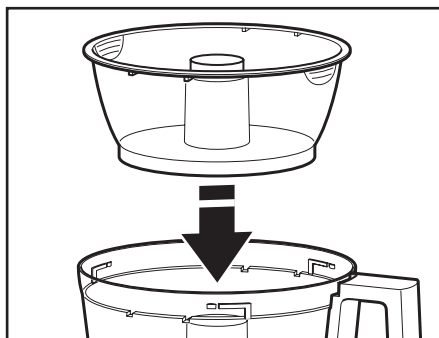
3. Spingere per bloccare: premere con decisione sulla lama multifunzione finché la corsa dell'elemento non si arresta. La lama multifunzione è dotata di una guarnizione interna che sigilla perfettamente la parte centrale della ciotola da lavoro.



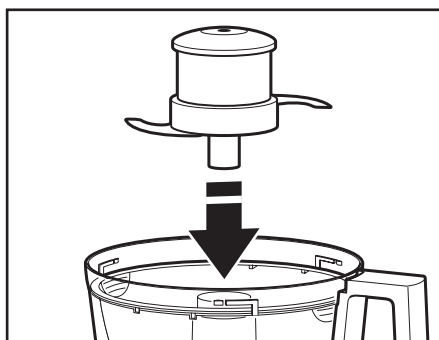
4. Posizionare il coperchio della ciotola da lavoro, verificando che scatti in posizione. Consultare la sezione "Posizionamento del coperchio della ciotola da lavoro".

Installazione della mini-ciotola e della mini-lama

1. Posizionare la mini-ciotola all'interno della ciotola da lavoro, sopra l'albero di trasmissione. Ruotare la mini-ciotola finché le alette del bordo superiore non si incastrano nei dentini della parte alta della ciotola da lavoro.



2. Inserire la mini-lama e posizionarla nell'albero di trasmissione. Potrebbe essere necessario ruotare la lama finché non arriva nella posizione corretta. Premere per bloccare in posizione.



3. Posizionare il coperchio della ciotola da lavoro, verificando che scatti in posizione.
4. Per rimuovere la mini-ciotola dopo la lavorazione, rimuovere la mini-lama tirando il tappo dritto verso l'alto. Sollevare la ciotola dritta verso l'alto e rimuoverla, utilizzando i due punti di presa per le dita posizionati sul bordo superiore della ciotola.

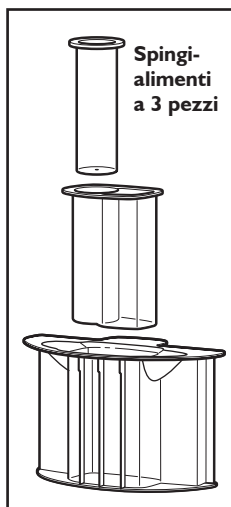
Uso del tubo alimenti 3-in-1

Il tubo alimenti 3-in-1 è dotato di uno spingi-alimenti composto da 3 pezzi. Utilizzare tutto lo spingi-alimenti per lavorare gli alimenti grandi o solo le parti interne per creare tubi alimenti di piccole o medie dimensioni e lavorare gli alimenti più piccoli.

Per affettare o grattugiare alimenti piccoli, inserire lo spingi-alimenti a 3 pezzi

nel tubo alimenti, quindi sollevare lo spingialimenti più piccolo e rimuoverlo. Utilizzare il tubo alimenti e lo spingi-alimenti piccolo per lavorare cibi piccoli e sottili, come le carote o i gambi di sedano. Quando non si utilizza il tubo alimenti piccolo, verificare che lo spingialimenti piccolo sia bloccato in posizione.

Per aggiungere lentamente olio o altri ingredienti liquidi nella ciotola da lavoro, è necessario versare la quantità di liquido desiderata nello spingi-alimenti piccolo. Il piccolo foro nella parte inferiore dello spingi-alimenti consentirà il passaggio del liquido in modo uniforme.



! AVVERTENZA



Pericolo di lame rotanti.

Servirsi sempre dello spingi-alimenti.

Tenere le dita lontane dalle aperture.

Tenere fuori dalla portata dei bambini.

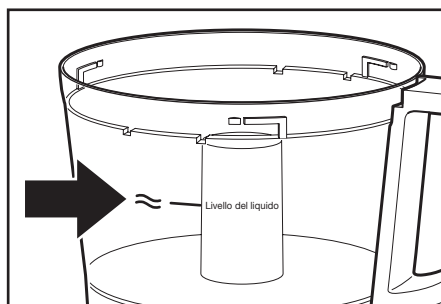
Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare amputazioni o tagli.

Preliminari all'utilizzo

Prima di attivare il robot da cucina, verificare che la ciotola da lavoro, le lame e il coperchio della ciotola siano montati correttamente sulla base (cfr. "Preparazione del robot da cucina").

Livello massimo di liquido

Questa riga sulla ciotola da lavoro indica il livello massimo di liquido che può essere gestito dal robot da cucina.



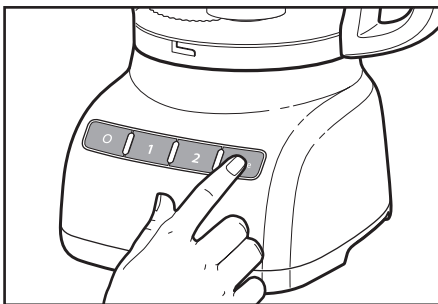
Uso del comando Velocità 1/ Velocità 2

1. Per accendere il robot da cucina, premere il pulsante Velocità 1 (bassa velocità, per alimenti morbidi) o Velocità 2 (alta velocità, per alimenti duri). Il robot da cucina funzionerà in modalità continua, con la spia accesa.
2. Per fermare il robot da cucina, premere il pulsante O (OFF). La spia si spegne e la lama o il disco si fermano in pochi secondi.
3. Prima di rimuovere il coperchio della ciotola da lavoro, attendere che la lama o il disco si fermino completamente. Assicurarsi di spegnere il robot da cucina prima di rimuovere il coperchio della ciotola da lavoro o prima di scollegare il robot dall'alimentazione.

NOTA: se il robot da cucina non si accende, assicurarsi che la ciotola da lavoro e il coperchio siano correttamente bloccati sulla base (cfr. "Preparazione del robot da cucina").

Uso del comando Pulse

Il comando Pulse consente di controllare con estrema precisione la durata e la frequenza della procedura di lavorazione. È il più indicato per le procedure più delicate. Per utilizzarlo, è sufficiente tenere premuto il pulsante PULSE per avviare la lavorazione ad alta velocità e poi rilasciarlo per interromperla.



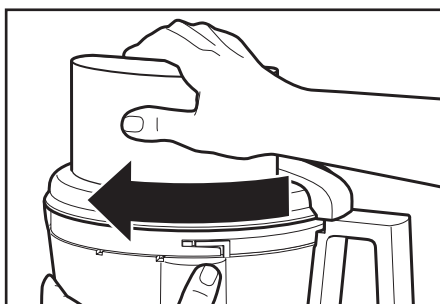
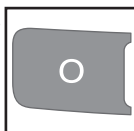
⚠️ AVVERTENZA

Pericolo di taglio

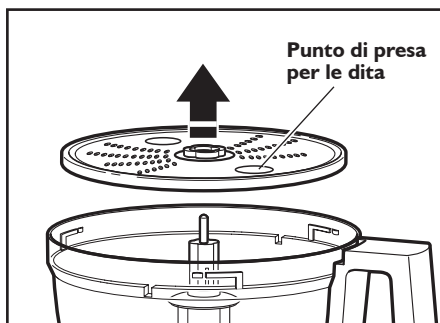
Maneggiare le lame con cautela.
Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.

Rimozione del cibo lavorato

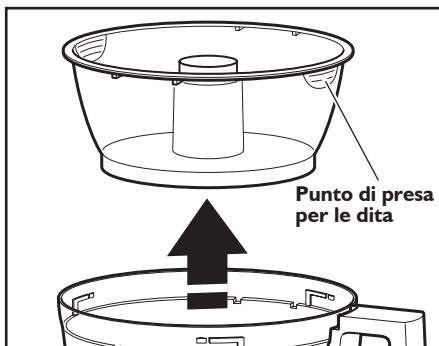
1. Premere il pulsante **O (OFF)**.
2. Prima di smontarlo, scollegare il robot da cucina dall'alimentazione.
3. Ruotare il coperchio della ciotola da lavoro verso sinistra e rimuoverlo.



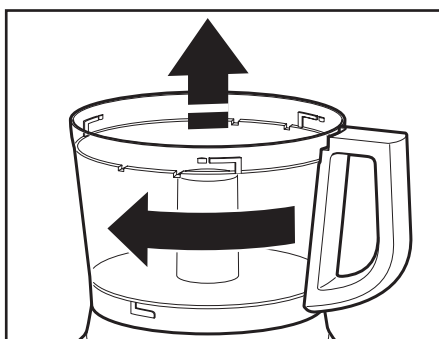
4. Se si sta utilizzando un disco, rimuoverlo prima di rimuovere la ciotola. Tenendo il disco nei due punti di presa per le dita, sollevarlo andando dritto verso l'alto. Rimuovere l'adattatore quando si utilizza il disco per grattugiare.



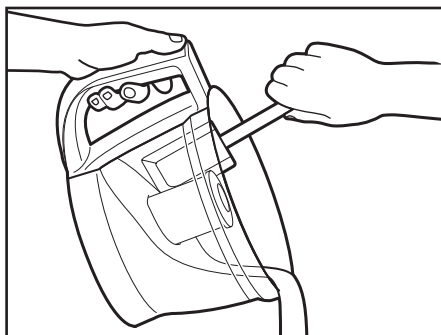
5. Se si sta utilizzando la mini-ciotola, afferrare e rimuovere la ciotola utilizzando i due punti di presa per le dita posizionati sul bordo superiore della ciotola stessa.



6. Ruotare la ciotola da lavoro verso sinistra per staccarla dalla base. Sollevarla per rimuoverla.



7. È possibile rimuovere la lama multifunzione dalla ciotola da lavoro prima di estrarre il contenuto. In alternativa, si può decidere di lasciare la lama inserita. Rimuovere il contenuto dalla ciotola e dalla lama con una spatola.



! AVVERTENZA

Pericolo di taglio

Maneggiare le lame con cautela.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.

1. Premere il pulsante **O (OFF)**.
2. Prima di pulirlo, scollegare il robot da cucina dall'alimentazione.
3. Pulire la base e il cavo con un panno insaponato e acqua tiepida. Eliminare il sapone con un panno umido. Asciugare con un panno morbido. Non adoperare spugnette o detersivi abrasivi.
4. Queste ciotole senza bisfenolo richiedono una manutenzione speciale. Se si decide di utilizzare la lavastoviglie e di non lavare a mano, seguire attentamente le istruzioni seguenti.
 - Tutti i componenti possono essere lavati nel **cestello superiore** della lavastoviglie.
 - Non appoggiare la ciotola su un lato.
 - Utilizzare un ciclo di lavaggio delicato, come il ciclo normale. Evitare i cicli con temperature elevate, come quelli per sterilizzare, pulire a vapore o lavare le pentole.
5. Se si lavano i componenti a mano, non utilizzare spugnette o detersivi abrasivi perché la ciotola da lavoro e il coperchio potrebbero graffiarsi o opacizzarsi. Dopo il lavaggio, asciugare perfettamente tutti i componenti.
6. Per evitare danni al sistema di bloccaggio, quando non si usa il robot riporre sempre la ciotola da lavoro e il coperchio senza bloccarli insieme.
7. Arrotolare il cavo di alimentazione intorno alla ciotola da lavoro. Fissare la spina attaccandola al cavo con l'apposito fermaglio.



AVVERTENZA

Pericolo di taglio

**Maneggiare le lame con cautela.
Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.**

Uso della lama multifunzione



Per tritare frutta o verdura fresca:

Pelare, privare della parte centrale e/o rimuovere i semi. Tagliare in pezzi di

circa 2,5-4 cm. Lavorare gli alimenti fino a ottenere la grandezza desiderata, con impulsi brevi, da 1-2 secondi per volta. Raschiare i lati della ciotola, se necessario.

Per ridurre in purea frutta o verdura cotta (tranne le patate):

Aggiungere 60 ml del liquido della ricetta ogni 235 ml di ingrediente. Lavorare il tutto, con impulsi brevi, fino ad ottenere una grana fine. Poi lavorare in modalità continua fino a ottenere la grandezza desiderata. Raschiare i lati della ciotola, se necessario.

Per preparare il purè di patate:

Utilizzando il disco per grattugiare, tritare le patate bollite e calde. Sostituire il disco con la lama multifunzione. Aggiungere burro ammorbidito, latte e condimento. Somministrare 3-4 impulsi da 2-3 secondi ognuno finché il composto non diventa uniforme e il latte viene assorbito. Non lavorare troppo a lungo.

Per tritare frutta essiccata (o appiccicosa):

Gli alimenti devono essere freddi. Aggiungere 60 ml della farina della ricetta ogni 120 ml di ingrediente. Poi lavorare la frutta, con impulsi brevi, fino a ottenere la grandezza desiderata.

Per tritare finemente la scorza degli agrumi:

Con un coltello affilato, tagliare la scorza colorata (senza membrana bianca) degli agrumi. Tagliare la scorza a strisciole. Tritare finemente.

Per sminuzzare l'aglio o tagliare le erbe fresche o piccole quantità di verdura:

Con il robot in funzione, aggiungere gli alimenti attraverso il tubo alimenti. Tritare. Per ottenere un risultato migliore, asciugare bene la ciotola da lavoro e le erbe prima di tritare.

Per tritare frutta secca o ottenerne una crema spalmabile:

Lavorare fino a 710 ml di frutta secca nella grana desiderata, con impulsi brevi, da 1-2 secondi per volta. Per ottenere una grana più grossa, lavorare una minore quantità di ingredienti, con 1-2 impulsi da 1-2 secondi ognuno. Per sminuzzare ulteriormente, aumentare gli impulsi. Per le creme spalmabili, lavorare in modalità continua fino a ottenere un composto uniforme. Conservare in frigorifero.

NOTA: se si lavorano frutta secca e altri alimenti duri, la finitura superficiale dell'interno della ciotola potrebbe graffiarsi.

Per tritare carne cotta o cruda, pollame o frutti di mare:

Gli alimenti devono essere molto freddi. Tagliarli in pezzi da circa 2,5 cm. Lavorare a gruppi di massimo 455 g alla volta fino a ottenere la grandezza desiderata, con impulsi brevi, da 1-2 secondi per volta. Raschiare i lati della ciotola, se necessario.

Per sbriciolare pane, biscotti o cracker:

Sminuzzare in pezzi di circa 3,5-5 cm. Lavorare quanto desiderato. Per ottenere pezzi più grossi, somministrare 2-3 impulsi da 1-2 secondi ognuno. Quindi lavorare quanto desiderato.

Per incorporare il cioccolato in una ricetta:

Unire il cioccolato e lo zucchero necessari per la ricetta nella ciotola da lavoro. Tritare finemente. Scaldare l'ingrediente liquido della ricetta. Con il robot in funzione, versare il liquido caldo attraverso il tubo alimenti. Lavorare fino a ottenere un composto uniforme.

Per grattugiare formaggi a pasta dura, come il parmigiano e il pecorino romano:

Non tentare mai di grattugiare formaggi che non possono essere incisi con la punta di un coltello affilato. Per grattugiare formaggi a pasta dura, è possibile utilizzare la lama multifunzione. Tagliare il formaggio in pezzi da circa 2,5 cm. Metterlo nella ciotola da lavoro. Lavorarlo, con impulsi brevi, fino ad ottenere una grana piuttosto grossa. Lavorare in modalità continua per tritare finemente. È possibile aggiungere pezzi di formaggio dal tubo alimenti mentre il robot da cucina è in funzione.

Uso del disco per affettare o per grattugiare

AVVERTENZA



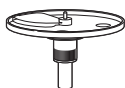
Pericolo di lame rotanti.

Servirsi sempre dello spingi-alimenti.

Tenere le dita lontane dalle aperture.

Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare amputazioni o tagli.



Per affettare o grattugiare frutta e verdura lunga e con diametro piuttosto ridotto, come il sedano, le carote

e le banane:

Tagliare gli alimenti in modo da riuscire a inserirli facilmente nel tubo alimenti in senso verticale o orizzontale e pressare il tubo alimenti per posizionare correttamente il contenuto.

Lavorare esercitando una pressione uniforme con lo spingi-alimenti. In alternativa, utilizzare il tubo alimenti piccolo con lo spingialimenti a 2 pezzi. Posizionare il contenuto nel tubo alimenti in senso verticale e utilizzare lo spingi-alimenti piccolo per lavorare il tutto.



Per affettare o grattugiare frutta e verdura tonda, come le cipolle, le mele e i peperoni verdi:

Pelare, privare della parte centrale e rimuovere i semi. Tagliare a metà o in quarti per inserire nel tubo alimenti. Posizionare nel tubo alimenti. Lavorare esercitando una pressione uniforme con lo spingi-alimenti.

Per affettare o grattugiare frutta e verdura piccola, come le fragole, i funghi e i ravanelli:

Posizionare gli alimenti a strati in verticale o in orizzontale all'interno del tubo alimenti. Riempire completamente il tubo alimenti per far sì che il contenuto sia posizionato correttamente. Lavorare esercitando una pressione uniforme con lo spingi-alimenti. In alternativa, utilizzare il tubo alimenti piccolo con lo spingialimenti a 2 pezzi. Posizionare il contenuto nel tubo alimenti in senso verticale e utilizzare lo spingi-alimenti piccolo per lavorare il tutto.

Per affettare carne e pollame non completamente cotti, come la carne saltata:

Tagliare o arrotolare gli alimenti per riuscire a infilarli nel tubo alimenti. Avvolgerli e congelarli finché non si induriscono (da 30 minuti a 2 ore, in base allo spessore). Verificare di riuscire a inciderli con la punta di un coltello affilato. Se non è possibile inciderli, lasciarli scongelare un poco. Lavorare esercitando una pressione uniforme con lo spingi-alimenti.

Per affettare carne e pollame cotti, compresi salame, salame piccante ecc.:

Gli alimenti devono essere molto freddi. Tagliare a pezzi per inserire nel tubo alimenti. Lavorare il tutto esercitando una pressione decisa e uniforme con lo spingi-alimenti.

Per tritare spinaci e altri cibi in foglia:

Impilare le foglie. Arrotolarle e inserirle dritte nel tubo alimenti. Lavorare esercitando una pressione uniforme con lo spingi-alimenti.



Per grattugiare formaggi a pasta semidura e morbida:

I formaggi a pasta semidura devono essere molto freddi. Per ottenere un risultato migliore, congelare i formaggi a pasta morbida, come la mozzarella, per 10-15 minuti prima di lavorarli. Tagliarli per inserirli nel tubo alimenti. Lavorare esercitando una pressione uniforme con lo spingi-alimenti.

Uso della lama per impasto



La lama per impasto è stata progettata appositamente per mescolare e impastare la pasta lievitata in maniera rapida e accurata. Per ottenere risultati migliori, non impastare ricette che prevedono più di 300 - 400 g di farina.

Suggerimenti utili

- Per evitare di danneggiare la lama o il motore, non lavorate mai alimenti talmente duri o congelati da non poter essere forati con la punta di un coltello. Se un alimento duro, ad esempio una carota, si incastra o si blocca sulla lama, arrestare il robot e rimuovere la lama. Togliere l'alimento dalla lama facendo molta attenzione.
- Non riempire eccessivamente la ciotola da lavoro o la mini-ciotola. Per mescolare alimenti tritati finemente, riempire la ciotola da lavoro da 1/2 a 2/3 della sua capacità. Per mescolare alimenti più grossi, riempirla fino a 3/4. Per i liquidi, riempire fino al livello massimo, come indicato nella sezione "Uso del robot da cucina - Livello massimo di liquido". Se si trita, la ciotola da lavoro deve essere riempita da 1/3 a 1/2 della sua capacità, non oltre. Fino a un massimo di 235 ml di liquido o 150 g di ingredienti solidi, si può utilizzare la mini-ciotola.
- Posizionare i dischi per affettare in modo che la superficie di taglio si trovi a destra del tubo alimenti. In questo modo, la lama compie una rotazione completa prima di entrare in contatto con gli alimenti.
- Per sfruttare tutta la velocità del robot da cucina, inserire gli ingredienti da tritare nel tubo alimenti mentre il robot è in funzione.
- Alimenti diversi richiedono gradi di pressione diversi per ottenere risultati ottimali quando si grattugia e si affetta. In linea di massima, esercitare una pressione leggera con alimenti dalla consistenza morbida e delicata (fragole, pomodori ecc.), moderata con alimenti dalla consistenza media (zucchine, patate ecc.) e più decisa con alimenti dalla consistenza dura (carote, mele, formaggi a pasta dura, carni parzialmente congelate ecc.).

- È possibile che i formaggi a pasta morbida e semidura si sparpolino o si attacchino al disco per grattugiare. Per evitare questo inconveniente, grattugiarli solo se sono ben freddi.
- Talvolta i cibi sottili, come le carote o il sedano, si rovesciano all'interno del tubo alimenti, generando fette irregolari. Per risolvere il problema, tagliare gli alimenti a pezzi e pressare il contenuto del tubo alimenti. Per lavorare alimenti piccoli o sottili, sono particolarmente indicati il tubo alimenti piccolo e lo spingi-alimenti a 2 pezzi.



- Per preparare la pastella per dolci, i biscotti o il pane veloce, utilizzare la lama multifunzione per amalgamare prima di tutto burro e zucchero. Aggiungere gli ingredienti asciutti per ultimi. Collocare la frutta e la frutta secca in cima all'impasto per evitare di tritarla troppo finemente. Lavorare frutta e frutta secca, con impulsi brevi, affinché tutti gli ingredienti non sono ben amalgamati. Non lavorare troppo a lungo.
- Se gli alimenti grattugiati o affettati si accumulano in un lato della ciotola, spegnere il robot da cucina e ridistribuire il contenuto utilizzando la spatola.
- Quando il contenuto raggiunge la parte inferiore del disco per affettare o grattugiare, è necessario rimuoverlo.
- Quando si grattugia o si affetta, è possibile che alcuni pezzi grandi di cibo rimangano incastrati sopra il disco. Questi pezzi possono essere tagliati a mano e aggiunti al resto del contenuto.
- Organizzare la procedura di lavorazione per limitare al minimo la pulizia della ciotola. Lavorare gli ingredienti asciutti o solidi prima degli ingredienti liquidi.

SUGGERIMENTI UTILI

- Per pulire facilmente la lama multifunzione, svuotare la ciotola da lavoro, riposizionare il coperchio e azionare ad impulsi per 1-2 secondi per ripulire la lama grazie alla rotazione.
- Una volta rimosso il coperchio della ciotola da lavoro, posizionarlo capovolto sul piano di lavoro. In questo modo, il piano di lavoro resterà pulito.
- Per togliere gli ingredienti dalla ciotola da lavoro, utilizzare una spatola.
- Questo robot da cucina non è progettato per le funzioni riportate di seguito.
 - Macinare caffè in grani, cereali o spezie dure.
 - Tritare ossa o altre parti di alimenti non commestibili.
 - Sciogliere frutta e verdura cruda.
 - Affettare uova sode o carne scongelata.
- Se i componenti di plastica dovessero macchiarsi a causa dei tipi di cibo lavorato, lavarli con il succo di limone.



Qualora il robot da cucina non funzioni correttamente, eseguire le verifiche riportate di seguito.

Il robot da cucina non funziona:

- Verificare che la ciotola e il coperchio siano correttamente allineati e fissati in posizione e che lo spingi-alimenti grande sia inserito nel tubo alimenti.
- Quando si utilizza l'apertura grande del tubo alimenti, verificare che il cibo non superi la riga di livello massimo sul tubo alimenti.



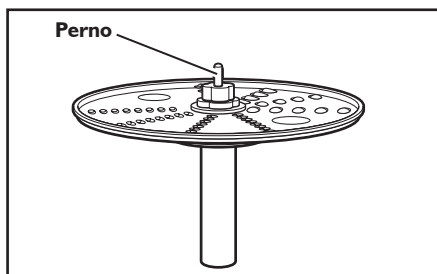
- Premere un pulsante alla volta. Il robot da cucina non funziona se viene premuto più di un pulsante contemporaneamente.
- La spina del robot da cucina è collegata alla presa di corrente?
- Il fusibile del circuito a cui è collegato il robot da cucina funziona correttamente? Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.
- Scollegare il robot da cucina, quindi inserire di nuovo la spina nella presa.
- Se il robot da cucina non è a temperatura ambiente, attendere che raggiunga la temperatura ambiente e riprovare.

Il robot da cucina non grattugia o non affetta correttamente:

- Verificare che il lato del disco con la lama più in alto sia rivolto verso l'alto nell'adattatore comune.
- Se si utilizza una lama per affettare regolabile, verificare che sia impostata sullo spessore corretto.
- Accertarsi che gli ingredienti possano essere affettati o grattugiati. Consultare la sezione "Suggerimenti utili".

Se il coperchio della ciotola da lavoro non si chiude quando si utilizza il disco:

- Controllare che il disco sia montato correttamente, con il perno rivolto verso l'alto, e sia ben posizionato sull'adattatore.



Se la causa del problema non è fra quelle sopraindicate, fare riferimento alla sezione "Assistenza e garanzia".

Garanzia del robot da cucina per uso domestico KitchenAid

Durata della garanzia:	KitchenAid si fa carico del pagamento di:	KitchenAid non si fa carico del pagamento di:
Europa, Medio Oriente e Africa: Per il modello 5KFP0925: 3 anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il food processor è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Servizio clienti

Per qualsiasi dubbio, o per avere informazioni sul centro di assistenza autorizzato KitchenAid più vicino, utilizzare i contatti di seguito.

NOTA: qualsiasi tipo di assistenza deve essere gestita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.

Numero verde (chiamata gratuita):

800 901243

Contatto e-mail: accedere al sito www.Kitchenaid.it e fare clic sul collegamento "Contattaci" nella parte inferiore della pagina.

Indirizzo:

KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11

**Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito web all'indirizzo:
www.KitchenAid.eu**

Inhoud

VEILIG WERKEN MET DE FOODPROCESSOR	
Belangrijke voorzorgsmaatregelen	94
Elektrische vereisten	96
Afgedankte elektrische apparatuur.....	96
ONDERDELEN EN KENMERKEN	
Onderdelen van de foodprocessor	97
Vertaling van Engelse labels op de onderdelen.....	98
Belangrijke kenmerken van de foodprocessor	99
ACCESSOIRES /TOEBEHOREN	
Meegeleverde accessoires/toebehoren.....	99
Keuzegids accessoires/toebehoren.....	100
DE FOODPROCESSOR GEREEDMAKEN VOOR GEBRUIK	
De eerste keer gebruiken	101
Deksel verwijderen van de mengkom.....	101
FOODPROCESSOR INSTELLEN	
Mengkom aanbrengen	102
Mengkomdeksel aanbrengen.....	102
Instelbare raspschijf installeren.....	103
De omkeerbare raspschijf installeren.....	103
Multifunctioneel mes of deegmes installeren	104
Minikom en minimes installeren	104
Gebruik van de 3-in-1 vulopening	105
UW FOODPROCESSOR GEBRUIKEN	
Vóór het gebruik	106
Maximum vloeistofniveau	106
Snelheidsregelaar Stand 1/Stand 2 gebruiken	106
Pulse-knop gebruiken.....	106
Versneden producten uitnemen	107
ONDERHOUD EN REINIGING	108
TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN	
Multifunctioneel mes gebruiken	109
Schaaf- of raspschijf gebruiken	110
Deegmes gebruiken.....	111
Nuttige tips.....	111
PROBLEEMOPLOSSING	113
DIENT-NA-VERKOOP/AFTER SALES SERVICE EN GARANTIE	114

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw toestel tal van belangrijke veiligheids-waarschuwingen aangebracht. Lees deze veiligheidswaarschuwingen en leef ze na.



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen volgen op het alarmsymbool en de woorden "GEVAAR" of "WAARSCHUWING". Deze woorden betekenen het volgende:

 **GEVAAR**

U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u de instructies niet onmiddellijk naleeft.

 **WAARSCHUWING**

U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u de instructies niet naleeft.

Alle veiligheidswaarschuwingen informeren u over het potentiële gevaar, over hoe u het risico op verwondingen kunt verminderen en wat er kan gebeuren als u de instructies niet opvolgt.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten er altijd basisveiligheidsvoorzorgen worden getroffen, waaronder de volgende:

1. Alle instructies lezen. Verkeerd gebruik van het apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. Plaats de foodprocessor niet in water of andere vloeistoffen, om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen met fysisch, mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij ze onder toezicht staan of instructies werden gegeven over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen.
4. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen. Het apparaat en snoer moeten buiten het bereik van kinderen blijven. Reiniging en onderhoud

van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

5. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
6. Raak geen bewegende onderdelen aan.
7. Gebruik nooit een apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker, na een defect of nadat het apparaat is gevallen of op een andere manier beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst-na-verkoop/ after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
8. Het gebruik van hulpstukken die door KitchenAid niet aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
9. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
10. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
11. Houd handen en keukengerei uit de buurt van bewegende messen of schijven tijdens het verwerken van etenswaren; dit om het risico van ernstig letsel of beschadiging van de foodprocessor te voorkomen. U kunt een schraper gebruiken, maar alleen wanneer de foodprocessor niet in werking is.
12. De messen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijmessen, bij het leegmaken van de kom en tijdens het reinigen.
13. Om het risico op verwonding te voorkomen, mag u nooit messen of raspschijven op het voetstuk aanbrengen zonder eerst de kom correct op zijn plaats te hebben gezet.
14. Zorg dat het deksel goed vergrendeld is voordat u het apparaat aanzet.
15. Doe nooit voedsel met de hand in het apparaat. Gebruik altijd de stamper.

16. Maak het vergrendelingsmechanisme van het deksel niet onklaar.
17. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals:
 - in personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - op boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen;
 - in bed en breakfasts.
18. Wees voorzichtig bij het gieten van hete vloeistoffen in de foodprocessor. Deze kunnen uit het apparaat komen door een plotse stoomstoot.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Elektrische vereisten

Voedingsspanning: 220-240 volt

Frequentie: 50/60 hertz

Wattage: 240 Watt

OPMERKING: Als de stekker niet in het stopcontact past, neem dan contact op met een erkende elektricien. Breng geen wijzigingen aan in de stekker.

Afgedankte elektrische apparatuur

Afgedankte materiaalverpakking

Het verpakkingsmateriaal kan voor 100% gerecycleerd worden en is voorzien van het recyclagesymbool . De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoordelijke wijze en in overeenstemming met de desbetreffende lokale voorschriften worden weggewerkt.


Dumping van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties

voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

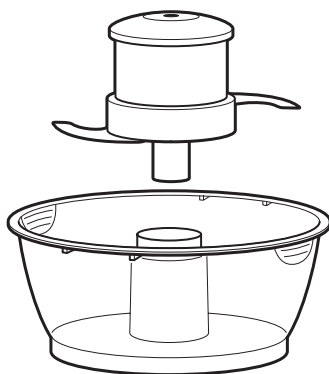
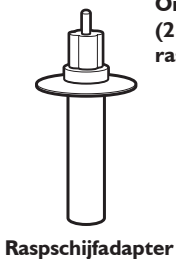
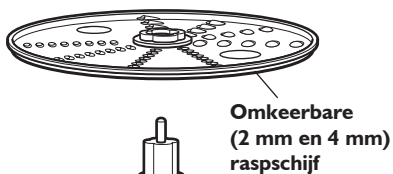
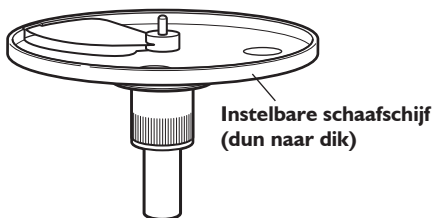


- Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparaten.

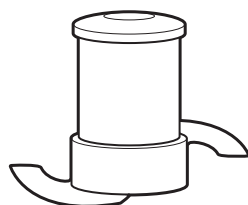
Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recyclage van dit product wordt u verzocht om contact op te nemen met uw lokaal gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

ONDERDELEN EN KENMERKEN

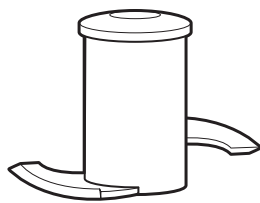
Onderdelen van de foodprocessor



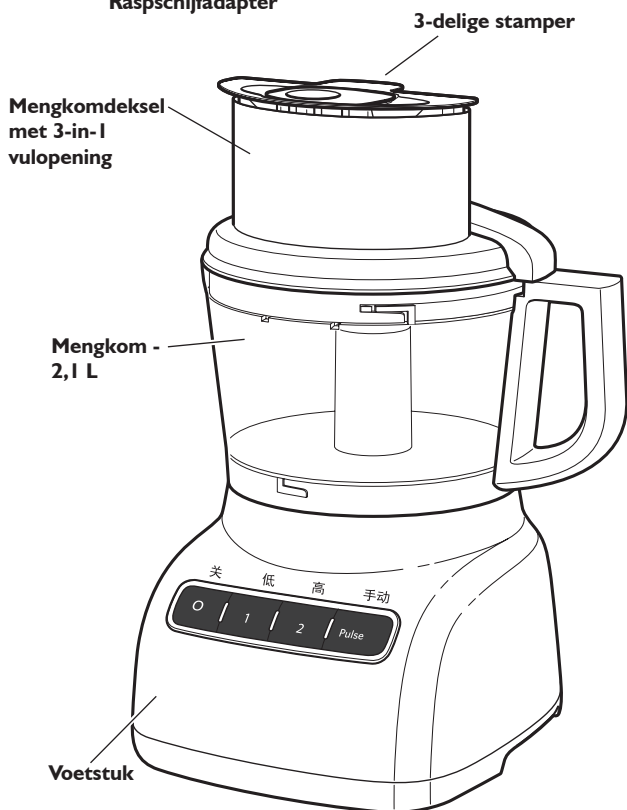
Minikom van 710 ml en minimes



Roestvrijstalen
multifunctioneel mes

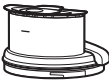

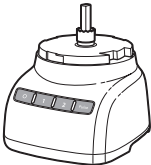
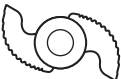
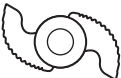

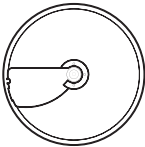
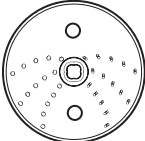


Kunststof deegmes



ONDERDELEN EN KENMERKEN

Vertaling van Engelse labels op de onderdelen

Onderdelen	Engels label	Vertaling
	CAUTION : Do not open until blades stop	VOORZICHTIG: Niet openen voordat de messen stilstaan
	Max Fill	Max. vullijn
	Liquid Level	Vloeistofniveau
	TWIST TO LOCK	DRAAIEN OM TE VERGRENDELEN
	Multipurpose	Multifunctioneel
	PUSH TO LOCK	INDRUKKEN OM TE VERGRENDELEN
	Mini Multipurpose	Mini-multifunctioneel
	PUSH TO LOCK	INDRUKKEN OM TE VERGRENDELEN
	Dough	Deeg
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Instelbaar schaven (dun naar dik)
	Fine Shredding	Fijn raspen
	Medium Shredding	Middelgrof raspen

Belangrijke kenmerken van de foodprocessor

Instelbare schaafregelaar

Dankzij de instelbare schaafschijf van KitchenAid kunt u de dikte van dun naar dik instellen.

Stand I/Stand I/Pulse-knop

Twee snelheden en de Pulse-knop bieden nauwkeurige controle voor perfecte resultaten met vrijwel alle producten.

Mengkomdeksel met 3-in-1 vulopening

De 3-in-1 vulopening is bedoeld voor grotere stukken – zoals tomaten, komkommers en aardappelen – die vooraf slechts minimaal hoeven te worden gesneden.

3-delige stamper

Drie stampers in elkaar. Als u de middelgrote stamper uit de grote stamper neemt, ziet u een middelgrote vulopening voor ononderbroken verwerking.

Voor ononderbroken verwerking van kleinere ingrediënten (zoals kruiden, noten, worteltjes en selderij), neemt u de smalle stamper eruit en gebruikt u de smalle vulopening.

Dankzij een gaatje in de bodem van de smalle stamper kunt u op eenvoudige wijze olie in de ingrediënten druppelen - u hoeft de stamper alleen maar te vullen met de gewenste hoeveelheid olie of een ander vloeibaar ingrediënt.

Voetstuk

Het zware, antislipvoetstuk zorgt voor extra stabiliteit en minder trillingen tijdens de verwerking van zware producten.

ACCESSOIRES /TOEBEHOREN

Meegeleverde accessoires/toebehoren

Mengkom - 2,1 L

De duurzame, grote mengkom biedt voldoende capaciteit voor grote klussen.

Minikom van 710 ml en minimes

De minikom en het roestvrijstalen minimes zijn ideaal voor kleine hak- en mengklusjes.

Instelbare schaafschijf

De schijf is instelbaar van circa 1 tot 6 mm voor het schaven van de meeste producten.

Omkeerbare raspschijf

De raspschijf is omkeerbaar, zodat u kunt kiezen uit grof of fijn geraspte kaas of groenten.

Raspschijfadapter

De raspschijfadapter dient om de raspschijf aan te sluiten op de aandrijfas in het voetstuk.

Roestvrijstalen multifunctioneel mes














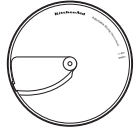




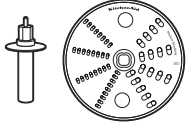



Veelzijdig mes snijdt, hakt, pureert, mengt en emulgeert binnen enkele seconden.

Deegmes

Het deegmes is speciaal ontworpen voor het mengen en kneden van gistdeeg.

ACCESSOIRES / TOEBEHOREN

Keuzegids accessoires/toebehoren

Handeling	Instelling	Product	Accessoire
 Malen  Fijnsnijden  Mixen  Pureren	  	Kaas Chocolade Fruit Verse kruiden Noten Tofoe Groenten Vlees <hr/> Pastasaus Pesto Salsa Sauzen Cakebeslag Pasteideeg	Multifunctioneel roestvrijstalen mes  OF Minikom en multifunctioneel roestvrijstalen minimes 
 Dun schaven  Dik schaven	 	Fruit (zacht) Aardappelen Tomaten Groenten (zacht) <hr/> Kaas Chocolade Fruit (hard) Groenten (hard)	Instelbare schaafschijf 
 Middelgrof raspen  Fijn raspen	 	Aardappelen Groenten (zacht) <hr/> Kool Kaas Chocolade Fruit (hard) Groenten (hard)	Omkeerbare raspschijf 
 Kneden		Gistdeeg	Kunststof deegmes 

WAARSCHUWING

Gevaar van snijwonden
Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.
Anders kan dit leiden tot snijwonden.

De eerste keer gebruiken

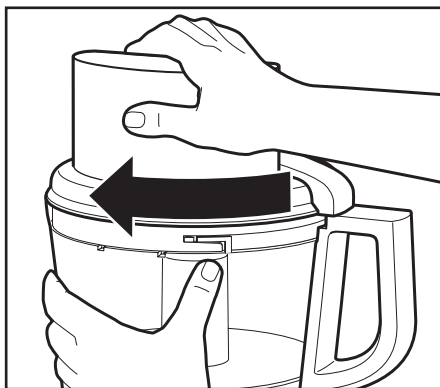
Voordat u de foodprocessor voor het eerst gaat gebruiken, moeten alle onderdelen en accessoires met de hand of in de vaatwasser worden gewassen (zie "Onderhoud en reiniging").

Deksel verwijderen van demengkom

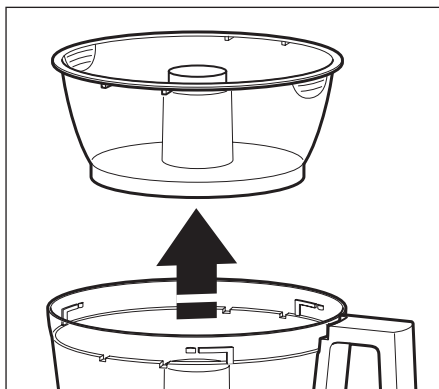
De foodprocessor wordt geleverd met het mengkomdeksel op de mengkom en de minikom in de mengkom.

U verwijdert als volgt het deksel van de mengkom om dit te wassen:

1. Pak de vulopening op het mengkomdeksel vast en draai deze met de klok mee om de vulopening van de mengkom te verwijderen.

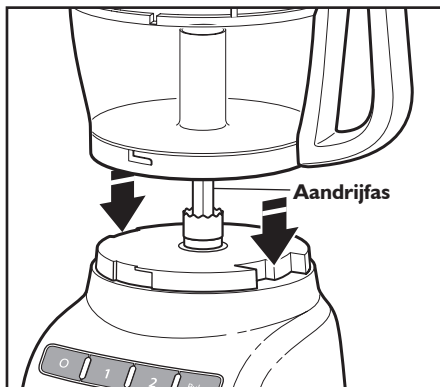


2. Neem de minikom uit de mengkom.

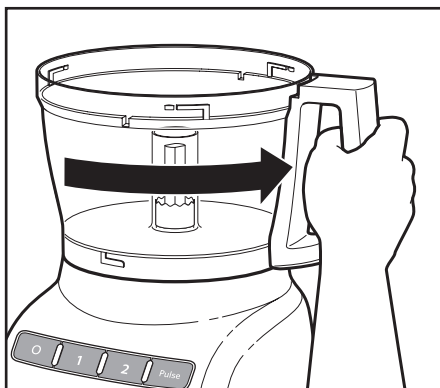


Mengkom aanbrengen

1. Plaats de foodprocessor op een droog, vlak keukenblad met de bedieningselementen naar voren. Steek de stekker van de foodprocessor pas in het stopcontact als deze volledig in elkaar is gezet.
2. Plaats de mengkom op het voetstuk en houd daarbij het uitstekende gedeelte tegenover de inkeping in het voetstuk. De aandrijfas past in het gat in het midden.



3. Pak de handgreep van de mengkom vast en draai de kom tegen de klok in om deze op het voetstuk te vergrendelen.

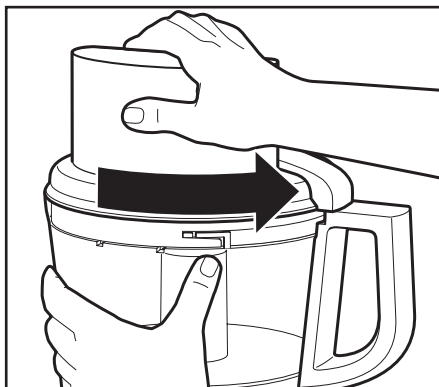


4. Kies het accessoire dat u wilt gebruiken en breng het aan volgens de instructies op de volgende pagina's.

OPMERKING: Zorg dat het gewenste accessoire gemonteerd is voordat u het mengkomdeksel aanbrengt.

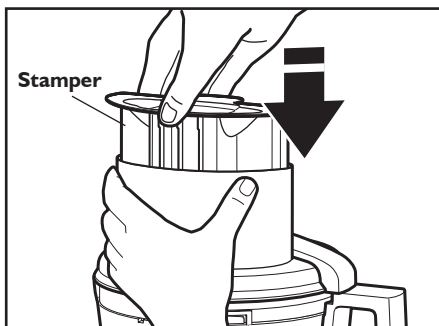
Mengkomdeksel aanbrengen

1. Plaats het mengkomdeksel op de mengkom met de vulopening net links van de handgreep van de mengkom. Pak de vulopening vast en draai het deksel naar rechts totdat het vastklikt.



2. Plaats de stamper in de 3-in-1 vulopening. Zie "Gebruik van de 3-in-1 vulopening" voor meer informatie over het verwerken van producten van verschillende groottes.

OPMERKING: De foodprocessor werkt alleen als de mengkom en het mengkomdeksel correct op het voetstuk zijn bevestigd en de grote stamper tot aan de maximum vullijn op de vulopening is ingestoken (ongeveer halverwege).

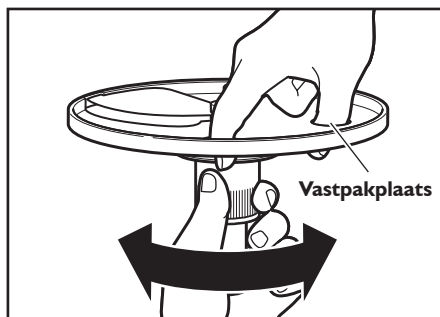


OPMERKING: Zorg dat het gewenste accessoire gemonteerd is voordat u het mengkomdeksel aanbrengt.

Instelbare raspschijf installeren

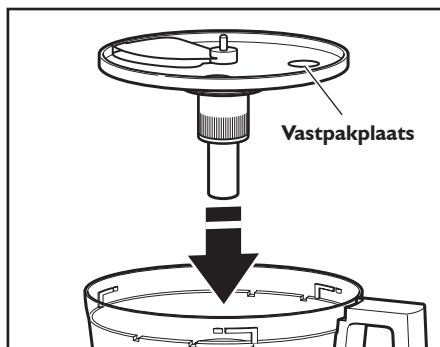
De instelbare schaafschiif is eenvoudig in te stellen en vergemakkelijkt alle schaaferkzaamheden. Volg de onderstaande stappen om de instelbare schaafschiif te monteren en in te stellen.

1. Houd de schaafschiif vast, draai het geribbelde deel van de as met de klok mee voor dunnere schijven of tegen de klok in voor dikkere schijven.



2. Als de mengkom op zijn plaats zit, houdt u de schaafschiif met uw vingers op de daarvoor bestemde plaatsen vast en duwt u deze omlaag op de aandrijfjas.

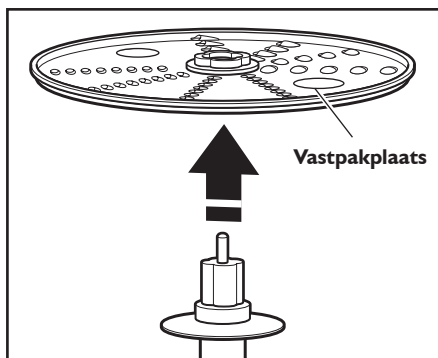
TIP: Mogelijk moet u de schijf draaien totdat deze op zijn plaats valt.



3. Breng het mengkomdeksel aan en vergrendel het.

De omkeerbare raspschijf installeren

1. Houd de omkeerbare raspschiif op de twee daarvoor bestemde plaatsen vast en steek de schijfadapter in het gat in de onderkant van de schijf.



2. Als de mengkom op zijn plaats zit, schuift u de aandrijvingsadapter op de aandrijfjas.

TIP: Mogelijk moet u de schijf draaien totdat deze op zijn plaats valt.

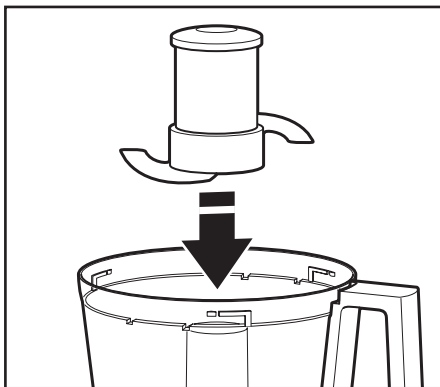


3. Breng het mengkomdeksel aan en vergrendel het.

Multifunctioneel mes of deegmes installeren

BELANGRIJK: Het multifunctionele mes en het deegmes zijn alleen te gebruiken in combinatie met de mengkom.

1. Plaats het mes op de aandrijfjas
2. Draai het mes zodat het op zijn plaats valt op de aandrijfjas.



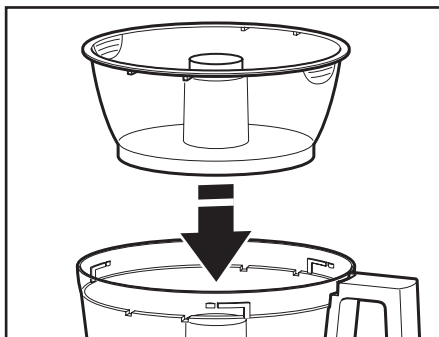
3. Duw om te vergrendelen: duw stevig op het multifunctionele mes totdat het niet verder omlaag kan. Het multifunctionele mes heeft een interne afdichting die het midden van de mengkom afsluit.



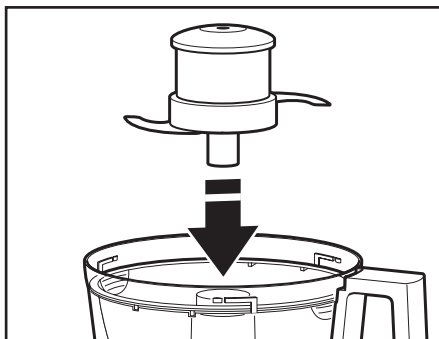
4. Breng het mengkomdeksel aan en vergrendel het. Zie het gedeelte "Mengkomdeksel aanbrengen".

Minikom en minimes installeren

1. Plaats de minikom over de aandrijfjas in de mengkom. Draai de minikom totdat de lipjes aan de bovenrand van de kom in de uitsparingen boven aan de mengkom vallen.



2. Plaats het minimes op de aandrijfjas. Mogelijk moet het mes wat gedraaid worden voordat het op zijn plaats valt. Druk stevig naar beneden om het te vergrendelen.



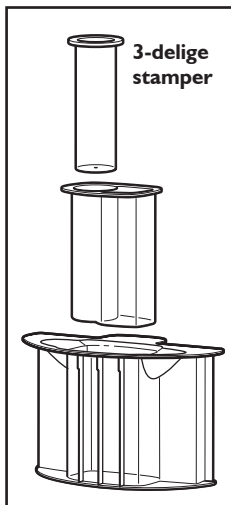
3. Breng het mengkomdeksel aan en vergrendel het.
4. Als u de minikom na het verwerken wilt verwijderen, verwijdert u het minimes door het aan de kap recht omhoog te trekken. Til vervolgens de kom recht omhoog, waarbij u deze vastpakt op de twee daarvoor bestemde plaatsen aan de bovenrand van de kom.

Gebruik van de 3-in-1 vulopening

De 3-in-1 vulopening heeft een 3-delige stamper. Gebruik de stamper als geheel voor grotere stukken. Met de binnenste delen kunt u middelgrote of kleine vulopeningen maken om kleinere stukken te verwerken.

Voor het schaven of raspen van kleine stukken plaatst u de 3-voudige stamper in de vulopening en neemt u vervolgens de kleine stamper eruit. Gebruik de kleine vulopening en stamper voor het verwerken van kleine of smalle stukken, zoals worteltjes of selderij. Wanneer u de kleine vulopening niet gebruikt, moet de kleine stamper op zijn plaats vastzitten.

Als u olie of andere vloeibare ingrediënten geleidelijk in de mengkom wilt druppelen, vult u de kleine stamper met de gewenste hoeveelheid vloeistof. Door een gaatje in de onderkant van de stamper druppelt het vloeibare ingrediënt gelijkmatig in de mengkom.



⚠️ WAARSCHUWING



Gevaar van draaiend mes

Gebruik altijd de stamper.

Steek geen vingers in de openingen.

Houd het toestel uit de buurt van kinderen.

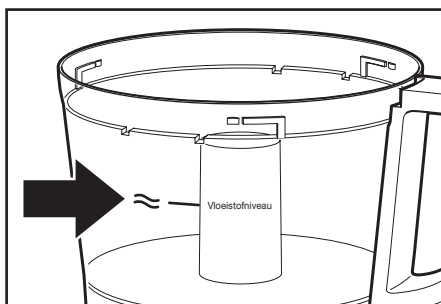
Doet u dat niet, dan kan dat amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.

Vóór het gebruik

Controleer voordat u met de foodprocessor gaat werken of de mengkom, de messen en het mengkomdeksel correct zijn aangebracht op het voetstuk van de foodprocessor (zie "Foodprocessor instellen").

Maximum vloeistofniveau

Deze lijn op de mengkom geeft de maximale hoeveelheid vloeistof aan die door de foodprocessor kan worden verwerkt.



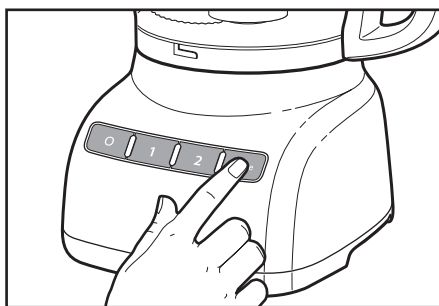
Snelheidsregelaar Stand 1/ Stand 2 gebruiken

1. Als u de foodprocessor wilt aanzetten, drukt u op de knop Stand 1 (lage snelheid, voor zachte producten) of op de knop Stand 2 (hoge snelheid, voor harde producten). De foodprocessor werkt ononderbroken en het controlelampje brandt.
2. Als u de foodprocessor wilt stoppen, drukt u op de knop O (UIT). Het controlelampje gaat uit en het mes of de schijf staat binnen enkele seconden stil.
3. Wacht tot het mes of de schijf helemaal stilstaat voordat u het mengkomdeksel verwijdert. Zet de foodprocessor uit voordat u het mengkomdeksel verwijdert of voordat u de stekker uit het stopcontact neemt.

OPMERKING: Als de foodprocessor niet werkt, controleer dan of de mengkom en het deksel goed vastzitten op het voetstuk (zie "Foodprocessor instellen").

Pulse-knop gebruiken

Met de Pulse-knop kunnen de duur en frequentie van de verwerking nauwkeurig worden gestuurd. Dit is ideaal voor klussen die veel gevoel vereisen. Houd de Pulse-knop ingedrukt om verwerking met hoge snelheid te starten en laat deze weer los om te stoppen.



⚠ WAARSCHUWING

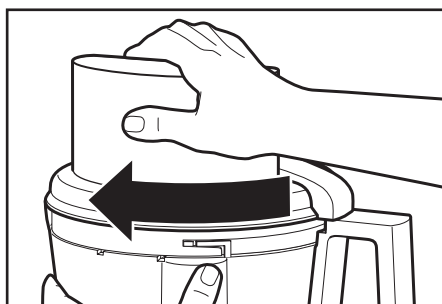
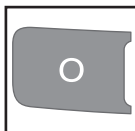
Gevaar van snijwonden

Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

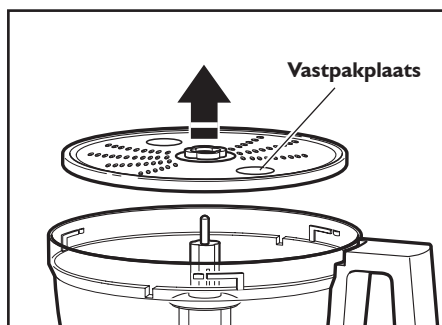
Anders kan dit leiden tot snijwonden.

Versneden producten uitnemen

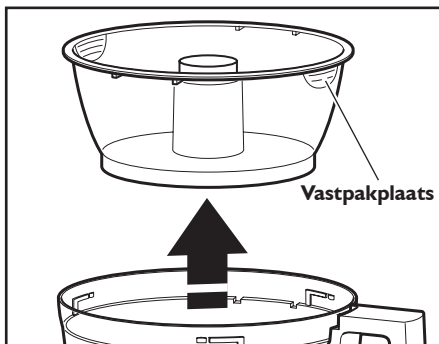
1. Druk op de knop **O** (UIT).
2. Neem de stekker van de foodprocessor uit het stopcontact voordat u het apparaat demonteert.
3. Draai het mengkomdeksel naar links en verwijder het.



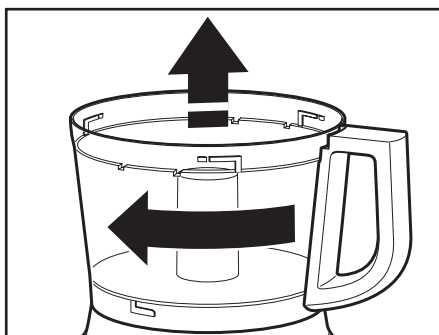
4. Als u een schijf hebt gebruikt, verwijdert u deze voordat u de mengkom verwijdert. Houd de schijf vast op de twee daarvoor bestemde plaatsen en til deze recht omhoog. Verwijder de adapter tijdens het gebruik van de raspschijf.



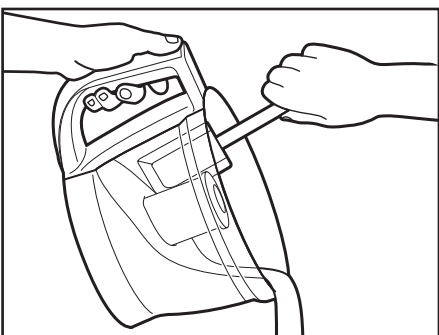
5. Als u de minikom hebt gebruikt, pakt u de kom op de daarvoor bestemde plaatsen langs de bovenrand van de kom vast en verwijdert u de kom.



6. Draai de mengkom naar links om deze van het voetstuk los te maken. Til deze op en verwijder hem.



7. Het multifunctionele mes kan uit de mengkom worden genomen voordat u de inhoud eruit haalt. U kunt het mes ook op zijn plaats laten. Neem dan de inhoud met een spatel uit de kom en van het mes.



! WAARSCHUWING

Gevaar van snijwonden

Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.

1. Druk op de knop O (UIT).
2. Neem de stekker van de foodprocessor uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
3. Veeg het voetstuk en het netsnoer af met een in warm sop gedrenkte doek en veeg alles schoon met een vochtige doek. Droog alles met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes.
4. Deze BPA-vrije mengkommen vereisen een speciale behandeling. Als u ze in de vaatwasser wilt doen in plaats van met de hand afwassen, volg dan de onderstaande richtlijnen.
 - Alle onderdelen kunnen veilig in het **bovenste rek** van de vaatwasser.
 - Leg de mengkom niet op zijn kant.
 - Gebruik een mild wasprogramma, zoals Normaal. Voorkom programma's met hoge temperaturen, zoals Steriliseren, Stomen of Pannen schrobben.
5. Als u de onderdelen van de foodprocessor met de hand afwast, gebruik dan geen schuurmiddelen of schuursponsjes. Deze kunnen krassen veroorzaken en de mengkom en het deksel ondoorzichtig maken. Droog alle onderdelen goed na het afwassen.

6. Voorkom schade aan het vergrendelingsmechanisme door de mengkom en het deksel altijd in de ontgrendelde stand te laten wanneer deze niet in gebruik zijn.



7. Wikkel het netsnoer rond de mengkom. Klem de stekker veilig in het netsnoer.

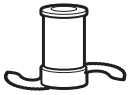
WAARSCHUWING

Gevaar van snijwonden

Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.

Multifunctioneel mes gebruiken



Vers fruit of groenten hakken:

Schil alles, haal de pit en/of zaden eruit. Snij het product in stukjes van 2,5-4 cm.

Verwerk alles tot de gewenste

grootte met korte pulsen van telkens 1 à 2 seconden. Schraap zo nodig de zijkant van de mengkom schoon.

Gekookt fruit en groenten (behalve aardappelen) pureren:

Voeg 60 ml vloeistof uit het recept toe per kopje (235 ml) product. Verwerk alles met korte pulsen totdat het fijngehakt is. Ga vervolgens door met verwerken totdat de gewenste textuur bereikt is. Schraap zo nodig de zijkant van de mengkom schoon.

Aardappelpuree maken:

Rasp warme gekookte aardappelen met de rasperschijf. Vervang de rasperschijf door het multifunctionele mes. Voeg zacht gemaakt boter, melk en kruiden toe. Gebruik de Pulse-knop 3 of 4 keer, telkens 2 à 3 seconden, totdat alles glad is en de melk is opgenomen. Ga niet te lang door.

Gedroogd (of taai) fruit hakken:

De producten moeten koud zijn. Voeg 60 ml bloem uit het recept toe per 120 ml gedroogd fruit. Verwerk het fruit met korten pulsen totdat de gewenste textuur is bereikt.

Citruschil fijnhakken:

Snij met een scherp mes het gekleurde deel van de schil (zonder de witte laag) van de citrusvrucht. Snij de schil in kleine reepjes. Verwerk alles totdat het fijngehakt is.

Knoflook, verse kruiden of kleine hoeveelheden groenten hakken:

Terwijl de foodprocessor draait, voegt u producten toe via de vulopening. Verwerk alles totdat het vermalen is. U bereikt de beste resultaten als u zorgt dat de mengkom en kruiden vóór het hakken heel droog zijn.

Noten hakken of notenboter maken:

Verwerk maximaal 710 ml noten tot de gewenste textuur, met korte pulsen van 1 à 2 seconden elk. Voor een grovere textuur neemt u kleinere hoeveelheden en gebruikt u 1 of 2 keer de Pulse-knop, telkens 1 à 2 seconden. Gebruik de Pulse-knop vaker voor een fijnere textuur. Voor notenboter blijft u net zolang doorgaan totdat deze glad is. Bewaar deze in de koelkast.

OPMERKING: Bij de verwerking van noten en andere harde producten kunnen er krassen ontstaan op het oppervlak aan de binnenkant van de mengkom.

Bereid of rauw vlees, gevogelte of vis/schaaldieren hakken:

De producten moeten heel koud zijn. Snij ze in stukjes van 2,5 cm. Verwerk maximaal 455 g tegelijk tot de gewenste grootte, met korte pulsen van 1 à 2 seconden elk. Schraap zo nodig de zijkant van de mengkom schoon.

Brood-, koek- of crackerkrumels maken:

Breek het product in stukjes van 3,5-5 cm. Verwerk alles tot het fijn is. Gebruik bij grotere stukken 2 of 3 keer de Pulse-stand, telkens 1 à 2 seconden. Verwerk alles vervolgens tot het fijn is.

Chocolade in een recept smelten:

Combineer chocolade en suiker uit een recept in een mengkom. Verwerk alles totdat het fijngehakt is. Verwarm het vloeibare ingrediënt uit het recept. Terwijl de foodprocessor draait, giet u de warme vloeistof door de vulopening. Ga door totdat het mengsel glad is.

Harde kaas, zoals parmezaanse of romanokaas, raspen:

Probeer nooit kaas te verwerken die niet met de punt van een scherp mes doorboord kan worden. Voor het raspen van harde kaas kunt u het multifunctionele mes gebruiken. Snij de kaas in stukjes van 2,5 cm. Doe ze in de mengkom. Verwerk alles met korte pulsen totdat ze grof zijn vermalen. Blijf doorgaan tot alles fijngehakt is. Er kunnen stukjes kaas worden toegevoegd via de vulopening terwijl de foodprocessor draait.

Schaaf- of raspenschiijf gebruiken

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar van draaiend mes

Gebruik altijd de stamper.

Steek geen vingers in de openingen.

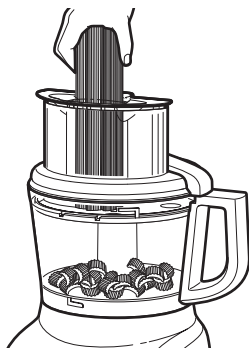
Houd het toestel uit de buurt van kinderen.

Doet u dat niet, dan kan dat amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.



Groenten die lang en relatief klein in doorsnede zijn, zoals selderij, worteltjes en bananen, schaven of raspen:

Snij de producten zodat ze verticaal of horizontaal in de vulopening passen. Vul de opening zorgvuldig, zodat de producten in de juiste positie blijven. Verwerk alles met een gelijkmatige druk van de stamper. U kunt ook de kleine vulopening in de tweedelige stamper gebruiken. Plaats de producten verticaal in de opening en gebruik de kleine stamper.



Rond fruit en groenten, zoals uien, appels en paprika's, schaven of raspen:

Schil alles, haal de pit en de zaden eruit. Snij de producten in tweeën of in vieren zodat ze in de vulopening passen. Plaats ze in de vulopening. Verwerk alles met een gelijkmatige druk van de stamper.

Klein fruit en groenten, zoals aardbeien, champignons en radijs, schaven of raspen:

Plaats de producten verticaal of horizontaal in lagen in de vulopening. Vul de vulopening zodat de producten goed op hun plaats blijven. Verwerk alles met een gelijkmatige druk van de stamper. U kunt ook de kleine vulopening in de tweedelige stamper gebruiken. Plaats de producten verticaal in de opening en gebruik de kleine stamper.

Onbereid vlees of gevogelte, zoals wokvlees, schaven:

Snij of rol het vlees zodat het in de vulopening past. Omwikkel en bevroer het vlees totdat het hard aanvoelt, 30 minuten tot 2 uur, afhankelijk van de dikte. Controleer of u het nog steeds kunt doorboren met de punt van een scherp mes. Zo niet, ontdooi het dan iets. Verwerk alles met een gelijkmatige druk van de stamper.

Bereid vlees of gevogelte, waaronder salami, pepperoni, enz. schaven:

De producten moeten heel koud zijn. Snij alles in stukken die in de vulopening passen. Verwerk producten met een stevige, gelijkmatige druk van de stamper.

Spinazie en andere bladgroenten raspen:

Stapel de bladen op. Rol ze op en zet ze rechtop in de vulopening. Verwerk alles met een gelijkmatige druk van de stamper.



Stevige en zachte kazen raspen:

De stevige kaas moet heel koud zijn. Bij zachte kaas, zoals mozzarella, bereikt u het beste resultaat als u deze vóór verwerking 10 tot 15 in de diepvries legt. Snij alles in stukken die in de vulopening passen. Verwerk alles met een gelijkmatige druk van de stamper.

Deegmes gebruiken



Het deegmes is speciaal ontworpen voor het snel en grondig mixen en kneden van gistdeeg. U verkrijgt de beste resultaten door geen recepten te kneden waarin meer dan 300 - 400 g bloem gaat.

Nuttige tips

- Om beschadiging van het mes en de motor te voorkomen, moet u geen producten verwerken die zo hard of hardgevroren zijn dat ze niet met de punt van een scherp mes doorboord kunnen worden. Als een stuk hard product, zoals een wortel, vast komt te zitten tussen of op het mes, stopt u de foodprocessor en verwijdert u het mes. Verwijder het voedsel voorzichtig van het mes.
- Maak de mengkom of minikom niet te vol. Vul de mengkom bij dunne mengsels tot $1/2$ à $2/3$. Voor dikkere mengsels kunt u de mengkom tot $3/4$ vullen. Vul de mengkom bij vloeistoffen tot het maximum niveau dat beschreven staat in het gedeelte "Uw foodprocessor gebruiken - Maximum vloeistofniveau". Bij hakken moet de mengkom niet meer dan $1/3$ tot $1/2$ gevuld zijn. Gebruik de minikom voor vloeistoffen tot 235 ml of 150 g voor vaste producten.
- Plaats de schaafschijven zodanig dat het snijoppervlak zich net rechts naast de vulopening bevindt. Hierdoor kan het mes een volle cirkel maken voordat het in contact komt met het product.
- Gooi om optimaal te profiteren van de snelheid van de foodprocessor de ingrediënten die u wilt vermalen door de vulopening terwijl de foodprocessor draait.
- Verschillende producten hebben elk een eigen druk nodig voor de beste rasp- en schaafresultaten. Over het algemeen gebruikt u lichte druk voor zachte, tere producten (aardbeien, tomaten, enz.), gematigde druk voor middelharde producten (courgettes, aardappelen, enz.), en stevigere druk voor hardere producten (wortelen, appels, harde kaas, gedeeltelijk bevroren vlees, enz.).
- Zachte en middelharde kaas kan zich verspreiden over of oprollen op de rasp-schijf. Dit kunt u voorkomen door alleen goed gekoelde kaas te raspen.
- Soms vallen dunne producten, zoals worteltjes of selderij, opzij in de vulopening, met als gevolg een onregelmatig schaafresultaat. Dit kunt u voorkomen door het product in stukken te snijden en de vulopening hiermee te vullen. Voor het verwerken van kleine of dunne producten, biedt de kleine vulopening in de tweevoudige stamper uitkomst.



- Gebruik bij het bereiden van cake-/koekjesdeeg of zoete broodjes het multifunctionele mes om eerst vet en suiker door elkaar te roeren. Voeg op het laatst de droge ingrediënten toe. Plaats noten en fruit boven op het bloemmengsel om te voorkomen dat ze te veel vermalen worden. Verwerk noten en fruit met korte pulsen, totdat ze met de andere ingrediënten gemengd zijn. Ga niet te lang door.
- Als het geraspte of geschaafde mengsel zich aan één zijde van de mengkom ophoopt, stopt u de foodprocessor en verdeelt u het mengsel met een spatel.
- Als het mengsel de onderkant van de rasp- of schaafschijf raakt, neemt u het uit de mengkom.
- Er kunnen enkele grotere stukken boven op de schijf achterblijven na het raspen of schaven. Deze kunt u desgewenst met de hand snijden en aan het mengsel toevoegen.

TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN

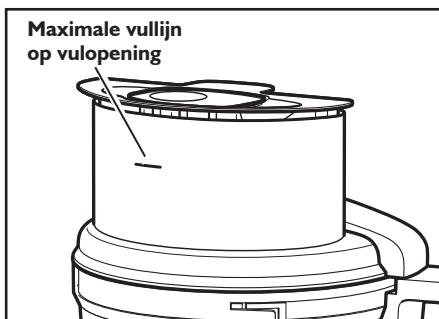
- Organiseer de verwerkingstaken zodanig dat u de mengkom zo weinig mogelijk hoeft schoon te maken. Verwerk de droge of stevige ingrediënten vóór de vloeibare ingrediënten.
- U kunt ingrediënten eenvoudig van het multifunctionele mes verwijderen door de mengkom leeg te maken, het deksel terug te plaatsen en 1 à 2 seconden op de Pulsestand het mes schoon te laten draaien.
- Wanneer u het deksel van de mengkom hebt genomen, legt u dit ondersteboven op het keukenblad schoon. Zo blijft het keukenblad schoon.
- Gebruik een spatel om ingrediënten uit de mengkom te halen.
- Uw foodprocessor is niet bedoeld voor de volgende handelingen:
 - Het vermalen van koffiebonen, graan of harde kruiden
 - Het vermalen van botten of andere oneetbare voedseldelen
 - Het tot sap vermalen van groenten of fruit
 - Het snijden van hardgekookte eieren of ongekookt vlees.
- Mochten kunststof onderdelen verkleuren als gevolg van de verwerkte levensmiddelen, dan kunt u ze reinigen met citroensap.



Indien uw foodprocessor niet naar behoren werkt of niet werkt, controleer dan het volgende:

De foodprocessor werkt niet:

- Zorg dat de mengkom en het deksel goed op elkaar zitten en vergrendeld zijn en dat de grote stamper in de vulopening gestoken is.
- Zorg er bij het gebruik van de grote vulopening voor dat de producten niet boven de maximale vullijn op de vulopening uitkomen.



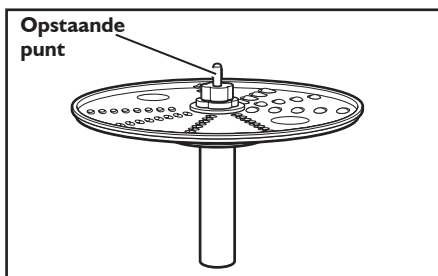
- Druk slechts één knop tegelijk in. De foodprocessor werkt niet als meer dan één knop tegelijk wordt ingedrukt.
- Zit de stekker van de foodprocessor in het stopcontact?
- Is de zekering in de voeding van de foodprocessor in orde? Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of er voeding is.
- Neem de stekker van de foodprocessor uit het stopcontact en steek deze er weer in.
- Als de foodprocessor niet op kamertemperatuur is, wacht dan tot dit wel het geval is en probeer het opnieuw.

De foodprocessor raspt of schaaft niet goed:

- Zorg ervoor dat de opstaande rand van de schijf naar boven wijst op de universele adapter.
- Als u de instelbare schaafschiif gebruikt, moet deze op de juiste dikte zijn ingesteld.
- Controleer of de ingrediënten geschikt zijn voor schaven of raspen. Zie "Tips voor perfecte resultaten".

Als het mengkomdeksel niet sluit tijdens het gebruik van de schijf:

- Zorg dat de schijf correct is geïnstalleerd, met de opstaande punt aan de bovenkant, en dat deze correct op de adapter is geplaatst.



Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, zie dan "Dienstna-verkoop/after sales service en garantie".

Garantie voor huishoudelijke KitchenAid foodprocessor

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
<p>Europa, het Midden-Oosten en Afrika:</p> <p>Voor model 5KFP0925: Drie jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.</p>	<p>Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.</p>	<p>A. Reparaties wanneer de foodprocessor gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren.</p> <p>B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.</p>

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

Klantencontact

Indien u nog vragen hebt of de dichtsbijzijnde KitchenAid geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service zoekt, kunt u onderstaande contactpersonen raadplegen.

OPMERKING : Alle reparaties moeten in het land van aankoop worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.

Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

E-mail contact:

In Nederland: Ga naar www.KitchenAid.nl, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

In België: Ga naar www.KitchenAid.be, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN | |

Bezoek onze website voor meer informatie:

www.KitchenAid.eu

© 2014. Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Índice de materias

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Medidas de seguridad importantes.....	116
Requisitos eléctricos.....	118
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos.....	118

COMPONENTES Y FUNCIONES

Componentes del procesador de alimentos.....	119
Traducción de las etiquetas en inglés de las piezas.....	120
Características importantes del procesador de alimentos.....	121

ACCESORIOS

Accesorios incluidos.....	121
Guía de selección de accesorios.....	122

PREPARACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS PARA EL PRIMER USO

Antes de utilizarlo por primera vez.....	123
Cómo retirar la tapa del bol de trabajo.....	123

INSTALACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Fijación del bol de trabajo.....	124
Fijación de la tapa del bol de trabajo.....	124
Montaje del disco para trocear ajustable.....	125
Montaje del disco para cortar en tiras reversible.....	125
Montaje de la cuchilla multiusos y de la cuchilla para masa.....	126
Montaje del minibol y de la minicuchilla.....	126
Uso del tubo de alimentación 3 en 1.....	127

UTILIZACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Antes del uso.....	128
Nivel máximo de líquido.....	128
Uso de los controles de velocidad 1 y 2.....	128
Uso del control Pulse (Impulso).....	128
Extracción de alimentos procesados.....	129

CUIDADO Y LIMPIEZA..... 130

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

Uso de la cuchilla multiusos.....	131
Uso del disco para trocear o cortar en tiras.....	132
Uso de la cuchilla para masa.....	133
Consejos útiles.....	133

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... 135

SERVICIO Y GARANTÍA..... 136

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.

 **ADVERTENCIA**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no ponga el procesador de alimentos en contacto con el agua ni con ningún otro líquido.
3. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.
4. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo

la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.

5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No ponga en funcionamiento un aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, ni después de un funcionamiento defectuoso, de caerse o de sufrir cualquier tipo de daño. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No utilice el aparato al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
11. Mantenga las manos y los utensilios que utilice apartados de las cuchillas o discos mientras se están procesando alimentos a fin de reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños al procesador de alimentos. Puede utilizarse un raspador, pero únicamente cuando el procesador de alimentos no esté en funcionamiento.
12. Las cuchillas son afiladas. Extreme el cuidado cuando manipule cuchillas muy afiladas, cuando vacíe el bol y durante las tareas de limpieza.
13. Para reducir el riesgo de heridas, no coloque nunca las cuchillas o los discos en la base sin que el recipiente esté debidamente acoplado.
14. Asegúrese de que la tapa está bien colocada antes de poner en funcionamiento el aparato.
15. No introduzca nunca los alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
16. No intente forzar el mecanismo de bloqueo de la tapa.

- 17.** Este aparato está pensado para uso doméstico y en aplicaciones similares como:
- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y entornos laborales;
 - granjas;
 - clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos de tipo “bed and breakfast”.
- 18.** Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador de alimentos ya que podría salir despedido del aparato debido a un sobrecalentamiento repentino.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Requisitos eléctricos

Voltaje: 220-240 V


Frecuencia: 50/60 hercios

Potencia: 240 vatios

NOTA: Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Tratamiento de residuos de equipos eléctricos

Tratamiento del material del paquete


El material del paquete es 100 % reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica . Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

Cómo desechar el producto

- Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

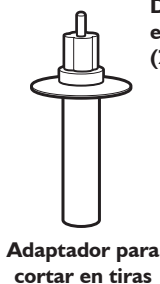
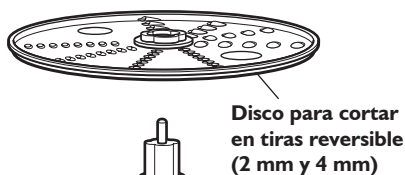
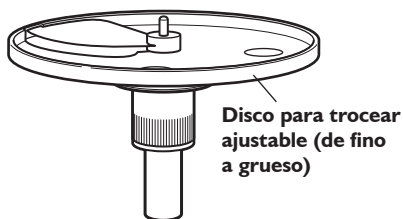


- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

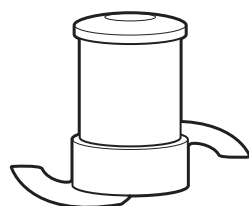
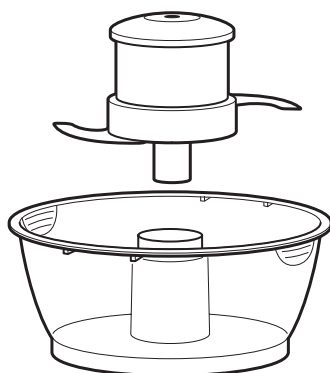
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

COMPONENTES Y FUNCIONES

Componentes del procesador de alimentos

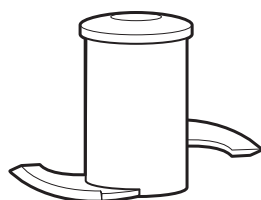


Empujador de alimentos de 3 piezas

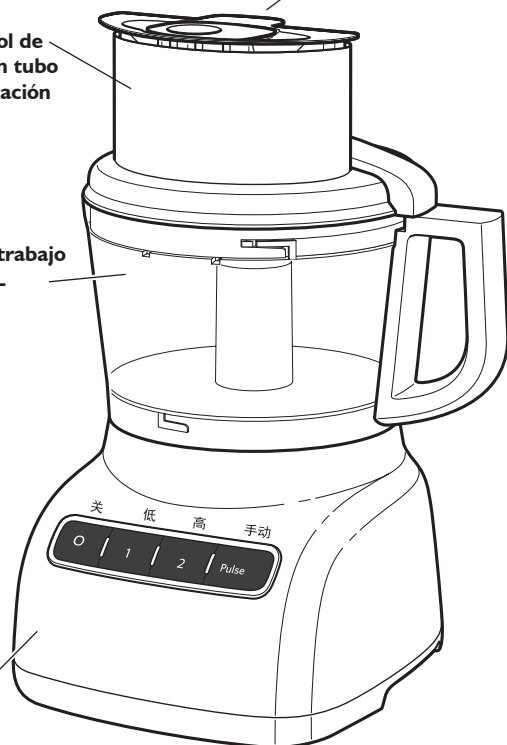


Tapa del bol de trabajo con tubo de alimentación 3 en 1

Bol de trabajo de 2,1 L

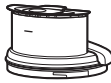

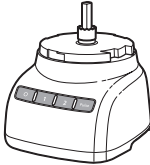
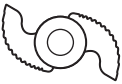


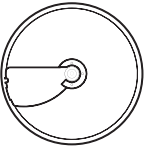
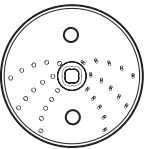


Base



COMPONENTES Y FUNCIONES

Traducción de las etiquetas en inglés de las piezas

Componentes	Etiqueta en inglés	Traducción
	CAUTION : Do not open until blades stop	PRECAUCIÓN: No abrir hasta que se detengan las cuchillas
	Max Fill	Nivel de llenado máximo
	Liquid Level	Nivel de líquido
	TWIST TO LOCK	GIRAR PARA BLOQUEAR
	Multipurpose	Multiusos
	PUSH TO LOCK	PRESIONAR PARA BLOQUEAR
	Mini Multipurpose	Minicuchilla multiusos
	PUSH TO LOCK	PRESIONAR PARA BLOQUEAR
	Dough	Masa
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Disco para trocear ajustable (de fino a grueso)
	Fine Shredding	Disco para cortar en tiras finas
	Medium Shredding	Disco para cortar en tiras medianas

Características importantes del procesador de alimentos

Control de troceo ajustable

El disco para trocear ajustable de KitchenAid le permite ajustar manualmente el grosor del troceado de fino a grueso.

Control de velocidad 1/2/Pulse (Impulso)

Las dos velocidades y el botón Pulse (Impulso) proporcionan un control preciso para obtener excelentes resultados con prácticamente cualquier tipo de alimentos.

Tapa del bol de trabajo con tubo de alimentación 3 en 1

El tubo de alimentación 3 en 1 permite introducir ingredientes de gran tamaño, como tomates, pepino y patatas, mínimamente cortados con antelación.

Empujador de alimentos de 3 piezas

Se incluyen tres empujadores alojados uno dentro del otro. Retire el empujador de tamaño intermedio del empujador grande para liberar el tubo de alimentación de longitud media, que le permitirá incorporar alimentos de forma continua.

Para incorporar pequeños ingredientes (por ejemplo, hierbas, frutos secos, zanahorias y apio), retire el empujador estrecho y utilice el tubo de alimentación estrecho.

Gracias a un pequeño orificio situado en la parte inferior del empujador estrecho, puede verter aceite sobre los ingredientes con total facilidad. Basta con llenarlo con la cantidad deseada de aceite o de cualquier otro líquido.

Base

Base sólida y de alta adherencia que ofrece una excelente estabilidad y reduce las vibraciones durante el proceso de alimentos duros.

ACCESORIOS

Accesorios incluidos

Bol de trabajo de 2,1 L

Bol resistente de gran capacidad que puede albergar grandes cantidades de alimentos.

Minibol de 710 ml y minicuchilla

El minibol y la minicuchilla de acero inoxidable son los componentes perfectos para picar y batir pequeñas cantidades de alimentos.

Disco para trocear ajustable

Ideal para la mayoría de los alimentos, este disco puede ajustar el grosor de corte entre 1 y 6 mm aproximadamente.

Disco para cortar en tiras reversible

Este disco dispone de dos lados: uno para cortar tiras finas y otro para cortar tiras gruesas de queso o verduras.

Adaptador para cortar en tiras

El adaptador para cortar en tiras se utiliza para acoplar el disco para cortar en tiras al eje de transmisión de la base.



















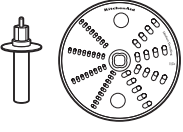



Cuchilla multiusos de acero inoxidable

Esta cuchilla polivalente permite picar, cortar, combinar, mezclar y emulsionar en cuestión de segundos.

Cuchilla para masa

La cuchilla para masa está diseñada especialmente para mezclar y trabajar masa de levadura.

Guía de selección de accesorios

Acción	Ajuste	Alimentos	Accesorio
 Picar  Cortar  Reducir a puré	 	Queso Chocolate Fruta Hierbas frescas Frutos secos Tofu Verduras Carne	Cuchilla multiusos de acero inoxidable 
 Mezclar		Salsa para pasta Pesto Salsa de tomate Salsas Masa para tartas Masa para pasteles	Minibol y cuchilla multiusos de acero inoxidable 
 Trocear fino  Trocear grueso	 	Frutas (blandas) Patatas Tomates Verduras (blandas) Queso Chocolate Frutas (duras) Verduras (duras)	Disco para trocear ajustable 
 Cortar en tiras medianas  Cortar en tiras finas	 	Patatas Verduras (blandas) Repollo Queso Chocolate Frutas (duras) Verduras (duras)	Disco para cortar en tiras reversible 
 Amasar		Masa de levadura	Cuchilla para masa de plástico 

! ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

Manipule las cuchillas con cuidado.

Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.

Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, lave todos los componentes y accesorios a mano o en el lavavajillas (véase "Cuidado y limpieza").

Cómo retirar la tapa del bol de trabajo

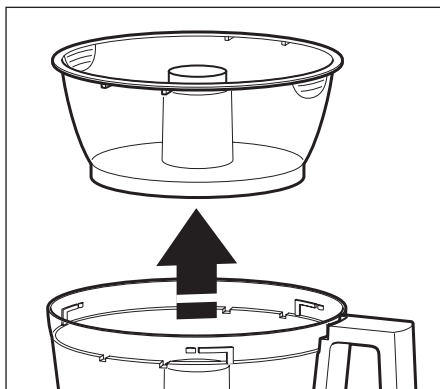
Su procesador de alimentos viene con un bol de trabajo con una tapa instalada y un minibol en su interior.

Para retirar la tapa del bol de trabajo antes del primer lavado:

1. Agarre el tubo de alimentación de la tapa del bol de trabajo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para soltar la tapa.

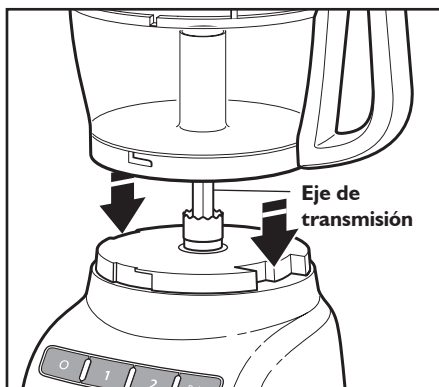


2. Tire del minibol para sacarlo

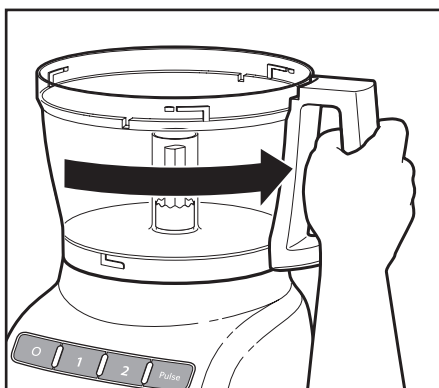


Fijación del bol de trabajo

1. Sitúe el procesador de alimentos en una superficie de trabajo plana con los controles mirando hacia adelante. No enchufe el procesador de alimentos hasta que esté completamente montado.
2. Coloque el bol de trabajo en la base, alineando las partes salientes con las muescas de la base. El orificio del centro debe encajar en el eje de transmisión.



3. Agarre la empuñadura del bol de trabajo y gire el bol en el sentido contrario de las agujas del reloj para fijarlo a la base.

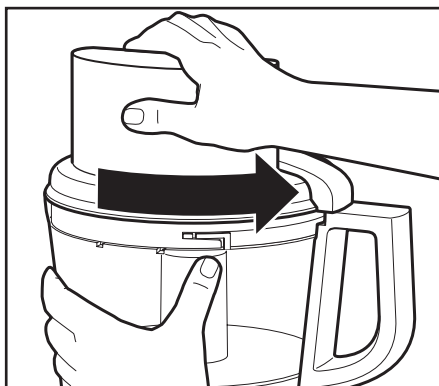


4. Seleccione el accesorio que desea utilizar e instálelo siguiendo las instrucciones que se indican en las páginas siguientes.

NOTA: Asegúrese de instalar el accesorio que desea utilizar antes de colocar la tapa del bol de trabajo.

Fijación de la tapa del bol de trabajo

1. Coloque la tapa del bol de trabajo situando el tubo de alimentación a la izquierda de la empuñadura del bol. Agarre el tubo de alimentación y gire la tapa a la derecha hasta que quede fijada.



2. Inserte el empujador de alimentos en el tubo de alimentación 3 en 1. Consulte la sección "Uso del tubo de alimentación 3 en 1" para obtener más información sobre el proceso de alimentos de tamaños distintos.

NOTA: Su procesador de alimentos no funcionará a menos que el bol de trabajo y la tapa estén debidamente fijadas a la base, y el empujador grande insertado hasta la línea de llenado máximo del tubo de alimentación (aproximadamente hasta la mitad).

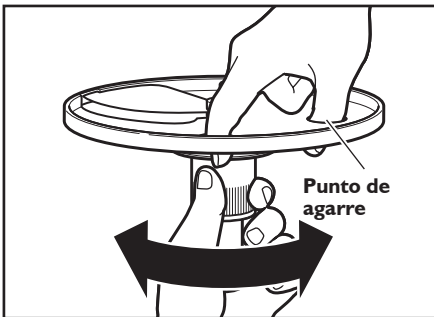


NOTA: Asegúrese de instalar el accesorio que desea utilizar antes de colocar la tapa del bol de trabajo.

Montaje del disco para trocear ajustable

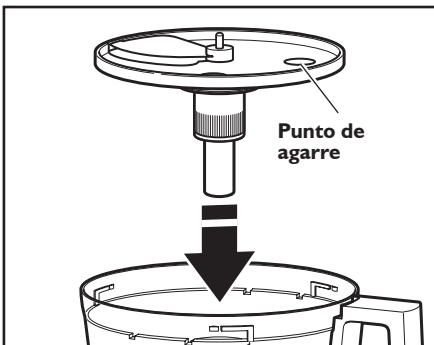
El disco para trocear ajustable se ajusta fácilmente y simplifica las tareas de troceado. Realice los siguientes pasos para ajustar y montar el disco para trocear ajustable.

1. Sujete el disco para trocear, gire la parte saliente del eje a la derecha para conseguir rebanadas más finas o la izquierda para que sean más gruesas.



2. Tras instalar el bol de trabajo, sujete el disco para trocear por los puntos de agarre e insértelo en el eje de transmisión.

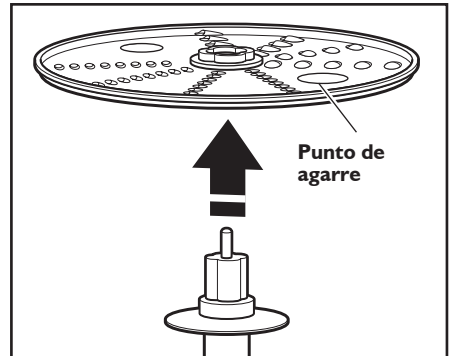
SUGERENCIA: Es posible que tenga que girar el disco hasta que descienda y se inserte correctamente.



3. Coloque la tapa del bol de trabajo y asegúrese de queda fijada.

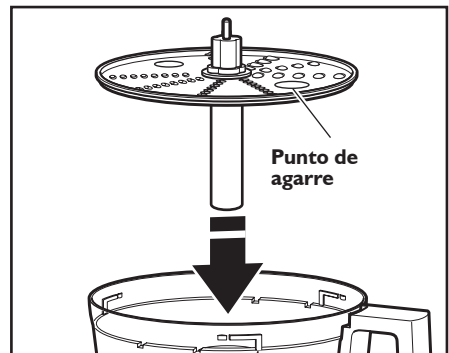
Montaje del disco para cortar en tiras reversible

1. Sujete el disco para cortar en tiras reversible por los dos puntos de agarre e inserte su adaptador en el orificio de la parte inferior del disco.



2. Tras instalar el bol de trabajo, acople el adaptador de transmisión al eje de transmisión.

SUGERENCIA: Es posible que tenga que girar el disco/adaptador hasta que descienda y se inserte correctamente.

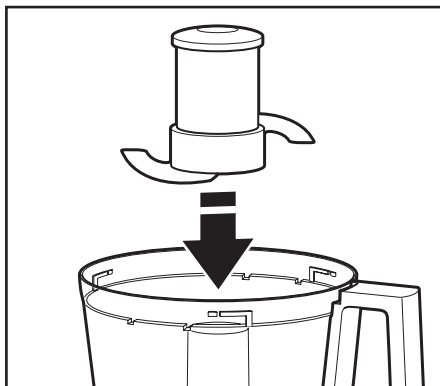


3. Coloque la tapa del bol de trabajo y asegúrese de queda fijada.

Montaje de la cuchilla multiusos y de la cuchilla para masa

IMPORTANTE: La cuchilla multiusos y la cuchilla para masa solo pueden utilizarse con el bol de trabajo.

1. Sitúe la cuchilla en el eje de transmisión.
2. Gire la cuchilla de manera que quede acoplada al eje de transmisión.



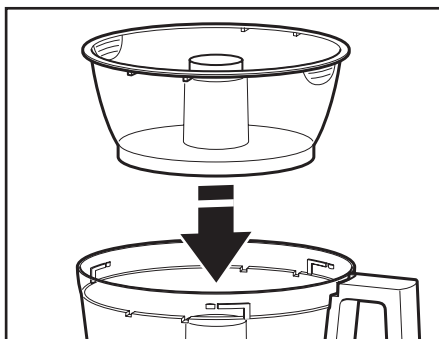
3. Empuje para bloquear: presione con fuerza la cuchilla multiusos hasta que llegue al tope. La cuchilla multiusos dispone de una fijación interna que le permite adherirse con firmeza al centro del bol de trabajo.



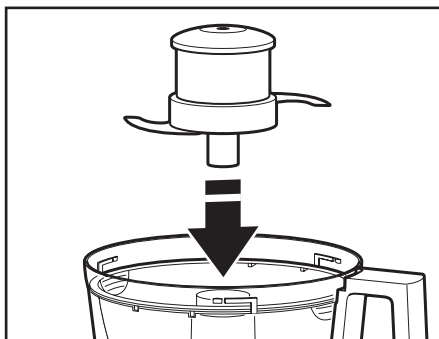
4. Coloque la tapa del bol de trabajo y asegúrese de queda fijada. Véase la sección "Fijación de la tapa del bol de trabajo".

Montaje del minibol y de la minicuchilla

1. Sitúe el minibol en el interior del bol de trabajo sobre el eje de transmisión. Gire el minibol hasta que las lengüetas del borde superior del bol encajen en las muescas de la parte superior del bol de trabajo.



2. Inserte la minicuchilla y sitúela en el eje de transmisión. Es posible que tenga que girar la minicuchilla hasta que se acople. Presione con fuerza hasta que quede bloqueada.

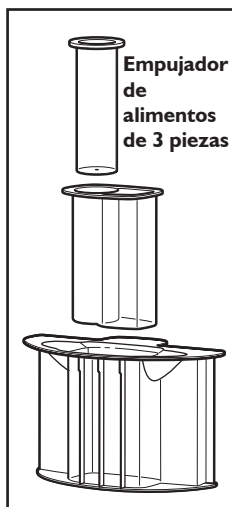


3. Coloque la tapa del bol de trabajo y asegúrese de queda fijada.
4. Para retirar el minibol una vez que los alimentos estén listos, saque la minicuchilla tirando del casquete. A continuación, saque el bol elevándolo verticalmente con la ayuda de los dos puntos de agarre situados en el borde superior del bol.

Uso del tubo de alimentación

3 en 1

El tubo de alimentación 3 en 1 incluye un empujador de alimentos de tres piezas. Utilice el empujador de alimentos grande para incorporar alimentos de gran tamaño. Inserte los empujadores interiores para utilizar los tubos de alimentación mediano o pequeño para incorporar alimentos más pequeños.



Para trocear o cortar en tiras ingredientes pequeños, inserte el prensador de alimentos de tres piezas en el tubo de alimentación y, a continuación, saque el empujador pequeño. El empujador pequeño y su tubo sirven para incorporar alimentos pequeños o finos, como zanahorias o tallos de apio. Cuando no utilice el tubo de alimentación pequeño, asegúrese de bloquear el empujador pequeño.

Para verter lentamente aceite u otros ingredientes líquidos en el bol de trabajo, llene el empujador pequeño con la cantidad deseada de líquido. El ingrediente líquido se verterá a un ritmo constante a través del pequeño orificio situado en la parte inferior del empujador.

! ADVERTENCIA



Peligro: cuchilla giratoria

Utilice siempre el empujador de alimentos.

No toque las aberturas.

Manténgalo alejado de los niños.

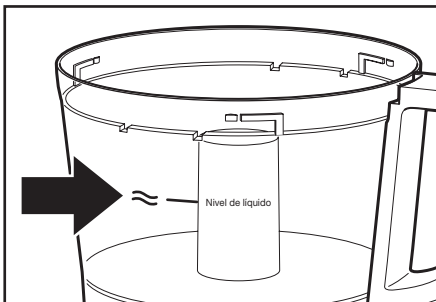
Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.

Antes del uso

Antes de utilizar el procesador de alimentos, asegúrese de que el bol de trabajo, las cuchillas y su tapa están correctamente instaladas en la base del procesador (consulte la sección "Instalación del procesador de alimentos").

Nivel máximo de líquido

Esta línea del bol de trabajo indica el nivel máximo de líquido que se puede utilizar con el procesador de alimentos.



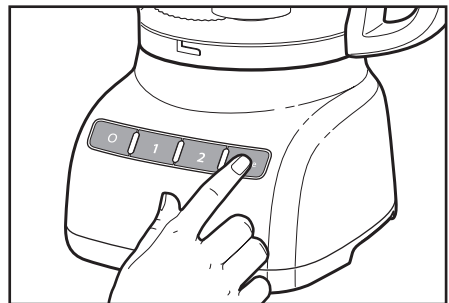
Uso de los controles de velocidad 1 y 2

1. Para encender el procesador de alimentos, pulse el botón de velocidad 1 (velocidad lenta, para alimentos blandos) o el botón de velocidad 2 (velocidad alta, para alimentos duros). El procesador de alimentos funcionará de forma continua y se iluminará el indicador luminoso.
2. Para detener el procesador de alimentos, pulse el botón **O** (apagado). Se apagará el indicador luminoso y la cuchilla o el disco se detendrán transcurridos unos segundos.
3. Antes de retirar la tapa del bol de trabajo, espere a que la cuchilla o el disco se hayan detenido completamente. Asegúrese de apagar el procesador de alimentos antes de extraer la tapa del bol de trabajo o antes de desenchufar la unidad.

NOTA: Si el procesador de alimentos no funciona, asegúrese de que el bol de trabajo y la tapa están correctamente fijados a la base (consulte la sección "Instalación del procesador de alimentos").

Uso del control Pulse (Impulso)

El control Pulse (Impulso) permite precisar el control de la duración y la frecuencia de proceso. Resulta ideal para alimentos que precisan un proceso rápido y ligero. Pulse y mantenga pulsado el botón Pulse (Impulso) para comenzar a una velocidad alta y suéltelo para detener la operación.



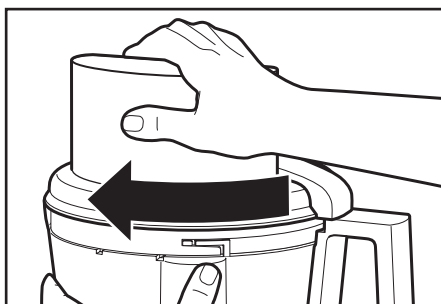
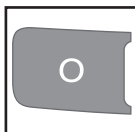
! ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

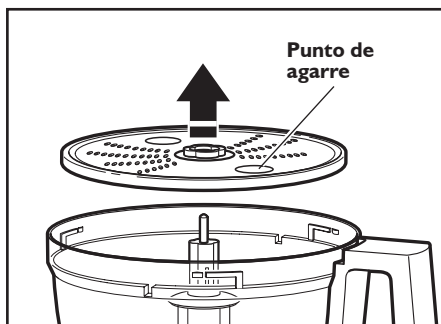
**Manipule las cuchillas con cuidado.
Si no se siguen estas indicaciones
se pueden producir cortes.**

Extracción de alimentos procesados

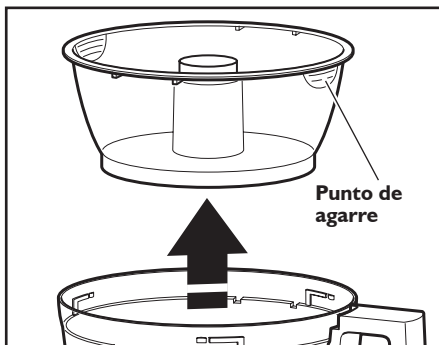
1. Pulse el botón **O** (apagado).
2. Desenchufe el procesador de alimentos antes de desmontar las piezas.
3. Gire la tapa del bol de trabajo a la derecha para retirarla.



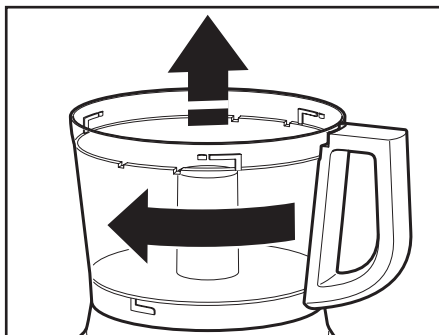
4. Si hay un disco instalado, retírelo antes de sacar el bol. Sujete el disco por los dos puntos de agarre y levántelo verticalmente. Retire el adaptador cuando utilice el disco para cortar en tiras.



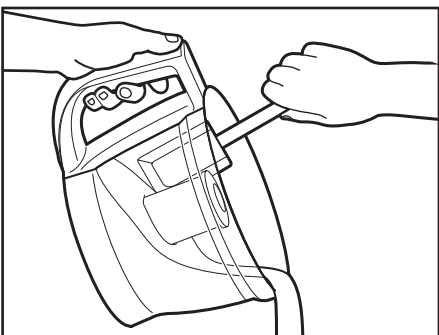
5. Si está instalado el minibol, sujételo por los dos puntos de agarre situados en su borde superior para retirarlo.



6. Gire el bol de trabajo hacia la izquierda para liberarlo de la base y levántelo para sacarlo.



7. La cuchilla multiusos puede retirarse del bol de trabajo antes de vaciar el contenido, pero si lo desea, puede dejarla. A continuación, retire los alimentos del bol y de la cuchilla con la ayuda de una espátula.



! ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

Manipule las cuchillas con cuidado. Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.

1. Pulse el botón **O** (apagado).
2. Desenchufe el procesador de alimentos antes de limpiarlo.
3. Limpie la base y el cable de alimentación con un paño tibio enjabonado y, después, con un paño húmedo. A continuación, séquelos con un paño suave. No utilice detergentes abrasivos ni estropajos.
4. Tenga en cuenta que estos boles sin BPA (BISFENOL-A) requieren un cuidado especial. Si decide utilizar el lavavajillas en lugar de lavar a mano, respete los siguientes consejos.
 - Todas las piezas pueden lavarse en la **bandeja superior** del lavavajillas.
 - Evite recostar el bol sobre uno de sus lados.
 - Utilice programas normales del lavavajillas. Evite los programas que aplican altas temperaturas.
5. Si lava algunas piezas a mano, no utilice detergentes abrasivos ni estropajos. Podrían rayar o empañar el bol de trabajo y la tapa. Asegúrese de secar bien todas las piezas tras lavarlas.

6. Para evitar dañar el sistema de bloqueo, guarde siempre el bol de trabajo y la tapa en la posición de desbloqueo cuando no se utilicen.



7. Enrolle el cable de alimentación alrededor del bol de trabajo. Enganche el enchufe al cable para evitar que se dañe.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

Manipule las cuchillas con cuidado. Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.

Uso de la cuchilla multiusos



Para cortar frutas o verduras frescas:

Pele las frutas o verduras y elimine las partes centrales duras o las pepitas, según el

caso. Córtelas en trozos de entre 2,5 y 4 cm. Procese los alimentos hasta obtener el tamaño deseado, aplicando impulsos cortos de 1 o 2 segundos cada vez. Raspe los lados internos del bol si es necesario.

Para reducir a puré frutas o verduras cocinadas (excepto patatas):

Añada 60 ml de líquido de la receta por taza (235 ml) de alimentos. Aplique impulsos cortos hasta que queden bien cortados.

A continuación, procese de forma continúa hasta conseguir la textura deseada. Raspe los lados internos del bol si es necesario.

Para preparar puré de patatas:

Corte las patatas cocinadas todavía calientes mediante el disco para cortar en tiras. Cambie el disco por la cuchilla multiusos. Añada mantequilla reblandecida, leche, sal y pimienta. Aplique 3 o 4 impulsos, de 2 o 3 segundos cada vez, hasta conseguir una textura homogénea y se absorba la leche. No procese en exceso.

Para cortar frutas secas (o pegajosas):

Los ingredientes deben estar fríos. Añada 60 ml de harina de la receta por 120 ml de fruta seca. Procese la fruta mediante impulsos cortos hasta alcanzar la textura deseada.

Para picar en trocitos piel de cítricos:

Con un cuchillo afilado, pele la parte coloreada (sin la membrana blanca) del cítrico. Corte la piel en tiras pequeñas. Procese hasta que esté bien picado.

Para picar ajo o hierbas frescas o pequeñas cantidades de verduras:

Con el procesador en funcionamiento, añada los ingredientes a través de tubo de alimentación. Procese hasta que estén bien picados. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que tanto el bol de trabajo como las hierbas están muy secas antes de picarlas.

Para picar frutos secos o preparar mantecas de frutos secos:

Procese un máximo de 710 ml de frutos secos hasta que consiga la textura deseada. Para ello utilice pequeños impulsos de 1 o 2 segundos cada vez. Para obtener una textura más gruesa, procese cantidades más pequeñas, aplicando 1 o 2 impulsos, de 1 o 2 segundos cada vez. Pulse con más frecuencia para obtener una textura fina. Si desea obtener manteca de frutos secos, procese continuamente hasta que consiga una consistencia homogénea. Guardar en el frigorífico.

NOTA: Los frutos secos y otros alimentos duros pueden rayar la superficie del interior del bol.

Para picar carne, pollo o pescados cocinados o crudos:

Los ingredientes deben estar muy fríos. Córtelos en trozos de 2,5 cm. Procese un máximo de 455 g hasta obtener el tamaño deseado, aplicando impulso cortos de 1 o 2 segundos cada vez. Raspe los lados internos del bol si es necesario.

Para preparar migas de pan, de galletas o de galletitas saladas:

Corte los ingredientes en trozos de 3,5-5 cm. Procéselos hasta conseguir una textura fina. Para los trozos más grandes, aplique 2 o 3 impulsos de 1 o 2 segundos cada vez. A continuación, siga procesando hasta conseguir la textura deseada.

Para derretir chocolate para una receta:

Mezcle el chocolate y el azúcar de la receta en el bol de trabajo. Procese hasta que esté bien picado. Caliente el líquido de la receta. Con el procesador en funcionamiento, vierta el líquido caliente a través de tubo de alimentación. Procese hasta conseguir una textura homogénea.

Para rallar quesos duros, como el parmesano o el pecorino romano:

No intente procesar nunca queso que no pueda perforarse con la punta de un cuchillo afilado. Se recomienda utilizar la cuchilla multiusos. Corte el queso en trozos de 2,5 cm e introdúzcalos en el bol de trabajo. En primer lugar aplique impulsos cortos hasta que quede picado en trocitos grandes. A continuación, procese de forma continua hasta que conseguir un rallado fino. Los trozos de queso también se pueden incorporar a través del tubo de alimentación con el procesador en funcionamiento.

Uso del disco para trocear o cortar en tiras

! ADVERTENCIA



Peligro: cuchilla giratoria

Utilice siempre el empujador de alimentos.

No toque las aberturas.

Manténgalo alejado de los niños.

Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.



Para trocear o cortar en tiras frutas o verduras alargadas y de diámetro relativamente pequeño, como el apio, las zanahorias y las bananas:

Corte los alimentos de manera que puedan introducirse en el tubo de alimentación vertical u horizontalmente, y llene el tubo de alimentos de manera que los alimentos se posicionen correctamente. Procese aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos. También puede utilizar el tubo de alimentación pequeño del empujador de alimentos de tres piezas. Sitúe los alimentos verticalmente en el tubo y utilice el empujador de alimentos pequeño.



Para trocear o cortar en tiras frutas o verduras con forma redondeada, como cebollas, manzanas o pimientos verdes:

Pele las frutas o verduras y elimine las partes centrales duras o las pepitas, según el caso. Córtelas en mitades o en cuartos para que quepan en el tubo de alimentación y, a continuación, introdúzcalas en el tubo. Procese aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos.

Para trocear o rebanar frutas o verduras pequeñas, como fresas, champiñones o rábanos:

Coloque los alimentos en capas verticales u horizontales dentro del tubo de alimentación. Llene el tubo de manera que los alimentos de posicionen correctamente. Procese aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos. También puede utilizar el tubo de alimentación pequeño del empujador de alimentos de tres piezas. Sitúe los alimentos verticalmente en el tubo y utilice el empujador de alimentos pequeño.

Para trocear carne o pollo crudo, para preparar carnes salteadas, por ejemplo:

Corte o enrolle la carne para que entre fácilmente en el tubo de alimentación. Envuelva y congele la carne hasta que esté dura al tacto, entre 30 minutos y 2 horas, en función del grosor de la misma. Compruebe que puede perforar la carne con la punta de un cuchillo afilado. En caso contrario, deje que se descongele un poco. Procese aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos.

Para trocear carne o pollo cocinado, incluido salami, salchichón, etc.:

Los ingredientes deben estar muy fríos. Córtelos en trozos para que entren fácilmente en el tubo de alimentación. Procéselos aplicando una presión homogénea y firme con el empujador de alimentos.

Para cortar espinacas y verduras similares:

Apile las hojas. Enrólleslas e introdúzcalas verticalmente en el tubo de alimentación. Procese aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos.



Para cortar quesos firmes y blandos:

Los quesos deben estar muy fríos. Para obtener los mejores resultados con los quesos blandos (como la mozzarella), introdúzcalos en el congelador entre 10 y 15 minutos antes de procesarlos. Córtelos en trozos para que entren fácilmente en el tubo de alimentación. Procese aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos.

Uso de la cuchilla para masa



La cuchilla para masa está diseñada especialmente para mezclar y trabajar masa de levadura con rapidez y perfección. Para obtener los mejores resultados, no prepare recetas de amasado que necesiten más de 300 - 400 g de harina.

Consejos útiles

- No procese alimentos que estén tan duros o congelados que no puedan perforarse con la punta de un cuchillo afilado. De lo contrario podría dañar la cuchilla o el motor. Si un trozo de alimento duro, como una zanahoria, se bloquea en la cuchilla, detenga el procesador y retire la cuchilla. Retire con cuidado los alimentos de la cuchilla.
- No llene demasiado el bol de trabajo o el minibol. Para obtener una consistencia fina, llene el bol de trabajo a la mitad o a 2/3 de su capacidad. Para obtener una consistencia más espesa, no supere los 3/4 de su capacidad. Si va a utilizar líquidos, incorpórelos hasta alcanzar el nivel máximo, según se describe en la sección "Utilización del procesador de alimentos - Nivel máximo de líquido". Al empezar a procesar los ingredientes, el bol de trabajo debe estar como máximo a un 1/3 o a la mitad de su capacidad. Para preparaciones de 235 ml de líquidos o 150 g de ingredientes sólidos, utilice el minibol.
- Sitúe el disco para trocear de manera que la superficie de corte quede exactamente a la derecha del tubo de alimentación. De esta forma, la cuchilla podrá efectuar un giro completo antes de entrar en contacto con los alimentos.
- Para aprovechar al máximo la velocidad del procesador, incorpore los ingredientes que se van a picar a través del tubo de alimentación con el procesador en funcionamiento.

- A la hora de trocear y cortar en tiras, el grado de presión que hay que ejercer sobre los alimentos varía en función su tipo, con el fin de obtener los mejores resultados. En general, aplique una presión ligera para alimentos blandos y delicados (fresas, tomates, etc.), una presión moderada para alimentos de consistencia media (calabacines, patatas, etc.) y una presión mayor para alimentos de consistencia más dura (zanahorias, manzanas, quesos curados, carnes parcialmente congeladas, etc.).
- Los quesos blancos o semicurados pueden esparcirse o enrollarse en el disco para trocear. Para evitar que esto ocurra, corte solamente queso que esté bien frío.
- Puede ocurrir que algunos ingredientes finos, como las zanahorias o el apio, se caigan en el tubo de alimentación, dando como resultado trozos irregulares. Para minimizar esto, corte los alimentos en varios trozos y llene el tubo de alimentación totalmente. El prensador de alimentos de tres piezas resulta especialmente adecuado para procesar alimentos pequeños o finos.



- Para preparar masa de pasteles, galletas o pan rápido, utilice la cuchilla multiusos para convertir en crema la grasa y el azúcar en primer lugar. Incorpore los ingredientes secos al final. Coloque los frutos secos y la fruta encima de la mezcla de harina para evitar que se trituren demasiado. Procese los frutos secos y las frutas aplicando impulsos cortos hasta que se incorporen al resto de ingredientes. No procese en exceso.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

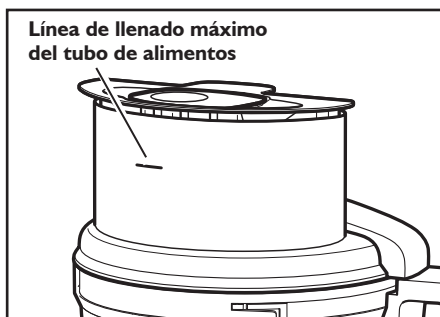
- Si los alimentos troceados o rebanados se apilan en un lado del bol, detenga el procesador y redistribuya los alimentos con la ayuda de una espátula.
- Retire los alimentos cuando estos alcancen la parte inferior del disco para trocear o cortar en tiras.
- Algunos trozos más grandes de alimentos pueden quedarse en la parte superior del disco tras trocear o cortar en tiras. Si lo desea, córtelos a mano y añádalos a la mezcla.
- Organice las tareas de manera que no tenga que lavar el bol demasiadas veces. Procese los ingredientes secos o duros antes que los líquidos.
- Para limpiar fácilmente los ingredientes de la cuchilla multiusos, vacíe el bol de trabajo, vuelva a colocar la tapa y aplique un impulso de 1 o 2 segundos.
- Para evitar manchar la encimera, cuando retire la tapa del bol de trabajo, sitúela boca arriba.
- Use una espátula para retirar los ingredientes del bol de trabajo.
- El procesador de alimentos no está diseñado para realizar las siguientes funciones:
 - Moler granos de café, cereales o especias duras
 - Triturar huesos u otras partes no comestibles de los alimentos
 - Licuar frutas o verduras crudas
 - Trocear huevos duros o carnes que no estén frías
- Si alguna de las piezas de plástico se decolora debido al tipo de alimento procesado, límpiela con zumo de limón.



Si su procesador de alimentos presenta un funcionamiento defectuoso o no funciona, compruebe lo siguiente:

El procesador de alimentos no se pone en marcha:

- Asegúrese de que el bol y la tapa están correctamente alineados y encajados, y que el empujador de alimentos grande está dentro del tubo de alimentación.
- Si introduce alimentos a través del orificio del tubo de alimentación grande, asegúrese de que no superan la línea de llenado máxima.



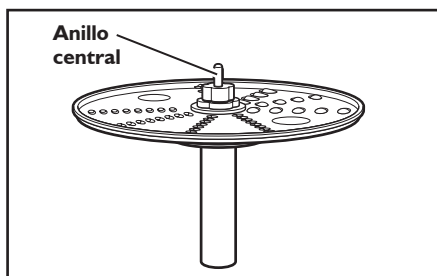
- Presione únicamente un botón al mismo tiempo. El procesador de alimentos no funciona si se presiona más de un botón al mismo tiempo.
- ¿Está enchufado el procesador de alimentos?
- ¿Funciona correctamente el fusible del circuito del procesador de alimentos? Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.
- Desenchufe el procesador de alimentos y, a continuación, vuelva a conectarlo a la toma de corriente.
- Si el procesador de alimentos no está a la temperatura ambiente, espere hasta que lo esté y vuelva a intentarlo.

El procesador de alimentos no trocea o corta correctamente:

- Asegúrese de que el lado del disco con la cuchilla elevada está situado boca arriba en el adaptador estándar.
- Si utiliza la cuchilla para trocear ajustable, asegúrese de que ha elegido el grosor adecuado.
- Compruebe que los ingredientes son adecuados para ser troceados o cortados en tiras. Consulte la sección "Consejos para obtener excelentes resultados".

Si la tapa del bol de trabajo no se cierra cuando el disco está instalado:

- Asegúrese de que el disco está instalado correctamente, con el anillo central elevado hacia arriba y encajado adecuadamente en el adaptador.



Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, consulte la sección "Servicio y garantía".

Garantía del procesador de alimentos de uso doméstico KitchenAid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: Para el modelo 5KFP0925: Tres años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando el procesador de alimentos se utilice para usos distintos a la preparación de alimentos. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/ utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

Cualquier reparación se debería realizar, en un ámbito local, por un centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid. Contacte con el distribuidor al que le compró la unidad para obtener el nombre del centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid más cercano.

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL , S.A.

C/ Beethoven 15
08021 Barcelona (España)
Tel. 93 201 37 77
comercialdep@riverint.com

KITCHENAID EUROPA, INC.

PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Servicio Técnico Central

PRESAT
Tel. 93 247 85 70
www.presat.net

**Para obtener más información, visite nuestro sitio web en:
www.KitchenAid.eu**

Índice

SEGURANÇA DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Instruções de segurança importantes	138
Requisitos eléctricos	140
Eliminação de equipamentos eléctricos.....	140

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

Peças do processador de alimentos	141
Tradução das etiquetas das peças em inglês	142
Características importantes do processador de alimentos.....	143

ACESSÓRIOS

Acessórios incluídos.....	143
Guia de selecção de acessórios	144

PREPARAR O PROCESSADOR DE ALIMENTOS PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização	145
Remover a tampa da taça de trabalho	145

PREPARAR O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Montar a taça de trabalho	146
Montar a tampa da taça de trabalho	146
Montar o disco de cortar ajustável	147
Montar o disco de ralar reversível.....	147
Montar a lâmina multifunções ou lâmina de amassar	148
Montar a mini-taça e a mini-lâmina	148
Utilizar o tubo de alimentação 3-em-1	149

UTILIZAR O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Antes de utilizar	150
Nível máximo de líquido.....	150
Utilizar o controlo de velocidade 1/velocidade 2	150
Utilizar o controlo Pulse.....	150
Remover os alimentos processados	151

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

Utilizar a lâmina multifunções.....	153
Utilizar um disco de cortar ou ralar	154
Utilizar a lâmina de amassar	155
Sugestões úteis	155

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....

ASSISTÊNCIA E GARANTIA.....

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o electrodoméstico contêm várias mensagens de segurança importantes. Deve sempre ler e respeitar todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de aviso de segurança.

Este aviso alerta-o para perigos potenciais que podem causar a morte ou ferimentos a si e aos outros.

Todas as mensagens de segurança são fornecidas a seguir ao símbolo de aviso de segurança e às palavras “PERIGO” OU “AVISO”. Estas palavras significam:

 **PERIGO**

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir imediatamente as instruções.

 **AVISO**

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir as instruções.

Todas as mensagens de segurança indicar-lhe-ão qual o potencial perigo, como evitar a possibilidade de ser ferido e o que acontece caso as instruções não sejam respeitadas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de aparelhos eléctricos exige que sejam sempre respeitadas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho poderá originar ferimentos pessoais.
2. Para evitar o risco de choque eléctrico, não mergulhe o processador de alimentos em água ou qualquer outro líquido.
3. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como com falta de experiência e conhecimentos, a menos que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.
4. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. O aparelho não se destina a ser utilizado por crianças. O aparelho e o cabo devem estar fora do alcance das crianças. As crianças não devem limpar ou efetuar qualquer tarefa de manutenção no aparelho sem supervisão.

5. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar qualquer acessório e antes de proceder à respectiva limpeza.
6. Evite tocar nas peças em movimento.
7. Não utilize qualquer aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho estiver avariado ou se este tiver caído ou estiver danificado. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizada mais próximo para controlo, reparação ou regulação mecânica ou eléctrica.
8. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque eléctrico ou ferimentos.
9. Não utilize o aparelho ao ar livre.
10. Não deixe o cabo eléctrico pendurado na borda da mesa ou bancada.
11. Mantenha as mãos e os utensílios afastados das lâminas ou discos em movimento durante o processamento da comida, para evitar o risco de ferimentos graves e evitar danificar o processador de alimentos. Poderá utilizar uma espátula para raspar, mas apenas quando o processador de alimentos estiver desligado.
12. As lâminas são bastante afiadas. O manuseamento de lâminas afiadas, o esvaziamento da taça e a limpeza do acessório requerem precaução.
13. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque a lâmina ou discos na base sem montar primeiro a taça.
14. Certifique-se de que a tampa está correctamente montada antes de utilizar o aparelho.
15. Não introduza alimentos manualmente. Utilize sempre o calçador.
16. Não tente forçar o mecanismo de bloqueio da tampa.

- 17.** Este aparelho destina-se a aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
- áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - quintas;
 - por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais equivalentes;
 - pousadas e ambientes equivalentes.
- 18.** Tome cuidado ao deitar líquido quente na trituradora; este poderá ser projetado devido à formação súbita de vapor.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este produto foi concebido apenas para utilização doméstica.

Requisitos eléctricos

Tensão: 220-240 Volts


Frequência: 50/60 Hertz

Potência: 240 Watts

NOTA: Se a ficha não encaixar na tomada, contacte um electricista qualificado. Não efectue qualquer modificação à ficha

Eliminação de equipamentos eléctricos

Eliminar o material de embalagem

O material de embalagem é 100% reciclável e devidamente rotulado com o símbolo de reciclagem . Consequentemente, os vários componentes da embalagem devem ser eliminados de forma responsável e de acordo com os regulamentos locais para a eliminação de desperdícios.


Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU sobre destruição de Equipamentos Eléctricos e Eletrónicos (REEE).

- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente

e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

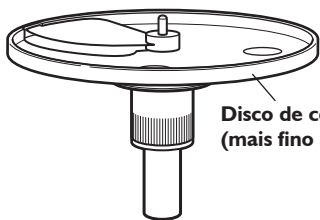


- O símbolo  no produto ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico, devendo sim ser depositado no centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos eléctricos e eletrónicos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a Câmara Municipal, o serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

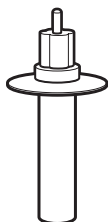
Peças do processador de alimentos



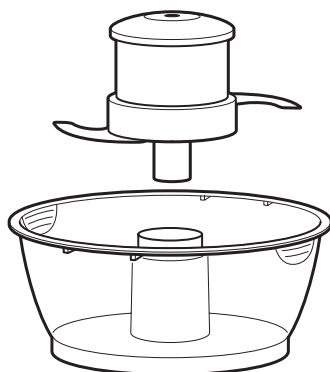
Disco de cortar ajustável
(mais fino a mais grosso)



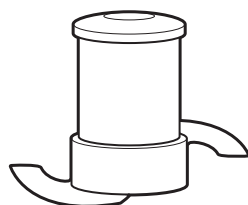
Disco de ralar reversível
(2 mm e 4 mm)



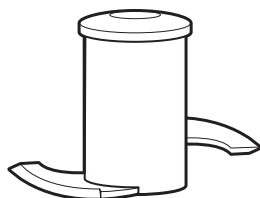
Adaptador
de ralar



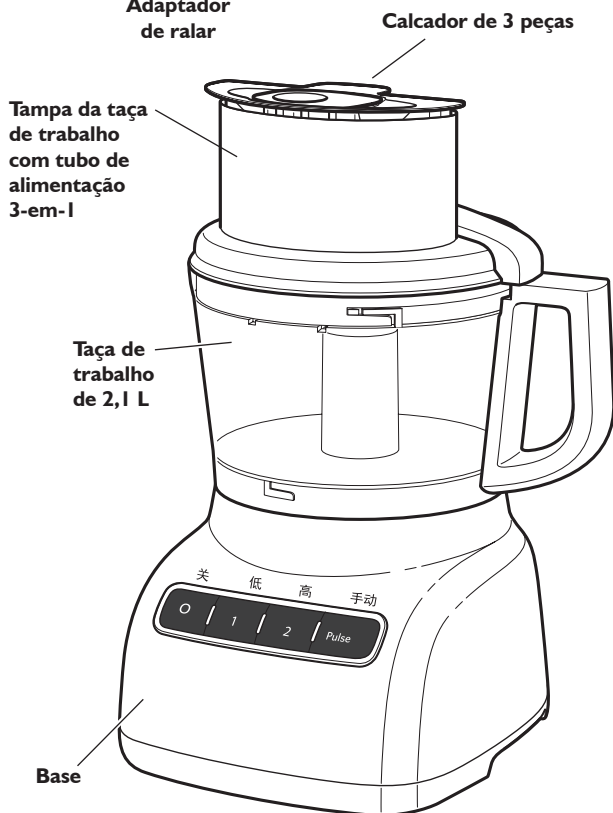
Mini-taça de 710 ml e mini-lâmina



Lâmina multifunções
em aço inoxidável



Lâmina de amassar
em plástico



Calcador de 3 peças

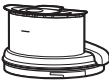

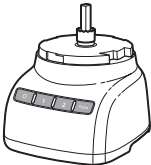
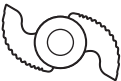
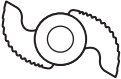

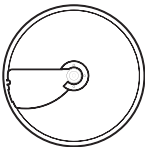
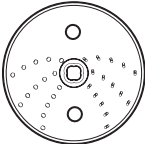
Tampa da taça
de trabalho
com tubo de
alimentação
3-em-1

Taça de
trabalho
de 2,1 L

Base

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

Tradução das etiquetas das peças em inglês

Peças	Etiqueta em inglês	Tradução
	CAUTION : Do not open until blades stop	ATENÇÃO: Não abra o aparelho com as lâminas em movimento
	Max Fill	Capacidade máx
	Liquid Level	Nível do líquido
	TWIST TO LOCK	RODAR PARA BLOQUEAR
	Multipurpose	Multifunções
	PUSH TO LOCK	EMPURRAR PARA BLOQUEAR
	Mini Multipurpose	Mini multifunções
	PUSH TO LOCK	EMPURRAR PARA BLOQUEAR
	Dough	Massa
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Corte ajustável (mais fino a mais grosso)
	Fine Shredding	Ralar fino
	Medium Shredding	Ralar médio

Características importantes do processador de alimentos

Controlo de corte ajustável

O disco de cortar ajustável da KitchenAid permite-lhe ajustar manualmente a espessura do corte, de mais fino a mais grosso.

Velocidade 1/Velocidade 2/Controlo Pulse

Duas velocidades e o modo Pulse (impulso) proporcionam um controlo preciso e resultados excelentes com a maior parte dos alimentos.

Tampa da taça de trabalho com tubo de alimentação 3-em-1

O tubo de alimentação 3-em-1 acomoda alimentos de grandes dimensões (como tomates, pepinos e batatas) com um mínimo de corte prévio.

Calçador de 3 peças

Existem três calçadores alojados uns dentro dos outros. Remova o calçador médio do calçador grande para obter um tubo de alimentação de tamanho médio, para processamento contínuo.

Para processar continuamente alimentos de menores dimensões (ervas, nozes, cenouras e aipo), remova o calçador estreito e utilize o tubo de alimentação estreito.

Um pequeno orifício, localizado na parte inferior do calçador estreito, facilita a adição de azeite aos ingredientes - basta encher com a quantidade pretendida de azeite ou qualquer outro ingrediente líquido.

Base

A resistente base, à prova de deslize, aumenta a estabilidade e reduz a vibração durante tarefas de processamento mais difíceis.

ACESSÓRIOS

Acessórios incluídos

Taça de trabalho de 2,1 L

A resistente taça de trabalho, de grandes dimensões, permite processar grandes quantidades de alimentos.

Mini-taça de 710 ml e mini-lâmina

A mini-taça e a mini-lâmina em aço inoxidável são perfeitas para picar e misturar pequenas quantidades de alimentos.

Disco de cortar ajustável

O disco de cortar pode ser ajustado entre aproximadamente 1 a 6 mm.

Disco de ralar reversível

O disco de ralar é reversível para permitir ralar queijo ou vegetais de forma mais ou menos grosseira

Adaptador de ralar

O adaptador de ralar é utilizado para ligar o disco de ralar ao eixo de transmissão existente na base.








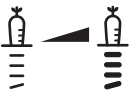


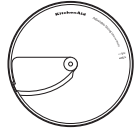



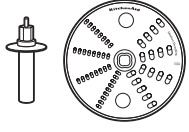



Lâmina multifunções em aço inoxidável

Esta versátil lâmina pica, corta, mistura e emulsiona alimentos em poucos segundos.

Lâmina de amassar

A lâmina de amassar foi concebida especialmente para misturar e amassar massa levedada.

Guia de selecção de acessórios

Acção	Regulação	Alimento	Acessório
 <p>Picar Cortar Puré</p>	 	Queijo Chocolate Fruta Ervas frescas Nozes Tofu Vegetais Carne	Lâmina multifunções em aço inoxidável 
 <p>Misturar</p>		Molho para massa Pesto Salsa Molhos Massa para bolos Massa para pates	OU Mini-taça e mini-lâmina multifunções em aço inoxidável 
 <p>Cortar grosso Cortar fino</p>	 	Fruta (mole) Batatas Tomate Vegetais (moles)	Disco de cortar ajustável 
 <p>Ralar médio Ralar fino</p>	 	Batatas Vegetais (moles)	Disco de ralar reversível 
 <p>Amassar</p>		Massa levedada	Lâmina de amassar em plástico 

⚠ AVISO

Perigo de corte

**Manuseie as lâminas com cuidado.
O desrespeito deste aviso poderá
originar cortes.**

Antes da primeira utilização

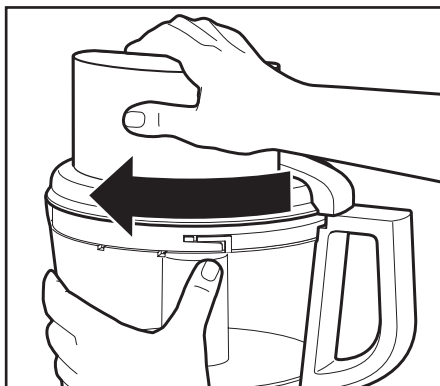
Antes de utilizar o processador de alimentos pela primeira vez, lave todas as peças e acessórios à mão ou na máquina de lavar loiça (consulte “Manutenção e limpeza”).

Remover a tampa da taça de trabalho de trabalho

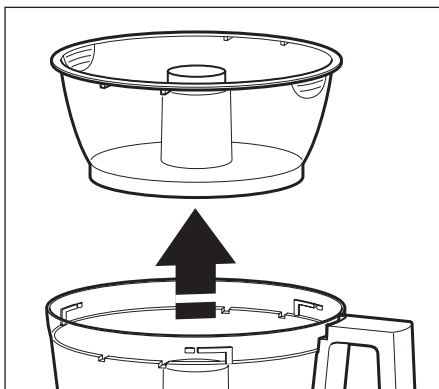
O processador de alimentos é fornecido com a tampa montada na taça de trabalho e com a mini-taça no interior da taça de trabalho.

Para remover a tampa da taça de trabalho para a limpeza inicial:

1. **Agarre no tubo de alimentação existente na tampa da taça de trabalho e rode-o para a direita para a remover da taça de trabalho.**

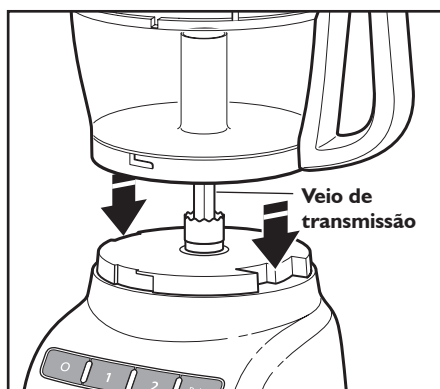


2. **Remova a mini-taça.**

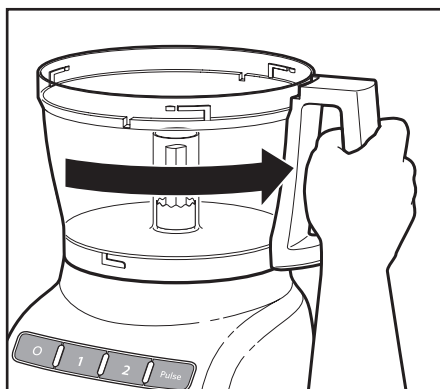


Montar a taça de trabalho

1. Coloque o processador de alimentos sobre uma bancada seca e nivelada, com os controlos virados para a frente. Não ligue o processador de alimentos à corrente enquanto este não estiver completamente montado.
2. Coloque a taça de trabalho sobre a base, alinhando a saliência com o encaixe existente na base. O orifício central deverá ficar posicionado sobre o eixo de transmissão.



3. Agarre na pega da taça de trabalho e rode-a para a esquerda, para a bloquear na base.

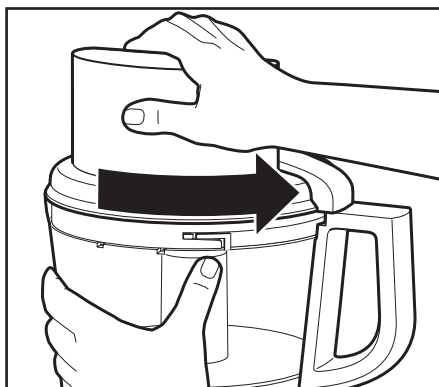


4. Seleccione o acessório que pretende utilizar e monte-o de acordo com as instruções existentes nas páginas seguintes.

NOTA: Certifique-se de que instala o acessório pretendido antes de montar a tampa da taça de trabalho.

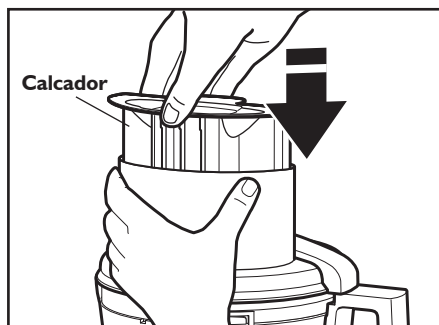
Montar a tampa da taça de trabalho

1. Coloque a tampa sobre a taça de trabalho com o tubo de alimentação imediatamente à esquerda da pega da taça de trabalho. Agarre no tubo de alimentação e rode a tampa para a direita até que esta encaixe.



2. Monte o calcador no tubo de alimentação 3-em-1. Consulte "Utilizar o tubo de alimentação 3-em-1" para obter informações sobre a utilização com alimentos de tamanhos variados.

NOTA: O processador de alimentos não funciona se a taça de trabalho e a tampa da taça de trabalho não estiverem correctamente encaixadas na base e o calcador grande estiver inserido no tubo de alimentação até à linha de enchimento máximo (aproximadamente até metade).

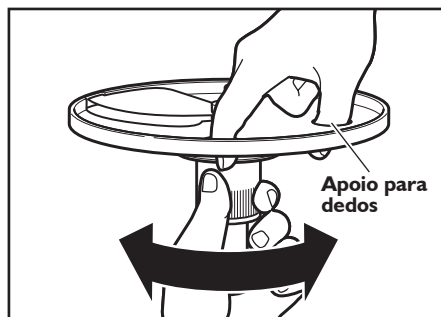


NOTA: Certifique-se de que instala o acessório pretendido antes de montar a tampa da taça de trabalho.

Montar o disco de cortar ajustável

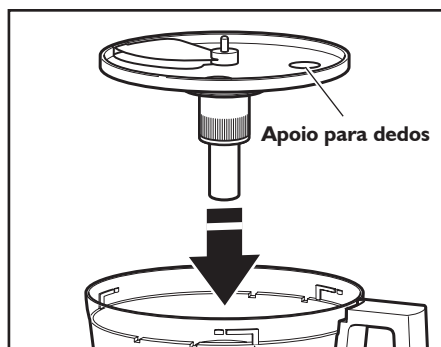
O disco de cortar ajustável pode ser facilmente ajustado para simplificar as tarefas de corte. Siga estes passos para ajustar e instalar o disco de cortar ajustável.

1. Segurando no disco de cortar, rode a parte rígida do eixo para a direita, para obter fatias mais finas, ou para a esquerda, para obter fatias mais grossas.



2. Com a taça de trabalho instalada, segure no disco de cortar pelos apoios para dedos e coloque-o no eixo de transmissão.

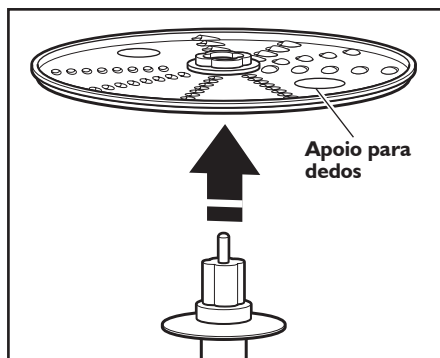
SUGESTÃO: Poderá necessitar de rodar o disco até que este encaixe.



3. Monte a tampa da taça de trabalho, certificando-se de que esta encaixa.

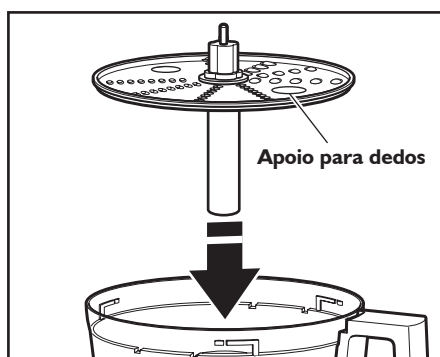
Montar o disco de ralar reversível

1. Segurando no disco de ralar reversível pelos 2 apoios para dedos, introduza o adaptador de ralar no orifício existente na parte inferior do disco.



2. Com a taça de trabalho montada, encaixe o adaptador de transmissão no veio de transmissão.

SUGESTÃO: Poderá necessitar de rodar o disco/adaptador até que este encaixe.

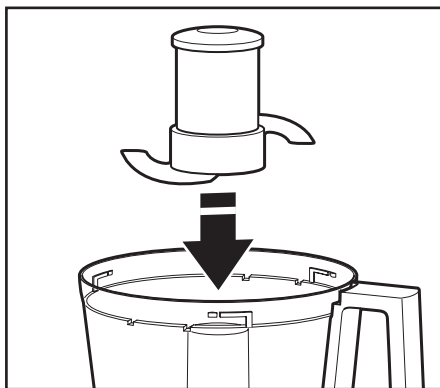


3. Monte a tampa da taça de trabalho, certificando-se de que esta encaixa.

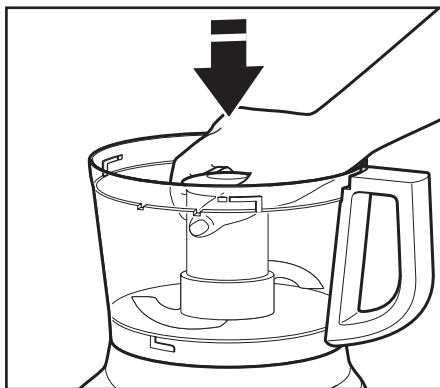
Montar a lâmina multifunções ou lâmina de amassar

IMPORTANTE: A lâmina multifunções e a lâmina de amassar só podem ser utilizadas na taça de trabalho.

1. Coloque a lâmina no eixo de transmissão.
2. Rode a lâmina para que esta entre no eixo de transmissão.



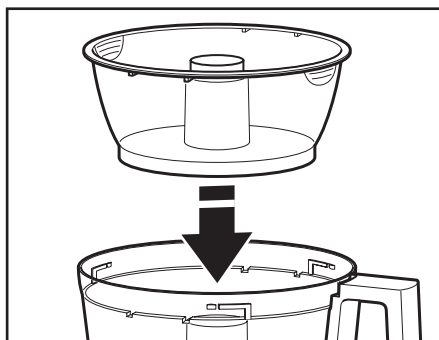
3. Empurre para bloquear: empurre firmemente a lâmina multifunções até ao fim do respectivo curso. A lâmina multifunções está equipada com uma anilha estanque interna que encaixa no centro da taça de trabalho.



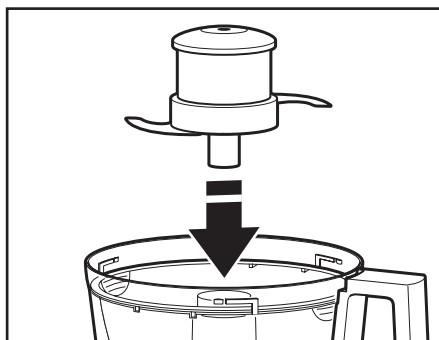
4. Monte a tampa da taça de trabalho, certificando-se de que esta encaixa. Consulte a secção “Montar a tampa da taça de trabalho”.

Montar a mini-taça e a mini-lâmina

1. Coloque a mini-taça dentro da taça de trabalho sobre o eixo de transmissão. Rode a mini-lâmina até que as patilhas existentes na extremidade superior da taça encaixem nas ranhuras existentes na parte superior da taça de trabalho.



2. Consulte a secção “Montar a tampa da taça de trabalho”. Poderá ser necessário rodar a lâmina para que esta alcance a posição correcta. Empurre-a para a encaixar.

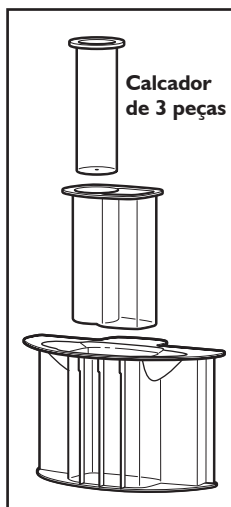


3. Monte a tampa da taça de trabalho, certificando-se de que esta encaixa.
4. Para remover a mini-taça após a utilização, remova a mini-lâmina puxando-a na vertical pela tampa. Em seguida, levante e remova a taça utilizando os dois apoios para dedos existentes na extremidade superior da taça.

Utilizar o tubo de alimentação

3-em-1

O tubo de alimentação 3-em-1 está equipado com um calcador de 3 peças. Utilize o calcador completo para processar alimentos de grandes dimensões ou utilize as peças internas para criar tubos de alimentação de tamanho médio ou pequeno, para processar alimentos de menores dimensões.



Para cortar ou ralar alimentos pequenos, introduza o calcador de 3 peças no tubo de alimentação e, em seguida, levante o calcador pequeno para o remover. Utilize o tubo de alimentação e o calcador pequenos para processar alimentos pequenos ou esguios, como cenouras ou aipo. Quando não estiver a utilizar o tubo de alimentação pequeno, certifique-se de que encaixa o calcador pequeno.

Para verter lentamente azeite ou outros ingredientes líquidos na taça de trabalho, basta colocar a quantidade de líquido pretendida no calcador pequeno. Um pequeno orifício, existente na parte inferior do calcador, irá distribuir o ingrediente líquido de forma constante.

⚠ AVISO



Lâmina rotativa

Utilize sempre o pressionador de alimentos.

Mantenha os dedos afastados das aberturas.

Mantenha longe das crianças.

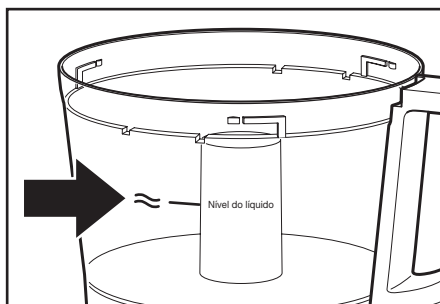
O desrespeito deste aviso poderá originar amputação ou cortes.

Antes de utilizar

Antes de utilizar o processador de alimentos, certifique-se de que a taça de trabalho, as lâminas e a tampa da taça de trabalho estão correctamente montados na base do processador de alimentos (consulte "Preparar o processador de alimentos").

Nível máximo de líquido

Esta linha existente na taça indica o nível máximo de líquido que pode ser colocado no processador de alimentos.



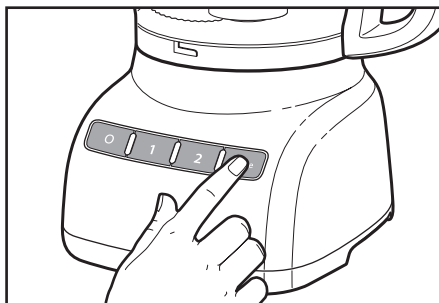
Utilizar o controlo de velocidade 1/velocidade 2

1. Para ligar o processador de alimentos, prima o botão de velocidade 1 (velocidade baixa, para alimentos moles) ou o botão de velocidade 2 (velocidade alta, para alimentos rijos). O processador de alimentos irá funcionar continuamente e a luz acende-se.
2. Para parar o processador de alimentos, prima o botão O (OFF). A luz apaga-se e a lâmina ou o disco pára dentro de alguns segundos.
3. Aguarde até que a lâmina ou o disco pare completamente antes de remover a tampa da taça de trabalho. Certifique-se de que desliga o processador de alimentos antes de remover a tampa da taça de trabalho ou antes de desligar o processador de alimentos da corrente.

NOTA: Se o processador de alimentos não funcionar, certifique-se de que a taça de trabalho e a tampa estão correctamente encaixadas na base (consulte "Preparar o processador de alimentos").

Utilizar o controlo Pulse

O controlo de impulso permite controlar a duração e a frequência do processamento com precisão. Esta função é ideal para trabalhos que necessitam de um toque suave. Basta premir sem soltar o botão PULSE para iniciar o processamento a alta velocidade e soltar o botão para parar.



⚠ AVISO

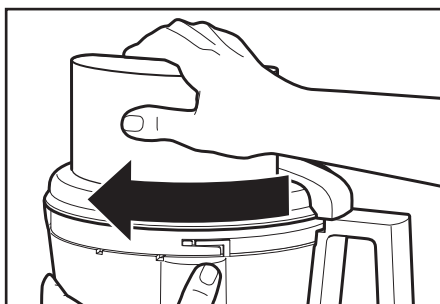
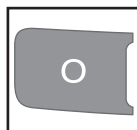
Perigo de corte

Manuseie as lâminas com cuidado.

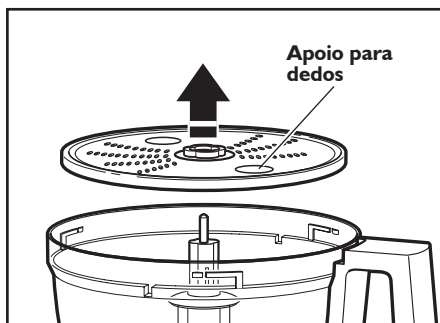
O desrespeito deste aviso poderá originar cortes.

Remover os alimentos processados

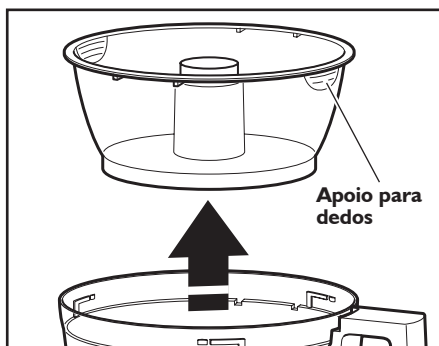
1. Prima o botão O (OFF).
2. Desligue o processador de alimentos antes de o desmontar.
3. Rode a tampa da taça de trabalho para a esquerda e remova-a.



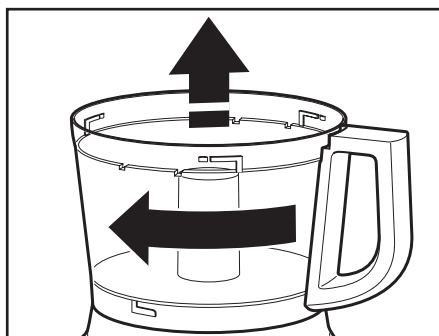
4. Se estiver a utilizar um disco, retire-o antes de remover a taça. Segure no disco pelos 2 apoios para dedos e levante-o na vertical. Remova o adaptador quando utilizar o disco de ralar.



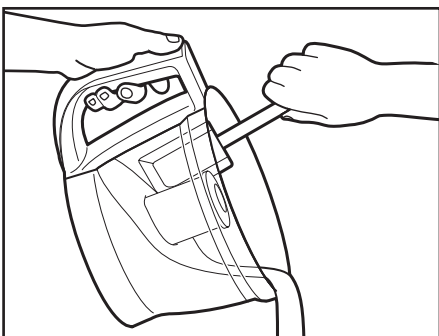
5. Se estiver a utilizar a mini-taça, remova-a utilizando os apoios para dedos localizados na extremidade superior.



6. Rode a taça de trabalho para a esquerda para a soltar da base. Levante-a para a remover.



7. A lâmina multifunções pode ser removida da taça de trabalho antes de retirar o conteúdo da taça. Também poderá manter a lâmina bloqueada no local. Em seguida, remova os alimentos da taça e da lâmina com uma espátula.



⚠ AVISO

Perigo de corte

**Manuseie as lâminas com cuidado.
O desrespeito deste aviso poderá
originar cortes.**

1. Prima o botão **O** (OFF).
2. Desligue o processador de alimentos antes de o limpar.
3. Limpe a base e o cabo com um pano humedecido em água tépida com detergente líquido para a loiça e enxagúe com um pano húmido. Seque com um pano macio. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.
4. Note que estas taças isentas de bifenol A necessitam de um tratamento especial. Se optar por utilizar a máquina de lavar loiça em vez da lavagem manual, siga estas instruções.
 - Todas as peças podem ser lavadas no **tabuleiro superior** da máquina de lavar loiça.
 - Evite colocar a taça de lado.
 - Utilize ciclos suaves da máquina de lavar, como o ciclo normal. Evite ciclos que alcancem temperaturas mais elevadas.
5. Se lavar manualmente as peças do processador de alimentos, evite utilizar produtos de limpeza abrasivos ou esfregões. Se o fizer, poderá riscar ou manchar a taça de trabalho e a tampa. Seque cuidadosamente todas as peças após a lavagem.

6. Para evitar danificar o sistema de bloqueio, guarde sempre a taça de trabalho e a tampa na posição de desbloqueio quando não as estiver a utilizar.



7. Enrole o cabo de alimentação à volta da taça de trabalho. Prenda a ficha encaixando-a no cabo.

AVISO

Perigo de corte

Manuseie as lâminas com cuidado. O desrespeito deste aviso poderá originar cortes.

Utilizar a lâmina multifunções



Para picar fruta ou vegetais frescos:

Descasque e remova o caroço e/ou as sementes. Corte os alimentos em pedaços de

2,5 - 4 cm. Processe os alimentos até obter o tamanho desejado utilizando impulsos breves de 1 a 2 segundos. Raspe os lados da taça, se necessário.

Para fazer puré de fruta e vegetais cozidos (excepto batatas):

Adicione 60 ml de líquido indicado na receita por cada chávena (235 ml) de alimentos. Processe os alimentos, utilizando impulsos curtos, até estarem finamente picados. Em seguida, processe continuamente até alcançar a textura pretendida. Raspe os lados da taça, se necessário.

Para preparar puré de batata:

Rale batatas cozidas quentes utilizando o disco de ralar. Troque o disco de ralar pela lâmina multifunções. Adicione manteiga à temperatura ambiente, leite e temperos. Utilize 3 a 4 impulsos de 2 a 3 segundos até ficar homogéneo e o leite ter sido absorvido. Não processe em demasia.

Para picar fruta seca (ou espessa):

Os alimentos devem estar frios. Adicione 60 ml da farinha indicada na receita por 120 ml de fruta seca. Processe a fruta, utilizando impulsos curtos, até alcançar a textura pretendida.

Para picar finamente casca de citrinos:

Utilizando uma faca afiada, remova a casca (sem a membrana branca) dos citrinos. Corte a casca em tiras pequenas. Processe até estar finamente picado.

Para picar alho, ervas frescas ou pequenas quantidades de vegetais:

Mantendo o processador em funcionamento, deite os alimentos através do tubo de alimentação. Processe até estar picado. Para obter os melhores resultados, certifique-se de que a taça de trabalho e as ervas estão bem secas antes de picar.

Para picar nozes ou preparar manteigas vegetais:

Processe até 710 ml de nozes até obter a textura pretendida, utilizando impulsos curtos de 1 a 2 segundos. Para obter uma textura mais grosseira, processe quantidades mais pequenas, utilizando 1 ou 2 impulsos de 1 a 2 segundos. Utilize mais impulsos para obter uma textura mais fina. Para preparar manteigas vegetais, processe continuamente até obter um preparado cremoso. Guarde no frigorífico.

NOTA: O processamento de nozes e outros alimentos rijos poderá riscar o acabamento do interior da taça.

Para picar carne, aves ou marisco cozinhado ou cru:

Os alimentos devem estar muito frios. Corte em pedaços de 2,5 cm. Processe até 455 g de cada vez até obter o tamanho pretendido, utilizando impulsos curtos de 1 a 2 segundos. Raspe os lados da taça, se necessário.

Para triturar pão, biscoitos ou bolachas de água e sal:

Corte o pão em pedaços de 3,5 - 5 cm. Processe até obter uma textura fina. Para pedaços maiores, utilize 2 a 3 impulsos de 1 a 2 segundos. Em seguida, processe até obter uma textura fina.

Para derreter chocolate numa receita:

Misture as quantidades de chocolate e açúcar indicadas na receita na taça de trabalho. Processe até estar finamente picado. Aqueça a quantidade de líquido indicada na receita. Mantendo o processador em funcionamento, deite o líquido quente através do tubo de alimentação. Processe até obter uma textura suave.

Para ralar queijos rijos, como parmesão e romano:

Não tente processar queijo que não consiga perfurar com a ponta de uma faca afiada. Pode utilizar a lâmina multifunções para ralar queijos rijos. Corte o queijo em pedaços de 2,5 cm. Coloque na taça de trabalho. Processe, utilizando impulsos curtos, até estar grosseiramente picado. Processe continuamente até estar finamente picado. Também é possível adicionar pedaços de queijo através do tubo de alimentação com o processador em funcionamento.

Utilizar um disco de cortar ou ralar

⚠ AVISO



Lâmina rotativa

Utilize sempre o pressionador de alimentos.

Mantenha os dedos afastados das aberturas.

Mantenha longe das crianças.

O desrespeito deste aviso poderá originar amputação ou cortes.



Para cortar ou ralar frutas ou vegetais longos e de diâmetro relativamente pequeno, como aipo, cenouras e bananas:

Corte os alimentos em pedaços para caberem vertical ou horizontalmente no tubo de alimentação e compacte-os bem no tubo de alimentação para os manter correctamente posicionados. Utilize uma pressão uniforme no calçador. Alternativamente, utilize o tubo de alimentação pequeno do calçador de duas peças. Posicione os alimentos verticalmente no tubo e utilize o calçador pequeno para os processar.



Para cortar ou ralar frutas e vegetais redondos, como cebolas, maçãs e pimentões:

Descasque, remova o caroço e as sementes. Corte em metades ou quartos para caber no tubo de alimentação. Posicione no tubo de alimentação. Utilize uma pressão uniforme no calçador.

Para cortar ou ralar frutas e vegetais pequenos, como morangos, cogumelos e rabanetes:

Posicione os alimentos vertical ou horizontalmente, em camadas, no tubo de alimentação. Encha o tubo de alimentação para manter os alimentos correctamente posicionados. Utilize uma pressão uniforme no calçador. Alternativamente, utilize o tubo de alimentação pequeno do calçador de duas peças. Posicione os alimentos verticalmente no tubo e utilize o calçador pequeno para os processar.

Para cortar aves ou carne crua, como carne para refogar:

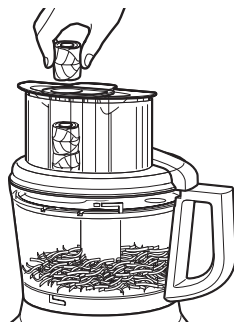
Corte e enrole os alimentos de forma a caberem no tubo de alimentação. Acondicione e coloque os alimentos no congelador até estarem rijos ao toque, entre 30 minutos e 2 horas dependendo da espessura dos alimentos. Certifique-se de que consegue perfurar os alimentos com a ponta de uma faca afiada. Se não conseguir, deixe descongelar ligeiramente. Utilize uma pressão uniforme no calçador.

Para cortar aves ou carne cozinhada, incluindo salame, chouriço, etc.:

Os alimentos devem estar muito frios. Corte em pedaços para caberem no tubo de alimentação. Utilize uma pressão firme e uniforme no calçador.

Para ralar espinafres e outras leguminosas:

Empilhe as folhas. Enrole e posicione verticalmente no tubo de alimentação. Utilize uma pressão uniforme no calçador.



Para ralar queijos firmes e moles:

O queijo firme deve estar muito frio. Para obter melhores resultados com queijos moles, como mozzarella, coloque 10 a 15 minutos no congelador antes de processar. Corte de forma a caber no tubo de alimentação. Utilize uma pressão uniforme no calçador.

Utilizar a lâmina de amassar



A lâmina para massa foi concebida especialmente para misturar e amassar massa de modo rápido e consistente. Para obter os melhores resultados, não tente fazer receitas que utilizem mais de 300 - 400 g de farinha.

Sugestões úteis

- Para evitar danificar a lâmina ou o motor, não processe alimentos que estejam tão duros ou firmemente congelados que não seja possível cortá-los com a ponta de uma faca afiada. Se um pedaço de um alimento rijo, como uma cenoura, ficar encravado na lâmina, pare o processador e remova a lâmina. Remova cuidadosamente os alimentos da lâmina.
- Não encha demasiado a taça de trabalho ou a mini-taça. Para misturas finas, encha a taça de trabalho até 1/2 a 2/3 da capacidade. Para misturar mais espessas, encha a taça de trabalho até 3/4 da capacidade. Para líquidos, encha até ao nível máximo conforme descrito na secção "Utilizar o processador de alimentos - nível máximo de líquido". Para picar, a taça de trabalho não deve estar a mais de 1/3 a 1/2 da capacidade. Utilize a mini-taça para processar até 235 ml de líquidos ou 150 g de sólidos.
- Posicione os discos de cortar de modo a que a superfície de corte esteja imediatamente à direita do tubo de alimentação. Isto permite que a lâmina efectue uma rotação completa antes de entrar em contacto com os alimentos.
- Para tirar máximo partido da velocidade do processador, deite os ingredientes a picar no tubo de alimentação com o processador em funcionamento.
- Alimentos diferentes necessitam de níveis de pressão diferentes para a obtenção dos melhores resultados ao cortar e ralar. De uma forma geral, utilize uma pressão mais suave para alimentos moles e delicados (morango, tomate, etc.), pressão moderada para alimentos médios (courgette, batatas, etc.) e mais pressão para alimentos mais rijos (cenouras, maçãs, queijos rijos, carne parcialmente congelada, etc.).

- O queijo mole ou médio poderá espalhar-se ou enrolar-se no disco de cortar. Para impedir que isto aconteça, coloque o queijo no frigorífico antes de o cortar.
- Por vezes, alguns alimentos mais esguios, como cenouras ou aipo, podem tombar no tubo de alimentação, o que origina um corte irregular. Para o minimizar, corte os alimentos em vários pedaços e encha o tubo de alimentação. Para processar alimentos menores ou mais esguios, o tubo de alimentação pequeno do calçador de duas peças torna-se especialmente útil.



- Quando preparar massa de bolo, bolachas ou pães de massa rápida, utilize primeiro a lâmina multifunções para bater a manteiga e o açúcar. Adicione os ingredientes secos em último lugar. Coloque as nozes e as frutas sobre a mistura de farinha para evitar cortar em demasia. Processe as nozes e as frutas, utilizando impulsos curtos, até estarem incorporados nos outros ingredientes. Não processe em demasia.
- Se os alimentos cortados ou picados se acumularem de um dos lados da taça, pare o processador e redistribua os alimentos utilizando uma espátula.
- Se os alimentos alcançarem a parte inferior de um disco de cortar ou ralar, remova-os.
- É possível que alguns pedaços permaneçam sobre a parte superior do disco após cortar ou ralar. Se pretender, corte estes pedaços manualmente e junte-os à mistura.
- Organize as tarefas de processamento de modo a minimizar o número de vezes que necessita de limpar a taça. Processe os ingredientes secos ou sólidos antes dos ingredientes líquidos.

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

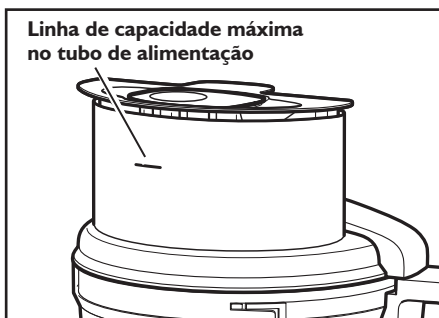
- Para limpar facilmente ingredientes da lâmina multifunções, basta esvaziar a taça de trabalho, voltar a colocar a tampa e, em seguida, utilizar alguns impulsos de 1 a 2 segundos.
- Depois de remover a tampa da taça de trabalho, coloque-a de cabeça para baixo sobre a bancada. Isto irá ajudar a manter a bancada limpa.
- Utilize uma espátula para remover os ingredientes da taça de trabalho.
- O processador de alimentos não foi concebido para efectuar as seguintes funções:
 - Triturar grãos de café, cereais ou especiarias rijas
 - Triturar ossos ou outras partes não comestíveis de alimentos
 - Liquidificar frutos ou vegetais crus.
 - Cortar ovos cozidos ou carnes não refrigeradas.
- Se alguma peça de plástico ficar descolorada devido aos tipos de alimentos processadas, limpe-a com sumo de limão



Se o processador de alimentos não estiver em boas condições ou não funcionar, verifique o seguinte:

O processador de alimentos não funciona:

- Certifique-se de que a taça e a tampa estão correctamente alinhadas e encaixadas e que o calcador grande no tubo de alimentação.
- Quando utilizar a abertura do tubo de alimentação grande, certifique-se de que não existem alimentos acima da linha de Capacidade máx no tubo de alimentação.



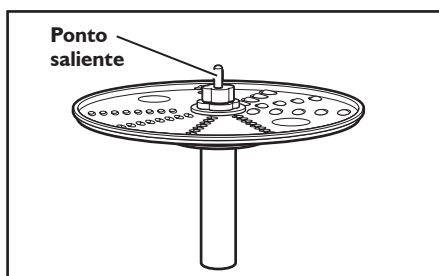
- Prima apenas um botão de cada vez. O processador de alimentos não funciona se forem premidos vários botões simultaneamente.
- O processador de alimentos está ligado à corrente?
- O fusível do circuito eléctrico de alimentação do processador de alimentos está em bom estado? Se tiver uma caixa de disjuntores, verifique se o circuito está fechado.
- Desligue o processador de alimentos e volte a ligá-lo à tomada eléctrica.
- Se o processador de alimentos não estiver à temperatura ambiente, aguarde até que atinja a temperatura ambiente e tente novamente.

O processador de alimentos não está a cortar ou relar adequadamente:

- Certifique-se de que o lado do disco com a lâmina levantada está virado para cima no adaptador comum.
- Se estiver a utilizar a lâmina de cortar ajustável, certifique-se de que está ajustada para a espessura correcta.
- Certifique-se de que os ingredientes são adequados para cortar ou ralar. Consulte "Sugestões para resultados profissionais".

Se não conseguir fechar a tampa da taça de trabalho quando utilizar o disco:

- Certifique-se de que o disco está instalado correctamente, com o ponto saliente virado para cima, e que está correctamente posicionado no adaptador.



Caso o problema não seja provocado por um dos pontos anteriores, consulte "Assistência e garantia".

Garantia do Processador de alimentos KitchenAid para Utilização Doméstica

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Europa, Médio Oriente e África: Para o Modelo 5KFP0925: Três anos de Garantia Total a partir da data de aquisição.	As peças de substituição e os custos de mão-de-obra relacionados com a reparação de defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser fornecida por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid.	A. Reparções quando o processador de alimentos for utilizado para outros fins que não a preparação normal de alimentos. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento elétrico local.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

Centros de assistência

Toda a assistência deverá ser prestada localmente por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid. Contacte o revendedor onde adquiriu o aparelho para obter o nome do Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid mais perto da sua residência.

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel.: +351/214 448 400
Fax: +351/214 440 152
geral@lusomax.pt

Serviço de assistência

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel.: +351/214 448 400
Fax: +351/214 440 152
geral@lusomax.pt

**Para mais informações, visite o nosso Web site em:
www.KitchenAid.eu**

Περιεχόμενα

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

Σημαντικά μέτρα ασφάλειας.....	160
Ηλεκτρικές απαιτήσεις.....	162
Απόρριψη ηλεκτρικού εξοπλισμού.....	162

ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέρη του πολυμίξερ.....	163
Μετάφραση των αγγλικών ετικετών των εξαρτημάτων.....	164
Σημαντικά χαρακτηριστικά του πολυμίξερ.....	165

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εξαρτήματα που περιλαμβάνονται.....	165
Οδηγός επιλογής εξαρτημάτων.....	166

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν την Πρώτη Χρήση.....	167
Αφαίρεση του καλύμματος μπολ παρασκευής από το μπολ παρασκευής.....	167

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

Τοποθέτηση του μπολ παρασκευής.....	168
Τοποθέτηση του καλύμματος του μπολ παρασκευής.....	168
Τοποθέτηση του ρυθμιζόμενου δίσκου κοπής.....	169
Τοποθέτηση του διπλού δίσκου τεμαχισμού.....	169
Τοποθέτηση του μαχαιριού πολλαπλών χρήσεων και του μαχαιριού ζύμης.....	170
Τοποθέτηση του μίνι μπολ και του μίνι μαχαιριού.....	170
Χρήση του σωλήνα τροφοδοσίας 3 σε 1.....	171

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΙΚΟΥ ΣΑΣ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

Πριν τη Χρήση.....	172
Μέγιστη ποσότητα υγρών υλικών.....	172
Χρήση του πλήκτρου ταχύτητας 1/ταχύτητας 2.....	172
Χρήση του πλήκτρου στιγμιαίας λειτουργίας.....	172
Αφαίρεση των τροφίμων που έχουν επεξεργαστεί.....	173

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ..... 174

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Χρήση του μαχαιριού πολλαπλών χρήσεων.....	175
Χρήση του δίσκου κοπής ή του δίσκου τεμαχισμού.....	176
Χρήση του μαχαιριού ζύμης.....	177
Χρήσιμες συμβουλές.....	177

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ..... 179

SERVICE ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ..... 180

Τόσο η δική σας ασφάλεια όσο και των άλλων είναι πολύ σημαντική.

Στο συγκεκριμένο εγχειρίδιο παρέχονται πολλά μηνύματα ασφαλείας καθώς επίσης και πάνω στην ίδια τη συσκευή. Διαβάζετε πάντα με προσοχή και εφαρμόζετε πιστά όλα τα μηνύματα ασφαλείας.



Το συγκεκριμένο αποτελεί προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους, που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή ακόμα και θάνατο σε σας και τους γύρω σας.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα επισημαίνονται με το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας και είτε με τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ".

Οι λέξεις αυτές δηλώνουν:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας σας ενημερώνουν για τους πιθανούς κινδύνους, το πώς μπορείτε να μειώσετε την πιθανότητα τραυματισμού καθώς επίσης και τι ενδέχεται να συμβεί στην περίπτωση που δεν ακολουθήσετε πιστά τις οδηγίες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει πάντα να τηρούνται τα ακόλουθα μέτρα ασφαλείας:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Η μη ορθή χρήση της συσκευής ενδέχεται να οδηγήσει σε τραυματισμό.
2. Για να προστατευθείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το πολυμίξερ σε νερό ή άλλα υγρά.
3. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένη φυσική, αισθητήρια ή νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων, εκτός εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση αυτής της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της.
4. Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να εξασφαλίζετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά. Η συσκευή και το καλώδιο πρέπει να βρίσκονται μακριά από παιδιά. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν ή να πραγματοποιούν τις διαδικασίες συντήρησης της συσκευής χωρίς επίβλεψη.

5. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρισμό.
6. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη.
7. Μη χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή φικ, όταν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική και μηχανική ρύθμιση.
8. Η χρήση των εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή που δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να οδηγήσουν στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού
9. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
10. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
11. Κρατήστε χέρια και εργαλεία μακριά από τα μαχαίρια ή το δίσκο κατά τη διάρκεια την κοπή των τροφίμων, προκειμένου να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ατόμων ή/και ζημιάς στο πολυμίξερ. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία σπάτουλα αλλά μόνο όταν το πολυμίξερ δεν λειτουργεί.
12. Τα μαχαίρια είναι αιχμηρά. Προσέχετε όταν μεταχειρίζεστε τις αιχμηρές λεπίδες κοπής, όταν αδειάζετε το δοχείο και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
13. Για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού, ποτέ μην τοποθετείτε τα μαχαίρια ή τους δίσκους κοπής στη βάση χωρίς να έχετε πρώτα τοποθετήσει το μπολ.
14. Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι τι κάλυμμα έχει ασφαλίσει στη θέση του.
15. Ποτέ μην βάζετε το φαγητό στη συσκευή με τα χέρια. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα τροφών.
16. Μην προσπαθήσετε να παραβιάσετε το μηχανισμό κλείστρου ασφαλείας του καλύμματος.

- 17.** Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
- από το προσωπικό σε κουζίνες καταστημάτων, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - σε αγροτικά σπίτια.
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλου είδους καταλύματα.
 - σε καταλύματα τύπου bed and breakfast.
- 18.** Προσέχετε ιδιαίτερα κατά την προσθήκη καυτών υγρών στον επεξεργαστή τροφίμων, καθώς μπορεί να χυθούν έξω από τη συσκευή λόγω ξαφνικής αύξησης της θερμοκρασίας.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.

Ηλεκτρικές απαιτήσεις

Τάση: 220-240 Volt


Συχνότητα: 50/60 Hertz

Ισχύς: 240 Watt

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν το φινι δεν τοποθετείται στην πρίζα, απευθυνθείτε σε έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Μην τροποποιήσετε το φινι με κανέναν τρόπο.

Απόρριψη ηλεκτρικού εξοπλισμού

Απόρριψη της συσκευασίας

Το υλικό της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμο και φέρει το σύμβολο ανακύκλωσης . Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και με πλήρη συμμόρφωση με τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με τη διάθεση των απορριμμάτων.


Απόρριψη του προϊόντος

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EU σχετικά με την Απόρριψη Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

- Εξασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία,

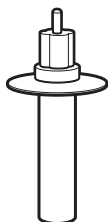
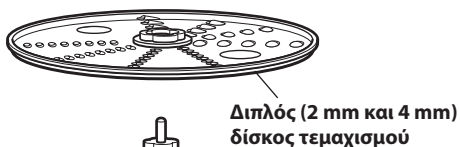
οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη του προϊόντος.



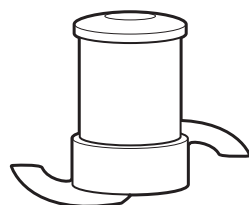
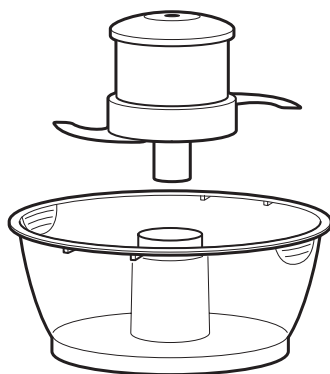
- Το σύμβολο  που φέρει το προϊόν ή τα συνοδευτικά έγγραφα υποδηλώνει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται στο πλαίσιο των οικιακών απορριμμάτων, αλλά πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την αποκομιδή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής δημοτικής αρχής, την τοπική υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

Μέρη του πολυμίξερ

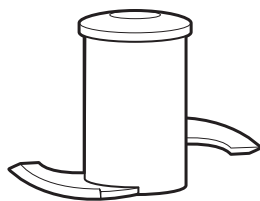


Πιεστήρας τροφών 3 τεμαχίων

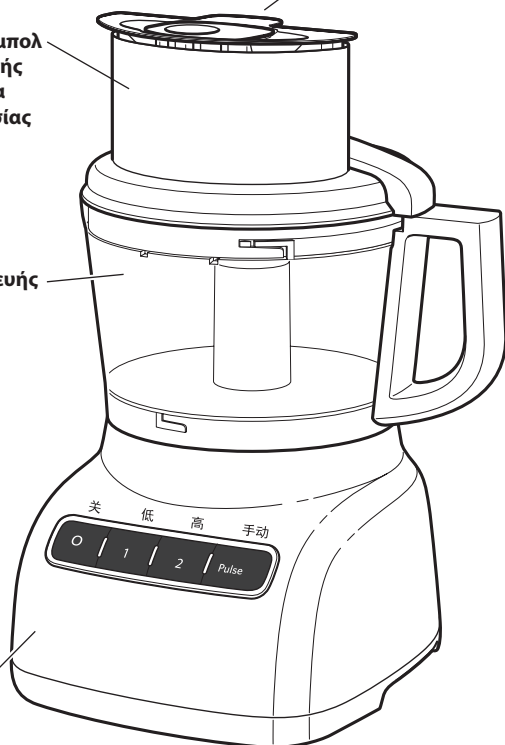


Κάλυμμα μπολ παρασκευής με σωλήνα τροφοδοσίας 3 σε 1

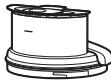

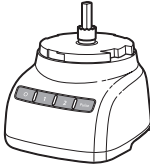
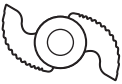


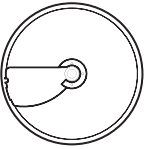
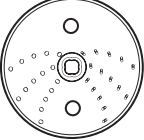
Μπολ παρασκευής 2,1 L



Βάση



Μετάφραση των αγγλικών ετικετών των εξαρτημάτων

Εξαρτήματα	Αγγλική ετικέτα	Μετάφραση
	CAUTION : Do not open until blades stop	ΠΡΟΣΟΧΗ : Μην ανοίγετε έως ότου σταματήσουν οι λεπίδες
	Max Fill	Μέγιστο γέμισμα
	Liquid Level	Ποσότητα υγρών υλικών
	TWIST TO LOCK	ΠΕΡΙΣΤΡΕΨΤΕ ΓΙΑ ΝΑ ΚΛΕΙΔΩΣΕΙ
	Multipurpose	Μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων
	PUSH TO LOCK	ΩΘΗΣΤΕ ΓΙΑ ΝΑ ΚΛΕΙΔΩΣΕΙ
	Mini Multipurpose	Μίνι μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων
	PUSH TO LOCK	ΩΘΗΣΤΕ ΓΙΑ ΝΑ ΚΛΕΙΔΩΣΕΙ
	Dough	Μαχαίρι ζύμης
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής (για λεπτές και χοντρές φέτες)
	Fine Shredding	Δίσκος λεπτού τεμαχισμού
	Medium Shredding	Δίσκος μεσαίου τεμαχισμού

Σημαντικά χαρακτηριστικά του πολυμίξερ

Ρυθμιζόμενο χειριστήριο κοπής

Ο ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής της KitchenAid σας επιτρέπει να ρυθμίζετε το πάχος κοπής με το χέρι, τόσο σε λεπτές όσο και σε χοντρές φέτες.

Πλήκτρο ταχύτητας 1/ταχύτητας 2/στιγμαιαίας λειτουργίας

Οι δύο ταχύτητες και η στιγμιαία λειτουργία παρέχουν ακριβή έλεγχο για εξαιρετικά αποτελέσματα με σχεδόν οποιοδήποτε υλικό.

Κάλυμμα μπολ παρασκευής με σωλήνα τροφοδοσίας 3 σε 1

Ο σωλήνας τροφοδοσίας 3 σε 1 χειρίζεται μεγάλα τρόφιμα – όπως ντομάτες, αγγούρια και πατάτες – κομμένα ελάχιστα σε τεμάχια.

Πιεστήρας τροφών 3 τεμαχίων

Οι τρεις πιεστήρες είναι τοποθετημένοι ο ένας μέσα στον άλλο. Αφαιρέστε τον πιεστήρα μεσαίου μεγέθους από το μεγάλο πιεστήρα για να αποκαλύψετε ένα σωλήνα τροφοδοσίας μεσαίου μεγέθους για συνεχή χρήση.

Για συνεχή επεξεργασία μικρότερων τροφίμων (όπως μυρωδικά, ξηροί καρποί, καρότα και σέλινο), αφαιρέστε το στενό πιεστήρα και χρησιμοποιήστε το στενό σωλήνα τροφοδοσίας.

Μια μικρή οπή στο κάτω μέρος του στενού πιεστήρα καθιστά εύκολη τη σταδιακή προσθήκη λαδιού στα άλλα υλικά - απλά συμπληρώστε την επιθυμητή ποσότητα λαδιού ή άλλων υγρών.

Βάση

Η βαριά, αντιολισθητική βάση παρέχει βελτιωμένη σταθερότητα και λιγότερους κραδασμούς κατά την κοπή σκληρών τροφίμων.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εξαρτήματα που περιλαμβάνονται

Μπολ παρασκευής 2,1 L

Το ανθεκτικό, μεγάλο μπολ παρασκευής είναι ιδανικό για κοπή μεγάλων ποσοτήτων.

Μίνι μπολ και μίνι μαχαίρι 710 ml

Το μίνι μπολ και το μίνι μαχαίρι από ανοξείδωτο ατσάλι είναι ιδανικά για μικρές εργασίες κοπής και ανάμιξης.

Ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής

Ο δίσκος μπορεί να ρυθμιστεί για τα περισσότερα τρόφιμα για κοπή 1 έως 6 χιλ.

Διπλός δίσκος τεμαχισμού

Ο δίσκος τεμαχισμού είναι διπλός για χοντροκομμένα ή ψιλοκομμένα τυριά και λαχανικά.

Προσαρμογέας τεμαχισμού

Ο προσαρμογέας τεμαχισμού χρησιμοποιείται για τη σύνδεση του δίσκου τεμαχισμού στον άξονα περιστροφής της βάσης.


















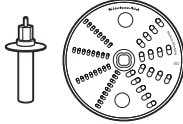



Μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων από ανοξείδωτο ατσάλι

Οι ευέλικτες λεπίδες τεμαχίζουν, ψιλοκόβουν, αναμειγνύουν και διαλύουν μέσα σε δευτερόλεπτα.

Μαχαίρι ζύμης

Το μαχαίρι ζύμης είναι ειδικά σχεδιασμένο να ανακατεύει και να ζυμώνει τη ζύμη μαγιάς.

Οδηγός επιλογής εξαρτημάτων

Ενέργεια	Ρύθμιση	Τροφή	Εξάρτημα
 Ψυλοκομμένα υλικά  Τεμαχισμένα υλικά  Ανάμειξη	  	Τυρί Σοκολάτα Φρούτα Φρέσκα μωρωδικά Ξηροί καρποί Τόφου Λαχανικά Κρέας	Μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων από ανοξείδωτο ατσάλι  Ή Μίνι μπολ και μίνι μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων από ανοξείδωτο ατσάλι 
 Λεπτή κοπή  Χοντρή κοπή	 	Φρούτα (μαλακά) Πατάτες Ντομάτες Λαχανικά (μαλακά) Τυρί Σοκολάτα Φρούτα (σκληρά) Λαχανικά (σκληρά)	Ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής 
 Μέτριος τεμαχισμός  Λεπτός τεμαχισμός	 	Πατάτες Λαχανικά (μαλακά) Λάχανο Τυρί Σοκολάτα Φρούτα (σκληρά) Λαχανικά (σκληρά)	Διπλός δίσκος τεμαχισμού 
 Ζύμωμα		Ζύμης μαγιάς	Πλαστικό μαχαίρι ζύμης 

! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος κοψίματος

Να χειρίζεστε τα μαχαίρια με προσοχή.

Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος κοψίματος.

Πριν την Πρώτη Χρήση

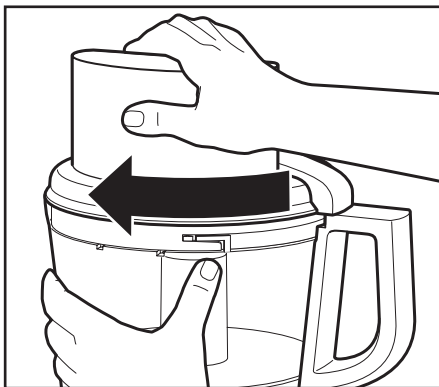
Πριν από την πρώτη χρήση του πολυμίξερ σας, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων (δείτε την ενότητα «Φροντίδα και Καθαρισμός»).

Αφαίρεση του καλύμματος μπολ παρασκευής από το μπολ παρασκευής

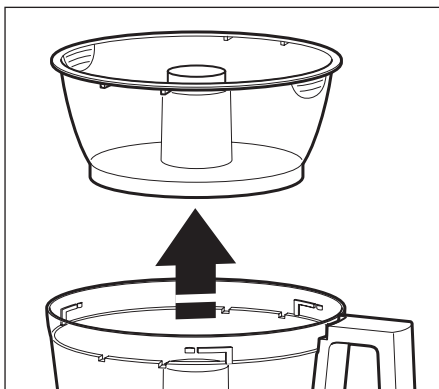
Το πολυμίξερ αποστέλλεται με το κάλυμμα του μπολ παρασκευής τοποθετημένο στο μπολ εργασίας και το το μίνι μπολ μέσα στο μπολ παρασκευής.

Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα του μπολ παρασκευής από το μπολ παρασκευής για τον αρχικό καθαρισμό:

- 1.** Πιάστε το σωλήνα τροφοδοσίας στο κάλυμμα μπολ παρασκευής και γυρίστε το δεξιόστροφα για να το αφαιρέσετε από το μπολ παρασκευής.

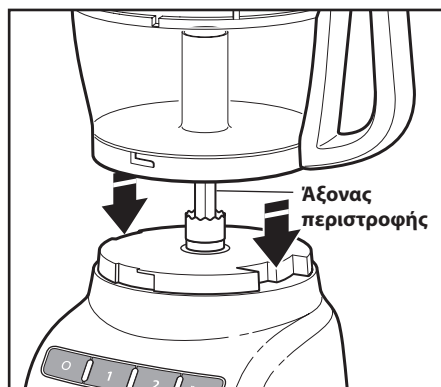


- 2.** Ανυψώστε το μίνι μπολ.

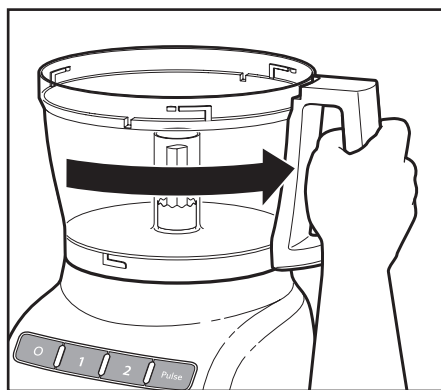


Τοποθέτηση του μπολ παρασκευής

1. Τοποθετήστε το πολυμίξερ σε ένα στεγνό και επίπεδο πάγκο με τα χειριστήρια στραμμένα προς τα εμπρός. Μην συνδέετε στο πολυμίξερ στο ρεύμα έως ότου συναρμολογηθεί πλήρως.
2. Τοποθετήστε το μπολ παρασκευής στη βάση, ευθυγραμμίζοντας το ανυψωμένο εξάρτημα με την εγκοπή στη βάση. Η οπή στο κέντρο πρέπει να κουμπώσει πάνω στον άξονα τροφοδοσίας.



3. Πιάστε τη λαβή του μπολ παρασκευής και περιστρέψτε το μπολ προς τα αριστερά για να κλειδώσει στη βάση του.

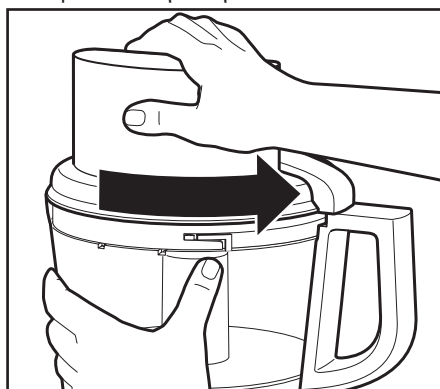


4. Επιλέξτε το αξεσουάρ που θέλετε να χρησιμοποιήσετε και τοποθετήστε το σύμφωνα με τις οδηγίες στις επόμενες σελίδες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το επιθυμητό εξάρτημα πριν τοποθετήσετε το κάλυμμα του μπολ εργασίας.

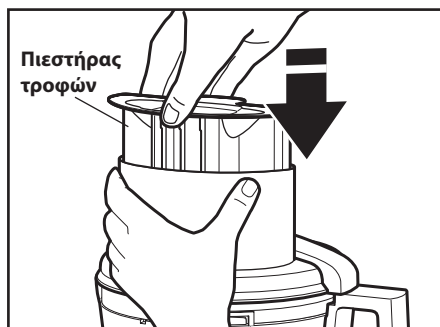
Τοποθέτηση του καλύμματος του μπολ παρασκευής

1. Τοποθετήστε το κάλυμμα του μπολ παρασκευής στο μπολ παρασκευής με το σωλήνα τροφοδότησης στα αριστερά της λαβής του μπολ παρασκευής. Πιάστε το σωλήνα τροφοδοσίας και γυρίστε το κάλυμμα προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.



2. Τοποθετήστε τον πιεστήρα τροφών μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας 3 σε ένα. Για λεπτομέρειες σχετικά με την κοπή τροφίμων σε διαφορετικό μέγεθος, δείτε την ενότητα «Χρήση του σωλήνα τροφοδοσίας 3 σε 1».

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το πολυμίξερ δεν θα λειτουργεί εκτός εάν το μπολ παρασκευής και το κάλυμμα του μπολ παρασκευής έχουν ασφαλίσει σωστά στη βάση, και ο μεγάλος πιεστήρας έχει τοποθετηθεί στη γραμμή μέγιστου γεμίσματος του σωλήνα τροφοδοσίας (περίπου μέχρι τη μέση).



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το επιθυμητό εξάρτημα πριν τοποθετήσετε το κάλυμμα του μπολ εργασίας.

Τοποθέτηση του ρυθμιζόμενου δίσκου κοπής

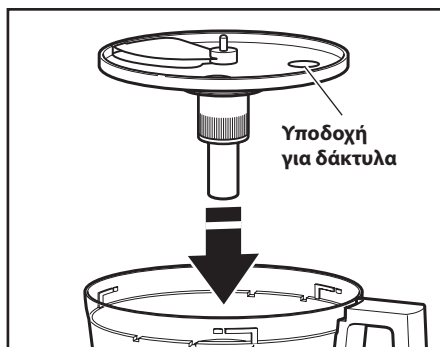
Ο ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής προσαρμόζεται εύκολα και κάνει την κοπή σε φέτες πανεύκολη. Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για να ρυθμίσετε και να τοποθετήσετε το ρυθμιζόμενο δίσκο κοπής.

1. Κρατώντας το δίσκο κοπής, περιστρέψτε το ραβδωτό τμήμα του άξονα δεξιόστροφα για λεπτότερες φέτες ή αριστερόστροφα για χοντρότερες φέτες.



2. Τοποθετήστε το μπολ παρασκευής, κρατήστε το δίσκο κοπής από τις λαβές και κατεβάστε τον επάνω στον άξονα περιστροφής.

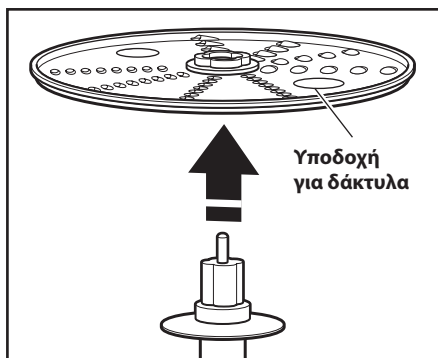
ΣΥΜΒΟΛΗ: Μπορεί να χρειαστεί να περιστρέψετε το δίσκο έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.



3. Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ παρασκευής και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει στη θέση του.

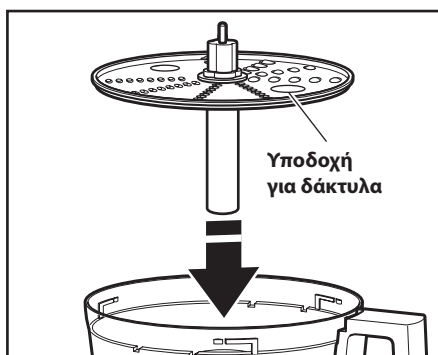
Τοποθέτηση του διπλού δίσκου τεμαχισμού

1. Κρατώντας το διπλό δίσκο τεμαχισμού από τις 2 λαβές, τοποθετήστε τον προσαρμογέα τεμαχισμού στην οπή στο κάτω μέρος του δίσκου.



2. Τοποθετήστε το μπολ παρασκευής και, στη συνέχεια, σύρετε τον προσαρμογέα στον άξονα περιστροφής.

ΣΥΜΒΟΛΗ: Μπορεί να χρειαστεί να περιστρέψετε το δίσκο / προσαρμογέα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.

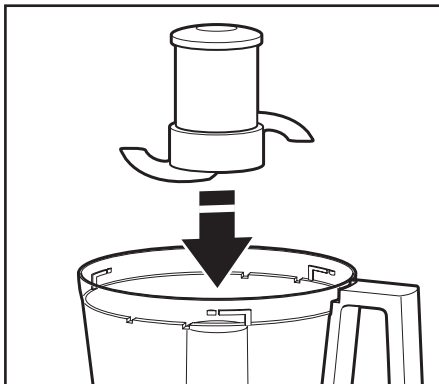


3. Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ παρασκευής και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει στη θέση του.

Τοποθέτηση του μαχαριού πολλαπλών χρήσεων και του μαχαριού ζύμης

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων και το μαχαίρι ζύμης μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο στο μπλ παρσκευής.

1. Τοποθετήστε το μαχαίρι στον άξονα περιστροφής.
2. Περιστρέψτε το μαχαίρι έως ότου τοποθετηθεί στη θέση του στον άξονα περιστροφής.



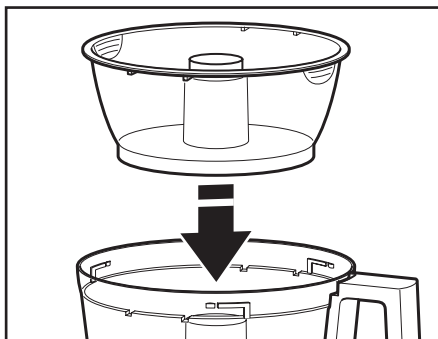
3. Ωθήστε για να κλειδώσει: για να ασφαλίσετε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων στη θέση του, πιέστε το σταθερά. Το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων διαθέτει ένα εσωτερικό στεγανωτικό που ταιριάζει απόλυτα στο κέντρο του μπλ παρσκευής.



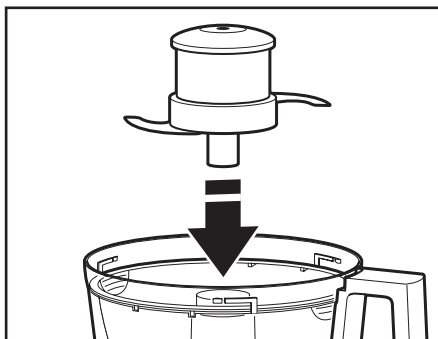
4. Τοποθετήστε το καπάκι του μπλ παρσκευής και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει στη θέση του. Δείτε την ενότητα «Τοποθέτηση του καλύμματος του μπλ παρσκευής».

Τοποθέτηση του μίνι μπλ και του μίνι μαχαριού

1. Τοποθετήστε το μίνι μπλ μέσα στο μπλ παρσκευής στον άξονα περιστροφής. Περιστρέψτε το μίνι μπλ έως ότου οι προεξοχές στο επάνω μέρος του μπλ να ασφαλιστούν στις εγκοπές του μπλ παρσκευής.



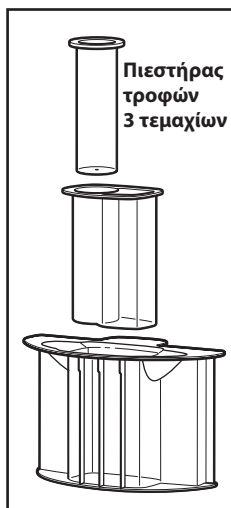
2. Προσαρμόστε τη μίνι λεπίδα και τοποθετήστε τον άξονα περιστροφής. Ενδέχεται να χρειαστεί να περιστρέψετε το μαχαίρι προκειμένου να τοποθετεί στη σωστή του θέση. Πιέστε σταθερά έως ότου κλειδώσει στη θέση του.



3. Τοποθετήστε το καπάκι του μπλ παρσκευής και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει στη θέση του.
4. Για να αφαιρέσετε το μίνι μπλ μετά την χρήση του, αφαιρέστε το μίνι μαχαίρι, τραβώντας το προς τα επάνω. Στη συνέχεια, πιέστε τις δύο λαβές που βρίσκονται στο επάνω μέρος του μπλ και σηκώστε το μπλ προς τα επάνω.

Χρήση του σωλήνα τροφοδοσίας 3 σε 1

Ο σωλήνας τροφοδοσίας 3 τεμαχίων διαθέτει πιεστήρα τροφών 3 τεμαχίων. Χρησιμοποιήστε ολόκληρο τον πιεστήρα τροφών για να τεμαχίσετε μεγάλες τροφές ή χρησιμοποιήστε τα εσωτερικά εξαρτήματα για να δημιουργήσετε σωλήνες τροφοδοσίας μεσαίου ή μικρού μεγέθους για να τεμαχίσετε μικρές τροφές.



Για να τεμαχίσετε ή να αλέσετε μικρές τροφές, τοποθετήστε τον πιεστήρα τροφών 3 τεμαχίων στο σωλήνα τροφοδοσίας και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το μικρό πιεστήρα. Χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας και το μικρό πιεστήρα για να επεξεργαστείτε μικρές ή λεπτές τροφές, όπως καρότα ή κλωνάρια σέλινου. Όταν δεν χρησιμοποιείτε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας, να ασφαλίσετε το μικρό πιεστήρα στη θέση του.

Για να προσθέτετε σταδιακά λάδι ή άλλα υγρά υλικά στο μπολ παρασκευής, γεμίστε το μικρό πιεστήρα με την επιθυμητή ποσότητα. Τα υγρά υλικά θα προσθέτονται με σταθερό ρυθμό μέσω μιας μικρής οπής στο κάτω μέρος του πιεστήρα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος από την περιστρεφόμενη λεπίδα

Να χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα τροφών.

Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα ανοίγματα.

Κρατάτε πάντα την συσκευή μακριά από παιδιά.

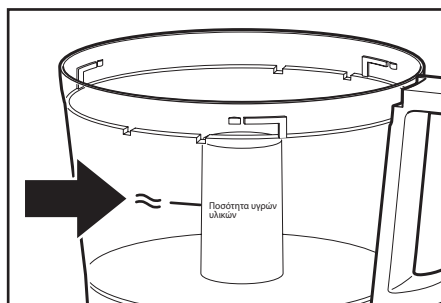
Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος ακρωτηριασμού ή κοψίματος.

Πριν τη Χρήση

Πριν θέσετε σε λειτουργία το πολυμίξερ, βεβαιωθείτε ότι το μπολ παρασκευής, τα μαχαίρια και το κάλυμμα του μπολ παρασκευής είναι σωστά τοποθετημένα στη βάση του πολυμίξερ (δείτε το κεφάλαιο «Ρύθμιση του πολυμίξερ»).

Μέγιστη ποσότητα υγρών υλικών

Αυτή η γραμμή που υπάρχει στο μπολ παρασκευής υποδεικνύει τη μέγιστη ποσότητα υγρού υλικού που μπορεί να επεξεργαστεί το πολυμίξερ.



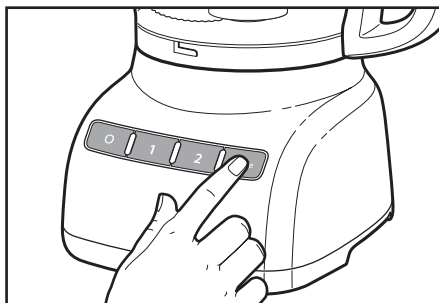
Χρήση του πλήκτρου ταχύτητας 1/ταχύτητας 2

1. Για να ενεργοποιήσετε το πολυμίξερ, πατήστε το κουμπί ταχύτητας 1 (χαμηλή ταχύτητα για μαλακά τρόφιμα) ή το κουμπί ταχύτητας 2 (υψηλή ταχύτητα για σκληρά τρόφιμα). Το πολυμίξερ θα αρχίσει να λειτουργεί και η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει.
2. Για να σταματήσετε τη λειτουργία του πολυμίξερ, πατήστε το κουμπί O (OFF). Η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει και το μαχαίρι ή ο δίσκος θα σταματήσει μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα.
3. Περιμένετε έως ότου το μαχαίρι ή ο δίσκος σταματήσει εντελώς πριν αφαιρέσετε το κάλυμμα του μπολ παρασκευής. Βεβαιωθείτε ότι έχετε απενεργοποιήσει το πολυμίξερ πριν αφαιρέσετε το κάλυμμα του μπολ παρασκευής, ή πριν αποσυνδέσετε το πολυμίξερ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν το πολυμίξερ δεν λειτουργεί, βεβαιωθείτε ότι το μπολ παρασκευής και το κάλυμμά του είναι σωστά ασφαλισμένα στη βάση (δείτε το κεφάλαιο «Ρύθμιση του πολυμίξερ»).

Χρήση του πλήκτρου στιγμιαίας λειτουργίας

Το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας επιτρέπει τον ακριβή έλεγχο της διάρκειας και της συχνότητας της επεξεργασίας. Είναι ιδανική για εργασίες που απαιτούν ελάχιστη επεξεργασία. Απλά κρατήστε πατημένο το κουμπί PULSE για επεξεργασία σε υψηλή ταχύτητα και αφήστε το για να σταματήσετε την επεξεργασία.



⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος κοψίματος

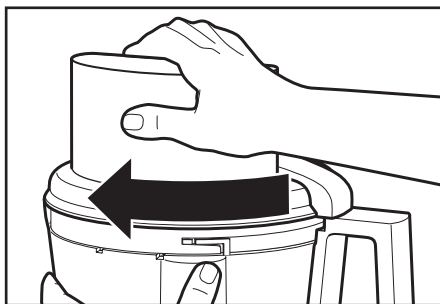
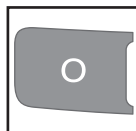
Να χειρίζεστε τα μαχαίρια με προσοχή.
Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος κοψίματος.

Αφαίρεση των τροφίμων που έχουν επεξεργαστεί

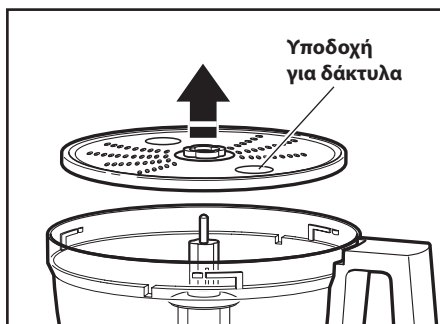
1. Πατήστε το κουμπί Ο (OFF).

2. Αποσυνδέστε το πολυμίξερ πριν το αποσυναρμολογήσετε.

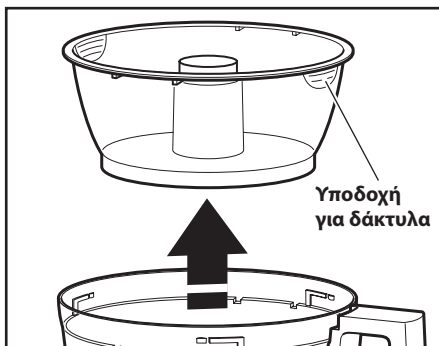
3. Περιστρέψτε το κάλυμμα του μπολ παρασκευής προς τα αριστερά και αφαιρέστε το.



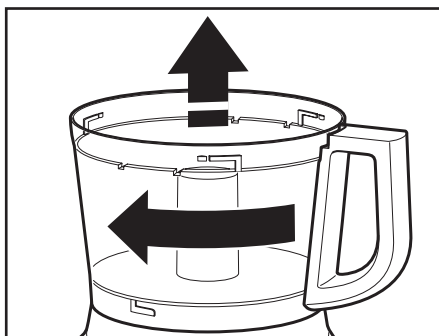
4. Αν χρησιμοποιήσατε δίσκο, αφαιρέστε τον πριν αφαιρέσετε το μπολ. Κρατώντας το δίσκο από τις 2 λαβές, τραβήξτε τον προς τα επάνω. Να αφαιρείτε τον προσαρμογέα όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο τεμαχισμού.



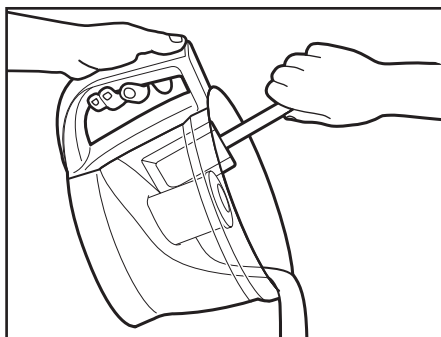
5. Εάν χρησιμοποιήσατε το μίνι μπολ, αφαιρέστε το μπολ πιάνοντάς το από τις λαβές που βρίσκονται στο επάνω μέρος του μπολ.



6. Περιστρέψτε το μπολ παρασκευής προς τα αριστερά για να ξεκλειδώσει από τη βάση. Τραβήξτε το προς τα επάνω.



7. Μπορείτε να αφαιρέσετε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων από το μπολ παρασκευής πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ. Όμως, μπορείτε και να μην το απομακρύνετε από τη θέση του. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τα υλικά από το μπολ και το μαχαίρι με μια σπάτουλα.



! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος κοψίματος

Να χειρίζεστε τα μαχαίρια με προσοχή.

Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος κοψίματος.

1. Πατήστε το κουμπί O (OFF).
2. Αποσυνδέστε το πολυμίξερ πριν το καθαρίσετε.
3. Σκουπίστε τη βάση και το καλώδιο με ένα πανί βουτηγμένο σε χλιαρό σαπουνόνερο και καθαρίστε με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγαράκια γυαλίσματος.
4. Έχετε υπόψη ότι αυτά τα μπολ χωρίς BPA απαιτούν ειδικό χειρισμό. Αν επιλέξετε να χρησιμοποιήσετε ένα πλυντήριο πιάτων αντί για πλύσιμο στο χέρι, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες.
 - Όλα τα εξαρτήματα είναι ασφαλή για πλύσιμο στο επάνω ράφι στο πλυντήριο πιάτων.
 - Μην τοποθετείτε το μπολ στο πλάι.
 - Να χρησιμοποιείτε ήπιους κύκλους πλύσης στο πλυντήριο, όπως τον Κανονικό κύκλο. Να αποφεύγετε τους κύκλους υψηλής θερμοκρασίας, όπως είναι οι κύκλοι αποστείρωσης, ατμού και απόξεσης σκευών.
5. Αν πλένετε τα εξαρτήματα του πολυμίξερ στο χέρι, μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγαράκια με σύρμα. Ενδέχεται να προκαλέσουν γρατσουνιές στο μπολ παρασκευής και το κάλυμμα. Σκουπίστε καλά όλα τα εξαρτήματα μετά το πλύσιμο.

6. Για την αποφυγή βλάβης στο σύστημα ασφαλείας, όταν το μπολ παρασκευής και το κάλυμμα δεν χρησιμοποιούνται, να τα αποθηκεύετε πάντα σε θέση απασφάλισης.



7. Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από το μπολ παρασκευής. Ασφαλίστε το φινις στερεώνοντάς το στο καλώδιο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος κοψίματος

**Να χειρίζεστε τα μαχαίρια με προσοχή.
Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος κοψίματος.**

Χρήση του μαχαιριού πολλαπλών χρήσεων



Για να κόψετε φρέσκα φρούτα ή λαχανικά:

Καθαρίστε τα φρούτα ή τα λαχανικά και αφαιρέστε το κουκούτσι ή/και τους σπόρους. Κόψτε τα σε

κομμάτια μεγέθους 2,5 με 4 εκατοστά. Τεμαχίστε στο μέγεθος που επιθυμείτε, πιέζοντας το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας για 1 με 2 δευτερόλεπτα τη φορά. Ξύστε τις εσωτερικές πλευρές του μπολ, εάν είναι απαραίτητο.

Για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα φρούτα και λαχανικά (εκτός από πατάτες):

Προσθέστε 60 ml από το υγρό υλικό της συνταγής για κάθε φλιτζάνι (235 ml) φρούτα ή λαχανικά. Πιέστε μερικές φορές το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας έως ότου το υλικό κοπεί σε μικρά κομματάκια. Έπειτα, πιέστε συνεχόμενα το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας έως ότου πολτοποιηθεί το υλικό. Ξύστε τις εσωτερικές πλευρές του μπολ, εάν είναι απαραίτητο.

Για να φτιάξετε πουρέ πατάτες:

Τεμαχίστε τις βρασμένες πατάτες με το δίσκο τεμαχισμού και, στη συνέχεια, αντικαταστήστε το δίσκο κοπής με το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων. Προσθέστε λιωμένο βούτυρο, γάλα και μπαχαρικά. Πιέστε 3 με 4 φορές το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας για 2 έως 3 δευτερόλεπτα τη φορά έως ότου το μείγμα ομοιογενοποιηθεί και απορροφηθεί το γάλα. Μην ανακατέψετε πολύ το μείγμα.

Για να τεμαχίσετε αποξηραμένα (ή κολλώδη) φρούτα:

Το φρούτο πρέπει να είναι κρύο. Προσθέστε 60 ml αλεύρι από τη συνταγή για κάθε 120 ml αποξηραμένα φρούτα. Πιέστε μερικές φορές το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας έως ότου πολτοποιηθεί το υλικό.

Για να ψιλοκόψετε φλούδες εσπεριδοειδών:

Με ένα κοφτερό μαχαίρι, αφαιρέστε τη φλούδα (χωρίς τη λευκή μεμβράνη) από τα εσπεριδοειδή. Κόψτε τη φλούδα σε μικρές λωρίδες. Ψιλοκόψτε τα υλικά.

Για να ψιλοκόψετε σκόρδο, φρέσκα μυρωδικά ή μικρές ποσότητες λαχανικών:

Με το πολυμίξερ σε λειτουργία, προσθέστε το υλικό από το σωλήνα τροφοδοσίας. Ψιλοκόψτε το υλικό. Για καλύτερα αποτελέσματα, πριν τον τεμαχισμό, βεβαιωθείτε ότι το μπολ παρασκευής και τα μυρωδικά είναι στεγνά.

Για να τεμαχίσετε ή να αλέσετε ξηρούς καρπούς:

Αλέστε έως 710 ml ξηρούς καρπούς πιέζοντας μερικές φορές το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας 1 με 2 δευτερόλεπτα τη φορά. Για χοντροκομμένους ξηρούς καρπούς, τοποθετείτε μικρή ποσότητα κάθε φορά και πατήστε το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας 1 ή 2 φορές για 1 με 2 δευτερόλεπτα τη φορά. Για λεπτοκομμένους ξηρούς καρπούς, πατήστε περισσότερες φορές το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας. Για να αλέσετε ξηρούς καρπούς, πιέζετε συνεχόμενα το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας έως ότου οι ξηροί καρποί αλεστούν τελείως. Διατηρήστε τους στο ψυγείο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την επεξεργασία ξηρών καρπών και άλλων σκληρών τροφίμων, ενδέχεται να γρατσουνιστεί το εσωτερικό του μπολ.

Για να ψιλοκόψετε μαγειρεμένο ή ωμό κρέας, πουλερικά ή θαλασσινά:

Το υλικό πρέπει να είναι πολύ κρύο. Κόψτε το σε κομμάτια μεγέθους 2,5 εκατοστών. Ψιλοκόψτε έως 455 γραμ. τη φορά στο μέγεθος που επιθυμείτε πιέζοντας το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας για 1 με 2 δευτερόλεπτα τη φορά. Ξύστε τις εσωτερικές πλευρές του μπολ, εάν είναι απαραίτητο.

Για να αλέσετε ψωμί, cookies ή μπισκότα:

Κόψτε το υλικό σε κομμάτια μεγέθους 3,5 έως 5 εκατοστών. Θέστε και αφήστε το πολυμίξερ σε λειτουργία έως ότου το υλικό κοπεί σε μικρά κομματάκια. Εάν τα κομμάτια είναι μεγάλα, πατήστε 2 με 3 φορές το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας για 1 με 2 δευτερόλεπτα τη φορά. Έπειτα, αφήστε το πολυμίξερ σε λειτουργία έως ότου το υλικό κοπεί σε μικρά κομματάκια.

Για να λιώσετε σοκολάτα:

Τοποθετήστε τη ζάχαρη και τη σοκολάτα στο μπολ παρασκευής. Ψιλοκόψτε τα υλικά. Ζεστάνετε το υγρό υλικό της συνταγής. Με το πολυμίξερ σε λειτουργία, προσθέστε το ζεστό υλικό από το σωλήνα τροφοδοσίας. Συνεχίστε έως ότου το μείγμα ομοιογενοποιηθεί.

Για να τρίψετε σκληρά τυριά, όπως παρμεζάνα και τυρί ρομάνο:

Ποτέ μην προσπαθήσετε να τρίψετε τυρί που δεν μπορεί να τρυπηθεί με την άκρη ενός κοφτερού μαχαιριού. Για να τρίψετε σκληρά τυριά, χρησιμοποιήστε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων. Κόψτε το τυρί σε κομμάτια μεγέθους 2,5 εκατοστών. Τοποθετήστε το στο μπολ. Πιέστε μερικές φορές το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας έως ότου το τυρί κοπεί σε χοντρά κομμάτια. Για ψιλοτριμμένο τυρί, πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας. Μπορείτε, επίσης, να προσθέσετε κομμάτια τυριού από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ το πολυμίξερ λειτουργεί.

Χρήση του δίσκου κοπής ή του δίσκου τεμαχισμού

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος από την περιστρεφόμενη λεπίδα

Να χρησιμοποιείτε πάντα τον πισεστήρα τροφών.

Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα ανοίγματα.

Κρατάτε πάντα την συσκευή μακριά από παιδιά.

Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος ακρωτηριασμού ή κοψίματος.



Για να κόψετε σε φέτες ή να ψιλοκόψετε φρούτα ή λαχανικά που είναι μεγάλα σε μήκος και σχετικά μικρά σε διάμετρο,

όπως σέλινο, καρότο και μπανάνα:

Κόψτε τα τρόφιμα ώστε να χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας κάθετα ή οριζόντια και τοποθετήστε σωστά το σωλήνα τροφοδοσίας ώστε να κρατά τα τρόφιμα τοποθετημένα κατάλληλα.

Τεμαχίστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση στον πισεστήρα τροφών. Ή χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας στο πισεστήρα τροφών 2 τεμαχίων. Τοποθετήστε τα τρόφιμα κάθετα στο σωλήνα και επεξεργαστείτε τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας το μικρό πισεστήρα τροφών.



Για να κόψετε σε φέτες ή να ψιλοκόψετε φρούτα και λαχανικά που είναι στρογγυλά, όπως κρεμμύδια, μήλα και πράσινες πιπεριές:

Καθαρίστε τα τρόφιμα και αφαιρέστε το κουκούτσι και τους σπόρους. Κόψτε τα στα δύο ή στα τέσσερα για να χωρέσουν στο σωλήνα τροφοδοσίας. Τοποθετήστε τα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Τεμαχίστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση στον πισεστήρα τροφών.

Για να κόψετε σε φέτες ή να ψιλοκόψετε φρούτα και λαχανικά που είναι μικρά, όπως φράουλες, μανιτάρια και ραπανάκια:

Τοποθετήστε τα τρόφιμα κάθετα ή οριζόντια σε στρώσεις μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Γεμίστε το σωλήνα τροφοδοσίας ώστε να κρατά τα τρόφιμα κατάλληλα τοποθετημένα. Τεμαχίστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση στον πισεστήρα τροφών. Η χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας στο πισεστήρα τροφών 2 τεμαχίων. Τοποθετήστε τα τρόφιμα κάθετα στο σωλήνα και επεξεργαστείτε τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας το μικρό πισεστήρα τροφών.

Για να κόψετε σε φέτες ωμό κρέας ή πουλερικά:

Κόψτε ή τυλίξτε το κρέας για να χωρέσει στο σωλήνα τροφοδοσίας. Σκεπάστε το και βάλτε το στην κατάψυξη για 30 λεπτά έως 2 ώρες, ανάλογα με το πάχος του. Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι μπορεί να τρυπηθεί με την άκρη ενός κοφτερού μαχαιριού. Αν δεν μπορεί να τρυπηθεί, αφήστε το λίγο να ξεπαγώσει. Τεμαχίστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση στον πισεστήρα τροφών.

Για να κόψετε σε φέτες μαγειρεμένο κρέας, πουλερικά, σαλάμια κ.λπ.:

Το υλικό πρέπει να είναι πολύ κρύο. Κόψτε το σε κομμάτια για να χωράει στο σωλήνα τροφοδοσίας. Τρίψτε τα ασκώντας σταθερή, ομοιόμορφη πίεση στον πισεστήρα τροφών.

Για να τεμαχίσετε σπανάκι και άλλα χόρτα:

Τοποθετήστε τα φύλλα το ένα επάνω στο άλλο. Τυλίξτε τα και τοποθετήστε τα κάθετα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Τεμαχίστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση στον πισεστήρα τροφών.



Για να τρίψετε σκληρά και μαλακά τυριά:

Το σκληρό τυρί πρέπει να είναι πολύ κρύο. Για καλύτερα αποτελέσματα, βάλτε τα μαλακά τυριά, όπως τη μοτσαρέλα, στην κατάψυξη για 10 με 15 λεπτά. Κόψτε το για να χωρέσει στο σωλήνα τροφοδοσίας. Τεμαχίστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση στον πισεστήρα τροφών.

Χρήση του μαχαιριού ζύμης



Το μαχαίρι ζύμης είναι ειδικά σχεδιασμένο να ανακατεύει και να ζυμώνει τη ζύμη μαγιάς γρήγορα και αποτελεσματικά. Για καλύτερα αποτελέσματα, μην χρησιμοποιείτε το μαχαίρι ζύμης για συνταγές

που χρειάζονται περισσότερα από 300 - 400 γραμ. ζύμης.

Χρήσιμες συμβουλές

- Για να αποφύγετε τις φθορές στις λεπίδες ή στο μοτέρ, μην τοποθετείται τροφές που είναι τόσο σκληρές ή πολύ παγωμένες που δεν μπορούν να τρυπηθούν με την άκρη ενός κοφτερού μαχαιριού. Σε περίπτωση που κομμάτι σκληρού υλικού, όπως καρότο, σφηνώσει ή κολλήσει στο μαχαίρι, σταματήστε το πολυμίξερ και αφαιρέστε το μαχαίρι. Απομακρύνετε με προσοχή τα τρόφιμα από το μαχαίρι.
- Μην παραγεμίζετε το μπολ παρασκευής ή το μίνι μπολ. Στα υδαρή μείγματα, μπορείτε να γεμίζετε από το 1/2 έως τα 2/3 του μπολ παρασκευής. Στα παχύρρευστα μείγματα, μπορείτε να γεμίζετε έως τα 3/4 του μπολ παρασκευής. Στα υγρά υλικά, γεμίζετε μέχρι το ανώτατο επίπεδο όπως αναφέρεται στην ενότητα «Χρήση του δικού σας πολυμίξερ - Μέγιστη ποσότητα υγρών υλικών». Κατά τον τεμαχισμό, τα υλικά δεν πρέπει να καλύπτουν το 1/3 ή το 1/2 του μπολ παρασκευής. Χρησιμοποιήστε το μίνι μπολ για ποσότητες που δεν ξεπερνούν τα 235 ml στα υγρά υλικά ή 150 γραμ. στα στερεά υλικά.
- Τοποθετήστε το δίσκο κοπής με τρόπο ώστε η επιφάνεια κοπής να βρίσκεται στα δεξιά του σωλήνα τροφοδοσίας. Αυτό επιτρέπει την πλήρη περιστροφή του μαχαιριού πριν τον τεμαχισμό των υλικών.
- Για να επωφεληθείτε από την ταχύτητα του πολυμίξερ, φιλοκόψτε τα υλικά στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ το πολυμίξερ λειτουργεί.

- Για καλύτερα αποτελέσματα τεμαχισμού και κοπής, απαιτείται διαφορετικός βαθμός πίεσης ανάλογα με το υλικό. Γενικά, χρησιμοποιείτε ελάχιστη πίεση στα μαλακά και λεπτά τρόφιμα (φράουλες, ντομάτες, κ.λπ.), μέτρια πίεση στα ελαφρώς πιο σκληρά τρόφιμα (κολοκυθάκια, πατάτες, κ.λπ.) και μέγιστη πίεση στα σκληρά τρόφιμα (καρότα, μήλα, σκληρά τυριά, μερικές κατεψυγμένα κρέατα, κ.λπ.).

- Τα μαλακά και τα ημισκληρά τυριά μπορεί να πολτοποιηθούν πάνω στο δίσκο τεμαχισμού. Για να το αποφύγετε, τεμαχίστε μόνο τυριά που έχουν παγώσει για λίγο στο ψυγείο.
- Μερικές φορές λεπτές τροφές, όπως καρότα ή σέλινο, πέφτουν στο σωλήνα τροφοδοσίας και προκύπτουν άνισες φέτες. Για να ελαχιστοποιηθούν αυτές οι πιθανότητες, κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια και τοποθετήστε τα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Για τον τεμαχισμό μικρών ή λεπτών τροφίμων, χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας στο πιεστήριο τροφών 2 τεμαχίων.



- Κατά την προετοιμασία ζύμης για κέικ ή μπισκότα ή για να φτιάξετε γρήγορα ψωμί, χρησιμοποιήστε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων για να χτυπήσετε πρώτα το βούτυρο και τη ζάχαρη. Τα ξηρά υλικά προσθέστε τα στο τέλος. Για να αποφύγετε τον υπερβολικό τεμαχισμό των ξηρών καρπών και των φρούτων, ρίξτε τα επάνω στο μίγμα αλευριού. Πιέστε μερικές φορές το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας έως ότου οι ξηροί καρποί και τα φρούτα αναμειχτούν με τα άλλα υλικά. Μην ανακατέψετε πολύ το μείγμα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

- Εάν συσσωρευτεί τεμαχισμένο υλικό στη μία πλευρά του μπολ, σταματήστε το πολυμίξερ και ανακατέψτε το περιεχόμενο με μία σπάτουλα.
- Όταν η ποσότητα των υλικών φτάσει στο κάτω μέρος του δίσκου κοπή ή τεμαχισμού, αφαιρέστε το υλικό.
- Ορισμένα μεγαλύτερα κομμάτια τροφίμων μπορεί να παραμείνουν στην κορυφή του δίσκου μετά την κοπή ή τον τεμαχισμό. Αν θέλετε, κόψτε τα με το χέρι και προσθέστε τα στο μείγμα.
- Οργανώστε τις εργασίες κοπής προκειμένου να μειώσετε την ανάγκη καθαρισμού του μπολ. Επεξεργαστείτε ξηρά ή σκληρά τρόφιμα πριν από τα υγρά υλικά.
- Για να καθαρίσετε εύκολα τα υπολείμματα από το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων, αδειάστε το μπολ παρασκευής, αντικαταστήστε το καπάκι και πατήστε το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας για 1 με 2 δευτερόλεπτα.
- Αφού αφαιρέσετε το κάλυμμα μπολ παρασκευής, τοποθετήστε το ανάποδα στον πάγκο. Έτσι, ο πάγκος θα παραμείνει καθαρός.
- Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε υλικά από το μπολ παρασκευής.
- Το πολυμίξερ δεν έχει σχεδιαστεί για τις ακόλουθες λειτουργίες:
 - Άλεσμα κόκκων καφέ, δημητριακών ή σκληρών μπαχαρικών
 - Άλεσμα κόκκαλων ή άλλων μη βρώσιμων μερών των τροφίμων
 - Υγροποίηση ωμών φρούτων ή λαχανικών
 - Κοπή βρασμένων αυγών ή νωπών κρεάτων.
- Σε περίπτωση που κάποιο από τα πλαστικά μέρη χρωματιστεί από τρόφιμο, καθαρίστε το με χυμό λεμονιού.



Σε περίπτωση που το πολυμίξερ δεν λειτουργεί σωστά ή δεν λειτουργεί καθόλου, ελέγξτε αν:

Το πολυμίξερ δεν λειτουργεί:

- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και το καπάκι είναι σωστά ευθυγραμμισμένα και τοποθετημένα στη θέση τους και ότι ο μεγάλος πιεστήρας τροφών μπορεί να περάσει από το σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας, βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα δεν υπερβαίνουν τη γραμμή μέγιστου γεμίσματος του σωλήνα τροφοδοσίας.



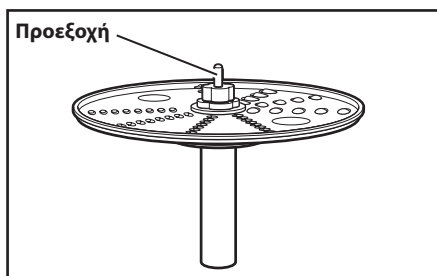
- Πατάτε μόνο ένα κουμπί τη φορά. Το πολυμίξερ δεν θα λειτουργήσει εάν πατάτε ταυτόχρονα περισσότερα από ένα κουμπιά.
- Είναι το πολυμίξερ συνδεδεμένο;
- Η ασφάλεια του κυκλώματος του πολυμίξερ λειτουργεί; Εάν έχετε πίνακα με διακόπτες, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.
- Βγάλτε το καλώδιο του πολυμίξερ από την πρίζα και έπειτα συνδέστε το ξανά στην πρίζα.
- Αν το πολυμίξερ δεν είναι σε θερμοκρασία δωματίου, περιμένετε μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου και ξαναπροσπαθήστε.

Το πολυμίξερ δεν τεμαχίζει ούτε κόβει σωστά:

- Βεβαιωθείτε ότι η πλευρά του δίσκου με την υψωμένη λεπίδα είναι στραμμένη προς τον προσαρμογέα.
- Εάν χρησιμοποιείτε το ρυθμιζόμενο μαχαίρι κοπής, βεβαιωθείτε ότι έχει ρυθμιστεί στο σωστό πάχος.
- Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά είναι κατάλληλα για τεμαχισμό ή κοπή. Δείτε την ενότητα «Συμβουλές για τέλεια αποτελέσματα».

Εάν το κάλυμμα του μπολ δεν κλείνει όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο:

- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος έχει τοποθετηθεί σωστά, με την προεξοχή στραμμένη προς τα πάνω, και ότι έχει τοποθετηθεί σωστά στον προσαρμογέα.



Εάν το πρόβλημα δεν οφείλεται σε ένα από τα παραπάνω στοιχεία, συμβουλευτείτε την ενότητα «Service και εγγύηση».

Εγγύηση του Πολυμίξερ Οικιακής Χρήσης της KitchenAid

Χρονική διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:
<p>Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική:</p> <p>Για το μοντέλο 5KFP0925: Τριετής Πλήρης Εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.</p>	<p>Την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή εργασία επισκευής για επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Το service πρέπει να παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο υπηρεσιών της KitchenAid.</p>	<p>A. Επισκευές όταν το πολυμίξερ χρησιμοποιείται για εργασίες διαφορετικές από τη συνηθισμένη προετοιμασία οικιακών γευμάτων.</p> <p>B. Ζημιά ως αποτέλεσμα ατυχήματος, αλλαγών, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας που δεν συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες.</p>

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Κέντρα service

Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται από τα κατά τόπους εξουσιοδοτημένα κέντρα service της KitchenAid. Επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε τη συσκευή προκειμένου να μάθετε το όνομα του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου service της KitchenAid.

Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ: +30 210 9478120

Φαξ: +30 210 9415586

Service: +30 210 9478773

Αριθμός τηλεφωνικής βοήθειας στο:

Κολωνάκι, Πατρ. Ιωακείμ 33
+30 210 7237615

Θεσσαλονίκη, Τσιμισκή 26,
+30 2310 220933,231388

**Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας στη διεύθυνση:
www.KitchenAid.eu**

Innehållsförteckning

SÄKER ANVÄNDNING AV MATBEREDAREN

Viktiga säkerhetsföreskrifter	182
Elektriska krav	184
Avfallshantering av elektrisk utrustning	184

DELAR OCH FUNKTIONER

Matberedarens delar	185
Översättning av engelska etiketter på delarna	186
Matberedarens viktigaste funktioner	187

TILLBEHÖR

Tillbehör som medföljer	187
Urvalsguide för tillbehör	188

INNAN MATBEREDAREN BÖRJAR ANVÄNDAS

Före första användningen	189
Ta bort locket från arbetsskålen	189

MONTERA DIN MATBEREDARE

Sätta fast arbetsskålen	190
Sätta fast locket på arbetsskålen	190
Montera den justerbara skärskivan	191
Montera det vändbara rivjärnet	191
Montera universalkniven eller degkniven	192
Montera miniskålen och minikniven	192
Använda tre-i-ett-påmatarröret	193

HUR DU ANVÄNDER MATBEREDAREN

Före användning	194
Maximal vätskenivå	194
Använda reglaget Hastighet 1/Hastighet 2	194
Använda pulsstyrningen	194
Avlägsna mixade ingredienser	195

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

TIPS FÖR BRA RESULTAT

Använda universalskärrkniven	197
Använd en skär- eller rivskiva	198
Använda degkniven	199
Praktiska tips	199

FELSÖKNING

SERVICE OCH GARANTI

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in flera säkerhetsföreskrifter i manualen och på din produkt.

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

Den uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden finns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

 **FARA**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte omedelbart följer instruktionerna.

 **VARNING**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer instruktionerna.

Alla säkerhetsanvisningar kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur risken för skada kan minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska anordningar ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas, bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner. Om apparaten används felaktigt kan det leda till personskada.
2. Undvik elektriska stötar genom att aldrig lägga matberedaren i vatten eller annan vätska.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt samt förstår eventuella risker.
4. Barn ska hållas under uppsikt för att garantera att apparaten inte används som leksak. Apparaten ska inte användas av barn. Apparaten och dess sladd ska hållas utom räckhåll för barn. Barn ska inte rengöra eller underhålla apparaten utan uppsikt.

5. Koppla ut apparaten ur vägguttaget när den inte används, innan delar monteras eller avmonteras, eller vid rengöring.
6. Undvik kontakt med rörliga delar.
7. Använd inte en matberedare med en skadad nätsladd eller stickkontakt, eller som det uppstått tekniskt fel på, eller efter att den har tappats på marken eller på något annat sätt skadats. Lämna in matberedaren till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning och reparation, eller elektrisk eller mekanisk justering.
8. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
9. Använd inte apparaten utomhus.
10. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
11. Håll händer och redskap på behörigt avstånd från knivar eller skivor i rörelse medan matberedaren körs för att minska risken att allvarliga personskador uppstår, eller att matberedaren skadas. En skrapa eller liknande redskap kan användas, men endast när matberedaren inte är igång.
12. Knivbladen är vassa. Var försiktig när du hanterar vassa skärblad, när skålen töms och vid rengöring.
13. För att minska risken att personskador uppstår, ska aldrig skärkniv eller skivor placeras direkt på motordelen utan att först ha satt fast skålen på rätt sätt.
14. Försäkra dig om att locket har låsts säkert på plats innan du börjar använda matberedaren.
15. Mata aldrig in mat i matberedaren för hand. Använd alltid påmataren.
16. Försök inte att sätta lockets låsmekanism ur spel.

- 17.** Apparaten är avsedd för bruk i hushåll och inom liknande användningsområden, såsom:
- i köksutrymmen för personal i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer
 - i gårdshus
 - av gäster på hotell, motell och i andra boendemiljöer
 - i miljöer av typen bed and breakfast.
- 18.** Var försiktig när du tillsätter het vätska till matberedaren och akta dig för stänk och ånga.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

Elektriska krav

Spänning: 220-240 VAC


Frekvens: 50/60 Hertz

Wattal: 240 Watt

OBS! Om stickkontakten inte passar i vägguttaget ska du kontakta en behörig elektriker. Modifiera inte själv stickkontakten på något sätt.

Avfallshantering av elektrisk utrustning


Sopsortering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet består av 100 % återvinningsbart material och är märkt med återvinningssymbolen . De olika beståndsdelarna bör därför sopsorteras i enlighet med anvisningarna på den lokala återvinningsstationen.

Kassering av produkten

- Den här produkten är märkt enligt EG-direktivet 2012/19/EU rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att sedan slänga denna produkt på ett riktigt sätt bidrar du till att värna om miljö och hälsa.

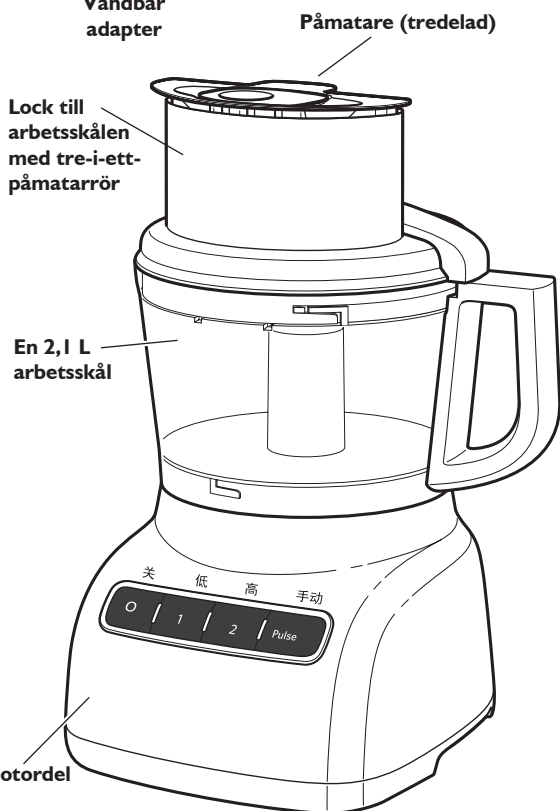
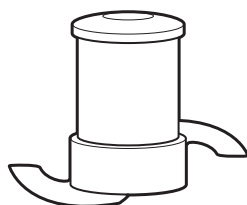
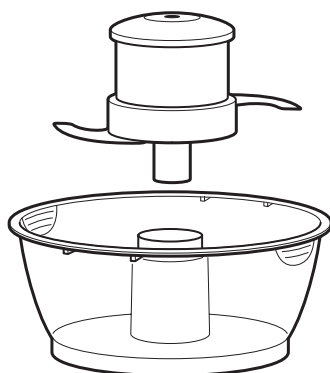
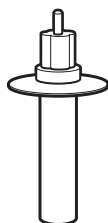
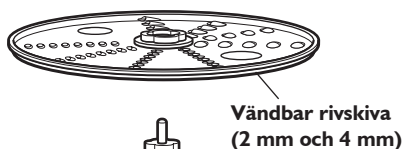
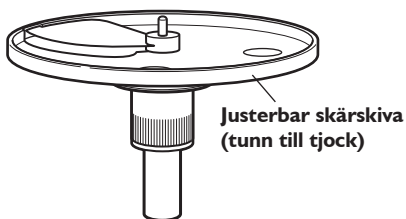


- Om symbolen  finns på produkten eller i den medföljande dokumentationen får den inte slängas i hushållssoporna utan måste lämnas till återvinningsstationen och sorteras som elskrot.

Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenör eller från butiken där du köpte produkten.

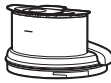

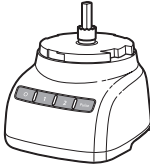
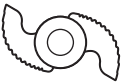
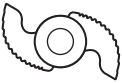

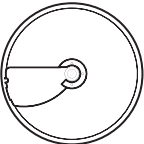
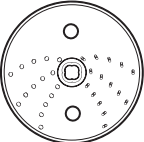
DELAR OCH FUNKTIONER

Matberedarens delar



DELAR OCH FUNKTIONER

Översättning av engelska etiketter på delarna

Delar	Engelsk etikett	Översättning
	CAUTION : Do not open until blades stop	VARNING: Får ej öppnas innan knivbladen stannat.
	Max Fill	Maxpåfyllning
	Liquid Level	Vätskenivå
	TWIST TO LOCK	VRID OM FÖR ATT LÅSA
	Multipurpose	Mångsidigt användningsområde
	PUSH TO LOCK	TRYCKS IN FÖR ATT LÅSA
	Mini Multipurpose	Minikniv med mångsidigt användningsområde
	PUSH TO LOCK	TRYCKS IN FÖR ATT LÅSA
	Dough	Deg
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Justerbar skivning (tunn till tjock)
	Fine Shredding	Finrivning
	Medium Shredding	Medelgrov rivning

Matberedarens viktigaste funktioner

Justerbart skärreglage

Med KitchenAids justerbara skärskiva kan du manuellt justera skärtjockleken från tunt till tjockt.

Hastighet 1/Hastighet 2/pulsstyrning

Två hastigheter och pulsering gör det möjligt att exakt reglera inställningarna för matberedning och uppnå fantastiska resultat med nästan vilken slags mat som helst.

Lock till arbetsskålen med tre-i-ett-påmatarrör

Tre-i-ett-påmatarröret rymmer större bitar (som till exempel tomater, gurkor och potatis) utan att mer än nödvändigt behöva skära upp i mindre bitar.

Påmatare (tredelad)

Tre påmatare finns inkaplade inuti varandra. Ta ut den mellanstora påmataren ur den stora påmataren för att blottställa ett mellanstort påmatarrör för kontinuerlig matberedning.

För kontinuerlig matberedning av mindre bitar (som till exempel örter, nötter, enstaka morötter samt selleri), tar du ut den smala påmataren och använder det smala påmatarröret.

Ett litet hål i botten på den smala påmataren gör det enkelt att strila olja över ingredienserna - bara att fylla på önskad mängd olja eller någon annan flytande ingrediens.

Motordel

Den förstärkta och glidsäkra sockeln bidrar till ökad stabilitet när svårberedd mat körs i beredaren.

TILLBEHÖR

Tillbehör som medföljer

En 2,1 L arbetsskål

Den hållbara och stora arbetsskålen har kapacitet för matberedningar av stora volymer.

En 710 ml miniskål och en minikniv

Miniskålen och minikniven i rostfritt stål lämpar sig utmärkt för små hacknings- och mixningsjobb.

Justerbar skärskiva

Skivan är justerbar från 1 till 6 mm och passar för skivning av de flesta typer av mat.

Vändbar rivskiva

Rivskivan är vändbar för att göra det möjligt att grov- eller finriva ost eller grönsaker.

Vändbar adapter

Den vändbara adaptern används för att ansluta den vändbara rivjärnets drivaxel på motordelen.












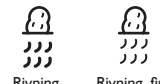


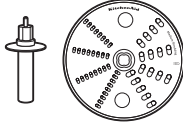



Universalkniven av rostfritt stål

Knivblad med många användningsområden som hackar, maler, mixar och emulgerar på några få sekunder.

Degkniv

Degkniven är speciellt konstruerad för att mixa och knåda jästdeg.

Urvalsguide för tillbehör

Åtgärd	Inställning	Mat	Tillbehör
 Malning Hackning Puré	 	Ost Choklad Frukt Färska örter Nötter Tofu Grönsaker Kött	Universalkniv av rostfritt stål 
 Mixning		Pastasås Pesto Salsa Såser Kaksmet Pajdeg	ELLER Miniskål och liten universalkniv i rostfritt stål 
 Skivning, tunna skivor Skivning, tjocka skivor	 	Frukt (mjuk) Potatis Tomater Grönsaker (mjuka) Ost Choklad Frukt (hård) Grönsaker (hårda)	Justerbar skärskiva 
 Rivning, medelgrovt Rivning, fint	 	Potatis Grönsaker (mjuka) Kål Ost Choklad Frukt (hård) Grönsaker (hårda)	Vändbar rivskiva 
 Knådning		Jästdeg	Degkniv i plast 

! VARNING

Risk för skärskador.

Hantera knivbladen ytterst varsamt.
I annat fall finns risk för att
skärskador uppstår.

Före första användningen

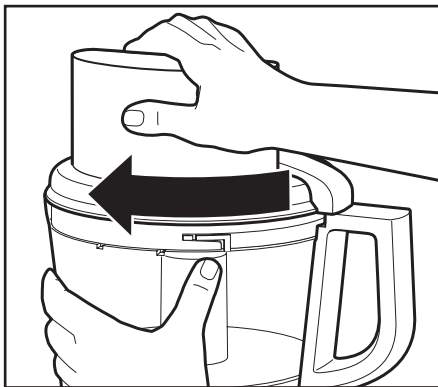
Innan du använder din matberedare för första gången ska du diska alla delar och tillbehör, antingen för hand eller i diskmaskin (se "Skötsel och rengöring").

Ta bort locket från arbetsskålen

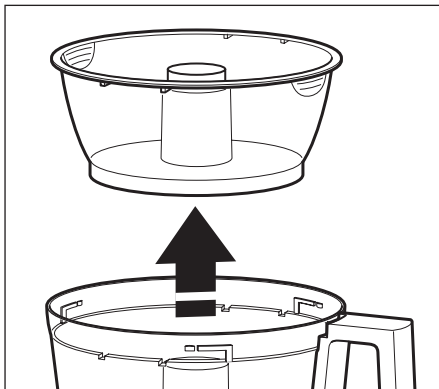
Din matberedare levereras med locket påsatt på arbetsskålen och med miniskålen inuti arbetsskålen.

För att ta av locket från arbetsskålen när denna ska rengöras för första gången gör du så här:

1. Greppa tag i påmatarröret på arbetsskålens lock och vrid medurs för att avlägsna det från arbetsskålen.

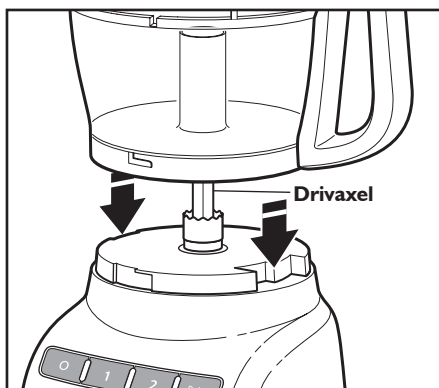


2. Lyft ur miniskålen.

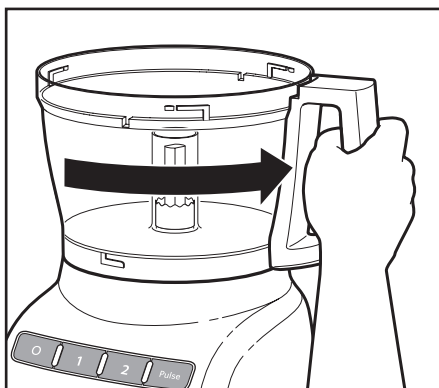


Sätta fast arbetsskålen

1. Placera matberedaren på torr och plan bordsskiva med reglagen vända framåt. Sätt inte i stickkontakten i vägguttaget innan matberedaren har satts ihop fullständigt.
2. Placera arbetsskålen på motordelen och passa ihop den upphöjda delen med fördjupningen på sockeln. Det mittersta hålet ska passas in över drivaxeln.



3. Greppa tag i arbetsskålens handtag och vrid skålen moturs för att låsa fast den på sockeln.

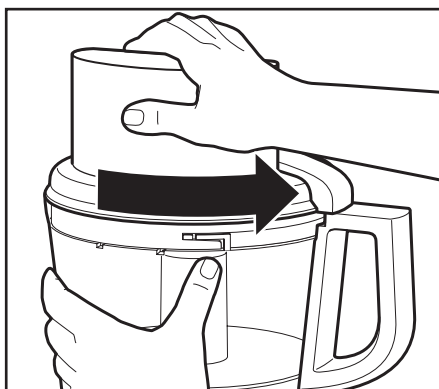


4. Välj det tillbehör som du vill använda och montera fast det enligt instruktionerna på följande sidor.

OBS! Försäkra dig om att montera önskat tillbehör innan du sätter fast locket på arbetsskålen.

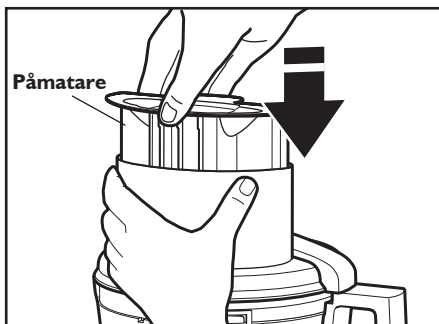
Sätta fast locket på arbetsskålen

1. Placera arbetsskålens lock på arbetsskålen. Med påmatarröret precis till vänster om handtaget på arbetsskålen. Greppa tag i påmatarröret och vrid locket åt höger tills det låses på plats.



2. Passa in påmataren i tre-i-ett-påmatarröret. Se avsnittet "Använda tre-i-ett-påmatarröret" för detaljer om hur du använder påmatarrör och påmatare med ingredienser av olika storlekar.

OBS! Din matberedare kommer inte att fungera om inte arbetsskålen och arbetsskålens lock har låsts fast ordentligt på sockeln, och om inte den stora påmataren har förts in till markeringen för maxpåfyllning på påmatarröret (ungefär halvvägs neråt).

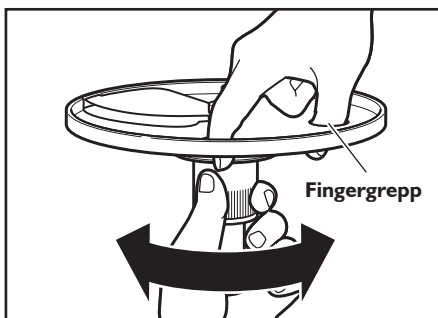


OBS! Försäkra dig om att montera önskat tillbehör innan du sätter fast locket på arbetsskålen.

Montera den justerbara skärskivan

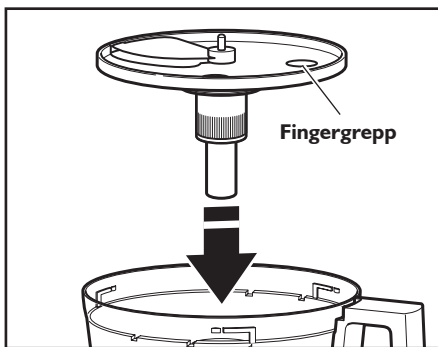
Den justerbara skärskivan justeras enkelt och gör att det blir enkelt att skära och skiva grönsaker. Följ dessa steg för att justera och installera den justerbara skärskivan.

1. Håll fast skärskivan och vrid den räfflade delen av axeln medurs för tunnare skivor, eller moturs för tjockare skivor.



2. Med arbetsskålen på plats håller du fast skärskivan med fingerspetsarna och skjut ner den på drivaxeln.

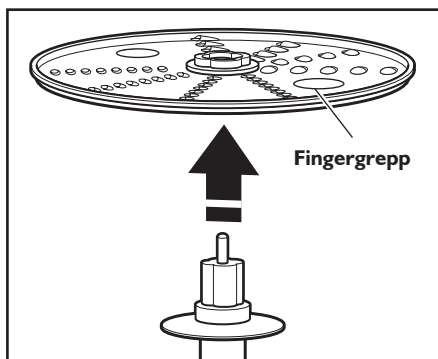
TIPS: Eventuellt kan du behöva vrida på skärskivan tills denna sjunker på plats.



3. Sätt på locket på arbetsskålen och försäkra dig om att den låses på plats.

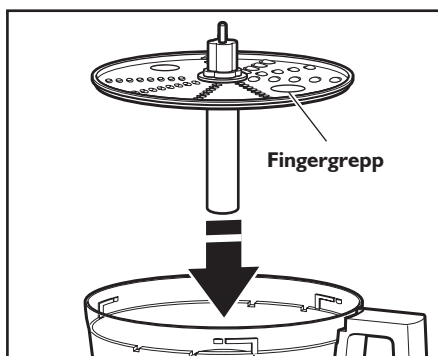
Montera den vändbara rivjärnet

1. Håll fast skivan med hjälp av de två finger-greppen och sätt sedan in den vändbara adaptern i hålet på skivans undersida.



2. Efter att arbetsskålen har satts fast skjuter du så på drivadaptern på drivaxeln.

TIPS: Eventuellt kan du behöva vrida på skärskivan/adaptern tills denna sjunker på plats.

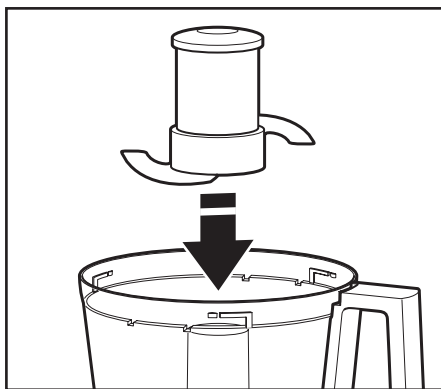


3. Sätt på locket på arbetsskålen och försäkra dig om att den låses på plats.

Montera universalkniven eller degkniven

VIKTIGT: Universalkniven och degkniven kan endast användas med arbetsskålen.

1. Placera kniven på drivaxeln.
2. Roterar kniven så att den sjunker på plats på drivaxeln.



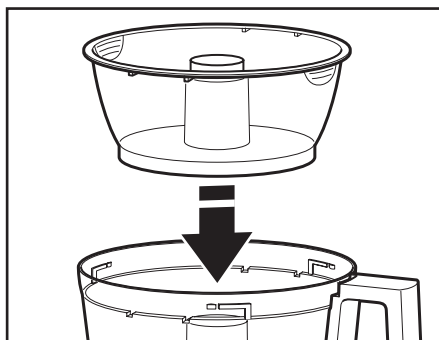
3. Tryck till för att låsa fast den: Tryck bestämt nedåt på universalkniven så långt ner som det går. Universalkniven är utrustad med en intern tätning som sluter tätt över arbetsskålens mitt.



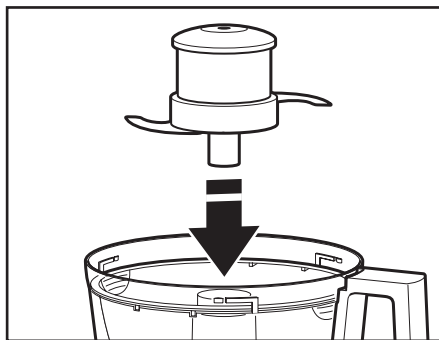
4. Sätt på locket på arbetsskålen och försäkra dig om att den låses på plats. Se avsnittet "Sätta fast locket på arbetsskålen"

Montera miniskålen och minikniven

1. Placera miniskålen inuti arbetsskålen över drivaxeln. Roterar miniskålen tills flikarna på skålens övre kant går in i fördjupningarna överst på arbetsskålen.



2. Skjut in minikniven och placera på drivaxeln. Eventuellt kan du behöva rotera kniven tills den sjunker på plats. Tryck bestämt nedåt för att låsa den på plats.



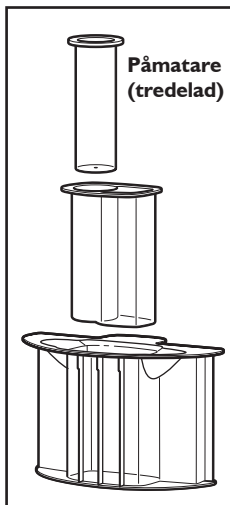
3. Sätt på locket på arbetsskålen och försäkra dig om att den låses på plats.
4. För att avlägsna miniskålen efter körning av matberedaren tar du först av minikniven genom att dra rakt uppåt på locket. Därefter lyfter du skålen rakt uppåt och utåt genom att använda de två fingergreppen som finns längs skålens övre kant.

Använda tre-i-ett-påmatarröret

Tre-i-ett-påmatarröret är utrustat med en påmatare i tre delar. Använd hela påmataren för att bearbeta stora bitar, eller använd de inre delarna för att få medelstora eller små påmatarrör till bearbetning av mindre bitar.

För att skära eller riva små bitar för du in tre-i-ett-påmataren i påmatarröret, och lyfter sedan ur den lilla påmataren för att lägga den åt sidan. Använd det lilla påmatarröret och påmataren för att bearbeta små eller avlånga bitar som morötter eller selleristjälkar. När det lilla påmatarröret inte används ska du se till att den lilla påmataren låses på plats.

För att långsamt strila ner olja eller andra flytande ingredienser i arbetsskålen fyller du bara på den lilla påmataren med önskad mängd vätska. Vätskan kommer sedan att strila ner med jämn hastighet genom ett litet hål i påmatarens botten.



VARNING



Se upp för de roterande knivbladen.

Använd alltid påmataren.

Håll fingrarna borta från öppningarna.

Förvaras utom räckhåll för barn.

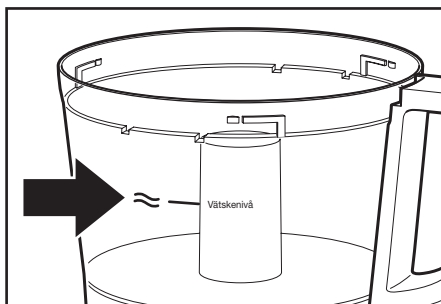
I annat fall finns risk för att skärskador uppstår eller fingrarna skärs av.

Före användning

Innan du börjar använda matberedaren ska du se till att arbetsskålen, knivarna samt locket till arbetsskålen har satts fast ordentligt på matberedarens motordel (se avsnittet "Montera din matberedare").

Maximal vätskenivå

Denna markering på arbetsskålen anger maximal nivå med vätska som kan köras i matberedaren.



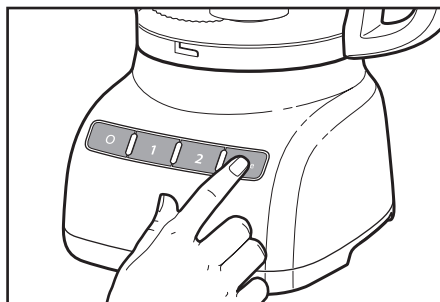
Använda reglaget Hastighet 1/ Hastighet 2

1. För att slå på matberedaren trycker du på knappen Hastighet 1 (låg hastighet, för mjuka ingredienser), eller på knappen Hastighet 2 (hög hastighet, för hårda ingredienser). Matberedaren kommer att köras oavbrutet och indikatorn kommer att lysa.
2. För att stoppa matberedaren trycker du på knappen O (OFF: av). Indikatorlampan kommer att släckas och kniven eller skivan att stoppas inom några sekunder.
3. Vänta till dess att kniven eller skivan har stannat fullständigt innan du avlägsnar locket på arbetsskålen. Försäkra dig om att matberedaren har slagits av innan du avlägsnar locket på arbetsskålen, eller innan du drar ut nätsladden ur vägguttaget.

OBS! Om matberedaren inte fungerar, ska du först försäkra dig om att arbetsskålen och locket har satts fast ordentligt på motordelen (se avsnittet "Montera din matberedare").

Använda pulsstyrningen

Pulsstyrningen gör det möjligt att exakt reglera körningstid och frekvens för matberedningen. Den lämpar sig utmärkt för körningar som kräver varsam beredning. Håll inne knappen PULSE för att påbörja matberedning på hög hastighet, och släpp knappen för att stoppa.



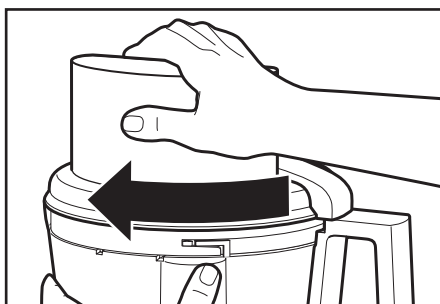
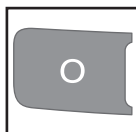
! VARNING

Risk för skärskador.

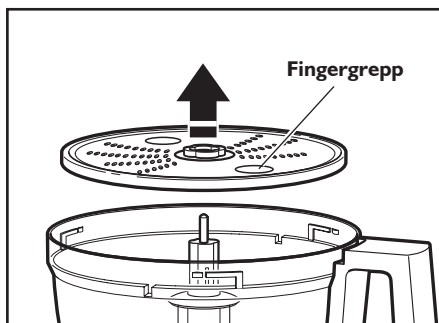
**Hantera knivbladen ytterst varsamt.
I annat fall finns risk för att
skärskador uppstår.**

Avlägsna mixade ingredienser

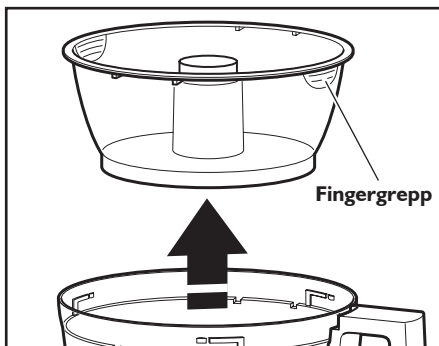
1. Tryck på knappen **O** (OFF: av).
2. Dra ut nätsladden ur vägguttaget innan matberedaren plockas isär.
3. Vrid locket på arbetsskålen åt vänster och ta av det.



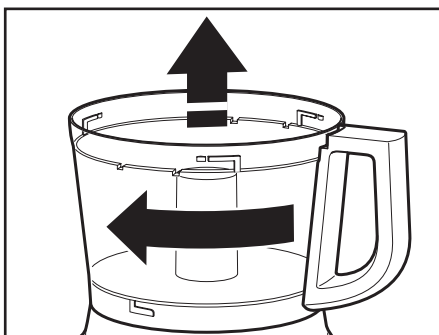
4. Om du använder en skiva ska den också avlägsnas innan skålen tas av från motordelen. Håll tag i skivan med hjälp av de två fingrarna och lyft den rakt uppåt. Ta bort adaptern när du använder det vändbara rivjärnet.



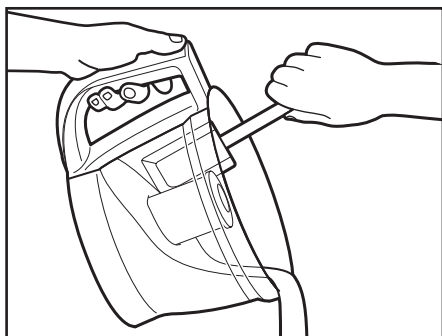
5. Om du använder en miniskål fattar du tag i den med hjälp av fingrarna som finns på skålens övre kant och tar av skålen från motordelen.



6. Vrid arbetsskålen åt vänster för att låsa upp den från motordelen. Lyft upp och ta av den.



7. Universalkniven kan avlägsnas från arbetsskålen innan innehållet töms ur. Du kan även låta kniven sitta kvar och vara fastlåst. Skrapa därefter bort matrester från skålens insida med en spatel.



! VARNING

Risk för skärskador.

**Hantera knivbladen ytterst varsamt.
I annat fall finns risk för att
skärskador uppstår.**

1. Tryck på knappen O (OFF: av).
2. Dra ut nätsladden ur vägguttaget innan matberedaren rengörs.
3. Torka av motordelen och nätsladden med en varm, löddrande trasa och torka rent med en fuktig trasa. Torka sedan med en mjuk trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar.
4. Lägg noga märke till att dessa BPA-fria skålar kräver varsam och speciell hantering. Om du väljer att använda en diskmaskin istället för handdiskning ber vi dig därför att följa nedanstående riktlinjer:
 - Alla delar kan maskindiskas i **övre facket**.
 - Undvik att lägga skålen på dess sida.
 - Använd mild maskindisk som t. ex normal. Undvik höga temperaturscykler såsom grovrengöring, ånga eller kastrullrengöring.
5. Vid diskning av matberedarens delar för hand, ska du undvika att använda slipande rengöringsmedel eller skursvampar. Dessa riskerar att repa eller fläcka arbetsskålen och locket. Torka alla delar grundligt efter att de har diskats.

6. För att undvika att låssystemet skadas ska alltid arbetsskålen och locket förvaras i olåst läge när dessa inte används.



7. Linda nätsladden runtom arbetsskålen. Säkra stickkontakten genom att klämma fast den på nätsladden.

! VARNING

Risk för skärskador.

Hantera knivbladen ytterst varsamt.
I annat fall finns risk för att skärskador uppstår.

Använda universalskärkniven

För att hacka färsk frukt eller grönsaker gör du så här:

Skala, kärna ur och/eller avlägsna fröna. Skär ingredienserna i bitar på 2,5 till

4 cm. Mixa ingredienserna till önskad storlek genom att använda korta pulseringar (1 till 2 sekunder varje gång). Skrapa insidan på skålen om det behövs.

För att göra puré av kokt frukt och kokta grönsaker (förutom potatis) gör du så här:

Tillsätt 60 ml vätska enligt receptet per kopp (235 ml) mat. Bearbeta ingredienserna genom att använda korta pulseringar tills de har blivit finhackade. Fortsätt sedan att köra matberedaren oavbrutet tills du fått önskad konsistens. Skrapa insidan på skålen om det behövs.

För att bereda potatismos gör du så här:

Riv kokt potatis (som fortfarande är het) genom att använda rivskivan. Byt sedan ut rivskivan mot universalkniven. Tillsätt rumstempererat smör, mjölk och kryddning. Pulsera tre till fyra gånger (två till tre sekunder varje gång) tills blandningen är jämn och mjölken absorberats. Överbearbeta inte blandningen.

För att hacka torkad (eller klibbig) frukt gör du så här:

Ingredienserna ska vara måttligt nedkylda. Tillsätt 60 ml mjöl enligt receptet per 120 ml torkad frukt. Mixa frukten genom att använda korta pulseringar tills du fått önskad konsistens.

För att finhacka citrusskal gör du så här:

Använd en vass kniv för att skala av den färgade delen (utan den vita hinnan) från citrusfrukten. Skär skalen i små strimlor. Mixa ingredienserna tills de har finhackats.

För att mala vitlök, eller för att hacka färska örter eller små mängder grönsaker gör du så här:

Medan matberedaren körs tillsätter du ingredienserna genom påmatarröret. Mixa ingredienserna tills de har hackats. För att uppnå bästa möjliga resultat ska du se till att arbetsskålen och örterna är mycket torra innan hackningen påbörjas.

För att hacka nötter eller göra nötsmör gör du så här:

Mixa upp till 710 ml med nötter till önskad konsistens genom att använda korta pulseringar (1 till 2 sekunder varje gång). För att få en mer grov konsistens mixar du mindre partier och pulserar en gång eller två gånger (1 till 2 sekunder varje gång). Pulsera oftare för finare konsistens. För nötsmör mixar du oavbrutet tills blandningen är jämn. Förvara i kylskåp.

OBS! Matberedning av nötter och andra hårda ingredienser kan eventuellt göra repor på skålens insida.

För att hacka kokt eller rått kött, fågel, eller fisk och skaldjur gör du så här:

Ingredienserna ska vara mycket nedkylda. Skär i bitar på 2,5 cm. Mixa upp till 455 g varje gång till önskad storlek genom att använda korta pulseringar (1 till 2 sekunder varje gång). Skrapa insidan på skålen om det behövs.

För att göra bröd, kakor eller kexsmulor gör du så här:

Bryt isär ingredienserna i bitar på 3,5 till 5 cm. Mixa tills du fått en fin konsistens. För att få större bitar pulserar du två till tre gånger (en till två sekunder varje gång). Mixa därefter tills du fått en fin konsistens.

För att smälta choklad enligt ett recept gör du så här:

Blanda choklad och socker enligt receptet i en arbetskål. Mixa ingredienserna tills de har finhackats. För att hetta upp vätska enligt ett recept gör du så här: Medan matberedaren körs häller du het vätska genom påmatarröret. Mixa tills blandningen är jämn.

För att riva hårda ostar (som t.ex. parmesan- eller pecorinoost) gör du så här:

Försök aldrig att riva ost som inte kan stickas igenom med knivspetsen. Du kan även använda universalkniven för att riva hårda ostar. Skär osten i bitar på 2,5 cm. Lägg över bitarna i arbetskålen. Bearbeta ingredienserna genom att använda korta pulseringar tills de har blivit grovhackade. Fortsätt matberedningen oavbrutet tills osten finrivits. Ostbitar kan även tillsättas genom påmatarröret under pågående rivning.

Använd en skär- eller rivskiva.

! VARNING



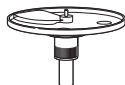
Se upp för de roterande knivbladen.

Använd alltid påmataren.

Håll fingrarna borta från öppningarna.

Förvaras utom räckhåll för barn.

I annat fall finns risk för att skärskador uppstår eller fingrarna skärs av.



För att skära eller riva frukt eller grönsaker som är långa och har en relativt liten diameter, såsom selleri, morötter och bananer, gör du så här:

Skär ingredienserna i lagom stora bitar som går ner i påmatarröret vertikalt eller horisontellt, och packa ihop innehållet i påmatarröret för att hålla allt på plats. Kör med ett jämnt tryck med på mataren. Eller så kan du använda det lilla påmatarröret inuti påmataren i två delar. Lägg maten vertikalt inuti röret och använd den lilla påmataren för att bearbeta ingredienserna.



För att skära eller riva frukt och grönsaker som är runda (som t.ex. lök, äpplen och paprika) gör du så här:

Skala, kärna ur och avlägsna frön. Skär frukten eller grönsaken i halvor eller halva halvor som passar i påmatarröret. Fyll på i påmatarröret. Kör med ett jämnt tryck med på mataren.

För att skära eller riva frukt och grönsaker av liten storlek (som t.ex. jordgubbar, svamp och rädisor) gör du så här:

Lägg maten vertikalt eller horisontellt i lager inuti påmatarröret. Fyll påmatarröret fullt så att maten hålls på plats. Kör med ett jämnt tryck med på mataren. Eller så kan du använda det lilla påmatarröret inuti påmataren i två delar. Lägg maten vertikalt inuti röret och använd den lilla påmataren för att bearbeta ingredienserna.

För att skära okokt kött eller fågel (såsom strimlat kött) gör du så här:

Skär eller rulla ihop maten så att den passar i påmatarröret. Linda in och frys maten tills den känns hård (30 minuter till 2 timmar, beroende på matens tjocklek). Kontrollera så att du helt säkert fortfarande kan sticka igenom maten med spetsen på en vass kniv. Om du inte kan det låter du maten tina upp något. Kör med ett jämnt tryck med på mataren.

För att skära kokt kött eller fågel (inklusive salami, pepperoni osv.) gör du så här:

Ingredienserna ska vara nedkylda. Skär dem i bitar som passar i påmatarröret. Kör livsmedel med ett jämnt tryck på mataren.

För att riva spenat och andra bladgrönsaker gör du så här:

Stapla upp grönsakerna i en hög. Rulla ihop och lägg dem stående i påmatarröret. Kör med ett jämnt tryck med på mataren.



För att riva fasta och mjuka ostar gör du så här:

Fast ost ska vara nedkyld. För att uppnå bästa resultat med mjuka ostar (som t.ex. mozzarella), fryser du ned osten tio till femton minuter innan den körs i matberedaren. Skär den i bitar som passar i påmatarröret. Kör med ett jämnt tryck med på mataren.

Använda degkniven



Degkniven är speciellt konstruerad för att mixa och knåda jästdeg snabbt och grundligt. För att uppnå bästa resultat ska knådning inte göras enligt recept där mer än 300 - 400 g mjöl används.

Praktiska tips

- För att undvika att kniven eller motorn skadas ska inte sådan mat bearbetas som är så hård eller nedfryst att den inte kan stickas igenom med spetsen på en vass kniv. Om en hård matbit (som t.ex. en morot) kilas fast eller på annat sätt fastnar på kniven ska matberedaren stoppas och kniven frigöras. Därefter ska maten försiktigt avlägsnas från kniven.
- Överfyll inte arbetsskålen eller miniskålen. För att få tunna blandningar ska arbetsskålen fyllas till hälften eller till två tredjedelar. För att få tjockare blandningar ska arbetsskålen fyllas upp till tre fjärdedelar. För vätskor fyller du upp till maximal nivå såsom beskrivs i avsnittet "Hur du använder matberedaren - maximal vätskenivå". Vid hackning ska arbetsskålen inte fyllas mer än till en tredjedel eller till hälften. Använd miniskålen för upp till 235 ml vätska eller 150 g till fasta ingredienser.
- Placera skärskivorna på ett sådant sätt att skärytan befinner sig precis till höger om påmatarröret. Därigenom kan kniven rotera ett helt varv innan den kommer i kontakt med maten.
- För att dra nytta av matberedarens hastighet ska ingredienserna som ska hackas släppas ner genom påmatarröret medan matberedaren körs.
- Olika ingredienser kräver olika grad av tryck med påmataren för att uppnå bästa möjliga resultat med rivningen och skärningen. I allmänhet ska ett lätt tryck användas för mjuka och ömtåliga matvaror (jordgubbar, tomater osv.), ett måttligt tryck för något tåligare matvaror (zucchini, potatis osv.), och ett mer fast och hårt tryck för hårdare matvaror (morötter, äpplen, hårda ostar, delvis fryst kött osv.).

- Mjuk och medelhård ost kan eventuellt flyta ut på, eller rulla upp på, rivskivan. För att undvika att detta sker ska endast ost som kylts ner ordentligt rivas.
- Ibland händer det att avlånga matvaror, som till exempel morötter eller selleri, faller omkull inuti påmatarröret, vilket får till följd att skärningen utförs ojämnt. För att minimera förekomsten av detta ska sådana matvaror skäras i flera bitar och sedan packas ihop inuti påmatarröret. För bearbetning av små eller avlånga bitar kommer det lilla påmatarröret inuti den tvådelade påmataren speciellt väl till hands.



- Vid beredning av en tårta, kaksmet eller scones ska du använda universalkniven för att kunna skumma fett och gräddes. Tillsätt sedan ingredienserna. Lägg nötter och frukt överst på mjölblandningen för att förhindra överhackning. Bearbeta nötter och frukt genom att använda korta pulseringar tills de har blandats med de andra ingredienserna. Överbearbeta inte blandningen.
- När riven eller skuren mat travas upp på skålens ena sida ska matberedaren stoppas och maten omfördelas med hjälp av en spatel.
- När endast lite grann mat finns kvar i botten av skålen närmast skär- eller rivskivan ska maten avlägsnas.
- Några få, större bitar med mat kan eventuellt finnas kvar överst på skivan efter skärning eller rivning. Du kan skära dessa bitar för hand och sedan tillsätta i blandningen.

TIPS FÖR BRA RESULTAT

- Planera matberedningsprocedurer för att minimera rengöringen av skålen. Bearbeta torra eller fasta ingredienser innan flytande ingredienser bearbetas.
- För att på ett smidigt sätt rengöra universalkniven från matrester tömmer du bara arbetsskålen, sätter tillbaka locket och pulserar i en eller två sekunder för att snurra kniven tills den är rengjord.
- Efter att arbetsskålens lock har tagits av ska det placeras upp och ner på köksbänken. Detta kommer att underlätta att hålla köksbänken ren.
- Använd en spatel för att få bort ingredienser från arbetsskålen.
- Din matberedare är inte konstruerad för att användas till följande:
 - Mala kaffeböner, säd eller hårda kryddor.
 - Mala ben eller andra oätliga delar på matvaror.
 - Bearbeta rå frukt eller grönsaker till vätskeform.
 - Skära hårdkokta ägg eller ej nedkyllt kött.
- Om någon plastdel skulle bli missfärgad på grund av någon speciell typ av mat som körs i matberedaren ska denna del rengöras med citronsaft.



Om din matberedare skulle få något tekniskt fel, eller inte fungera alls, kontrollera följande:

Matberedaren går inte igång:

- Försäkra dig om att skålen och locket har passats ihop på rätt sätt samt låsts på plats, och att den stora påmataren har förts in i påmatarröret.
- Vid användning av det stora påmatarrörets öppning ska du försäkra dig om att maten inte har fyllts på över markeringen för maxpåfyllning på påmatarröret.



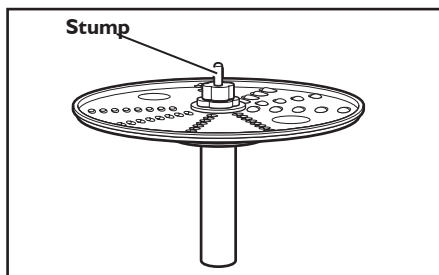
- Tryck endast på en knapp i taget. Matberedaren kommer inte att fungera om mer än en knapp trycks in på samma gång.
- Sitter matberedarens stickkontakt i vägguttaget?
- Är säkringen i matberedarens krets hel? Se till att kretsens huvudbrytare är tillslagen, om sådan finns.
- Ta ut matberedarens stickkontakt ur vägguttaget för att därefter sätta tillbaka den i uttaget.
- Om matberedaren inte har rumstemperatur, väntar du tills den svalnat till rumstemperatur och gör sedan ett nytt försök.

Matberedaren river eller skär inte som den ska:

- Försäkra dig om att skivans upphöjda knivsida är i uppåtläget på centraladaptorn.
- Om den justerbara skärkniven används ska du se till att den har rätt tjocklek inställd.
- Försäkra dig också om att ingredienserna är lämpliga att skäras eller rivs. Se avsnittet "Tips för bra resultat".

Arbetskålens lock kan inte stängas när skivan används:

- Försäkra dig om att skivan har monterats korrekt med den upphöjda stumpen överst, samt att denna har placerats i rätt läge på adaptorn.



Om problemet inte beror på någon av ovanstående faktorer, ser du efter i avsnittet "Service och garanti".

Garanti för Household KitchenAid matberedare

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: För modell 5KFP0925: Tre års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer om matberedaren används för andra ändamål än normal matberedning. B. Skador till följd av olyckor, förändringar, felaktig användning, ovarsam hantering eller installation/ användning som inte uppfyller lokala elsäkerhetsföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Servicecenter

All service måste utföras lokalt av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter. Kontakta återförsäljaren för enheten för att få namnet på närmaste auktoriserade KitchenAid servicecenter.

EI & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
0700-906591

Rakspecialisten
Möllenvångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Centralservice i Osby AB
Tegvägen 4
283 44 OSBY
0479-13048

Kundtjänst

SEBASTIAN AB
Österlånggatan 41/Box 2085
S-10312 STOCKHOLM
Tel: 08-555 774 00

**Om du vill ha mer information ska du besöka vår webbplats på:
www.KitchenAid.eu**

© 2014. Alla rättigheter förbehålls.
Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.

Innholdsfortegnelse

SIKKERHETSFRSKRIFTER FOR FOODPROSESSOREN	
Viktige forholdsregler	204
Krav til strmforsyning	206
Kassering av elektrisk utstyr	206
DELER OG FUNKSJONER	
Foodprosessorens deler	207
Oversettelse av engelsk merking på delene	208
Viktige funksjoner på foodprosessoren	209
TILBEHØR	
Inkludert tilbehør	209
Veiledning for valg av tilbehør	210
SLIK KLARGJØR DU FOODPROSESSOREN FOR FØRSTE GANGS BRUK	
F�r førstegangs bruk	211
Fjerne arbeidsbollens skjold fra arbeidsbollen	211
MONTERING AV FOODPROSESSOREN	
Feste arbeidsbollen	212
Feste arbeidsbollens skjold	212
Montering av den justerbare kutteskiven	213
Montering av den vendbare riveskiven	213
Montering av universalkniven og eltekniven	214
Montering av minibollen og minikniven	214
Bruk av 3-i-1-materøret	215
SLIK BRUKER DU FOODPROSESSOREN	
F�r bruk	216
Maksimalt væskenivå	216
Bruk av Hastighet 1/Hastighet 2-kontrollen	216
Bruke pulsreguleringen	216
Fjerning av behandlet mat	217
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	218
TIPS FOR GODE RESULTATER	
Bruke universalkniven	219
Bruke kutteskiven og riveskiven	220
Bruke eltekniven	221
Nyttige r�d	221
FEILSØKING	223
SERVICE OG GARANTI	224

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

Vi har satt inn en rekke sikkerhetanvisninger i denne bruksanvisningen og på utstyret. Les alltid sikkerhetsanvisningene og følg dem nøye.



Dette er varselsymbolet.

Dette symbolet gjør deg oppmerksom på mulige farer som kan ta livet av eller skade deg eller andre.

Alle sikkerhetsanvisninger følger etter varselsymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr:

! FARE

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke umiddelbart følger anvisningene.

! ADVARSEL

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke følger anvisningene.

Alle sikkerhetsanvisninger angir hvilken potensiell fare det gjelder, hvordan du reduserer risikoen for skade, og hva som kan skje hvis du ikke følger instruksjonene.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Grunnleggende forholdsregler skal alltid etterfølges ved bruk av elektriske apparater, inkludert følgende:

1. Les gjennom alle instruksjoner. Feil bruk av apparatet kan føre til personskader.
2. For å beskytte deg mot elektrisk støt, må du ikke legge foodprosessoren i vann eller annen væske.
3. Dette apparatet er ikke laget for å brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller uten nødvendig erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
4. Pass på at barn ikke leker med apparatet. Apparatet skal ikke brukes av barn. Apparatet og ledningen skal være utenfor barns rekkevidde. Barn skal ikke rengjøre eller utføre brukervedlikehold på apparatet uten tilsyn.

5. Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk, før deler settes på eller tas av, og før apparatet rengjøres.
6. Unngå kontakt med deler i bevegelse.
7. Apparatet må ikke brukes hvis ledningen eller støpslet er defekt eller hvis apparatet har en feil eller faller på gulvet eller skades på annen måte. Kontakt da nærmeste autoriserte servicesenter for reparasjon eller for elektrisk eller mekanisk justering.
8. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
9. Må ikke brukes utendørs.
10. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.
11. For å redusere risikoen for alvorlig personskade eller skade på foodprosessoren under matlagingen, må du holde hender og redskap borte fra kniver eller skiver som roterer. Du kan bruke en skraper, men bare når foodprosessoren er avslått.
12. Kniven er skarp. Vær forsiktig når du håndterer skarpe kniver, tømmer bollen og under rengjøring.
13. For å redusere risikoen for skade, må du ikke sette kniver eller skiver på foten før bollen er satt ordentlig på plass.
14. Før du bruker apparatet, må du forsikre deg om at lokket er riktig festet.
15. Legg aldri i mat for hånd. Bruk alltid stamperen.
16. Forsøk ikke å hindre sperreanordningen for lokket.

- 17.** Apparatet er ment for husholdningsbruk og lignende som f.eks.:
- bemannede kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer
 - gårdshus
 - av gjester på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer
 - steder som tilbyr overnatting med frokost
- 18.** Vær forsiktig hvis varm væske tømmes i foodprosessoren, da den kan sprute ut av maskinen på grunn av plutselig dampdannelse.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN

Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.

Krav til strømforsyning

Spenning: 220-240 volt


Frekvens: 50/60 Hertz

Wattforbruk: 240 Watt

MERK: Hvis støpselet ikke passer i stikkontakten, må du ta kontakt med en faglært elektriker. Støpselet må ikke på noen måte forandres.

Kassering av elektrisk utstyr

Kassering av innpakningsmaterialet


Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbar og er merket med resirkulerings-symbolet . De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.

Kassering av produktet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EUdirektiv 2012/19/EU om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

- Ved å sikre at dette produktet blir avhendet på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse som ellers kunne forårsakes av uhensiktsmessig avfallshåndtering av dette produktet.

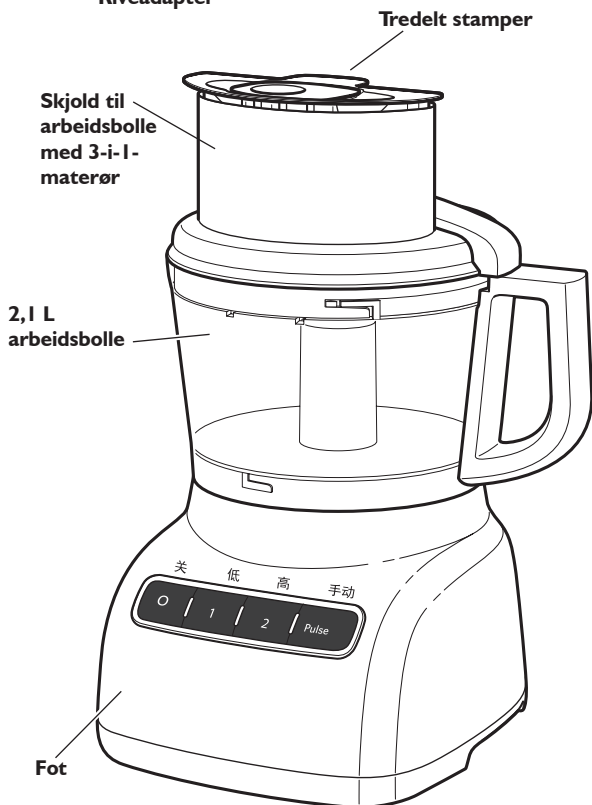
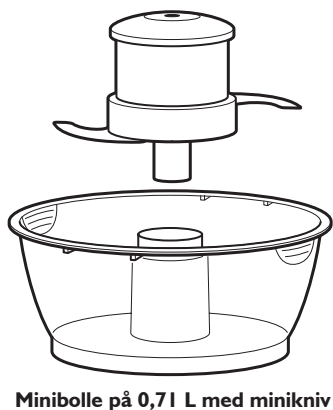
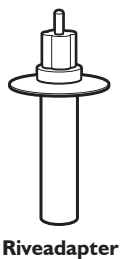
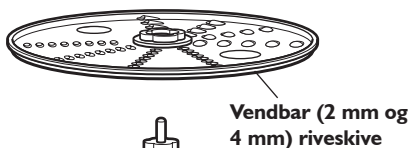
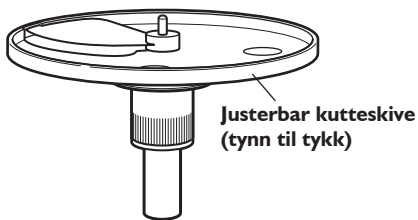


- Symbolet  på produktet eller på den vedlagte dokumentasjonen indikerer at det ikke skal behandles som husholdningsavfall, men tas med til en egnet innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

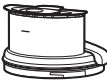

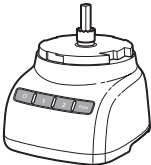
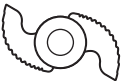
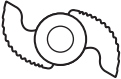

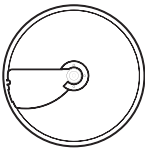
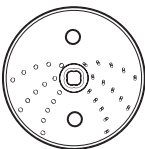
DELER OG FUNKSJONER

Foodprosessorens deler



DELER OG FUNKSJONER

Øversettelse av engelsk merking på delene

Deler	Engelsk merkelapp	Øversettelse
	CAUTION : Do not open until blades stop	FORSIKTIG: Ikke åpne f�r knivene har stanset
	Max Fill	Maks. mengde
	Liquid Level	V�skeniv�
	TWIST TO LOCK	VRI FOR � L�SE
	Multipurpose	Universal
	PUSH TO LOCK	TRYKK NED FOR � L�SE
	Mini Multipurpose	Mini universal
	PUSH TO LOCK	TRYKK NED FOR � L�SE
	Dough	Deig
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Justerbar kutting (tynn til tykk)
	Fine Shredding	Fin riving
	Medium Shredding	Middels riving

Viktige funksjoner på foodprosessoren

Justerbar skjærekontroll

KitchenAids justerbare kutteskive lar deg manuelt justere skjæretykkelsen fra tynn til tykk.

Hastighet 1/Hastighet 2 /Pulsregulering

To hastigheter og puls gir nøyaktig kontroll, slik at du får flotte resultater med nesten all mat.

Skjold til arbeidsbolle med 3-i-1-materør

3-i-1-matetuben har plass til store gjenstander – som for eksempel tomater, agurker og poteter – med minimal oppstykking og kutting.

Tredelt stamper

Tre stampere ligger inni hverandre. Fjern den mellomstore stampere fra den største stampere for å vise det mellomstore materøret for kontinuerlig behandling.

For kontinuerlig behandling av mindre ingredienser (f.eks. urter, nøtter, gulrøtter enkeltvis, og seleri), fjerner du den tynne stampere og bruker det tynne materøret.

Et lite hull i bunnen av den tynne stampere gjør det enkelt å helle olje over ingrediensene – bare fyll den med ønsket mengde olje eller annen væskeingrediens.

Fot

Den tunge, sklisikre foten gir økt stabilitet og reduserer vibrasjoner ved tung bruk av foodprosessoren.

TILBEHØR

Inkludert tilbehør

2,1 L arbeidsbolle

Den solide og store arbeidsbollen sørger for kapasitet for store porsjoner.

Minibolle på 0,71 L med minikniv

Minibollen og minikniven av rustfritt stål er perfekt for hakking og blanding av små mengder.

Justerbar kutteskive

Skiven kan justeres fra omtrent 1 til 6 mm for kutting av de fleste ingredienser.

Vendbar riveskive

Riveskiven kan vendes slik at man kan velge mellom grov- og finrevet ost og grønnsaker.

Riveadapter

Riveadapteren brukes til å koble riveskiven til drivakselen på basen.








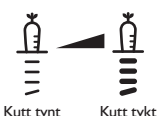


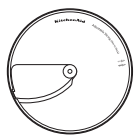
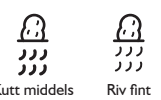


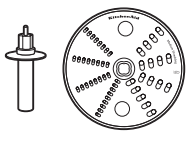



Universalkniv av rustfritt stål

Allsidig kniv som på få sekunder hakker, maler, blander og rører sammen.

Eltekniv

Eltekniven er spesielt utformet for å blande og kna gjærdeig.

Veiledning for valg av tilbehør

Handling	Innstilling	Mat	Tilbehør
 <p>Finhakk Hakk Puré</p>	 	Ost Sjokolade Frukt Ferske urter Nøtter Tofu Grønnsaker Kjøtt	Universalkniv av rustfritt stål 
 <p>Mikse</p>		Pastasaus Pesto Salsa Sauser Kakedeig Paideig	ELLER Minibolle og miniuniversalkniv i rustfritt stål 
 <p>Kutt tynt Kutt tykt</p>	 	Frukt (myk) Poteter Tomater Grønnsaker (myke)	Justerbar kutteskive 
 <p>Kutt middels Riv fint</p>	 	Ost Sjokolade Frukt (hard) Grønnsaker (harde)	Vendbar riveskive 
 <p>Elte</p>		Gjerdeig	Eltekniv i plast 

⚠ ADVARSEL

Fare for å kutte seg

Knivene må håndteres forsiktig.

Hvis du ikke gjør det, kan det føre til kuttskader.

Før førstegangs bruk

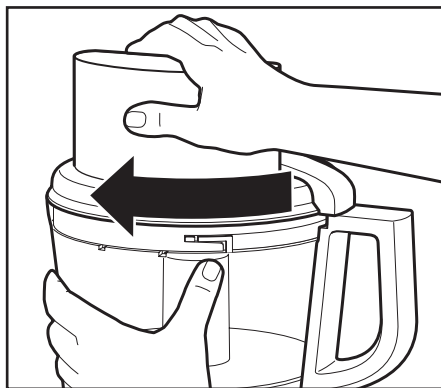
Før du bruker foodprosessoren for første gang, må du vaske alle deler og tilbehør, enten for hånd eller i oppvaskmaskinen (se "Vedlikehold og rengjøring").

Fjerne arbeidsbollens skjold fra arbeidsbollen

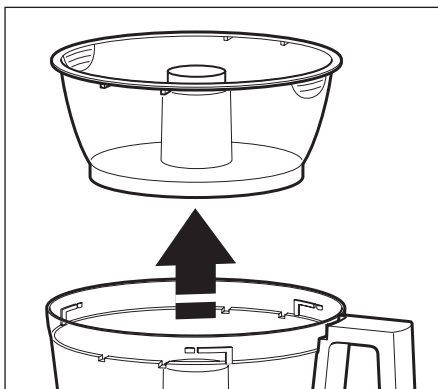
Foodprosessoren leveres med skjoldet til arbeidsbollen montert på arbeidsbollen, og med minibollen inni arbeidsbollen.

Slik fjerner du arbeidsbollens skjold fra arbeidsbollen før første gangs rengjøring:

1. Grip materøret på arbeidsbollens skjold, og vri det med klokken for å fjerne det fra arbeidsbollen.



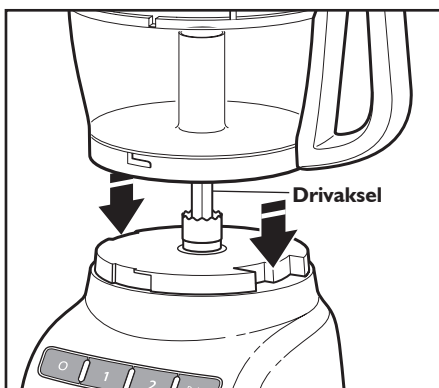
2. Løft ut minibollen.



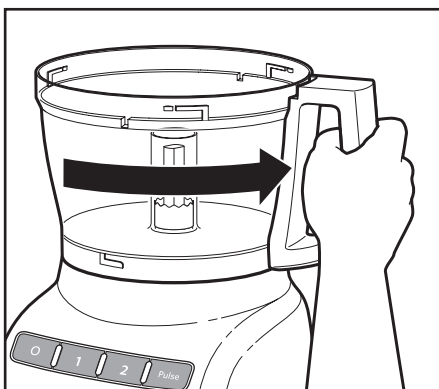
MONTERING AV FOODPROSESSOREN

Feste arbeidsbollen

1. Sett foodprosessoren på en tørr, plan benkeplate med bryterne mot deg. Foodprosessoren må ikke tilkobles før den er ferdig montert.
2. Plasser arbeidsbollen på foten, og pass på at den hevede delen går inn i hakket i foten. Hullet i midten skal passe over drivskaftet.



3. Grip håndtaket på arbeidsbollen og vri bollen mot klokken for å feste den på foten.

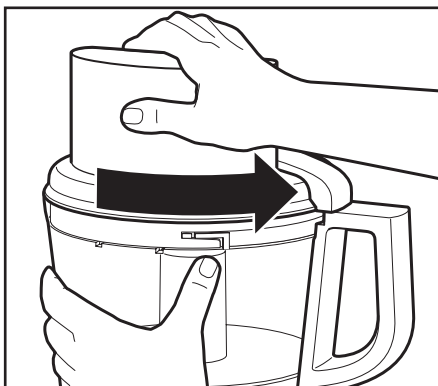


4. Velg tilbehøret du vil bruke, og monter det i henhold til anvisningene på følgende sider.

MERK: Sørg for at du monterer ønsket tilbehør før du fester arbeidsbollens skjold.

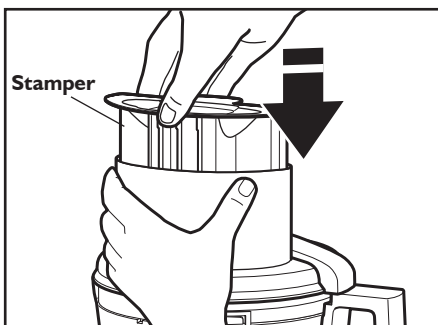
Feste arbeidsbollens skjold

1. Sett skjoldet til arbeidsbollen på arbeidsbollen med materøret litt til venstre for arbeidsbollehandtaket. Hold i materøret og drei skjoldet til høyre til det låses på plass.



2. Fest stamperen på 3-i-1-materøret. Se "Bruk av 3-i-1-materøret" for informasjon om hvordan du arbeider med mat av ulik størrelse.

MERK: Foodprosessoren vil ikke virke hvis arbeidsbollen og skjoldet til arbeidsbollen ikke er ordentlig låst fast til foten, og stamperen er satt inn til streken for maksimalt væsknivå på materøret (omtrent halvveis).

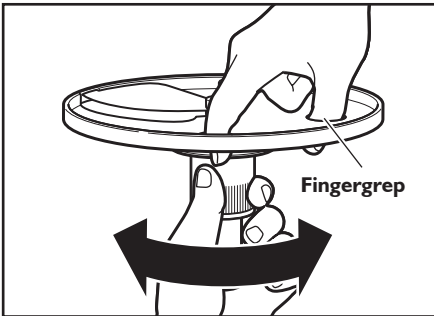


MERK: Sørg for at du monterer ønsket tilbehør før du fester arbeidsbollens skjold.

Montering av den justerbare kutteskiven

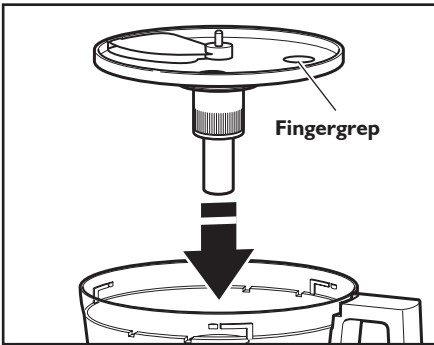
Den justerbare kutteskiven justeres enkelt og gjør skjærejobber enkle. Følg disse trinnene for å justere og montere den justerbare kutteskiven.

1. Hold kutteskiven og vri den rillete delen av basen med klokken for å skjære tynnere eller mot klokken for tykkere skiver.



2. Mens arbeidsbollen er på plass, holder du kutteskiven i fingregrepen og senker den ned mot drivakselen.

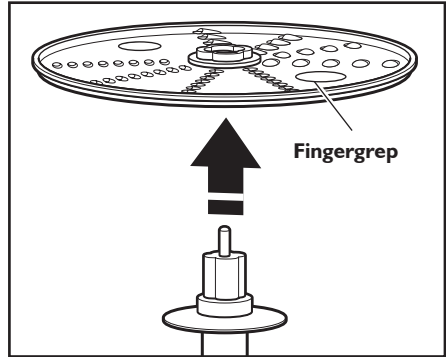
TIP: Du kan måtte skru skiven til den faller ned på plass.



3. Fest skjoldet til arbeidsbollen, og sørg for at det er låst på plass.

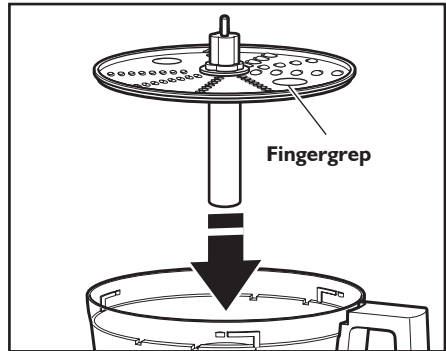
Montering av den vendbare riveskiven

1. Hold den vendbare riveskiven ved hjelp av de to håndtakene og sett skiveadapteren inn i hullet nederst på skiven.



2. Når arbeidsbollen er montert, skyver du drivadapteren ned på drivakselen.

TIP: Du kan måtte vri skiveadapteren til den faller ned på plass.

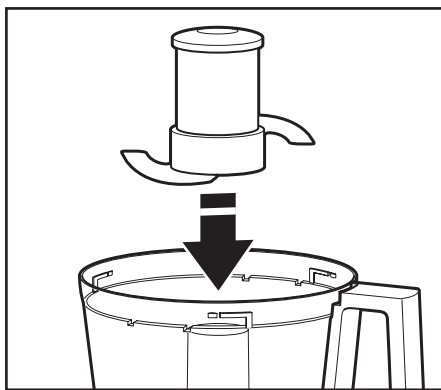


3. Fest skjoldet til arbeidsbollen, og sørg for at det er låst på plass.

Montering av universalkniven og eltekniven

VIKTIG: Universalkniven og eltekniven kan kun brukes med arbeidsbollen.

1. Sett kniven på drivakselen.
2. Drei kniven så den faller på plass på drivakselen.



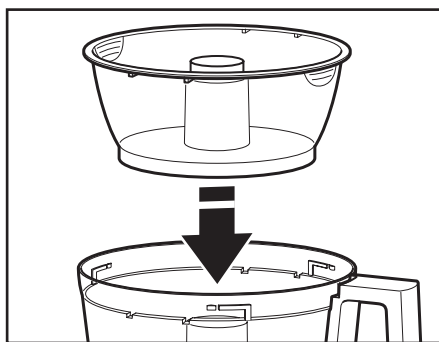
3. Trykk for å låse: trykk bestemt ned på universalkniven til den går så langt ned som den kan. Universalkniven har innebygget forsegling som passer tett over midten av arbeidsbollen.



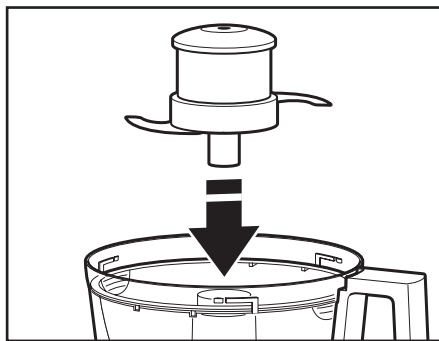
4. Fest skjoldet til arbeidsbollen, og sørg for at det er låst på plass. Se avsnittet "Feste arbeidsbollens skjold".

Montering av minibollen og minikniven

1. Sett minibollen inn i arbeidsbollen over drivakselen. Roter minibollen til tappene på bollens øverste kant faller inn i fordypningene øverst på arbeidsbollen.



2. Sett minikniven på plass, og sett den på drivakselen. Det kan bli nødvendig å dreie kniven til den faller på plass. Trykk den bestemt ned for å låse den på plass.



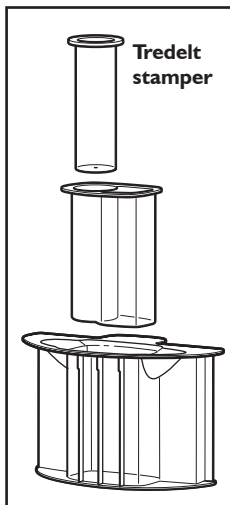
3. Fest skjoldet til arbeidsbollen, og sørg for at det er låst på plass.
4. Vil du fjerne minibollen etter behandling, fjerner du minikniven ved å trekke lokket rett opp. Deretter løfter du bollen rett opp og ut, ved hjelp av de to håndtakene på bollens øverste kant.

Bruk av 3-i-1-materøret

3-i-1-materøret har en stamper med tre deler. Bruk hele stamperen for større ingredienser, eller bruk de indre delene til å lage mellomstore eller små materør for behandling av mindre ingredienser.

Vil du kutte eller rive mindre ingredienser, setter du den tredelte stamperen inn i materøret, og løfter ut den lille stamperen for å fjerne den. Bruk det lille materøret og stamperen for å behandle små eller tynne ingredienser, som individuelle gulrøtter eller seleristilker. Når du ikke bruker det lille materøret, må du sørge for å låse den lille stamperen på plass.

Vil du helle olje eller andre væskeingredienser sakte ned i arbeidsbollen, fyller du bare den lille stamperen med ønsket mengde væske. Et lite hull nederst på stamperen sørger for at den væsken tilføres ved konstant hastighet.



⚠ ADVARSEL



Fare for roterende kniv

Bruk alltid stamperen.

Hold fingrene borte fra åpningene.

Oppbevar den utilgjengelig for barn.

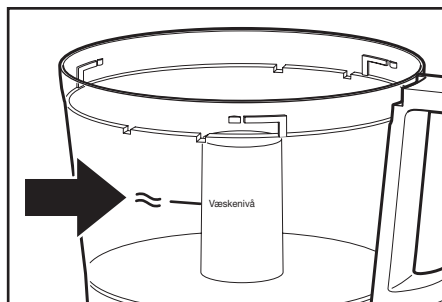
Hvis du ikke overholder disse reglene, kan det føre til amputasjon eller kuttskader.

Før bruk

Før du bruker foodprosessoren, må du passe på at arbeidsbollen, knivene og skjoldet til arbeidsbollen er riktig montert på foodprossessorfoten (se "Montering av foodprosessoren").

Maksimalt væsknivå

Denne streken på arbeidsbollen angir det maksimale væsknivået som kan behandles av foodprosessoren.



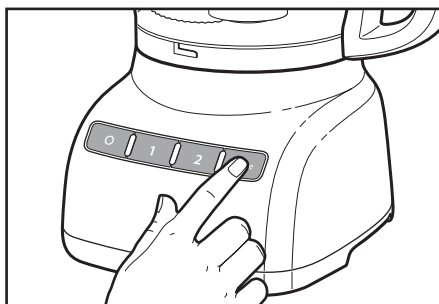
Bruk av Hastighet 1/ Hastighet 2-kontrollen

1. Vil du slå på foodprosessoren, trykker du på Hastighet 1-knappen (lav hastighet, for myk mat) eller Hastighet 2-knappen (høy hastighet, for hard mat). Foodprosessoren går uavbrutt, og indikatorlyset er tent.
2. Trykk på "O"-knappen (AV) for å slå av foodprosessoren. Indikatorlampen slås av, og kniven eller skiven stanser i løpet av noen sekunder.
3. Vent til kniven eller skiven har stoppet helt opp, før du fjerner skjoldet til arbeidsbollen. Slå alltid av foodprosessoren før du fjerner skjoldet til arbeidsbollen, eller før du trekker ut støpslet.

MERK: Hvis foodprosessoren ikke starter, må du kontrollere at arbeidsbollen og skjoldet er riktig festet på foten (se "Montering av foodprosessoren").

Bruke pulsreguleringen

Pulsreguleringen gir deg nøyaktig kontroll over behandlingens varighet og frekvens. Det er flott for jobber som krever en lett hånd. Bare trykk på "PULSE"-knappen og hold den inne for å begynne behandlingen, og slipp den for å stoppe.



! ADVARSEL

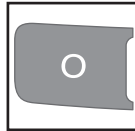
Fare for å kutte seg

Knivene må håndteres forsiktig.
Hvis du ikke gjør det, kan det føre til kuttskader.

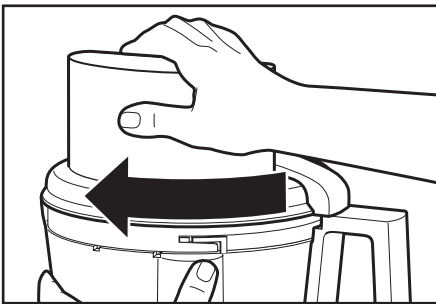
Fjerning av behandlet mat

1. Trykk på O-knappen (AV).

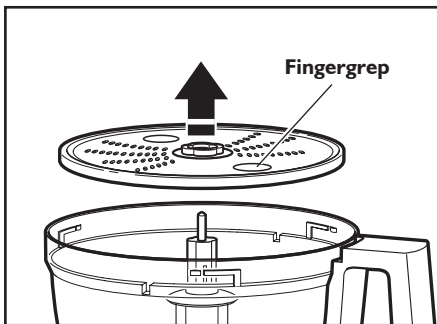
2. Trekk ut støpselet til foodprosessoren før demonteringen.



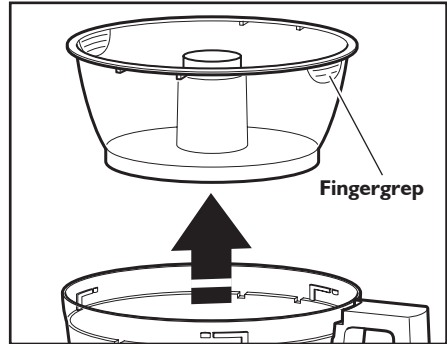
3. Drei skjoldet til arbeidsbollen til venstre og ta det av.



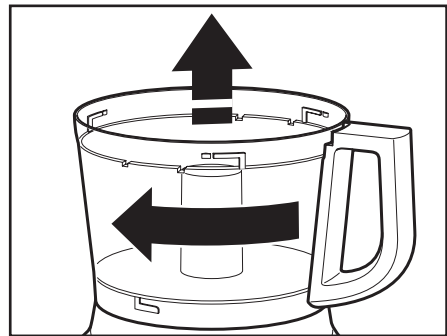
4. Hvis du bruker en skive, tar du den av før du tar av bollen. Grip skiven på håndtaket ved de 2 fingergrepene og løft den rett opp. Fjern adapteren når riveskiven er i bruk.



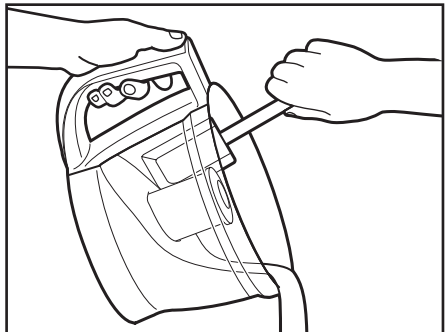
5. Hvis du bruker minibollen, holder du bollen og fjerner den med bruk av fingergrepene på overkanten av bollen.



6. Drei skjoldet til arbeidsbollen til venstre for å frigjøre det fra foten. Løft det opp og ta det bort.



7. Universalkniven kan tas bort fra arbeidsbollen før innholdet er tømt ut. Du kan også la kniven forbli låst på plass. Deretter fjerner du maten fra bollen og kniven med en slikkepott.



⚠ ADVARSEL

Fare for å kutte seg
Knivene må håndteres forsiktig.
Hvis du ikke gjør det, kan det føre til kuttskader.

1. Trykk på O-knappen (AV).
2. Trekk ut støpselet til foodprosessoren før rengjøring.
3. Rengjør foten og ledningen med en klut vridd opp i varmt såpevann. Tørk av med en myk klut. Ikke bruk slipemidler eller skuresvamber.
4. Merk at disse BPA-frie bollene krever spesialhåndtering. Hvis du velger å bruke oppvaskmaskin, i stedet for å vaske dem for hånd, må du følge disse retningslinjene.
 - Alle delene kan vaskes **øverst** i oppvaskmaskinen.
 - Ikke legg bollen på siden.
 - Bruk skånsomme vaskeprogram, som f.eks. "vanlig". Unngå programmer med høy temperatur, som f.eks. sterilisering, damp og skuring.
5. Hvis du vasker opp foodprosessorens deler for hånd, bør du ikke bruke slipemidler eller skuresvamber. De kan lage riper i arbeidsbollen og skjoldet eller gjøre dem matte. Tørk alle deler grundig etter oppvasken.

6. For å forhindre skade på låsesystemet, må arbeidsbollen og skjoldet til arbeidsbollen oppbevares uten å være låst.



7. Kveil ledningen rundt arbeidsbollen. Sikre støpselet ved å feste det til ledningen.

ADVARSEL

Fare for å kutte seg
Knivene må håndteres forsiktig.
Hvis du ikke gjør det, kan det føre til kuttskader.

Bruke universalkniven



Hakke frisk frukt eller grønnsaker:

Skrell, ta ut kjernehus og/eller fjern frø. Kutt maten opp i biter på 2,5 til 4 cm. Behandle maten

til ønsket størrelse, med korte pulser på 1 til 2 sekunder. Om nødvendig skraper du innsiden av bollen.

Lage puré av kokt frukt og grønnsaker (unntatt poteter):

Legg til 60 ml væske fra oppskriften per kopp (235 ml) mat. Behandle maten med korte pulser til den er finhakket. Deretter fortsetter du behandlingen til ønsket konsistens er oppnådd. Om nødvendig skraper du innsiden av bollen.

Lage potetmos:

Riv varme kokte poteter med riveskiven. Bytt ut riveskiven med universalkniven. Legg til myknet smør, melk og krydder. Pulser 3 til 4 ganger, 2 til 3 sekunder om gangen, til melken er absorbert og konsistensen er jevn. Ikke overbehandle maten.

Hakke tørket (eller klebrig) frukt:

Matvarene bør være kalde. Legg til 60 ml mel fra oppskriften per 120 ml tørket frukt. Behandle frukten med korte pulser til ønsket konsistens er oppnådd.

Finhakke sitruskall:

Med skarp kniv eller potetskreller skreller du den fargede delen av frukten (uten den hvite membranen). Kutt skallet i små strimler. Behandle til den er finhakket.

Finhakke hvitløk eller hakke ferske urter eller små mengder grønnsaker:

Mens foodprosessoren er i gang, fyller du maten gjennom det lille materøret. Behandle til den er hakket. For å få best resultat, må du passe på at arbeidsbollen og urtene er svært tørre før hakkingen.

Hakke nøtter eller lage smørkrem med nøtter:

Behandle inntil 710 ml nøtter til ønsket konsistens med korte pulser på 1 til 2 sekunder hver. Du kan behandle mindre mengder med 1 eller 2 pulser på 1 til 2 sekunder for å få en grovere konsistens. Hyppigere pulser gir en finere konsistens. For smørkrem med nøtter fortsetter du behandlingen til massen blir jevn. Oppbevares i kjøleskap.

MERK: Behandling av nøtter og annen hard mat kan føre til riper i overflatefinishen på innsiden av bollen.

Hakke kokt/stekt eller rått kjøtt, fjærfe eller fisk og skalldyr:

Matvarene bør være svært kalde. Kutt opp i biter på 2,5 cm. Behandle inntil 455 g om gangen til ønsket størrelse, med korte pulser på 1 til 2 sekunder. Om nødvendig skraper du innsiden av bollen.

Lage brød, kjeks eller kakesmuler:

Bryt maten opp i stykker på 3,5 til 5 cm. Behandle til de er finhakket. Større biter pulseres 2 til 3 ganger, 1 til 2 sekunder om gangen. Så behandles de til de er finhakket.

Smelte sjokolade i en oppskrift:

Bland sjokolade og sukker fra oppskriften i arbeidsbollen. Behandle til den er finhakket. Varm opp væske fra oppskriften. Mens foodprosessoren er i gang, fyller du den varme væsken gjennom materøret. Behandle til blandingen er jevn.

Riving av harde oster som for eksempel parmesan og Romano:

Du må ikke prøve å behandle ost som du ikke kan stikke gjennom med spissen av en skarp kniv. Du kan rive harde oster med universalkniven. Kutt opp osten i biter på 2,5 cm. Legg i arbeidsbollen. Behandle osten med korte pulser til den er finhakket. Fortsett behandlingen til den er fint revet. Ostebiter kan også føres gjennom det lille materøret mens foodprosessoren er i gang.

Bruke kutteskiven og riveskiven

⚠ ADVARSEL



Fare for roterende kniv

Bruk alltid stamperen.

Hold fingrene borte fra åpningene.

Oppbevar den utilgjengelig for barn.

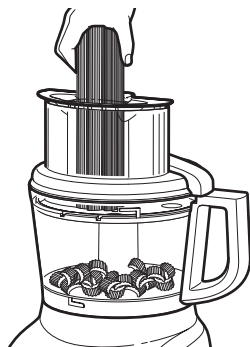
Hvis du ikke overholder disse reglene, kan det føre til amputasjon eller kuttskader.



Kutte eller rive frukt eller grønnsaker som er lange og har en relativt liten diameter, som for eksempel

selleri, gulrøtter og bananer:

Kutt opp maten så den passer vertikalt eller horisontalt i materøret, og pakk materøret fast for å holde maten riktig på plass. Behandle med jevnt trykk på stamperen. Eller bruk det lille materøret i den todelte stamperen. Plasser maten vertikalt i materøret og bruk den lille stamperen til å behandle maten.



Kutte eller rive frukt eller grønnsaker som er runde, som for eksempel løk, epler og grønn paprika:

Skrell, ta ut kjernehus og fjern frø. Del i to eller fire så de passer i materøret. Plasser i materøret. Behandle med jevnt trykk på stamperen.

Kutte eller rive frukt og grønnsaker som er små, som for eksempel jordbær, sopp og reddiker:

Plasser maten vertikalt eller horisontalt lagvis i materøret. Fyll materøret slik at maten plasseres riktig. Behandle med jevnt trykk på stamperen. Eller bruk det lille materøret i den todelte stamperen. Plasser maten vertikalt i materøret og bruk den lille stamperen til å behandle maten.

Kutte rått kjøtt eller fjærfe, som for eksempel skal wokes:

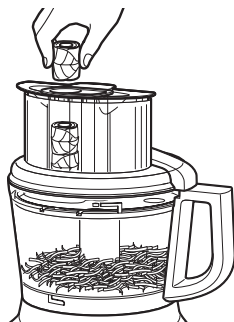
Kutt opp maten så den passer i materøret. Pakk inn og frys ned matvarene til de kjennes harde, 30 minutter til 2 timer, avhengig av matens tykkelse. Forsikre deg om at du fremdeles kan stikke gjennom maten med spissen av en skarp kniv. Hvis ikke, lar du den tine litt. Behandle med jevnt trykk på stamperen.

Kutte kokt eller stekt kjøtt eller fjærfe, inklusive salami, pepperoni osv.:

Matvarene bør være svært kalde. Kutt maten i biter som passer i materøret. Behandle mat med bestemt, jevnt trykk på stamperen.

Rive spinat og andre blader:

Stable bladene. Rull sammen og la dem stå i materøret. Behandle med jevnt trykk på stamperen.



Rive faste og myke oster:

Fast ost bør være svært kald.

For best resultat med myke oster som for eksempel mozzarella, fryser du dem ned i 10 til 15 minutter før behandling. Kutt opp maten så den passer i materøret. Behandle med jevnt trykk på stamperen.

Bruke eltekniiven



Eltekniiven er spesielt utformet til å blande og kna gjærdeig raskt og grundig. For best mulig resultat, bør du ikke elte oppskrifter med mer enn 300 - 400 g mel.

Nyttige råd

- For å unngå at kniven eller motoren skades, må du ikke behandle mat som er så hard eller stivfrossen at du ikke kan stikke en skarp kniv inn i den. Hvis en bit av en hard matvare, som for eksempel en gulrot, blir fastklemt eller setter seg fast på kniven, slår du av foodprosessoren og tar ut kniven. Fjern matvaren forsiktig fra kniven.
- Fyll ikke for mye i arbeidsbollen eller minibollen. For tynne blandinger fyller du arbeidsbollen inntil 1/2 til 2/3 full. For tykkere blandinger fyller du arbeidsbollen inntil 3/4 full. For væske fyller du opp til maksimalt nivå, som beskrevet i avsnittet "Slik bruker du foodprosessoren - Maksimalt væskeniivå". Når du hakker, bør ikke arbeidsbollen være mer enn 1/3 til halvfull. Buk minibollen for opptil 235 ml væske eller 150 g faste ingredienser.
- Plasser kutteskivene slik at skjæresiden er akkurat til høyre for materøret. Da kan kniven foreta en full rotasjon før den kommer i kontakt med matvaren.
- For å dra fordel av farten til foodprosessoren, slipper du de ingrediensene som skal hakkes gjennom materøret mens foodprosessoren er i gang.
- Forskjellige matvarer krever varierende grad av trykk for få best resultat av rivingen og skjæringen. Som regel bruker du lett trykk for myke, delikate matvarer (jordbær, tomater osv.), moderat trykk for middels matvarer (zucchini, poteter osv.), og fastere trykk for hardere matvarer (gulrøtter, epler, harde oster, delvis frossent kjøtt osv.).
- Myk og middels hard ost kan bre seg utover eller rulle seg sammen på riveskiven. Dette kan du unngå ved bare å rive godt avkjølt ost.

- Iblant kan slanke matvarer som for eksempel gulrøtter og selleri falle over ende i materøret slik at det blir en ujevn skive. For å hindre dette, kutter du matvarene i flere biter og fyller opp materøret med dem. For å behandle små eller slanke ting, vil det lille materøret i den todelte stamperen vise seg å være særlig passende.



- Når du skal lage en kake- eller kjeksrøre eller et kjøpt brød, bruker du universalkniven til å røre hvitt først (med smør og sukker). Tilsett de tørre ingrediensene sist. Legg nøtter og frukt oppå melblandingen for å forhindre overhaking. Behandle nøtter og frukt med korte pulser til de blir blandet med de andre ingrediensene. Ikke overbehandle maten.
- Når revet eller oppskåret mat hopper seg opp på den ene siden av bollen, slår du av foodprosessoren og omfordeler maten med en slikkepot.
- Når mengden av mat når bunnen av kutteskiven eller riveskiven, tar du ut maten.
- Noen få større biter av mat kan bli igjen oppå skiven etter riving eller skjæring. Hvis ønskelig, kan du kutte dem opp for hånd og legge dem sammen med blandingen.
- Organiser arbeidet så det blir minst mulig oppvask. Behandle tørre eller faste ingredienser før de flytende.
- For å rengjøre universalkniven for ingredienser på en lettvinnt måte, tømmer du bare arbeidsbollen, setter på lokket og pulserer 1 til 2 sekunder for å snurre kniven ren.

TIPS FOR GODE RESULTATER

- Etter at du har tatt av arbeidsbollelokket, setter du det opp ned på kjøkkenbenken. Dette bidrar til å holde benken ren.
- Bruk en slikkepott til å fjerne ingredienser fra arbeidsbollen.



- Foodprosessoren er ikke beregnet til å utføre følgende funksjoner:
 - Male kaffebønner, korn eller hardt krydder
 - Male kjøttben eller andre uspiselige deler
 - Gjøre rå frukt eller grønnsaker flytende
 - Kutte hardkokte egg eller kjøtt som ikke er avkjølt.
- Hvis noen av plastdelene skulle bli misfarget på grunn av matvarene som behandles, kan du rense dem med sitronjuice.

Hvis foodprosessoren svikter eller ikke virker, sjekker du følgende:

Foodprosessoren starter ikke:

- Sørg for at bollen og lokket er satt på riktig, at lokket sitter godt på, og at den store stamperen er satt inn i materøret.
- Når du bruker den store materørsåpningen, må du sørge for at maten ikke er over maks. mengde på materøret.



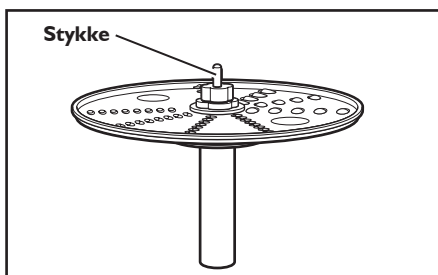
- Trykk bare på én knapp om gangen. Foodprosessoren fungerer ikke hvis du trykker på mer enn én knapp samtidig.
- Er ledningen til foodprosessoren plagget inn?
- Er sikringen i strømkursen som foodprosessoren er koblet til i orden? Hvis du har en overbelastningsbryter, kontroller at kretsen er lukket.
- Koble fra foodprosessoren, og koble den deretter tilbake i uttaket.
- Hvis foodprosessoren ikke er romtemperert, må du vente til den når romtemperatur, og prøve igjen.

Foodprosessoren river eller kutter ikke slik den skal:

- Pass på at skiven er plassert på den felles adapteren med kuttessiden opp.
- Hvis du bruker den justerbare kuttekniven, må du sørge for at det er satt til korrekt tykkelse.
- Sørg for at ingrediensene passer til kutting eller riving. Se "Tips for gode resultater."

Hvis skjoldet til arbeidsbollen ikke lar seg lukke når skiven er i bruk:

- Pass på at skiven er riktig montert med den hevede knotten på toppen og at den er riktig plassert på adapteren..



Hvis problemet ikke er knyttet til noen av punktene over, se "Service og garanti".

Garanti for husholdningsfoodprosessoren fra KitchenAid

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: For Modell 5KFP0925: tre års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner hvis foodprosessoren har vært brukt til andre formål enn tilberedning av vanlige matvarer. B. Skade som er resultat av uhell, endringer, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

Servicesentre

All service bør utføres lokalt av et servicesenter som er autorisert av KitchenAid. Kontakt forhandleren som du kjøpte maskinen fra for å få navnet på ditt nærmeste servicesenter som er autorisert av KitchenAid.

ServiceCompaniet AS:

Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY

Tlf: +47 2389 7266
Fax: +47 2268 5400

Contact person: John K. Skaar
john@servicecompaniet.no

Kundeservice

Norsk Importør:

HOWARD AS:
Hansteensgate 12
0253 OSLO

Tel: 23 08 41 30

**Hvis du vil ha mer informasjon, kan du besøke nettstedet vårt på:
www.KitchenAid.eu**

Sisällysluettelo

MONITOIMIKONEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ

Tärkeät turvatoimenpiteet	226
Sähkövaatimukset	228
Sähkölaitteiden hävittäminen	228

OSAT JA OMINAISUUDET

Monitoimikoneen osat	229
Osien englanninkielisten tarrojen käännös	230
Tärkeitä monitoimikoneen ominaisuuksia	231

LISÄVARUSTEET

Sisältyvät lisävarusteet	231
Lisävarusteiden valintaopas	232

MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖNOTON VALMISTELU

Ennen ensimmäistä käyttökertaa	233
Kannen irrottaminen kulhosta	233

MONITOIMIKONEEN KOKOAMINEN

Kulhon kiinnittäminen	234
Kulhon kannen kiinnittäminen	234
Säädettävän viipalointilevyn asentaminen	235
Kaksipuolisen raastinlevyn asentaminen	235
Monitoimiterän tai taikinan sekoittimen asentaminen	236
Pikkukulhon ja pienen terän asentaminen	236
3-in-1 syöttösuppilon käyttäminen	237

MONITOIMIKONEEN KÄYTTÄMINEN

Ennen käyttöä	238
Nesteen enimmäismäärä	238
Nopeuden 1/2 valitsin	238
Pulssitoiminnon käyttäminen	238
Ruoka-aineiden poistaminen	239

HOITO JA PUHDISTUS 240 |

VINKKEJÄ PARHAISIIN TULOKSIIN

Monitoimiterän käyttäminen	241
Viipalointi- tai raastinlevyn käyttäminen	242
Taikinansekoittimen käyttäminen	243
Hyödyllisiä vihjeitä	243

VIANETSINTÄ 245 |

HUOLTO JA TAKUU 246 |

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

Tässä käyttöohjeessa ja hankkimassasi laitteessa on monia tärkeitä turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

Tämä merkki varoittaa mahdollisista riskeistä, jotka voivat johtaa sinun tai muiden kuolemaan tai loukkaantumiseen.

Kaikissa turvaohjeissa on varoituskolmio ja sana "VAARA" tai "VAROITUS". Nämä sanat tarkoittavat:

! VAARA

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.

! VAROITUS

Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

Kaikista turvaohjeista käy ilmi, mikä mahdollinen vaara on, miten voit vähentää loukkaantumisen riskiä ja mitä voi tapahtua, jos ohjeita ei noudateta.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluvat seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Suojaudu sähköiskun vaaralta. Älä upota monitoimikonetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky tai kokemus ja tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
4. Lapsia on valvottava, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Laitteen ja johdon on oltava lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

5. Irrota aina virtajohto pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ennen kuin asennat tai poistat siitä osia, sekä ennen laitteen puhdistusta.
6. Vältä liikkuvien osien koskettamista.
7. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki, jos laite on epäkunnossa, pudonnut tai muuten vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen testattavaksi, korjattavaksi, elektronisesti tai mekaanisesti säädettäväksi.
8. Jos käytät lisävarusteita, joita KitchenAid ei suosittele tai myy, ne voivat aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai muun vahingon.
9. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
10. Tarkista, ettei liitosjohto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
11. Kun käsittelet ruoka-aineita, pidä kädet ja työvälineet poissa liikkuvista teristä tai levyistä, jotka voivat vammauttaa vakavasti tai vaurioittaa monitoimikonetta. Voit käyttää lastaa, mutta vain silloin, kun monitoimikone ei ole käynnissä.
12. Koneen terät ovat hyvin teräviä. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi säiliötä ja puhdisttaessasi laitetta.
13. Estä tapaturmat asentamalla terä tai levy vasta, kun kulho on kunnolla paikallaan.
14. Tarkasta ennen laitteen käyttämistä, että kansi on lukkiutunut varmasti.
15. Älä syötä ruoka-aineita laitteeseen käsin. Syötä aina ruoka-aineet painimen avulla.
16. Älä yritä estää kannen turvalukituksen toimintaa.

- 17.** Laite on tarkoitettu käytettäväksi kodeissa ja vastaavissa käyttöympäristöissä, kuten
- kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä;
 - maataloissa;
 - asiakkaiden käytettäväksi hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä;
 - bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.
- 18.** Ole varovainen, jos kuumaa nestettä kaadetaan yleiskoneeseen, sillä se saattaa höyrystyä ja suihkuta äkisti ulos laitteesta.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

Sähkövaatimukset

Jännite: 220 - 240 V


Taajuus: 50/60 Hz

Teho: 240 W

HUOM. Ellei pistoke sovi pistorasiaan, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä tee mitään muutoksia pistokkeeseen.

Sähkölaitteiden hävittäminen

Pakkausmateriaalien hävittäminen


Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysymbolilla . Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoon koskevien säädösten mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

- Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EU Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (WEEE) mukaisesti.

- Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

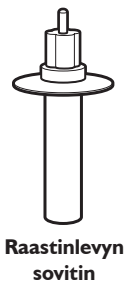
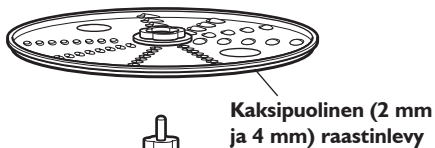
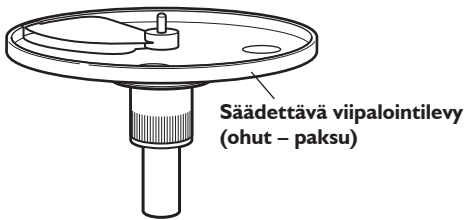
- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa oleva

symboli  merkitsee, että sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

OSAT JA OMINAISUUDET

Monitoimikoneen osat

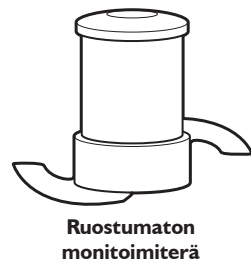
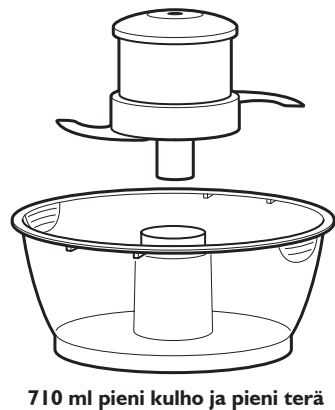


3-osainen
syöttöpainin

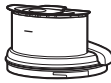

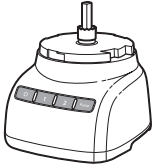
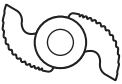


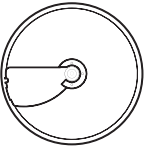
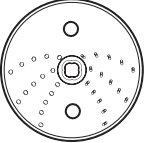
Kulhon kansi
ja 3-in-1
syöttösuppilo

2,1 L kulho

Runko



Osien englanninkielisten tarrojen käännös

Osat	Englanninkielinen tarra	Käännös
	CAUTION : Do not open until blades stop	VARO: Älä avaa ennen kuin terät pysähtyvät
	Max Fill	Täyttöraja
	Liquid Level	Nesteen pinta
	TWIST TO LOCK	LUKITSE KÄÄNTÄMÄLLÄ
	Multipurpose	Monitoimi
	PUSH TO LOCK	LUKITSE PAINAMALLA
	Mini Multipurpose	Pieni monitoimi
	PUSH TO LOCK	LUKITSE PAINAMALLA
	Dough	Taikina
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Säädettävä viipalointi (ohut - paksu)
	Fine Shredding	Hieno raaste
	Medium Shredding	Keskikarkea raaste

Tärkeitä monitoimikoneen ominaisuuksia

Viipaleiden paksuudensäädin

KitchenAidin säädettävä viipalointilevy mahdollistaa viipaleiden paksuuden manuaalisen säätämisen ohuesta paksuun.

Nopeus 1/ nopeus 2 /pulssi

Kaksi nopeutta ja pulssi antavat hyvän tuloksen käsiteltäessä melkein mitä tahansa ruoka-aineita.

Kulhon kansi ja 3-in-1 syöttösuppilo

3-in-1 syöttösuppiloon mahtuvat suuretkin kappaleet – kuten tomaatit, kurkut ja perunat –, joten pienimistä tai viipaloitinta tarvitaan vain vähän.

3-osainen syöttöpainin

Kolme paininta ovat sisäkkäin. Kun poistat keskikokoisen painimen suuresta painimesta, saat keskikokoisen syöttösuppilon jatkuvaa syöttämistä varten.

Poista kapea painin pienten aineiden (kuten yrtit, pähkinät, yksittäiset porkkanat ja selleri) jatkuvaa syöttämistä varten ja käytä kapeaa syöttösuppiloa.

Kapean painimen pohjan pieni reikä helpottaa öljyn tiputtamista aineksiin – täytä tarvittava määrä öljyä tai muuta nestettä painimeen.

Runko

Painava luistamaton runko on vakaa ja vähentää tärinää, kun käsitellään vaativia aineksia.

LISÄVARUSTEET

Sisältyvät lisävarusteet

2,1 L kulho

Kestävä kulho soveltuu suurten määrien käsittelyyn.

710 ml pieni kulho ja pieni terä

Pieni kulho ja ruostumaton pieni terä ovat täydellisiä kevyeen hienontamiseen ja sekoittamiseen.

Säädettävä viipalointilevy

Viipaleiden paksuudeksi voidaan säätää 1 - 6 mm, ja levy soveltuu useimpien ruokaaineiden viipalointiin.

Kaksipuolinen raastinlevy

Kaksipuolisella levyllä saadaan karkeaa tai hienoa raastetta, kuten juustoa tai vihanneksia.

Raastinlevyn sovitin

Raastinlevyn sovitimella raastinlevy yhdistetään rungon käyttöakseliin.













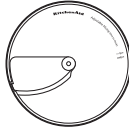




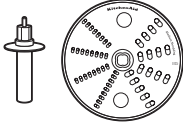



Ruostumaton monitoimiterä

Monipuolinen terä hienontaa, jauhaa, sekoittaa ja emulgoi muutamassa sekunnissa.

Taikinansekoitin

Taikinansekoitin on tarkoitettu erityisesti hiivataikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen.

Lisävarusteiden valintaopas

Tehtävä	Asetus	Ruoka-aine	Lisävaruste
 Jauhe  Hienonnus  Sekoitus	  	Juusto Suklaa Hedelmä Tuoreet yrtit Pähkinät Tofu Vihannekset Liha Pastakastike Pesto Salsa Kastikkeet Kakkutaikina Piirakkataikina	Ruostumaton monitoimiterä  TAI Pieni kulho ja pieni ruostumaton terä 
 Viipale ohut  Viipale paksu	 	Hedelmät (pehmeä) Perunat Tomaatit Vihannekset (pehmeä) Juusto Suklaa Hedelmä (kova) Vihannekset (kova)	Säädettävä viipaloitilevy 
 Raaste keski  Raaste hieno	 	Perunat Vihannekset (pehmeä) Kaali Juusto Suklaa Hedelmä (kova) Vihannekset (kova)	Kaksipuolinen raastinlevy 
 Vaivaus		Hiivataikina	Taikinansekoitin 

VAROITUS

Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

Terät voivat muuten viiltää.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen kuin käytät monitoimikonetta ensimmäisen kerran, pese kaikki osat ja lisäosat joko käsin tai astianpesukoneessa (katso "Huolto ja puhdistaminen").

Kannen irrottaminen kulhosta

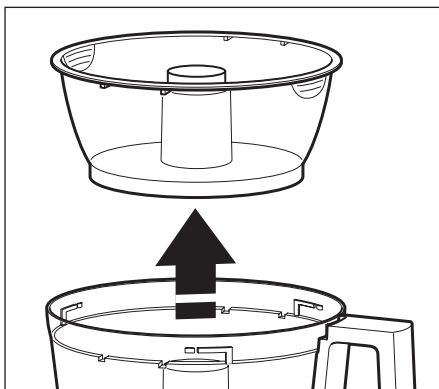
Monitoimikoneen kulhon kansi kiinnitetään ja pieni kulho sijoitetaan kulhoon, kun kone pakataan lähettämistä varten.

Kannen irrottaminen kulhosta ensimmäistä puhdistuskertaa varten:

1. Tartu syöttösuppiloon, käännä kantta myötäpäivään ja nosta se irti kulhosta.

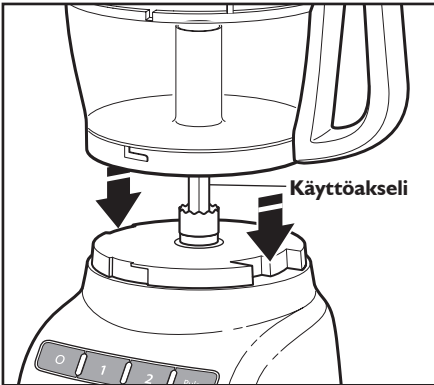


2. Nosta pieni kulho pois.

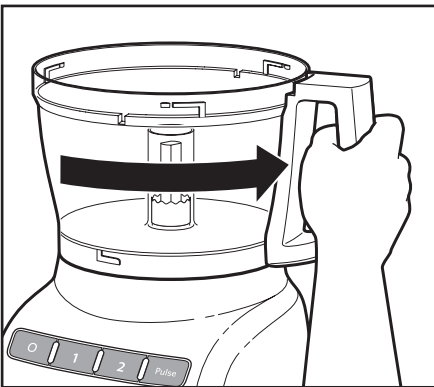


Kulhon kiinnittäminen

1. Aseta monitoimikone kuivalle, tasaiselle pinnalle säätimet eteenpäin käännettynä. Kytke monitoimikone pistorasiaan vasta, kun se on täysin koottu.
2. Aseta kulho rungon päälle; kohdista korotettu osa rungon syvennykseen. Keskiareiän on osuttava käyttöakseliin.



3. Tartu kulhon kahvaan ja käännä kulhoa vastapäivään, kunnes se lukkiutuu runkoon.

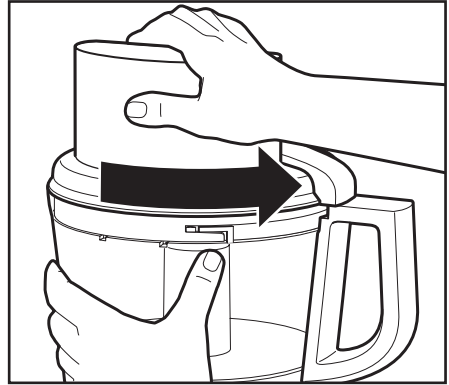


4. Valitse haluamasi lisävaruste ja kiinnitä se seuraavien sivujen ohjeiden mukaisesti.

HUOM. Asenna tarvittava lisävaruste ennen kulhon kannen kiinnittämistä.

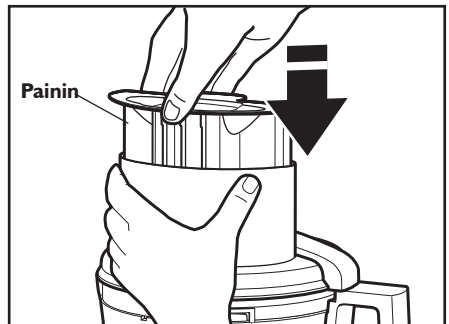
Kulhon kannen kiinnittäminen

1. Aseta kansi kulhon päälle niin, että syöttösuppilo on juuri kulhon kahvan vasemmalla puolella. Tartu syöttösuppiloon ja käännä kantta oikealle, kunne se lukkiutuu paikalleen.



2. Sovita painin 3-in-1 syöttösuppiloon. "3-in-1 syöttösuppilon käyttäminen" sisältää ohjeet erikokoisten ruokaaineiden käsittelyä varten.

HUOM. Monitoimikone ei toimi, elleivät kulho ja sen kansi ole lukkiutuneet runkoon ja suurta paininta ei ole painettu maksimitäyttömerkkin asti (noin puoliväliin alas).

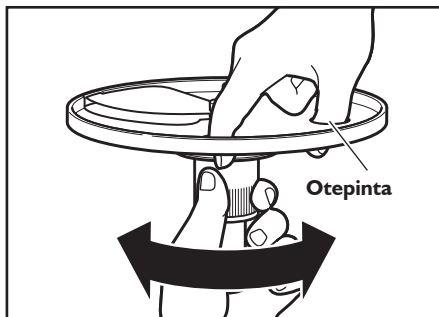


HUOM. Asenna tarvittava lisävaruste ennen kulhon kannen kiinnittämistä.

Säädettävän viipalointilevyn asentaminen

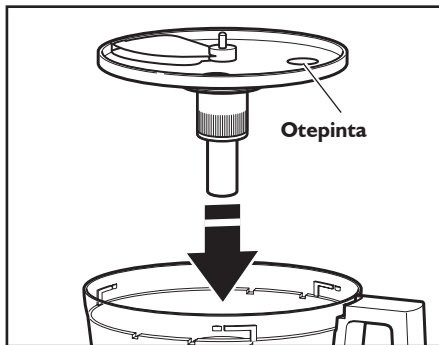
Säädettävää viipalointilevyä on helppo säätää. Noudata seuraavia vaiheita säädettävän viipalointilevyn asentamiseksi ja säätämiseksi.

1. Pidä kiinni viipalointilevystä ja käännä akselin harjanneosaa myötäpäivään, jos haluat ohuempia leikkeitä, tai vastapäivään, jos haluat paksumpia leikkeitä.



2. Kun kulho on paikallaan, pidä viipalointilevystä kiinni otepinasta ja laske se käyttöakselille.

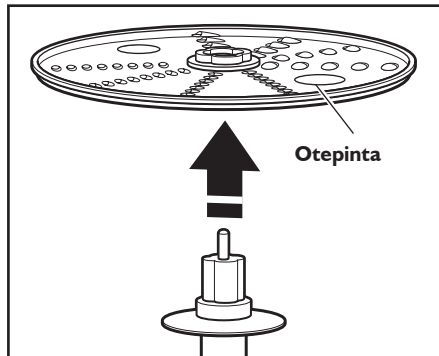
VINKKI: Pyöritä levyä tarvittaessa, kunnes se putoaa paikalleen.



3. Asenna kulhon kansi ja tarkista, että se lukkiutuu paikalleen.

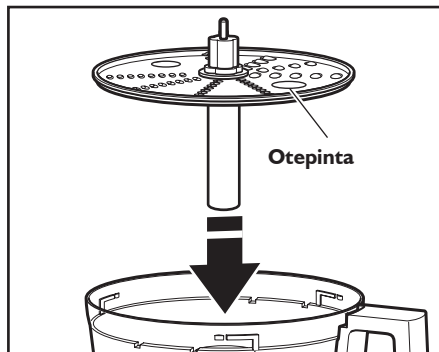
Kaksipuolisen raastinlevyn asentaminen

1. Tartu kaksipuoliseen raastinlevyyn kahdella sormella ja työnnä sovitin levyn pohjan reikään.



2. Kun kulho on paikallaan, aseta väliakseli käyttöakselin päähän.

VINKKI: Pyöritä levyä/adapteria tarvittaessa, kunnes se putoaa paikalleen.

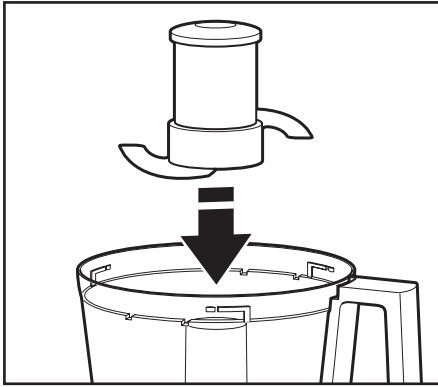


3. Asenna kulhon kansi ja tarkista, että se lukkiutuu paikalleen.

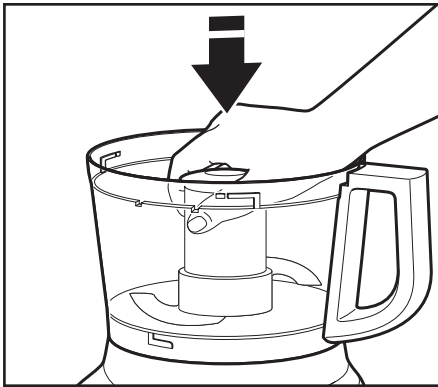
Monitoimiterän tai taikinan sekoittimen asentaminen

TÄRKEÄÄ: Monitoimiterää ja taikinansekoitinta voidaan käyttää vain yhdessä kulhon kanssa.

1. Aseta terä käyttöakseliin päähän.
2. Pyöritä terää niin, että se putoaa paikalleen.



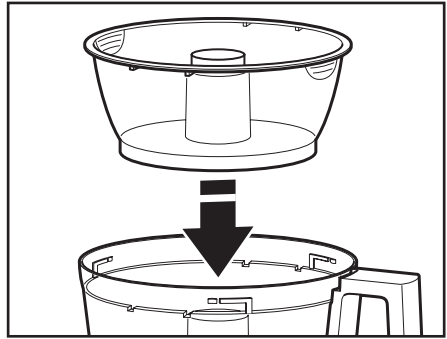
3. Lukitse: paina monitoimiterää niin pitkälle kuin se menee. Monitoimiterässä on oma tiiviste, joka sopii tiukasti kulhon keskiöön.



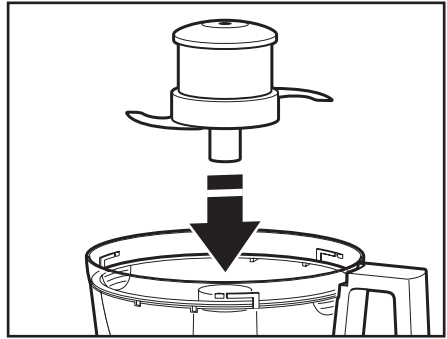
4. Asenna kulhon kansi ja tarkista, että se lukkiutuu paikalleen. Katso kohta "Kulhon kannen kiinnittäminen".

Pikkukulhon ja pienen terän asentaminen

1. Aseta pikkukulho käyttöakselin päälle. Pyöritä pikkukulhoa, kunnes sen yläreunan ulokkeet putoavat kulhon yläosan loviin.



2. Asenna pieni terä ja aseta käyttöakselin päähän. Pyöritä terää tarvittaessa, kunnes se putoaa paikalleen. Paina lujasti niin, että se lukkiutuu paikalleen.



3. Asenna kulhon kansi ja tarkista, että se lukkiutuu paikalleen.
4. Poista pieni kulho käytön jälkeen vetämällä ensin pieni terä suoraan ylöspäin. Tartu sitten kulhon yläreunan kahteen otepintaan ja nosta suoraan ylös ja ulos.

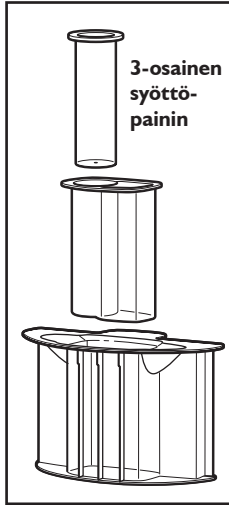
3-in-1 syöttösuppilon

käyttäminen

3-in-1 syöttösuppilossa on kolmiosainen painin. Käytä koko paininta, kun käsittelet suuria kappaleita, tai käytä sisäosia, jolloin saat keskikokoisen tai pienen syöttösuppilon pienempiä kappaleita varten.

Kun viipaloit tai raastat pieniä kappaleita, työnnä kolmiosainen painin syöttösuppiloon ja nosta sitten pienempi painin pois. Käytä pientä suppiloa ja paininta, kun käsittelet pieniä kappaleita, yksittäisiä porkkanoita tai sellerin varsia. Kun et käytä pientä syöttösuppiloa, lukitse pieni painin paikalleen.

Kun haluat syöttää öljyä tai muita nesteitä hitaasti kulhoon, täytä tarvittava määrä nestettä pieneen painimeen. Neste tippuu tasaisella nopeudella painimen pohjan pienestä reiästä.



VAROITUS



Pyörivät terät aiheuttavat vaaran.

Syötä aina ruoka-aineet painikkeen avulla.

Älä laita sormia aukkoihin.

Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.

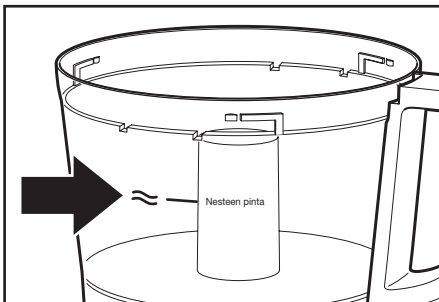
Laiminlyönti saattaa aiheuttaa leikkautumisia ja viiltoja.

Ennen käyttöä

Ennen kuin käytät monitoimikonetta, tarkasta, että kulho, terät ja kansi on asennettu oikein monitoimikoneen runkoon (katso "Monitoimikoneen kokoaminen").

Nesteen enimmäismäärä

Kulhoon on merkitty viivat, joihin asti monitoimikoneeseen voidaan täyttää nestettä.



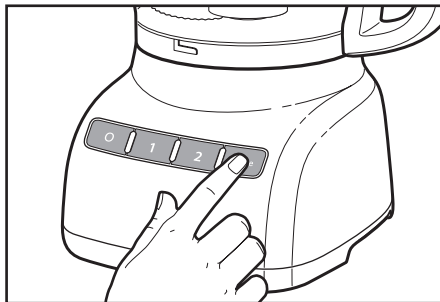
Nopeuden 1/2 valitseminen

1. Käynnistä kone painamalla nopeuspainiketta 1 (hidas, pehmeä aines) tai nopeuspainiketta 2 (nopea, kova aines). Monitoimikone käy jatkuvasti ja merkkivalo palaa.
2. Pysäytä kone painamalla painiketta O (OFF). Merkkivalo sammuu ja terä tai levy pysähtyy muutamassa sekunnissa.
3. Odota, että levy tai terä pysähtyy täysin ennen kuin irrotat kannen. Katkaise virta ennen kannen irrottamista tai pistokkeen irrottamista pistorasiasta.

HUOM. Jos monitoimikone ei toimi, tarkasta, että kulhon ja kansi ovat lukkiutuneet kunnolla paikoilleen (katso "Monitoimikoneen kokoaminen").

Pulssitoiminnon käyttäminen

Pulssipainikkeella voit säätää tarkasti käsittelyn kestoa ja tiheyttä. Erinomainen vaihtoehto, kun tarvitaan kevyt kosketus. Käynnistä suuri nopeus pitämällä PULSE-painike painettuna ja pysäytä vapauttamalla painike.



VAROITUS

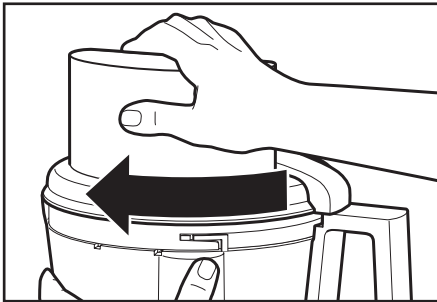
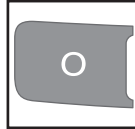
Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

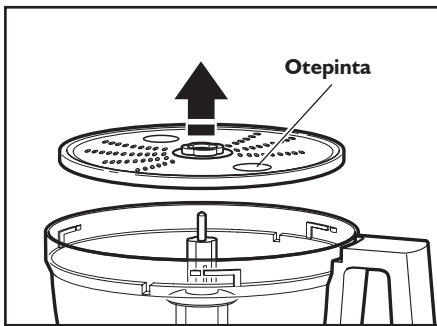
Terät voivat muuten viiltää.

Ruoka-aineiden poistaminen

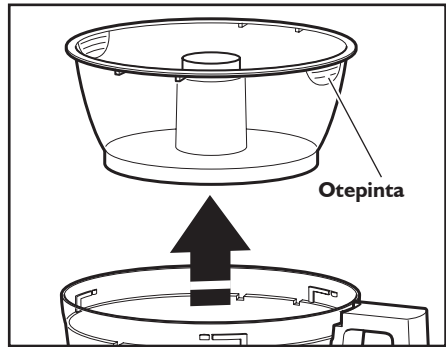
1. Paina painiketta ○ (OFF).
2. Irrota kone pistorasiasta ennen purkamista.
3. Käännä kulhon kantta vasemmalle ja poista.



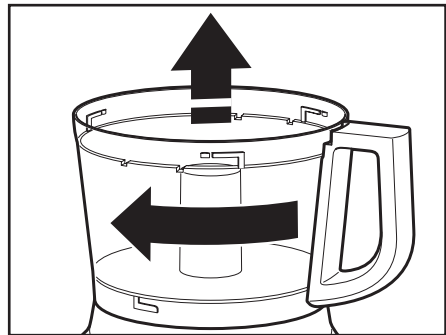
4. Jos olet käyttänyt levyä, poista se ennen kulhon poistamista. Tartu levyyn kahdella sormella ja nosta suoraan ylös. Irrota sovitin, kun käytät raastinlevyä.



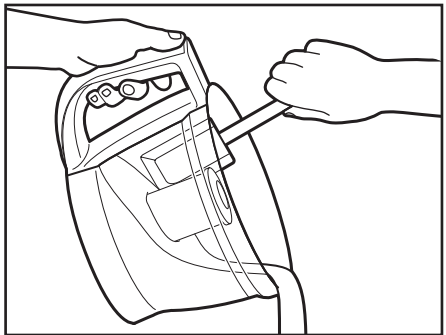
5. Jos käytit pikkukulhoa, tartu yläreunan otepintoihin ja nosta kulho pois.



6. Vapauta kulho rungosta kääntämällä vasemmalle. Poista nostamalla.



7. Monitoimiterän voi poistaa kulhosta ennen sisällöksen tyhjentämistä. Voit myös jättää terän paikalleen. Poista ruoka-ainesilloin lastalla kulhosta ja terästä.



VAROITUS

Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

Terät voivat muuten viiltää.

1. Paina painiketta **O** (OFF).
2. Irrota kone pistorasiasta ennen puhdistamista.
3. Pyyhi runko ja johto lämpimään astianpesuaineveteen kastetulla liinalla ja sitten kostealla liinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä.
4. Huomaa, että nämä BPA:ta sisältämättömät kulhot vaativat erityiskäsittelyn. Jos käytät astianpesukonetta, noudata näitä ohjeita.
 - Kaikkia osat voidaan pestä **yläkorissa**.
 - Vältä kulhon asettamista kyljelleen.
 - Käytä kevyttä astianpesuohjelmaa, kuten "Normaali". Vältä korkeita lämpötiloja, kuten sterilointi-, höyry- ja pannun puhdistusohjelma.
5. Jos peset osat käsin, älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä. Ne voivat naarmuttaa kulhoa ja kantta. Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen.

6. Estä lukitusjärjestelmän vauriot säilyttämällä kulho ja kansi lukitsemattomina, kun et käytä niitä.



7. Kierrä johto rungon ympärille. Kiinnitä pistoke johtoon.

VAROITUS

Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

Terät voivat muuten viiltää.

Monitoimiterän käyttäminen



Tuoreiden hedelmien tai vihannesten pilkkominen:

Kuori, poista siemenkoti ja/ tai siemenet. Leikkaa aine 2,5-4 cm palasiksi. Käsittele halutun

kokoiseksi; käytä lyhyitä 1 - 2 sekunnin pulsseja. Kaavi tarvittaessa kulhon reunat.

Kypsennettyjen hedelmien ja kasvien (paitsi perunoiden) soseuttaminen:

Lisää 60 ml nestettä kupilliseen (235 ml) ruoka-ainetta. Käytä lyhyitä pulsseja, kunnes aine on hienontunut. Käsittele sitten jatkuvasti, kunnes rakenne on haluttu. Kaavi tarvittaessa kulhon reunat.

Perunamuhennoksen valmistaminen:

Raasta kuumat keitetyt perunat raastinlevyllä. Vaihda raastinlevy monitoimiterään. Lisää pehmitetty voi, maito ja mausteet. Paina pulssipainiketta 3 - 4 kertaa, 2 - 3 sekuntia kerrallaan, kunnes muhennos on tasainen ja maito on imeytynyt. Älä käsittele liikaa.

Kuivattujen (tai tahmeiden) hedelmien hienontaminen:

Ruoka-aineen on oltava kylmää. Lisää 60 ml jauhoja per 120 ml kuivattua hedelmää. Käsittele käyttäen lyhyitä pulsseja kunnes rakenne on haluttu.

Sitruhedelmien kuorien hienontaminen:

Kuori värillinen osa sitruhedelmästä terävällä veitsellä (ilman valkoista kerrosta). Leikkaa kuori pieneksi kaistaleiksi. Hienonna.

Valkosipulin, tuoreiden yrttien tai pienten vihannesannosten hienontaminen:

Käynnistä kone ja lisää ruoka-ainetta syöttösuppilon kautta. Käsittele hienoksi. Saat parhaat tulokset, kun varmistat, että kulho ja yrtit ovat erittäin kuivia ennen käsittelyä.

Pähkinöiden hienontaminen tai pähkinälevitteiden valmistaminen:

Käsittele enintään 710 ml pähkinöitä, kunnes hienous on haluttu; käytä lyhyitä pulsseja. 1 - 2 sekuntia kerrallaan. Kun haluat karkean rakenteen, käsittele pieniä erii, käytä pulssia 1 tai 2 kertaa, 1 - 2 sekuntia kerrallaan. Käytä useampia pulsseja kun haluat hienon rakenteen. Kun valmistat levitteitä, käsittele jatkuvasti, kunnes tulos on tasainen. Säilytä jääkaapissa.

HUOM. Pähkinät ja muut kovat ruokaaineet voivat naarmuttaa kulhon sisäpintaa.

Kypsan tai raa'an lihan, siipikarjan tai äyriäisten hienontaminen:

Ruoka-aineen on oltava erittäin kylmää. Leikkaa 2,5 cm palasiksi. Käsittele enintään 455 g kerrallaan halutun kokoiseksi; käytä lyhyitä 1 - 2 sekunnin pulsseja. Kaavi tarvittaessa kulhon reunat.

Leivän tai keksin murujen valmistaminen:

Riko aine 3,5-5 cm palasiksi. Käsittele hienoksi. Kun palat ovat suuria, paina pulssipainiketta 2 - 3 kertaa, 1 - 2 sekuntia kerrallaan. Käsittele sitten hienoksi.

Suklaan sulattaminen:

Yhdistä ohjeiden mukainen määrä suklaata ja sokeria kulhoon. Hienonna. Lämmitä tarvittava määrä nestettä. Käynnistä kone ja kaada lämmin neste syöttösuppilon kautta. Käsittele tasaiseksi.

Kovan juuston (parmesaani ja romano) raastaminen:

Älä yritä käsitellä juustoa, johon terävän veitsen kärki ei uppoa. Voit käyttää monitoimiterää kovien juustojen raastamiseen. Leikkaa 2,5 cm palasiksi. Pane kulhoon. Käytä lyhyitä pulsseja, kunnes raaste on karkeaa. Käsittele jatkuvasti, kunnes raaste on hienoa. Juustonpaloja voidaan myös lisätä syöttösuppilon kautta, kun kone on käynnissä.

Viipalointi- tai raastinlevyn käyttäminen

VAROITUS



Pyörivät terät aiheuttavat vaaran.

Syötä aina ruoka-aineet painikkeen avulla.

Älä laita sormia aukkoihin.

Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.

Laiminlyönti saattaa aiheuttaa leikkautumisia ja viiltoja.



Suhteellisen pitkien ja läpimitaltaan pienten hedelmien ja vihannesten (esim. selleri, porkkana, banaani) viipalointi tai raastaminen:

Leikkaa ruoka-ainesyöttöputkeen sopivaksi ja täytä syöttöputki niin, että ruoka-aine pysyy kunnolla paikallaan. Paina tasaisesti painimella. Tai käytä kaksiosaisen painimen pientä syöttösuppiloa. Pane ruoka-aine suppiloon pystyasentoon ja käytä pientä paininta.



Pyöreiden hedelmien ja vihannesten (sipuli, omena ja paprika) viipaloiminen tai raastaminen:

Kuori, poista siemenkoti ja siemenet. Leikkaa kahteen tai neljään osaan, jota sopivat syöttösuppiloon. Pane syöttösuppiloon. Paina tasaisesti painimella.

Pienten hedelmien ja vihannesten (mansikka, sienet ja retiisit) viipaloiminen tai raastaminen:

Pane ruoka-aine pysty- tai vaaka-asennossa kerroksittain syöttösuppiloon. Täytä syöttösuppilo, jotta aine pysyisi paikallaan. Paina tasaisesti painimella. Tai käytä kaksiosaisen painimen pientä syöttösuppiloa. Pane ruoka-aine suppiloon pystyasentoon ja käytä pientä paininta.

Raa'an lihan tai siipikarjan viipalointi esim. friteerausta varten:

Leikkaa tai kääri ruoka-aineen suppiloon sopivaksi. Pakasta ruoka-ainetta, kunnes se tuntuu kovalta kosketettaessa, 30 minuutista 2 tuntiin aineen paksuuden mukaan. Tarkasta, että terävä veitsenkärki painuu edelleen ruoka-aineeseen. Jos ei, anna sulaa hieman. Paina tasaisesti painimella.

Kypsän lihan siipikarjan lihan (myös salami, pepperoni, jne.) viipalointi:

Ruoka-aineen on oltava erittäin kylmää. Leikkaa suppiloon sopiviksi paloiksi. Käsittele ruokaa painamalla tasaisesti painimella.

Pinaatin ja muiden lehtien raastaminen:

Pinoa lehdet. Kääri ja pane syöttösuppiloon. Paina tasaisesti painimella.



Kovien ja pehmeiden juustojen raastaminen:

Kovan juuston on oltava erittäin kylmää. Pakasta pehmeitä juustoja, esimerkiksi mozzarellaa, 10 - 15 minuuttia ennen käsittelyä. Leikkaa suppiloon sopivaksi. Paina tasaisesti painimella.

Taikinansekoittimen käyttäminen



Taikinansekoitin on tarkoitettu erityisesti hiivataikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen. Saat parhaan tulokset, kun vaivattavassa taikinassa on enintään 300 - 400 g jauhoa.

Hyödyllisiä vihjeitä

- Estä terän tai moottorin vauriot - älä käsittele ruoka-ainetta, joka on niin kovaa tai jäistä, että terävä veitsenkärki ei uppoa siihen. Jos pala kovaa ruoka-ainetta, esimerkiksi porkkanaa, kiillautuu kiinni tai tarttuu terään, pysäytä kone ja poista terä. Poista ruoka-aine varovasti terästä.
- Älä täytä kulhoa tai pikkukulhoa liikaa. Kun seos on ohut, täytä kulho 1/2 - 2/3 täyteen. Kun seos on paksu, täytä kulho 3/4 täyteen. Täytä nesteitä enintään merkkiiviivaan asti; katso "Monitoimikoneen käyttäminen - Nesteen enimmäismäärä". Kun hienonnat, täytä kulho enintään 1/3 - 1/2 täyteen. Käytä pikkukulhoa, kun nestettä on 235 ml tai kiinteää ainetta 150 g.
- Aseta viipaloitilevyt niin, että leikkuupinta on syöttösuppilon oikealla puolella. Silloin levy voi pyöriä täyden kierroksen ennen kuin se koskettaa ruoka-ainetta.
- Saat täyden hyödyn koneen nopeudesta, pudottamalla hienonnettavat aineet suppilon kautta, kun kone käy.
- Eri ruoka-aineet vaativat erilaisen paineen parhaan raastamis- ja viipaloitituloksen saavuttamiseksi. Käytä yleensä kevyttä painetta pehmeitä, arkoja aineita (mansikat, tomaatit jne.) varten, kohtuullista painetta keskikovia aineita (zucchini, perunat jne.) varten ja lujaa painetta kovia aineita (porkkana, omena, kova juusto, jäinen liha jne.) varten.
- Pehmeä tai keskikova juusto voi levitä tai kiertyä raastinlevylle. Raasta tästä syystä vain hyvin kylmää juustoa.
- Esimerkiksi porkkanat tai sellerinvarret voivat joskus joutua vinoon syöttösuppilossa, jolloin viipale on epätasainen. Vältä tämä leikkaamalla aine useaksi palaksi ja täytä syöttösuppilo niillä. Kaksiosainen painimen pieni suppilo on erityisen kätevä, kun aine on pienikokoista.



- Kun valmistelet kakku-, pikkuleipä-, tai pikaleipätaikinaa, sekoita ensin rasva ja sokeri monitoimiterällä. Lisää kuivat ainekset viimeksi. Pane pähkinät ja hedelmät jauhoseoksen päälle, jotta he eivät hienontuisi liikaa. Käsittele pähkinät ja hedelmät lyhyillä pulsseilla, kunnes ne sekoittuvat muihin aineksiin. Älä käsittele liikaa.
- Kun raastettu tai viipaloitu aine kertyy kulhon yhdelle puolelle, pysäytä kone ja tasoita aine lastalla.
- Kun aine saavuttaa viipalointi- tai raastamislevyn pohjan, poista aine.
- Levyn päälle voi jäädä muutama isompi palanen viipaloinnin tai raastamisen jälkeen. Leikkaa ne halutessasi käsin ja lisää seokseen.
- Organisoivat vaiheet niin, että kulhoa tarvitsee puhdistaa mahdollisimman vähän. Käsittele kuivat tai kiinteät aineet ennen nesteitä.
- Saat puhdistettua aineet monitoimiterästä helposti, kun tyhjennät kulhon, kiinnität kannen takaisin paikalleen ja pyörität terää 1 - 2 sekuntia pulssipainikkeella.
- Kun irrotat kulhon kannen, aseta se ylösalaisin työtasolle. Työtaso on helpompi pitää puhtaana.

VINKKEJÄ PARHAISIIN TULOSSIIN

- Käytä lastaa ainesten poistamiseen kulhosta.

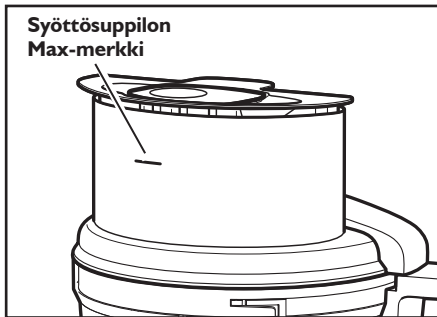


- Monitoimikonetta ei ole suunniteltu seuraaviin tarkoituksiin:
 - Kahvinpapujen, viljan tai kovien mausteiden jauhamiseen
 - Luiden tai muiden ei syötäväksi tarkoitettujen ruoka-aineen osien jauhamiseen
 - Raakojen hedelmien tai kasvien mehustamiseen
 - Kovaksi keitettyjen munien tai jäädyttämättömän lihan viipalointiin.
- Jos ruoka-aineet värjäävät muoviosia, puhdista ne sitruunamehulla

Jos koneessasi on toimintahäiriöitä tai se ei toimi ollenkaan, tarkista seuraavat asiat:

Monitoimikone ei käy:

- Tarkasta, että kulho ja kansi ovat oikein paikoillaan ja että suuri painin on syöttösuppilossa.
- Kun käytät suurta suppiloa, tarkasta, että ruoka-ainetta ei ole suppilon Max.-merkin yläpuolella.



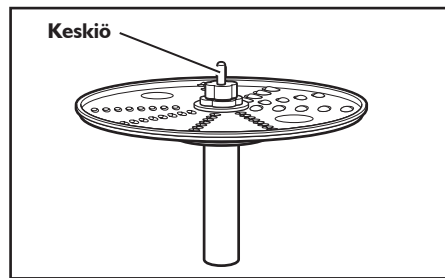
- Paina vain yhtä painiketta kerrallaan. Monitoimikone ei käynnisty, jos painat useita painikkeita samanaikaisesti.
- Onko monitoimikone kiinni pistorasiassa?
- Onko monitoimikoneen pistorasian sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.
- Irrota pistoke ja kytke se takaisin pistorasiaan.
- Jos monitoimikone ei ole huoneen lämpöinen, odota huoneen lämpötilan saavuttamista ja yritä uudelleen.

Monitoimikone ei raasta taiviipaloi kunnolla:

- Tarkasta, että levy teräpuoli on ylöspäin sovittimessa.
- Jos käytät säädettävää levyä, tarkasta, että paksuus on säädetty oikein.
- Tarkasta, että aineita voidaan viipaloida tai raastaa. Katso "Vinkkejä parhaisiin tuloksiin."

Jos kulhon kansi ei sulkeudu, kun käytät levyä:

- Tarkasta, että levy on asennettu oikein: keskiö ylhäällä ja asianmukaisesti sovittimen varassa.



Jos ongelma ei johdu yllämainituista seikoista, katso "Huolto ja takuu".

Kotitalouden KitchenAid monitoimikoneen takuu

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: Malli 5KFP0925: Kolmen vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Korjausta, joka on aiheutunut monitoimikoneen käyttämisestä muuhun toimintaan kuin ruoanlaittoon normaalissa kotitalouskäytössä. B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennus-säädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja.

KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Huoltoliikkeet

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä. Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

Piketa Oy

PL 420 / Rautatiekatu 19
33101 / 33100 Tampere
FINLAND

KitchenAid Palvelunumero: 03-2333280

www.piketa.fi
piketa@piketa.fi

Asiakaspalvelu

Lisätietoja on verkkosivustossa:
www.KitchenAid.eu

Indhold

SIKKER BRUG AF FOODPROCESSOREN

Vigtige sikkerhedsforskrifter	248
Elektriske krav	250
Bortskaffelse af elektriske apparater	250

DELE OG FUNKTIONER

Foodprocessorens dele	251
Oversættelse af engelsksprogede mærkater på delene	252
Foodprocessorens vigtige funktioner	253

TILBEHØR

Medfølgende tilbehør	253
Vejledning til valg af tilbehør	254

FORBEREDELSE AF FOOD PROCESSOREN TIL FØRSTE BRUG

Inden foodprocessoren tages i brug	255
Sådan fjernes låget fra arbejdsskålen	255

MONTERING OG BRUG AF TILBEHØRSDELE

Påsætning af arbejdsskålen	256
Påsætning af låget til arbejdsskålen	256
Montering af den justerbare snitteplade	257
Montering af den vendbare riveplade	257
Montering af universalkniven eller dejkrogen	258
Montering af miniskålen og minikniven	258
Brug af 3-i-1 indføringsrøret	259

BRUG AF DIN FOODPROCESSOR

Inden brug	260
Maksimalt væskniveau	260
Brug af hastighed 1 / hastighed 2	260
Brug af pulse	260
Sådan fjernes forarbejdede ingredienser	261

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

Brug af universalkniven	263
Sådan bruges en snitte eller riveplade	264
Sådan bruges dejkrogen	265
Nyttige tips	265

FEJLFINDING

SERVICE OG GARANTI

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger vil blive beskrevet efter sikkerhedsadvarselssymbolet samt efter ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

 **FARE**

Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke straks følger instruktionerne.

 **ADVARSEL**

Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne

Alle sikkerhedsanvisninger fortæller dig, hvori den potentielle fare består, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner. Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød, må foodprocessoren ikke anbringes i vand eller anden form for væske.
3. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er instrueret angående brug af apparatet på forsvarlig vis og forstår risiciene heri.
4. Hold børn under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af børn. Apparatet og ledning skal være udenfor børns rækkevidde. Børn må ikke rengøre eller udføre brugervedligeholdelse af apparatet uden opsyn.

5. Tag stikket ud af stikkontakten, når udstyret ikke er i brug, inden dele på- eller afmonteres og inden rengøring.
6. Undgå at komme i berøring med de bevægelige dele.
7. Anvend ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt, har været tabt eller på nogen måde er beskadiget. Indlever apparatet hos det nærmeste autoriserede servicecenter til eftersyn, reparation eller justering af de elektriske eller mekaniske komponenter.
8. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektriske stød eller personskaade.
9. Må ikke bruges udendørs.
10. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
11. Hold hænder og redskaber på afstand af bevægelige dele under brug for at reducere risikoen for alvorlig personskaade eller beskaadigelse af foodprocessoren. Der kan anvendes en skraber, men ikke mens foodprocessoren kører.
12. Kniven er skarp. Vær forsigtig ved håndtering af skarpe knivsblade, tømning af skålen og under rengøring.
13. Reducer risikoen for skade ved aldrig at placere knive eller skiver på basen uden først at sætte skålen ordentligt på plads.
14. Sørg for, at låget er sikkert låst på plads før betjening af apparatet.
15. Forsøg aldrig at skubbe ingredienserne ned med fingrene. Brug altid nedskubberen.
16. Forsøg ikke at omgå lågets låsemekanisme.

- 17.** Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelse som f.eks.
- medarbejderkøkkenområder i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - gårdsalg
 - af gæster på hoteller, moteller og andre overnatningsmiljøer
 - overnatningsmiljøer som bed & breakfast
- 18.** Vær forsigtig, når varm væske hældes i foodprocessoren, da det kan sprøjte ud af enheden pga. pludselig damp.

GEM DENNE VEJLEDNING

Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.

Elektriske krav

Spænding: 220-240 Volt


Frekvens: 50/60 Hertz

Wattforbrug: 240 Watt

BEMÆRK: Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal en kvalificeret elektriker kontaktes. Forsøg ikke at ændre stikket på nogen måde

Bortskaffelse af elektriske apparater


Bortskaffelse af indpakningsmaterialer

Indpakningsmaterialet er 100 % genanvendeligt og er mærket med genbrugssymbolet . De forskellige indpakningsdele skal derfor bortskaffes på forsvarlig vis og i fuld overensstemmelse med lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af produktet

- Dette produkt er mærket efter EU-direktiv 2012/19/EU om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af u hensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

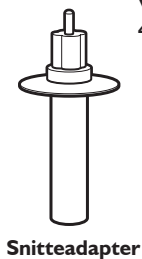
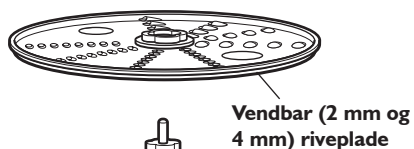
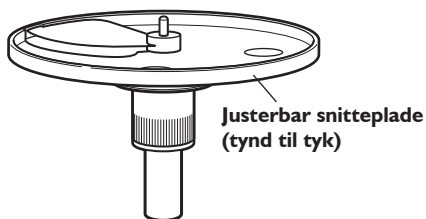


- Symbolet  på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke skal behandles som husholdningsaffald, men skal afleveres på et passende indsamlingscenter, hvor elektrisk og elektronisk udstyr genanvendes.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

DELE OG FUNKTIONER

Foodprocessorens dele

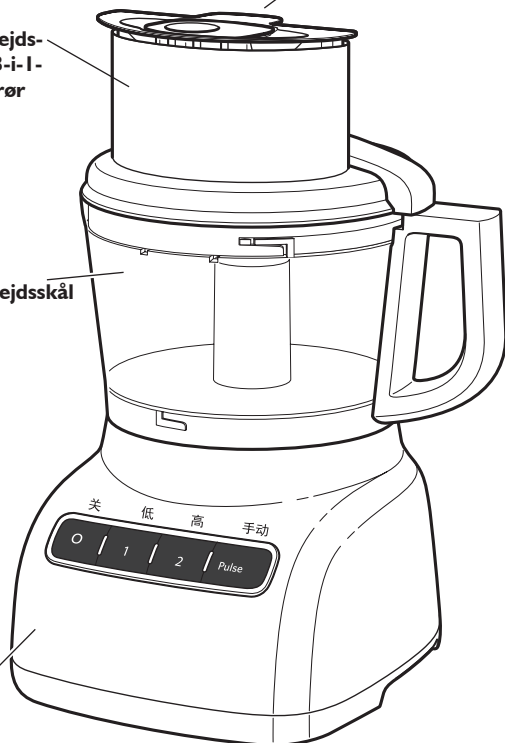
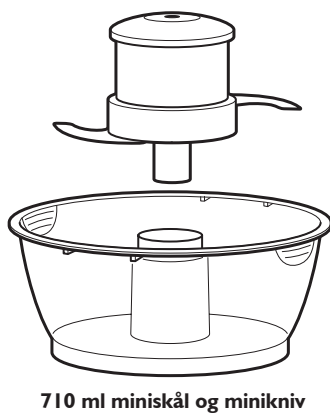


Nedstopper
i tre dele

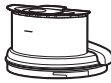

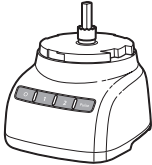
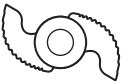


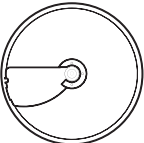
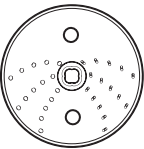
Låg til arbejds-
skål med 3-i-1-
indføringsrør

2,1 L arbejdsskål

Base



Oversættelse af engelsksprogede mærkater på delene

Dele	Engelsk mærkat	Oversættelse
	CAUTION : Do not open until blades stop	FORSIGTIG: Åbn ikke, før kniven stopper
	Max Fill	Maks. påfyldning
	Liquid Level	Væskeniveau
	TWIST TO LOCK	DREJ FOR AT LÅSE
	Multipurpose	Universal
	PUSH TO LOCK	SKUB FOR AT LÅSE
	Mini Multipurpose	Mini-universal
	PUSH TO LOCK	SKUB FOR AT LÅSE
	Dough	Dej
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Justerbar snitning (tynd til tyk)
	Fine Shredding	Fintrevet
	Medium Shredding	Mellemfintrevet

Foodprocessorens vigtige funktioner

Justérbar snittestyring

Med KitchenAids justérbare snitteplade kan du manuelt justere snittetykkelse fra tynd til tyk.

Hastighed 1 / hastighed 2 / pulse

To hastigheder og pulse giver nøjagtig kontrol, så fantastiske resultater opnås med de fleste madvarer.

Låg til arbejdsskål med 3-i-1-indføringsrør

Med 3-i-1 indføringsrøret kan selv store stykker – som f.eks. tomater, agurker og kartofler – bearbejdes med blot en smule opskæring.

Nedstopper i tre dele

Tre nedskubberne i et. Fjern nedskubberen i mellemstørrelse fra den største nedskubber for at få et indføringsrør i mellemstørrelse. Derved kan konstant tilføres flere ingredienser.

Konstant tilføring af mindre emner (f.eks. urter, nødder og mindre gulerødder/selleristænger) sker ved hjælp af det smalle indføringsrør, som findes ved at fjerne den smalle nedskubber.

Et lille hul i bunden af den smalle nedskubber gør det nemt at dryppe olie i ingredienser – tilfør blot den ønskede mængde olie eller anden flydende ingrediens.

Base

Den tunge, skridsikre base hjælper med at give forbedret stabilitet og reducerede vibrationer ved krævende opgaver.

TILBEHØR

Medfølgende tilbehør

2,1 L arbejdsskål

Den solide, store arbejdsskål har kapacitet til store opgaver.

710 ml miniskål og minikniv

Miniskålen med minikniven i rustfrit stål er perfekt til små snitte- og blandingsopgaver.

Justerbar snitteplade

Pladen er justérbar fra ca. 1 til 6 mm snitning af de fleste madvarer.

Vendbar riveplade

Rivepladen kan vendes, så ost eller grøntsager kan rives fint eller groft.

Snitteadapter

Riveadapteren bruges til at forbinde rivepladen til basens drivaksel.








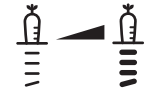






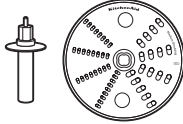



Universalkniv i rustfrit stål

En alsidig kniv, som hakker, skærer, blander, blander og jævner på få sekunder.

Dejkrog

Dejkrogen er særligt designet til at blande og ælte gærdej.

Vejledning til valg af tilbehør

Handling	Indstilling	Mad	Tilbehør
 <p>Hakke Skære Purere</p>	 	Ost Chokolade Frugt Friske urter Nødder Tofu Grøntsager Kød	Universalkniv i rustfrit stål 
 <p>Blande</p>		Pastasauce Pesto Salsa Saucer Kagedej Tærtedej	ELLER Miniskål og mini-universalkniv i rustfrit stål 
 <p>Fint snittet Groft snittet</p>	 	Frugt (blød) Kartoffler Tomater Grøntsager (bløde) Ost Chokolade Frugt (hård) Grøntsager (hårde)	Justerbar snitteplade 
 <p>Mellemfint revet Fintrevet</p>	 	Kartoffler Grøntsager (bløde) Kål Ost Chokolade Frugt (hård) Grøntsager (hårde)	Vendbar riveplade 
 <p>Ælte</p>		Gærdej	Dejkrog i plast 

⚠ ADVARSEL

Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

Der er risiko for skæreeulykker.

Inden foodprocessoren tages i brug

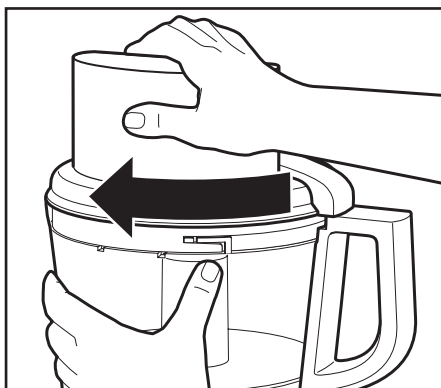
Før du bruger food processoren første gang skal alle dele og tilbehør vaskes enten ved håndopvask eller i opvaskemaskine (se "Vedligeholdelse og rengøring").

Sådan fjernes låget fra arbejdsskålen

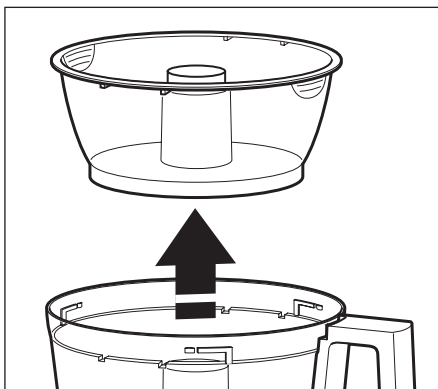
Din foodprocessor leveres med låget påsat arbejdsskålen og miniskålen indeni arbejdsskålen.

Sådan fjerner du låget fra arbejdsskålen før første rengøring:

1. Tag fat i indføringsrøret på arbejdsskålens låg og drej det med uret for at fjerne det fra arbejdsskålen.

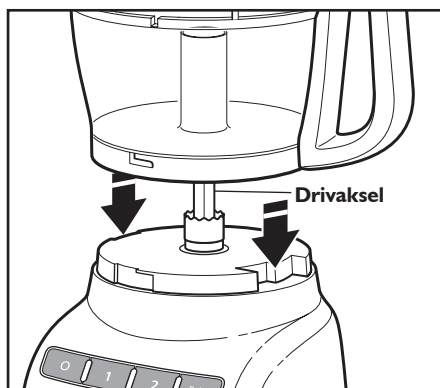


2. Løft miniskålen ud.

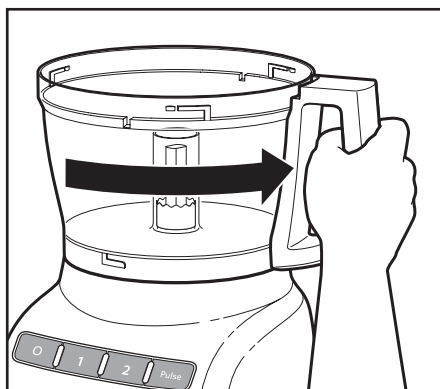


På sætning af arbejdsskålen

1. Placer foodprocessoren på en tør, jævn bordplade med betjeningen mod dig. Sæt ikke stikket i stikkontakten, før den er fuldstændigt samlet.
2. Placer arbejdsskålen på basen med håndtaget til højre og midterhullet henover drivakslen.



3. Tag fat i arbejdsskålens håndtag og drej skålen mod uret for at fastlåse den på basen.

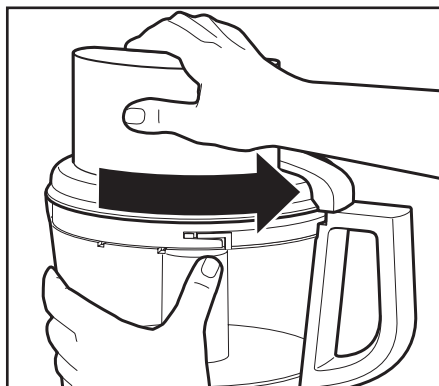


4. Vælg det tilbehør, du ønsker at bruge og monter det ifølge vejledningen på de følgende sider.

BEMÆRK: Sørg for at montere det ønskede tilbehør, før låget til arbejdsskålen påsættes.

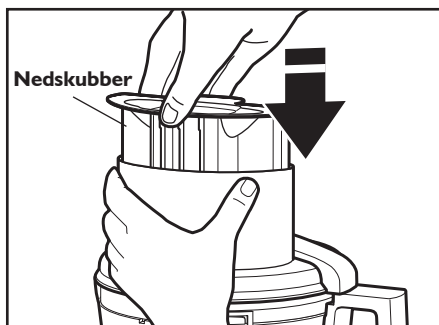
På sætning af låget til arbejdsskålen

1. Placer låget til arbejdsskålen med indføringsrøret til venstre for arbejdsskålens håndtag. Tag fat i indføringsrøret og drej låget til højre, indtil det låser på plads.



2. Sæt nedskubberen i 3-i-1 indføringsrøret. Se "Brug af 3-i-1 indføringsrøret" for oplysninger om opgaver med mademner i forskellige størrelser.

BEMÆRK: Din foodprocessor fungerer ikke, med mindre arbejdsskålen og låget hertil er korrekt låst på basen, og den store nedskubber er indsat til linjen for maksimal tilføring på indføringsrøret (ca. halvt nede).

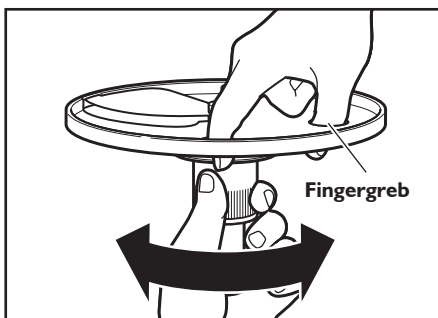


BEMÆRK: Sørg for at montere det ønskede tilbehør, før låget til arbejdsskålen påsættes.

Montering af den justerbare snitteplade

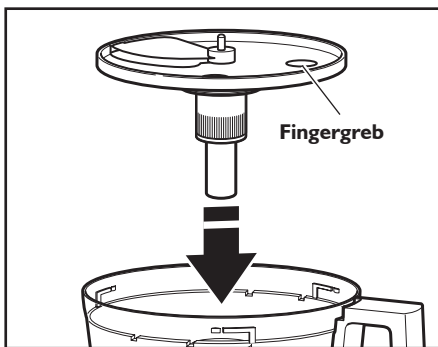
Den justerbare snitteplade justeres nemt og gør snitteopgaver enkle. Følg disse trin til justering og installation af den justerbare snitteplade.

1. Mens snittedisken holdes, drejes den rillede del af akslen med uret for tyndere skiver eller mod uret for tykkere skiver.



2. Med arbejdsskålen installeret holdes snittepladen ved fingergrebene og sænkes ned over drivakslen.

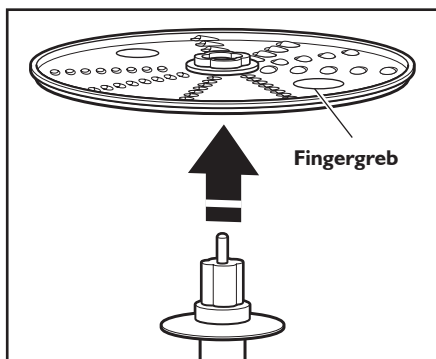
TIP: Du skal muligvis dreje pladen/adapteren, indtil den falder på plads.



3. Monter låget til arbejdsskålen, og sørg for, at det låser på plads.

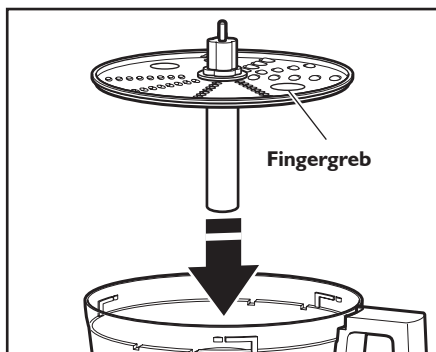
Montering af den vendbare riveplade

1. Hold den vendbare snitteplade ved de 2 fingergreb og indsæt riveadapteren i hullet i bunden af pladen.



2. Når arbejdsskålen er monteret, skubbes drevadapteren på drivakslen.

TIP: Du skal muligvis dreje pladen/adapteren, indtil den falder på plads.

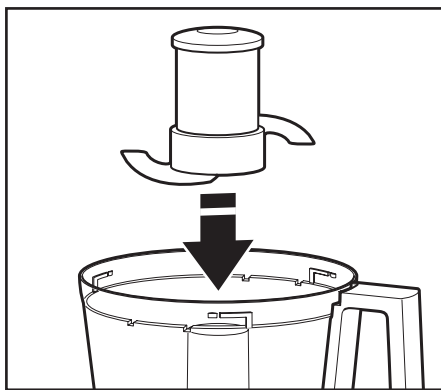


3. Monter låget til arbejdsskålen, og sørg for, at det låser på plads.

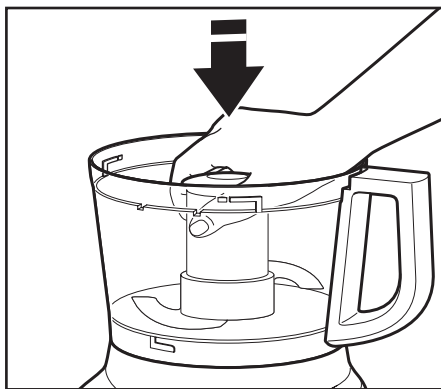
Montering af universalkniven eller dejkrogen

VIGTIGT : Universalkniven og dejkrogen kan kun bruges sammen med arbejdsskålen.

1. Placer kniven eller dejkrogen på drivakslen.
2. Drej kniven eller dejkrogen, så den falder på plads på drivakslen.



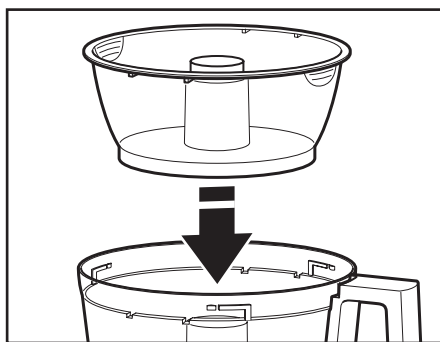
3. Skub for at låse: Tryk universalkniven godt ned, så langt som den kan komme. Universalkniven har en intern forsejling, som sidder til over arbejdsskålens midte.



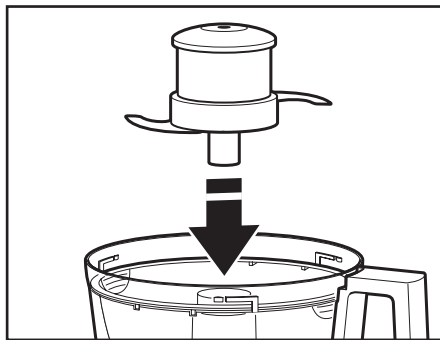
4. Monter låget til arbejdsskålen, og sørg for, at det låser på plads. Se afsnittet "Påsætning af låget til arbejdsskålen".

Montering af miniskålen og minikniven

1. Placer miniskålen indeni arbejdsskålen over drivakslen. Drej miniskålen, indtil tapperne på den øverste kant falder ned i fordybningerne øverst på arbejdsskålen.



2. Indsæt minikniven og placér den på drivakslen. Det kan være nødvendigt at dreje kniven, indtil det falder på plads. Tryk kniven godt ned for at låse den på plads.



3. Monter låget til arbejdsskålen, og sørg for, at det låser på plads.
4. Efter brug fjernes miniskålen ved at trække minibladet lige op. Derefter løftes skålen lige op og af med de to fingregreb på den øverste skålkant.

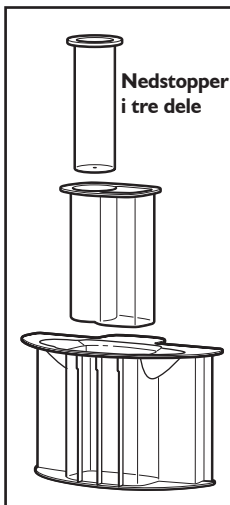
Brug af 3-i-1 indføringsrøret

3-i-1 indføringsrøret har en nedskubber i 3 dele. Brug hele nedskubberen til større emner, eller brug delene indeni til at lave små og mellemstørrelse indføringsrør til mindre emner.

Små emner snittes eller rives ved at indsætte nedskubberen i 3 dele i indføringsrøret, og derefter tage den lille nedskubber ud for at fjerne. Brug det lille indføringsrør og den

lille nedskubber til små eller smalle emner som gulerødder eller selleristænger. Når det lille indføringsrør ikke bruges, skal den lille nedstopper låses på plads.

Olie eller andre flydende ingredienser dryppes langsomt ned i arbejdsskålen ved at fylde den lille nedskubber med den ønskede mængde væske. Et lille hul i bunden af nedskubberen drypper den flydende ingrediens ved en konstant hastighed.



⚠ ADVARSEL



Fare. Roterende kniv

Brug altid nedskubberen.

Hold fingrene væk fra åbningerne.

Hold uden for børns rækkevidde.

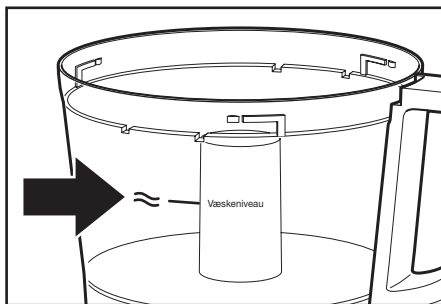
Der er risiko for amputationer og snitsår.

Inden brug

Før brug af foodprocessoren skal arbejdsskålen, låget og knive samles korrekt på foodprocessorsens base (se "Montering og brug af tilbehørsdele").

Maksimalt væskniveau

Denne linje på arbejdsskålen angiver den maksimale mængde væske, som food processoren kan indeholde.



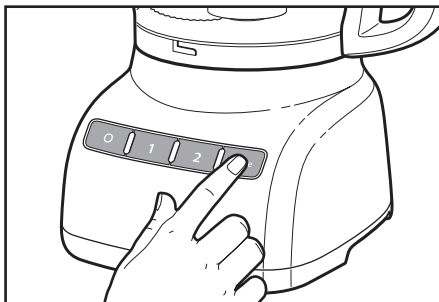
Brug af hastighed 1 / hastighed 2

1. Foodprocessoren tændes ved at trykke på knappen hastighed 1 (lav hastighed, til blød mad) eller knappen hastighed 2 (høj hastighed, til hård mad). Food processoren vil køre konstant, og den grønne kontrollampe lyser konstant.
2. Foodprocessoren stoppes ved at trykke på knappen O (OFF). Kontrollampens lys slukkes og kniven eller pladen vil stoppe indenfor få sekunder.
3. Vent, indtil kniven eller pladen er helt stoppet, før arbejdsskålens låg aftages. Sørg for at slukke for foodprocessoren, før arbejdsskålens låg tages af, eller før foodprocessoren frakobles elektricitet.

BEMÆRK: Hvis foodprocessoren ikke starter, check da, at arbejdsskålen og låget er korrekt låst på foodprocessorsens base (se "Montering og brug af tilbehørsdele").

Brug af pulse

Med pulse opnås præcis kontrol af varighed og frekvens. Det er særligt nyttigt til opgaver, som kræver præcis håndtering. Tryk på knappen PULSE, og hold den inde, så starter foodprocessoren ved høj hastighed. Den stopper, når knappen slippes.



⚠ ADVARSEL

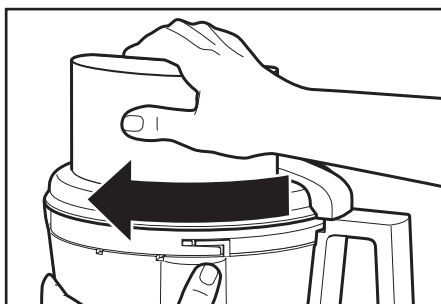
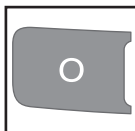
Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

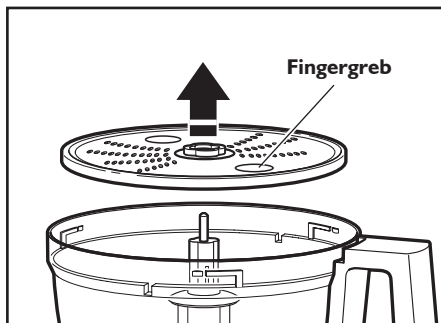
Der er risiko for skæreeulykker.

Sådan fjernes forarbejdede ingredienser

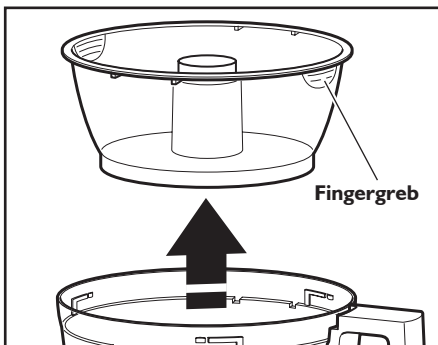
1. Tryk på knappen **O** (OFF).
2. Før montering sluk da på stikkontakten og fjern stikket fra kontakten.
3. Drej låget på arbejdsskålen til venstre og tag det af.



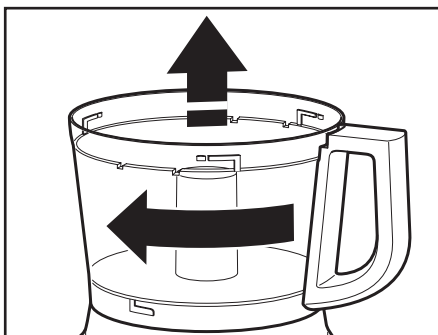
4. Hvis en plade er anvendt, skal den fjernes, før skålen fjernes. Hold pladen ved de to fingergreb og løft den lige op. Fjern adapteren, når rivepladen bruges.



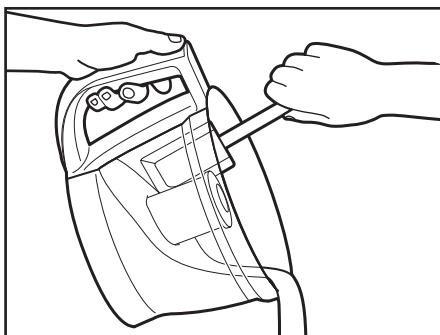
5. Hvis miniskålen bruges, tages skålen af med fingergrebene på den øverste skålkant.



6. Drej skålen til venstre for at låse den af basen. Løft og tag af.



7. Universalkniven kan fjernes fra arbejdsskålen før indholdet udtages. Kniven kan også forblive låst på plads. Fjern derefter mad fra skålen og kniven med en spatel.



⚠ ADVARSEL

Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

Der er risiko for skæreeulykker.

1. Tryk på knappen O (OFF).
2. Før rengøring sluk da på stikkontakten og fjern stikket fra kontakten.
3. Rengør basen med en klud opvredet i varmt sæbevand. Aftør derefter basen med en fugtig klud. Tør med en blød klud. Brug ikke rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe.
4. Bemærk, at disse BPA-fri skåle kræver særlig håndtering. Hvis du vælger at bruge opvaskemaskine i stedet for håndopvask, skal du følge disse retningslinjer.
 - Alle dele kan vaskes i opvaskemaskinens **øverste kurv**.
 - Undgå at lægge skålen på siden.
 - Brug opvaskemaskinens skåneprogram, f.eks. Normal. Undgå høje temperaturer som f.eks. Sterilisering, Damprengøring eller Gryderengøring.
5. Hvis foodprocessorsens dele vaskes ved håndopvask, skal skuremidler og skuresvampe undgås. De kan ridse eller gøre skålen og låget matte. Alle dele skal tørres omhyggeligt efter vask.

6. Skader på låsesystemet undgås ved at opbevare arbejdsskålen og låget i ulåst position, når de ikke er i brug.



7. Strømledningen vikles rundt om arbejdsskålen. Stikket sikres ved påklipsning til ledningen.

ADVARSEL

Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

Der er risiko for skæreeulykker.

Brug af universalkniven



Sådan skæres frisk frugt eller grøntsager:

Skræl og fjern sten og kerner. Skær mademner i stykker på 2,5 - 4 cm stykker. Brug korte

pulse intervaller på 1-2 sekunder ad gangen, så mademnerne får den ønskede størrelse. Skrab om nødvendigt siderne af skålen.

Sådan pureres kogt frugt og grøntsager (bortset fra kartofler):

Tilsæt 60 ml væske fra opskriften pr. 235 ml mad. Brug korte pulse intervaller, indtil maden er fint snittet. Derefter bruges hastighed 1 eller 2, indtil den ønskede konsistens opnås. Skrab om nødvendigt siderne af skålen.

Sådan tilberedes kartoffelmos:

Riv varme, kogte kartofler med rivepladen. Udsift rivepladen med universalkniven. Tilsæt blødt smør, mælk og salt /peber. Tryk på pulseringsknappen 3-4 gange, 2-3 sekunder ad gangen, indtil det er jævnt og mælken er absorberet. Må ikke blandes for meget med kniven.

Sådan skæres tørret (eller klæbrig) frugt:

Maden skal være kold. Tilsæt 60 ml mel fra opskriften pr. 120 ml tørret frugt. Brug korte tryk på pulse, indtil den ønskede konsistens opnås.

Sådan hakkes skal fra citrusfrugt fint:

Med en skarp kniv skrælles den favede del (uden den hvide membran) af citrusfrugten. Skær skrællen i små strimler. Hak i foodprocessoren, indtil det er finthakket.

Sådan hakkes hvidløg, urter eller små mængder grøntsager fint:

Start foodprocessoren og tilsæt emnerne gennem indføringsrøret. Hak i foodprocessoren, indtil det er hakket. De bedste resultater opnås, når arbejdsskålen og urterne er meget tørre før hakning.

Sådan hakkes nødder og sådan tilberedes nøddesmør:

Tilsæt op til 710 ml nødder og brug korte pulse intervaller, 1-2 sekunder ad gangen, indtil den ønskede konsistens opnås. En grovere konsistens opnås ved tilsætning af mindre portioner ad gangen, med korte pulseringsintervaller, 1-2 sekunder ad gangen. Øg pulse intervallerne for en finere konsistens. Nøddesmør laves ved konstant hakning, indtil en jævn konsistens er opnået. Opbevares i køleskab.

BEMÆRK: Hakning af nødder og andre hårde mademner kan ridse indersiden af skålen.

Sådan hakkes tilberedt eller rå kød, fjerkræ eller fisk/skaldyr:

Maden skal være meget kold. Skær i stykker på 2,5 cm. Op til 455 g kan hakkes til den ønskede størrelse med korte pulse intervaller, 1-2 sekunder ad gangen. Skrab om nødvendigt siderne af skålen.

Sådan tilberedes rasp:

Skær brødet i stykker på 3,5 - 5 cm. Hak i foodprocessoren, indtil det er fint. Med større stykker bruges pulse knappen, 1-2 sekunder ad gangen. Hak derefter i foodprocessoren, indtil det er fint.

Sådan smeltes chokolade til brug i kageopskrift:

Bland chokolade og sukermængde fra opskrift i arbejdsskålen. Hak i foodprocessoren, indtil det er finthakket. Opvarm væske fra opskrift. Start foodprocessoren og tilsæt den varme væske gennem indføringsrøret. Kør foodprocessoren, indtil konsistensen er jævn.

Sådan rives hårde oste som f.eks. parmesan og romano:

Forsøg aldrig at rive ost, som ikke kan skæres med en skarp kniv. Brug universalkniven til at rive hårde oste. Skær osten i stykker på 2,5 cm. Placer dem i arbejdsskålen. Brug korte pulse intervaller, indtil osten er grofhakket. Tænd foodprocessoren ved hastighed 1 eller 2, indtil osten er fintrevet. Ostestykker kan også tilføres gennem indføringsrøret, mens foodprocessoren kører.

Sådan bruges en snitte- eller riveplade

⚠ ADVARSEL



Fare. Roterende kniv

Brug altid nedskubberen.

Hold fingrene væk fra åbningerne.

Hold uden for børns rækkevidde.

Der er risiko for amputationer og snitsår.



Sådan snittes eller rives frugt eller grøntsager, som er lange og relativt tynde i omkreds, som f.eks. selleristænger eller gulerødder:

Skær mademnerne, så de passer til indføringsrøret vertikalt eller horisontalt, og placer indføringsrøret, så mademnerne er placeret korrekt. Brug nedskubberen med ensartet trykstyrke. Brug alternativt det lille indføringsrør i nedskubberen. Placer maden vertikalt i indføringsrøret og brug den lille nedskubber.



Sådan snittes eller rives frugt og grøntsager, som er runde, som f.eks. løg, æbler og grønne pebre:

Skræl og fjern sten og kerner. Skær i halve eller kvarte, så de passer til indføringsrøret. Placer i indføringsrøret. Brug nedskubberen med ensartet trykstyrke.

Sådan snittes eller rives frugt og grøntsager, som er små, som f.eks. jordbær, champignoner og radiser:

Placer emnerne vertikalt eller horisontalt i lag i indføringsrøret. Fyld indføringsrøret for at holde emnerne korrekt placerede. Brug nedskubberen med ensartet trykstyrke. Brug alternativt det lille indføringsrør i nedskubberen. Placer maden vertikalt i indføringsrøret og brug den lille nedskubber.

Sådan snittes rått kød eller fjerkræ til f.eks. en stir-fry:

Skær eller rul mademnerne, så de passer til indføringsrøret. Pak og frys mademnerne, indtil de er hårde at mærke på, i 30 min. til 2 timer, afhængigt af tykkelsen. Kontrollér, at madeemnerne kan skæres med en kniv. Hvis ikke, skal det optøs en anelse. Brug nedskubberen med ensartet trykstyrke.

Sådan skiveskæres tilberedt kød eller fjerkræ og salami, pepperoni osv.:

Maden skal være meget kold. Skær i stykker, som passer til indføringsrøret. Brug nedskubberen med fast, ensartet trykstyrke.

Sådan rives spinat og andre blade:

Placer bladene i bunker. Rul dem sammen og læg dem i indføringsrøret. Brug nedskubberen med ensartet trykstyrke.



Sådan rives faste og bløde oste:

Faste oste skal være meget kolde. De bedste resultater med bløde oste som f.eks. mozzarella opnås ved først at fryse det i 10-15 min. Skær i stykker, som passer til indføringsrøret. Brug nedskubberen med ensartet trykstyrke.

Sådan bruges dejkrogen



Dejkrogen er særligt designet til at blande og ælte gærdej hurtigt og grundigt. De bedste resultater opnås ved ikke at ælte opskrifter på mere end 300 - 400 g mel.

Nyttige tips

- Beskædigelse på knive eller motor undgås ved ikke at tilsætte mad, som er så hårdt eller frossent, at det ikke kan skæres med en skarp kniv. Hvis et stykke hård mad, som f.eks. en gulerod, sætter sig fast under kniven, skal foodprocessoren stoppes og kniven fjernes. Fjern forsigtigt maden fra kniven.
- Arbejdsskålen og miniskålen må ikke overfyldes. Arbejdsskålen kan fyldes op til 1/2 til 2/3 fuld med tynde blandinger. Tykkere blandinger op til 3/4 fuld. Væsker kan fyldes op til det maksimale niveau som beskrevet i afsnittet "Brug af din foodprocessor – Maksimalt væskniveau". Ved hakning må skålen ikke være mere end 1/3 til 1/2 fuld. Brug miniskålen til op til 235 ml væske eller 150 g faste emner.
- Placer snitteplader, så skærefladen er til højre for indføringsrøret. Herved kan kniven rotere en omgang, før den når mademnerne.
- Optimal udnyttelse af foodprocessorens hastighed opnås ved at tilsætte emnerne gennem indføringsrøret, mens foodprocessoren kører.
- Forskellige mademner skal tilberedes ved forskellige trykgrader for at opnå de bedste rive- og snitteresultater. Generelt skal der bruges et let tryk med bløde, skrøbelige emner (jordbær, tomater osv.), moderat tryk til mellembløde emner (courgette, kartofler osv.) og fast tryk til hårde emner (gulerødder, æbler, hårde oste, delvist frossen kød osv.).
- Bløde og mellemhårde oste kan lægge sig som klatter på rivepladen.

- Ind i mellem kan tynde, lange emner som f.eks. gulerødder eller selleristænger flade ind over indføringsrøret, så en ulige skive produceres. Denne risiko kan minimeres ved at skære emnerne i flere stykker og fylde indføringsrøret med emnerne. Det lille indføringsrør i nedskubberen i 2 dele er særligt nyttigt til små eller tynde emner.



- Når en kagedej eller hurtig brøddøj tilberedes, skal universalkniven bruges til først at piske fedtstoffer og sukker sammen. Tilsæt de tørre ingredienser først. Placer nødder og frugt øverst i blandingen for at undgå for meget hakning. Brug korte pulseringsintervaller til nødder og frugter, indtil det er blandet med de andre ingredienser. Må ikke blandes for meget med kniven.
- Hvis revne eller snittede emner samler sig i én side af skålen, skal foodprocessoren stoppes og emnerne genfordeles med en spatel.
- Når madmængder når bunden af en snitteeller riveplade, skal maden fjernes.
- Et par stykker mad kan sidde øverst på skiven efter snitning eller rivning. Hvis det ønskes, kan disse skæres med håndkraft og tilsættes blandingen.
- Organiser opgaverne, så rengøring af skålene minimeres. Tørre eller faste ingredienser hakkes før flydende ingredienser.
- Universalkniven rengøres nemt ved at fjerne arbejdsskålen, tage låget af, og trykke på pulse intervaller i 1-2 sekunder for at ryste kniven ren.

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

- Når låget er taget af, placeres det vendt opad på bordpladen. Herved holdes bordpladen ren.
- Brug en spatel til at fjerne ingredienser fra arbejdsskålen.



- Din foodprocessor er ikke lavet til de følgende formål:
 - Maling af kaffebønner, kerner eller hårde krydderier
 - Maling af ben eller andre ikke-spiselige maddele
 - Væskeblendning af rå frugter eller grøntsager
 - Skiveskæring af æg eller ikke-afkølet kød.
- Hvis plasticdele misfarves pga. mademners afsmitning, kan delene rengøres med citronsaft

Hvis din foodprocessor ikke fungerer eller ikke fungerer korrekt, skal du kontrollere følgende:

Foodprocessoren kører ikke:

- Sørg for, at skålen og låget flugter med hinanden og er låst på plads, og at den store nedskubber er indsat i indføringsrøret.
- Når den store indføringsåbning bruges, skal det sikres at maden ikke overstiger det maksimale.



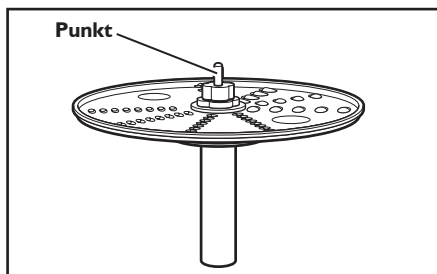
- Tryk kun på én knap ad gangen. Foodprocessoren kan ikke køre, hvis mere end én knap trykkes på samtidigt.
- Er foodprocessoren tilsluttet elektricitet?
- Er sikringen i foodprocessorens kredsløb i orden? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet.
- Sluk på stikkontakten og fjern stikket. Sæt herefter stikket i stikkontakten igen og prøv at tænde.
- Hvis foodprocessoren ikke er i stuetemperatur, så vent, indtil den når stuetemperatur og prøv igen.

Foodprocessoren river eller snitter ikke korrekt:

- Sørg for, at pladens side med løftet kniv er placeret opad på den almindelige adapter.
- Hvis den justérbare snitteknav bruges, så sørg for, at det er indstillet til den rette tykkelse.
- Sørg for, at ingredienserne egner sig til snitning eller rivning. Se "Tips til fantastiske resultater".

Hvis låget til arbejdsskålen ikke vil lukke, når pladen bruges:

- Sørg for, at pladen er monteret korrekt, med det forhøjede punkt øverst, og er placeret korrekt på adapteren.



Hvis problemet ikke skyldes nogen af ovenstående punkter, skal du se under "Service og garanti".

Garanti for KitchenAid foodprocessor til privat brug

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: For Model 5KFP0925: Tre års fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejdsløn ved reparation af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, når food-processoren er anvendt til andre formål end almindelig madlavning. B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid servicecenter. Kontakt forhandleren, du har købt apparatet af, for at få navnet på det nærmeste autoriserede KitchenAid servicecenter.

I Danmark:

C.J. HVIDEVARESERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV
Tlf: 98 18 21 00
www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP
Tlf: 70 20 52 22

**Besøg vores websted for flere oplysninger:
www.KitchenAid.eu**

© 2014. Alle rettigheder forbeholdt.
Specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.

Efnisyfirlit

ÖRYGGI MATVINNSLUVÉLARINNAR

Mikilvæg öryggisatriði.....	270
Kröfur um rafmagn.....	272
Förgun rafbúnaðarúrgangs.....	272

HLUTAR OG EIGINLEIKAR

Hlutar matvinnsluvélarinnar.....	273
Þýðing á enskum merkimiðum á hlutum.....	274
Mikilvægir eiginleikar matvinnsluvélarinnar.....	275

FYLGIHLOTIR

Fylgihlutir með matvinnsluvélinni.....	275
Leiðarvísir um notkun á fylgihlutum.....	276

MATVINNSLUVÉL UNDIRBÚIN FYRIR FYRSTU NOTKUN

Fyrir fyrstu notkun.....	277
Lok vinnuskálarinnar fjarlægð af vinnuskálinni.....	277

MATVINNSLUVÉLIN UNDIRBÚIN FYRIR NOTKUN

Vinnuskálin sett á.....	278
Lokið sett á vinnuskálinna.....	278
Stillanlega sneiðskífan sett á.....	279
Viðsnúanlega rífskífan sett á.....	279
Fjölnotaskífan eða deigblaðið sett á.....	280
Litla skálin og litli hnífurinn settur á.....	280
3-í-1 mótunartrektin notuð.....	281

MATVINNSLUVÉLIN ÞÍN NOTUÐ

Fyrir notkun.....	282
Hámarksstaða vökva.....	282
Stýring Hraða 1/Hraða 2 notuð.....	282
Púlsstýringin notuð.....	282
Unnin matvæli fjarlægð.....	283

UMHIRÐA OG HREINSUN.....

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

Fjölnotahnífurinn notaður.....	285
Sneið- eða Rífskífa notuð.....	286
Deigblaðið notað.....	287
Gagnlegar ábendingar.....	287

BILANALET.....

ÞJÓNUSTA OG ÁBYRGÐ.....

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áriðandi er að lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörðunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörðunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

! HÆTTA

Pú getur dáíð eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.

! VIÐVÖRUN

Pú getur dáíð eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, segja þér hvernig draga á úr hættu á meiðslum og segja þér hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

Við notkun raftækja þarf ávallt að fylgja grundvallar-öryggisráðstöfunum, þar á meðal:

1. Lesa allar leiðbeiningar. Rangnotkun heimilistækis kann að leiða til líkamstjóns.
2. Til að verjast hættunni af raflosti skal ekki setja matvinnsluvélina í vatn eða annan vökva.
3. Ekki er ætlast til að einstaklingar sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu noti þetta tæki, nema þeir hafi verið undir eftirliti eða fengið leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilji þær hættur sem henni fylgja.
4. Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið. Börn skulu ekki notað tækið. Geyma ætti heimilistækið og snúru þess þar sem börn ná ekki til. Börn skulu ekki hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á tækinu án eftirlits.

5. Taktu tækið úr sambandi við innstungu þegar það er ekki í notkun, áður en hlutir eru settir á eða teknir af og fyrir hreinsun.
6. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast.
7. Ekki nota neitt tæki með skemmdri snúru eða kló, eða eftir að það hefur bilað, eða dottið eða verið skemmt á einhvern hátt. Farðu með tækið til næstu viðurkenndu þjónustustöðvar vegna skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
8. Notkun aukahluta sem KitchenAid hvorki mælir með né selur getur valdið eldsvoða, raflosti eða slysi.
9. Ekki nota utanhúss.
10. Ekki láta snúruna ekki hanga fram af borði eða bekk.
11. Haltu höndum og eldhúsáhöldum frá blöðum eða diskum á hreyfingu á meðan matur er í vinnslu, til að draga úr hættunni á alvarlegum meiðslum á fólki eða skemmdum á matvinnsluvélinni. Nota má sköfu en aðeins þegar matvinnsluvélin er ekki í gangi.
12. Hnífarnir eru beitt. Auðsýna ætti gætni þegar beittu skurðarhnífarnir eru meðhöndlaðir, skálin tæmd og við hreinsun.
13. Til að draga úr hættu á meiðslum skal aldrei setja skurðarblöð eða diska á grunneininguna án þess að setja fyrst skál almennilega á sinn stað.
14. Gættu þess að lokið sé örugglega læst á sínum stað áður þú notar tækið.
15. Aldrei setja matvæli í með höndunum. Notaðu alltaf matvælatroðarann.
16. Það er mikilvægt að læsingarbúnaðurinn í lokinu sé ávallt notaður.

17. Þetta heimilistæki er ætlað til notkunar á heimilum og á svipuðum stöðum eins og:

- í starfsmannaeldhúsum í verslunum, skrifstofum og öðru vinnuumhverfi;
- á bóndabæjum;
- af viðskiptavinum á hótélum, mótélum og í öðrum tegundum búsetuumhverfis;
- í heimagistingu.

18. Gættu þín ef heitum vökva er hellt ofan í matvinnsluvélina, þar sem hann getur spýst út úr tækinu vegna skyndilegrar gufumyndunar.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.

Kröfur um rafmagn

Spenna: 220-240 volt

Tíðni: 50/60 Hertz


Rafafli: 240 vött

ATH.: Ef tengillinn passar ekki við innstunguna skaltu hafa samband við löggiltan rafvirkja. Ekki breyta tenglinum á neinn hátt.

Förgun rafbúnaðarúrgangs

Förgun umbúðaefnis

Umbúðaeinið er 100% endurvinnanlegt og er merkt með endurvinnslutákni

 Því verður að farga hinum ýmsu hlutum umbúðaefnisins af ábyrgð og í fullri fylgni við reglugerðir staðaryfirvalda sem stjórnar förgun úrgangs.


Vörinni hent

- Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2012/19/EU um raf- og rafeindabúnaðarúrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir

umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.

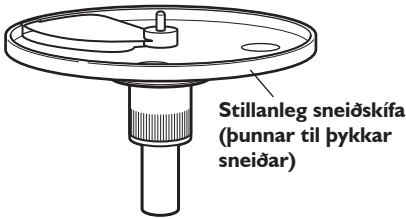


- Táknið  á vörinni eða á meðfylgjandi skjölum gefur til kynna að ekki skuli meðhöndla hana sem heimilisúrgang, heldur verði að fara með hana á viðeigandi söfnunarstöð fyrir endurvinnslu raf- og rafeindabúnaðar.

Fyrir ítarlegri upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu þessarar vöru skaltu vinsamlegast hafa samband við bæjarstjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, heimilissorpörgunarbýðustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

HLUTAR OG EIGINLEIKAR

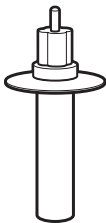
Hlutar matvinnsluvélarinnar



Stillanleg sneiðskífa
(punnar til pykkar
sneiðar)

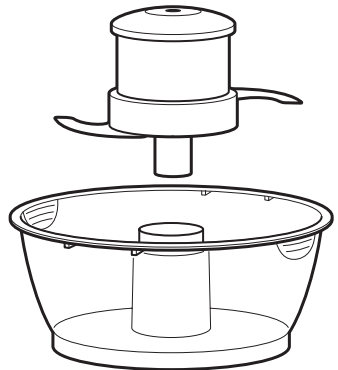


Rífskífa (2 mm og 4 mm)
sem hægt er að snúa við.

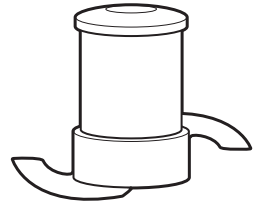


Millistykki
fyrir rífskífur

3-skiptur
matvælatróðari



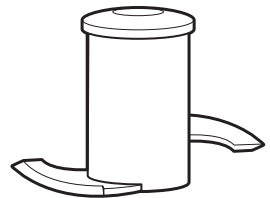
710 ml lítill skál og lítill hnifur



Fjölnotaskífa
úr ryðfri stáli

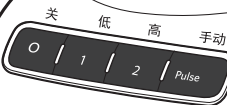
Lok vinnuskálar
með 3-í-1
mötunartrekt

2,1 L vinnuskál



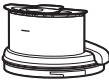

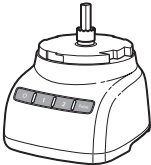
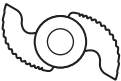
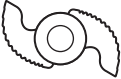

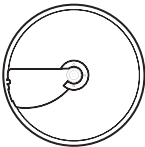
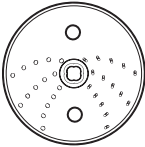
Deigblað úr plasti

Grunneining



HLUTAR OG EIGINLEIKAR

Þýðing á enskum merkimiðum á hlutunum

Hlutar	Enskur merkimiði	Þýðing
	CAUTION : Do not open until blades stop	VARÚÐ: Ekki opna fyrr en hnífurinn hefur stöðvast
	Max Fill	Hámarks fylling
	Liquid Level	Vökvamælir
	TWIST TO LOCK	SNÚA TIL AÐ LÆSA
	Multipurpose	Fjölnota
	PUSH TO LOCK	ÝTA TIL AÐ LÆSA
	Mini Multipurpose	Lítill fjölnota
	PUSH TO LOCK	ÝTA TIL AÐ LÆSA
	Dough	Deig
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Stillanleg sneiðing
	Fine Shredding	Rifið fínt
	Medium Shredding	Meðal rifið

Mikilvægir eiginleikar matvinnsluvélarinnar

Stillanleg sneiðapýkk

Stillanlegar sneiðskífur KitchenAid gera þér kleift að stilla handvirktt þykkt sneiða frá þunnum til þykkra sneiða.

Hraði 1/Hraði 2 /Púlsstýring

Tveir hraðar og Púls bjóða upp á nákvæma stjórn til að skila frábærum árangri með langflestan mat.

Lok vinnuskálar með 3-í-1 mötunartrekt

3-í-1 mötunartrektin rúmar stóra hluti – eins og tómata, agúrkur og kartöflur – með lágmarks sundurhlutun eða sneiðingu.

3-skiptur matvælatroðari

Þrjár troðarar, hver ofan í öðrum. Fjarlægðu miðlungsstóra troðarann frá stóra troðaranum og þá kemur í ljós miðlungsstór mötunartrekt fyrir stöðuga notkun.

Fyrir stöðuga vinnslu minni hluta (eins og jurta, hnetu, gulróta og sellerístöngla) skal fjarlægja mjóa troðarann og nota mjóu mötunartrektina.

Lítið gat á botni mjóa troðarans auðveldar að úða olíu yfir hráefnin – fylltu bara með óskuðu magni af olíu eða öðru fljótandi hráefni.

Grunneining

Pung undirstaðan hjálpar til við að veita stöðugleika og draga úr titringi á meðan verið er að vinna erfið matvæli.

FYLGIHLOTIR

Fylgihlutir með matvinnsluvélinni

2,1 L vinnuskál

Endingargóð, stór vinnuskálin býður upp á getu fyrir mikla vinnslu.

710 ml lítill skál og lítill hnifur

Lítill skál og lítill hnifur úr ryðfríu stáli eru fullkomin fyrir söxunar- og blöndunarverk.

Stillanlegur sneiðskífa

Hnífurinn er stillanlegur frá um það bil 1 til 6 mm til að sneiða flestan mat.

Rifskífa, sem hægt er að snúa við

Hægt er að snúa rifskífunni við til að rífa ost eða grænmeti bæði fínt og gróft.

Millistykki fyrir rifskífur

Millistykkið fyrir rifskífur er notað til að tengja rifskífurnar við aflöxulinn á undirstöðunni.








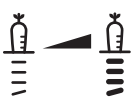



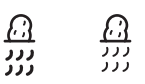


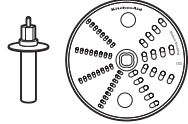


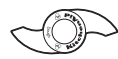
Fjölnotaskífa úr ryðfríu stáli

Alhliða skífa saxar, hakkar, blandar, hrærir og þeytir á aðeins nokkrum sekúndum.

Deigblað

Deigblaðið er sérstaklega hannað til að blanda og hnoða gerdeig.

Leiðarvísir um notkun á fylgihlutum

Aðgerð	Stilling	Matvæli	Fylgihlutum
 <p>Hakka Saxa Mauka</p>	 	Ostur Súkkulaði Ávextir Ferskar kryddjurtir Hnetur Tófú Grænmeti Kjöt	Fjölnotahnifur úr ryðfríu stáli  EDA Smáskál og lítill fjölnotahnifur úr ryðfríu stáli 
 <p>Hræra</p>		Pastasósa Pesto Salsa Sósur Kókusoppa Bökudeig	
 <p>Sneiða þunn Sneiða þykkt</p>	 	Ávextir (mjúkir) Kartöflur Tómatar Grænmeti (mjúkt)	Stíllanlegur sneiðskífa 
 <p>Rífa miðlungs Rífa fint</p>	 	Kartöflur Grænmeti (mjúkt)	Rífskífa, sem hægt er að snúa við 
 <p>Hnoða</p>		Gerdeig	Deigblað úr plasti 

⚠ VÍÐVÖRUN

Hætta á að skerast
Farðu varlega með hnífana.
Misbrestur á að gera svo getur
valdið skurðum.

Fyrir fyrstu notkun

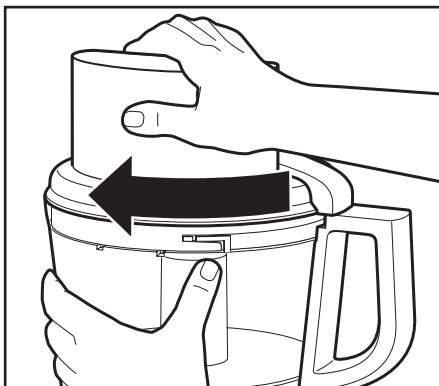
Áður en þú notar matvinnsluvélina þína í fyrsta sinn skaltu þvo alla hluti og aukabúnað, annað hvort í höndunum eða í uppþvottavél (sjá „Umhirða og hreinsun“).

Lok vinnuskálarinnar fjarlæggt af vinnuskálinni

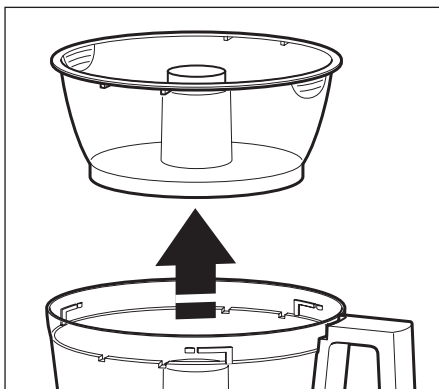
Matvinnsluvélin þín er afhent með lok vinnuskálarinnar ásett á vinnuskálina, með litlu skálina inni í henni.

Til að fjarlægja lok vinnuskálarinnar af vinnuskálinni fyrir fyrstu hreinsun:

1. Gríptu um mótunartrektina á loki vinnuskálarinnar og snúðu því réttisælis til að fjarlægja það.

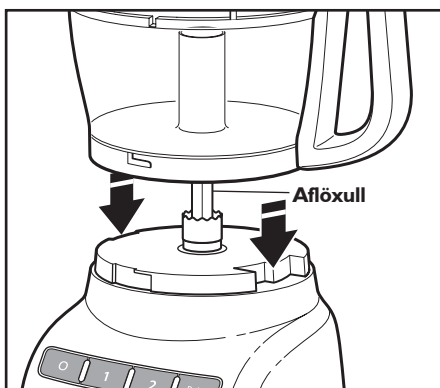


2. Lyftu litlu skálinni upp úr.

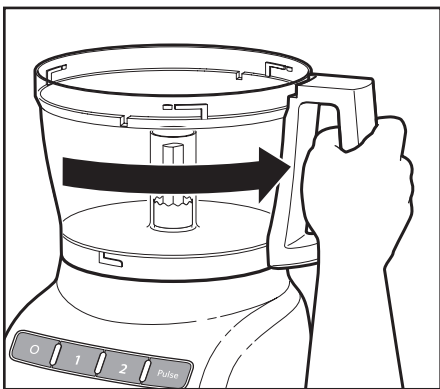


Vinnuskálin sett á

1. Settu matvinnsluvélina á þurra, slétta borðplötu þannig að stjórnækin vísi fram. Ekki setja matvinnsluvélina í samband fyrir en búið er að setja hana saman.
2. Settu vinnuskálina á undirstöðuna og stilltu saman við skarðið í grunneiningunni. Gatið í miðjunni ætti að passa yfir aflöxulinn.



3. Griptu handfang vinnuskálarinnar og snúðu henni rangsælis til að læsa henni við grunneininguna.

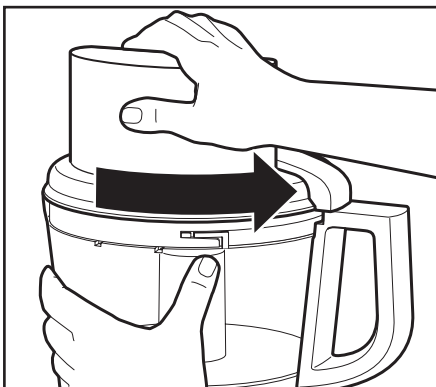


4. Veldu þann fylgihlut sem þú ætlar að nota settu hann upp í samræmi við leiðbeiningarnar á eftirfarandi bladsíðum.

ATH.: Vertu viss um að hafa sett á fylgihlutinn, sem óskað er eftir áður en lok vinnuskálar er sett á.

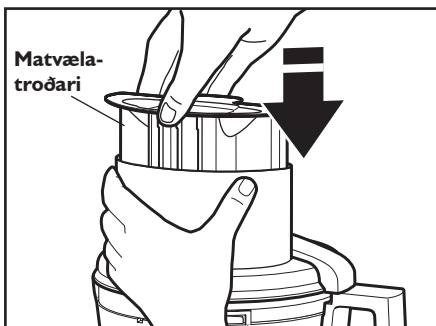
Lokið sett á vinnuskálina.

1. Settu lok vinnuskálarinnar á skálina þannig að mótunartrektin sé aðeins vinstra megin við handfang vinnuskálarinnar. Griptu um mótunartrektina og snúðu lokinu til hægri þar til það læsist á sínum stað.



2. Settu matvælatroðarann ofan í 3-í-1 mótunartrektina. Sjá „3-í-1 mótunartrektin notuð“ til að fá upplýsingar um hvernig unnið er með matvæli af mismunandi stærð.

ATH.: Matvinnsluvélin þín virkar ekki nema vinnuskálin og lok vinnuskálarinnar séu almennileg læst á undirstöðuna og stóri troðarinn sé settur í að hámarks-fyllingarlínunni á mótunartrektinni (um það bil hálfu leið niður).

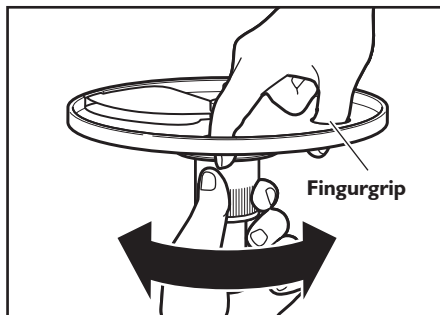


ATH.: Vertu viss um að hafa sett á fylgihlutinn, sem óskað er eftir áður en lok vinnuskálar er sett á.

Stillanlega sneiðskífan sett á

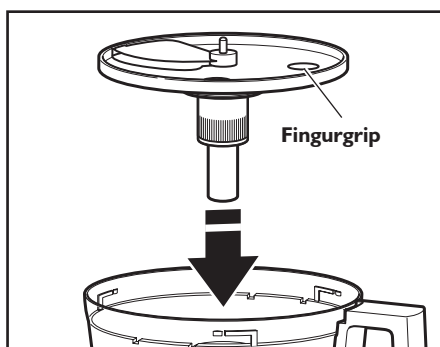
Stillanlega sneiðskífan er auðstillt og auðvelt er að sneiða með henni. Fylgdu þessum skrefum til að stilla og setja upp stillanlegu sneiðskífuna.

1. Haltu sneiðskífunni, snúðu rifflaða hluta öxulsins réttisælis til að fá þynnri sneiðar, eða rangsælis til að fá þykkari sneiðar.



2. Með vinnuskálina uppsetta skaltu halda sneiðskífunni með fingurgripunum og láta hana síga niður á aflöxulinn.

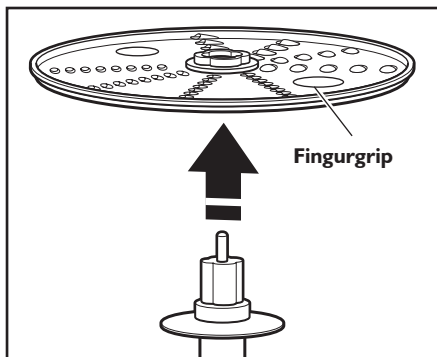
ÁBENDING: Þú getur þurft að snúa skífunni þar til hún fellur niður á sinn stað.



3. Settu lok vinnuskálarinnar á og gættu þess að það læsist á sínum stað.

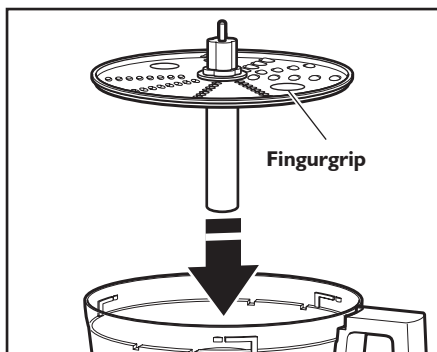
Viðsnúanlega rifs kífan sett á

1. Haltu viðsnúanlegu rifs kífunni með fingurgripunum tveimur og settu skífumillistykkið inn í gatið neðan á skífunni.



2. Þegar vinnuskálin hefur verið sett upp skal renna drifmillistykkinu upp á aflöxulinn.

ÁBENDING: Þú gætir þurft að snúa skífunni/millistykkinu þar til hún fellur niður á sinn stað.

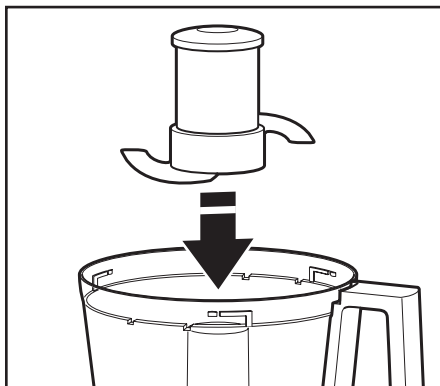


3. Settu lok vinnuskálarinnar á og gættu þess að það læsist á sínum stað.

Fjölnotaskífan eða deigblaðið sett á

MIKILVÆGT: Aðeins er hægt að nota fjölnotaskífuna og deigblaðið með vinnuskálinni.

1. Settu skífuna á aflöxulinn.
2. Snúðu skífunni svo hún falli á sinn stað á aflöxlinum.



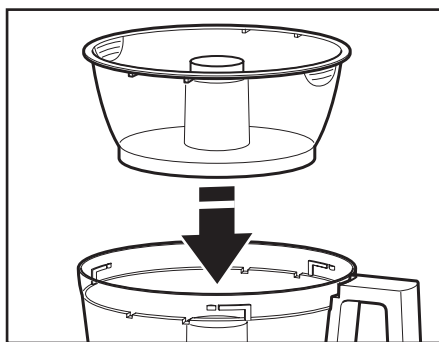
3. Ýttu til að læsa: Ýttu þétt niður á fjölnotahnífinn þar til hann er kominn eins langt niður og hann getur farið. Fjölnotahnífurinn er hannaður með þéttingu að innan sem þéttir að yfir miðju vinnuskálarinnar.



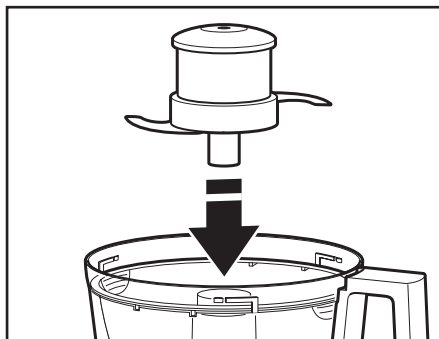
4. Settu lok vinnuskálarinnar á og gættu þess að það læsist á sínum stað. Sjá hlutann „Lokið sett á vinnuskálina“.

Litla skálin og litli hnífurinn sett á

1. Settu litlu skálina inni í vinnuskálina yfir aflöxulinn. Snúðu litlu skálinni þar til hökin á efri brún skálarinnar falla niður í skörðin efst á vinnuskálinni.



2. Settu litla hnífinn í og settu hann á aflöxulinn. Það kann að vera nauðsynlegt að snúa hnífnum þar til hann fellur á sinn stað. Ýttu þétt niður til að læsa honum á sínum stað.



3. Settu lok vinnuskálarinnar á og gættu þess að það læsist á sínum stað.
4. Til að fjarlægja litlu skálina eftir vinnslu skal fjarlægja litla hnífinn með því að toga hann beint upp af hettunni. Lyftu síðan skálinni beint upp og út og notaðu fingurgripin tvö sem staðsett eru við brún skálarinnar.

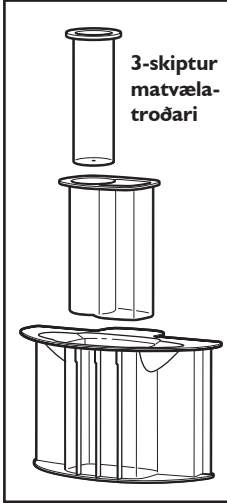
3-í-1 mótunartrektin notuð

3-í-1 mótunartrektin inniheldur 3-skiptan matvælatroðara. Notaðu stóra matvælatroðarann til að vinna stærri hluti, eða notaðu innri hlutana til að búa til miðlungsstóra eða minni mótunartrekt til að vinna minni hluti.

Til að sneiða eða rífa minni hluti skal setja 3-skipta matvælatroðarann í mótunartrektina, og lyfta síðan upp minnsta troðaranum. Notaðu

litlu mótunartrektina og troðarann til að vinna léttar vinnslur, eins og gulrætur eða selderistilka. Þegar litla mótunartrektin er ekki í notkun skaltu gæta þess að læsa litla troðaranum á sínum stað.

Til að úða hægt olíu eða öðru fljótandi hráefni inn í vinnuskálina skaltu bara fylla litla troðarann með því vökvamagni sem óskað er eftir. Lítið gat á botni troðarans úðar fljótandi hráefninu á stöðugum hraða.



⚠ VIÐVÖRUN



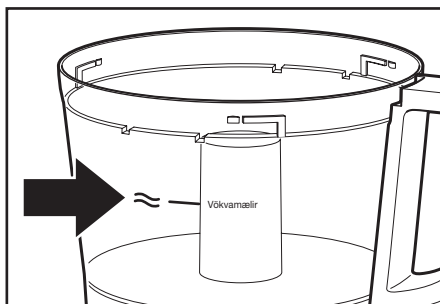
Hætta þar sem hnífar snúast
Notaðu alltaf matvælatroðara.
Haltu fingrum frá opum og trekt.
Geymist þar sem börn ná ekki til.
Misbrestur á að gera svo getur
valdið útlímaþissi eða skurðum.

Fyrir notkun

Áður en þú notar matvinnsluvélina skaltu gæta þess að vinnuskálin, hnífurinn og lokið á vinnuskálinni séu rétt saman sett á undirstöðu matvinnsluvélarinnar (sjá „Matvinnsluvél inndirbúin fyrir notkun“).

Hámarksstaða vökva

Þessi lína á vinnuskálinni gefur til kynna þá hámarksstöðu vökva sem hægt er að vinna með matvinnsluvélinni.



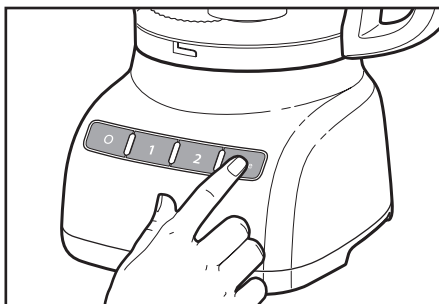
Stýring Hraða 1/Hraða 2 notuð

1. Til að kveikja á matvinnsluvélinni skaltu ýta á hnappinn Hraði 1 (lítill hraði, fyrir lín matvæli) eða hnappinn Hraði 2 (mikill hraði fyrir hörð matvæli). Matvinnsluvél inngengur stöðugt og visiljósið glóir.
2. Til að stöðva matvinnsluvélina skaltu ýta á hnappinn O (SLÖKKT). Gaumljósið slökknar og hnífurinn eða skífan stöðvast á nokkrum sekúndum.
3. Bíddu þar til hnífurinn eða skífan hafa stöðvast til fulls áður en þú fjarlægir lok vinnuskálarinnar. Gættu þess að slökkva á matvinnsluvélinni áður en þú fjarlægir lok vinnuskálarinnar, eða áður en þú tekur matvinnsluvélina úr sambandi.

ATH.: Ef matvinnsluvél in fer ekki í gang skaltu ganga úr skugga um að skálin og lokið séu almennilega læst á undirstöðunni (sjá „Matvinnsluvél inndirbúin fyrir notkun“).

Púlsstýringin notuð

Púlsstýringin leyfir nákvæma stjórn á tímalengd og tíðni vinnslu. Hún er frábær fyrir létta vinnslu. Þú ýtir bara á og heldur hnappinum PÚLS til að hefja vinnsluna á miklum hraða og sleppir honum til að hætta.



⚠ VÍÐVÖRUN

Hætta á að skerast

Farðu varlega með hnífana.

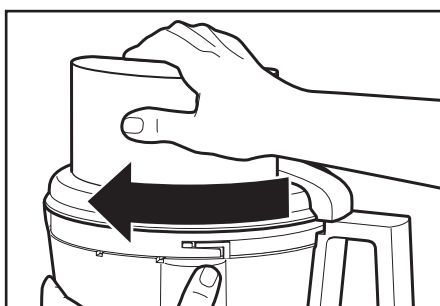
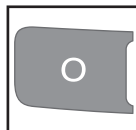
Misbrestur á að gera svo getur valdið skurðum.

Unnin matvæli fjarlægð

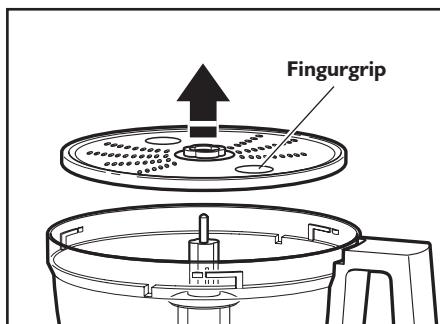
1. Ýttu á hnappinn O (SLÖKKT).

2. Taktu matvinnsluvélina úr sambandi áður en hún er tekin í sundur.

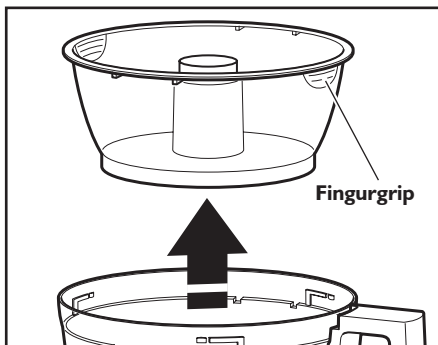
3. Snúðu loki vinnuskálar til vinstri og taktu það af.



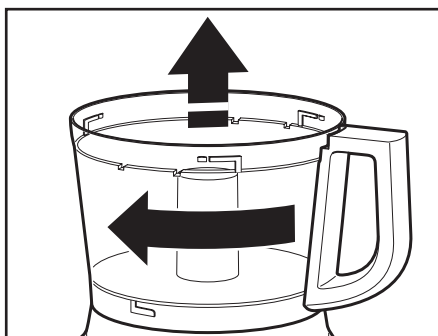
4. Ef skífa er notuð skal taka hana áður en skálin er fjarlægð. Haltu skífunni á gripum sem eru fyrir figurna og lyftu henni beint upp. Fjarlægðu millistykkið þegar rífskífan er notuð.



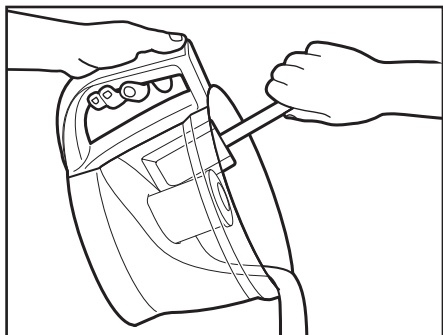
5. Ef litla skálin er notuð skaltu grípa og fjarlægja skálina með fingurgripunum sem staðsett eru við brún skálarinnar.



6. Snúðu vinnuskálinni til vinstri til að aflæsa henni af undirstöðunni. Lyftu til að fjarlægja.



7. Hægt er að fjarlægja fjölnotahnífinn úr vinnuskálinni áður en innihald hennar er tæmt úr henni. Þú getur líka skilið hnífinn eftir læstann á sínum stað. Fjarlægðu síðan hráefnin úr skálinni og af hnífnum með spaða.



⚠ VÍÐVÖRUN

Hætta á að skerast

Farðu varlega með hnífana.

Misbrestur á að gera svo getur valdið skurðum.

1. Ýttu á hnappinn O (SLÖKKT).
2. Taktu matvinnsluvélina úr sambandi áður en hún er hreinsuð.
3. Þurrkaðu undirstöðuna og snúruna með volgum sápuvættum klút og þurrkaðu af með rökum klút. Þurrkaðu með mjúkum klút. Ekki nota hreinsiefni eða svampa sem geta rispað.
4. Vinsamlegast athugaðu að þessar BPA-fríu skálar útheimta sérstaka meðhöndlun. Ef þú kýst að nota uppþvottavél í staðinn fyrir að þvo í höndunum, vinsamlegast fylgdu þessum leiðbeiningum.
 - Alla hluti má þvo í uppþvottavél á **efri grind**.
 - Forðastu að leggja skálina á hliðina.
 - Notaðu mildar uppþvottavélarhringrásir eins og Venjulegt. Forðastu hringrásir með miklum hita, eins og Sóttthreinsa, Gufa og Pottaskrúbbun.
5. Ef hlutar matvinnsluvélarinnar eru þvegnir í höndunum skal forðast að nota hreinsiefni eða svampa sem geta rispað. Þeir geta rispað eða gert vinnuskálina og lokið mött. Þurrkaðu vandlega alla hluti eftir þvott.

6. Til að koma í veg fyrir skemmdir á læsi-kerfinu skal alltaf geyma vinnuskálina og lok vinnuskálar í ólæstri stöðu þegar ekki er verið að nota þau.



7. Vefðu rafmagnssnúrunni utan um vinnuskálina. Festu klóna með því að klemma hana við snúruna.

⚠ VIÐVÖRUN

Hætta á að skerast

Farðu varlega með hnífana.
Misbrestur á að gera svo getur valdið skurðum.

Fjölnotahnífurinn notaður



Að saxa ferska ávexti eða grænmeti:

Flysjaðu, taktu kjarnann úr og eða fjarlægðu fræ og skerðu matvælin í 2,5 - 4 cm bita. Þú

vinnur hráefnið í þá stærð sem óskað er eftir, með stuttum púlsum, 1 til 2 sekúndur í hvert sinn. Skafðu hliðar skálarinnar ef nauðsyn krefur.

Að mauka soðna ávexti og grænmeti (nema kartöflur):

Bættu 60 ml af vökva úr uppskrift á hvern bolla (235 ml) af hráefni. Þú vinnur hráefnið, með stuttum púlsum, þar til grófsaxað. Síðan vinnur þú stöðugt þar það er til óskaðri áferð er náð. Skafðu hliðar skálarinnar ef nauðsyn krefur.

Að undirbúa kartöflumús:

Rífuðu heitar soðnar kartöflur með rífskífunni. Skiptu út rífskífu fyrir fjölnotahnífinn. Bættu í mjúku smjöri, mjólk og kryddi. Púlsaðu 3 til 4 sinnum, 2 til 3 sekúndur í hvert sinn, þar til mjúkt og mjólkinn hefur blandast saman við. Gætið þess að ofgera ekki.

Að saxa þurrkaða (eða klístraða) ávexti:

Rétt er að hafa hráefnið kalt. Bættu við 60 ml af hveiti úr uppskrift á hverja 120 ml af þurrkuðum ávöxtum. Þú vinnur ávextina, notar stutta púlsa, þar til æskilegu útliti er náð.

Að finsaxa sítrusbörk:

Flysjaðu litaða hlutann (án hvítu himnunnar) af sítrusávexti með beittum hníf. Skerðu borkinn í litlar ræmur. Unnið þar til finsaxað.

Að brytja hvítlauk eða saxa ferskar kryddjurtir eða lítið magn af grænmeti.

Bættu hráefninu í gegnum mótunartrekkina á meðan vinnsluvélin gengur. Unnið þar til saxað. Til að fá sem bestan árangur skaltu ganga úr skugga um að vinnuskálin og kryddjurtirnar séu mjög þurr fyrir söxun.

Að saxa hnetur eða búa til hnetusmjör:

Þú vinnur allt að 710 ml af hnetum eins og óskað er eftir, með stuttum púlsum, 1 til 2 sekúndur í hvert sinn. Til að fá grófari áferð skal vinna minni skammta, púlsa 1 til 2 sinnum, 1 til 2 sekúndur í hvert sinn. Púlsaðu oftár til að fá finni áferð. Fyrir hnetusmjör skal vinna stöðugt þar til blandan er orðin mjúkt. Geymist í kælskápi.

ATH.: Að vinna hnetur og önnur hráefni, sem eru hörð, getur rispað yfirborðsaferðina innan í skálinni.

Að saxa soðið eða hrátt kjöt, alifugla eða fiskmeti:

Hráefnið ætti að vera vel kalt. Skerðu í 2,5 cm bita. Þú vinnur allt að 455 g í einu í þá stærð sem óskað er eftir, með stuttum púlsum, 1 til 2 sekúndur í hvert sinn. Skafðu hliðar skálarinnar ef nauðsyn krefur.

Að gera brauð-, köku- eða kexmylsnu:

Brjóttu matvælin niður í 3,5 - 5 cm bita. Unnið þar til fint. Fyrir stærri bita skal púlsa 2 til 3 sinnum, 1 til 2 sekúndur í hvert sinn. Síðan unnið þar til fint.

Að bræða súkkulaði í uppskrift:

Settu saman súkkulaði og sykur úr uppskriftinni í vinnuskálinu. Unnið þar til finsaxað. Hitaðu vökva samkvæmt uppskriftinni. Helltu heitum vökvanum gegnum mótunartrekkina á meðan matvinnsluvélin gengur. Unnið þar til mjúkt.

Að rífa harða osta eins og Parmesan og Romano:

Aldrei reyna að vinna ost sem ekki er hægt að stinga beittum hnífisoddi í. Þú getur notað fjölnotahnífinn til að rífa harða osta. Skerðu ostinn í 2,5 cm bita. Settu í vinnuskálinu. Þú vinnur með stuttum púlsum þar til grófsaxað. Unnið stöðugt þar til finrifid. Einnig er hægt að bæta ostbitum í gegnum mótunartrekkina á meðan matvinnsluvélin gengur.

Sneið- eða Rifskífa notuð

⚠ VÍÐVÖRUN



Hætta þar sem hnifur snúast
Notaðu alltaf matvælatroðara.
Haltu fingrum frá opum og trekt.
Geymist þar sem börn ná ekki til.
Misbrestur á að gera svo getur
valdið útlímamissi eða skurðum.



Að sneiða eða rífa ávexti eða grænmeti sem er langt með tiltölulega lítið þvermál, eins og sellerí, gulrætur og bananar:

Skerðu matvæli svo þau passi í mötunartrekkina lóðrétt eða lárétt og fylltu mötunartrekkina tryggilega til að halda matvælunum almennilega staðsettum. Vinna skal með jöfnum þrýstingi matvælatroðarans. Eða þú getur notað litlu

mötunartrekkina í tví-skipta matvælatroðaranum. Staðsettu hráefnið lóðrétt í trekkina og notaðu litla matvælatroðarann til að troða.

Að sneiða eða rífa ávexti og grænmeti sem eru kringlótt, eins og laukar, epli og paprika:

Flysjaðu, taktu kjarnann úr og fjarlægðu fræ. Skerðu í helminga eða fjórðunga svo passi í mötunartrekkina. Staðsettu í mötunartrekk. Vinna skal með jöfnum þrýstingi matvælatroðarans.



Að sneiða eða rífa ávexti og grænmeti sem eru lítil, eins og jarðarber, sveppir og hreðkur:

Staðsettu matvælin lóðrétt eða lárétt í lögum í mötunartrekkina. Fylltu mötunartrekkina til að halda matvælunum almennilega staðsettum. Vinna skal með jöfnum þrýstingi matvælatroðarans. Eða þú getur notað litlu mötunartrekkina í tví-skipta matvælatroðaranum. Staðsettu hráefnið lóðrétt í trekkinni og notaðu litla matvælatroðarann til að troða.

Að sneiða ósoðið kjöt eða alifugla, svo sem léttsteikt kjöt:

Skerðu eða rúllaðu upp hráefninu svo það passi í mötunartrekkina. Vefðu um og frystu matvælin þar til þau eru hörð viðkomu, 30 mínútur til 2 klukkustundir, eftir þykkt hráefnanna. Athugaðu til að vera viss um að þú getir enn stungið í hráefnin með beittum hnífisoddi. Ef ekki þá skaltu leyfa þeim að þjóna lítilliga. Vinna skal með jöfnum þrýstingi matvælatroðarans.

Að sneiða eldað kjöt eða alifugla, þar með talið spægipylsu, pepperoni, o.s.frv.:

Hráefnið ætti að vera vel kalt. Skerðu í bita svo passi í mötunartrekkina. Vinna skal með jöfnum, ákveðnum þrýstingi matvælatroðarans.

Að rífa spinat og önnur lauf:

Raðaðu upp laufum. Rúllaðu þeim upp og láttu standa í mötunartrekkinni. Vinna skal með jöfnum þrýstingi matvælatroðarans.



Að rífa stinna og mjúka osta:

Stinnur ostur ætti að vera mjög kaldur. Til að ná sem bestum árangri með mjúka osta, eins og mozzarella, skal frysta í 10 til 15 mínútur áður en unnið er. Skerðu svo passi í mötunartrekk. Vinna skal með jöfnum þrýstingi matvælatroðarans.

Deigblaðið notað



Deigblaðið er sérstaklega hannað til að blanda og hnoða gerdeig, hratt og vandlega. Til að ná sem bestum árangri skal ekki hnoða uppskriftir sem nota meira en 300 - 400 g af hveiti.

Gagnlegar ábendingar

- Til að forðast skemmdir á blaðinu eða mótornum skal ekki vinna hráefni sem eru svo hörð eða svo frosin að ekki sé hægt að stinga í þau með beittum hnífsoddi. Ef biti af hörðu hráefni, eins og gulrót festist á blaðinu skal stöðva vinnsluvélina og fjarlægja blaðið. Fjarlægðu hráefnið varlega af blaðinu.
- Ekki yfirfylla vinnuskálina eða litlu skálina. Fyrir þunnar blöndur má fylla vinnuskálina allt að 1/2 eða 2/3 fulla. Fyrir þykkari blöndur má fylla vinnuskálina allt að 3/4 fulla. Fyrir vökva má fylla upp að hámarksstöðunni eins og lýst er í hlutanum „Matvinnsluvélin þín notuð - Hámarksstaða vökva“. Þegar saxað er ætti vinnuskálin ekki að vera meira en 1/3 til 1/2 full. Notaðu litlu skálina fyrir allt að 235 ml af vökva eða 150 g af þurrrefnum.
- Staðsettu sneiðskífurnar þannig að skurðarflöturinn sé rétt hægra megin við mótunartrektina. Þetta gefur skífurni heilan snúning áður en hún snertir hráefnið.
- Til að færa sér í nyt hraða vinnsluvélarinnar skal láta hráefni sem á að saxa falla niður gegnum mótunartrektina á meðan hún er í gangi.
- Mismunandi hráefni útheimta mismunandi þrýsting fyrir besta árangur við rif og sneiðingu. Almenn séð skal nota léttan þrýsting fyrir mjúk, viðkvæm hráefni (jarðarber, tómata, o.s.frv.), höflegan þrýsting fyrir miðlungsmatvæli (kúrbít, kartöflur, o.s.frv.) og ákveðnari þrýsting fyrir harðari matvæli (gulrætur, epli, harða osta, hálfrosið kjöt, o.s.frv.).
- Mjúkur og miðlungsharður ostur kann að smyrjast út eða rúllast upp á rifskífurni. Til að forðast þetta skal aðeins rífa ostinn vel kældan.

- Stundum falla mjó matvæli, eins og gulrætur eða selleri, til hliðar í mótunartrektina, sem leiðir til þess að sneiðar verða ójafnar. Til að lágmarka þetta skal skera hráefnið í nokkra bita og fylla mótunartrektina með hráefni. Til að vinna minni eða mjórri verk reynist litla mótunartrektin í tvískipta matvælatróðaranum sérstaklega þægileg.



- Þegar verið er að undirbúa kókudeig eða fljótlegt brauð skal fyrst nota fjölnota-skífuna til að þeyta saman fitu og sykur. Bættu þurrrefnum síðast í. Settu hnetur og ávexti ofan á hveitiblönduna til að koma í veg fyrir yfirsöxun. Þú vinnur hnetur og ávexti, með stuttum púlsum, þar til þau hafa blandast hinum hráefnunum. Gættu þess að ofvinna ekki.
- Þegar rifin eða sneidd hráefni hlaðast upp öðru megin í skálinni skal stöðva vinnsluvélina og jafna hráefninu með sleif.
- Þegar magnið af hráefninu nær upp í neðri hlið sneið- eða rifskífunnar skal fjarlægja hráefnið.
- Eitthvað af stærri matarbitum kunna að vera eftir ofan á skífurni eftir sneiðingu eða rif. Hægt er skal skera þá í höndunum og bæta þeim síðan í blönduna.
- Skipuleggðu vinnufyrirkomulag til að lágmarka hreinsun skálar. Vinna skal þurr eða stinn hráefni á undan fljótandi hráefnum.
- Til að hreinsa hráefni af fjölnotaskífurni á auðvöldan hátt skaltu bara tæma vinnuskálina, setja lokið aftur á og púlsa 1 til 2 sekúndur til að þeyta öllu af skífurni.
- Þegar lok vinnuskálar er fjarlægt skal setja það á hvolf á bekkinn. Það hjálpar til við að halda bekknum hreinum.

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

- Notaðu spaða til að fjarlægja hráefni úr vinnuskálinni.

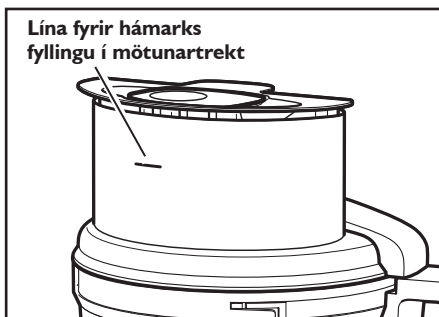


- Matvinnsluvélin þín er ekki hönnuð til að framkvæma eftirfarandi aðgerðir:
 - Mala kaffibaunir, korn eða hart krydd
 - Mala bein eða aðra óneysluhæfa hluta hráefna
 - Breyta hráum ávöxtum eða grænmeti í vökva
 - Sneiða harðsoðin egg eða ókælt kjöt.
- Ef einhverjir plasthlutir aflitast vegna þeirra hráefna sem unnið er með, skal hreinsa þá með sítrónusafa

Ef matvinnsluvélin þín vinnur ekki eðlilega skaltu athuga eftirfarandi:

Matvinnsluvél gengur ekki:

- Gakktu úr skugga um að skálin og lokið séu almennilega samstillt og læst á sínum stað og að stóri matvælatroðarinn sé isettur í mótunartrektina.
- Þegar stóra opið á mótunartrektinni er notað skaltu ganga úr skugga um að hráefni fari ekki yfir hámarkslínuna á trektinni.



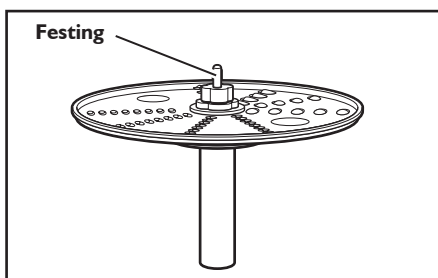
- Ýttu aðeins á einn hnapp í einu. Matvinnsluvélin virkar ekki ef ýtt er á fleiri en einn hnapp í einu.
- Er matvinnsluvélin í tengd við rafmagn?
- Er öryggið fyrir innstunguna sem matvinnsluvélin notar í lagi? Gakktu úr skugga um að lekaliði hafi ekki slegið út.
- Taktu matvinnsluvélina úr sambandi, settu hana síðan aftur í samband við innstunguna.
- Ef matvinnsluvélin er ekki við stofuhita skaltu bíða þar til hún nær stofuhita og reyna aftur.

Matvinnsluvél rifur ekki eða sneiðir almennilega:

- Gakktu úr skugga um að hnifur skífunnar snúi upp á sameiginlega millistykkinu.
- Ef verið er að nota stillanlegu sneiðskífuna skal gæta þess að það sé stillt á rétta þykkt.
- Gættu þess að hráefnin henti fyrir sneiðingu eða rif. Sjá „Ráð til að ná frábærum árangri“.

Ef lok vinnuskálar lokast ekki þegar skífan er notuð:

- Gakktu úr skugga um að skífan sé sett í á réttan hátt, með lyfta stubbinn ofan á og sé staðsett rétt á millistykkinu.



Ef vandamálið er ekki vegna neins af ofangreindum atriðum sjá „Þjónusta og ábyrgð“.

Ábyrgð fyrir KitchenAid matvinnsluvél til heimilisnota

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Evrópa, Mið-Austurlönd og Afríka: Fyrir Gerð 5KFP0925: Full ábyrgð í þrjú ár frá kaupdegi.	Varahluti og viðgerðar-kostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Þjónustan skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila.	A. Viðgerðir þegar matvinnsluvélin er notuð til annars en venjulegrar heimilismatreiðslu. B. Skemmdir sem verða fyrir slysi, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

Þjónustuaðilar

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila. Hafðu samband við þann söluaðila sem tækið var keypt af til að fá nafnið á næsta viðurkennda KitchenAid þjónustuaðila.

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
105 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is

www.ef.is

Þjónusta við viðskiptavini

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
105 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is

www.ef.is

**Til að fá frekari upplýsingar skaltu heimsækja vefsvæði okkar á:
www.KitchenAid.eu**

Содержание

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО КОМБАЙНА	
Меры предосторожности.....	292
Электрические требования.....	294
Утилизация отходов электрического оборудования.....	294
ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Части комбайна.....	295
Перевод обозначений на частях комбайна с английского языка.....	296
Важные характеристики кухонного комбайна.....	297
АКСЕССУАРЫ	
Входящие в комплектацию аксессуары.....	297
Руководство по выбору аксессуаров.....	298
ПОДГОТОВКА КУХОННОГО КОМБАЙНА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВПЕРВЫЕ	
Перед первым использованием.....	299
Отсоединение крышки рабочей чаши от рабочей чаши.....	299
ПОДГОТОВКА КУХОННОГО КОМБАЙНА К РАБОТЕ	
Установка рабочей чаши.....	300
Установка крышки рабочей чаши.....	300
Установка регулируемого режущего диска.....	301
Установка двустороннего шинковочного диска.....	301
Установка многофункционального лезвия и насадки для теста.....	302
Установка миничаши и минилезвия.....	302
Использование подающей трубки 3-в-1.....	303
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА	
Перед использованием.....	304
Максимальный уровень жидкости.....	304
Использование кнопок Скорость 1/Скорость 2.....	304
Использование импульсного регулирования.....	304
Извлечение обработанных продуктов.....	305
УХОД И ОЧИСТКА	306
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ	
Использование многофункционального лезвия.....	307
Использование режущего или шинковального диска.....	308
Использование насадки для теста.....	309
Полезные советы.....	309
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	311
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ	312

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:



Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если **немедленно не** последуете инструкциям.



Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если **не** последуете инструкциям.

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или повреждений при использовании кухонного комбайна необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Прочтите все инструкции. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. Во избежание поражения электрическим током не помещайте кухонный комбайн в воду или другие жидкости.
3. Данное устройство не предназначено для использования лицами с пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они используют устройство под наблюдением или ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации.
4. Присматривайте за детьми. Не позволяйте им играть с устройством. Использование устройства детьми не предусмотрено. Устройство и его шнур должны находиться вне пределов досягаемости детей.

Чистка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми без присмотра.

5. Отключайте комбайн от сети, если он не используется, а также перед тем, как снимать какие-либо его части, и перед чисткой.
6. Избегайте контакта с движущимися деталями.
7. Не используйте устройство, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, в случае нарушения его нормальной работы, а также после падения или иного повреждения. Отнесите устройство в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
8. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
9. Не используйте комбайн на открытом воздухе.
10. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.
11. Не прикасайтесь и не подносите посторонние предметы к движущимся лезвиям и дискам во время работы комбайна, т.к. это может привести к серьезным травмам или поломке кухонного комбайна. Можно использовать скребок, но только при отключенном кухонном комбайне.
12. Лезвия очень острые. Необходимо соблюдать осторожность при работе с острыми лезвиями, во время освобождения чаши и чистки.
13. Чтобы свести к минимуму риск получения травм, никогда не кладите режущие диски и лезвия на рабочую поверхность, не установив предварительно рабочую чашу.
14. Убедитесь, что крышка плотно закрывает чашу, перед тем, как включать комбайн.
15. Никогда не проталкивайте ингредиенты руками. Всегда используйте толкушку.

- 16.** Не пытайтесь сломать механизм закрывания крышки.
- 17.** Данное устройство предназначено для использования в домашних и сходных с ними условиях:
- на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и в других рабочих помещениях;
 - в жилых домах на фермах;
 - клиентами в отелях, мотелях и других помещениях жилого типа;
 - в домашних гостиницах, предоставляющих питание.
- 18.** Осторожно: горячая жидкость, попадающая в комбайн, может выплеснуться из-за возникающего пара.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

Электрические требования

Напряжение: 220-240 Вольт


Частота: 50/60 Герц

Мощность: 240 ватт

ПРИМЕЧАНИЕ: Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно.

Утилизация отходов электрического оборудования

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.


Утилизация изделия

- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2012/19/EU по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли

быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

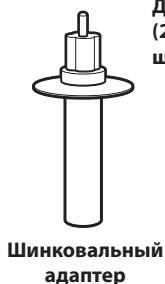


- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство попадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

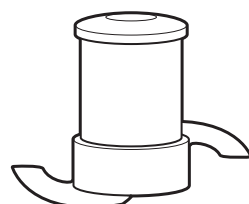
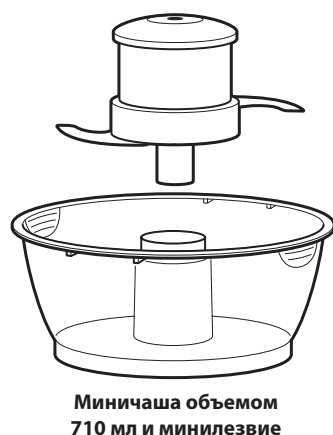
Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Части комбайна



Тройное устройство для проталкивания продуктов

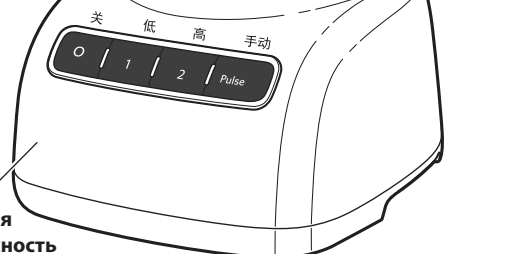


Крышка рабочей чаши с подающей трубкой 3-в-1

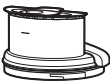

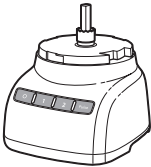
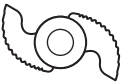
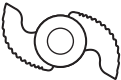

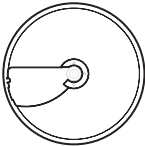
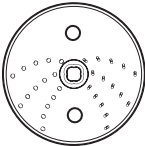
Рабочая чаша объемом 2,1 л



Рабочая поверхность



Перевод обозначений на частях комбайна с английского языка

Составные части	Название на английском языке	Перевод
	CAUTION : Do not open until blades stop	ВНИМАНИЕ: Не открывать до полной остановки лезвий
	Max Fill	Максимальный уровень наполнения
	Liquid Level	Уровень жидкости
	TWIST TO LOCK	Крутите, чтобы закрыть
	Multipurpose	Многофункциональное
	PUSH TO LOCK	Нажмите, чтобы закрыть
	Mini Multipurpose	Мини многофункциональное
	PUSH TO LOCK	Нажмите, чтобы закрыть
	Dough	Тесто
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Регулируемая нарезка (тонко-толсто)
	Fine Shredding	Тонкая шинковка
	Medium Shredding	Средняя шинковка

Важные характеристики кухонного комбайна

Регулятор толщины нарезки

Съемный режущий диск KitchenAid позволяет вручную регулировать толщину нарезки (от тонкой до крупной).

Скорость 1/ Скорость 2/ Контроль импульсного регулирования

Две скорости и импульсное регулирование нажатиями дают невероятный результат при обработке практически любых ингредиентов.

Крышка рабочей чаши с подающей трубкой 3-в-1

Подающая трубка 3-в-1 позволяет размещать крупные ингредиенты - помидоры, огурцы, картофель - с их минимальной подготовкой (дополнительной нарезкой на мелкие части).

Тройное устройство для проталкивания продуктов

Три толкушки размещены одна в другой. Уберите среднюю толкушку из большой для использования средней подающей трубки во время работы комбайна.

Для безостановочной переработки мелких продуктов (зелени, орехов, моркови по отдельности и сельдерея) выньте узкую толкушку и используйте узкую подающую трубку.

Небольшое отверстие на дне узкой толкушки позволяет равномерно разбрызгивать растительное масло по чаше - просто налейте нужное количество масла или другого жидкого ингредиента.

Рабочая поверхность

Прочная противоскользящая поверхность позволяет повысить устойчивость и понизить вибрацию при переработке твердых ингредиентов.

АКСЕССУАРЫ

Входящие в комплектацию аксессуары

Рабочая чаша объемом 2.1 л

Прочная большая рабочая чаша позволяет работать с большим объемом ингредиентов одновременно.

Миничаша объемом 710 мл и минилезвие

Миничаша и минилезвие из нержавеющей стали идеально подходят для измельчения и смешивания в небольших количествах.

Съемный режущий диск

Толщину нарезки режущим диском можно настроить от 1 до 6 мм для большинства продуктов.

Двусторонний шинковочный диск

Шинковальный диск можно использовать с двух сторон для крупного или мелкого измельчения сыров и овощей.

Шинковальный адаптер

Шинковальный адаптер соединяет шинковочный диск с трансмиссионным валом рабочей поверхности.



Многофункциональное лезвие из нержавеющей стали

Многофункциональное лезвие нарезает, измельчает, смешивает и доводит до однородной консистенции в считанные секунды.

Насадка для теста

Насадка для теста создана специально для смешивания и замешивания дрожжевого теста.

Руководство по выбору аксессуаров

Действие	Настройка	Продукты	Аксессуар
 Измельчение  Приготовление пюре  Нарезка	  	Сыр Шоколад Фрукты Свежая зелень Орехи Тофу Овощи Мясо	Многофункциональное лезвие из нержавеющей стали  ИЛИ Миничаша и мини многофункциональное лезвие из нержавеющей стали 
 Смешивание		Соус для пасты Песто Сальса Соусы Смесь для кекса Тесто для пирога	
 Нарезка тонкими ломтиками  Нарезка толстыми ломтиками	 	Фрукты (мягкие) Картофель Помидоры Овощи (мягкие)	Съемный режущий диск 
 Средняя шинковка  Мелкая шинковка	 	Картофель Овощи (мягкие) Капуста Сыр Шоколад Фрукты (твердые) Овощи (твердые)	Двусторонний шинковочный диск 
 Замешивание		Дрожжевое тесто	Пластиковая насадка для теста 

⚠ ВНИМАНИЕ

Риск порезов

**Обращайтесь с лезвиями
крайне осторожно.**

**Нарушение техники безопасности
может привести к порезам.**

Перед первым использованием

Перед первым использованием кухонного комбайна следует вымыть его составные части либо вручную, либо в посудомоечной машине (см. «Уход и очистка»).

**Отсоединение крышки
рабочей чаши от рабочей чаши**

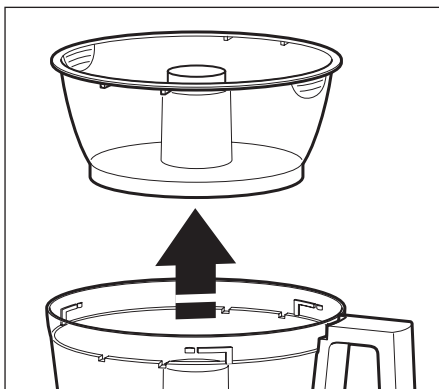
В комплект вашего кухонного комбайна входит крышка рабочей чаши, устанавливаемая на рабочую чашу, с миничашей внутри рабочей чаши.

Чтобы снять крышку рабочей чаши с рабочей чаши для первого мытья:

1. Возьмите подающую трубку на крышке рабочей чаши и поверните ее по часовой стрелке, чтобы снять с чаши.



2. Снимите миничашу.

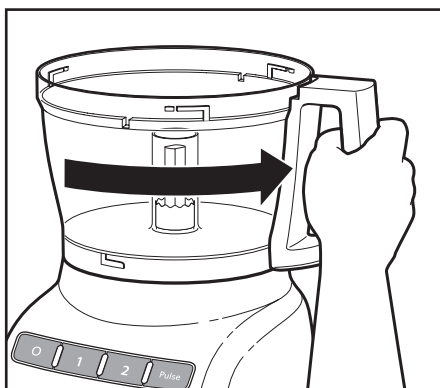


Установка рабочей чаши

1. Храните кухонный комбайн в сухом надежном месте кнопками вперед. Не подсоединяйте кухонный комбайн к электросети до того, как он будет полностью собран.
2. Установите рабочую чашу на рабочую поверхность. Центральное отверстие должно быть строго на трансмиссионном валу.



3. Возьмите рабочую чашу за ручку и поверните против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее на рабочей поверхности.

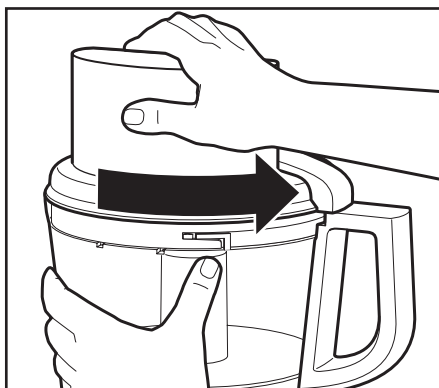


4. Выберите необходимый аксессуар и установите его согласно инструкциям на следующих страницах.

ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что аксессуар установлен правильно, прежде чем закрыть крышку рабочей чаши.

Установка крышки рабочей чаши

1. Положите крышку рабочей чаши на рабочую чашу с подающей трубкой слева от ручки рабочей чаши. Возьмите подающую трубку и поверните крышку вправо до полной фиксации.



2. Поместите внутрь подающей трубки 3-в-1 толкушку. См. "Использование подающей трубки 3-в-1" для ознакомления с вариантами работы с ингредиентами разных размеров.

ПРИМЕЧАНИЕ: Ваш кухонный комбайн не будет функционировать, если рабочая чаша и ее крышка не зафиксированы на своих местах, а большая толкушка не вставлена до отметки максимального уровня в подающую трубку (примерно наполовину).

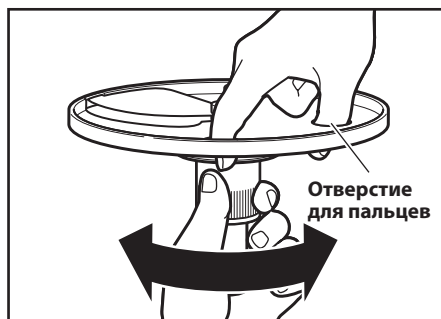


ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что аксессуар установлен правильно, прежде чем закрыть крышку рабочей чаши.

Установка регулируемого режущего диска

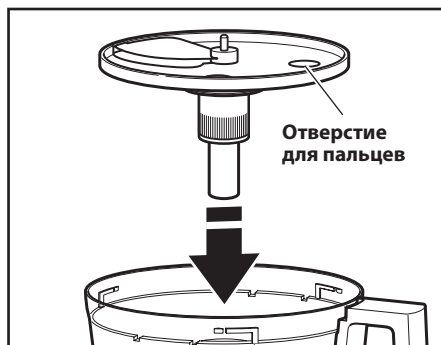
Съемный режущий диск легко устанавливается и значительно упрощает процесс нарезки. Следуйте данным пошаговым рекомендациям по установке и настройке съемного режущего диска.

1. Удерживая режущий диск рифленой стороной вверх, поверните его по часовой стрелке для более тонкой нарезки, против часовой стрелки – для более крупной.



2. Установите рабочую чашу, погрузите в нее режущий диск (удерживайте его при помощи отверстий для пальцев) и установите его на трансмиссионный вал.

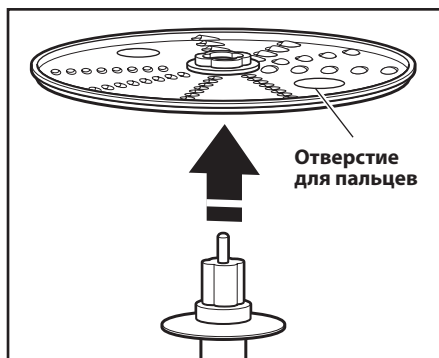
Совет: Возможно, потребуется повернуть диск до установки в правильное положение.



3. Установите крышку рабочей чаши в пазы таким образом, чтобы она плотно закрывала чашу.

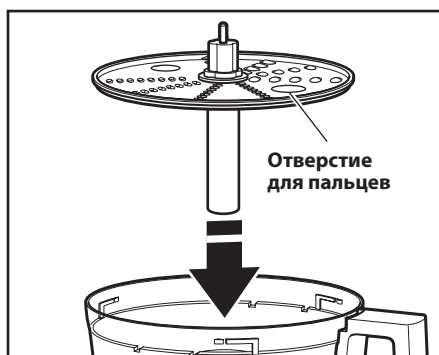
Установка двустороннего шинковочного диска

1. Взяв двусторонний шинковальный диск при помощи двух отверстий для пальцев, вставьте шинковочный адаптер в отверстие на дне диска.



2. Установите рабочую чашу, потом поместите адаптер привода на трансмиссионный вал.

Совет: Возможно, потребуется повернуть диск/адаптер до установки в правильное положение.

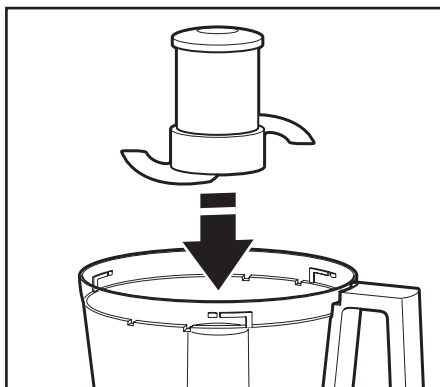


3. Установите крышку рабочей чаши в пазы таким образом, чтобы она плотно закрывала чашу.

Установка многофункционального лезвия и насадки для теста

ВНИМАНИЕ: Многофункциональное лезвие и насадку для теста можно использовать только внутри рабочей чаши.

1. Установите лезвие на трансмиссионный вал.
2. Поверните лезвие таким образом, чтобы оно зафиксировалось на трансмиссионном валу.



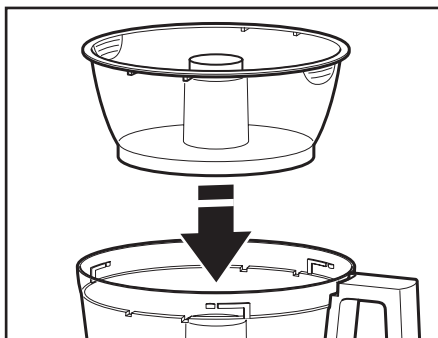
3. Нажмите до полной фиксации: постепенно нажимайте на многофункциональное лезвие до тех пор, пока оно не зафиксировано. Многофункциональное лезвие содержит внутреннее уплотнение, которое плотно фиксирует его в центре рабочей чаши.



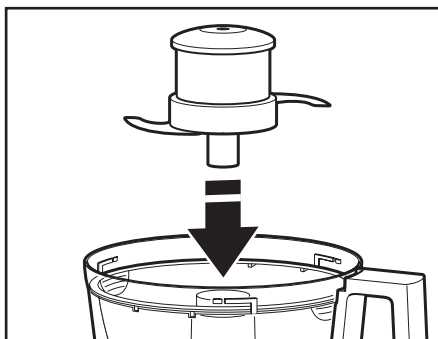
4. Установите крышку рабочей чаши в пазы таким образом, чтобы она плотно закрывала чашу. См. «Установка крышки рабочей чаши»

Установка миничаши и минилезвия.

1. Установите миничашу внутри рабочей чаши на трансмиссионный вал. Поворачивайте миничашу до тех пор, пока петли на верхнем краю миничаши не закрепятся в пазах верхнего края рабочей чаши.



2. Установите мини-лезвие на трансмиссионный вал. При необходимости медленно вращайте лезвие до тех пор, пока оно не попадет в установленное место. Слегка нажмите на него, чтобы лезвие закрепилось.



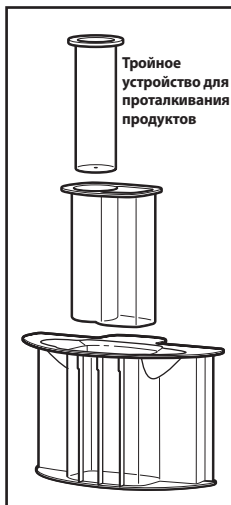
3. Установите крышку рабочей чаши в пазы таким образом, чтобы она плотно закрывала чашу.
4. Чтобы отсоединить миничашу по окончании работы, снимите минилезвие, потянув его вверх за колпачок. Потом выньте чашу при помощи двух отверстий для пальцев, расположенных на верхнем краю чаши.

Использование подающей трубки 3-в-1

Подающая трубка 3-в-1 представляет собой устройство из 3-х частей для проталкивания пищи. Используйте цельное устройство при работе с крупными кусками; при более мелких кусках целесообразно использовать части для средних и мелких кусков.

Для нарезки или шинковки мелких кусков вставьте устройство из 3-х частей в подающую трубку, затем выньте маленькую толкушку. Используйте маленькую подающую трубку и толкушку для переработки мелких или тонких кусков, как, например, морковь или стебли сельдерея. Если вы не используете маленькую подающую трубку, убедитесь в том, что маленькая толкушка надежно закреплена на своем месте.

Чтобы добавить растительное масло или другие жидкие ингредиенты в рабочую чашу, налейте нужное количество этих ингредиентов в маленькую толкушку. Небольшое отверстие на дне толкушки позволит равномерно распределить жидкий ингредиент.



ВНИМАНИЕ



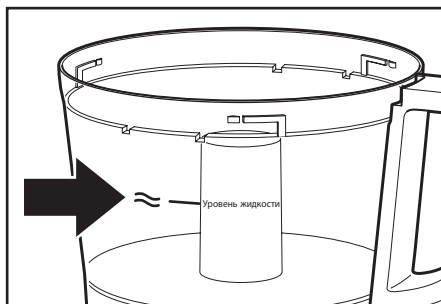
Вращающееся лезвие опасно
Всегда используйте толкушку.
Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.
Храните вне досягаемости детей.
Нарушение техники безопасности может привести к ампутации и порезам.

Перед использованием

Перед использованием кухонного комбайна убедитесь в том, что рабочая чаша, лезвия и ножи, а также крышка рабочей чаши собраны соответствующим образом (см. "Подготовка кухонного комбайна к работе").

Максимальный уровень жидкости

Эта отметка на рабочей чаше обозначает максимальный уровень жидкости, которую может переработать комбайн.



Использование кнопок

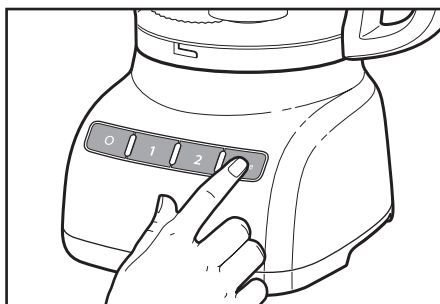
Скорость 1/Скорость 2

1. Чтобы включить кухонный комбайн, нажмите кнопку Скорость 1 (низкая скорость, для мягких продуктов) или Скорость 2 (высокая скорость, для твердых продуктов). Кухонный комбайн заработает, засветится лампочка индикатора.
2. Чтобы остановить кухонный комбайн, нажмите кнопку 0 (Выключить). Лампочка индикатора погаснет, лезвие или диск остановится через несколько секунд.
3. Дождитесь полной остановки лезвия или диска, прежде чем снимать крышку рабочей чаши. Убедитесь в том, что кухонный комбайн выключен, прежде чем снимать крышку рабочей чаши или отсоединять кухонный комбайн от электричества.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если кухонный комбайн не работает, убедитесь в том, что рабочая чаша и крышка закреплены соответствующим образом (см. "Подготовка кухонного комбайна к работе").

Использование импульсного регулирования

Импульсное регулирование обеспечивает точный контроль продолжительности и частоты обработки. Это является неоспоримым преимуществом при быстрой работе. Просто нажмите и удерживайте кнопку PULSE, чтобы начать процесс обработки на высокой скорости; отпустите кнопку, чтобы остановить комбайн.



⚠ ВНИМАНИЕ

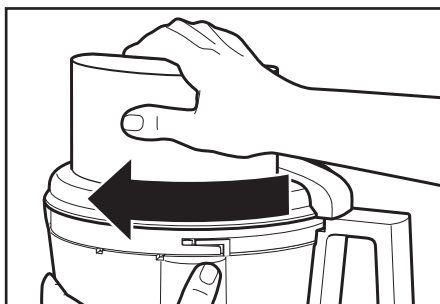
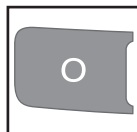
Риск порезов

Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.

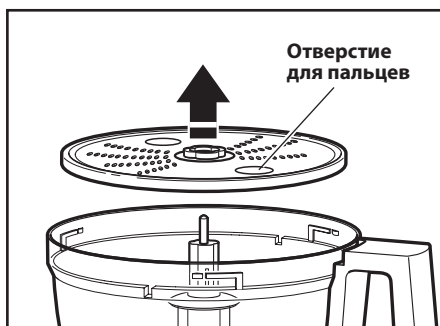
Нарушение техники безопасности может привести к порезам.

Извлечение обработанных продуктов

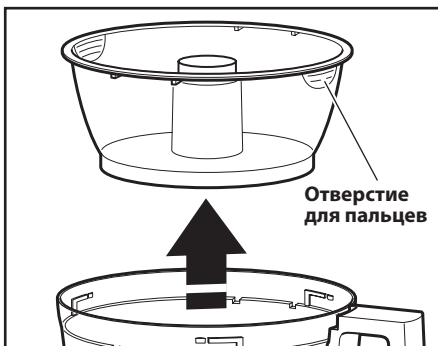
1. Нажмите кнопку **О** (ВЫКЛЮЧИТЬ).
2. Отсоедините кухонный комбайн от электрической сети, прежде чем разбирать его.
3. Поверните крышку рабочей чаши влево и снимите ее.



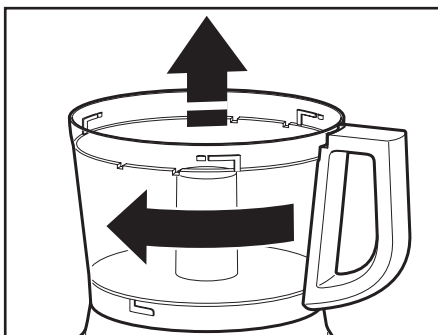
4. Если вы использовали диск, выньте его, прежде чем убирать чашу. Держите диск при помощи 2-х отверстий для пальцев и поднимайте его вверх. Вынимайте адаптер при использовании шинковочного диска.



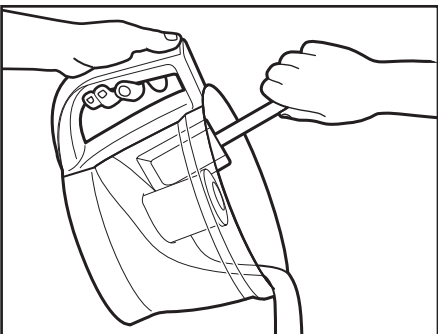
5. Если вы использовали миничашу, отсоедините ее при помощи двух отверстий для пальцев, расположенных на верхнем краю чаши.



6. Поверните рабочую чашу влево, чтобы отсоединить ее от рабочей поверхности. Поднимите чашу и уберите ее.



7. Многофункциональное лезвие можно вынуть из чаши до того, как доставать содержимое. Также можно оставить лезвие на своем месте. Потом достаньте содержимое из чаши и с лезвия при помощи лопатки.



⚠ ВНИМАНИЕ

Риск порезов

**Обращайтесь с лезвиями
крайне осторожно.**

**Нарушение техники безопасности
может привести к порезам.**

1. Нажмите кнопку **О** (ВЫКЛЮЧИТЬ).
2. Отсоедините кухонный комбайн от электрической сети, прежде чем его чистить.
3. Протрите рабочую поверхность и шнур тканью с теплой мыльной пеной, затем вытрите пену влажной салфеткой. Высушите мягкой тканью. Не используйте абразивных очистителей или чистящих губок.
4. Помните, что чаши без ВРА требуют особого ухода. Если вы решили использовать посудомоечную машину вместо ручной чистки, следуйте инструкции:
 - Все части можно мыть на верхней решетке посудомоечной машины.
 - Не кладите чашу на бок.
 - Выбирайте щадящие режимы мытья (например, «нормальный») при использовании посудомоечной машины. Не используйте режимы мытья с высокой температурой (например, «дезинфекция», «отпаривание» и «режим чистки кастрюль»).
5. Если вы моете части комбайна вручную, не используйте абразивных очистителей или чистящих губок. Они могут поцарапать или сделать мутной рабочую чашу и крышку. Тщательно высушите все вымытые части комбайна.

6. Чтобы не повредить блокировочную систему, всегда храните рабочую чашу и крышку отсоединенными.



7. Оберните шнур вокруг рабочей чаши. Зафиксируйте штепсель к шнуру при помощи зажима.

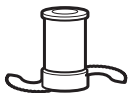
ВНИМАНИЕ

Риск порезов

Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.

Нарушение техники безопасности может привести к порезам.

Использование многофункционального лезвия



Нарезка свежих фруктов или овощей:

Очистите от кожуры и сердцевины, и/или удалите косточки. Нарезьте

на куски по 2.5-4 см. Измельчите до нужного состояния при помощи коротких нажатий по 1-2 секунды. При необходимости соскребите остатки со стенок чаши.

Пюре из приготовленных фруктов и овощей (кроме картофеля):

Добавьте 60 мл жидкости согласно рецепту на чашку (235 мл) продуктов. Измельчите, используя короткие нажатия, до получения нужной консистенции. Нажимайте безостановочно до получения однородной консистенции. При необходимости соскребите остатки со стенок чаши.

Приготовление картофельного пюре:

Измельчите горячий сваренный картофель при помощи шинковального диска. Замените шинковальный диск на многофункциональное лезвие. Добавьте размягченное сливочное масло, молоко и специи. Нажмите 3-4 раза по 2-3 секунды, пока молоко не впитается. Остерегайтесь излишней переработки.

Нарезка сухих (или вязких) фруктов:

Продукты должны быть охлажденными. Добавьте 60 мл муки согласно рецепту на 120 мл сухофруктов. Переработайте фрукты, используя короткие нажатия, до достижения нужной консистенции.

Измельчение кожуры цитрусов:

Острым ножом срежьте цветную кожуру (оставляя белую часть кожуры) с цитруса. Нарезьте кожуру на небольшие полоски. Измельчите.

Измельчение чеснока, свежей зелени и небольших порций овощей:

При работающем комбайне добавляйте продукты через подающую трубку. Измельчите до нужного состояния. Для достижения наилучших результатов убедитесь перед работой, что рабочая чаша и зелень абсолютно сухие.

Измельчение орехов и приготовление ореховых масел:

Измельчите до 710 мл орехов до желаемой консистенции, используя короткие нажатия (1-2 секунды каждое). Твердые орехи обрабатывайте небольшими порциями, нажимая на кнопку 1-2 раза по 1-2 секунды. При необходимости для большего измельчения нажмите на кнопку несколько раз. Для приготовления ореховых масел нажимайте безостановочно до достижения однородной консистенции. Храните их в холодильнике.

ПРИМЕЧАНИЕ: При измельчении орехов и других твердых продуктов внутренняя поверхность чаши может поцарапаться.

Измельчение приготовленного или сырого мяса, птицы или морепродуктов:

Продукты должны быть очень холодными. Нарезайте их на куски по 2.5 см каждый. Измельчите до 455 г за один раз до желаемого размера, используя короткие нажатия (1-2 секунды каждое). При необходимости соскребите остатки со стенок чаши.

Измельчение хлеба, печенья или крекерной крошки:

Разломайте продукты на куски 3.5-5 см каждый. Измельчите до нужного состояния. Если куски большие, нажмите 2-3 раза по 1-2 секунды. Измельчите до нужного состояния.

Приготовление жидкого шоколада по рецепту:

Поместите шоколад и сахар согласно рецепту в рабочую чашу. Измельчите. Разогрейте жидкость согласно рецепту. При работающем комбайне залейте горячую жидкость через подающую трубку. Измельчите до однородного состояния.

Измельчение твердых сыров типа Пармезан или Романо:

Никогда не пытайтесь измельчать сыры, которые невозможно проткнуть острием ножа. Для измельчения твердых сыров можно использовать многофункциональное лезвие. Нарезайте сыр на куски по 2.5 см каждый. Поместите сыр в рабочую чашу. Измельчите, используя короткие нажатия, до получения нужной консистенции. Нажимайте безостановочно до полного измельчения. Также можно добавлять куски сыра в работающий комбайн при помощи подающей трубки.

Использование режущего или шинковального диска

⚠ ВНИМАНИЕ



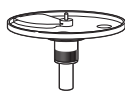
Вращающееся лезвие опасно

Всегда используйте толкушку.

Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.

Храните вне досягаемости детей.

Нарушение техники безопасности может привести к ампутации и порезам.



Нарезка и шинковка длинных или маленьких в диаметре фруктов или овощей, таких,

как сельдерей, морковь и бананы:

Нарежьте продукты таким образом, чтобы они поместились в подающую трубку вертикально или горизонтально, и поместите их в подающую трубку в нужном положении. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить давление. Также можно использовать маленькую подающую трубку в толкушке, состоящей из двух частей. Разместите продукты в трубке вертикально и используйте маленькую толкушку для обработки.



Нарезка и шинковка круглых фруктов и овощей, таких, как лук, яблоки и сладкий перец:

Очистите от кожуры и сердцевины, и удалите семена и косточки. Нарежьте на половинки или четвертинки, чтобы продукты поместились в подающую трубку. Поместите продукты в подающую трубку. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить давление.

Нарезка и шинковка мелких фруктов и овощей, таких, как клубника, грибы и редис:

Разместите продукты слоями вертикально или горизонтально в подающей трубке. Наполните подающую трубку продуктами, размещенными соответствующим образом. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить давление. Также можно использовать маленькую подающую трубку в толкушке, состоящей из двух частей. Разместите продукты в трубке вертикально и используйте маленькую толкушку для обработки.

Нарезка сырого мяса или птицы, например, для быстрого обжаривания при постоянном помешивании:

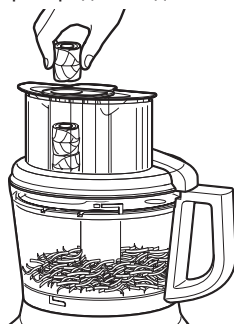
Нарежьте или скрутите продукты по размеру подающей трубки. Заверните их и заморозьте от 30 минут до 2 часов, в зависимости от толщины. Проверьте, можно ли проткнуть продукты острием ножа. Если нет, дайте немного разморозиться. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить давление.

Измельчение приготовленного мяса или птицы, в том числе саями, пепперони и т.д.:

Продукты должны быть очень холодными. Нарежьте продукты по размеру подающей трубки. Обработайте продукты, равномерно распределяя давление при использовании толкушки.

Шинковка шпината и прочих листьев:

Приготовьте листья. Скрутите их и поместите в подающую трубку. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить давление.



Измельчение твердых и мягких сыров:

Продукты должны быть очень холодными. Для достижения наилучших результатов достаньте мягкие сыры (например, моцареллу) из морозильной камеры за 10-15 минут до измельчения. Нарежьте продукты по размеру подающей трубки. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить давление.

Использование насадки для теста



Насадка для теста создана специально для быстрого и однородного смешивания и замешивания дрожжевого теста. Для достижения

наилучших результатов не замешивайте тесто по тем рецептам, где требуется 300 - 400 г муки и больше.

Полезные советы

- Чтобы предотвратить поломку лезвия или мотора, не измельчайте твердую или сильно замороженную пищу, которую нельзя проткнуть острием ножа. Если твердые продукты при измельчении раскололись на куски или прилипли к лезвию, остановите комбайн и выньте лезвие. Затем аккуратно снимите прилипшую пищу с лезвия.
- Не переполняйте рабочую чашу или миничашу. При работе с жидкими смесями наполняйте рабочую чашу не более 1/2 или 1/3 объема. При работе с густыми смесями наполняйте рабочую чашу на 3/4 объема. При работе с жидкостями наполняйте чашу до максимального уровня, как описано в разделе "Использование кухонного комбайна - максимальный уровень жидкости". При измельчении рабочая чаша не должна быть заполнена более, чем на 1/3 или 1/2 объема. При работе с небольшими объемами продуктов (до 235 мл жидкости или до 150 г твердых продуктов) используйте миничашу.
- Размещайте режущие диски таким образом, чтобы режущая поверхность находилась справа от подающей трубки. Это позволит лезвию совершить полный оборот перед тем, как начать обрабатывать продукты.
- Чтобы выгодно использовать мощность комбайна, помещайте ингредиенты для измельчения при помощи подающей трубки во время работы комбайна.
- Различные виды продуктов требуют разного давления для получения наилучших результатов при нарезке или шинковке. В общем, старайтесь использовать минимальное давление при обработке мягких и нежных

продуктов (клубники, помидоров и т.д.), среднее давление - при обработке продуктов средней твердости (цуккини, картофеля и т.д.), сильное давление - при обработке твердых продуктов (моркови, яблок, твердых сыров, частично замороженного мяса и т.д.).

- Мягкие сыры и сыры средней твердости могут размазаться или наматываться на шинковочный диск. Чтобы этого не допустить, измельчайте только сильно охлажденные сыры.
- Иногда тонкие продукты, как, например, морковь или сельдерей, проваливаются через подающую трубку и, таким образом, ломтики получаются неодинаковые. Чтобы свести такую возможность к минимуму, нарежьте продукты на несколько частей и помещайте их в подающую трубку. Для обработки мелких и тонких продуктов более удобна небольшая подающая трубка в устройстве для проталкивания пищи из двух частей.



- При приготовлении пирогов, теста для печенья или хлеба быстрого приготовления сначала доведите до однородной консистенции жир и сахар при помощи многофункционального лезвия. Последними добавляйте сухие ингредиенты. Чтобы предотвратить чрезмерное перемалывание, кладите орехи и фрукты поверх мучной смеси. Измельчайте орехи и фрукты, используя короткие нажатия до тех пор, пока все ингредиенты не перемешаются. Остерегайтесь излишней переработки.

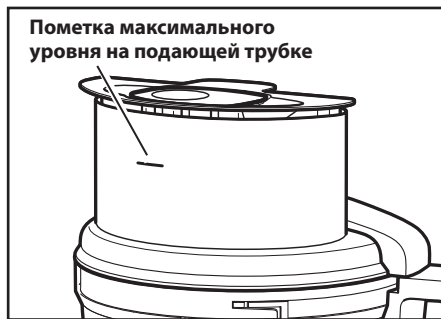
- Если измельченные или нарезанные продукты скапливаются с одной стороны чаши, остановите комбайн и равномерно распределите их при помощи лопатки.
- Если количество измельчаемых продуктов достигает дна режущего или шинковочного диска, достаньте обработанные продукты.
- После нарезки или шинковки на верхней поверхности диска могут оставаться несколько крупных кусков. При желании их можно нарезать вручную и добавить к полученной смеси.
- Планируйте работу комбайна таким образом, чтобы свести к минимуму очистку чаши. Обрабатывайте сухие или твердые ингредиенты до жидких.
- Чтобы легко снять остатки ингредиентов с многофункционального лезвия, освободите рабочую чашу от пищи, поместите на место крышку и нажмите на кнопку 1-2 секунды - это очистит лезвие.
- После снятия крышки с рабочей чаши, кладите крышку на стол обратной стороной. Это позволит сохранить чистоту стола.
- Используйте лопатку для извлечения ингредиентов из рабочей чаши.
- Ваш кухонный комбайн не предназначен для следующих операций:
 - Измельчение кофейных и прочих зерен, твердых специй
 - Измельчение костей и прочих несъедобных предметов
 - Выжимка сока из фруктов и овощей
 - Нарезка яиц, сваренных вкрутую, и охлажденного мяса.
- Если какие-то части комбайна в процессе работы потеряли свой изначальный цвет из-за используемых продуктов, почистите их лимонным соком



Если ваш кухонный комбайн вышел из строя или не работает, проверьте следующее:

Кухонный комбайн не включается:

- Убедитесь, что чаша и крышка соответствующим образом закреплены и закрыты, а большой проталкиватель пицци установлен в подающей трубке.
- При использовании большой подающей трубки убедитесь, что количество обрабатываемых ингредиентов не превышает пометку максимального уровня на подающей трубке.



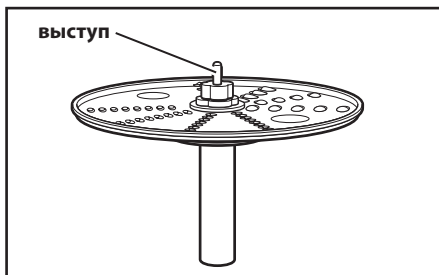
- Не нажимайте на несколько кнопок одновременно. Кухонный комбайн не будет функционировать, если одновременно нажато несколько кнопок.
- Подсоединен ли кухонный комбайн к розетке?
- Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
- Отсоедините кухонный комбайн от электрической сети, затем соедините вновь.
- Если температура кухонного комбайна выше комнатной, дайте ему остыть и попробуйте ещё раз.

Кухонный комбайн не шинкует и не режет соответствующим образом:

- Убедитесь, что режущий диск размещен на основном адаптере лезвиями вверх.
- При использовании регулируемого режущего диска убедитесь, что он настроен на соответствующую толщину.
- Убедитесь, что все ингредиенты подходят для нарезки и шинковки. См. "Полезные советы для достижения наилучших результатов".

Если крышка рабочей чаши не закрывается при использовании диска:

- Убедитесь, что диск установлен правильно, выпуклостью вверх, и расположен соответствующим образом на адаптере.



Если причина в другом, см. раздел "Техническое обслуживание и гарантия".

Гарантийное обслуживание домашнего кухонного комбайна KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
<p>Европа, Ближний Восток и Африка:</p> <p>Для модели 5KFP0925: Полная гарантия сроком на три года, начиная со дня покупки.</p>	<p>Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления.</p> <p>Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.</p>	<p>А. Ремонт, вызванный выполнением операций, отличающихся от переработки обычных продуктов.</p> <p>В. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.</p>

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

Центры обслуживания

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

В России:

Сервисный Центр
125167, Москва
Красноармейская, дом 11,
корпус 2

Телефон: (495) 956-36-63

Обслуживание клиентов

В России: 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

**Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:
www.KitchenAid.eu**

© 2014. Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.

Spis treści

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	314
Wymagania elektryczne	316
Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego	316

CZĘŚCI MALAKSERA I CHARAKTERYSTYKA

Części składowe malaksera	317
Objaśnienie angielskich opisów na częściach malaksera	318
Ważne właściwości malaksera	319

AKCESORIA

Aksesoria w zestawie	319
Charakterystyka akcesoriów	320

PRZYGOTOWANIE MALAKSERA DO PIERWSZEGO UŻYCIA

Przed pierwszym użyciem	321
Zdejmowanie pokrywy miski roboczej z miski roboczej	321

PRZYGOTOWANIE MALAKSERA DO PRACY

Montaż miski roboczej	322
Montaż pokrywy miski roboczej	322
Montaż regulowanej tarczy tnącej	323
Montaż dwustronnej tarczy trącej	323
Montaż uniwersalnego noża lub noża do ciasta	324
Montaż mini miski z mini nożem	324
Użycie podajnika 3 w 1	325

UŻYCIE MALAKSERA

Przed użyciem	326
Linia maksymalnego poziomu płynów	326
Użycie panelu sterowania prędkością „Speed 1”/„Speed 2”	326
Użycie przycisku „PULSE”	326
Opróżnianie miski roboczej z przetworzonych produktów	327

MYCIE I KONSERWACJA

328

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

Zastosowanie uniwersalnego stalowego noża	329
Użycie tarczy tnącej/trącej	330
Zastosowanie mieszadła do ciasta	331
Przydatne rady	331

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

333

SERWIS I GWARANCJA

334

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: "NIEBEZPIECZEŃSTWO" i "UWAGA".

Te słowa oznaczają, że:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

istnieje zagrożenie dla życia lub możliwości okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



UWAGA

istnieje zagrożenie dla życia lub możliwości okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. W celu uniknięcia porażenia, nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
3. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej bądź umysłowej lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie zostały pouczone w zakresie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i nie rozumieją powiązanych zagrożeń.
4. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Urządzenia i przewód powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.

5. Wyjąć z gniazdka przewód zasilający, gdy: są zakładane lub zdejmowane jego części i akcesoria oraz przed jego czyszczeniem.
6. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
7. Nie używać urządzeń elektrycznych z uszkodzonymi przewodami lub wtyczkami, po stwierdzeniu awarii, upadku lub jakiegokolwiek innego uszkodzenia. Takie urządzenie powinno być oddane do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i ewentualnej naprawy.
8. Użycie nieoryginalnych części zamiennych lub niezalecanych przez producenta, może spowodować awarię, pożar, porażenie lub zranienie.
9. Nie używać urządzenia na dworze, poza budynkiem.
10. Nie dopuszczać do tego, żeby przewód zasilający zwisał poza krawędź blatu.
11. Aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń oraz uszkodzeń malaksera, podczas obróbki żywności trzymać ręce i narzędzia z dala od ruchomych ostrzy i tarcz. Szpatułka może być użyta tylko wtedy, gdy malakser nie pracuje.
12. Ostrze jest ostre. Należy zachować ostrożność podczas korzystania z ostrych ostrzy, opróżniania misy i podczas czyszczenia.
13. Aby ograniczyć ryzyko zranienia, nie umieszczać ostrzy i tarcz przed uprzednim odłączeniem urządzenia z sieci zasilającej.
14. Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że pokrywa jest właściwie zamocowana.
15. Podczas pracy malaksera nigdy nie wkładać produktów żywnościowych rękami. Zawsze używać popychacza.
16. Nie próbować blokować mechanizmów zabezpieczenia zamka pokrywy.

- 17.** Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w tym podobnych miejscach, np.:
- w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy,
 - w gospodarstwach,
 - w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania (przez klientów),
 - w zajazdach (typu „bed and breakfast”).
- 18.** Należy zachować szczególną ostrożność podczas nalewania do miski malaksera gorących płynów, ponieważ może to doprowadzić do rozchlapywania.

PROSIMY ZACHOWAĆ INstrukcję

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Wymagania elektryczne

Napięcie: 220-240 V


Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc: 240 W

UWAGA : W razie trudności z podłączeniem, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki.

Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego

Utylizacja opakowania


Materiał, z którego wykonano opakowanie w 100% nadaje się do recyklingu oraz oznaczony jest odpowiednim symbolem . Poszczególne części opakowania muszą zostać zutilizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

Złomowanie urządzenia

- Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2012/19/EU w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym

poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

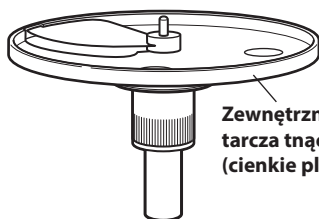


- Ten symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego. Przeciwnie, powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz o odzyskiwaniu surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

CZĘŚCI MALAKSERA I CHARAKTERYSTYKA

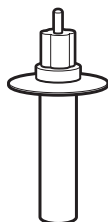
Części składowe malaksera



Zewnętrznie regulowana tarcza tnąca na plasterki (cienkie plastry – grube plastry)

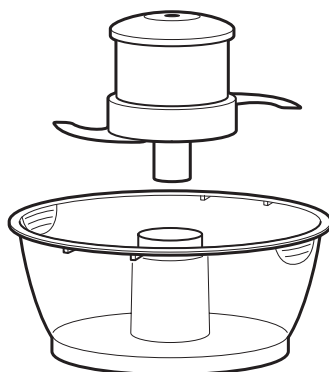


Dwustronna tarcza trąca (2 mm i 4 mm)

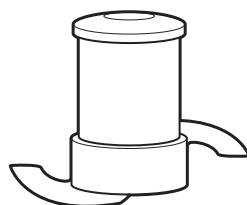


Adapter do tarczy trącej

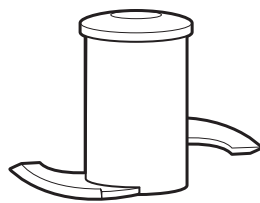
Trzyczęściowy popychacz



Mini miska 710 ml z mini nożem



Nóż uniwersalny ze stali nierdzewnej



Plastikowe mieszadło do ciasta

Pokrywa misy roboczej z podajnikiem 3 w 1

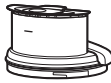

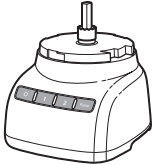
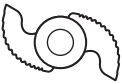


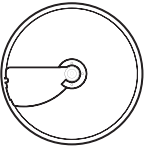
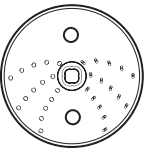
Misa robocza 2,1 L

Podstawa



CZĘŚCI MALAKSERA I CHARAKTERYSTYKA

Objaśnienie angielskich opisów na częściach malaksera

Elementy	Angielski opis	Objaśnienie
	CAUTION : Do not open until blades stop	UWAGA: nie otwierać aż do momentu zatrzymania noży
	Max Fill	Maksymalna pojemność
	Liquid Level	Poziom cieczy
	TWIST TO LOCK	PRZEKRĘCIĆ ABY OTWORZYĆ
	Multipurpose	Nóż uniwersalny
	PUSH TO LOCK	Wcisnąć do zatrzaśnięcia
	Mini Multipurpose	Mini nóż
	PUSH TO LOCK	Wcisnąć do zatrzaśnięcia
	Dough	Mieszadło do ciasta
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Regulowana zewnętrznie tarcza tnąca w plasterki (cienkie – grube)
	Fine Shredding	Tarcza trąca – małe oczka
	Medium Shredding	Tarcza trąca – duże oczka

Ważne właściwości malaksera

Zewnętrzny panel kontroli grubości plastrów

Pozwala ustawić grubość plastrów ciętych przez tarczę tnącą KitchenAid

Speed 1/Speed 2/Pulse

Dwie szybkości oraz tryb pulsacji zapewniają precyzyjną kontrolę krojenia i doskonałe wyniki w przypadku niemalże każdego produktu.

Podajnik misy roboczej z podajnikiem 3 w 1

Podajnik 3 w 1 z łatwością mieści w całości duże pomidory, ogórki i ziemniaki, bez potrzeby wcześniejszego krojenia ich na mniejsze kawałki.

Trzyczęściowy popychacz

Trzy popychacze umieszczone jeden w drugim. Wyjmij średni popychacz z dużego, aby odsonić średni otwór dozownika, bez potrzeby przerywania pracy.

Dla nieprzerwanego przetwarzania mniejszych produktów (zioła, orzechy, pojedyncze marchewki, seler naciowy) wyjąć wąski popychacz i włożyć produkty przez najmniejszy otwór dozownika.

Mały otwór w dnie najmniejszego popychacza ułatwia dolewanie np. oliwy do składników w misie roboczej – wystarczy wlać do niego pożądaną ilość oliwy czy innego płynnego składnika.

Podstawa

Ciężka podstawa zapobiega przesuwaniu się urządzenia oraz niweluje wibracje powstające podczas obróbki składników w misie roboczej.

AKCESORIA

Aksesoria w zestawie

Misa robocza 2,1 L

Wytrzymała, duża miska robocza zapewnia odpowiednią przestrzeń do obróbki dużej ilości produktów.

Mini miska 710 ml z mini nożem

Mini miska i nimi nóż ze stali nierdzewnej są idealnymi narzędziami do miksowania i siekania mniejszych ilości produktów.

Regulowana tarcza tnąca

Tarcza regulowana zewnętrznie tnąca plastry o grubości od 1 do 6 mm.

Dwustronna tarka

Dwustronna tarka umożliwiająca tarcie produktów na dużych (4 mm) i małych (2 mm) oczkach.

Adapter do tarczy trącej

Adapter założyć na trzpień montażowy a następnie nałożyć tarczę trącą.









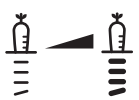


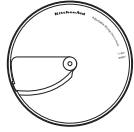



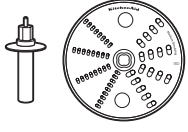



Nóż uniwersalny ze stali nierdzewnej

Wszechstronny nóż sieka, miele, blenduje, miesza i upłynnia produkty w ciągu kilku sekund.

Mieszadło do ciasta

Specjalnie zaprojektowane mieszadło do mieszenia i zagniatania ciasta.

Charakterystyka akcesoriów

Czynność	Ustawienia	Rodzaj produktu	Akcesorium
 <p>Mielenie Siekanie Puree</p>	  	Ser Czekolada Owoce Świeże zioła Orzechy Tofu Warzywa Mięso	Uniwersalny nóż ze stali nierdzewnej  lub Mini miska i mini nóż ze stali nierdzewnej 
 <p>Miksowanie</p>		Sos do makaronu Pesto Salsa Sosy Ciasto na biszopt Ciasto kruche	
 <p>Cienkie plastry Grube plastry</p>	 	Owoce (miękkie) Ziemniaki Pomidory Warzywa (miękkie)	Regulowana tarcza tnąca 
 <p>Tarcie – duże oczka Tarcie – małe oczka</p>	 	Ziemniaki Warzywa (miękkie)	Dwustronna tarka 
 <p>Zagniatanie</p>		ciasto kruche	Plastikowe mieszadło do ciasta 

! UWAGA

Niebezpieczeństwo skażenia

Zachować ostrożność przy użyciu ostrej.

Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

Przed pierwszym użyciem

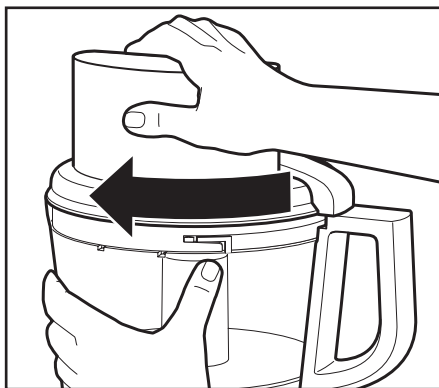
Przed pierwszym użyciem malaksera należy umyć ręcznie lub w zmywarce pokrywę misy roboczej, misę roboczą, mini miskę, popychacze, tarcze oraz tarki (patrz: „Mycie i konserwacja”).

Zdejmowanie pokrywy misy roboczej z misy roboczej

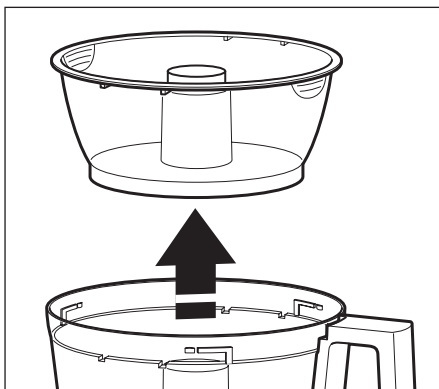
Po otwarciu pudełka zauważysz, że pokrywa misy roboczej jest już nałożona, w środku znajduje się mini miska.

Aby zdjąć pokrywę misy roboczej w celu jej umycia:

1. Złapać za dozownik pokrywy misy roboczej i przekręcić zgodnie z ruchami wskazówek zegara i podnieść pokrywę.

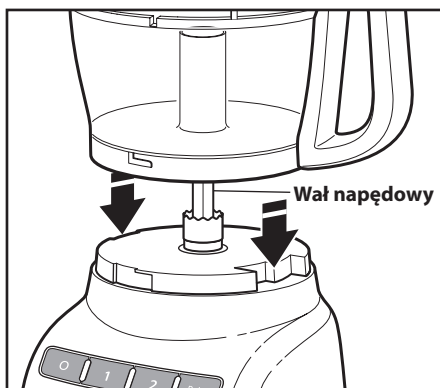


2. Wyjąć mini miskę z misy roboczej.

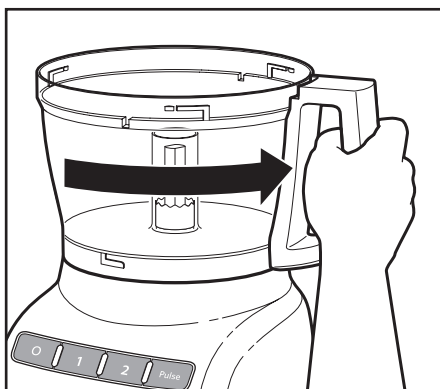


Montaż misy roboczej

1. Postawić podstawę malaksera na suchym, poziomym blacie tak, aby przyciski kontrolne były łatwo dostępne. Nie włączać zasilania aż do ukończenia montażu wszystkich części.
2. Nasadzić misę roboczą na trzpień wystający ze środka podstawy tak, aby uchwyt znalazł się po lewej stronie.



3. Trzymając za uchwyt, zdecydowanym ruchem obrócić misę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia.

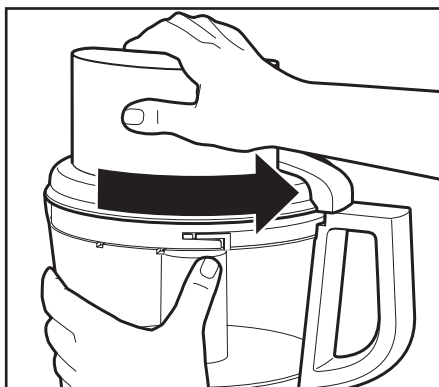


4. Umieścić wybrane narzędzie w misie roboczej zgodnie z jego instrukcją montażu na kolejnych stronach.

UWAGA : upewnij się, że przed zamontowaniem pokrywy w misie zostało zamontowane wybrane narzędzie.

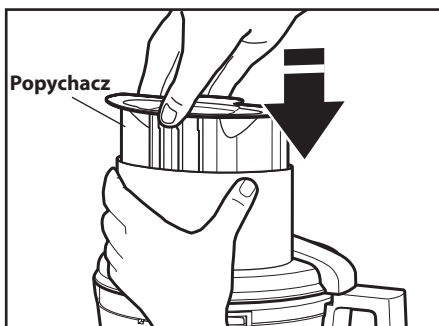
Montaż pokrywy misy roboczej

1. Założyć pokrywę misy roboczej tak, aby otwór podajnika był po lewej stronie uchwytu misy roboczej. Obrócić ją zdecydowanym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do zatrzaśnięcia.



2. Włożyć popychacz do podajnika 3 w 1. Aby uzyskać dodatkowe informacje dotyczące pracy z różnej wielkości podajnikami przeczytaj „Użycie podajnika 3 w 1”.

UWAGA : Malakser nie rozpocznie pracy zanim miska robocza oraz pokrywa misy nie zostaną prawidłowo zamontowane, a duży popychacz nie będzie wsunięty do podajnika (do około 1/2 wysokości podajnika).

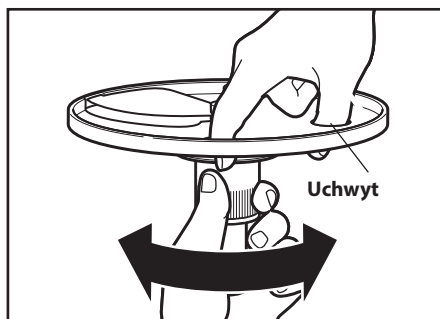


UWAGA : upewnij się, że przed zamontowaniem pokrywy w misie zostało zamontowane wybrane narzędzie.

Montaż regulowanej tarczy tnącej

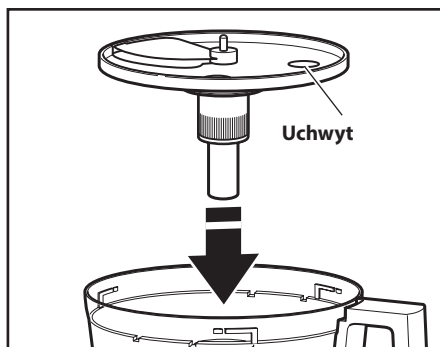
Regulowana tarcza tnąca ułatwi uzyskanie idealnych plastrów oczekiwanej grubości. W celu montażu i regulacji tarczy postępować według poniższych punktów.

1. Trzymając tarczę w jednym ręku za uchwyty, drugą ręką przekręcić ruchomą część tarczy zgodnie z ruchem wskazówek zegara dla cieńszych plastrów lub odwrotnie do ruchu wskazówek zegara dla grubszych plastrów.



2. Trzymając tarczę za specjalne uchwyty opuścić na wałek napędowy w zamontowanej misie.

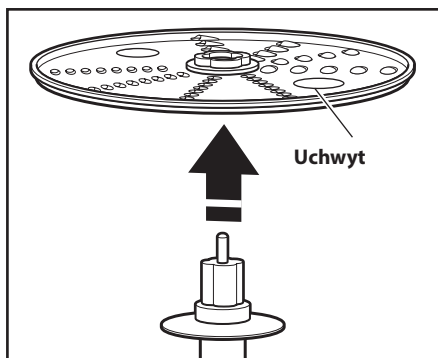
WSKAZÓWKA: W razie potrzeby obrócić tarczę do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



3. Nałożyć pokrywę miski roboczej, upewniając się, że jest prawidłowo zamontowana.

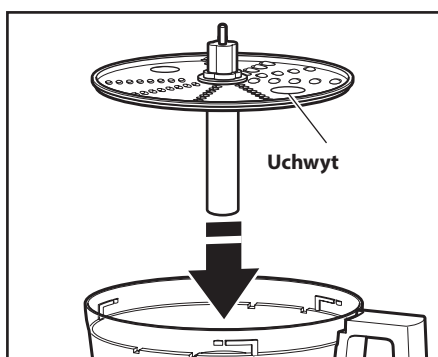
Montaż dwustronnej tarczy tnącej

1. Trzymając dwustronną tarczę tnącą za 2 specjalne uchwyty, umieścić adapter do tarczy tnącej w otworze znajdującym się na spodniej stronie tarczy.



2. Umieścić trzpień montażowy na wałku napędowym w misie roboczej.

WSKAZÓWKA: W razie potrzeby obrócić tarczę/adapter do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.

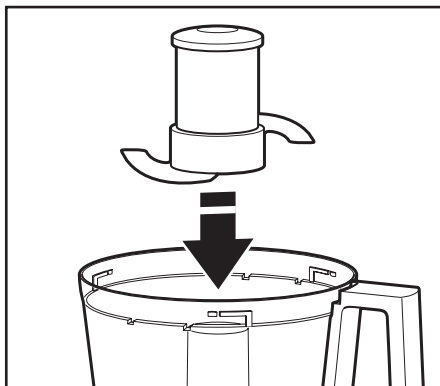


3. Nałożyć pokrywę miski roboczej, upewniając się, że jest prawidłowo zamontowana.

Montaż uniwersalnego noża lub noża do ciasta

UWAGA : Uniwersalny nóż i nóż do ciasta mogą być zamontowane jedynie w misie roboczej.

1. Umieścić nóż na wałku napędowym.
2. Obracać nożem do momentu, gdy „wskoczy na miejsce”.



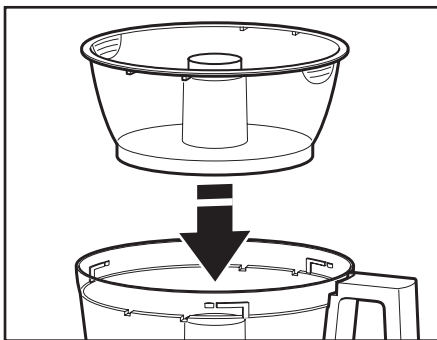
3. Wcisnąć nóż do zablokowania: zdecydowanym ruchem wcisnąć uniwersalny nóż do oporu. Uniwersalny nóż wyposażony jest w wewnętrzną uszczelkę, która idealnie pasuje do środkowego otworu misy roboczej.



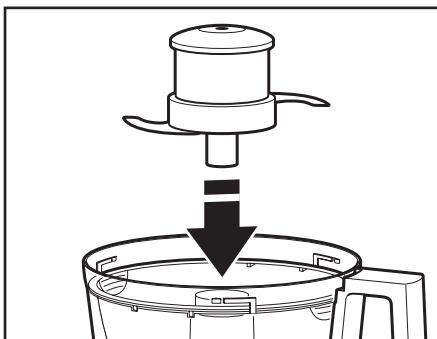
4. Nałożyć pokrywę misy roboczej, upewniając się, że jest prawidłowo zamontowana. Patrz: „Montaż pokrywki misy roboczej”

Montaż mini miski z mini nożem

1. Umieścić mini miskę w misie roboczej na wałku napędowym. W razie potrzeby obrócić mini miską tak, aby znalazła się na właściwym miejscu zapobiegającym obracaniu się podczas pracy.



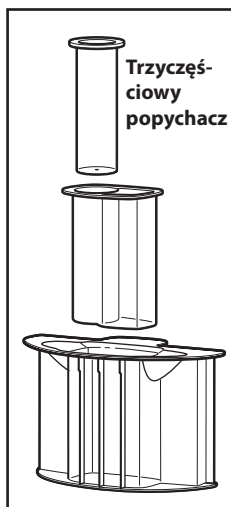
2. Umieścić mini nóż w mini misce, a następnie całość na wałku napędowym. Koniecznym może być obracanie nożem do momentu „wskoczenia na miejsce”. Docisnąć nóż do zablokowania.



3. Nałożyć pokrywę misy roboczej, upewniając się, że jest prawidłowo zamontowana.
4. Aby wyjąć mini miskę po pracy należy najpierw wyjąć mini nóż, a następnie chwycić palcami za wgłębienia na wewnętrznej, górnej krawędzi miski.

Użycie podajnika 3 w 1

Podajnik 3 w 1 zaopatrzony jest w 3 częściowy popychacz żywności. Użyj największego popychacza do przetwarzania dużych produktów lub użyj wewnętrznej jego części, do produktów średniej wielkości lub mały otwór podajnika w celu przetwarzania mniejszych produktów.



Do krojenia lub rozdrabniania małych produktów, włożyć trzyczęściowy popychacz do podajnika, a następnie wyjąć mały popychacz. Używać małego podajnika i popychacza do przetwarzania małych i smukłych produktów takich jak pojedyncze łydgi selera lub marchewki. Jeśli nie używasz małego popychacza upewnij się, że znajduje się na swoim miejscu wewnątrz średniego popychacza.

Aby powoli dolewać oleju lub innych płynnych składników do miski roboczej wystarczy wypełnić mały popychacz potrzebną ilością płynu. Mały otwór w dnie małego popychacza w stałym tempie będzie dozował płynny składnik.

! UWAGA



Niebezpiecznie wirujące ostrza.

Zawsze używać popychacza.

Nie wkładać palców w otwory.

Trzymać z dala od dzieci.

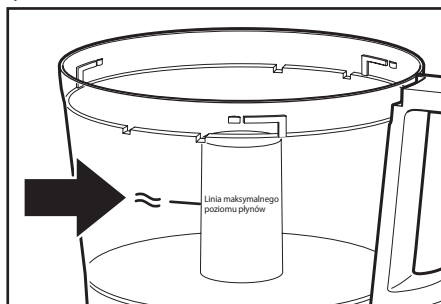
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.

Przed użyciem

Przed użyciem upewnić się, że misa robocza, narzędzia, pokrywa misy są prawidłowo zamontowane na podstawie malaksera (patrz „Przygotowanie malaksera do pracy”).

Linia maksymalnego poziomu płynów

Linia na misie roboczej wskazuje maksymalny poziom cieczy, jaka może być przetwarzana przez malakser.



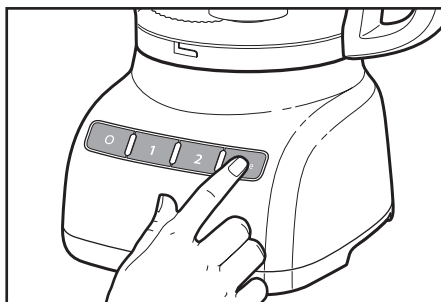
Użycie panelu sterowania prędkością „Speed 1”/„Speed 2”

1. Aby włączyć malakser należy wcisnąć przycisk Speed 1 (mała prędkość do miękkich produktów) lub przycisk Speed 2 (duża prędkość do twardych produktów). Malakser będzie działał w sposób ciągły, co sygnalizować będzie lampka kontrolna.
2. Po naciśnięciu przycisku „0” lampka kontrolna zgaśnie, malakser się wyłączy, a automatyczny hamulec zatrzyma dysk i ostrze.
3. Przed zdjęciem pokrywy misy roboczej, należy odczekać do momentu, aż wirujące w niej narzędzie całkowicie się zatrzyma. Należy upewnić się czy malakser jest wyłączony przed zdjęciem pokrywy misy lub przed odłączeniem przewodu zasilającego.

UWAGA : Jeśli malakser nie chce się włączyć, należy upewnić się, czy misa robocza i jej pokrywa są prawidłowo zatrzaśnięte oraz czy popychacz jest wsunięty na odpowiednią głębokość (patrz „Przygotowanie malaksera do pracy”).

Użycie przycisku „PULSE”

Przycisk ten pozwala dokładnie kontrolować czas pracy urządzenia, a co za tym idzie stopień rozdrobnienia produktów. Doskonale nadaje się więc do precyzyjnych zadań. Wystarczy nacisnąć ten przycisk, aby rozpocząć pracę, a zakończyć - zwalniając nacisk. Gdy przycisk jest wciśnięty zapala się światelko kontrolne.



⚠ UWAGA

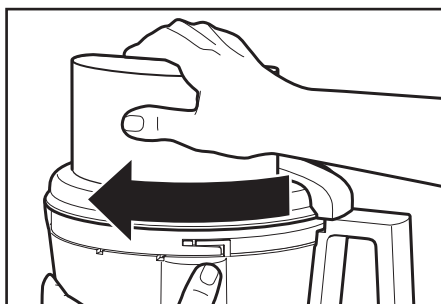
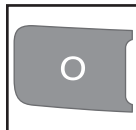
Niebezpieczeństwo skaleczenia

Zachować ostrożność przy użyciu ostrej.

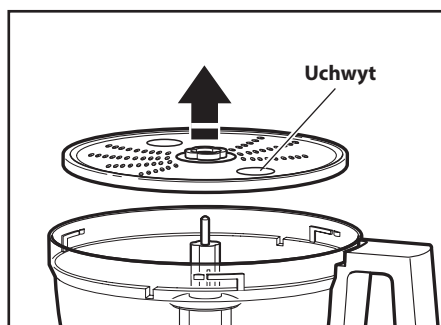
Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

Opróżnianie miski roboczej z przetworzonych produktów

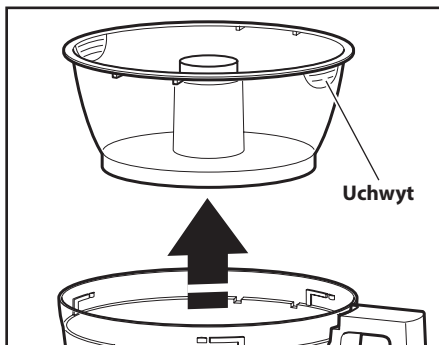
1. Nacisnąć przycisk „O”.
2. Przed zdjęciem pokrywy miski roboczej odłączyć malakser od sieci zasilającej.
3. Przekręcić pokrywę miski roboczej w lewo i zdjąć ją.



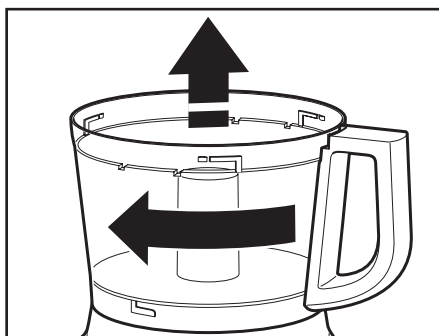
4. Jeśli używana była tarcza tnąca/trąca, usunąć tarczę przez zdjęciem miski z podstawy malaksera. Trzymając tarczę dwoma palcami podnieść do góry. Zdemontować adapter tarczy trącej.



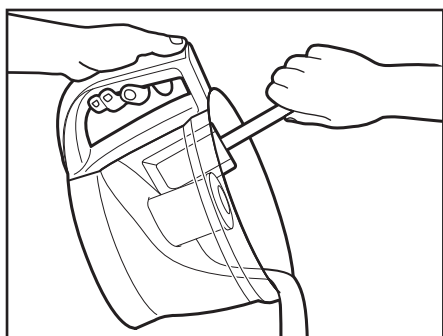
5. Jeśli używana była mini miska, usunąć ją trzymając za specjalne miejsca na krawędziach miski.



6. Przekręcić misę roboczą w lewo i podnieść ją z podstawy malaksera.



7. Uniwersalny nóż może zostać usunięty przed opróżnieniem miski roboczej. Możliwe jest również pozostawienie go zatrzaśniętego w misie. Opróżnić misę roboczą za pomocą szpatułki.



! UWAGA

Niebezpieczeństwo skażenia

Zachować ostrożność przy użyciu ostrej.

Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

1. Naciśnąć przycisk „O”.
2. Wyłączyć wtyczkę elektryczną z kontaktu.
3. Podstawę malaksera i przewód elektryczny należy przecierać wilgotną, miękką szmatką z detergentem, a następnie wysuszyć polerując drugą. Nie należy używać żrących środków czyszczących.
4. Miski nie zawierające BPA wymagają specjalnego traktowania. Jeżeli miski takie będą myte w zmywarce należy zastosować się do następujących zasad:
 - Wszystkie części należy myć na najwyższej półce zmywarki.
 - Nie należy umieszczać misek w zmywarce w pozycji leżącej.
 - Nie należy używać wysokich temperatur na przykład programów dezynfekujących parą wodną.
5. Jeśli części malaksera czyszczone są ręcznie, należy unikać stosowania ostrych środków czyszczących. Mogą one zarysować lub zmatowić misę roboczą oraz pokrywę misy. Po umyciu należy dokładnie osuszyć wszystkie części malaksera.

6. Aby uniknąć uszkodzenia sytemu blokad, należy przechowywać misę roboczą i jej pokrywę założone na trzpień napędowy wystający ze środka podstawy malaksera, w pozycji niezmontowanej.



7. Przewód elektryczny powinien zostać owinięty wokół misy roboczej. Wtyczkę zabezpieczyć przez włożenie pod przewód.

UWAGA

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Zachować ostrożność przy użyciu ostrzy.

Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

Zastosowanie uniwersalnego stalowego noża



Rozdrabnianie świeżych warzyw i owoców:

Oczyszczone i bez pestek, należy je pokroić wstępnie ręcznie, na kawałki wielkości małego jajka.

Ostrze malaksera rozdrobni je

dalej do pożądanej wielkości i konsystencji. Pracę należy rozpocząć wykonując na wstępie krótkie, jedno – dwu sekundowe, pulsujące włączenia malaksera. W razie potrzeby w przerwach należy usuwać ze ścian misy szpatułką produkty nadmiernie przyklejające się do jej ścianek.

Purée z gotowanych owoców i warzyw (z wyjątkiem ziemniaków):

Wskazane jest dodanie 60 ml płynu na każde 250 ml produktów. Włącza malakser na wstępie krótkimi impulsami (przycisk PULSE), a następnie przejść do pracy ciągłej aż do uzyskania pożądanej konsystencji. W razie potrzeby w przerwach należy usuwać ze ścian misy szpatułką produkty, nadmiernie przyklejające się do jej ścianek.

Przygotowanie purée z ziemniaków:

Rozdrobnić ugotowane i ciepłe ziemniaki przy użyciu tarczy trącej, a następnie przełożyć je do misy roboczej z zamontowanym uniwersalnym nożem. Dodać rozpuszczone masło, i gorące mleko. Dobrać. Następnie należy użyć przycisk "PULSE" 3 - 4 razy, za każdym razem przez 2 – 3 sekundy, aż do uzyskania jednorodnej masy. Nie miksować za długo.

Rozdrabnianie suszonych (lub kandyzowanych) owoców:

Produkty powinny być schłodzone. Należy je przesypać mąką, dodając z przewidywanej w przepisie ogólnej jej ilości po 30 g na każde 60 g owoców. Pracować przy użyciu przycisku "PULSE" do uzyskania oczekiwanego rozdrobnienia.

Ocieranie skórki cytrynowej:

Za pomocą ostrego noża oddzielić kolorową warstwę skórki od warstwy białej. Pociąć na cienkie paski. Siekać w malakserze aż do pożądanej rozdrobnienia.

Siekanie czosnku, świeżych ziół i niewielkich ilości warzyw:

W tym wypadku składniki dozuje się w sposób ciągły, poprzez mały otwór popychacza, podczas gdy noż kręci się w misie roboczej. Najlepsze rezultaty uzyskuje się, gdy używa się składników osuszonych po umyciu.

Siekanie orzechów:

Pracę rozpocząć impulsami (przycisk "PULSE"), trwającymi po 1 - 2 sekundy, aż do uzyskania oczekiwanego rozdrobnienia. Dalej pracując w trybie ciągłym (przycisk "I") i postępując wg odpowiedniego przepisu (z użyciem cukru brązowego), można przygotować masło orzechowe, uzyskując jednolitą masę w postaci pasty.

UWAGA : Przetwarzanie orzechów i innych twardych produktów może zarysować wnętrze misy.

Siekanie surowego lub gotowanego mięsa, drobiu i owoców morza:

Składniki powinny być mocno schłodzone i pocięte w kostkę o wymiarach ok. 2,5 cm. Jednorazowo można użyć nie więcej niż 450 g produktów. Pracę rozpocząć impulsami (przycisk "PULSE"), trwającymi po 1 - 2 sekundy, aż do uzyskania oczekiwanego rozdrobnienia. W razie potrzeby w przerwach należy usuwać ze ścian misy szpatułką produkty, nadmiernie przyklejające się do jej ścianek.

Rozdrabnianie suchego pieczywa, herbatników lub krakersów:

Połamane kawałki, wielkości 3,8 – 5 cm, rozdrabniać uniwersalnym nożem aż do skutku. Aby uzyskać większe kawałki, należy najpierw pracować pulsacyjnie przez 1 – 2 sekundy, a potem w trybie ciągłym – gdy chcemy uzyskać bardzo drobną strukturę.

Płynna czekolada:

Powstaje w misie roboczej po rozdrobnieniu czekolady, cukru i dalszym miksowaniu z dodatkami gorących płynów, w ilościach zgodnych z posiadaną recepturą. Należy je dolewać poprzez mały otwór podwójnego popychacza. Miksować aż do uzyskania jednorodnej konsystencji.

Tarcie twardych serów typu Parmezan i Pecorino:

Nie należy trzeć serów bardzo twardych, których nie można podzielić za pomocą podważania czubkiem noża. Do tarcia sera doskonale nadaje się uniwersalne ostrze. Ser pociąć na 2,5 cm kawałki. Włożyć do misy roboczej. Pracę rozpocząć impulsami, aż do rozdrobnienia. Przełączyć na pracę ciągłą, aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Małe kawałki sera można dodawać przez mały otwór popychacza podczas pracy urządzenia.

Użycie tarczy tnącej/trącej

! UWAGA



Niebezpiecznie wirujące ostrza.

Zawsze używać popychacza.

Nie wkładać palców w otwory.

Trzymać z dala od dzieci.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.

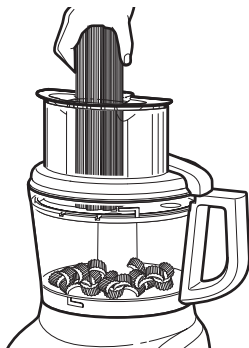


Krojenie i tarcie długich, okrągłych i wąskich w przekroju warzyw

i owoców jak seler, marchew, banany:

Pociąć produkty tak, by zmieściły się w otworze podajnika poziomo lub pionowo i upakować je tak by nie przesunęły się podczas krojenia. Krojenie powinno odbywać się przy nacisku popychacza.

Można używać także małego otworu podajnika. Ułożyć produkty pionowo w otworze i za pomocą małego popychacza docisnąć z wycuciem do wybranej tarczy tnącej.



Krojenie i tarcie długich, i okrągłych warzyw i owoców jak cebule, jabłka, papryka:

Oczyszczone i bez pestek, należy je pokroić wstępnie ręcznie, na kawałki wielkości małego jajka. Mięso musi być pocięte na kawałki oraz uformowane tak, by rozmiarami pasowało do otworu podajnika. Umieścić w podajniku. Krojenie powinno odbywać się przy nacisku popychacza.

Krojenie i tarcie drobnych owoców i warzyw jak truskawki, grzyby, rzodkiewka:

Przekrojone i oczyszczone części warzyw i owoców układać na sobie w otworze podajnika odpowiednio dobranego wielkością. Ułożyć odpowiednią ilość warzyw, nie przepelniając otworu podajnika ponad zaznaczoną linię. Krojenie powinno odbywać się przy nacisku popychacza. Można używać także małego otworu podajnika. Ułożyć produkty pionowo w otworze i za pomocą małego popychacza docisnąć z wycuciem do wybranej tarczy tnącej.

Krojenie w plasterki surowego mięsa i drobiu:

Mięso musi być pocięte na kawałki oraz uformowane tak, by rozmiarami pasowało do otworu podajnika. Następnie dobrze schłodzone - najlepiej lekko zmrożone - przez włożenie w opakowaniu foliowym do zamrażarki na 0,5 do 2 godzin. Nie można zamrażać zbyt długo - koniec ostrza noża powinien dać się wbić w kawałki zmrożonego mięsa. Krojenie powinno odbywać się przy nacisku popychacza.

Krojenie w plasterki wędlin i pieczonych mięs:

Powinny być one dobrze schłodzone, pokrojone na kawałki właściwych rozmiarów - pasujących do podajnika. Przetwarzanie produktów powinno odbywać się przy równomiernym nacisku popychacza.

Krojenie szpinaku i innych liści:

Ułożyć na sobie kilka liści. Zrolować i ustawić pionowo w otworze popychacza. Krojenie powinno odbywać się przy nacisku popychacza.



Tarcie serów:

Najlepsze rezultaty daje ich wstępne schłodzenie, a w przypadku miękkich serów, takich jak mozzarella – podmrożenie przez 10-15 min. Krojenie powinno odbywać się przy nacisku popychacza.

Zastosowanie mieszadła do ciasta



Mieszadło to służy do szybkiego i perfekcyjnego przygotowania ciasta, zwłaszcza kruchego. W ciągu minuty lub mniej można

uzyskać odpowiednio uformowaną kulę ciasta. Dłuższe jego wyrabianie może spowodować jego rozdrabnianie i przywieranie do ścianek miski. Najlepsze rezultaty osiąga się wyrabiając je z 300 do 400 gramów mąki.

Przydatne rady

- Surowce do obróbki nie mogą być zbyt twarde. Mogłoby to spowodować uszkodzenie ostrza lub silnika. Dobrym testem jest próba nakłucia ich czubkiem ostrego noża, któremu muszą się poddać. Jeśli dość twardy kawałek, np. marchewka, utkwi w tarczy tnącej, wtedy należy wyłączyć urządzenie, zdjąć tarczę i ostrożnie ją od niego uwolnić.
- Nie należy nadmiernie wypełniać miski roboczej. Podczas miksowania rzadkich składników, można nimi wypełnić naczynie do poziomu od 1/2 do 2/3 wysokości. Objętość gęstych mieszanek nie powinna przekraczać 3/4 pojemności naczynia. Płynami można napełniać misę roboczą do zaznaczonej na jej ściance linii maksymalnego poziomu wypełnienia, patrz "Użycie malaksera - Linia maksymalnego poziomu płynów". Przy siekaniu żywności naczynie nie powinno być napełnione więcej niż do poziomu 1/3 do 1/2 wysokości. Mini miska może być używana do płynów, w ilości nie większej niż 235 ml, lub do produktów stałych, w ilości nie większej niż 150 g.
- Tarcze tnące należy umieszczać na trzpieniu przedłużającym tak, aby ostrze znajdowało się w położeniu na prawo od otworu podajnika. Pozwoli to na "rozpęd" narzędzia przed kontaktem z krojonym produktem.
- Aby w pełni wykorzystać szybkość obrotów tarcz malaksera, rzucić produkty przeznaczone do posiekania bezpośrednio przez podajnik bez potrzeby zatrzymywania pracy urządzenia.

- Różnego rodzaju przetwarzane produkty wymagają zmiennej siły docisku do tarcz rozdrabniających. Najlepsze rezultaty osiąga się używając niewielkiego nacisku na delikatne składniki (truskawki, pomidory, pieczarki, itd.), a silniejszego na twardsze produkty (sery, lekko zmrożone mięso, marchewki, itd.).
- Bardzo miękkie i miękkie sery mogą rozmarować się lub zrolować na tarczy podczas tarcia. By temu zapobiec należy trzeć sery mocno schłodzone.
- Zdarza się, że warzywa cienkie – jak seler naciowy czy marchewka, przewracają się w otworze podajnika podczas krojenia tak, że plasterki stają się nierówne. By temu zapobiec, należy pociąć je na mniejsze kawałki i ściśle upakować w otworze. Warzywa można także podawać pionowo bezpośrednio przez mniejszy otwór podwójnego popychacza.



- Przygotowując ciasto lub ciasteczka, należy na początku za pomocą uniwersalnego noża połączyć tłuszcz z cukrem. Bakalie dodaje się na końcu. Posiekane wcześniej orzechy i owoce lepiej wmiszać ręcznie szpatułką, żeby zapobiec ich nadmiernemu rozdrobnieniu. Owoce i orzechy dobrze jest miksować w trybie pulsacyjnym, krótkimi impulsami, aż połączą się z innymi składnikami.
- Gdy zdarzy się, że rozdrabniana żywność zgromadzi się w jednej części naczynia, należy przerwać pracę i rozprowadzić ją równomiernie przy pomocy szpatułki.
- Gdy miska wypełni się do poziomu tarczy tnącej, należy przerwać pracę i ją opróżnić.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

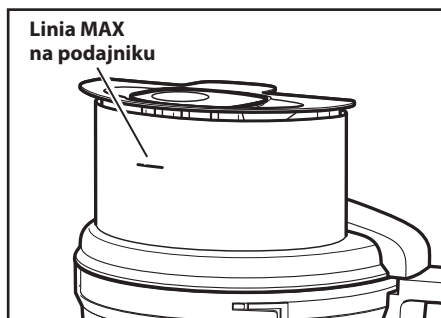
- Pozostałe na powierzchni tarczy tnącej większe resztki produktów, należy pokroić ręcznie i dodać do reszty rozdrobnionych produktów.
- Aby łatwo umyć uniwersalny nóż z resztek produktów – opróżnić misę roboczą, nalać troszkę wody z detergentem, następnie włożyć uniwersalny nóż i po zamknięciu pokrywą, włączyć malakser do pracy w trybie pulsacyjnym, kilka razy – na 1-2 sekundy.
- Pokrywę, zdjętą z misy roboczej, należy odkładać zwróconą górną powierzchnią w stronę blatu, na który ją kładziemy. Pomaga to utrzymać go w czystości.
- Do opróżniania misy roboczej należy używać elastycznej szpatułki.
- Malakser nie jest przystosowany do wykonywania następujących funkcji:
 - mielenia kawy ziarnistej, zbóż i twardych przypraw
 - kruszenia kości i innych twardych, np. mocno zamrożonych produktów
 - upłynniania surowych owoców i warzyw
 - krojenia na plastry miękkiego mięsa i jaj ugotowanych na twardo.
- Niektóre składniki (np. marchewki) mogą spowodować zabarwienie plastikowych części. W takim wypadku należy je przemyć sokiem z cytryny.



Jeśli Twój malakser nie działa sprawdź następujące opcje:

Malakser nie chce się włączyć/działać:

- Sprawdź czy miska robocza i jej pokrywa są prawidłowo zamontowane i zablokowane, a popychacz wsunięty aż do poziomu zaznaczonej linii.
- Podczas używania dużego otworu podajnika, upewnij się, że przetwarzane produkty nie przekraczają linii MAX znajdującej się na podajniku.



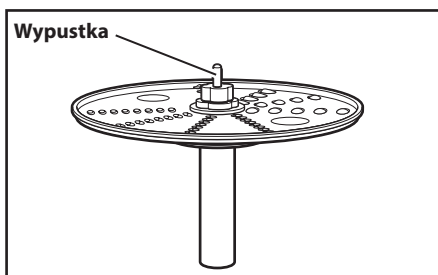
- Wciskaj jednocześnie tylko jeden przycisk. Malakser nie będzie pracował jeśli wciśniętych będzie więcej niż jeden przycisk jednocześnie.
- Sprawdź czy malakser jest podłączony do sieci zasilającej.
- Sprawdź czy bezpiecznik zabezpieczający obwód elektryczny, do którego podłączony jest malakser, funkcjonuje prawidłowo. Jeśli w Twoim domu jest tablica bezpiecznikowa, upewnij się, że obwód elektryczny jest zamknięty.
- Wyjmij wtyczkę malaksera z kontaktu i podłącz go ponownie.
- Jeśli malakser nie jest w temperaturze pokojowej, poczekaj aż się ogrzeje i spróbuj uruchomić go jeszcze raz.

Malakser nie kroi lub nie trze prawidłowo:

- Należy upewnić się czy tarcze zamocowane są na odpowiednim adapterze ostrzem do góry.
- Jeśli używana jest regulowana tarcza tnąca należy upewnić się czy została ustawiona odpowiednia grubość krojenia.
- Należy upewnić się, że produkty przeznaczone do krojenia lub tarcia są odpowiedniej wielkości. Patrz „Wskazówki dla użytkowników”

Pokrywa misy nie chce się zamknąć po zamontowaniu tarcz:

- Należy sprawdzić czy tarcza została poprawnie zamontowana na odpowiednim adapterze. Tarcze mają wystającą od góry wypustkę i rowki od spodu, ułatwiające montaż.



Adres serwisu znajduje się w karcie gwarancyjnej i na końcu tej instrukcji, w rozdziale "Serwis i Gwarancja".

Gwarancja malaksera KitchenAid do użytku domowego

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
Europa, Bliski Wschód, Afryka: Dla modelu 5KFP0925: trzy lata pełnej gwarancji	Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Napraw wynikłych z użycia malaksera innego niż do przygotowywania żywności w gospodarstwie domowym. B. Uszkodzeń powstałych na skutek wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem albo instalacji/użytkowania niezgodnego z miejscowymi przepisami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTÓRNE.

Serwis

W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid

VIVAMIX

ul. Mrówcza 243

04-687 Warszawa

tel. (22) 812 56 64

fax (22) 812 90 50

serwis@vivamix.pl

**Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą witrynę internetową:
www.kitchenaid.pl**

© 2014. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Zastrzeżenie: Zastrzeżenie: Zastrzeżenie. Zastrzeżenie. Zastrzeżenie.

Obsah

BEZPEČNOST FOOD PROCESSORU

Důležité bezpečnostní pokyny	336
Elektrotechnické požadavky	338
Likvidace elektrického odpadu	338

POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ

Součásti food processoru	339
Překlad anglických nápisů na součástech	340
Důležité funkce food processoru	341

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dodávané příslušenství	341
Návod na výběr příslušenství	342

PŘÍPRAVA FOOD PROCESSORU PRO PRVNÍ POUŽITÍ

Před prvním použitím	343
Sejmutí poklopu z pracovní mísy	343

PŘÍPRAVA FOOD PROCESSORU K POUŽITÍ

Vložení pracovní mísy	344
Vložení poklopu na pracovní mísu	344
Nasazení nastavitelného plátkovacího kotouče	345
Nasazení oboustranného strouhacího kotouče	345
Nasazení univerzálního nože nebo hnětače na těsto	346
Nasazení mini mísy a mini nože	346
Použití plnicí trubice 3 v 1	347

POUŽITÍ FOOD PROCESSORU

Před použitím	348
Maximální hladina tekutiny	348
Použití tlačítka Rychlost 1/Rychlost 2	348
Použití tlačítka „Pulse“	348
Vyjmutí zpracovávaných surovin	349

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

TIPY PRO PRÁCI S FOOD PROCESSOREM

Použití univerzálního nože	351
Použití plátkovacího nebo strouhacího kotouče	352
Použití hnětače na těsto	353
Užitečné rady	353

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

SERVIS A ZÁRUKA

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i Váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtete a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „VAROVÁNÍ“. Tato slova mají následující význam:



Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.



Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co by se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používáte-li elektrické zařízení, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření:

1. Přečtete si všechny pokyny. Zneužití spotřebiče může mít za následek osobní zranění.
2. Nikdy neponořujte food processor do vody nebo jiné kapaliny; vyhnete se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Přístroj nesmí používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud nejsou pod dozorem anebo pokud nebyli poučeni o bezpečném používání přístroje, a rozumí tak všem rizikům s používáním přístroje spojeným.
4. Je potřeba dávat pozor na děti, aby si s přístrojem nehrály. Děti nesmí přístroj používat. Přístroj a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí. Děti nesmí bez dozoru přístroj čistit ani provádět jeho uživatelskou údržbu.

5. Odpojte přístroj od elektrického proudu před každou výměnou přídatného příslušenství, před čišťením přístroje nebo pokud přístroj nepoužíváte.
6. Nedotýkejte se pohybujících se částí.
7. Nepoužívejte žádný přístroj s poškozenou šňůrou nebo zástrčkou, nebo pokud spotřebič nepracuje správně, upustili jste jej nebo je jakkoli poškozen. V těchto případech předejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního centra, kde jej zkontrolují, opraví nebo provedou elektrické či mechanické úpravy.
8. Vždy používejte pouze originální příslušenství značky KitchenAid; použití jiného přídatného zařízení může způsobit požár, elektrický šok nebo zranění.
9. Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
10. Napájecí šňůru nenechávejte viset přes roh stolu nebo pracovní desky.
11. Při zpracovávání surovin nikdy nedávejte ruce ani nástroje k pohybujícím se nožům anebo kotoučům při zpracovávání potravin. Snížíte tak riziko vážného zranění osob nebo poškození přístroje. Stěrku lze používat pouze tehdy, pokud je food processor vypnutý.
12. Nože jsou ostré. Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování mísy a při čištění dbejte zvýšené opatrnosti.
13. Abyste zabránili riziku poranění, nikdy nepokládejte řezací nože nebo kotouče na základnu aniž byste nejprve řádně nasadili mísu.
14. Před spuštěním přístroje se ujistěte, že poklop je bezpečně uzamčen.
15. Nikdy netlačte potraviny rukou. Vždy používejte přítlačný nástavec.
16. Nepokoušejte se obejít uzamykací mechanismus poklopu.

17. Příklad je určen k použití v domácnosti nebo na podobných místech jako např. v:

- kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
- hlavních budovách na statcích;
- hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních (určeno k použití hosty);
- ubytovacích zařízeních na jednu noc (typu „bed and breakfast“).

18. Pokud naléváte do food processoru horkou tekutinu, buďte opatrní, protože může z přístroje vystříknout z důvodu vytvoření páry.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Tento výrobek je určen pouze pro domácí použití.

Elektrotechnické požadavky

Napětí: 220-240 Voltů


Frekvence: 50/60 Hertz

Výkon: 240 Watt

POZNÁMKA: Jestliže zástrčku nelze zasunout do zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Zástrčku žádným způsobem neupravujte.

Likvidace elektrického odpadu

Likvidace obalového materiálu


Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace . Různé části tohoto obalu je tedy nutno zlikvidovat odpovědně a plně v souladu s místními zákonnými předpisy o likvidaci odpadů.

Likvidace výrobku

- Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

- Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí

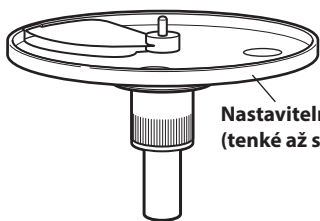
a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.

- Symbol  na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.

POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ

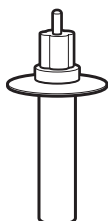
Součásti food processoru



Nastavitelný plátkovací kotouč
(tenké až silné plátky)



Oboustranný
(2 mm a 4 mm)
strouhací kotouč



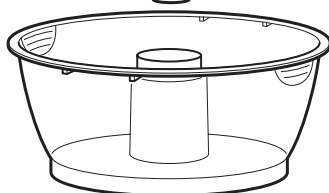
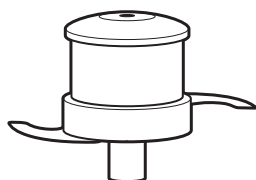
Strouhací
adaptér

3dílný přítlačný
nástavec

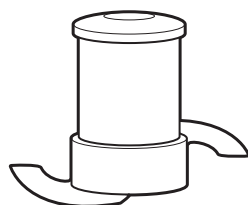
Poklop na
pracovní mísu
s plnicí trubicí
3 v 1

Pracovní mísa
o objemu 2,1 L

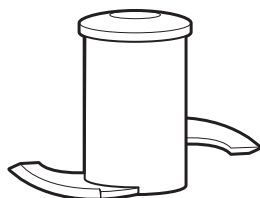
Základna



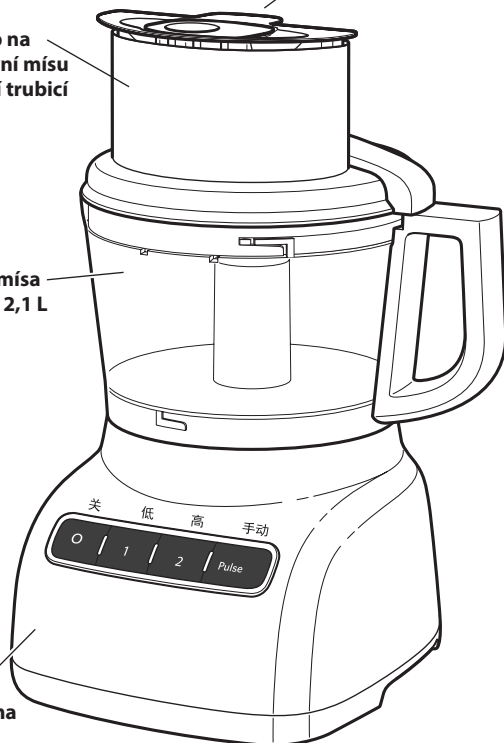
Mini mísa o objemu
710 ml a mininůž



Nerezový univerzální nůž

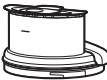

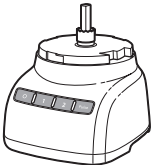
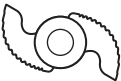
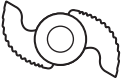

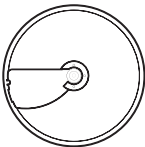
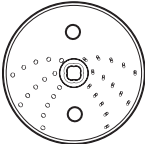


Plastový hnětač na těsto



POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ

Překlad anglických nápisů na součástech

Součásti	Anglický nápis	Překlad
	CAUTION : Do not open until blades stop	POZOR : Neotvírejte, dokud se nože nezastaví
	Max Fill	Maximální náplň
	Liquid Level	Maximální hladina tekutiny
	TWIST TO LOCK	Otočením uzavřete
	Multipurpose	Univerzální
	PUSH TO LOCK	ZATLAČENÍM UZAMČETE
	Mini Multipurpose	Mini univerzální
	PUSH TO LOCK	ZATLAČENÍM UZAMČETE
	Dough	Těsto
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Nastavitelné plátkování (jemné až silné plátky)
	Fine Shredding	Jemné strouhání
	Medium Shredding	Střední strouhání

Důležité funkce food processoru

Ovládání nastavení tloušťky plátků

Nastavitelný plátkovací kotouč KitchenAid vám umožňuje manuálně nastavit tloušťku plátků od tenké po silné).

Rychlost 1/ Rychlost 2 /Pulzování

Dvě rychlosti a tlačítko "Pulse" poskytují přesnou kontrolu a tím zajišťují skvělé výsledky u zpracování téměř všech surovin.

Poklop na pracovní mísu s plnicí trubicí 3 v 1

Do plnicí trubice 3 v 1 se vejdou velké suroviny – jako rajčata, okurky a brambory – takže se minimalizuje nutnost rozkrájování anebo krájení.

3dílný přítlačný nástavec

Tři přítlačné nástavce jsou vloženy jeden ve druhém. Vyjměte střední přítlačný nástavec z velkého přítlačného nástavce a objeví se vám středně velká plnicí trubice pro zpracovávání bez přestávky.

Pokud chcete zpracovávat menší suroviny (jako jsou bylinky, ořišky, mrkve a řapíkatý celer), vyjměte úzký přítlačný nástavec a použijte úzkou plnicí trubicí.

Malý otvor na spodní straně úzkého přítlačného nástavce umožňuje nalévat do ingrediencí olej po kapkách – pouze do ní nalijte požadované množství oleje anebo jiné tekuté ingredience.

Základna

Masivní základna s protiskluzovým podkladem pomáhá zlepšovat stabilitu a snižuje vibrace během zpracovávání.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dodávané příslušenství

Pracovní mísa o objemu 2,1 L

Trvanlivá a velká pracovní mísa poskytuje kapacitu na zpracovávání větších objemů.

Mini mísa o objemu 710 ml a mini nůž

Mini mísa a nerezové mini nůž jsou perfektní na sekání a mixování menších objemů.

Nastavitelný plátkovací kotouč

Kotouč je nastavitelný od asi 1 do 6 mm na krájení většiny surovin na plátky.

Oboustranný strouhací kotouč

Strouhací kotouč je oboustranný a umožňuje na jedné straně hrubé strouhání a na druhé jemné strouhání sýru nebo zeleniny.

Strouhací adaptér

Strouhací adaptér se používá na spojení strouhacího kotouče k hřídeli na základně.














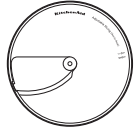




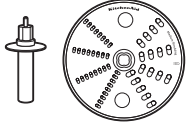



Nerezový univerzální nůž

Víceúčelový nůž krájí, seká, míchá, mixuje a rozmělní suroviny za několik sekund.

Hnětač na těsto

Hnětač na těsto je speciálně určen pro míchání a hnětení kynutého těsta.

Návod na výběr příslušenství

Činnost	Nastavení	Potraviny	Příslušenství
 Drtit  Rozměňňovat  Sekat  Mixovat	  	sýr čokoláda ovoce čerstvé bylinky oříšky Tofu zelenina maso	Univerzální nerezový nůž  nebo Mini mísa a mini univerzální nerezový nůž 
 Krájet na tenké plátky  Krájet na silné plátky	 	ovoce (měkké) brambory rajčata zelenina (měkká)	Nastavitelný plátkovací kotouč 
 Strouhat na střední velikost  Strouhat nejmenno	 	brambory zelenina (měkká)	Oboustranný strouhací kotouč 
 Hníst		kynuté těsto	Plastový hnětač na těsto 

VAROVÁNÍ

Nebezpečí porážení

**S noži zacházejte opatrně.
Neuposlechnutí může mít za
následek porážení.**

Před prvním použitím

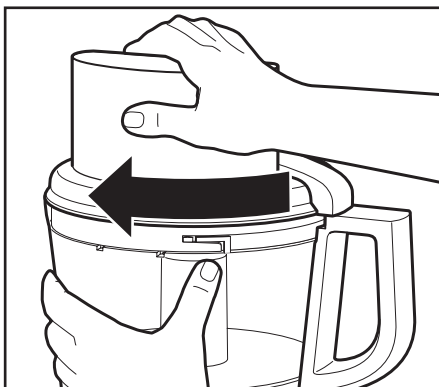
Před prvním použitím vašeho food processoru omyjte všechny součásti a příslušenství buďto ručně anebo v myčce (viz „Údržba a čištění“).

Sejmutí poklopu z pracovní mísy

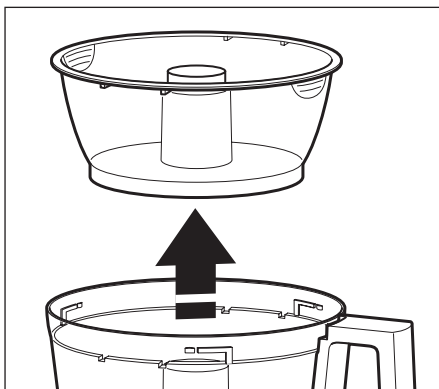
Váš food processor se dodává s poklopem nasazeným na pracovní míse, uvnitř níž je vložena mini mísa.

Poklop z pracovní mísy sejmete pro prvotní čištění takto:

- I.** Uchopte plnicí trubici na pokopu pracovní mísy a otočením proti směru hodinových ručiček jej sejměte z pracovní mísy.

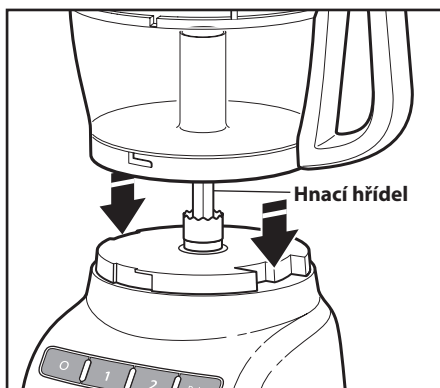


- 2.** Vyměňte mini mísu.

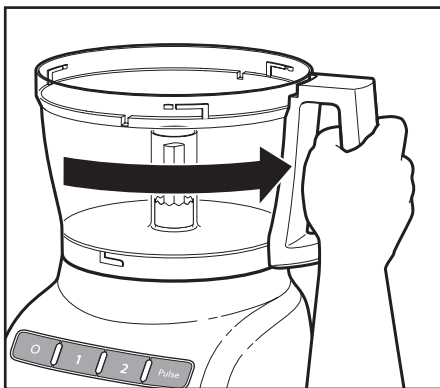


Vložení pracovní mísy

1. Základnu přístroje postavte na rovnou a suchou plochu ovládacím panelem dopředu. Dokud nebude přístroj sestavený, nezapojujte jej do zásuvky.
2. Pracovní mísu nasadte na základnu tak, aby byl výstupek srovnán se zářezem na základně. Středový otvor by měl být nasazen na hnací hřídel.



3. Uchopte pracovní mísu za držadlo a otočte ji proti směru hodinových ručiček, až zapadne do uzamčené polohy na základně.

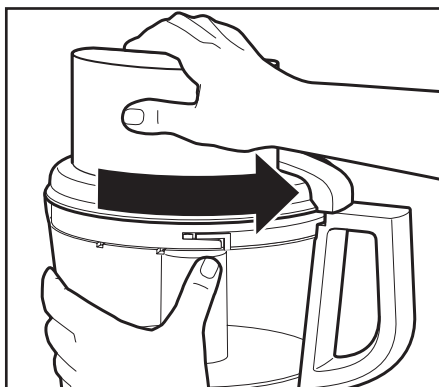


4. Zvolte si příslušenství, které chcete použít a nasadte jej podle návodu níže.

POZNÁMKA: Ujistěte se, že jste před nasazením poklopu na pracovní mísu vložili dovnitř požadované příslušenství.

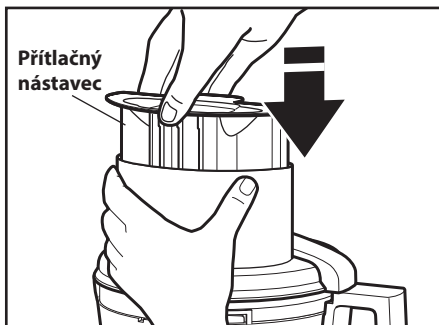
Vložení poklopu na pracovní mísu

1. Na pracovní mísu nasadte poklop s plnicí trubicí mírně nalevo od držadla pracovní mísy. Uchopte plnicí trubicí a poklopem otočte doprava, až zapadne do uzamčené polohy.



2. Plnicí trubicí 3 v 1 uzavřete přitlačným nástavcem. V sekci „Použití plnicí trubice 3 v 1“ najdete podrobnosti o práci s různými velkými surovinami.

POZNÁMKA: Food processor bude fungovat jen s pracovní mísou správně nasazenou na základnu a uzavřenou poklopem a s přitlačným nástavcem zasunutým po rysku maximální náplně do plnicí trubice (asi polovinu).

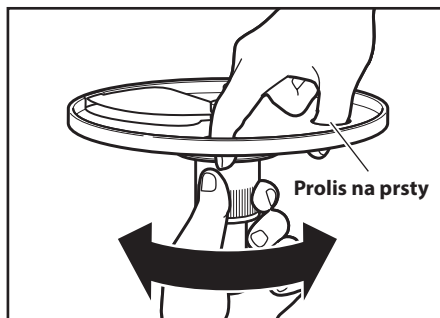


POZNÁMKA: Ujistěte se, že jste před nasazením poklopu na pracovní mísu vložili dovnitř požadované příslušenství.

Nasazení nastavitelného plátkovacího kotouče

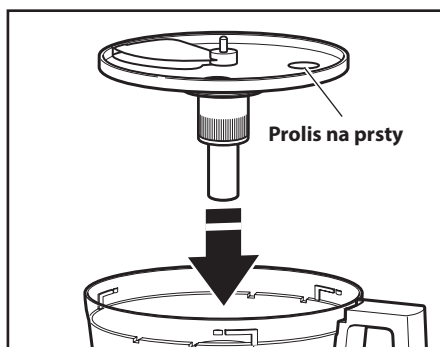
Nastavitelný plátkovací kotouč se dá jednoduše nastavit a tím usnadňuje plátkování. Zde jsou uvedeny jednotlivé kroky pro nasazení a nastavení nastavitelného plátkovacího kotouče.

1. Uchopte plátkovací kotouč a pootočením vroubkované části hřídele po směru hodinových ručiček docílíte tenké plátky a pootočením proti směru hodinových ručiček docílíte silnější plátky.



2. S pracovní miskou umístěnou na základně uchopte plátkovací kotouč v místech prolisů na prsty a položte jej na hnací hřídel.

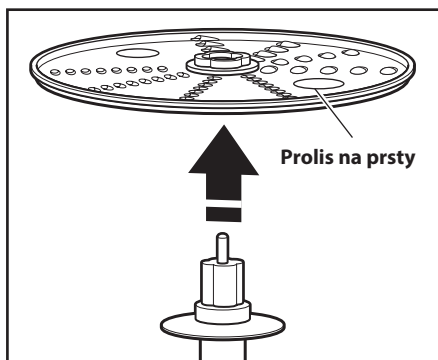
TIP: Možná bude potřeba pootočit kotoučem, dokud nezapadne na místo.



3. Nasadte poklop pracovní mísy a ujistěte se, že zapadl na místo.

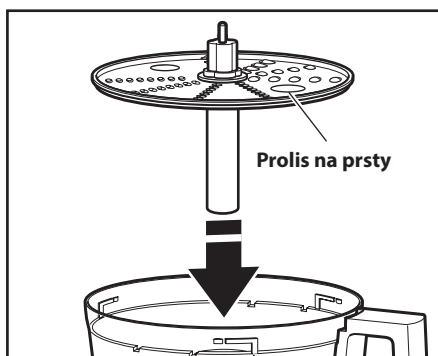
Nasazení oboustranného strouhacího kotouče

1. Uchopte oboustranný strouhací kotouč za 2 prolisy na prsty a vložte strouhací adaptér do otvoru ve spodní straně kotouče.



2. S pracovní miskou umístěnou na základně položte adaptér pohony na hřídel základny.

TIP: Možná bude potřeba pootočit kotoučem/adaptérem, dokud nezapadne na místo.

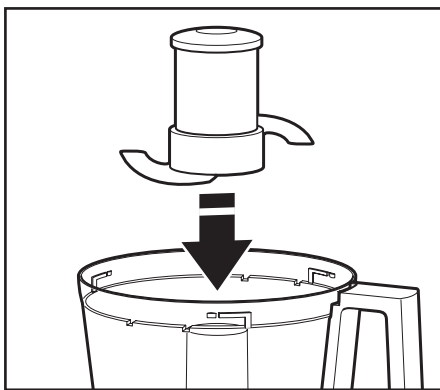


3. Nasadte poklop pracovní mísy a ujistěte se, že zapadl na místo.

Nasazení univerzálního nože nebo hnětače na těsto

DŮLEŽITÉ: Univerzální nůž a hnětač na těsto lze používat pouze s pracovní mísou.

1. Položte nůž na hnací hřídel.
2. Otočte nožem tak, aby zapadl na místo na hnací hřídeli.



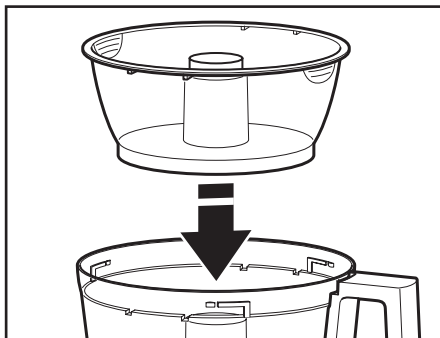
3. Zatlačením uzamknete: zatlačte silně univerzální nůž co nejdále dolů. Univerzální nůž obsahuje vnitřní těsnění, které sedí pevně na středu pracovní mísy.



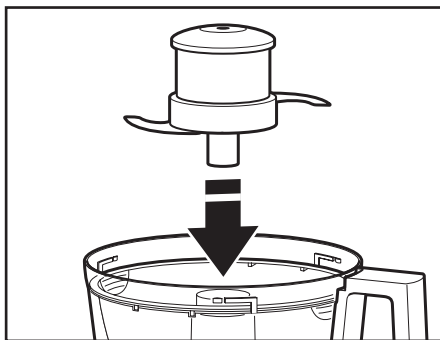
4. Nasadte poklop pracovní mísy a ujistěte se, že zapadl na místo. Viz sekce "Vložení poklopu na pracovní mísu".

Nasazení mini mísy a mini nože

- I. Mini mísu vložte do pracovní mísy na hnací hřídel. Pootočte ji tak, aby zářežky na horní straně mísy zapadly do zářezů na horní straně pracovní mísy.



2. Vložte mini nůž a nasadte na hnací hřídel. Možná bude potřeba otáčet nožem, dokud nezapadne na místo. Zatlačením uzamknete.



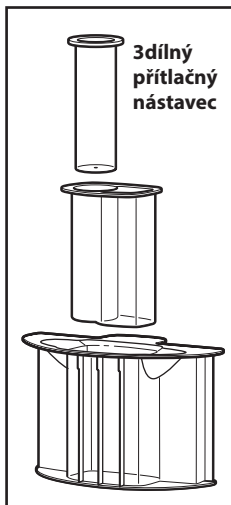
3. Nasadte poklop pracovní mísy a ujistěte se, že zapadl na místo.
4. Po použití mini mísy vyjmete tak, že vyjmete mini nůž zatažením přímo nahoru za čep. Pak vytáhněte mísu přímo nahoru pomocí dvou prstů na prsty, které jsou umístěny na horním okraji mísy.

Použití plnicí trubice 3 v 1

Plnicí trubice 3 v 1 má v sobě 3dílný přítlačný nástavec. Použijte celý přítlačný nástavec na zpracování velkých surovin anebo použijte vnitřní části k vytvoření středně velké nebo malé plnicí trubice ke zpracování menších surovin.

Ke krájení na plátky nebo strouhání malých surovin vložte 3dílný přítlačný nástavec do plnicí trubice, pak zvednutím malého přítlačného nástavce vyjměte. Malou plnicí trubici a přítlačný nástavec použijte ke zpracování malých nebo tenkých surovin jako jsou samostatné mrkve nebo řapíkatý celer. Když nebudete používat malou plnicí trubici, ujistěte se, že zacvaknete malý přítlačný nástavec na místo.

Pokud chcete po kapkách nalévat do pracovní mísy olej nebo jiné tekuté ingredience, pouze naplňte malý přítlačný nástavec požadovaným množstvím tekutiny. Malým otvorem na spodní straně přítlačného nástavce bude tekutina kapat konstantní rychlostí.



! VAROVÁNÍ



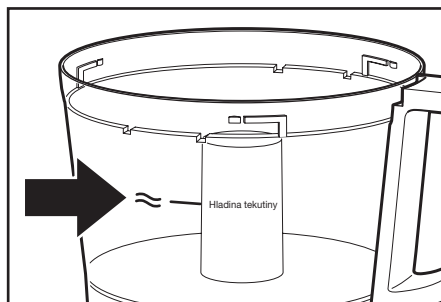
Pozor na rotující nůž.
Vždy používejte přítlačný nástavec.
Do otvorů nekládejte prsty.
Chraňte před dětmi.
Při nedodržení těchto pokynů hrozí amputace nebo pořezání.

Před použitím

Před zapnutím food processoru se ujistěte, že pracovní mísa, nože a poklop pracovní mísy jsou řádně sestaveny na základně food processoru (viz „Příprava food processoru k použití“)

Maximální hladina tekutiny

Tato ryska na pracovní míse vyznačuje maximální objem tekutin, který lze ve food processoru zpracovávat.



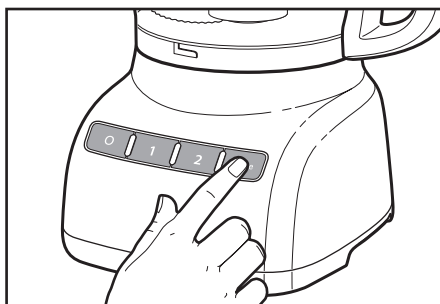
Použití tlačítka Rychlost 1/ Rychlost 2

1. Food processor zapnete stisknutím tlačítka Rychlost 1 (nízká rychlost, pro měkké suroviny) anebo Rychlost 2 (vysoká rychlost, pro tvrdé suroviny). Food processor začne běžet a rozsvítí se zelená světelná kontrolka.
2. Food processor vypnete stisknutím tlačítka O (OFF). Zelená světelná kontrolka zhasne a nože nebo kotouče se zastaví během několika sekund.
3. Před sejmutím poklopu vyčkejte úplného zastavení nože nebo kotouče. Před sejmutím poklopu nebo odpojením food processoru ze zásuvky zkontrolujte, že je food processor vypnutý.

POZNÁMKA: Pokud food processor nepracuje, ověřte, zda je pracovní mísa a poklop správně nasazený na základně (viz „Příprava food processoru k použití“).

Použití tlačítka „Pulse“

Tlačítko „Pulse“ umožňuje přesnou kontrolu délky a frekvence zpracování. Je ideální pro suroviny, které vyžadují pouze jemné zpracování. Pro spuštění přístroje tlačítko „Pulse“ stiskněte a držte, práci zastavíte uvolněním tlačítka.



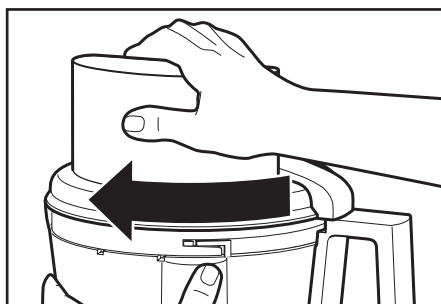
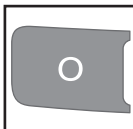
⚠ VAROVÁNÍ

Nebezpečí porážení

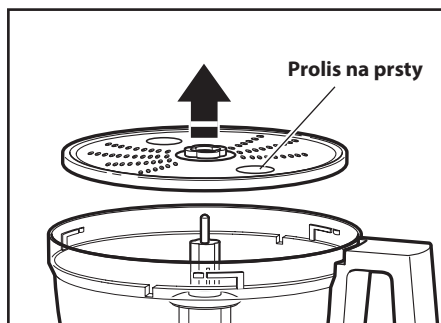
**S noži zacházejte opatrně.
Neuposlechnutí může mít za
následek porážení.**

Vyjmutí zpracovávaných surovin

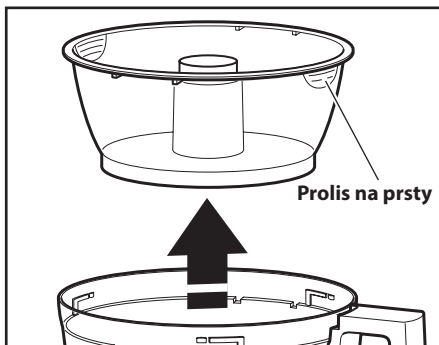
1. Stiskněte tlačítko O (OFF).
2. Před rozložením food processor odpojte ze zásuvky.
3. Otočením poklopu směrem vlevo jej uvolněte a sejměte.



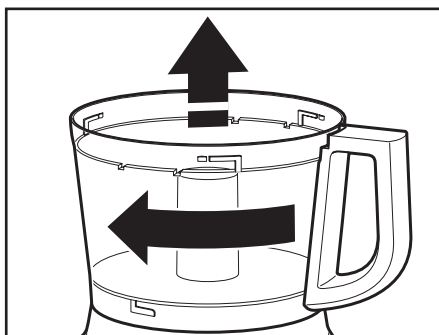
4. Pokud jste pracovali s kotoučem, vyjměte jej před vyjmutím mísy. Kotouč uchopte v místě 2 prolisů na prsty a vytáhněte jej přímo nahoru. Když budete používat strouhací kotouč, vyjměte adaptér.



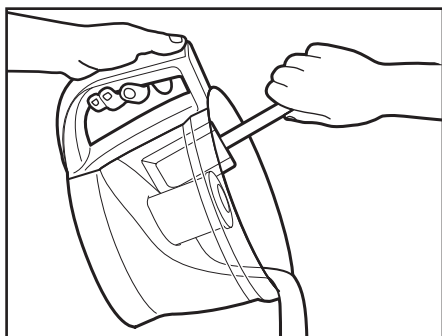
5. Pokud používáte mini mísu, uchopte ji za prolisy na prsty na horním okraji mísy a vyjměte..



6. Pracovní mísu uvolněte ze základny otočením vlevo. Sejměte zvednutím nahoru.



7. Univerzální nůž lze z pracovní mísy vyjmout ještě před vyjmutím zpracovávaných surovin. Nůž lze ale také při vyjímání obsahu ponechat na místě. Pak pomocí stěrky vyjměte obsah z mísy a setřete z nožů.



VAROVÁNÍ

Nebezpečí pořezání

**S noži zacházejte opatrně.
Neuposlechnutí může mít za
následek pořezání.**

1. Stiskněte tlačítko O (OFF).
2. Před čištěním food processor odpojte ze zásuvky.
3. Základnu a napájecí šňůru otřete hadříkem namočeným v teplém mýdlovém roztoku a čistě jej utřete vlhkým hadříkem. Osušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte drsné houbičky nebo abrazivní mycí prostředky.
4. Upozorňujeme, že mísy z materiálu neobsahujícího BPA vyžadují speciální zacházení. Pokud si zvolíte umývání v myčce místo ručního umývání, dodržujte následující pravidla:
 - Všechny části je možné mýt v **horním koši** myčky.
 - Vyhněte se pokládání mísy na stranu.
 - Používejte jemné mycí cykly jako je Normální. Vyhněte se mycím cyklům s vysokou teplotou jako jsou Desinfekce, Pára nebo Mytí hrnců.
5. Při ručním mytí částí food processoru nepoužívejte abrazivní mycí prostředky ani drsné houbičky. Mohly by poškrábat nebo zakalit pracovní mísu a poklop. Všechny součásti po omytí důkladně osušte.

6. Pokud pracovní mísu a poklop nepoužíváte, vždy je uchovávejte v nezajištěné poloze, aby nedošlo k poškození uzamykacího mechanismu.



7. Napájecí šňůru omotejte kolem pracovní mísy. Zástrčku zajistěte připnutím ke šňůře.

VAROVÁNÍ

Nebezpečí pořezání

**S noži zacházejte opatrně.
Neuposlechnutí může mít za
následek pořezání.**

Použití univerzálního nože



Sekání čerstvého ovoce a zeleniny:

Ovoce nebo zeleninu oloupejte, odstraňte jádřince nebo pecky či semínka. Suroviny nakrájejte

na kousky velikosti 2,5 až 4 cm. Vložte do food processoru a krátkými pulsy (1–2 sekundy) nasekejte do požadované konzistence. Podle potřeby stěrkou setřete stěny mísy.

Pyré z vařeného ovoce nebo zeleniny (kromě brambor):

Na šálek (235 ml) zpracovávané suroviny do nádoby nalijte zhruba 60 ml tekutiny dle receptu. Krátkými pulsy suroviny nejprve nasekejte najemno. Potom zpracovávejte bez přerušení, dokud nedosáhnete požadované konzistence. Podle potřeby stěrkou setřete stěny mísy.

Bramborová kaše:

Pomocí strouhacího kotouče nastrouhejte horké uvařené brambory. Do pracovní mísy vložte univerzální nůž. Přidejte nastrouhané brambory, měkké máslo, mléko a koření dle chuti. Použijte 3 až 4 pulsy o délce 2 až 3 sekundy, až se mléko vsákne a kaše je hladká. Nepracovávají příliš dlouho.

Sekání sušeného (nebo lepkavého) ovoce:

Suroviny musí být studené. Na šálek (235 ml) zpracovávané suroviny do nádoby nalijte zhruba 60 ml tekutiny dle receptu. Krátkými pulsy zpracujte ovoce do požadované hrubosti.

Sekání citrónové kůry:

Nožem seřízněte z citrusu svrchní kůru (bez bílé dužiny pod ní). Kůru nakrájejte na malé proužky. Zpracujte ji najemno.

Drcení česneku, bylinek nebo malého množství zeleniny:

Za chodu food processoru přidávejte suroviny plnicí trubicí. Pokračujte, dokud nebudou nasekané. Pro dosažení nejlepších výsledků musí být pracovní mísa a bylinky velmi suché.

Sekání ořechů a příprava ořechového másla:

Krátkými pulsy o délce 1 až 2 sekundy zpracujte až 710 ml ořechů na požadovanou hrubost. Chcete-li ořechy nasekat nahrubo, zpracujte je v menších dávkách 1 až 2 pulsy o délce 1 až 2 sekundy. Chcete-li je mít jemnější, použijte více pulsů. Pokud chcete vytvořit ořechové máslo, sekejte bez přerušování, dokud směs nebude hladká. Skladujte v chladničce.

POZNÁMKA: Zpracovávání ořechů a jiných tvrdých surovin může poškrabat povrch vnitřní strany pracovní mísy.

Sekání vařeného nebo syrového masa, drůbežního masa nebo mořských plodů:

Suroviny by měly být hodně vychlazené. Nakrájejte je na kousky velikosti 2,5 cm. Krátkými pulsy o délce 1 až 2 sekundy zpracujte až 455 g najednou na požadovanou velikost. Podle potřeby stěrkou setřete stěny mísy.

Výroba strouhanky nebo posypek ze sušenek nebo krekrů:

Suroviny nalámejte na kousky velikosti 3,5 až 5 cm. Zpracujte je najemno. Máte-li větší kousky, použijte 2 až 3 pulsy o délce 1 až 2 sekundy. Pak je zpracujte najemno.

Rozpuštění čokolády podle receptu:

Nejprve čokoládu s cukrem dle receptu rozdrťte v pracovní míse. Zpracujte ji najemno. Zahřejte tekutinu podle receptu. Food processor nechte běžet a horkou tekutinu nalijte plnicí trubicí. Zpracujte dohladka.

Strouhání tvrdých sýrů, např. parmezánu a syra pecorino:

Nikdy nezpracovávejte sýry tvrdé tak, že je nelze propíchnout špičkou nože. Ke strouhání tvrdých sýrů můžete použít univerzální nůž. Sýr nakrájejte na kousky velikosti 2,5 cm. Vložte je do pracovní mísy. Krátkými pulsy je zpracujte nahrubo. Pak je zpracujte bez přerušení chodu najemno. Kousky syra lze také přidávat plnicí trubicí za chodu food processoru.

Použití plátkovacího nebo strouhacího kotouče

⚠ VAROVÁNÍ



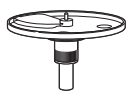
Pozor na rotující nůž.

Vždy používejte přítlačný nástavec.

Do otvorů nevkládejte prsty.

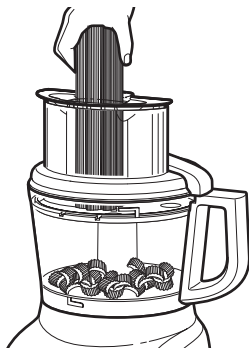
Chraňte před dětmi.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí amputace nebo pořezání.



Krájení nebo strouhání ovoce nebo zeleniny, která je dlouhá a relativně malého průměru, např. řapíkatého celeru, mrkve a banánů:

Suroviny nakrájejte tak, aby se vsívale nebo podélně vešly do plnicí trubice a plnicí trubici naplníte tak, aby si suroviny udržely správnou polohu. Zpracujte s vynaložením stejnoměrného tlaku na přítlačný nástavec. Můžete také použít malou plnicí trubici v trojdílném přítlačném nástavci. Suroviny umístěte vsívale do trubice a při jejich zpracování použijte malý přítlačný nástavec.



Krájení nebo strouhání kulatého ovoce a zeleniny, např. cibule, jablek a paprik:

Ovoce nebo zeleninu oloupejte, odstraňte jádřince nebo pecky či semínka. Naporcujte, aby se vešly do plnicí trubice. Vložte je do plnicí trubice. Zpracujte s vynaložením stejnoměrného tlaku na přítlačný nástavec..

Krájení nebo strouhání drobného ovoce a zeleniny, např. jahod, hub a ředkviček:

Suroviny vkládejte do plnicí trubice vsívale nebo podélně ve vrstvách. Plnicí trubici celou naplníte, aby suroviny držely ve správné poloze, ale nepřekračujte rysku maximální náplně. Zpracujte s vynaložením stejnoměrného tlaku na přítlačný nástavec. Můžete také použít malou plnicí trubici v trojdílném přítlačném nástavci. Suroviny umístěte vsívale do trubice a při jejich zpracování použijte malý přítlačný nástavec.

Krájení syrového masa včetně drůbežího, např. na smažení:

Syrové maso nakrájejte na kusy nebo je srolujte tak, aby se vešlo do plnicí trubice, a zpoza zmrazte, aby bylo na dotek tuhé (30 min až 2 hod v závislosti na tloušťce masa). Ujistěte se, že suroviny stále můžete propíchnout špičkou ostrého nože. Pokud ne, nechte je mírně rozmrazit. Zpracujte s vynaložením stejnoměrného tlaku na přítlačný nástavec.

Krájení vařeného masa včetně drůbežího, salámů, klobás atd.:

Suroviny by měly být hodně vychlazené. Nakrájejte je na kusy tak, aby se vešly do plnicí trubice. Zpracujte s vynaložením pevného, stejnoměrného tlaku na přítlačný nástavec.

Sekání špenátu a jiné listové zeleniny:

Očištěné listy srolujte a vložte vertikálně do plnicí trubice. Zpracujte s vynaložením stejnoměrného tlaku na přítlačný nástavec.



Strouhání tvrdých a měkkých sýrů:

Tvrdé sýry by měly být co možná nejstudenější. U měkkých sýrů, např. mozzarely, dosáhnete nejlepších výsledků, když je před zpracováním vložíte na 10 až 15 minut do mrazničky. Nakrájejte je tak, aby se vešly do plnicí trubice. Zpracujte s vynaložením stejnoměrného tlaku na přítlačný nástavec.

Použití hnětače na těsto



Hnětač je navržen pro mísení a hnětení kynutých těst rychle a řádně. Pro dosažení optimálního zpracování nehněťte těsto, které obsahuje více než 2 šálky (300 - 400 g) mouky najednou.

Užitečné rady

- Nezpracovávejte suroviny tak tvrdé nebo zmrazené, že je nelze propíchnout špičkou nože, jinak se vystavujete riziku poškození nožů nebo motoru. Pokud se zasekne kus tvrdé suroviny, například mrkve, na pracovním noži, přístroj vypněte a vyjměte nože. Zachycený kousek opatrně odstraňte z nožů.
- Nepřepĺňujte pracovní misku ani mini misku. V případě řídkých směsí naplňte pracovní misku do 1/2 až 2/3. U hustších směsí naplňte pracovní misku do 3/4. U tekutin ji naplňte do maximální hladiny podle návodu v sekci „Použití food processoru – Maximální hladina tekutiny“. Při sekání by pracovní mísa neměla být plná více než do 1/3 až 1/2. Na směsi obsahující maximálně 235 ml tekutiny nebo 150 g pevných přísad použijte mini misku.
- Plátkovací kotouče vkládejte tak, aby byl řezací povrch na pravé straně plnicí trubice. To umožňuje noži udělat plnou rotaci než se dostanou do kontaktu se surovinou.
- Abyste využili rychlosti food processoru, přísady vkládejte plnicí trubicí za chodu food processoru.
- Optimální tlak vyvíjený na přítlačný nástavec při krájení nebo strouhání se liší podle druhu suroviny. Obecně je mírný tlak vhodný na měkké a jemné suroviny (jahody, rajčata atd.), střední tlak na středně velké suroviny (cukety, brambory atd.) a silnější tlak na tvrdé suroviny (mrkve, jablka, tvrdé sýry, částečně zmrzlé masa atd.).
- Měkký a středně tvrdý sýr se může na strouhací kotouč rozmazat nebo namotat. Aby se tak nestalo, strouhejte jen dobře vychlazený sýr.
- Tenké suroviny, například mrkev nebo

řapíkatý celer, se někdy v plnicí trubicí převrátí a vznikne nerovnoměrný plátek. Aby k tomu docházelo co nejméně, suroviny nakrájejte na několik kusů a napěchujte jimi plnicí trubicí. Při zpracování drobných nebo tenkých přísad je zvláště vhodná malá plnicí trubice v dvoudílném přítlačném nástavci.



- Když budete připravovat dortové nebo jiné lité těsto, použijte nejprve univerzální nůž na spojení tuku s cukrem. Suché přísady přidejte až nakonec. Ořechy a ovoce položte na povrch moučné směsi, aby nebyly nasekané příliš jemno. Ořechy a ovoce zpracujte krátkými pulsy, až se spojí s ostatními přísadami. Nezpracovávejte příliš dlouho.
- Když se nastrouhané nebo nakrájené suroviny nahromadí na jedné straně mísy, zastavte food processor a suroviny rozmístěte rovnoměrně stěrkou.
- Když množství surovin dosáhne úrovně plátkovacího nebo strouhacího kotouče, suroviny vyjměte.
- Na horní ploše kotouče může po krájení nebo strouhání zůstat několik větších kousků surovin. Chcete-li, nakrájejte je ručně a přidejte do směsi.
- Zorganizujte si zpracovávání tak, aby jste omezili čištění mísy na minimum. Nejprve zpracujte suché nebo pevné přísady a teprve poté tekuté přísady.
- Univerzální nůž snadno očistíte od přísad tak, že pracovní misku vyprázdníte, nasadíte zpět poklop a pulsováním po dobu 1 až 2 sekundy nůž odstředivou silou očistíte.

TIPY PRO PRÁCI S FOOD PROCESSOREM

- Po sejmutí poklopu z pracovní mísy jej položte na pracovní plochu dnem vzhůru. Pracovní plocha tak zůstane čistá.
- Použijte stěrku na odstranění ingrediencí z pracovní mísy.



- Food processor není určen k provádění těchto funkcí:
 - mletí kávových zrn, obilnin nebo tvrdého koření,
 - drcení kostí a nestravitelných částí potravin,
 - zkapalnění syrového ovoce nebo zeleniny,
 - plátkování vařených vajec nebo nechlazeného masa.
- Pokud dojde k zbarvení některých plastových částí z důvodu použitých surovin, očistěte je citrónovou šťávou.

Jestliže food processor nebude fungovat, zkontrolujte níže uvedené:

Food processor nefunguje:

- Ujistěte se, že pracovní mísa a poklop jsou správně srovnány a zajištěny v základně a že velký přítlačný nástavec je zasunut do plnicí trubice.
- Pokud používáte velkou plnicí trubici, ujistěte se, že surovina nezasahuje nad rysku maximální náplně na plnicí trubici.



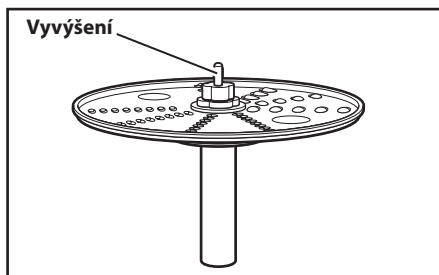
- Stiskněte najednou pouze jedno tlačítko. Food processor nebude fungovat, pokud bude stisknuto více než jedno tlačítko.
- Je food processor zapojen do elektrické sítě?
- Je v pořádku pojistka v elektrickém okruhu, ke kterému je připojen food processor? Pokud máte pojistnou skříň, ujistěte se, že je elektrický okruh uzavřený.
- Odpojte food processor ze zásuvky a pak jej zapojte zpátky do zásuvky.
- Pokud nemá food processor pokojovou teplotu, počkejte, dokud nedosáhne pokojové teploty a zkuste to znovu.

Jestliže food processor nekrájí nebo nestrouhá dobře:

- Zkontrolujte, že kotouč je položen stranou s vyvýšeným nožem nahoru na běžném adaptéru.
- Pokud používáte nastavitelný plátkovací kotouč, zkontrolujte, zda je nastaven na správnou tloušťku.
- Zkontrolujte, že přísady jsou vhodné pro krájení na plátky nebo strouhání. Viz „Tipy pro práci s food processorem.“

Jestliže poklop food processoru nejde při použití kotouče zavřít:

- Ujistěte se, že kotouč je správně nasazen tak, že vyvýšený kousek je nahore a je řádně nasazen na adaptéru.



Pokud není problém způsoben žádnou z výše uvedených položek, podívejte se do sekce „Servis a záruka“.

Záruka na domácí použití food processoru KitchenAid

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Evropa, Střední východ a Afrika: Na model 5KFP0925: Tři roky plná záruka od data prodeje.	Náhradní díly a náklady na práci při opravě vad materiálu nebo dílenského zpracování. Servis musí provést autorizované servisní středisko KitchenAid.	A. Opravy, pokud byl přístroj používán k jinému provozu, než je běžná domácí příprava jídla. B. Poškození vzniklé v důsledku nehody, úprav, nevhodného užití, zneužití nebo instalace či provozu, který je v rozporu s místními elektrotechnickými normami.

KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

Zákaznické služby

Pokud máte nějaké otázky nebo potřebujete najít nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, níže najdete kontaktní údaje.

Veškerý servis by mělo vždy provádět místní autorizované servisní středisko KitchenAid.

LUBOŠ VYMAZAL – MAGNUM

Brněnská 444/37
682 01 Vyškov
tel.: +420 517 346 256
mob.: +420 724 767 114
www.kitchenaid.cz

POTTEN & PANNEN - STANĚK group

Obchodní 110
251 01 Čestlice
tel: +420 261 227 373
fax:+420 261 227 372
www.pottenpannen.cz

**Více informací naleznete na našich webových stránkách:
www.KitchenAid.eu**

© 2014. Všechna práva vyhrazena.
Specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění.

جدول المحتويات

٤	إجراءات وقائية هامة
٦	المتطلبات الكهربائية
٦	التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية
	الأجزاء والميزات
٧	أجزاء مُعد الطعام
٨	ترجمة الملصقات الإنجليزية والأجزاء
٩	الميزات الهامة لمُعد الطعام
	الملحقات
٩	الملحقات المضمنة
١٠	دليل اختيار الملحقات
	تحضير مُعد الطعام للاستخدام الأول
١١	قبل الاستخدام الأول
١١	إزالة غطاء كبة العمل من كبة العمل
	إعداد مُعد الطعام
١٢	تركيب كبة العمل
١٢	تركيب غطاء كبة العمل
١٣	تركيب قرص تقطيع الشرائح القابل للتعديل
١٣	تركيب قرص البشر القابل للقلب
١٤	تركيب الشفرة متعددة الأغراض أو شفرة العجين
١٤	تركيب الكبة الصغيرة والشفرة الصغيرة
١٥	استخدام أنبوب التلقيح ٣ في ١
	استخدام مُعد الطعام
١٦	قبل الاستخدام
١٦	الحد الأقصى للسوائل
١٦	استخدام مفتاح التحكم السرعة ١/السرعة ٢
١٦	استخدام مفتاح التحكم Pulse (الضغط للتشغيل)
١٧	إزالة الأطعمة المعالجة
١٨	العناية والتنظيف
	نصائح للحصول على نتائج رائعة
١٩	استخدام الشفرة متعددة الأغراض
٢٠	استخدام قرص تقطيع الشرائح أو البشر
٢١	استخدام شفرة العجين
٢١	تلميحات مفيدة
٢٣	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
٢٤	الخدمة والضمان

٥. افصلي القابض عن مأخذ الطاقة عند عدم الاستخدام، وقبل تركيب الأجزاء أو نزعها، وقيل التنظيف.
٦. تجنبى ملامسة الأجزاء المتحركة.
٧. لا تقومي بتشغيل أية أجهزة يحتوي على سلك أو قابض تالف، أو بعد تعطل الجهاز، أو بعد سقوطه أو حصول ضرر له بأي شكل من الأشكال. أعيدي الجهاز لأقرب مرفق خدمة معتمد للفحص أو التصليح أو للتعديل الكهربائي أو الميكانيكي.
٨. قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا توصي بها KitchenAid أو التي لا تتبعها في حدوث حريق، أو صدمة كهربائية، أو إصابة.
٩. لا تستخدميه في الهواء الطلق.
١٠. لا تدعي السلك يتدلى على حافة الطاولة أو الزاوية.
١١. تجنبى اليدين والأنية بالقرب من الشفرات أو الأقرص المتحركة أثناء إعداد الطعام لتقليل خطر التعرض لإصابة بالغة أو إتلاف مُعد الطعام. ويمكن استخدام مكشطة، لكن يجب أن تستخدم فقط عندما لا يكون مُعد الطعام قيد التشغيل.
١٢. إن الشفرات حادة. ولذلك يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة و عند تفريغ الكبة وأثناء التنظيف.
١٣. لتقليل خطر التعرض لإصابة، لا تقومي أبدًا بوضع شفرات أو أقرص التقطيع على القاعدة قبل وضع الكبة بصورة صحيحة في مكانها أولاً.
١٤. احرصي على قفل الغطاء بإحكام في مكانه قبل تشغيل الجهاز.
١٥. لا تقومي أبدًا بتلقيح الطعام باستخدام اليد. استخدمى دائماً دافع الطعام.
١٦. لا تحاولي تجاوز آلية تشابك الغطاء.

تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرئي دائماً رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

ينبهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضاً كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:



إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع إجراءات السلامة الأساسية، وذلك يتضمن ما يلي:

١. اقرئي جميع الإرشادات. قد ينتج عن الاستخدام الخاطئ للجهاز حدوث إصابات شخصية.
٢. للحماية من خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضعي مُعد الطعام في الماء أو السوائل الأخرى.
٣. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص لديهم عجز في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص في الخبرة والمعرفة، ما لم يكونوا تحت الإشراف أو الإرشاد فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على وعي بالمخاطر المتعلقة بالاستخدام.
٤. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز. حيث إن الجهاز غير مصمم للاستخدام من قبل الأطفال. ويجب الاحتفاظ بالجهاز والسلك بعيداً عن متناول الأطفال. كما يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته دون إشراف.

١٧. هذا الجهاز مخصص للاستعمال في الاستخدامات المنزلية وما شابه ذلك، على سبيل المثال:

- الأماكن المخصصة لإعداد الطعام في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى
- المنازل الريفية
- الاستخدام بواسطة العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني
- البيئات التي توفر خدمات المبيت والإفطار

١٨. . توخي الحذر عند صب الماء الساخن في مُعد الطعام، حيث يمكن أن يتناثر خارج الجهاز بسبب التدفق المف

احتفظي بهذه الإرشادات

هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط.

المتطلبات الكهربائية

الفولت: ٢٢٠-٢٤٠ فولت


التردد: ٦٠/٥٠ هرتز

القوة الكهربائية: ٢٤٠ واط

ملاحظة: إذا لم يتلاءم القابس مع مأخذ الطاقة، فاتصلي بفني كهرباء مؤهل. لا تقومي بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال.

التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية

التخلص من مواد التغليف


إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة ١٠٠٪ ومميزة بـ رمز إعادة التدوير . وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسؤولة مع الامتثال التام لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بالهيئة المحلية.

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مؤشر عليه بأنه يمثل لتوجيهات المجلس الأوروبي EU/19/2012 بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

- وبالتأكيد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعدين في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بشكل آخر من خلال التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.



- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يمكن التعامل معه على أنه نفايات منزلية ولكن يجب تسليمه إلى مركز التجميع المناسب الخاص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واستعادته وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه المنتج.

الميزات الهامة لمُعد الطعام

مفتاح تحكم تقطيع الشرائح القابل للتعديل

يتيح لك مفتاح تحكم تقطيع الشرائح القابل للتعديل من KitchenAid ضبط سُمك تقطيع الشرائح يدويًا من رقيقة إلى سميك.

مفتاح التحكم السرعة ١ / السرعة ٢ / Pulse (الضغط للتشغيل)

يقدم مستويي السرعة و Pulse (الضغط للتشغيل) تحكمًا دقيقًا للحصول على نتائج رائعة مع معظم الأطعمة تقريبًا. غطاء كبة العمل مزود بأنبوب التلقين ٣ في ١ يلائم أنبوب التلقين ٣ في ١ الأشياء الكبيرة – مثل الطماطم والخيار والبطاطس – مع حد أدنى للتقسيم أو التقطيع.

دافع الطعام ذي الـ ٣ قطع

وتوجد ثلاث قطع دفع الطعام مبيتة داخل بعضها البعض. أزيل الدافع الأوسط من الدافع الأكبر لفتح أنبوب التلقين متوسط الحجم للإعداد المستمر.

للإعداد المستمر للأشياء الصغيرة (مثل الأعشاب والجوز والجزر المفرد والكرفس)، أزيل الدافع الضيق واستخدم أنبوب التلقين الضيق.

توجد فتحة في الجزء السفلي من الدافع الضيق تجعل من السهل تقطير الزيت إلى المكونات – فقط املئيه بالكمية المطلوبة من الزيت أو المكون السائل.

القاعدة

تساعد القاعدة الثقيلة والمقاومة للانزلاق على توفير ثبات محسن، وتقليل الاهتزاز أثناء مهام إعداد الطعام الصعبة.

الملحقات

الملحقات المضمنة

كبة العمل سعة ٢,١ لتر

يتم استخدام المهائى الخاص بقرص البشر يتم توصيل قرص البشر بعمود القدرة الموجود في القاعدة.

توفر كبة العمل المتينة والكبيرة السعة اللازمة للمهام الكبيرة.

الشفرة متعددة الأغراض المصنوعة من الاستانلس

تقوم الشفرة متعددة الاستعمالات بالتقطيع والفرم والمزج والخلط والاستحلاب في غضون ثوانٍ.

الكبة الصغيرة سعة ٧١٠ ميلي لتر والشفرة الصغيرة

تعد الكبة الصغيرة والشفرة الصغيرة المصنوعة من الاستانلس مثالية لمهام التقطيع والخلط الصغيرة.

شفرة العجين

صممت شفرة العجين خصيصًا لخلط عجينة الخميرة وعجنها.

قرص تقطيع الشرائح القابل للتعديل

هذا القرص قابل للتعديل من ١ مم إلى ٦ مم تقريبًا لتقطيع معظم الأطعمة إلى شرائح.

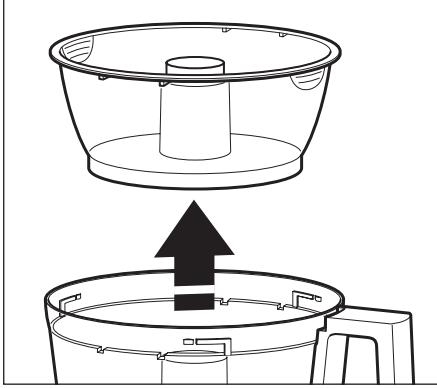
قرص البشر القابل للقلب

إن قرص البشر قابل للقلب للسماح للبشر الخشن أو الناعم للجبن أو الخضروات.

ترجمة الملصقات الإنجليزية والأجزاء

الترجمة	الملصقات الإنجليزية	الأجزاء
تنبيه: لا تفتحي حتى تتوقف الشفرات	CAUTION : Do not open until blades stop	
الحد الأقصى للملء	Max Fill	
مستوى السوائل	Liquid Level	
لفي للقفل	TWIST TO LOCK	
متعددة الأغراض	Multipurpose	
ادفعي للقفل	PUSH TO LOCK	
متعددة الأغراض الصغيرة	Mini Multipurpose	
ادفعي للقفل	PUSH TO LOCK	
العجين	Dough	
تقطيع الشرائح القابل للتعديل (من رقيقة إلى سميكة)	Adjustable Slicing (thin to thick)	
بشر ناعم	Fine Shredding	
بشر متوسط	Medium Shredding	

٢. أخرجي الكبة الصغيرة.



تحذير !

خطر القطع

تعاملتي مع الشفرات بحرص.
قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في القطع.

قبل الاستخدام الأول

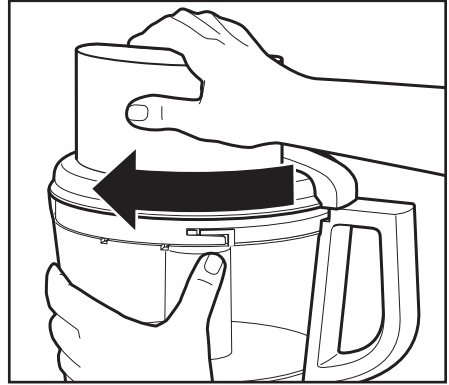
قبل استخدام مُعد الطعام للمرة الأولى، قومي بغسل جميع الأجزاء والملحقات سواء يدويًا أو في غسالة الأواني (انظري "العناية والتنظيف").















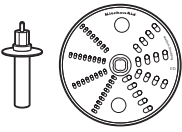







إزالة غطاء كبة العمل من كبة العمل

يتم شحن مُعد الطعام مع كون غطاء كبة العمل مركبة في كبة العمل، وكون الكبة الصغيرة بداخل كبة العمل.

إزالة غطاء كبة العمل من كبة العمل للتنظيف الأولي:

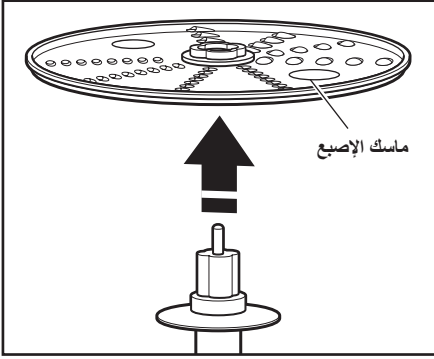
١. أمسكي أنبوب التلقين الموجود بغطاء كبة العمل، ثم أديره باتجاه عقارب الساعة لإزالته من كبة العمل.



المحلق	الطعام	الإعداد	الإجراء
<p>الشفرة متعددة الأغراض المصنوعة من الاستانلس</p> 	<p>الجبن الشوكولاته الفاكهة الأعشاب الطازجة الجوز التوفو الخضروات اللحم</p>	 	   <p>هرس الفرم فرم</p>
<p>أو الكمة الصغيرة والشفرة الصغيرة متعددة الأغراض المصنوعة من الاستانلس</p> 	<p>صلصة المعكرونة صلصة البستو الصلصة صلصة التوابل مخيض الكيك عجين فطيرة الحلوى</p>		 <p>خلط</p>
<p>قرص تقطيع الشرائح القابل للتعديل</p> 	<p>الفاكهة (اللينة) البطاطس الطماطم الخضروات (اللينة)</p> <p>الجبن الشوكولاته الفاكهة (الصلبة) الخضروات (الصلبة)</p>	 	  <p>شرائح سميكة شرائح رقيقة</p>
<p>قرص البشّر القابل للقلب</p> 	<p>البطاطس الخضروات (اللينة)</p> <p>الكرنب الجبن الشوكولاته الفاكهة (الصلبة) الخضروات (الصلبة)</p>	 	  <p>بشّر ناعم بشّر متوسط</p>
<p>شفرة العجين المصنوعة من البلاستيك</p> 	<p>عجين الخميرة</p>		 <p>عجن</p>

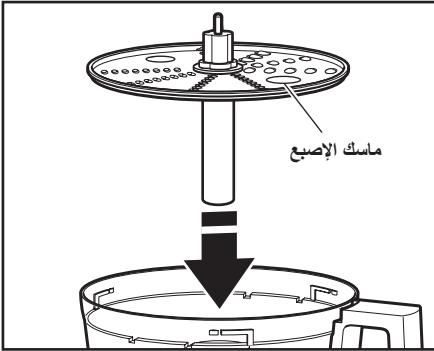
تركيب قرص البشر القابل للقلب

١. مع الإمساك بقرص البشر القابل للقلب من خلال ماسكي الإصبعين، قومي بإدخال مهائى القرص داخل الفتحة الموجودة في الجزء السفلي من القرص.



٢. بعد تركيب كبة العمل، قومي بإزاحة مهائى الإدارة فوق عمود الفدرة.

نصيحة: قد تحتاجين إلى تدوير القرص/المهائى حتى ينخفض إلى مكانه.

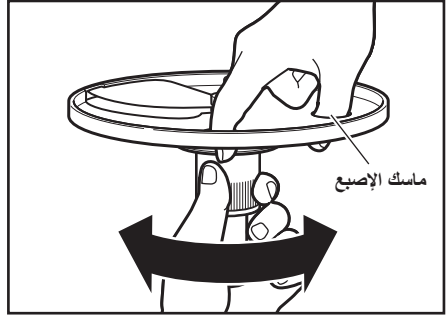


٣. قومي بتركيب غطاء كبة العمل، مع التأكد من استقراره في مكانه.

تركيب قرص تقطيع الشرائح القابل للتعديل

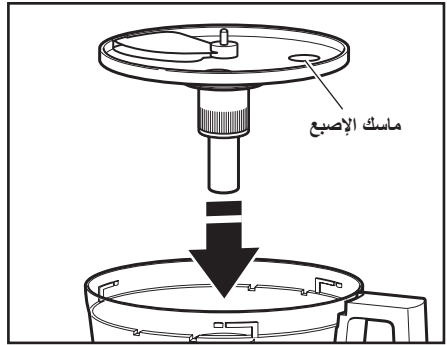
يتم ضبط قرص تقطيع الشرائح القابل للتعديل بسهولة، مما يجعل تقطيع الشرائح مهمة بسيطة. اتبعي هذه الخطوات لضبط وتركيب قرص تقطيع الشرائح القابل للتعديل.

١. مع الإمساك بقرص تقطيع الشرائح، قومي بلف الجزء العلوي من العمود باتجاه عقارب الساعة للحصول على شرائح أرق أو قومي بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة للحصول على شرائح أكثر سمكاً.



٢. بعد تركيب كبة العمل، قومي بإمساك قرص تقطيع الشرائح من خلال ماسكي الإصبعين، ثم قومي بانزله في عمود الفدرة.

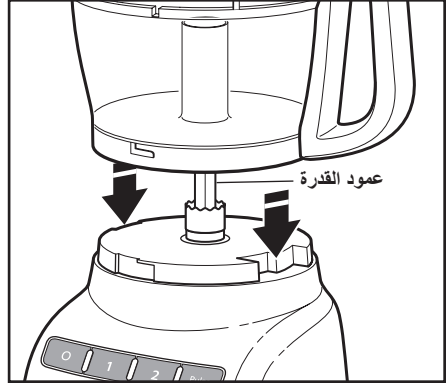
نصيحة: قد تحتاجين إلى تدوير القرص حتى ينخفض إلى مكانه.



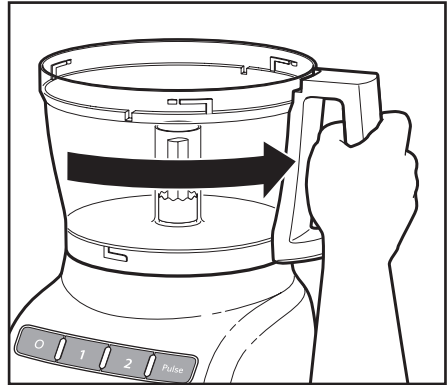
٣. قومي بتركيب غطاء كبة العمل، مع التأكد من استقراره في مكانه.

تركيب كبة العمل

1. ضعي مُعد الطعام على سطح طاولة جاف ومستوي، مع توجيه مفاتيح التحكم باتجاهك. لا تقومي بتوصيل قارب مُعد الطعام حتى يتم تجميعه بالكامل.
2. ضعي كبة العمل على القاعدة، مع محاذاة القسم المرتفع مع الفراغ الموجود في القاعدة. يجب أن يتلاءم تركيب الفتحة المركزية فوق عمود القدرة.



3. أمسكي مقبض كبة العمل، ثم أديري الكبة عكس عقارب الساعة لتثبيتها في القاعدة.

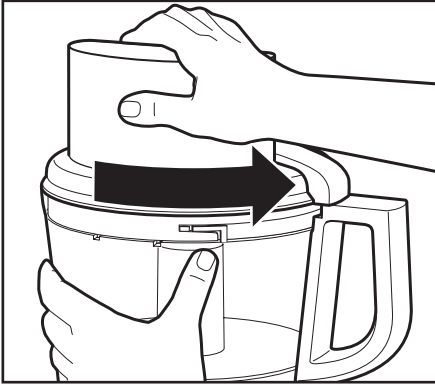


4. اختاري الملحق الذي ترغبين في استخدامه وقومي بتركيبه وفقاً للإرشادات الواردة في الصفات التالية.

ملاحظة: تأكدي من تركيب الملحق المطلوب قبل تركيب غطاء كبة العمل.

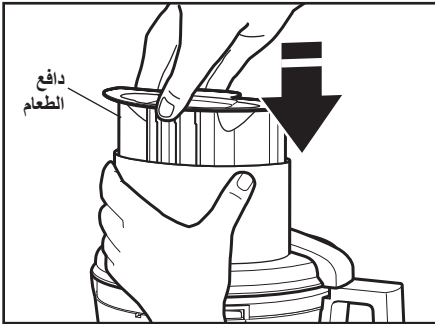
تركيب غطاء كبة العمل

1. ضعي غطاء كبة العمل على كبة العمل مع جعل أنبوب التلقيم على يسار مقبض كبة العمل مباشرة. أمسكي أنبوب التلقيم، ثم أديري الغطاء إلى اليمين حتى يستقر في مكانه.



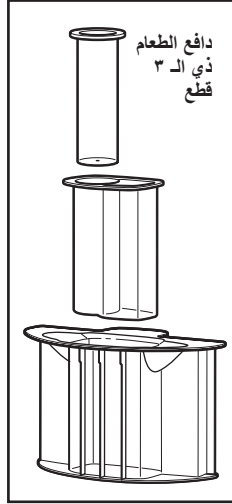
2. قومي بملاءمة دافع الطعام داخل أنبوب التلقيم 3 في 1. انظري "استخدام أنبوب التلقيم 3 في 1" للحصول على تفاصيل حول العمل باستخدام أحجام مختلفة من الأطعمة.

ملاحظة: لن يعمل مُعد الطعام إذا لم يتم تثبيت كبة العمل وغطاء كبة العمل كما ينبغي، وإذا لم يكن الدافع الكبير بالداخل وعند خط الحد الأقصى للماء في أنبوب التلقيم (منتصف المسافة للأسفل تقريباً).



ملاحظة: تأكدي من تركيب الملحق المطلوب قبل تركيب غطاء كبة العمل.

استخدام أنبوب التلقيح ٣ في ١



يتميز أنبوب التلقيح ٣ في ١ بدافع الطعام ذي الـ ٣ قطع. استخدم دافع الطعام بأكمله لإعداد الأشياء الكبيرة، أو استخدم الأجزاء الداخلية لعمل أنبوب تلقيح متوسط الحجم أو صغير الحجم لإعداد الأشياء الأصغر.

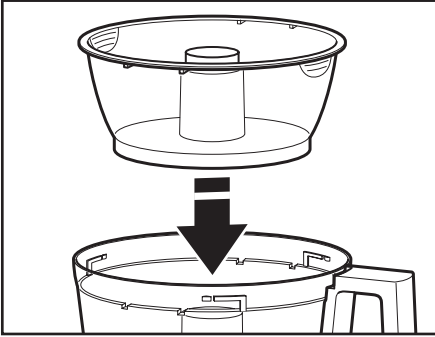
لتقطيع أشياء صغيرة إلى شرائح أو لبشرها، أدخل دافع الطعام ذي الـ ٣ قطع بداخل أنبوب التلقيح، ثم ارفعي الدافع الصغير لإزالته. استخدم أنبوب التلقيح الصغير والدافع الصغير لإعداد الأشياء

الصغيرة أو الرفيعة، مثل الجزر المفرد أو ساق نبات الكرفس. وعند عدم استخدام أنبوب التلقيح الصغير، تأكدي من تثبيت الدافع الصغير في مكانه.

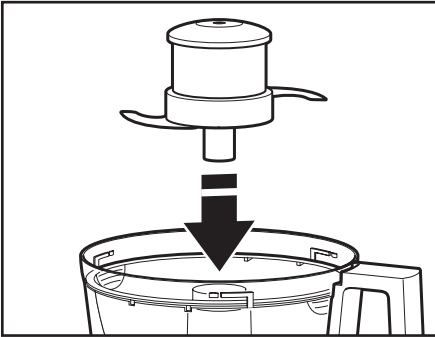
لتقطير الزيت أو المكونات السائلة ببطء داخل كبة العمل، فقط املئي الدافع الصغير بالكمية المطلوبة من السوائل. هناك فتحة في الجزء السفلي من الدافع ستعمل على تقطير المكون السائل بمعدل ثابت.

تركيب الكبة الصغيرة والشفرة الصغيرة

1. ضعي الكبة الصغيرة داخل كبة العمل فوق عمود القدرة. أدبري الكبة الصغيرة حتى تكون الألسنة الموجودة في الحافة العلوية للكبة بداخل أماكن الحز الموجودة أعلى كبة العمل.



2. قومي بتركيب الشفرة الصغيرة، وضعيها على عمود القدرة. قد يكون من الضروري تدوير الشفرة حتى تسقط في مكانها. اضغطي بإحكام لتثبيتها في مكانها.



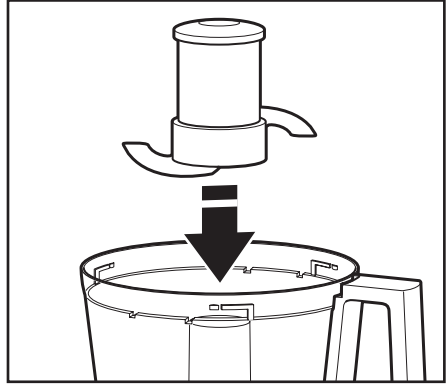
3. قومي بتركيب غطاء كبة العمل، مع التأكد من استقراره في مكانه.

4. لإزالة الكبة الصغيرة بعد الإعداد، أزيلِي الشفرة الصغيرة عن طريق سحبها بشكل مستقيم إلى الأعلى فوق الغطاء. ثم ارفعي الكبة بشكل مستقيم لأعلى ثم للخارج، وذلك باستخدام ماسكي الإصبعين الموجودين بطول الحافة العلوية للكبة.

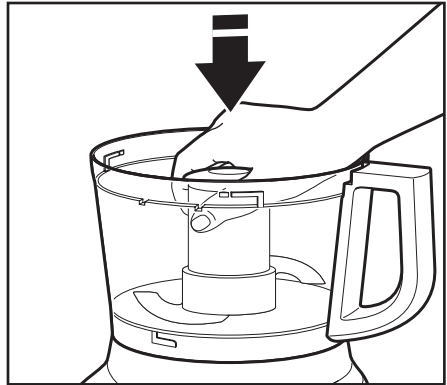
تركيب الشفرة متعددة الأغراض أو شفرة العجين

هام: يمكن استخدام الشفرة متعددة الأغراض وشفرة العجين مع كبة العمل فقط.

1. ضعي الشفرة فوق عمود القدرة.
2. أدبري الشفرة حتى تسقط في مكانها على عمود القدرة.

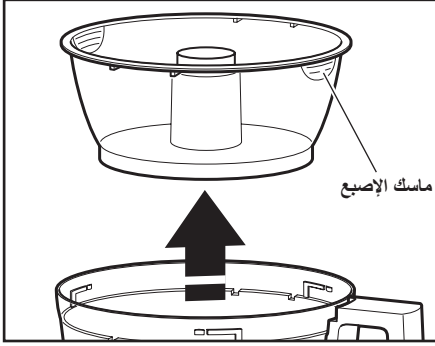


3. ادفعي للقفل: اضغطي بإحكام على الشفرة متعددة الأغراض حتى تنخفض بقدر ما يمكن. تتميز الشفرة متعددة الأغراض بسداد داخلي يلائم فوق مركز كبة العمل بإحكام.

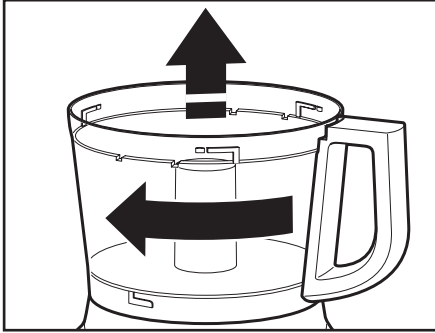


4. قومي بتركيب غطاء كبة العمل، مع التأكد من استقراره في مكانه. انظري القسم "تركيب غطاء كبة العمل".

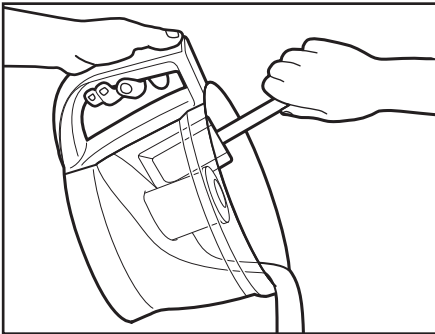
٥. إذا كنتي تستخدمين الكية الصغيرة، فأمسكي الكية باستخدام ماسكي الإصبعين الموجودين بطول الحافة العلوية للكبة، ثم أزيليهما.



٦. أديري كية العمل إلى اليسار لفكها من القاعدة. وقومي برفعها لإزالتها.



٧. يمكن إزالة الشفرة متعددة الأغراض من كية العمل قبل تفريغ المحتويات. يمكنك أيضاً ترك الشفرة مثبتة في مكانها. ومن ثم أزيلها من الكية والشفرة باستخدام ملعقة.



⚠ تحذير

خطر القطع

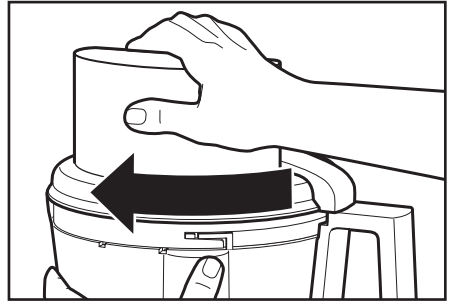
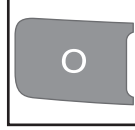
تعاملي مع الشفرات بحرص.
قد يتسبب القشل في القيام بذلك في القطع.

إزالة الأطعمة المعالجة

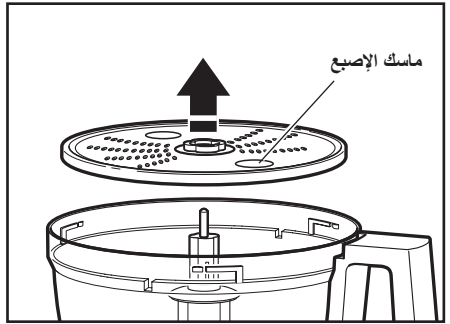
١. اضغطي على الزر O (إيقاف).

٢. افصلي قابس مُعد الطعام قبل فكه.

٣. أديري كية العمل إلى اليسار لإزالتها.



٤. إذا كنتي تستخدمين قرصاً، فقومي بإزالته قبل إزالة الكية. مع الإمساك بالقرص باستخدام ماسكي الإصبعين، قومي برفعه إلى الأعلى بشكل مستقيم. قومي بإزالة المهائئ عند استخدام قرص البشر.



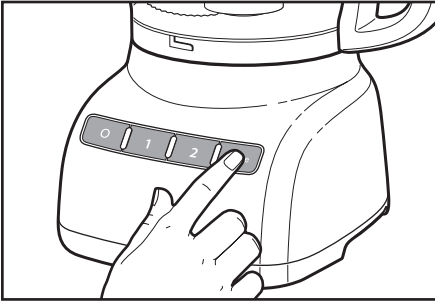
استخدام مفتاح التحكم السرعة ١/السرعة ٢

١. لتشغيل مُعد الطعام، اضغطي على زر السرعة ١ (السرعة المنخفضة، للطعام اللين) أو زر السرعة ٢ (السرعة العالية، للطعام الصلب). سيعمل مُعد الطعام بشكل مستمر وسيضيء المؤشر الضوئي.
٢. لإيقاف مُعد الطعام، اضغطي على الزر O (إيقاف). سيطفأ المؤشر الضوئي وستتوقف الشفرة أو القرص في غضون ثوانٍ.
٣. انتظري حتى تتوقف الشفرة أو القرص بشكل كامل قبل إزالة غطاء كبة العمل. تأكدي من إيقاف تشغيل مُعد الطعام قبل إزالة غطاء كبة العمل، أو قبل فصل قابس مُعد الطعام.

ملاحظة: إذا لم يعمل مُعد الطعام، فتأكدي من أن كبة العمل والغطاء قد تم تثبيتهما بشكل صحيح في القاعدة (انظري "إعداد مُعد الطعام").

استخدام مفتاح التحكم Pulse (الضغط للتشغيل)

يُتيح التحكم في الضغط للتشغيل تحكماً دقيقاً في مدة الإعداد وتكراره. فهو مثالي للمهام التي تتطلب لمسة خفيفة. فقط اضغطي مع الاستمرار على الزر PULSE (الضغط للتشغيل) لبدء الإعداد بالسرعة العالية، ثم أطلقيه للإيقاف.



تحذير !



خطر شفرات دوارة

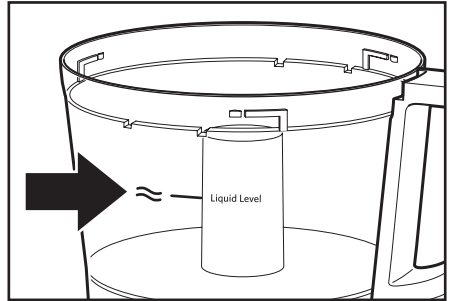
- استخدمي دائماً دافع الطعام.
- تجنبي وضع الأصابع بالقرب من الفتحات.
- احتفظي به بعيداً عن متناول الأطفال.
- قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في البتر أو القطع.

قبل الاستخدام

قبل تشغيل مُعد الطعام، تأكدي من أن كبة العمل والشفرة وغطاء كبة العمل مجمعة بشكل صحيح على قاعدة مُعد الطعام (انظري "إعداد مُعد الطعام").

الحد الأقصى للسوائل

يشير هذا الخط الموجود على كبة العمل إلى الحد الأقصى لمستوى السوائل التي يمكن إعدادها بواسطة مُعد الطعام.



لفرم الجوز أو لعمل زبدة الجوز:

قومي بإعداد حتى ٧١٠ ميلي لتر من الجوز إلى القوام المطلوب، باستخدام ضغطات قصيرة للتشغيل، من ثانية إلى ثانيتين في كل ضغطة. للحصول على قوام خشن، قومي بإعداد كميات أصغر، باستخدام ضغطة أو ضغطتين للتشغيل، من ثانية إلى ثانيتين في كل ضغطة. قومي بالضغط للتشغيل أكثر للحصول على قوام أكثر نعومة. وبالنسبة لزبدة الجوز، قومي بالإعداد بشكل مستمر حتى تكون رقيقة. قومي بتخزينها في الثلاجة.

ملاحظة: قد يتسبب إعداد الجوز والأطعمة الصلبة الأخرى في خدش السطح الخارجي داخل الكبة.

لفرم اللحم أو الدجاج أو الماكولات البحرية المطهية أو التينة:

يجب أن يكون الطعام باردًا جدًا. قومي بتقطيعه لقطع ٢,٥ سم. قومي بإعداد حتى ٤٥٥ جرامًا في كل مرة إلى الحجم المطلوب، باستخدام ضغطات قصيرة للتشغيل، من ثانية إلى ثانيتين في كل ضغطة. كشط جوانب الكبة أمر ضروري.

لعمل فئات الخبز أو الحلو أو البسكويت:

قومي بكسر الطعام إلى قطع من ٣,٥ سم إلى ٥ سم. قومي بإعدادها حتى تصبح ناعمة. وللحصول على قطع أكبر، اضغطي ضغطتين أو ثلاث للتشغيل، من ثانية إلى ثانيتين في كل ضغطة. ثم قومي بإعدادها حتى تصبح ناعمة.

لإذابة شوكولاته في وصفة طعام:

قومي بجمع الشوكولاته والسكر من وصفة الطعام في كبة العمل. قومي بإعدادها حتى يتم فرمها بالكامل. قومي بتسخين السوائل الموجودة في وصفة الطعام. وأثناء تشغيل مُعد الطعام، قومي بصب السائل الساخن من خلال أنبوب التلقيم. قومي بإعدادها حتى تصبح رقيقة.

لبشر أنواع الجبن الصلب، مثل البارما والرومي:

لا تحاولي مطلقًا إعداد جبن لا يمكن اختراقه باستخدام رأس سكين حاد. يمكنك استخدام الشفرة متعددة الأغراض لبشر أنواع الجبن الصلب. قومي بتقطيع الجبن لقطع ٢,٥ سم. ضعيه في كبة العمل. قومي بالإعداد، باستخدام ضغطات قصيرة للتشغيل، حتى يتم فرمها بشكل خشن. قومي بإعدادها باستمرار حتى يتم بشرها بالكامل. يمكن إضافة قطع الجبن أيضًا من خلال أنبوب التلقيم أثناء تشغيل مُعد الطعام.

تحذير!

خطر القطع

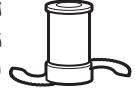
تعامل مع الشفرات بحرص.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في القطع.

استخدام الشفرة متعددة الأغراض

لفرم الفاكهة والخضروات الطازجة:

قشري الثمرة و/أو انزعي قلبها و/أو انزعي البذور. قطعي الطعام إلى قطع من ٢,٥ سم إلى ٤ سم. قومي بإعداد الطعام إلى الحجم المطلوب، باستخدام ضغطات قصيرة للتشغيل، من ثانية إلى ثانيتين في كل ضغطة. كشط جوانب الكبة أمر ضروري.



لهرس الفاكهة والخضروات المطهية (باستثناء البطاطس):

قومي بإضافة ٦٠ ميلي لتر من السوائل الموجودة في وصفة الطعام لكل كوب (٢٣٥ ميلي لتر) من الطعام. قومي بإعداد الطعام، باستخدام ضغطات قصيرة للتشغيل، حتى يتم فرمه بالكامل. ثم قومي بإعداده باستمرار حتى تتوصلي إلى القوام المطلوب. كشط جوانب الكبة أمر ضروري.

لإعداد البطاطس المهروسة:

قومي ببشر البطاطس المطهية باستخدام قرص البشر. قومي بتبديل قرص البشر بالشفرة متعددة الأغراض. قومي بإضافة زبدة طرية ولبن والتوابل. اضغطي ٣ ضغطات أو ٤ للتشغيل، من ثانيتين إلى ثلاث ثوانٍ في كل ضغطة، حتى تصبح ناعمة ويتم امتصاص اللبن. لا تعالي في الإعداد.

لفرم الفاكهة الجافة (أو اللزجة):

يجب أن يكون الطعام باردًا. أضيفي ٦٠ ميلي لتر من الدقيق من وصفة الطعام لكل ١٢٠ ميلي لتر من الفاكهة الجافة. قومي بإعداد الفاكهة، باستخدام ضغطات قصيرة للتشغيل، حتى تتوصلي إلى القوام المطلوب.

لفرم قشرة الموالح بالكامل:

باستخدام سكين حاد، قومي بتقشير الجزء الملون (بدون الغشاء الأبيض) من ثمار الموالح. قطعي القشرة إلى شرائط صغيرة. قومي بإعدادها حتى يتم فرمها بالكامل.

لفرم الثوم أو الأعشاب الطازجة أو كميات صغيرة من الخضروات:

أثناء تشغيل مُعد الطعام، قومي بإضافة الطعام من خلال أنبوب التلقيم. قومي بإعداده حتى يتم فرمه. للحصول على أفضل النتائج، تأكدي من أن كبة العمل والأعشاب جافة جدًا قبل الفر.

٦. لمنع إحداث أضرار بنظام القفل، قومي دائماً بتخزين كبة العمل وغطاء كبة العمل في وضع عدم القفل طالما لا يتم استخدامهما.



٧. قومي بلف سلك الطاقة حول كبة العمل. قومي بتأمين القابس بتثبيتته في السلك.

⚠ تحذير

خطر القطع

تعاملي مع الشفرات بحرص.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في القطع.

١. اضغطي على الزر O (إيقاف).
٢. افصلي قابس مُعد الطعام قبل التنظيف.
٣. امسحي القاعدة والسلك باستخدام قطعة قماش دافئة وذات رغوة، ثم قومي بالتنظيف باستخدام قطعة قماش مبللة. قومي بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدمي المنظفات الساحجة أو ليفة التنظيف.
٤. الرجاء ملاحظة أن هذه الكبات الخالية من مادة BPA تتطلب معاملة خاصة. وإذا فضلت استخدام غسالة أواني بدلاً من الغسل باليد، فالرجاء اتباع هذه الإرشادات.
 - إن جميع الأجزاء يمكن غسلها بأمان في غسالة الأواني في الرف العلوي.
 - تجنبي وضع الكبة على جانبها.
 - استخدمي دورة غسيل أواني معتدلة، مثل الدورة العادية. تجنبي الدورات التي تحتوي على درجات حرارة مرتفعة، مثل دورات التعقيم والبخار والتنظيف بالحك.
٥. إذا كنتي تغسلين أجزاء مُعد الطعام باليد، فتجنبي استخدام المنظفات الساحجة أو ليفة التنظيف. فقد تتسبب في خدش كبة العمل والغطاء أو جعلهما ضبابيين. قومي بتجفيف جميع الأجزاء تماماً بعد غسلها.

استخدام شفرة العجين

صممت شفرة العجين خصيصاً لخلط عجينة الخميرة و عجنها بسرعة وبشكل تام. للحصول على أفضل النتائج، لا تقومي بعجن وصفات الطعام التي تستخدم أكثر من ٣٠٠ إلى ٤٠٠ جراماً من الدقيق.



تلميحات مفيدة

- لتجنب إحداث أضرار للشفرة أو للموتور، لا تقومي بإعداد طعام صلب جداً أو مجمد تماماً بحيث لا يمكن اختراقه باستخدام رأس سكين حاد. إذا علقت قطعة من الطعام الصلب - مثل الجزر - بالشفرة أو التصقت بها، فأوقفي مُعد الطعام وأزيلي الشفرة. ثم أزيلي الطعام من الشفرة بلطف.
- لا تقومي بالإفراط في ملء كبة العمل أو الكبة الصغيرة. للحصول على خلط رقيق، قومي بملء كبة العمل حتى ٢/١ إلى ٣/٢. وللحصول على خلط أكثر سُمكاً، قومي بملء كبة العمل حتى ٤/٣. بالنسبة للسوائل، قومي بملء الكبة حتى المستوى الأقصى كما هو موضح في القسم "استخدام مُعد الطعام - الحد الأقصى للسوائل". وعند الفرم، يجب ألا تكون كبة العمل مملوءة أكثر من ٣/١ إلى ٢/١. استخدم الكبة الصغيرة حتى ٢٣٥ ميلي لتر من السوائل أو ١٥٠ ميلي لتر من الجوامد.
- ضعي أقراص تقطيع الشرائح بحيث يكون السطح القاطع على يمين أنبوب التلقيم مباشرة. حيث يتيح لكي ذلك إجراء لفة كاملة قبل ملامسة الطعام.
- للاستفادة من سرعة مُعد الطعام، أسقطي المكونات حتى يتم بشرها من خلال أنبوب التلقيم أثناء تشغيل مُعد الطعام.
- تتطلب الأطعمة المختلفة درجات مختلفة من الضغط للحصول على أفضل النتائج للبشر وتقطيع الشرائح. وبوجه عام، قومي بالضغط الخفيف للأطعمة اللينة والرييقة (الفراولة، الطماطم، إلخ)، وبالضغط المتوسط للأطعمة المتوسطة (مثل الكوسى، البطاطس، إلخ)، وبضغط أكثر شدة للأطعمة الأكثر صلابة (مثل الجزر، التفاح، الجبن الصلب، اللحم المجمد جزئياً، إلخ).
- قد تعلق أنواع الجبن اللين أو المتوسط - الصلب أو تلتف على قرص البشر. ولتجنب ذلك، قومي ببشر الجبن المبرد جيداً.

- في بعض الأحيان تسقط الأطعمة الرفيعة - مثل الجزر والكرفس - في أنبوب التلقيم، مما يتسبب في إنتاج شرائح غير متساوية. لتقليل ذلك، قطعي الطعام إلى قطع متعددة وقومي بحزمها في أنبوب التلقيم. ولإعداد أشياء أصغر أو أرفع، سيثبت أنبوب التلقيم الصغير الموجود في دافع الطعام ذي القطعتين أنه مناسب لذلك خصيصاً.



- عند إعداد كعكة مخيض الكيك أو الخبز السريع، استخدم الشفرة متعددة الأغراض لخفق السمن والسكر أولاً. أضيفي المكونات الجافة في النهاية. ضعي الجوز والفاكهة أعلى خلط الدقيق لمنع فرمها أكثر من اللازم. قومي بإعداد الجوز والفاكهة، باستخدام ضغطات قصيرة للتشغيل، حتى يتم مزجها مع المكونات الأخرى. لا تغالي في الإعداد.
- عندما يتكدس الطعام بعد البشر أو التقطيع إلى شرائح على جانب الكبة، أوقفي مُعد الطعام وأعيد توزيع الطعام باستخدام ملعقة.
- عندما تصل كمية الطعام أسفل قرص تقطيع الشرائح أو البشر، أزيلي الطعام.
- قد تظل بعض قطع الطعام الأكبر حجماً أعلى القرص بعد تقطيع الشرائح أو البشر. قومي بتقطيع هذه القطع باليد أو أضيفيها إلى الخلط، إذا كنتي ترغبين في ذلك.
- قومي بتنظيم مهام الإعداد لتقليل عمليات تنظيف الكبة. فقومي بإعداد المكونات الجافة والصلبة قبل المكونات السائلة.
- لتنظيف المكونات من الشفرة متعددة الأغراض بسهولة، فقط قومي بإفراغ كبة العمل، وقومي بتبديل الغطاء، ثم قومي بالضغط للتشغيل لمدة ثانية أو ثانيتين لتدوير تنظيف الشفرة بسرعة.
- وبعد إزالة غطاء كبة العمل، ضعيه داخل رأساً على عَقب على الطاولة. وهذا سيساعد على بقاء الطاولة نظيفة.

استخدام قرص تقطيع الشرائح أو البشر

تحذير



خطر شفرات دوارة

استخدمي دائماً دافع الطعام.

تجنبي وضع الأصابع بالقرب من الفتحات.

احتفظي به بعيداً عن متناول الأطفال.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في البتر أو القطع.

لتقطيع الفاكهة والخضروات الصغيرة - مثل الفراولة وعش الغراب وفجل - إلى شرائح أو لبشرها:

ضعي الطعام رأسياً أو أفقياً في طبقات داخل أنبوب التلقيم. املئي أنبوب التلقيم لجعل وضعية الطعام كما ينبغي. أعدي الطعام باستخدام الضغط المتساوي من خلال دافع الطعام. أو استخدمي أنبوب التلقيم الصغير داخل دافع الطعام ذي القطعتين. قومي بوضع الطعام بشكل أفقي في الأنبوب واستخدمي دافع الطعام الصغير لإعداد الطعام.

لتقطيع اللحم أو الدجاج غير المطهي، مثل اللحم المقليّة سريعاً:

قومي بتقطيع الطعام أو جعله أسطوانياً ليلانم أنبوب التلقيم. لفي الطعام وقومي بتجميده حتى يصبح صلب الملمس، من ٣٠ دقيقة وحتى ساعتين، بناءً على سمك الطعام. تحققي من أنه لا يزال بإمكانك اختراق الطعام باستخدام رأس سكين حاد. وإذا لم تتمكني من ذلك، فاتركيه حتى يذوب قليلاً. أعدي الطعام باستخدام الضغط المتساوي من خلال دافع الطعام.

لتقطيع اللحم أو الدجاج الطهي، بما في ذلك السلامي والبيروني، إلخ.:

يجب أن يكون الطعام بارداً جداً. قومي بالتقطيع ليلانم الطعام أنبوب التلقيم. أعدي الطعام باستخدام الضغط الثابت والمتساوي من خلال دافع الطعام.

لبشر السباتخ والأوراق الأخرى:

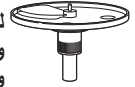
قومي بتجميع الأوراق. وقومي بلفها وبنصبها في أنبوب التلقيم. أعدي الطعام باستخدام الضغط المتساوي من خلال دافع الطعام.



لبشر أنواع الجبن الصلب واللين:

يجب أن يكون الجبن الصلب بارداً جداً. وللحصول على أفضل النتائج مع الجبن الصلب، مثل الموزاريلا، قومي بتجميده لمدة من ١٠ إلى ١٥ دقيقة قبل الإعداد. قومي بتقطيعها لتلائم أنبوب التلقيم. أعدي الطعام باستخدام الضغط المتساوي من خلال دافع الطعام.

لتقطيع الفاكهة أو الخضروات الطويلة وذات قطر صغير نسبياً - مثل الكرفس والجزر والموز - إلى شرائح أو بشرها:



قومي بتقطيع الطعام ليلانم أنبوب التلقيم رأسياً أو أفقياً، وقومي بعمل حزم لأنبوب التلقيم بإحكام لجعل وضعية الطعام كما ينبغي. أعدي الطعام باستخدام الضغط المتساوي من خلال دافع الطعام. أو استخدمي أنبوب التلقيم الصغير داخل دافع الطعام ذي



القطعتين. قومي بوضع الطعام بشكل أفقي في الأنبوب واستخدمي دافع الطعام الصغير لإعداد الطعام.

لتقطيع الفاكهة والخضروات المستديرة - مثل البصل والتفاح والفلفل الأخضر - إلى شرائح أو لبشرها:

قشري الثمرة وانزع قلبها وانزع البذور. قطعيها إلى نصفين أو أربعة لتلائم أنبوب التلقيم. ضعها في أنبوب التلقيم. أعدي الطعام باستخدام الضغط المتساوي من خلال دافع الطعام.

إذا تعطل مُعد الطعام أو لم يعمل، فتحقق مما يلي:

لا يعمل مُعد الطعام:

- تأكد من أن الكبة والغطاء قد تمت محاذاتهما بشكل صحيح وأنهما مثبتين في مكانهما وأن دافع الطعام الأكبر بداخل أنبوب الطعام.
- عند استخدام فتحة أنبوب التلقيم الكبير، تأكد من أن الطعام ليس فوق خط Max. Fill (الحد الأقصى للملء) على أنبوب التلقيم.



- اضغطي على زر واحد فقط في المرة الواحدة. حيث لن يعمل مُعد الطعام إذا تم الضغط على أكثر من زر في الوقت ذاته.
- هل قايس مُعد الطعام متصل بالكهرباء؟
- هل الصمام الكهربائي (الفيوز) الموجود في الدائرة الكهربائية الموصلة لمُعد الطعام صالحًا للاستخدام؟ إذا كان هناك صندوق قاطع للدائرة الكهربائية، فتأكد من أن الدائرة مغلقة.
- قومي بفصل قايس مُعد الطعام، ثم قومي بتوصيله مرة أخرى بمأخذ الطاقة.
- إذا لم يكن مُعد الطعام عند درجة حرارة الغرفة، فانتظري حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة، ثم أعيدي المحاولة.

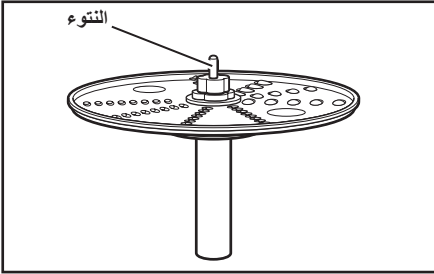
لا يقوم مُعد الطعام بالبشّر أو تقطيع الشرائح

بشكل صحيح:

- تأكد من أن جانب الشفرة المرتفع في القرص متجهًا لأعلى على المهايئ المشترك.
- إذا كنتي تستخدمين شفرة تقطيع الشرائح القابلة للتعديل، فتأكد من تعيينها على السُمك الصحيح.
- تأكد من أن المكونات مناسبة للتقطيع إلى شرائح أو البشّر. انظري "نصائح التشغيل للحصول على نتائج رائعة".

إذا كان غطاء كبة العمل لا يغلق عند استخدام القرص:

- تأكد من أن القرص قد تم تركيبه بشكل صحيح، مع وجود النتوء المرتفع في الأعلى، وأنه موضوع بشكل صحيح على المهايئ.

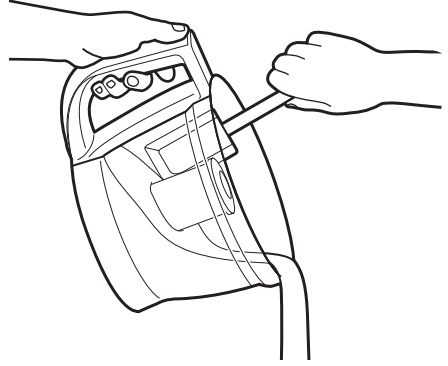


إذا لم تكن المشكلة بسبب أي من العناصر الواردة أعلاه، فانتظري "الخدمة والضمان".

نصائح للحصول على نتائج رائعة

- إن مُعد الطعام ليس مصممًا للقيام بالوظائف التالية:
 - طحن حبوب البن أو الحبوب والتوابل الصلبة
 - طحن العظام أو أجزاء أخرى من الطعام غير صالحة للأكل
 - تسييل الفاكهة أو الخضروات النيئة
 - تقطيع البيض المسلوق أو اللحم غير المبرد إلى شرائح.
- إذا وجدتني أن قطعًا من البلاستيك قد تغير لونها بسبب أنواع الطعام الذي تم إعداده، فقمي بتنظيفها باستخدام عصير الليمون.

- استخدمي ملعقة لإزالة المكونات من كبة العمل.



ضمان مُعد الطعام المنزلي من KitchenAid

مدة الضمان:	ستدفع KitchenAid مقابل:	لن تدفع KitchenAid مقابل:
أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا: للطراز 5KFP0925: ضمان شامل لمدة ثلاث سنوات من تاريخ الشراء.	قطع الغيار وتكاليف عمال التصليح لتصحيح عيوب في المواد أو التصنيع. يجب أن تقدم الخدمة من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.	A. عملية التصليح عندما يُستخدم مُعد الطعام لعمليات خلاف تحضير الطعام المنزلي العادي. B. تلف ناتج عن حادث أو تبديل في الأجزاء أو استخدام خاطئ أو إساءة استخدام أو تركيب/تشغيل لا يتوافق مع القواعد الكهربائية المحلية.

لا تتحمل KITCHENAID أية مسؤولية عن الأضرار غير المباشرة.

خدمة العملاء

بالنسبة لكافة الأسئلة المتعلقة بالمنتج بعد إجراء عملية الشراء، الرجاء الاتصال بالموزع الخاص بك للحصول على اسم أقرب مركز خدمة مركز خدمة عملاء KitchenAid المعتمد.
ملاحظة: يجب أن تتم جميع عمليات الخدمة محلياً من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.

للحصول على المزيد من المعلومات، تفضل بزيارة موقعنا على الويب:
www.KitchenAid.eu

KitchenAid

www.KitchenAid.co.uk
www.KitchenAid.eu

W10529658B

© 2014. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.