5KFP1644



KitchenAid

English 5
Deutsch 33
Français 63
Italiano 93
Nederlands 123
Español 153
Português 183
Ελληνικά 213
Svenska 243
Norsk 273
Suomi 303
Dansk 333
Íslenska 363
Русский 393
Polski 423
Český 453
العربية 483

TABLE OF CONTENTS

FOOD PROCESSOR SAFETY
Important safeguards 6
Electrical requirements 8
Electrical equipment waste disposal 8

PARTS AND FEATURES
Parts and accessories 9
Selecting the right tools 11

USING YOUR FOOD PROCESSOR
Attaching the work bowl 13
Attaching the lid and safety lock 14
Using the 3-in-1 feed tube 14
Using the speed controls 15
Removing processed foods 16

USING YOUR ACCESSORIES
Preparing the dicing kit for first use 17
Installing/using the dicing kit 18
Installing/removing the multipurpose blade 20
Installing/removing the prep bowl 21
Installing/removing the shredding, french fry, and parmesan discs 22
Installing/removing the slicing disc 23
Adjusting the slicing thickness 23
Installing/removing the mini-bowl and mini-blade 24
Installing/removing the citrus press 25
Installing/removing the egg whip or dough blade 26

CARE AND CLEANING 26

TIPS FOR GREAT RESULTS
Using the multipurpose blade 28
Using a slicing or shredding disc 29
Using the dough blade 29
Helpful hints 30

TROUBLESHOOTING 31

WARRANTY AND SERVICE 32

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. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
4. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter.
6. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
7. Never feed food by hand. Always use the food pusher.

8. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
9. 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.
10. 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.
11. Avoid contacting moving parts.
12. 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.
13. Do not use outdoors.
14. 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.
15. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
16. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.

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

Electrical requirements

Voltage: 220-240 Volts
Frequency: 50/60 Hertz
Wattage: 650 Watts

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

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

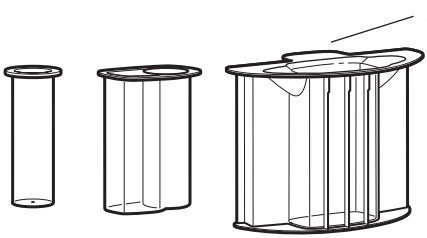
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

- 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.

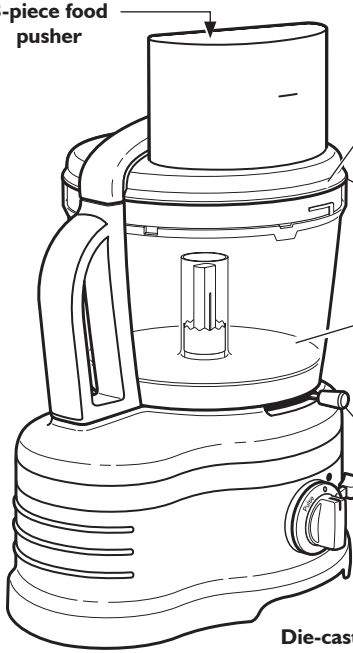
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

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 accessories



3-piece food pusher



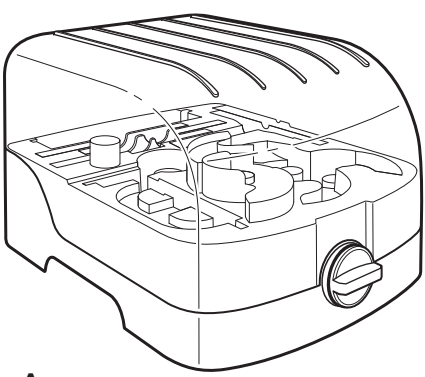
Lid with 3-in-1 feed tube

Ultratight Seal

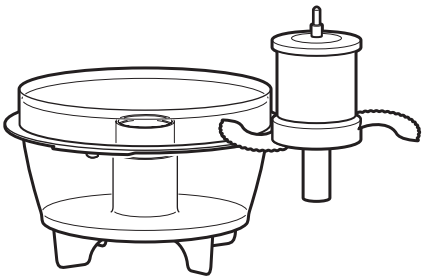
4 L Work bowl

Externally adjustable blade control

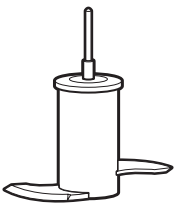
Die-cast base



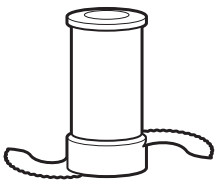
Accessory case



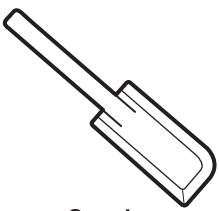
1 L Mini-bowl and mini-blade



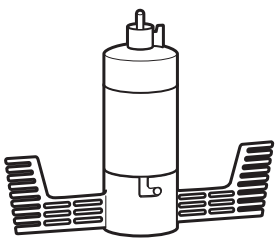
Dough blade



Stainless steel multipurpose blade



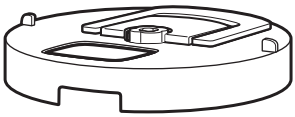
Spatula



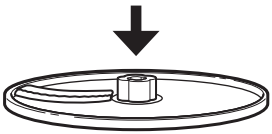
Egg whip

Parts and accessories

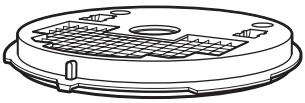
DICING KIT



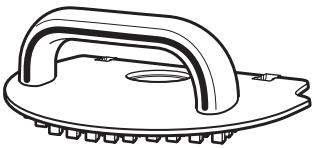
④ **Dicing kit lid**



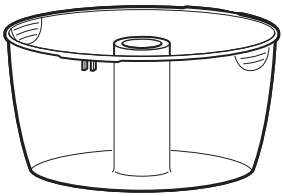
③ **8 mm Dicing kit blade**



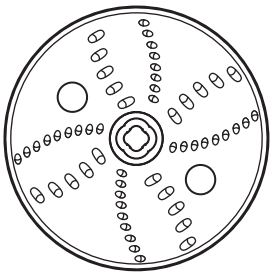
② **Dicing kit grid**



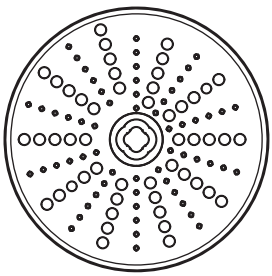
⑤ **8 mm Grid cleanout tool**



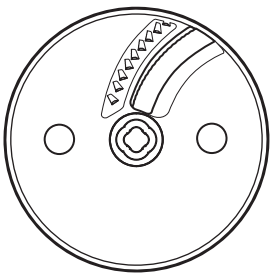
2.4 L Prep bowl



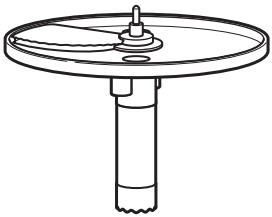
Reversible (2 mm and 4 mm) shredding disc



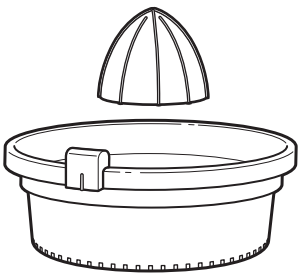
Parmesan/Ice shaving disc



French fry cutting disc



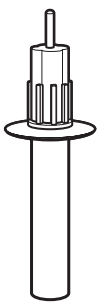
Externally adjustable slicing disc (thin to thick)



Citrus press

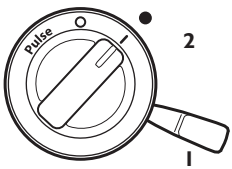
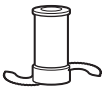
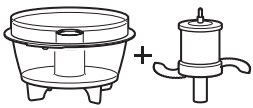
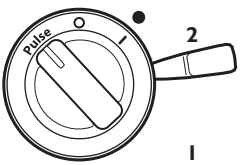
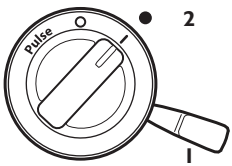
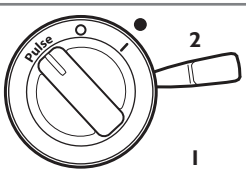
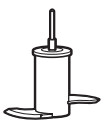
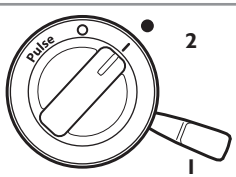
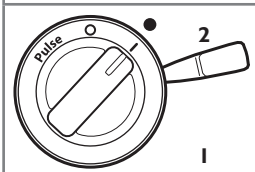
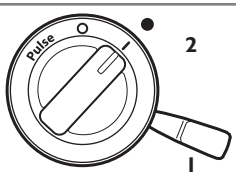
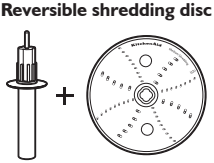


Citrus press adapter

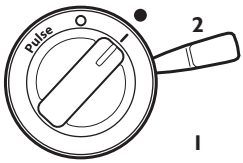
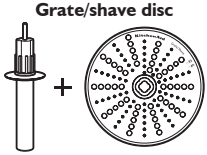
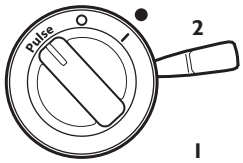
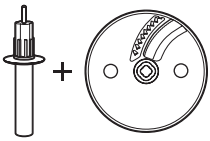
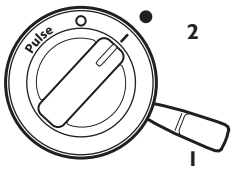
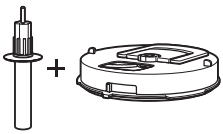
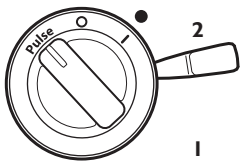
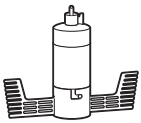
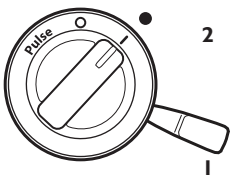
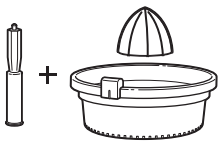


Disc adapter

Selecting the right tools

Action	Setting	Food	Accessory
Mince, Chop		Vegetables Fruit Fresh herbs Nuts Meat	**Multipurpose stainless steel blade**  **OR** **Mini-bowl and mini multipurpose stainless steel blade** 
Puree			
Mix		Pesto Sauces Cake batter Pie dough Cream	
Knead		Yeast dough	**Plastic dough blade** 
Slice thin, Slice thick		Fruit (soft) Potatoes Tomatoes Vegetables (soft)	**Adjustable slicing disc** 
		Cheese Chocolate Fruit (hard) Vegetables (hard)	
Shred medium, Shred fine		Vegetables Cheese (freeze 30 min. prior) Chocolate Fruit (hard)	**Reversible shredding disc** 

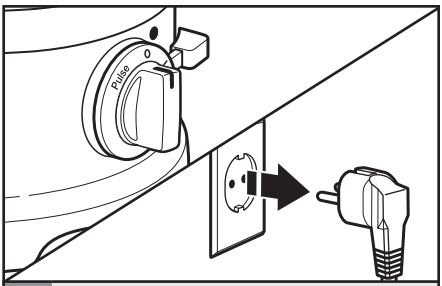
Selecting the right tools

Action	Setting	Food	Accessory
Grate / Shave		Hard cheese Ice Chocolate	**Grate/shave disc** 
Fries Sticks		Potatoes Firm vegetables	**French fry disc** 
Dice		Potatoes Tomatoes Onions Cucumbers Fruit Vegetables	**8 mm dicing kit** 
Whip		Eggs	**Egg whip** 
Juice		Citrus fruit	**Citrus press** 

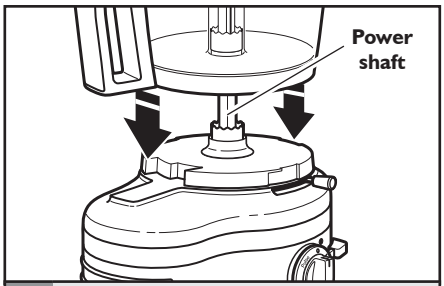
Attaching the work bowl

Before First Use

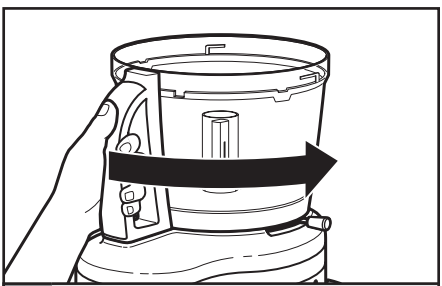
Before using your Food Processor for the first time, wash the bowls and accessories as described in the "Care and Cleaning" section.



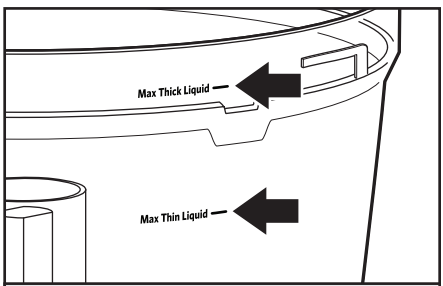
1 Be sure the Food Processor is turned off, unplugged, and placed on a level surface.



2 Place the work bowl on the base as shown.

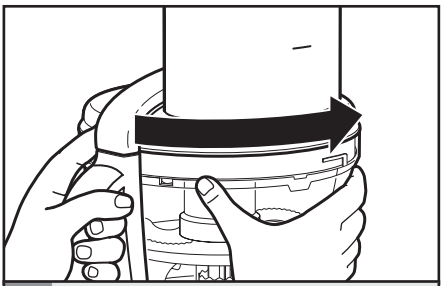


3 Turn work bowl to lock it on the base.

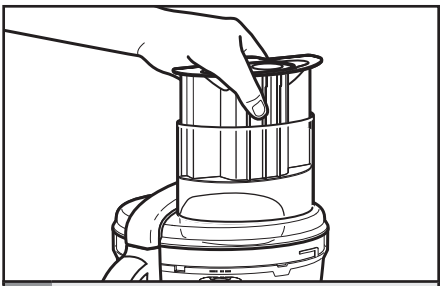


Liquid level graphics on the side of the bowl indicate the maximum recommended levels for thick and thin liquids in the Food Processor.

Attaching the lid and safety lock



1 Install the lid, aligning the tabs and locking it into place. The Ultratight seal is spill resistant.



2 The largest section of the 3-part food pusher must be inserted for the Food Processor to run.

Using the 3-in-1 feed tube

⚠ WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

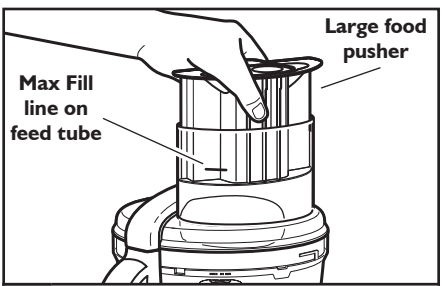
Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

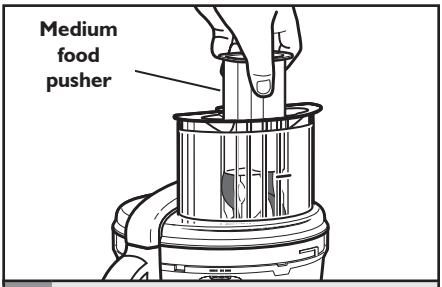
Failure to do so can result in amputation or cuts.

Before Use

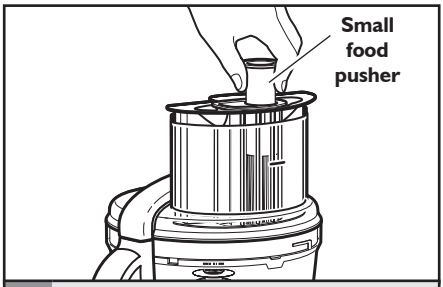
Before operating the Food Processor, be sure the work bowl, blades, and lid are properly assembled on the Food Processor base.



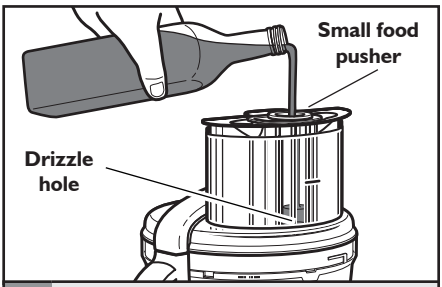
1 Use the entire feed tube and the large food pusher to process large items.



2 Use the medium food pusher in the feed tube to process smaller items.



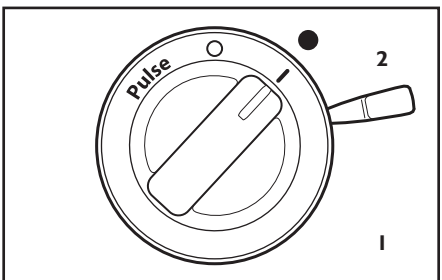
3 Use the small food pusher to slice or shred the smallest, thinnest items.



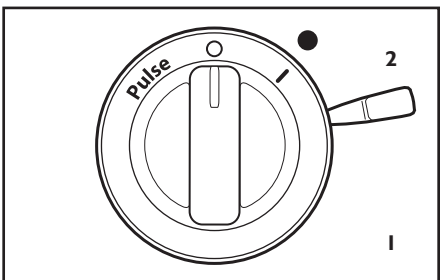
4 Use the drizzle hole in the small food pusher to slowly drizzle oil or other liquid ingredients into the work bowl.

Using the speed controls

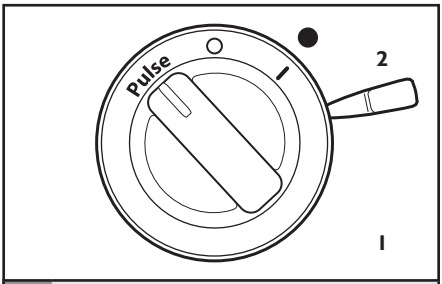
NOTE: If the Food Processor fails to operate, make sure the work bowl and lid are properly locked on the base.



1 To turn on, flip the speed lever to "2" (high) or "1" (low), then turn the dial to "I" (ON).

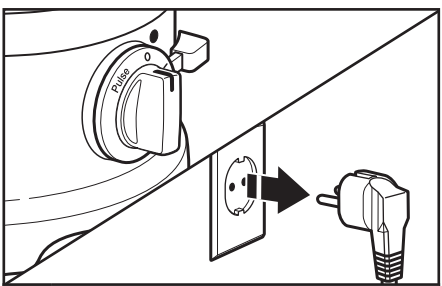


2 To stop, turn the dial to "O" (OFF).

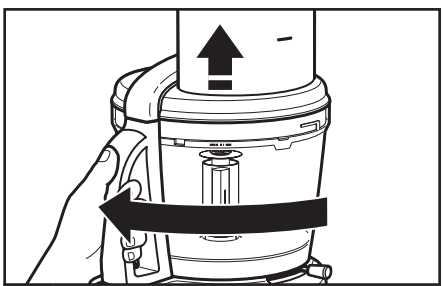


3 To pulse, flip the speed lever to "2" (high), then turn the dial to PULSE to start processing; the dial will automatically go back to "O" (OFF) position to stop. The pulse control allows precise control of the duration and frequency of processing.

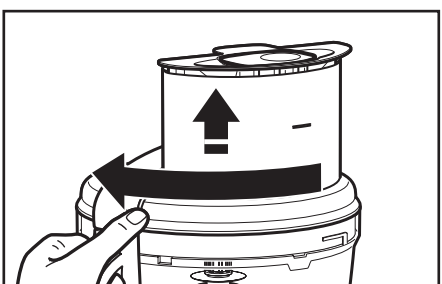
Removing processed foods



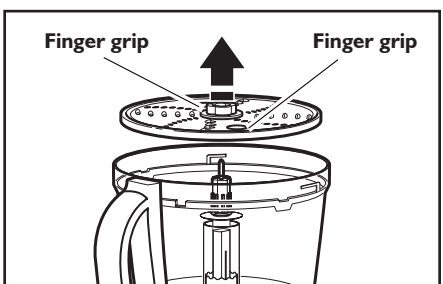
1 Be sure the Food Processor is off and unplugged before disassembling.



2 Turn the work bowl and lift to remove, and then turn and lift the lid.

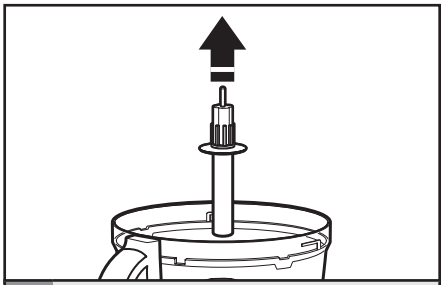


3 Or turn the lid to unlock, as shown, and lift the lid to remove, continuing next steps with bowl still attached to Food Processor.

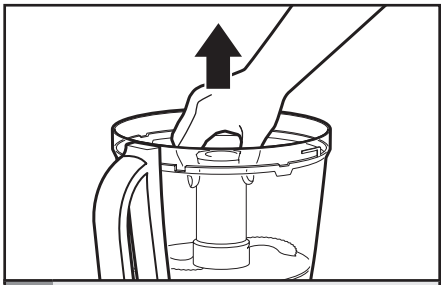


4 If using a disc, remove it. Hold the disc by the 2 finger grips, lift it straight up.

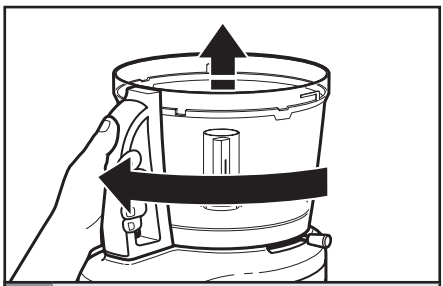
USING YOUR FOOD PROCESSOR



5 If using a disc, remove the adapter.



6 If using a blade, remove by grasping and pulling straight up.

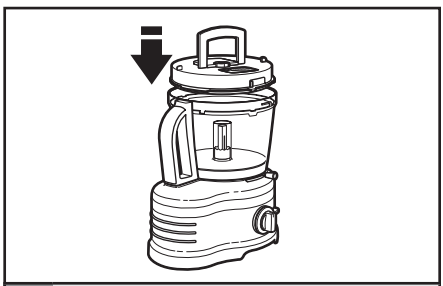


7 Turn the work bowl as shown.
Lift to remove.

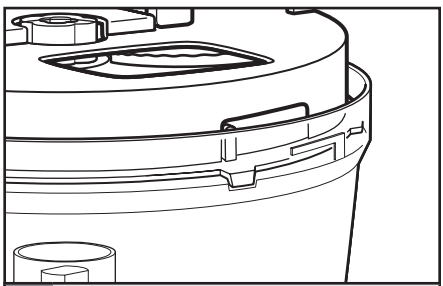
USING YOUR ACCESSORIES

Preparing the dicing kit for first use

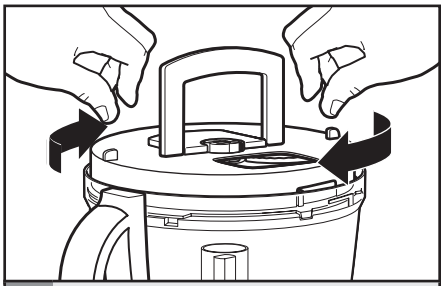
IMPORTANT: Follow these directions in order to properly wash all parts of the dicing kit before using it for the first time.



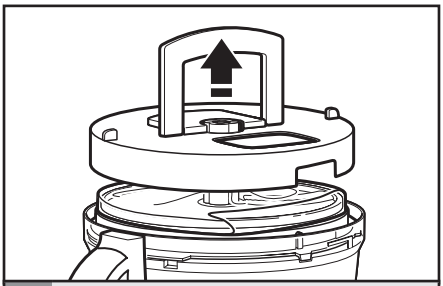
1 Using the handle, place the assembled dicing kit into the work bowl.



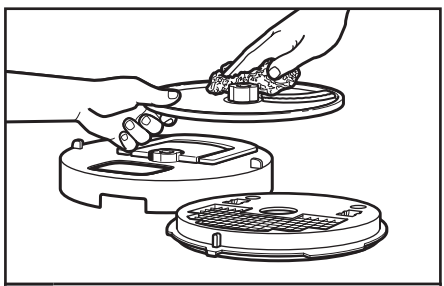
2 When placing the dicing kit in the work bowl, line up the dicing kit's tab with the groove in the work bowl.



3 Rotate the dicing kit lid, using the finger tabs until it unlocks.

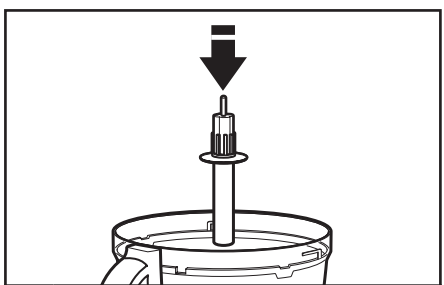


4 Using the handle, remove the dicing kit lid from the dicing kit.

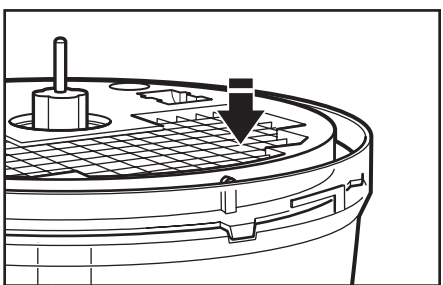


5 Clean each part of the dicing kit with a soft cloth and warm water.

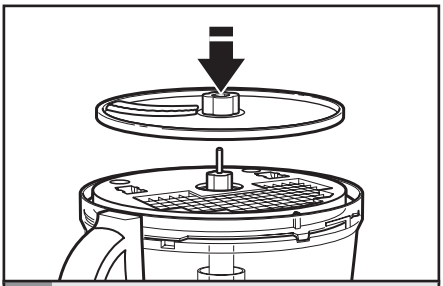
Installing/using the dicing kit



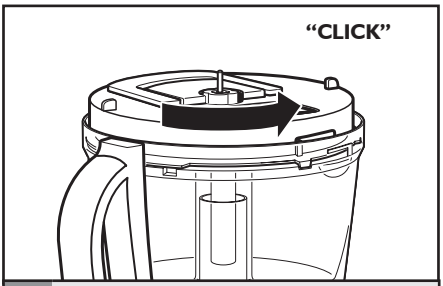
1 Place the disc adapter onto the power shaft.



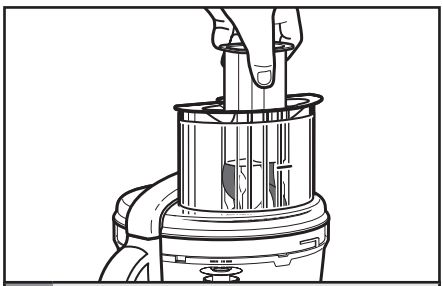
2 Place the ② dicing kit grid, with the grid facing front, and line up the kit's tab with the groove in the work bowl.



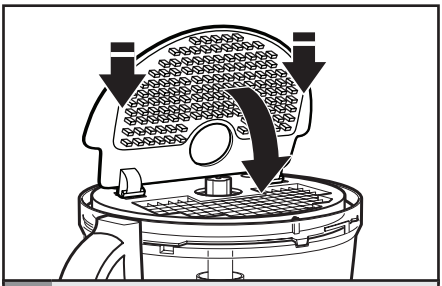
3 Place the ③ dicing kit blade, making sure it is securely seated.



4 Place the ④ dicing kid lid onto the assembled kit with the hole facing front, and lock into place.



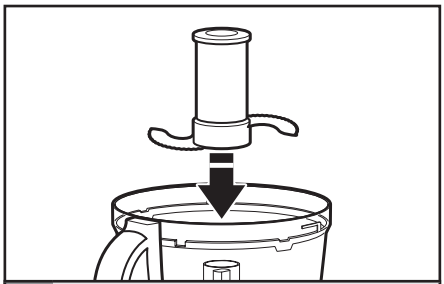
5 Place the lid on the Food Processor and use the medium feed tube to dice the desired items.



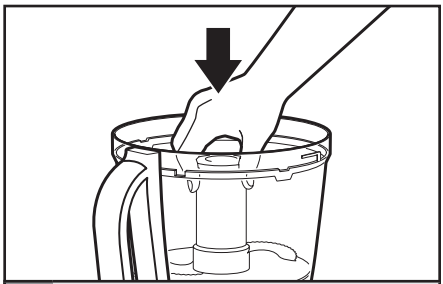
6 After dicing, remove the ④ dicing kid lid and the ③ dicing kit blade, and place the ⑤ dicing kit cleanout tool in the notches on the dicing kit grid, then fold the cleanout tool over into the dicing grid. This will push remaining food out of the grid, enabling you to wash the dicing kit more efficiently.

Installing/removing the multipurpose blade

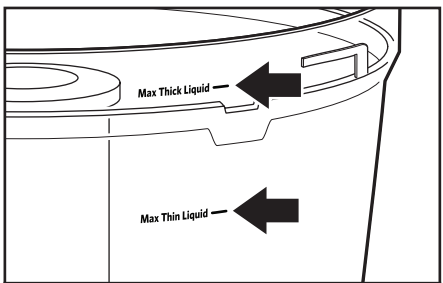
NOTE: The multipurpose blade has a spill resistant seal and can be left in work bowl, or removed before the contents are emptied.



1 Place the blade on the power shaft.



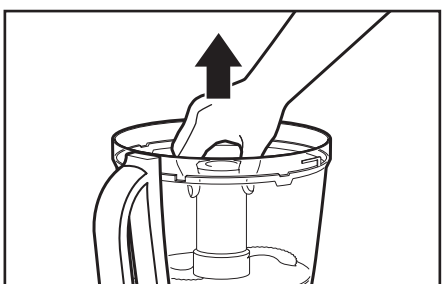
2 Press down firmly on the blade. You will hear a click when the accessory locks into place.



Liquid level graphics on the side of the bowl indicate the maximum recommended levels for thick and thin liquids in the Food Processor.



3 The multipurpose blade has a leak resistant seal, so you may leave the blade in the bowl while pouring out the ingredients.

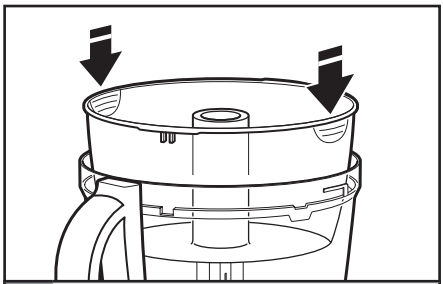


4 Remove the blade by grasping and pulling it straight up.

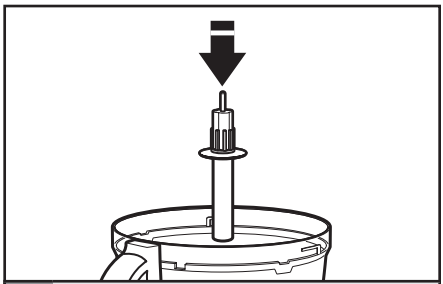
IMPORTANT: Accessory blades can only be used with the work bowl.

Installing/removing the prep bowl

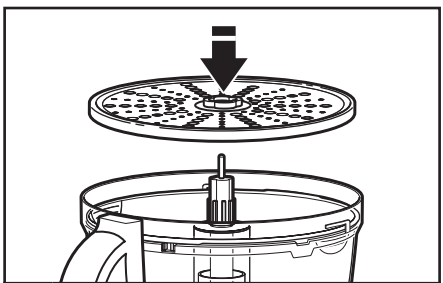
NOTE: The prep bowl can be used only with the discs and the dicing kit.



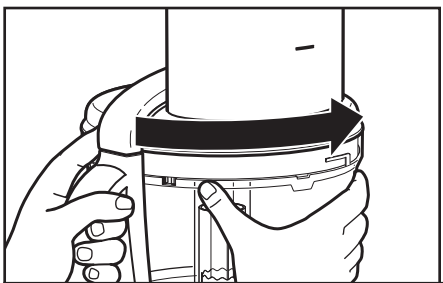
1 To use the prep bowl, place into the work bowl using the two finger grips.



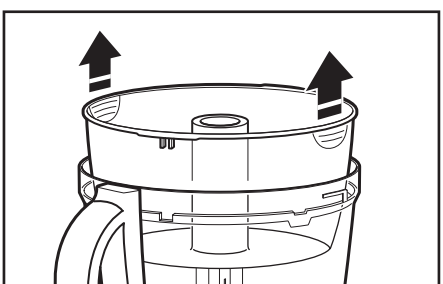
2 Place the adapter on the power shaft.



3 Place the desired disc on the power shaft. Do not use any blades with the prep bowl.



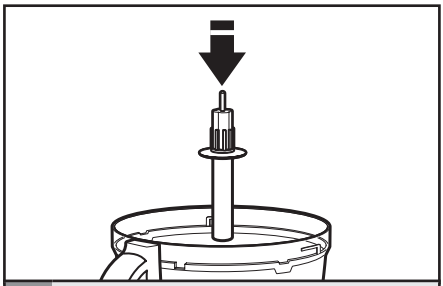
4 Install the lid, aligning the tabs and locking it into place.



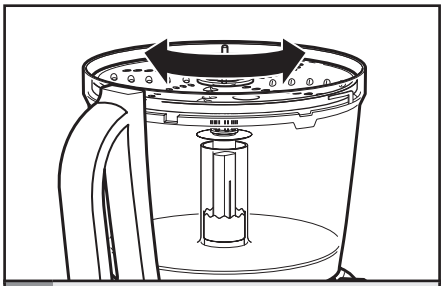
5 After processing, remove the prep bowl using the two finger grips.

IMPORTANT: Discs and adapters must be removed before removing bowls.

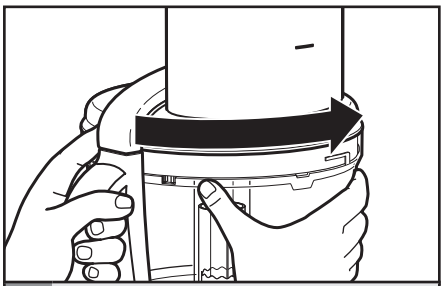
Installing/removing the shredding, french fry, and parmesan discs



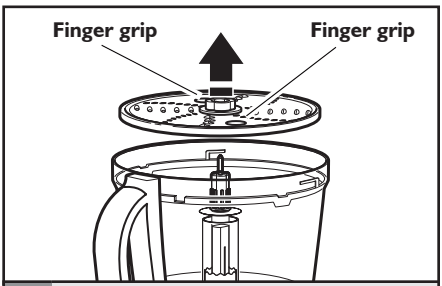
1 Place the adapter on the power shaft.



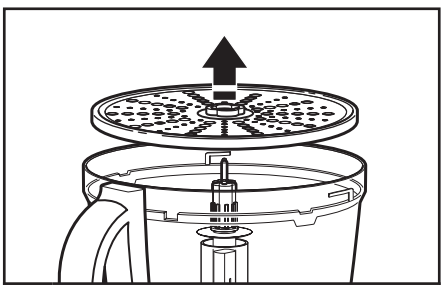
2 Slightly rotate the disc until it drops into place onto the adapter.



3 Install the lid, aligning the tabs and locking it into place.



4 To remove shredding disc and french fry disc, remove the lid and using the 2 finger grips, lift the disc straight up.

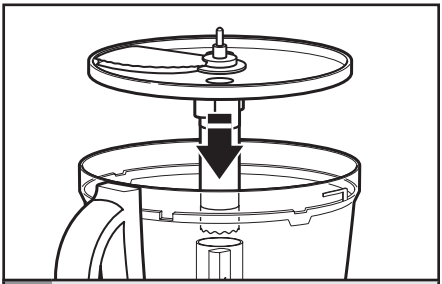


5 To remove the parmesan disc after processing, carefully lift off of adapter.

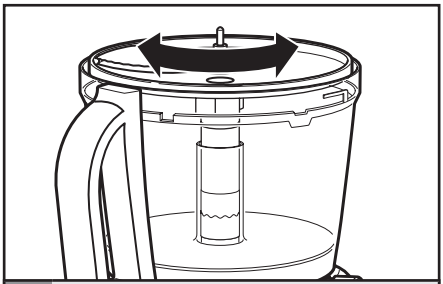
NOTE: The shredding disc is reversible. For coarse shredding, place the side labelled "Medium Shredding" facing up. For fine shredding, place the side labelled "Fine Shredding" facing up.

IMPORTANT: Discs and adapters must be removed before removing bowls.

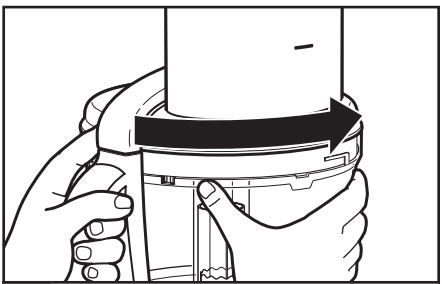
Installing/removing the slicing disc



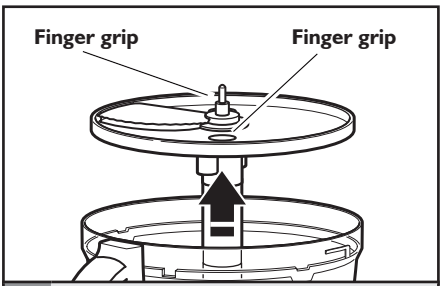
1 Place the disc on the power shaft.



2 Slightly rotate the disc until it drops into place.



3 Install the lid, aligning the tabs and locking it into place.

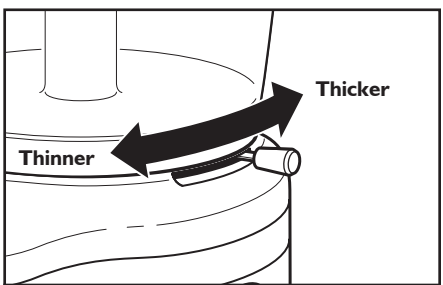


4 To remove slicing disc, remove lid and using the 2 finger grips, lift the disc straight up.

Adjusting the slicing thickness

NOTE: This lever only works with the adjustable slicing disc. Changing thickness settings with other discs or blades installed will have no effect on operation.

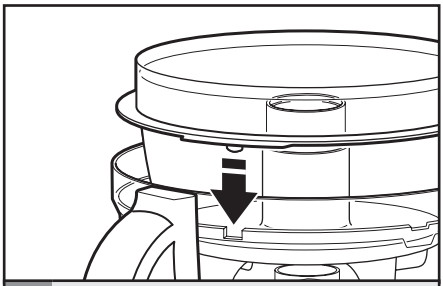
In addition to the position of the lever, it is possible to change the thickness of your slices by changing pressure on the food item when guiding it into the feed tube. Use more pressure for a thicker slice, or use less pressure for a thinner slice.



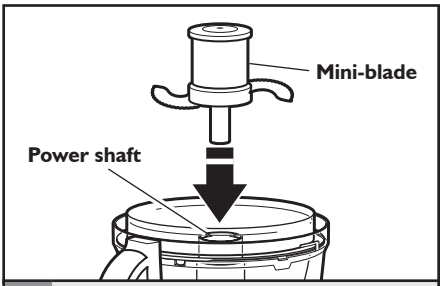
Move lever to select desired thickness.

IMPORTANT: Discs and adapters must be removed before removing bowls.

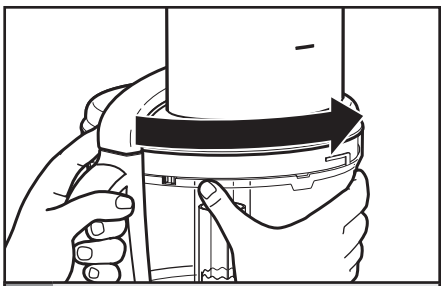
Installing/removing the mini-bowl and mini-blade



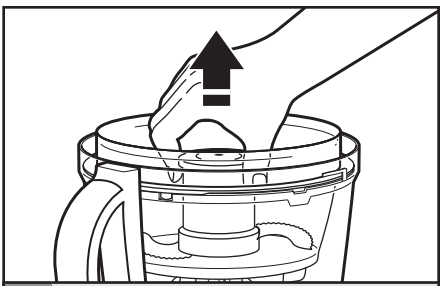
1 Place the mini-bowl inside the work bowl, making sure the tab on the mini-bowl lines up with the notch in the work bowl.



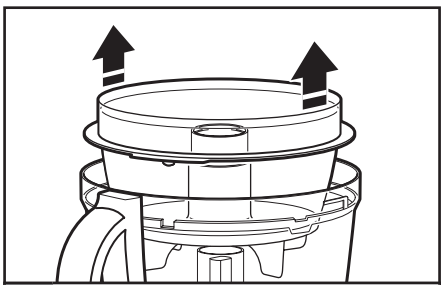
2 Press down firmly on the mini-blade. You will hear a click when it locks into place.



3 Install the lid, aligning the tabs and locking it into place.

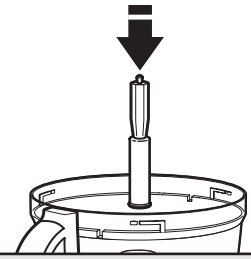


4 Remove the lid. Grasp and pull the mini-blade straight up.

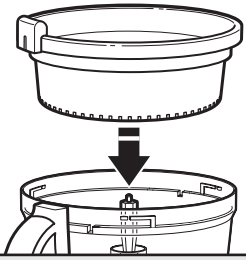


5 Lift the mini-bowl straight up to remove.

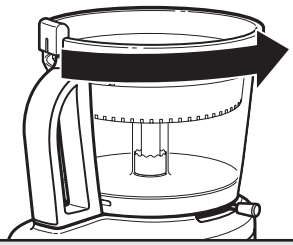
Installing/removing the citrus press



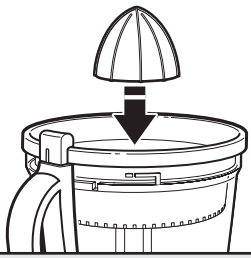
1 Place the citrus press adapter onto the power shaft.



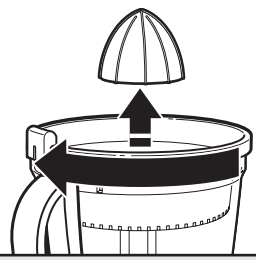
2 Place the strainer basket in the work bowl with the locking clip positioned to the left of the work bowl handle.



3 Turn the basket counter-clockwise until the clip locks into the handle.

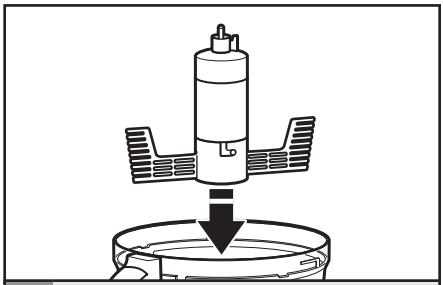


4 Place the cone inside the strainer basket, connecting it to the adapter. It may be necessary to rotate the cone until it drops into place.

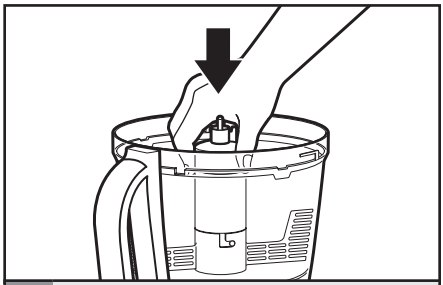


5 After processing, lift cone from strainer basket, turn strainer basket to unlock from the handle, as shown, and lift from the work bowl. Remove the adapter.

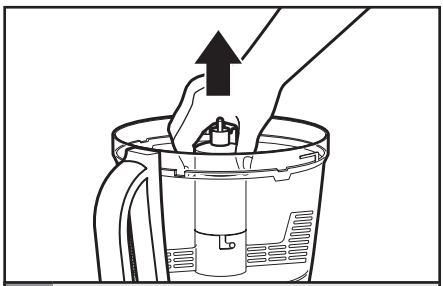
Installing/removing the egg whip or dough blade



1 Place the egg whip or dough blade onto power shaft.



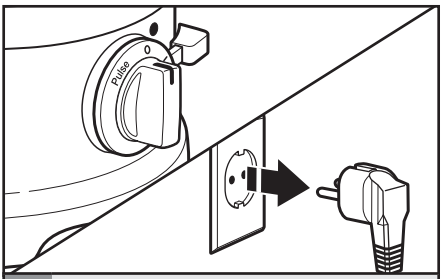
2 Press down firmly on the egg whip or dough blade.



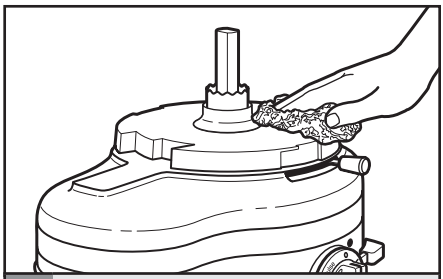
3 After processing, firmly grasp egg whip or dough blade and lift straight up.

CARE AND CLEANING

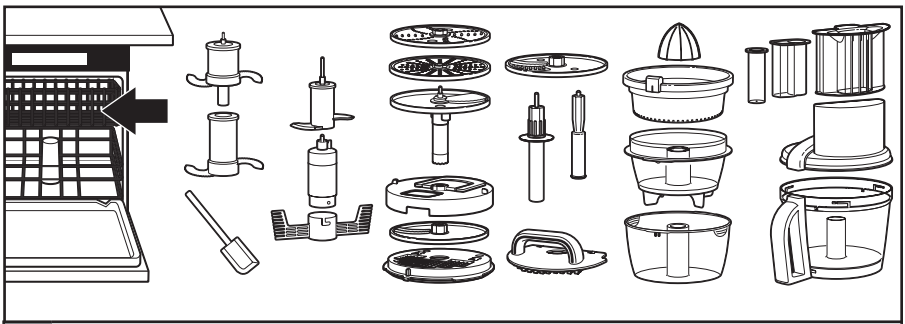
IMPORTANT: Never use abrasive cleansers or scouring pads on the Food Processor. They may scratch or cloud the work bowl and cover.



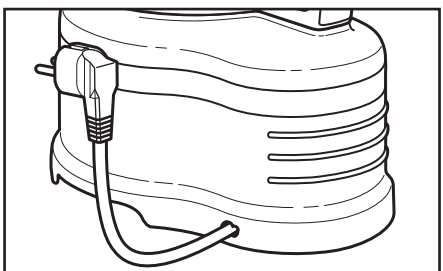
1 Be sure the Food Processor is off and unplugged before disassembling.



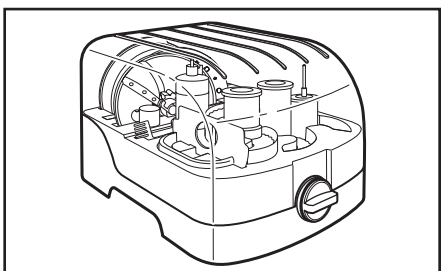
2 Clean the base and cord with a warm, sudsy cloth. Dry with a soft cloth.



3 All the other parts of the Food Processor are dishwasher safe.
- Bowls should be loaded upside down, not on their sides.
- Avoid using high temperature settings such as sanitize or steam settings.

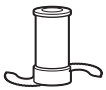


4 To store, push the cord back inside of the Food Processor base.



5 Store discs, shaft, and blades in the provided storage case and in a location out of the reach of children.

Using the multipurpose blade



To chop fresh fruits or vegetables:
Peel, core, and/or remove seeds. Cut food in 1 to 2.5-4 cm (1 1/2-inch) pieces. Process food to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.

To puree cooked fruits and vegetables (except potatoes):
Add 60 ml (1/4 cup) liquid from recipe per 235 ml (1 cup) 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 60 ml (1/4 cup) flour from recipe per 120 ml (1/2 cup) 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 710 ml (3 cups) 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.

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

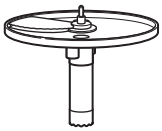
To make bread, cookie, or cracker crumbs:
Break food into 3.5-5 cm (1 1/2 to 2-inch) pieces. Process until fine. For larger pieces, pulse 2 to 3 times, 1 to 2 seconds each time. Then process until fine.

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.

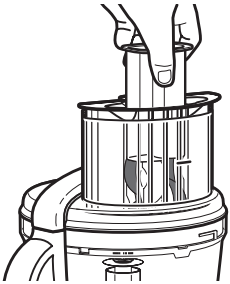
To grate hard cheeses, such as Parmesan and Romano:
Never attempt to process cheese that cannot be pierced with the tip of a sharp knife. You can use the multi-purpose blade to grate hard cheeses. Cut cheese in 2.5 cm (1 inch) pieces. Place in work bowl. Process, using short pulses, until coarsely chopped.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

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

Using a slicing or shredding disc



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. 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.

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. 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.

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.

To shred spinach and other leaves:

Stack leaves. Roll up and stand up in feed tube. Process using even pressure.



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.

Using the dough blade

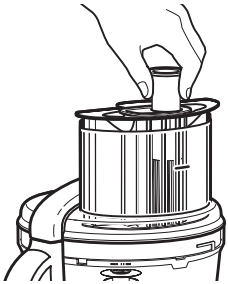


The dough blade is specially designed for mixing and kneading yeast dough quickly and thoroughly. For the best results, do not knead recipes which use more than 500 g (4 cups) of flour.

TIPS FOR GREAT RESULTS

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 liquids, follow the maximum fill levels indicated on the work bowl. When chopping, the work bowl should be no more than 1/3 to 1/2 full. Use the mini-bowl for up to 1 L (4 cups) of liquid or 500 g (4 cups) dry ingredients.
- 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, 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 overchopping. Process nuts and fruits, using short pulses, until blended with other ingredients. Do not overprocess.
- 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 the spatula to remove ingredients from the work bowl.
- If any plastic parts should discolor due to the types of food processed, clean them with lemon juice.
- 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.

TROUBLESHOOTING

NOTE: 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.
- Check to make sure the Food Processor is 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 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.

If the lid 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 drive adapter.

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

WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid Food Processor warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Middle East and Africa : **For Model 5KFP1644: Three years Full Warranty from date of purchase.**	**The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.**	**A. Repairs when Food Processor is used for operations other than normal household food preparation.** **B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/ operation not in accordance with local electrical codes.**

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

© 2014. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE ZUM FOOD PROCESSOR
Wichtige Sicherheitshinweise 34
Elektrische Anforderungen 36
Entsorgung von Elektrogeräten 36

TEILE UND MERKMALE
Teile und Zubehör 37
Übersetzung der englischen Teilebezeichnungen 39
Wahl des richtigen Werkzeugs 41

BEDIENEN DES FOOD PROCESSORS
Anbringen der Arbeitsschüssel 43
Anbringen der Abdeckung und Sicherheitsverriegelung 44
Verwenden des 3-in-1-Einfüllstutzens 44
Verwenden der Geschwindigkeitsregelung 45
Entnehmen der verarbeiteten Zutaten 46

VERWENDEN DES ZUBEHÖRS
Vorbereiten des Würfelzubehörs für die erste Verwendung 47
Einsetzen und Verwenden der Würfelscheibe 48
Einsetzen und Entfernen des Vielzweckmessers 50
Einsetzen und Entfernen der Vorbereitungsschüssel 51
Einsetzen und Entfernen der Reibscheibe, der Schneidscheibe für Pommes frites und der Parmesan-Reibscheibe 52
Einsetzen und Entfernen der Schneidscheibe 53
Einstellen der Schnittstärke 53
Einsetzen und Entfernen von Minischüssel und Minimesser 54
Einsetzen und Entfernen der Zitruspresse 55
Anbringen und Abnehmen von Schneebesen oder Teigmesser 56

PFLEGE UND REINIGUNG 57

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE
Verwenden des Vielzweckmessers 58
Verwenden der Schneid- oder Reibscheibe 59
Verwenden des Teigmessers 59
Nützliche Hinweise 60

PROBLEMBEHEBUNG 61

GARANTIE UND KUNDENDIENST 62

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. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
5. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
6. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
7. Geben Sie die Zutaten nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets den Stößel.

8. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung der Abdeckung zu umgehen.
9. 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.
10. 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.
11. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
12. Betreiben Sie den Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte, es fallen gelassen oder auf andere Art beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
14. 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.
15. Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneiden sowie beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung besonders vorsichtig.
16. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie die Messer oder Scheiben nie auf das Basisteil, ohne den Behälter vorher sorgfältig zu befestigen.

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 herausspritzen können.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Elektrische Anforderungen

Spannung: 220-240 Volt Wechselspannung
Frequenz: 50/60 Hertz
Leistung: 650 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. Keine Adapter verwenden.

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.

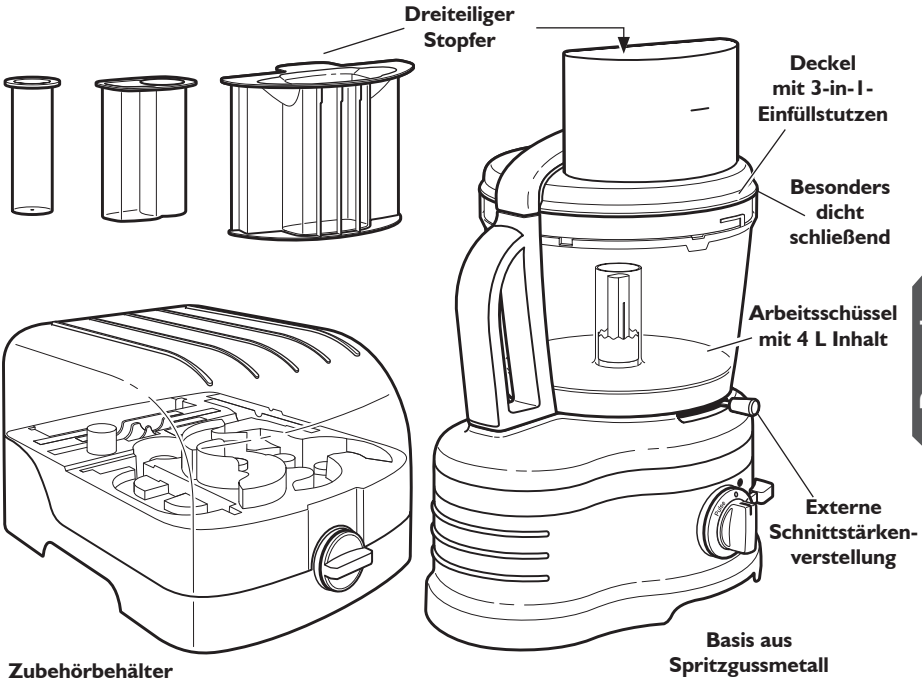
- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Folgen haben.

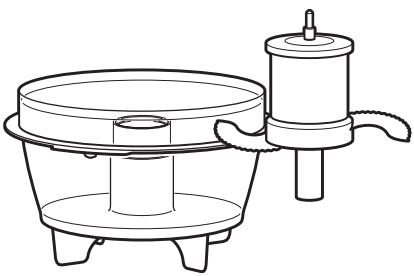
- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Anleitung bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

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.

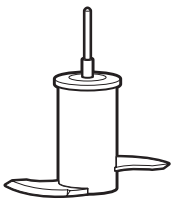
TEILE UND MERKMALE

Teile und Zubehör

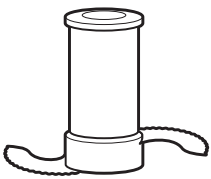




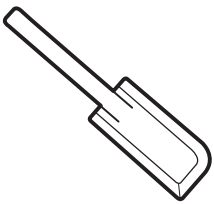
1-L-Minischüssel mit Minimesser



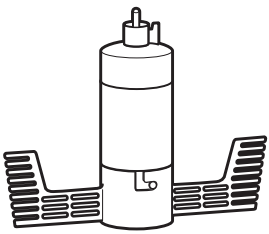
Teigmesser



Vielzweckmesser aus Edelstahl



Spachtel

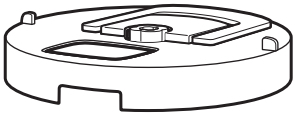


Schneebesen

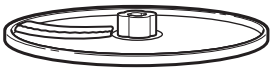
Deutsch

Teile und Zubehör

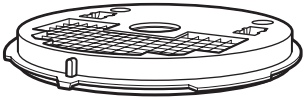
WÜRFELZUBEHÖR



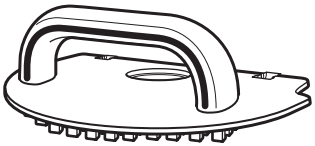
④ **Deckel für das Würfelzubehör**



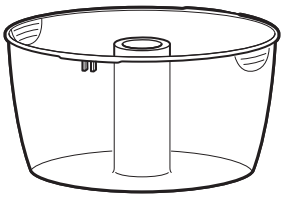
③ **8-mm-Messer für Würfelzubehör**



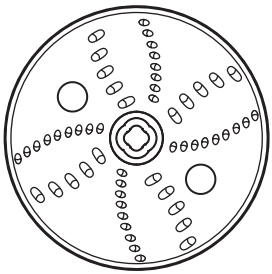
② **Rahmen für Würfelzubehör**



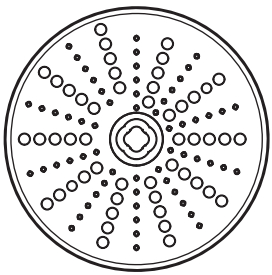
⑤ **Reinigungszubehör für 8-mm-Rahmen**



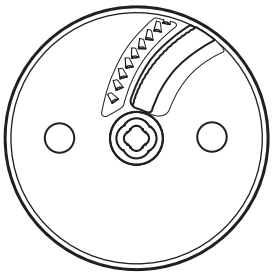
Vorbereitungsschüssel mit 2,4 L Inhalt



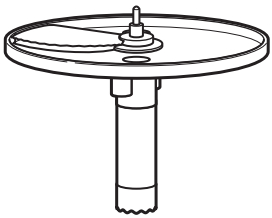
Beidseitig verwendbare Reibscheibe (2 mm und 4 mm)



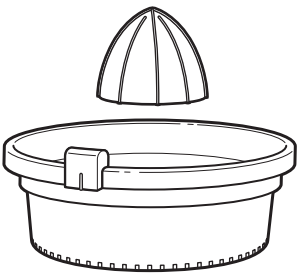
Parmesan-/Eis-Reibscheibe



Schneidscheibe für Pommes frites



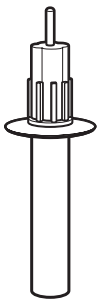
Externe verstellbare Schneidscheibe (dünn bis dick)



Zitruspresse

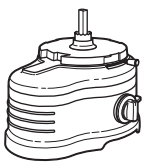
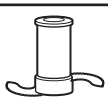
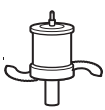
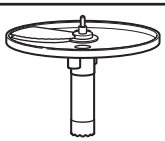


Adapter für Zitruspresse

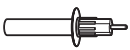
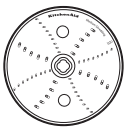
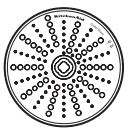
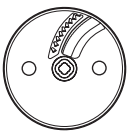


Scheibenadapter

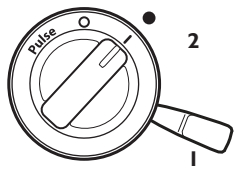
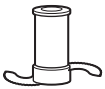
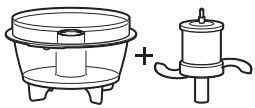
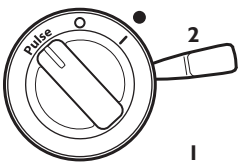
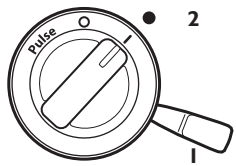
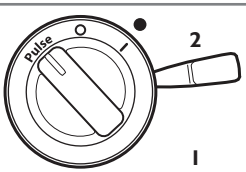
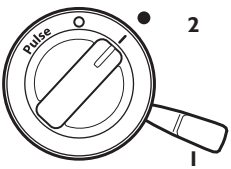
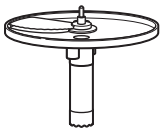
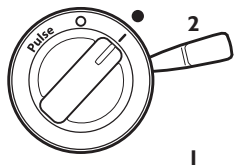
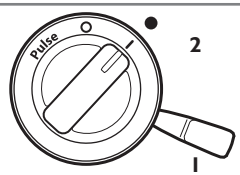
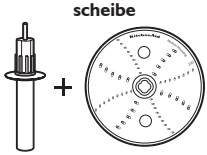
Übersetzung der englischen Teilebezeichnungen

Teil	Englische Bezeichnung	Übersetzung
	CAUTION : Do not open until blades stop	VORSICHT: Vor dem Öffnen warten, bis die Klinge zum Stillstand gekommen ist.
	Feed Chute Max Fill	Max. Füllmenge für Einfüllstutzen
	Max Thick Liquid	Max. Füllmenge für dickflüssige Zutaten
	Max Thin Liquid	Max. Füllmenge für dünnflüssige Zutaten
	BPA FREE	BPA-FREI
	Mini Bowl	Minischüssel
	Max Liquid	Max. Füllmenge für Flüssigkeiten
	BPA FREE	BPA-FREI
	Prep Bowl	Vorbereitungsschüssel
	No Processing Blade	Kein Verarbeitungsmesser
	BPA FREE	BPA-FREI
	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	Teigmesser
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Variable Schneidscheibe (dünn bis dick)

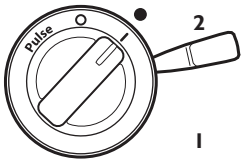
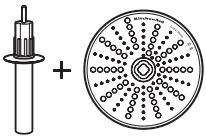
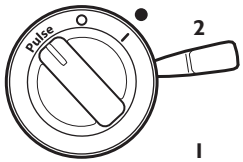
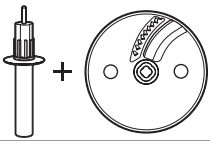
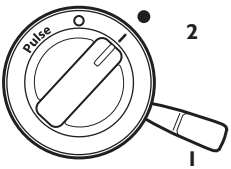
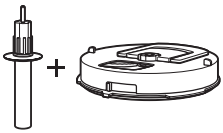
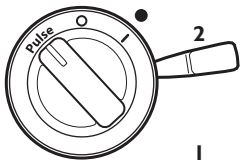
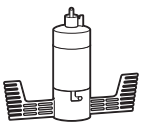
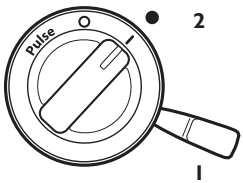
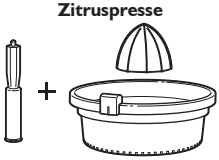
Übersetzung der englischen Teilebezeichnungen

Teil	Englische Bezeichnung	Übersetzung
	Disc Adapter	Scheibenadapter
	Fine Shredding	Feine Reibe
	Medium Shredding	Mittelgrobe Reibe
	Ice Shave	Reibe-/Schabescheibe
	French Fry	Pommes frites-Scheibe
	④ Dicing Kit Lid	④ Deckel für das Würfelzubehör
	Front	Vorderseite
	Twist to lock	Zum verriegeln drehen
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ 8-mm-Messer für Würfelzubehör
	② Dicing Kit Grid	② Rahmen für Würfelzubehör
	8 mm Grid	8-mm-Rahmen
	Front	Vorderseite
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Reinigungszubehör für 8-mm-Rahmen
	Egg Whip	Schneebesen

Wahl des richtigen Werkzeugs

Vorgang	Einstellung	Zutaten	Zubehör
Zerkleinern, Hacken		Gemüse Obst Frische Kräuter Nüsse Fleisch	**Edelstahl-Vielzweckmesser**  **ODER** **Minischüssel und Mini-Vielzweckmesser aus Edelstahl** 
Pürieren			
Mixen		Pesto Soßen Kuchenteig Pastetenteig Sahne	
Kneten		Hefeteig	**Teigmesser aus Kunststoff** 
Dünn schneiden, Dick schneiden		Obst (weich) Kartoffeln Tomaten Gemüse (weich)	**Variable Schneidscheibe** 
		Käse Schokolade Obst (hart) Gemüse (hart)	
Mitteldick reiben, Fein reiben		Gemüse Käse (zuvor 30 min einfrieren) Schokolade Obst (hart)	**Beidseitig verwendbare Reibscheibe** 

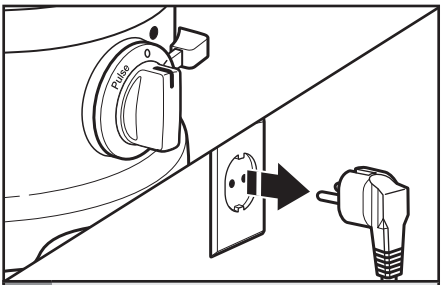
Wahl des richtigen Werkzeugs

Vorgang	Einstellung	Zutaten	Zubehör
Reiben, Schaben		Hartkäse Eis Schokolade	**Reibe-/Schabescheibe** 
Pommes frites		Kartoffeln Festes Gemüse	**Schneidscheibe für Pommes frites** 
Würfeln		Kartoffeln Tomaten Zwiebeln Gurken Obst Gemüse	**8-mm-Würfelzubehör** 
Schlagen		Eier	**Schneebesen** 
Entsaften		Zitrusfrüchte	**Zitruspresse** 

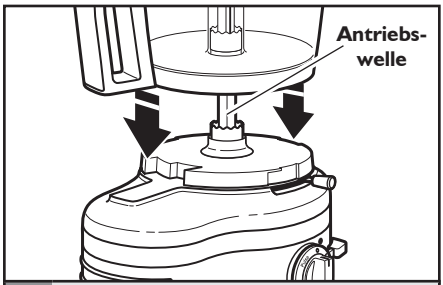
Anbringen der Arbeitsschüssel

Vor dem ersten Verwenden

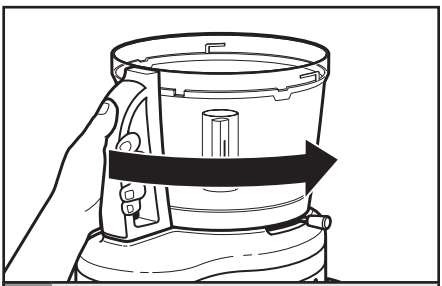
Reinigen Sie alle Teile und das Zubehör des Food Processors, bevor Sie den Food Processor das erste Mal verwenden (siehe „Pflege und Reinigung“).



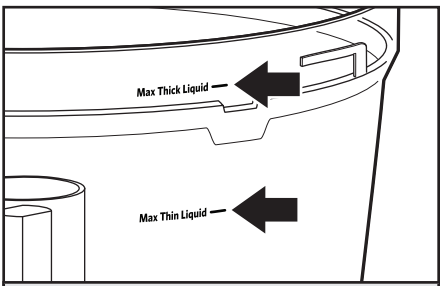
1 Vergewissern Sie sich, dass der Food Processor ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt ist und auf einer ebenen Fläche steht.



2 Setzen Sie die Arbeitsschüssel wie abgebildet auf die Basis.

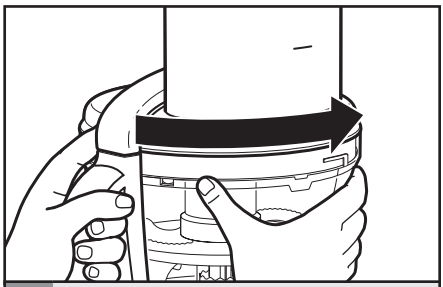


3 Drehen Sie die Arbeitsschüssel, um sie zu verriegeln.

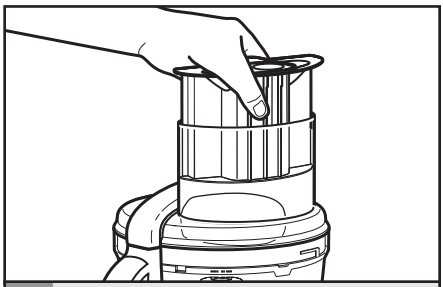


Eine Markierung an der Schüsselseite gibt den empfohlenen Höchststand für dick- und dünnflüssige Zutaten an.

Anbringen der Abdeckung und Sicherheitsverriegelung



1 Setzen Sie die Abdeckung auf die Arbeitsschüssel, indem Sie die Nasen ausrichten und dann verriegeln. Die Spezialdichtung schützt vor Spritzern.



2 Der größte Teil des dreiteiligen Stopfers muss eingesetzt sein, damit der Food Processor funktioniert.

Verwenden des 3-in-1-Einfüllstutzens

⚠ WARNUNG



Gefahr durch rotierende Messerscheibe

Stets den Stößel verwenden.

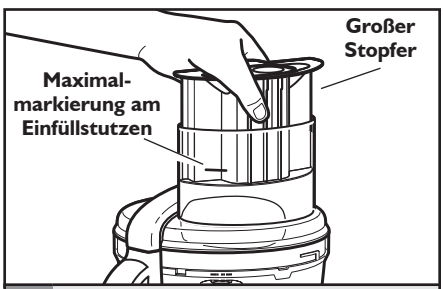
Keine Finger in die Öffnungen stecken.

Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.

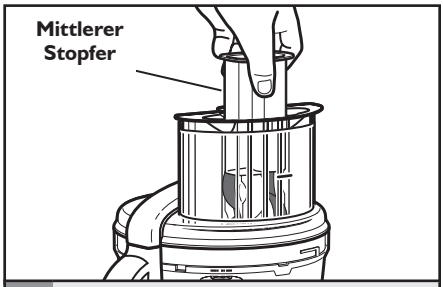
Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.

Vor dem Verwenden

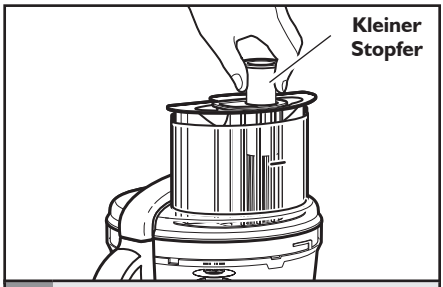
Vor dem Verwenden des Food Processors müssen Arbeitsschüssel, Messer und Abdeckung korrekt auf der Basis des Food Processors angebracht sein.



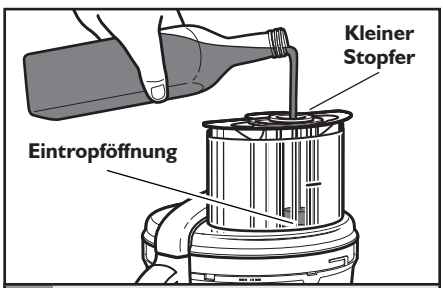
1 Verwenden Sie den Stopfer als Ganzes für den gesamten Einfüllstutzen, um große Zutaten zu verarbeiten.



2 Verwenden Sie den mittelgroßen Stopfer zum Verarbeiten kleinerer Zutaten.



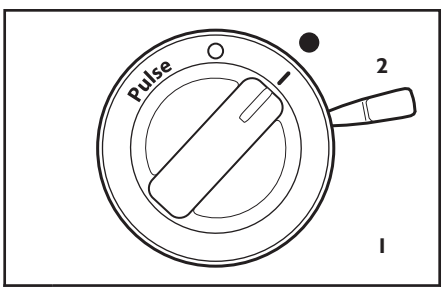
3 Verwenden Sie den kleinen Stopfer zum Schneiden oder Reiben von kleinen und dünnen Zutaten.



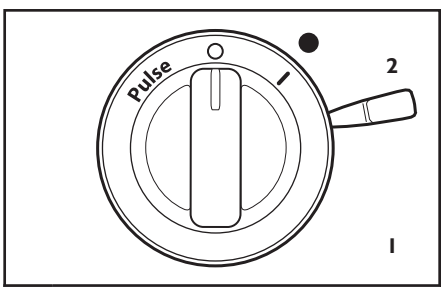
4 Nutzen Sie die Eintropföffnung im kleinen Stopfer, um Öl oder andere Flüssigkeiten langsam in die Arbeitsschüssel zu geben.

Verwenden der Geschwindigkeitsregelung

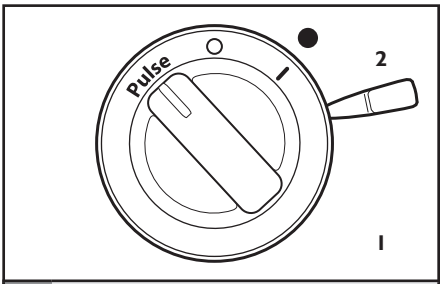
HINWEIS: Falls der Food Processor nicht anläuft, prüfen Sie, ob Arbeitsschüssel und Abdeckung korrekt angebracht und verriegelt sind.



1 Wählen Sie zum Einschalten die obere („2“) oder untere („I“) Einstellung und drehen Sie den Schalter auf „I“ (EIN).

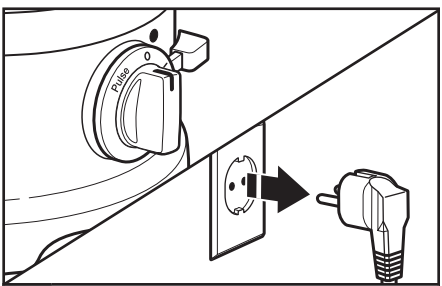


2 Drehen Sie den Schalter zum Ausschalten auf „O“ (AUS).

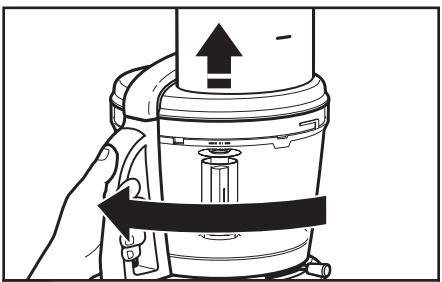


3 Wählen Sie für den Pulsmodus die obere Einstellung („2“) und drehen Sie den Schalter zum Verarbeiten auf „PULSE“. Er springt automatisch in die Stellung „O“ (AUS) zurück. Sie können über die Pulse-Einstellung die Dauer und Häufigkeit der Verarbeitung exakt dosieren.

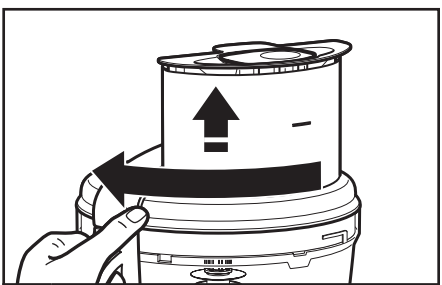
Entnehmen der verarbeiteten Zutaten



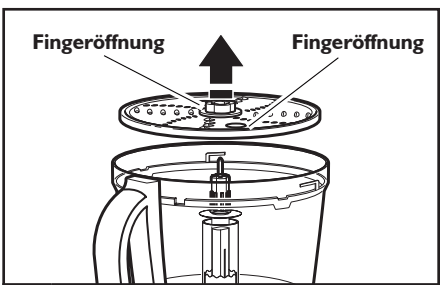
1 Stellen Sie vor dem Demontieren sicher, dass der Food Processor ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist.



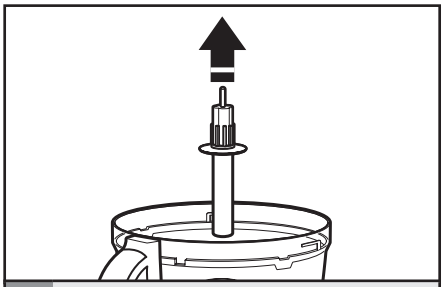
2 Drehen Sie die Arbeitsschüssel zum Entriegeln und heben Sie sie vom Gerät. Verfahren Sie dann ebenso mit der Abdeckung.



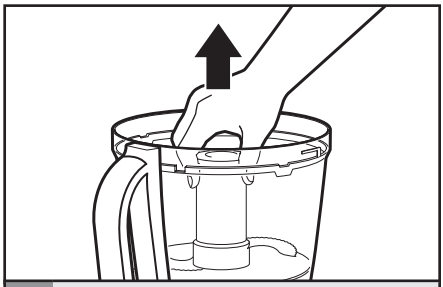
3 Sie können auch die Abdeckung zum Entriegeln drehen (vgl. Abbildung) und sie dann anheben. Die Schüssel bleibt dann für die nächsten Schritte mit dem Food Processor verbunden.



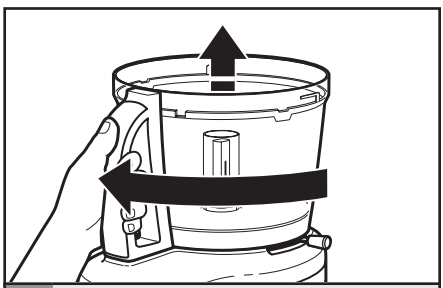
4 Falls Sie eine Scheibe verwenden, entfernen Sie diese. Halten Sie die Scheibe an den beiden Fingeröffnungen und ziehen Sie sie gerade nach oben heraus.



5 Falls Sie eine Scheibe verwenden, entfernen Sie den Adapter.



6 Falls Sie ein Messer verwenden, nehmen Sie dieses ab, indem Sie es gerade nach oben ziehen.

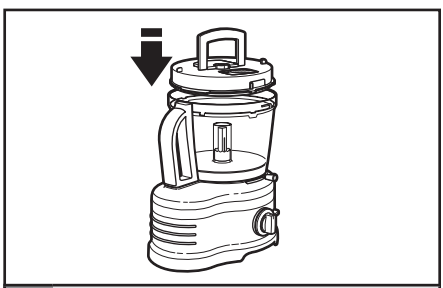


7 Drehen Sie die Arbeitsschüssel wie abgebildet. Heben Sie sie zum Entfernen an.

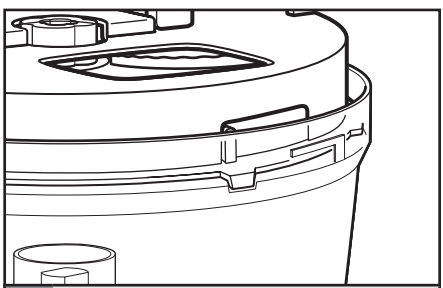
VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

Vorbereiten des Würfelzubehörs für die erste Verwendung

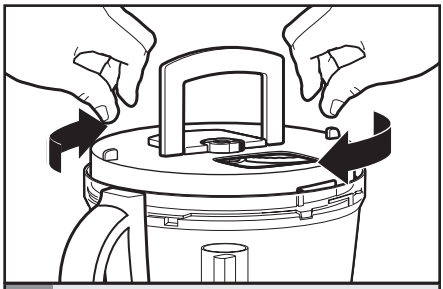
WICHTIG: Halten Sie die richtige Reihenfolge ein, um alle Teile des Würfelzubehörs vor der ersten Verwendung zu säubern.



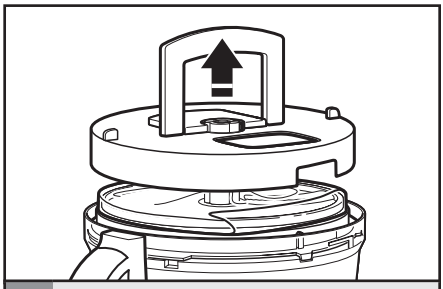
1 Platzieren Sie das montierte Würfelzubehör mithilfe des Griffs in der Arbeitsschüssel.



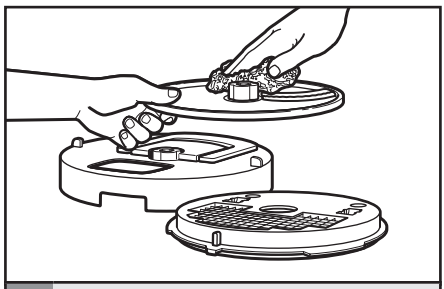
2 Achten Sie beim Einsetzen des Zubehörs in die Arbeitsschüssel darauf, dass die Nasen an den Kerben in der Arbeitsschüssel ausgerichtet sind.



3 Drehen Sie den Deckel des Würfelzubehörs mithilfe der Fingergriffe, bis er entriegelt ist.

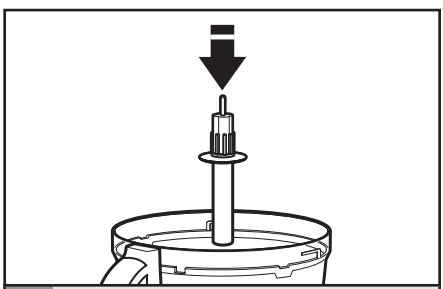


4 Nehmen Sie den Deckel des Würfelzubehörs am Griff vom Würfelzubehör ab.

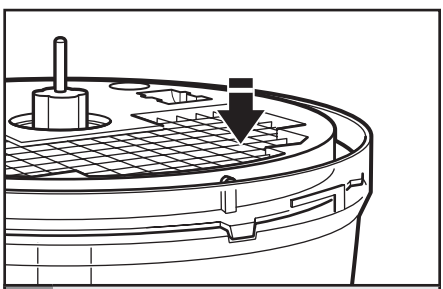


5 Reinigen Sie alle Bestandteile des Würfelzubehörs mit einem weichen Tuch und warmem Wasser.

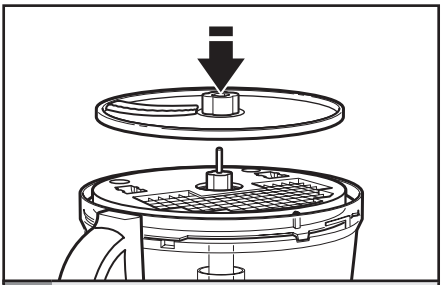
Einsetzen und Verwenden des Würfelzubehörs



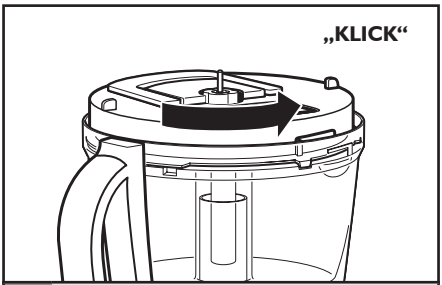
1 Setzen Sie den Scheibenadapter auf die Antriebswelle.



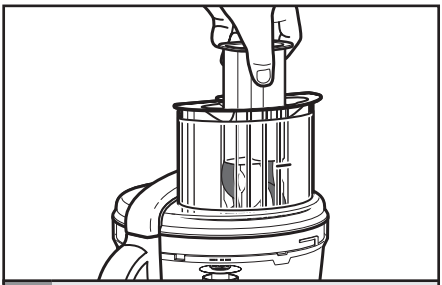
2 Setzen Sie den Rahmen für das Würfelzubehör ② mit dem Gitter nach vorn ein; richten Sie die Nasen des Zubehörs dabei an den Kerben in der Arbeitsschüssel aus.



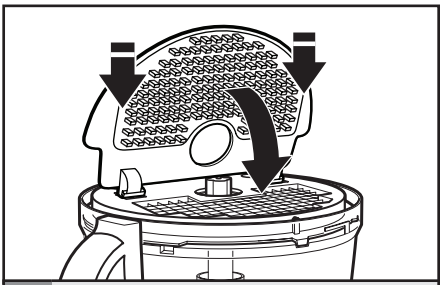
3 Setzen Sie das Messer des Würfelzubehörs ③ ein; achten Sie auf festen Sitz.



4 Setzen Sie den Deckel des Würfelzubehörs ④ auf das montierte Zubehör; die Öffnung muss dabei nach vorn weisen. Verriegeln Sie ihn.



5 Setzen Sie die Abdeckung auf den Food Processor und führen Sie die zu würfelnden Zutaten über den mittleren Einfüllstutzen ein.

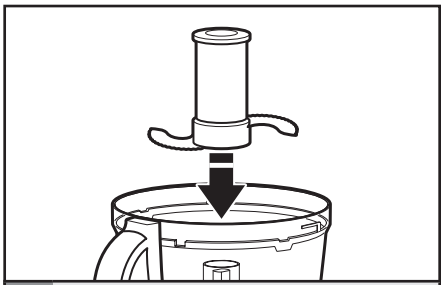


6 Entfernen Sie nach dem Würfeln den Deckel des Würfelzubehörs ④ und das Messer des Würfelzubehörs ③; setzen Sie dann das Reinigungszubehör des Würfelzubehörs ⑤ in die Kerben des Rahmens für das Würfelzubehör ein und klappen Sie das Reinigungszubehör in den Rahmen. Auf diese Weise werden Speisereste aus dem Gitter gedrückt und Sie können das Würfelzubehör einfacher reinigen.

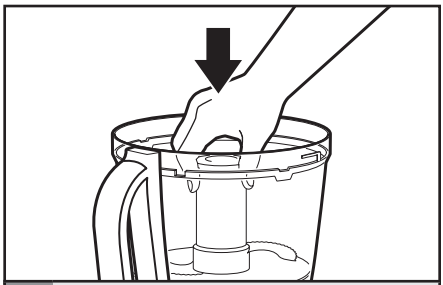
VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

Einsetzen und Entfernen des Vielzweckmessers

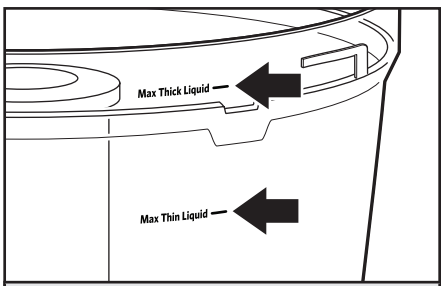
HINWEIS: Das Vielzweckmesser ist mit einer Spritzschutzdichtung ausgestattet und kann vor dem Entleeren der Schüssel aus dieser entfernt werden oder aber darin verbleiben.



1 Setzen Sie das Messer auf die Antriebswelle.



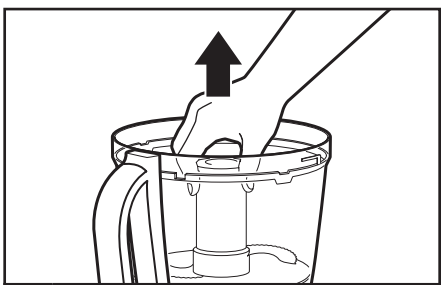
2 Drücken Sie das Messer fest nach unten. Es rastet hörbar ein.



Eine Markierung an der Schüsselseite gibt den empfohlenen Höchstfüllstand für dick- und dünnflüssige Zutaten an.



3 Das Vielzweckmesser ist mit einer Dichtung ausgestattet, damit Sie es beim Ausgießen der Zutaten in der Schüssel belassen können.

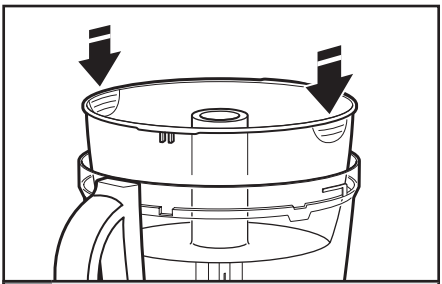


4 Entfernen Sie das Messer, indem Sie es greifen und gerade nach oben herausziehen.

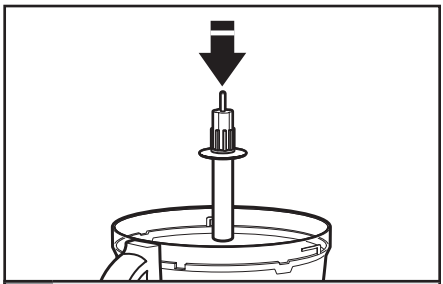
WICHTIG: Die Zubehörmesser können nur in der Arbeitsschüssel verwendet werden.

Einsetzen und Entfernen der Vorbereitungsschüssel

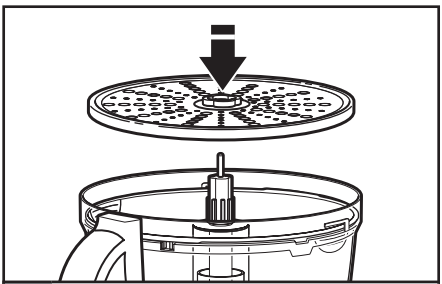
HINWEIS: Die Vorbereitungsschüssel kann nur mit den Scheiben und dem Würfelzubehör verwendet werden.



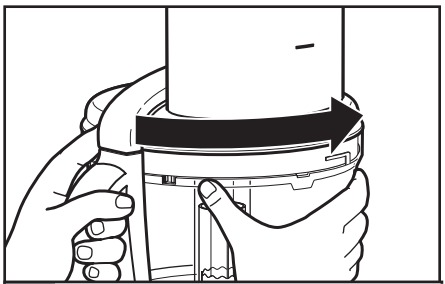
1 Um die Vorbereitungsschüssel zu verwenden, setzen Sie sie mithilfe der beiden Griffbereiche in die Arbeitsschüssel ein.



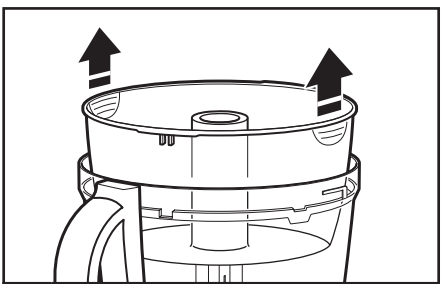
2 Setzen Sie den Adapter auf die Antriebswelle.



3 Setzen Sie die gewünschte Scheibe auf die Antriebswelle. Verwenden Sie keine Messer in der Vorbereitungsschüssel.



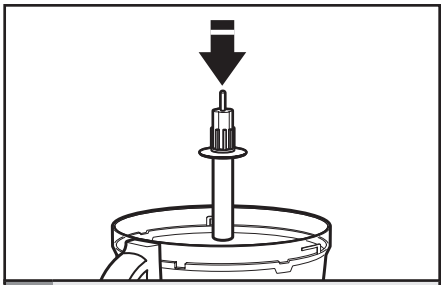
4 Setzen Sie die Abdeckung auf die Arbeitsschüssel, indem Sie die Nasen ausrichten und dann verriegeln.



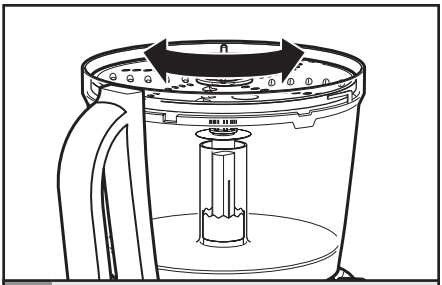
5 Entfernen Sie nach der Verarbeitung die Vorbereitungsschüssel mithilfe der beiden Griffbereiche.

WICHTIG: Scheiben und Adapter müssen vor dem Entfernen von Schüsseln herausgenommen werden.

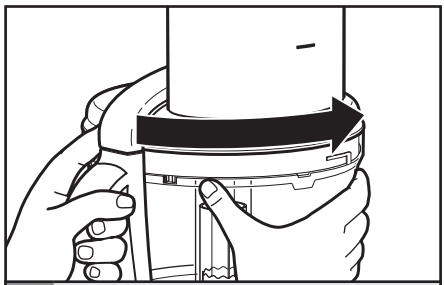
Einsetzen und Entfernen der Reibscheibe, der Schneidscheibe für Pommes frites und der Parmesan-Reibscheibe



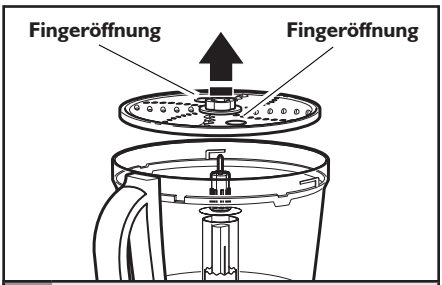
1 Setzen Sie den Adapter auf die Antriebswelle.



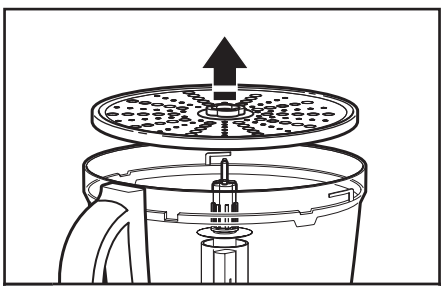
2 Drehen Sie die Scheibe ein wenig, bis sie auf dem Adapter in Position rutscht.



3 Setzen Sie die Abdeckung auf die Arbeitsschüssel, indem Sie die Nasen ausrichten und dann verriegeln.



4 Zum Entnehmen der Reibscheibe und der Schneidscheibe für Pommes frites müssen Sie den Deckel abnehmen und die Scheibe mithilfe der beiden Fingeröffnungen gerade nach oben herausziehen.



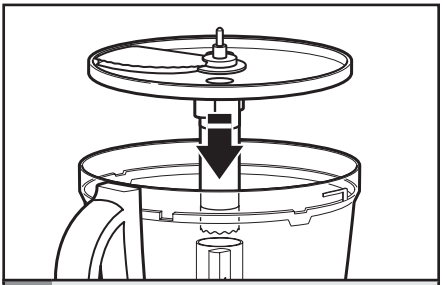
5 Heben Sie die Parmesan-Reibscheibe nach der Verarbeitung vorsichtig vom Adapter.

HINWEIS: Die Reibscheibe kann beidseitig verwendet werden. Für grobes Reiben muss die Seite mit dem Hinweis „Medium Shredding“ (mittelgrobe Reibe) nach oben zeigen. Für feines Reiben muss die Seite mit dem Hinweis „Fine Shredding“ (feine Reibe) nach oben zeigen.

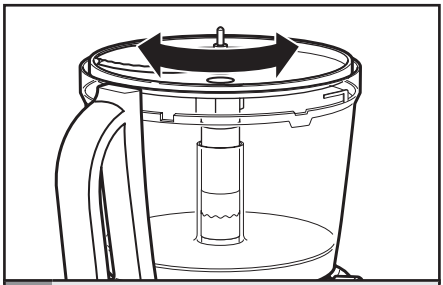
WICHTIG: Scheiben und Adapter müssen vor dem Entfernen von Schüsseln herausgenommen werden.

VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

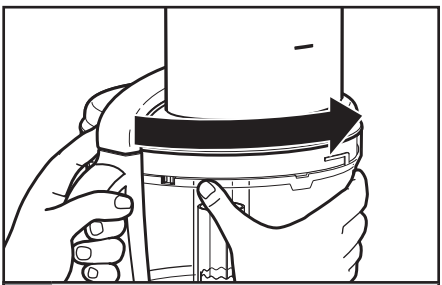
Einsetzen und Entfernen der Schneidscheibe



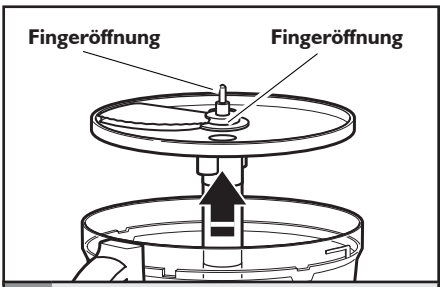
1 Setzen Sie die Scheibe auf die Antriebswelle.



2 Drehen Sie die Scheibe ein wenig, bis sie in Position rutscht.



3 Setzen Sie die Abdeckung auf die Arbeitsschüssel, indem Sie die Nasen ausrichten und dann verriegeln.

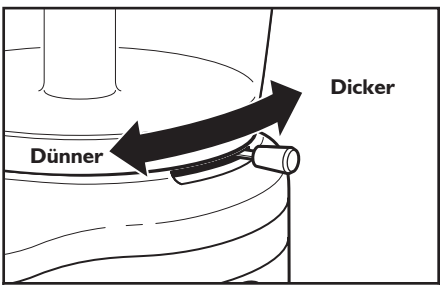


4 Zum Entnehmen der Schneidscheibe müssen Sie den Deckel abnehmen und die Scheibe mithilfe der beiden Fingeröffnungen gerade nach oben herausziehen.

Einstellen der Schnittstärke

HINWEIS: Der Hebel funktioniert nur in Verbindung mit der variablen Schneidscheibe. Bei anderen Scheiben oder Messern hat er keine Auswirkung.

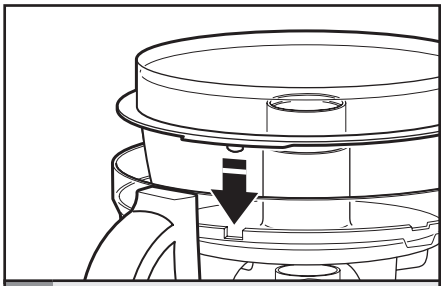
Sie können die Schnittstärke nicht nur über den Hebel, sondern auch über den Druck, mit dem Sie die Zutaten zuführen, beeinflussen. Mehr Druck führt zu dickeren Scheiben, weniger Druck zu dünneren Scheiben.



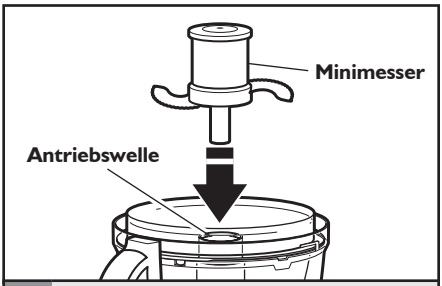
Wählen Sie mit dem Hebel die gewünschte Dicke.

WICHTIG: Scheiben und Adapter müssen vor dem Entfernen von Schüsseln herausgenommen werden.

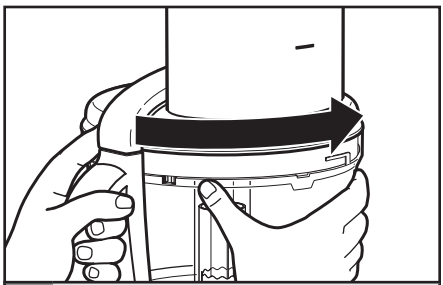
Einsetzen und Entfernen von Minischüssel und Minimesser



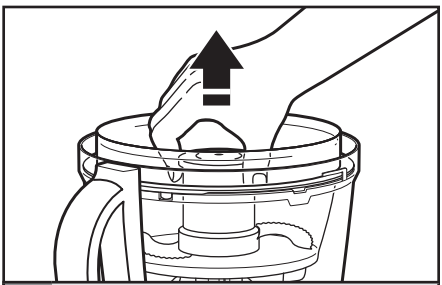
1 Setzen Sie die Minischüssel in die Arbeitsschüssel; achten Sie darauf, dass die Nase der Minischüssel mit der Kerbe der Arbeitsschüssel übereinstimmt.



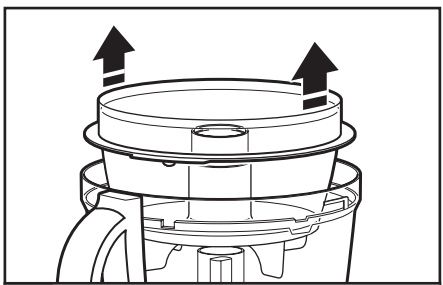
2 Drücken Sie das Minimesser fest nach unten. Es rastet hörbar ein.



3 Setzen Sie die Abdeckung auf die Arbeitsschüssel, indem Sie die Nasen ausrichten und dann verriegeln.

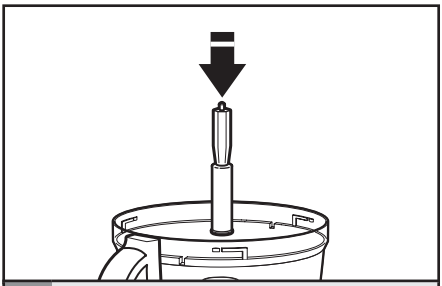


4 Entfernen Sie die Abdeckung. Greifen Sie das Minimesser und ziehen Sie es gerade nach oben heraus.

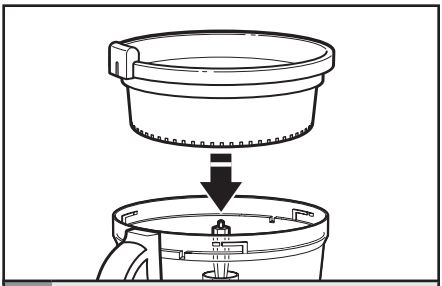


5 Nehmen Sie die Minischüssel heraus.

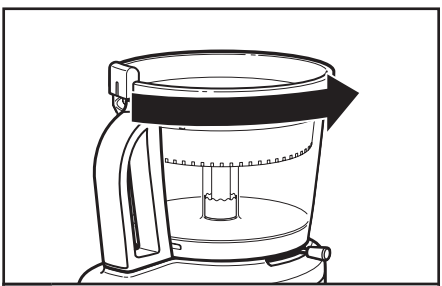
Einsetzen und Entfernen der Zitruspresse



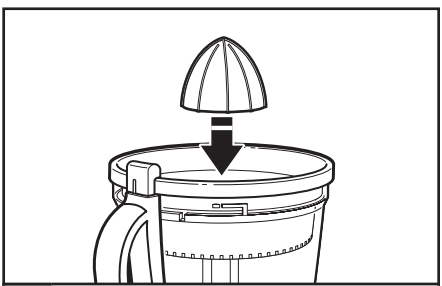
1 Setzen Sie den Adapter für die Zitruspresse auf die Antriebswelle.



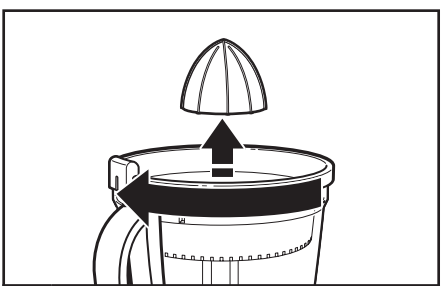
2 Setzen Sie den Durchschlag so in die Arbeitsschüssel, dass der Verriegelungsclip sich ein wenig links vom Schüsselgriff befindet.



3 Drehen Sie den Durchschlag gegen den Uhrzeigersinn, bis der Clip im Griff einrastet.

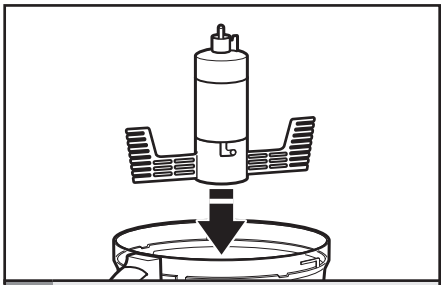


4 Setzen Sie den Kegel so in den Durchschlag, dass er mit dem Adapter verbunden ist. Möglicherweise müssen Sie den Kegel drehen, damit er vollständig in Position rutscht.

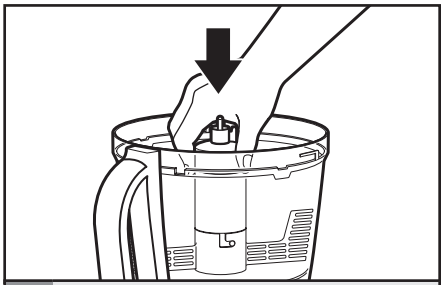


5 Heben Sie den Kegel nach dem Verarbeiten vom Durchschlag ab, drehen Sie den Durchschlag, um ihn aus dem Griff zu lösen (siehe Abbildung) und heben Sie ihn aus der Arbeitsschüssel heraus. Entfernen Sie den Adapter.

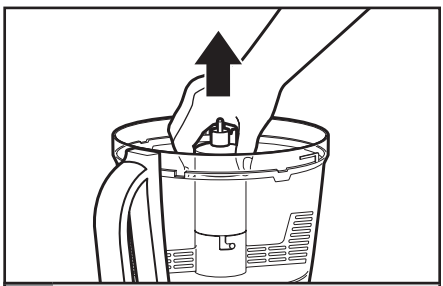
Anbringen und Abnehmen von Schneebesen oder Teigmesser



1 Setzen Sie Schneebesen oder Teigmesser auf die Antriebswelle.



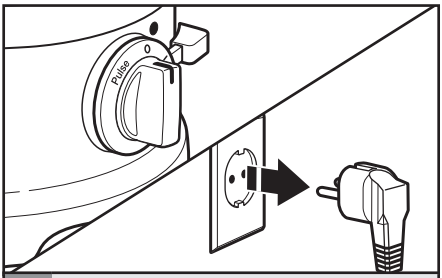
2 Drücken Sie Schneebesen oder Teigmesser fest nach unten.



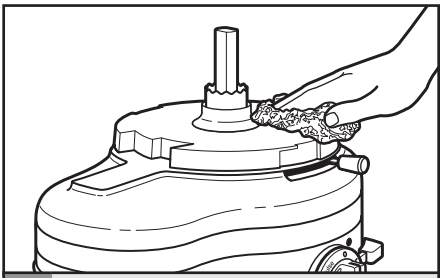
3 Greifen Sie Schneebesen oder Teigmesser nach der Verarbeitung fest und ziehen Sie das Zubehör gerade nach oben ab.

PFLEGE UND REINIGUNG

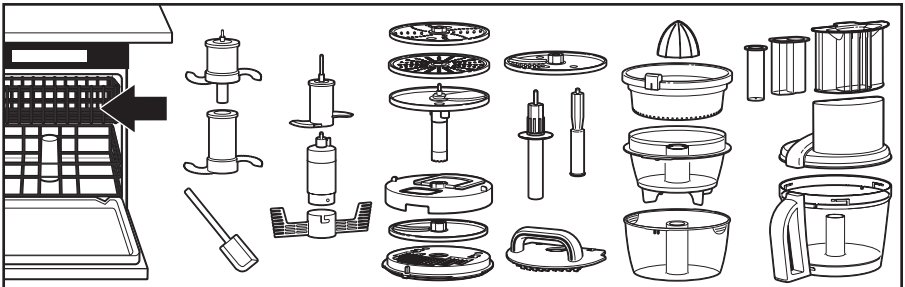
WICHTIG: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads zum Reinigen des Food Processors. Diese könnten die Schüssel und die Abdeckung zerkratzen oder trübe machen.



1 Stellen Sie vor dem Demontieren sicher, dass der Food Processor ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist.

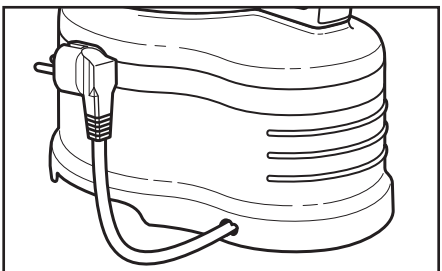


2 Reinigen Sie die Basis und das Kabel mit einem feuchtwarmen Tuch. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab.

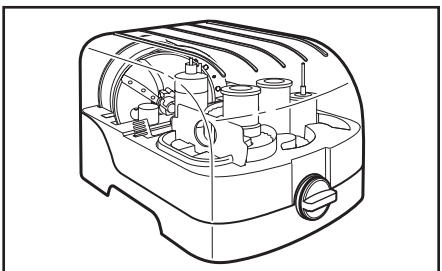


3 Alle anderen Teile des Food Processors sind spülmaschinengeeignet.

- Schüsseln sollten stets kopfüber in die Maschine gelegt werden, niemals auf der Seite.
- Verwenden Sie keine hohen Temperaturen (zum Beispiel zum Desinfizieren oder für Heißdampf).

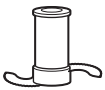


4 Sie können das Kabel in der Basis des Food Processor aufbewahren.



5 Bewahren Sie Scheiben, Wellen und Messer stets im mitgelieferten Behälter und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Verwenden des Vielzweckmessers



Zerkleinern von frischem Obst und Gemüse:
Schälen, entkernen bzw. Samen entfernen. Zutaten in 1 bis 2,5–4 cm große Stücke zerschneiden. Zutaten mit kurzen Puls-Stößen á 1 bis 2 Sekunden auf gewünschte Größe zerkleinern. Gegebenenfalls die Seiten der Schüssel sauber kratzen.

Pürieren von gekochtem Obst und Gemüse (ausgenommen Kartoffeln):
Pro 235 mL Zutaten 60 mL Flüssigkeit aus dem Rezept hinzufügen. Zutaten mit kurzen Puls-Stößen verarbeiten, bis sie fein gehackt sind. Anschließend solange verarbeiten, bis die gewünschte Textur 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 farbigen Teile (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 Textur verarbeiten. Für eine gröbere Textur geringere Mengen mit 1 oder 2 Puls-Stößen á 1 bis 2 Sekunden verarbeiten. Für eine feinere Textur mehr Puls-Stöße verwenden. Für Nussbutter solange verarbeiten, bis die Masse glatt ist. Speise im Kühlschrank aufbewahren.

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.

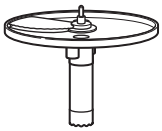
Zubereiten von Brot, Keksen oder Cracker-Krümeln:
Zutaten in 3,5 bis 5 cm große Stücke zerbrechen. Nach Wunsch verarbeiten. Für größere Stücke 2 bis 3 Mal für je 1 bis 2 Sekunden im Puls-Modus verarbeiten. Anschließend nach Wunsch verarbeiten.

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. Heiße Flüssigkeit bei laufendem Gerät durch den Einfüllstutzen schütten. Verarbeiten, bis die Masse glatt ist.

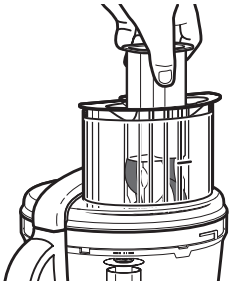
Reiben von hartem Käse wie Parmesan und Romano:
Niemals Käse verarbeiten, der einer scharfen Messerspitze widersteht. Das Vielzweckmesser kann zum Reiben von hartem Käse verwendet werden. Käse in 2,5 cm große Stücke zerschneiden. In Arbeitsschüssel geben. Mit kurzen Puls-Stößen verarbeiten, bis er grob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

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

Verwenden der Schneid- oder Reibscheibe



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



Zutaten schneiden, damit sie senkrecht oder waagerecht durch den Einfüllstutzen passen. Stutzen so befüllen, dass die Zutaten nicht durchrutschen. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.
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. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.

Schneiden oder Reiben von kleinem Obst und Gemüse, beispielsweise Erdbeeren, Pilzen und Radieschen:
Zutaten senkrecht oder waagerecht in den Einfüllstutzen schichten. Stutzen so füllen, dass die Zutaten nicht durchrutschen. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.
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.
Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.

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. Mit festem, gleichmäßigem Druck verarbeiten.

Reiben von Spinat und anderen Blättern:
Blätter stapeln. Zusammenrollen und aufrecht in den Stutzen geben. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.



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. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.

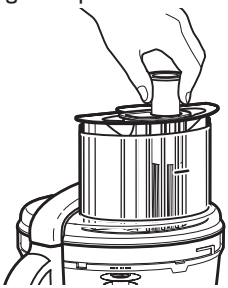
Verwenden des Teigmessers



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 500 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. Beachten Sie bei Flüssigkeiten die Maximalmarkierungen in der Arbeitsschüssel. Beim Zerhacken sollte die Arbeitsschüssel zu maximal 1/3 bis 1/2 gefüllt sein. Die Minischüssel ist für eine Menge von 1 L Flüssigkeit oder 500 g (ca. 4 Tassen) 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 Schneidergebnisse 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 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. Verarbeiten Sie Speisen nicht zu stark.
- 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.
- 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 Puls-Taste 1 bis 2 Sekunden lang, damit die Reste vom Messer geschleudert werden.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

- Legen Sie die Abdeckung nach dem Abnehmen mit der Oberseite auf die Arbeitsfläche. So bleibt diese sauber.
- Verwenden Sie den 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.

PROBLEMBEHEBUNG

HINWEIS: 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. Der große Stopfer muss im Einfüllstutzen stecken.
- Wenn Sie den großen Einfüllstutzen verwenden, dürfen die Zutaten nicht über die Maximalmarkierung am Stutzen hinausragen.
- Prüfen Sie, ob der Food Processor mit einer Steckdose verbunden ist.
- 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 Adapter 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.

Die Abdeckung 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 Antriebsadapter sitzen.

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

GARANTIE UND KUNDENDIENST

KitchenAid-Garantie für Fliehkraft-Entsafter

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: **Für Modell 5KFP1644: Drei Jahre Komplett-garantie ab dem Kaufdatum.**	**Ersatzteile und Arbeits-kosten, 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 64
Alimentation 66
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques 66

PIÈCES ET FONCTIONS
Pièces et accessoires 67
Traduction des inscriptions en anglais figurant sur les pièces 69
Choisir les accessoires adéquats 71

UTILISATION DU ROBOT MÉNAGER
Fixation du bol de travail 73
Fixation du couvercle et verrouillage de sécurité 74
Utilisation du goulot trois en un 74
Utilisation des vitesses 75
Retrait des aliments une fois transformés 76

UTILISATION DES ACCESSOIRES
Préparation du kit de découpage en dés pour sa première utilisation 77
Installation/retrait du kit de découpage en dés 78
Installation/retrait de la lame polyvalente 80
Installation/retrait du bol de préparation 81
Installation/retrait des disques à râper, à trancher pour frites et à râper le parmesan 82
Installation/retrait du disque à trancher 83
Réglage de l'épaisseur de tranchage 83
Installation/retrait du mini-bol et de la mini-lame 84
Installation/retrait du presse agrumes 85
Installation/retrait du fouet à œufs ou de la lame de pétrissage 86

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 87

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX
Utilisation de la lame polyvalente 88
Utilisation des disques à trancher ou à râper 89
Utilisation de la lame de pétrissage 89
Conseils utiles 90

DÉPANNAGE 91

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE 92

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. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
4. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
5. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du plan de travail.
6. Veillez à fixer correctement le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
7. N'introduisez jamais à la main des aliments dans l'appareil. Utilisez toujours le poussoir prévu à cet effet.

8. Ne forcez pas le mécanisme de verrouillage du couvercle.
9. 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.
10. 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.
11. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
12. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation électrique ou la 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.
13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
14. 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.
15. Les lames sont très coupantes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez, lorsque vous videz le bol ou lors du nettoyage.
16. 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.

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 des liquides chauds dans le robot ménager, ils peuvent être rejetés de l'appareil suite à une vaporisation soudaine.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Alimentation

Tension : 220-240 Volts A.C.
Fréquence : 50 / 60 Hertz
Puissance : 650 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. N'utilisez pas d'adaptateur.

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

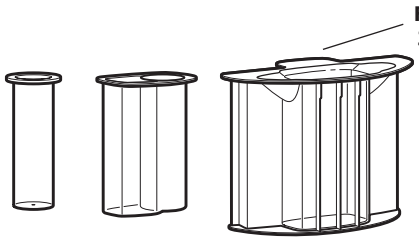
- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/EU concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

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

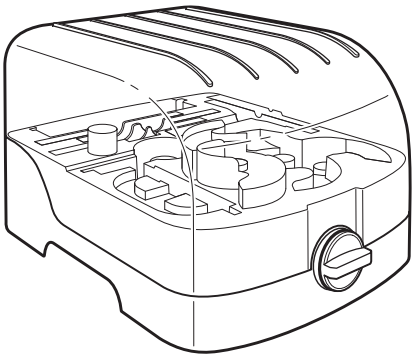
- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipement

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.

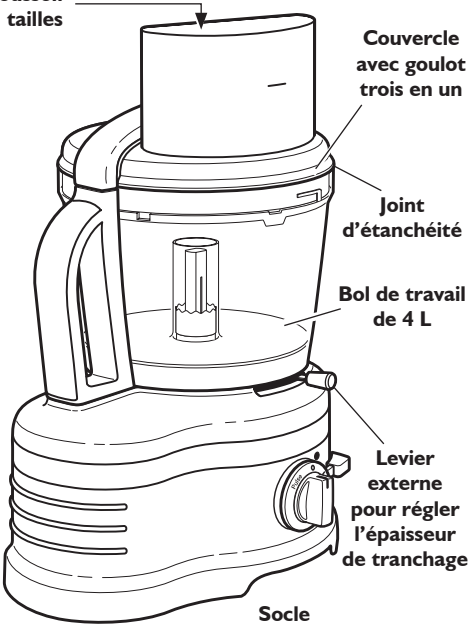
Pièces et accessoires

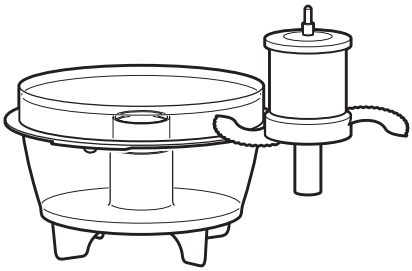


Poussoir 3 tailles

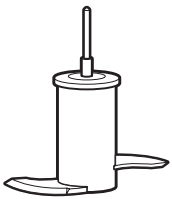


Coffret à accessoires

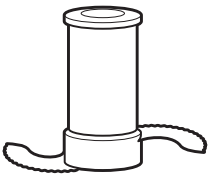




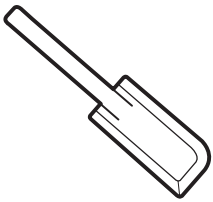
Mini-bol de 1 L et mini-lame



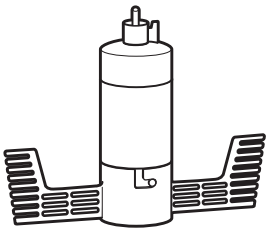
Lame de pétrissage



Lame polyvalente en acier inoxydable



Spatule



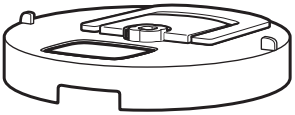
Fouet à œufs

Français

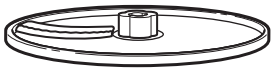
PIÈCES ET FONCTIONS

Pièces et accessoires

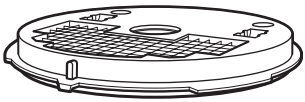
KIT DE DÉCOUPAGE EN DÉS



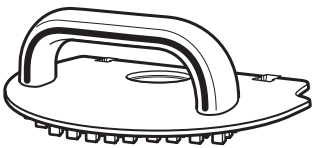
④ **Couvercle du kit de découpage en dés**



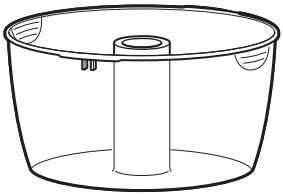
③ **Lame du kit de découpage en dés de 8 mm**



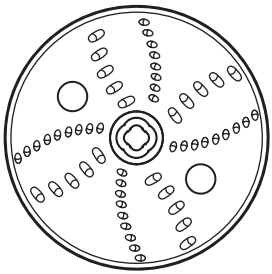
② **Grille du kit de découpage en dés**



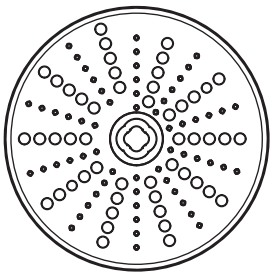
⑤ **Outil de nettoyage de la grille**



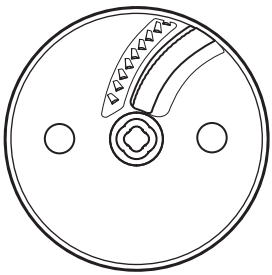
Bol de préparation de 2,4 L



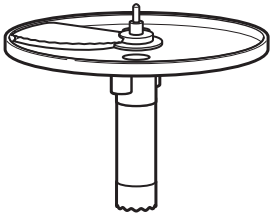
Disque à râper réversible (2 et 4 mm)



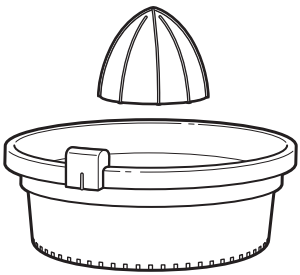
Disque à râper le parmesan/la glace



Disque à frites



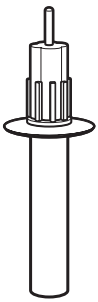
Disque à trancher réglable de l'extérieur (épaisseur de tranchage fin à épais)



Presse-agrumes

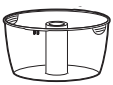
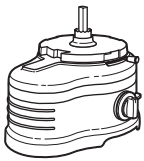
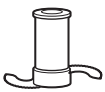
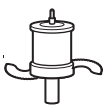
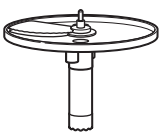


Adaptateur du presse-agrumes

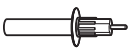
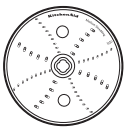
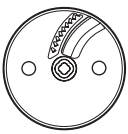
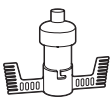


Adaptateur de disque

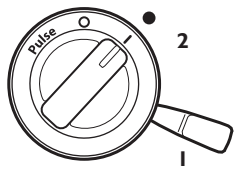
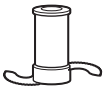
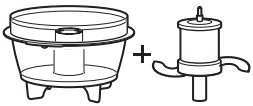
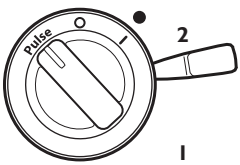
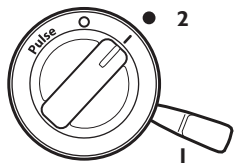
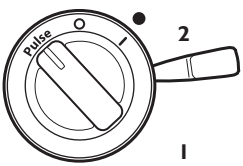
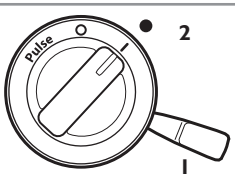
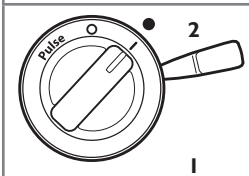
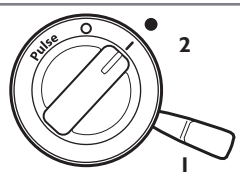
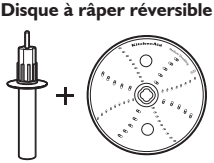
Traduction des inscriptions en anglais figurant sur les pièces

Pièce	Inscriptions en anglais	Traduction en français
	Feed Chute Max Fill	Remplissage max. du goulot
	Max Thick Liquid	Max. liquide épais
	Max Thin Liquid	Max. liquide fluide
	BPA FREE	SANS BPA
	Mini-Bowl	Mini bol
	Max Liquid	Max. liquide
	BPA FREE	SANS BPA
	Prep Bowl	Bol de préparation
	No Processing Blade	Ne fonctionne pas avec les lames
	BPA FREE	SANS BPA
	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)	Disque à trancher réglable (tranchage fin à épais)

Traduction des inscriptions en anglais figurant sur les pièces

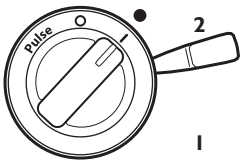
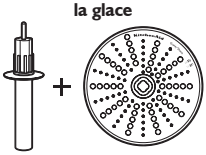
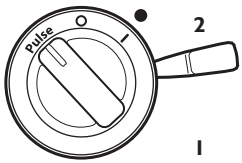
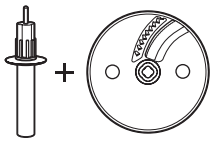
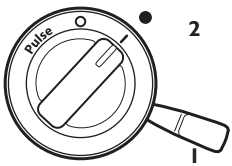
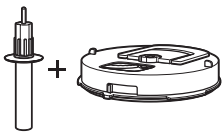
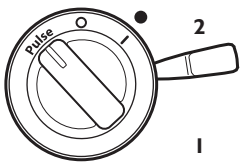
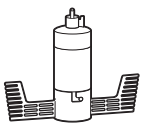
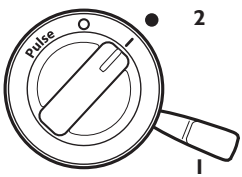
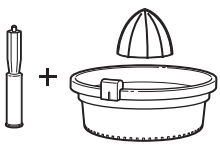
Pièce	Inscriptions en anglais	Traduction en français
	Disc Adapter	Adaptateur de disque
	Fine Shredding	Râper fin
	Medium Shredding	Râper moyen
	Ice Shave	Râper très finement
	French Fry	Frites
	④ Dicing Kit Lid	④ Couvercle du kit de découpage en dés
	Front	Avant
	Twist to lock	Tourner pour verrouiller
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ Lame du kit de découpage en dés de 8 mm
	② Dicing Kit Grid	② Grille du kit de découpage en dés
	8 mm Grid	Grille de 8 mm
	Front	Avant
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Outil de nettoyage de la grille de 8 mm
	Egg Whip	Fouet à œufs

Choisir les accessoires adéquats

Action	Commande	Ingrédient	Accessoire
Émincer, Hacher		Légumes Fruits Herbes fraîches Noix Viande	**Lame polyvalente en acier inoxydable**  **OU** **Mini-bol et mini-lame polyvalente en acier inoxydable** 
Mixer			
Mélanger		Pesto Sauces Pâte à gâteau Pâte à tarte Crème	
Pétrir		Pâtes levées	**Lame de pétrissage en plastique** 
Trancher fin, Trancher épais		Fruits (tendres) Pommes de terre Tomates Légumes (tendres)	**Disque à trancher réglable** 
		Fromage Chocolat Fruits (durs) Légumes (durs)	
Râper moyen, Râper fin		Légumes Fromage (congeler 30 min avant) Chocolat Fruits (durs)	**Disque à râper réversible** 

Français

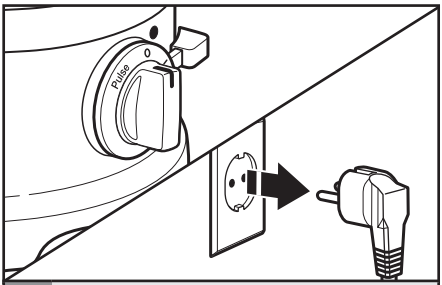
Choisir les accessoires adéquats

Action	Commande	Ingrédient	Accessoire
Râper fin		Fromage à pâte dure Glace Chocolat	**Disque à râper le parmesan/ la glace** 
Frites		Pommes de terre Légumes durs	**Disque à frites** 
Couper en dés		Pommes de terre Tomates Oignons Concombres Fruits Légumes	**Kit de découpage en dés de 8 mm** 
Fouetter		Œufs	**Fouet à œufs** 
Jus d'agrumes		Agrumes	**Presse-agrumes** 

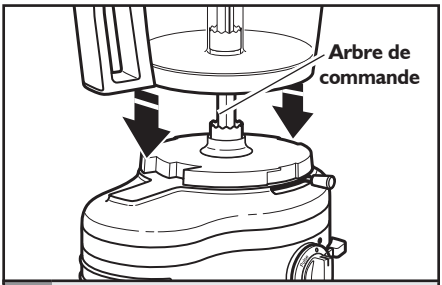
Fixation du bol de travail

Avant la première utilisation

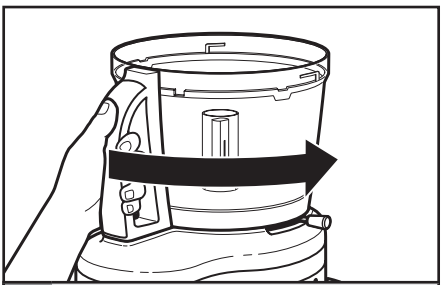
Avant d'utiliser votre robot ménager pour la première fois, lavez les bols et les accessoires en suivant les instructions de la section « Entretien et nettoyage ».



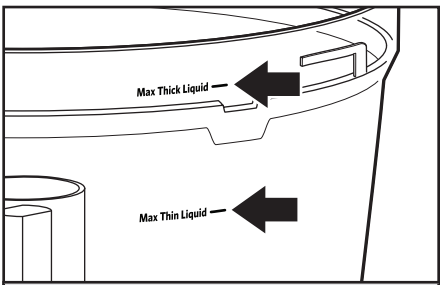
1 Assurez-vous que le robot ménager est éteint, débranché et posé sur une surface plane.



2 Placez le bol de travail sur la base, comme sur l'illustration.



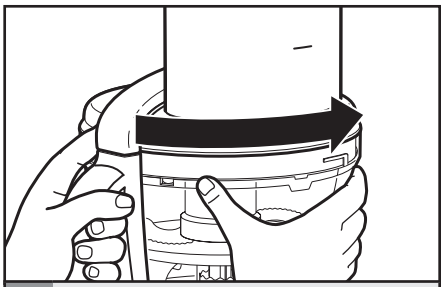
3 Tournez le bol de travail pour le verrouiller sur la base.



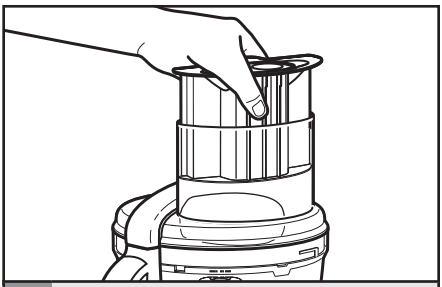
Les repères de niveau de liquide, situés sur la paroi du bol, indiquent les niveaux maximum recommandés dans le robot ménager pour les liquides épais et fluides.

UTILISATION DU ROBOT MÉNAGER

Fixation du couvercle et verrouillage de sécurité



1 Installez le couvercle, alignez les encoches et verrouillez-le. Le joint d'étanchéité empêche les éclaboussures.



2 Le grand poussoir doit être au moins partiellement inséré pour que le robot puisse fonctionner.

Utilisation du goulot trois en un

⚠ AVERTISSEMENT



Danger : lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

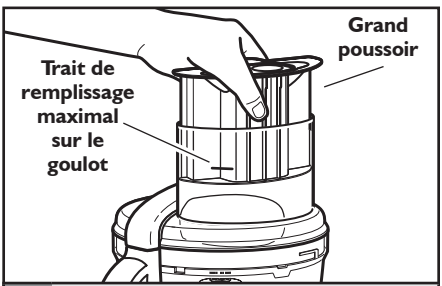
Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

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

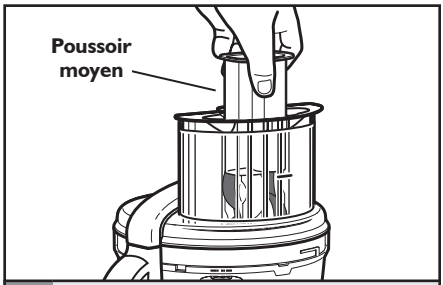
Avant l'utilisation

Avant d'utiliser le robot ménager, assurez-vous que le bol de travail, les lames et le couvercle sont correctement assemblés et fixés sur la base de l'appareil.

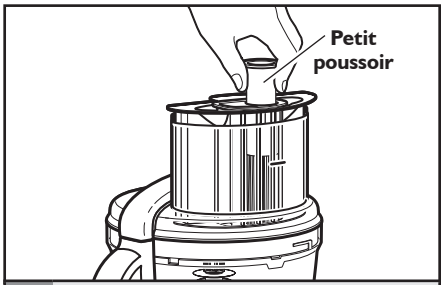


1 Utilisez le goulot complet et le grand poussoir pour trancher/râper des aliments de grande taille.

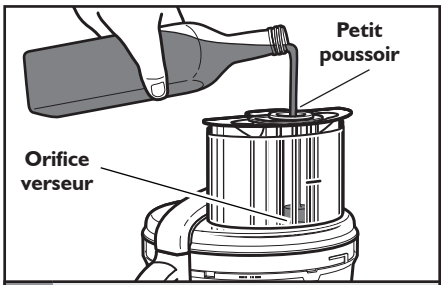
UTILISATION DU ROBOT MÉNAGER



2 Utilisez le poussoir moyen afin d'insérer des aliments plus petits dans le goulot.



3 Utilisez le petit poussoir pour trancher/ râper des aliments petits ou fins.

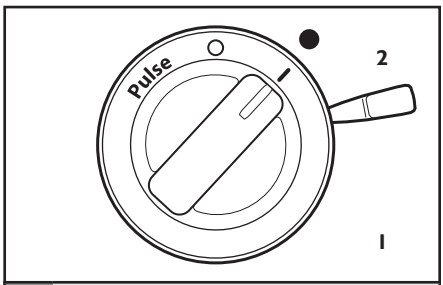


4 Utilisez l'orifice, situé dans le petit poussoir, pour verser lentement de l'huile ou d'autres ingrédients liquides dans le bol de travail.

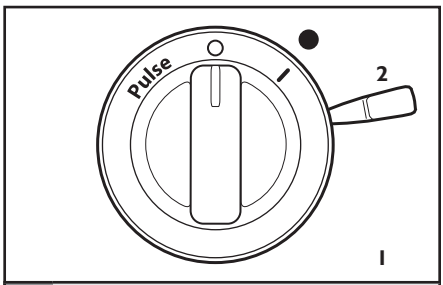
Français

UTILISATION DES VITESSES

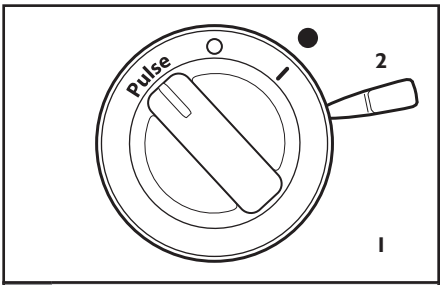
REMARQUE : Si le robot ménager ne fonctionne pas, assurez-vous que le bol de travail et son couvercle sont correctement fixés à la base de l'appareil.



1 Pour mettre en marche, placez le levier de vitesse sur « 2 » (rapide) ou « I » (lent), puis tournez la commande sur « I » (MARCHE).

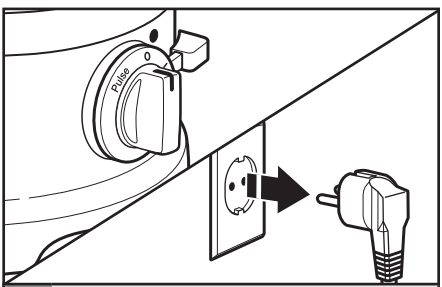


2 Pour arrêter, tournez la commande sur « O » (ARRÊT).

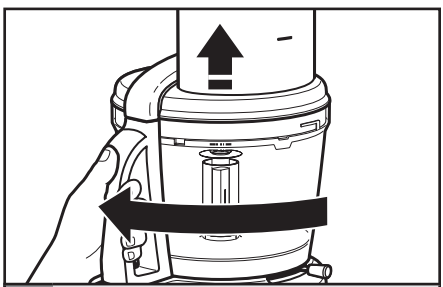


3 Pour travailler par impulsions, placez le levier de vitesse sur « 2 » (rapide), puis tournez la commande sur « PULSE » ; la commande reviendra automatiquement sur la position « O » (OFF) pour arrêter l'appareil. La fonction Pulse permet de travailler les aliments avec de courtes impulsions, offrant un contrôle précis du résultat.

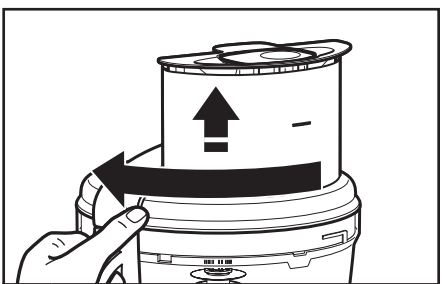
Retrait des aliments une fois transformés



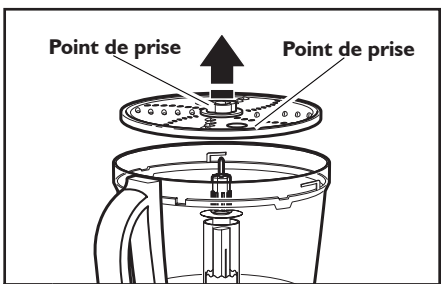
1 Assurez-vous que le robot ménager est éteint et débranché avant de le démonter.



2 Faites pivoter le bol de travail et ôtez-le en le soulevant, puis tournez et soulevez le couvercle.

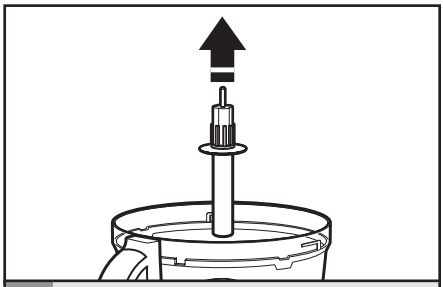


3 Ou tournez le couvercle pour le déverrouiller, comme sur l'illustration, et ôtez-le en le soulevant. Continuez les étapes suivantes avec le bol encore fixé sur le robot ménager.

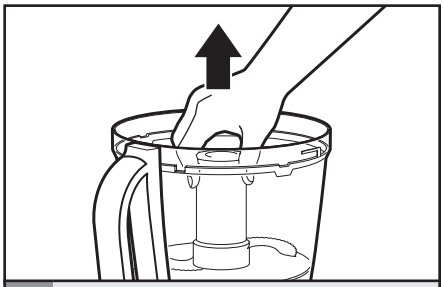


4 Si un disque est installé, ôtez-le. Maintenez le disque à l'aide des deux points de prise, soulevez-le verticalement.

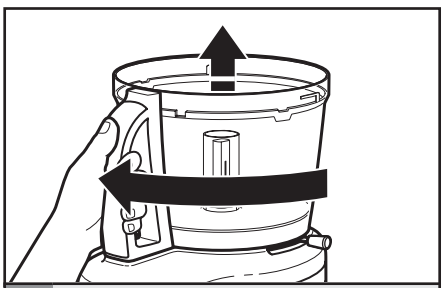
UTILISATION DU ROBOT MÉNAGER



5 Si vous utilisiez un disque, ôtez l'adaptateur.



6 Si une lame est installée, ôtez-la en la maintenant et en la tirant vers le haut.

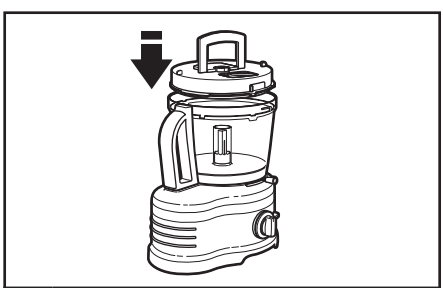


7 Tournez le bol comme sur l'illustration. Ôtez-le en le soulevant.

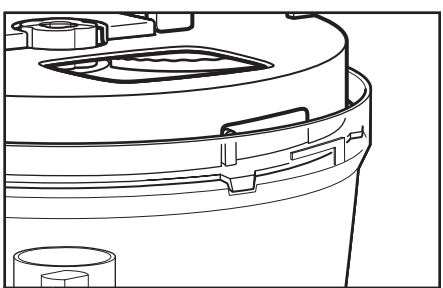
UTILISATION DES ACCESSOIRES

Préparation du kit de découpage en dés pour sa première utilisation

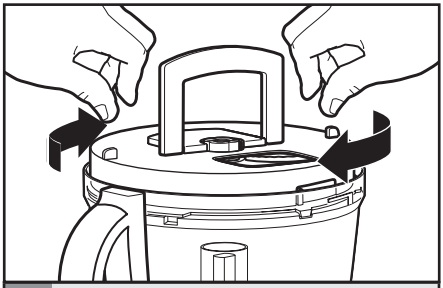
IMPORTANT : Suivez ces instructions afin de laver correctement toutes les pièces du kit de découpage en dés avant la première utilisation.



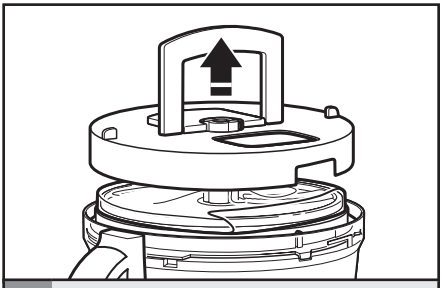
1 Utilisez la poignée pour placer le kit tout assemblé dans le bol de travail.



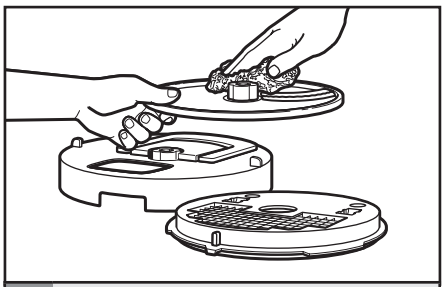
2 Lorsque vous placez le kit dans le bol de travail, alignez la patte avant du kit avec l'encoche avant de la rainure du bol.



3 Faites pivoter le couvercle du kit, en utilisant les pattes de prise, jusqu'à ce qu'il se déverrouille.

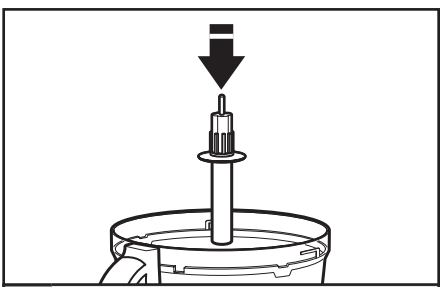


4 Utilisez la poignée pour retirer le couvercle du kit de découpage en dés.

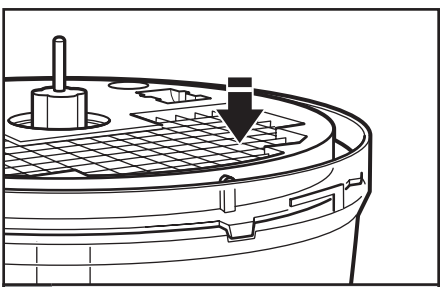


5 Nettoyez chaque pièce du kit de découpage à l'aide d'un chiffon doux et d'eau chaude.

Installation/retrait du kit de découpage en dés

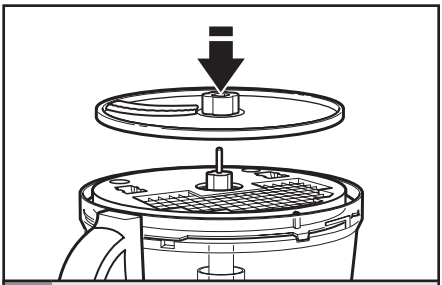


1 Placez l'adaptateur de disque sur l'arbre de commande.

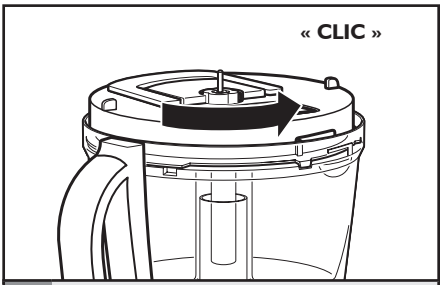


2 Placez l'élement ②, (Grille du kit de découpage en dés), en positionnant la grille vers l'avant du bol. Alignez la patte avant de l'élément ② avec l'encoche avant de la rainure du bol de travail.

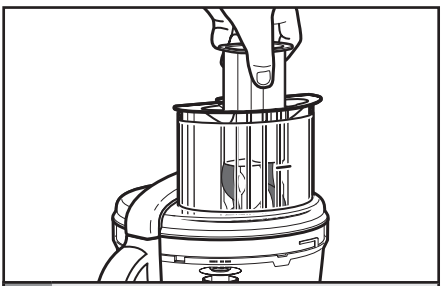
UTILISATION DES ACCESSOIRES



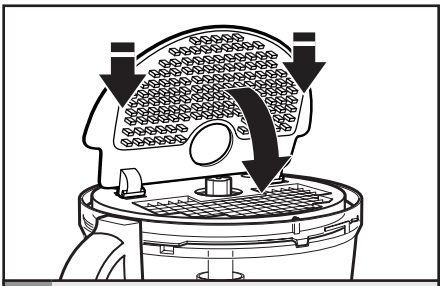
3 Placez l'élément ③ (Lame du kit de découpage en dés), en vous assurant qu'elle est correctement fixée.



4 Placez l'élément ④ (Couvercle du kit de découpage en dés) sur le kit assemblé, avec l'ouverture positionnée vers l'avant du bol, et verrouillez-le.



5 Placez le couvercle sur le robot ménager et utilisez le goulot de taille intermédiaire pour découper en dés les aliments souhaités.

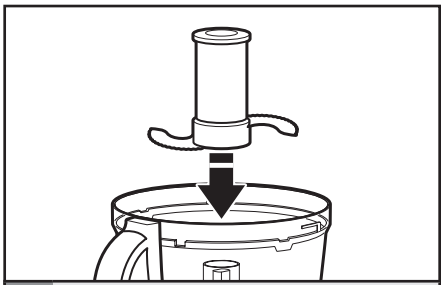


6 Après utilisation, retirez le couvercle du kit de découpage en dés ④ et sa lame ③. Placez l'outil de nettoyage du kit de découpage ⑤ dans les encoches de la grille, puis repliez-le sur la grille. Cela poussera les aliments restants hors de la grille, vous permettant ainsi de mieux nettoyer le kit de découpage.

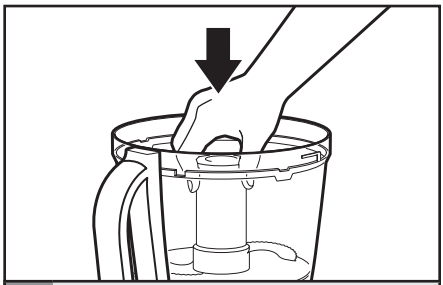
UTILISATION DES ACCESSOIRES

Installation/retrait de la lame polyvalente

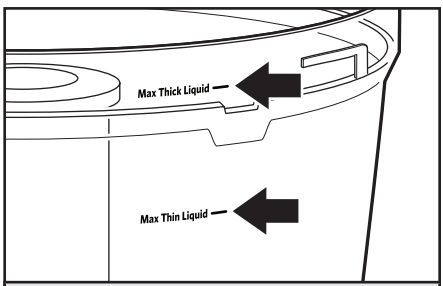
REMARQUE : La lame polyvalente, qui possède un joint d'étanchéité, peut être laissée ou retirée avant de vider le contenu du bol de travail.



1 Placez la lame sur l'arbre de commande.



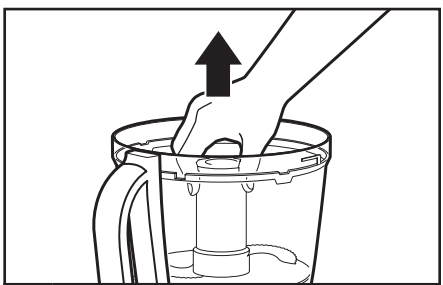
2 Enfoncez fermement la lame. Vous entendrez un déclic lorsque l'accessoire se verrouille correctement



Les repères de niveau de liquide, situés sur la paroi du bol, indiquent les niveaux maximum recommandés dans le robot ménager pour les liquides épais et fluides.



3 La lame polyvalente dispose d'un joint d'étanchéité, de sorte que vous pouvez laisser la lame dans le bol tout en versant les ingrédients.



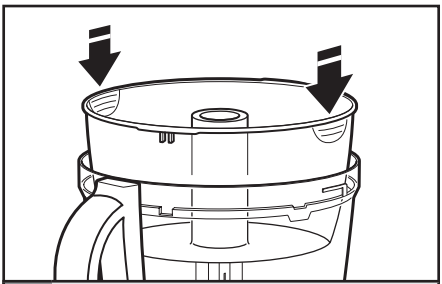
4 Retirez la lame en la maintenant et en la tirant vers le haut.

IMPORTANT : Les lames ne peuvent s'utiliser qu'avec le bol de travail.

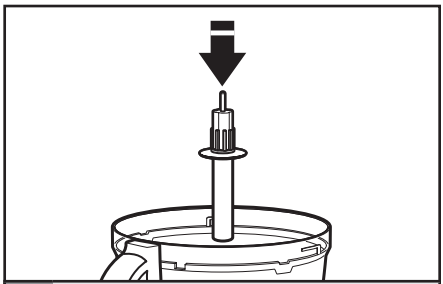
UTILISATION DES ACCESSOIRES

Installation/retrait du bol de préparation

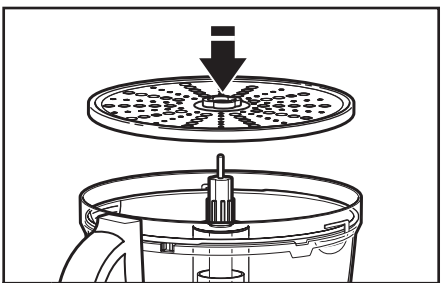
REMARQUE : Le bol de préparation ne peut s'utiliser qu'avec les disques et le kit de découpage en dés.



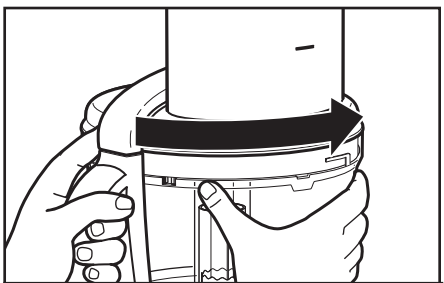
1 Pour utiliser le bol de préparation, placez-le dans le bol de travail, à l'aide des deux points de prise.



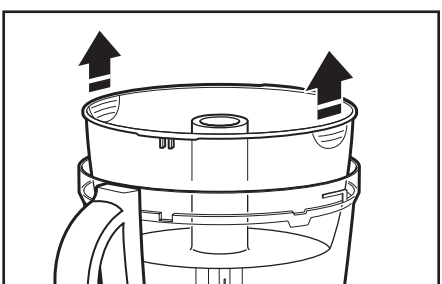
2 Placez l'adaptateur sur l'arbre de commande.



3 Placez le disque souhaité sur l'arbre de commande. N'utilisez aucune lame avec le bol de préparation.



4 Installez le couvercle, alignez les encoches et verrouillez-le.

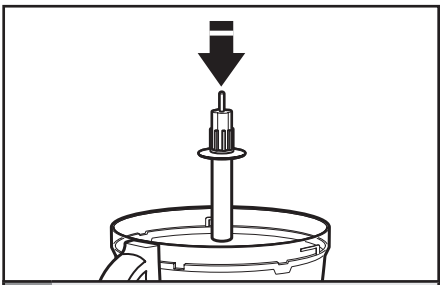


5 Une fois les aliments prêts, ôtez le bol de préparation à l'aide des deux points de prise.

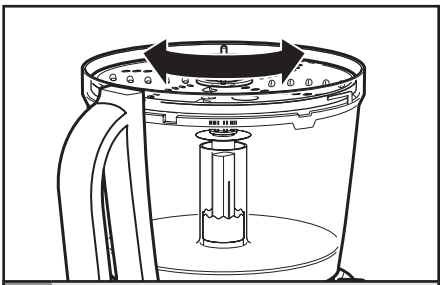
IMPORTANT : Les disques et les adaptateurs doivent être enlevés avant de retirer les bols.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

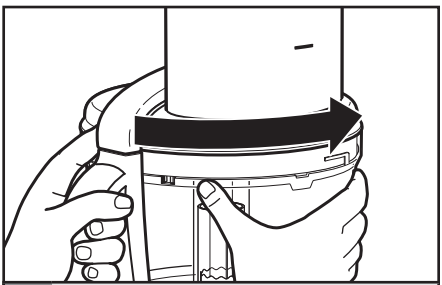
Installation/retrait des disques à râper, à trancher pour frites et à râper le parmesan



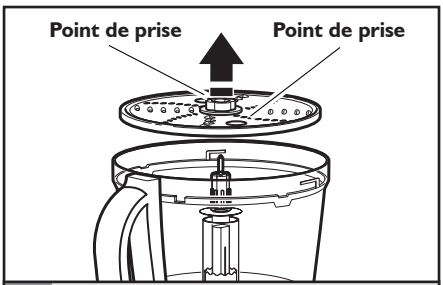
1 Placez l'adaptateur sur l'arbre de commande.



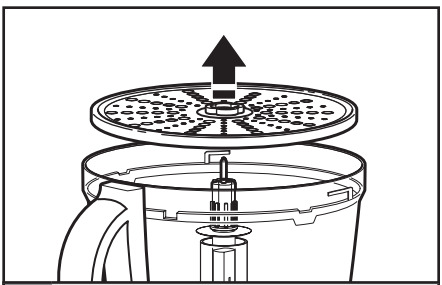
2 Faites légèrement tourner le disque jusqu'à ce qu'il s'insère correctement dans l'adaptateur.



3 Installez le couvercle, alignez les encoches et verrouillez-le.



4 Pour retirer le disque à râper et le disque à frites, enlevez le couvercle et soulevez le disque verticalement, à l'aide des 2 points de prises.



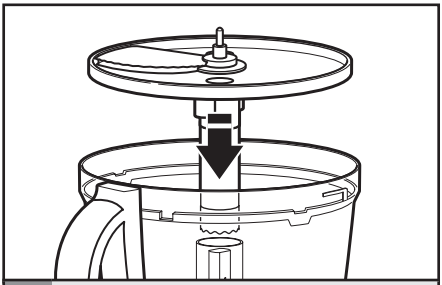
5 Pour retirer le disque à parmesan après utilisation, soulevez-le délicatement de l'adaptateur.

REMARQUE : Le disque à râper est réversible. Pour un râpage grossier, placez la face intitulée « Medium Shredding » vers le haut. Pour un râpage fin, placez la face intitulée « Fine Shredding » vers le haut.

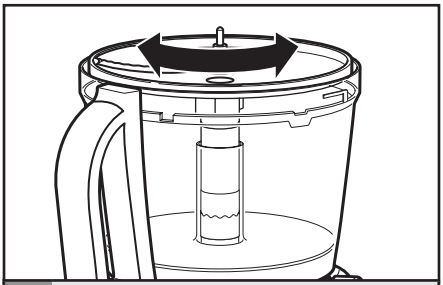
IMPORTANT : Les disques et les adaptateurs doivent être enlevés avant de retirer les bols.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

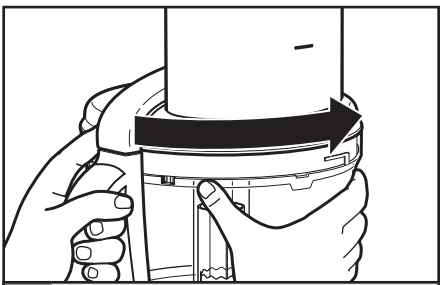
Installation/retrait du disque à trancher



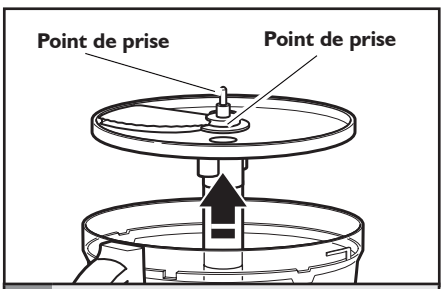
1 Placez le disque sur l'arbre de commande.



2 Faites légèrement tourner le disque jusqu'à ce qu'il s'insère correctement.



3 Installez le couvercle, alignez les encoches et verrouillez-le.



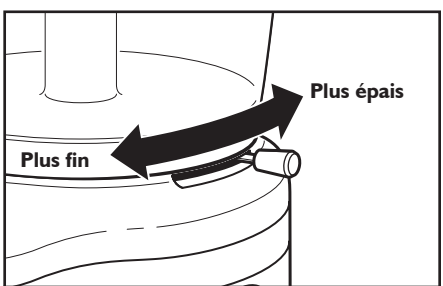
4 Pour retirer le disque à trancher, enlevez le couvercle et soulevez-le verticalement, à l'aide des 2 points de prises.

Français

Réglage de l'épaisseur de tranchage

REMARQUE : Ce levier fonctionne uniquement avec le disque à trancher réglable. Modifier le réglage d'épaisseur lorsque d'autres lames ou disques sont installés n'aura aucun effet sur le fonctionnement.

Il est possible de modifier l'épaisseur des tranches en changeant la position du levier ou en modifiant la pression exercée sur les aliments lorsque vous les guidez dans le goulot. Exercez davantage de pression pour une tranche plus épaisse et moins de pression pour une tranche plus fine.

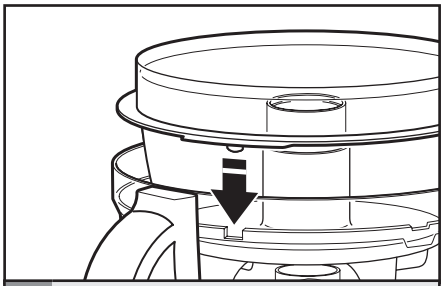


Déplacez le levier pour sélectionner l'épaisseur souhaitée.

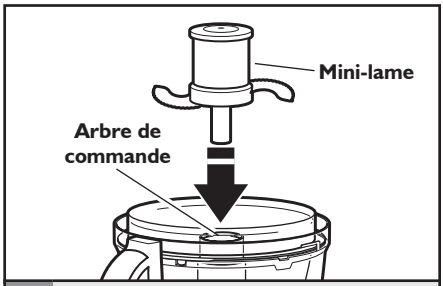
IMPORTANT : Les disques et les adaptateurs doivent être enlevés avant de retirer les bols.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

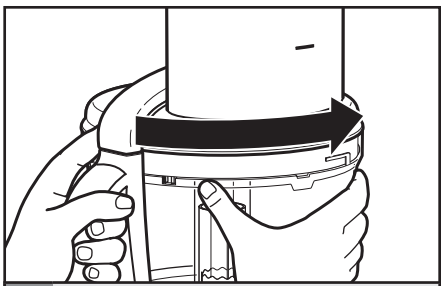
Installation/retrait du mini-bol et de la mini-lame



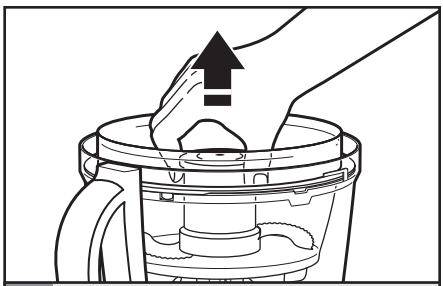
1 Placez le mini-bol à l'intérieur du bol de travail, en s'assurant que les pattes du bord du mini-bol sont alignées avec les encoches de la rainure du bol de travail.



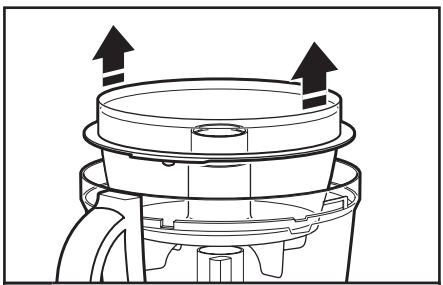
2 Enfoncez fermement la mini-lame. Vous entendrez un déclic lorsqu'elle se verrouille correctement.



3 Installez le couvercle, alignez les encoches et verrouillez-le.



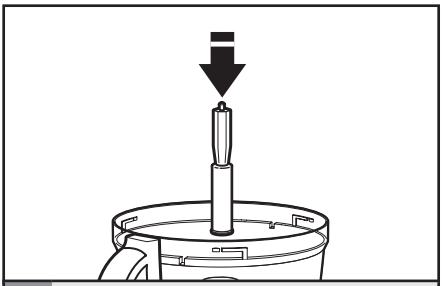
4 Retirez le couvercle. Maintenez la mini-lame et tirez-la vers le haut.



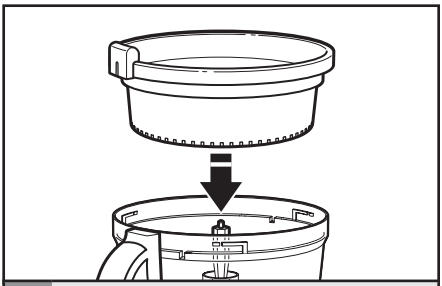
5 Soulevez le mini-bol.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

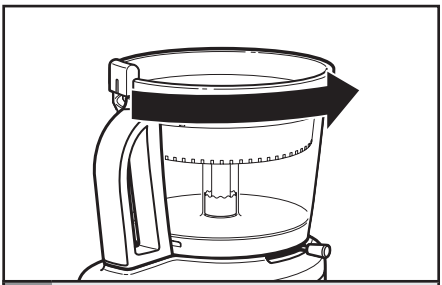
Installation/retrait du presse agrumes



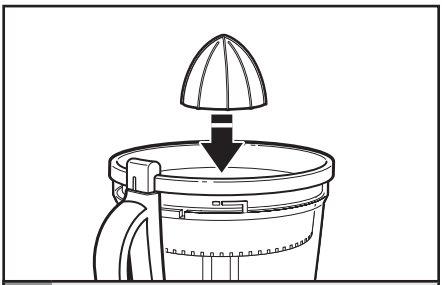
1 Placez l'adaptateur de presse-agrumes sur l'arbre de commande.



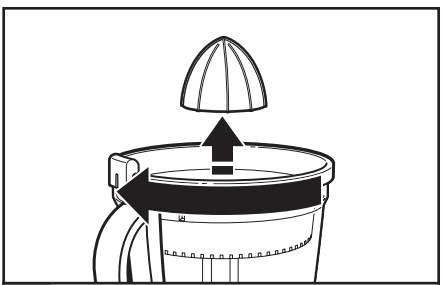
2 Placez le panier filtrant dans le bol de travail avec le clip de verrouillage sur la gauche de la poignée du bol.



3 Tournez le panier dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le clip se verrouille dans la poignée.



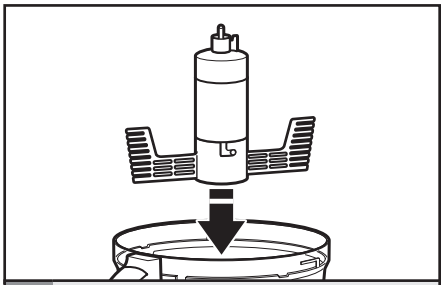
4 Placez le cône à l'intérieur du panier filtrant, sur l'adaptateur. Il est possible que vous deviez faire pivoter le cône pour le fixer.



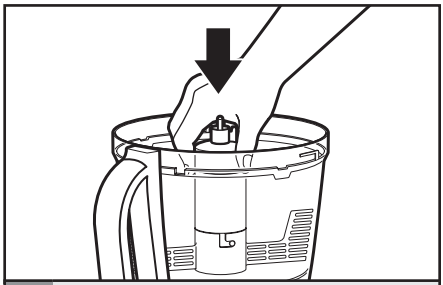
5 Après utilisation, soulevez le cône du panier filtrant. Pour déverrouiller ce panier de la poignée, tournez-le, comme sur l'illustration, et soulevez-le du bol de travail. Retirez l'adaptateur.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

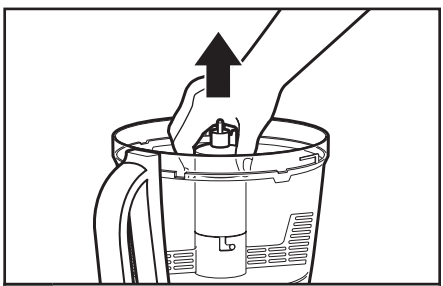
Installation/retrait du fouet à œufs ou de la lame de pétrissage



1 Placez le fouet à œufs ou la lame de pétrissage sur l'arbre de commande.



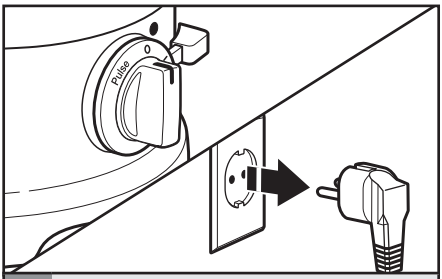
2 Enfoncez fermement le fouet à œufs ou la lame de pétrissage.



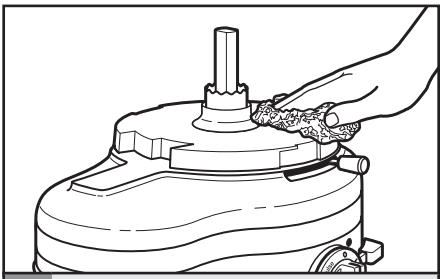
3 Après utilisation, maintenez fermement l'accessoire (fouet à œufs ou lame de pétrissage) et soulevez-le verticalement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

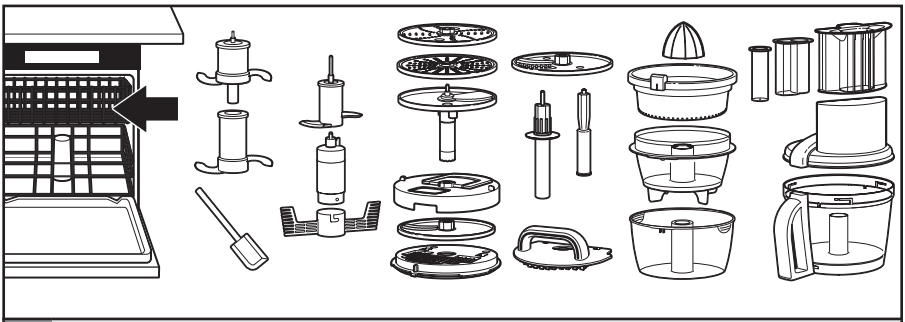
IMPORTANT : N'utilisez jamais de détergents corrosifs ou d'éponges à récurer sur le robot ménager. Ils risquent de griffer ou de voiler le bol de travail et le couvercle.



1 Assurez-vous que le robot ménager est éteint et débranché avant de le démonter.

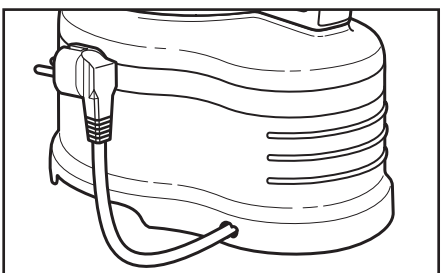


2 Nettoyez la base et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Séchez-les ensuite au moyen d'un chiffon doux.

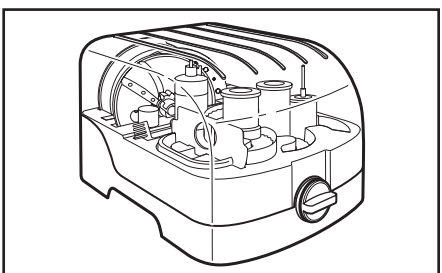


3 Toutes les autres pièces du robot ménager peuvent être lavés au lave-vaisselle.

- Les bols doivent être chargés à l'envers, et non sur le côté.
- Évitez de sélectionner des programmes à haute température (cycle avec assainissement ou vapeur).



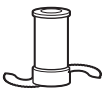
4 Pour le stockage, repoussez le cordon à l'intérieur de la base du robot ménager.



5 Rangez les disques, les adaptateurs et les lames dans le coffret prévu à cet effet et dans un endroit hors de portée des enfants.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

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. Activez la fonction 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 activant la fonction Pulse une ou deux fois, pendant une ou deux secondes chaque fois. Répétez ce geste plusieurs fois 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.

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, activez d'abord la fonction Pulse deux à trois fois, pendant une à deux secondes chaque fois. Mixez ensuite jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

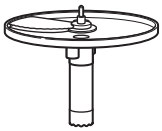
Pour faire fondre du chocolat :
Mélangez le chocolat et le sucre de la recette dans le bol de travail. Hachez-les finement. Faites chauffer le liquide de la recette. Alors que le robot fonctionne, versez le liquide chaud à travers le goulot. Mixez jusqu'à ce que la consistance soit homogène.

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.

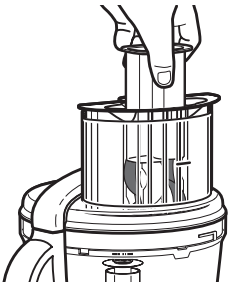
REMARQUE : il est possible que lorsque vous mixez des noix ou d'autres aliments très durs, la surface intérieure du bol se raye.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Utilisation des disques à trancher ou à râper



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. 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.

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. 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 :

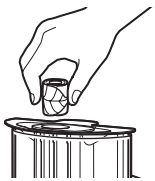
Coupez ou enroulez la viande pour qu'elle rentre facilement dans le goulot. Enveloppez-la et faites-la congeler jusqu'à ce qu'elle soit dure au toucher, de 30 minutes à 2 heures, en fonction de la quantité. Assurez-vous de toujours pouvoir la percer avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si ce n'est pas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

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

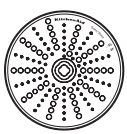
Les ingrédients doivent être très froids. Coupez-les en morceaux pour qu'ils rentrent facilement dans le goulot. Tranchez-les en poussant d'une pression ferme et uniforme.

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.



Pour râper des fromages à pâte ferme ou molle :



Les fromages à pâte ferme doivent être très froids. Pour râper les fromages à pâtes molle (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.

Utilisation de la lame de pétrissage

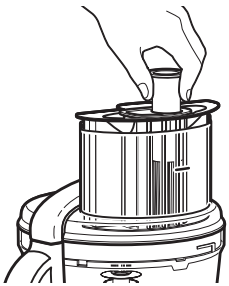


La lame de pétrissage est spécialement conçue pour mélanger et pétrir les pâtes levées de façon rapide et homogène. Le robot peut pétrir des pâtes utilisant jusqu'à 500 grammes de farine. Si votre recette requiert plus de farine, divisez-la.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

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 les liquides, respectez les niveaux maximum de remplissage indiqués sur le bol de travail. 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 1 L de liquide ou de 500 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 général, 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 ou à biscuits, utilisez la lame polyvalente pour battre d'abord en crème la matière grasse et le sucre. Ajoutez les ingrédients secs ensuite. 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.
- 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.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- Pour débarrasser facilement la lame polyvalente des résidus d'aliments, il suffit de vider le bol de travail, de replacer le couvercle, puis d'activer la fonction 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 la 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.

DÉPANNAGE

REMARQUE : 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.
- Assurez-vous que le robot ménager 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.

Le couvercle 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'entraîneur.

Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons ci-dessus, reportez-vous à la section « Garantie et service après-vente ».

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie du robot ménager KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : **Pour le modèle 5KFP1644: Trois ans de garantie complète à compter de la date d'achat.**	**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.**	**A. Les réparations dues à l'utilisation du robot ménager pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments.** **B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.**

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

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) 11
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 FOOD PROCESSOR
Precauzioni importanti 94
Requisiti elettrici 96
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica 96

COMPONENTI E FUNZIONI
Componenti e accessori 97
Traduzione delle etichette in inglese sui componenti 99
Scelta dello strumento corretto 101

USO DEL FOOD PROCESSOR
Posizionamento della ciotola da lavoro 103
Montaggio del coperchio e blocco di sicurezza 104
Uso del tubo alimenti 3-in-1 104
Uso del controllo velocità 105
Rimozione del cibo lavorato 106

USO DEGLI ACCESSORI
Preparazione del kit per tagliare a dadini per il primo utilizzo 107
Installazione/Uso del kit per tagliare a dadini 108
Installazione/Rimozione della lama multifunzione 110
Installazione/Rimozione della ciotola dello chef 111
Installazione/Rimozione dei dischi per grattugiare, per patatine fritte e per parmigiano 112
Installazione/Rimozione del disco per affettare 113
Regolazione dello spessore delle fette 113
Installazione/Rimozione della mini-ciotola e della mini-lama 114
Installazione/Rimozione dello spremiagrumi 115
Installazione/Rimozione della frusta o della lama per impasto 116

MANUTENZIONE E PULIZIA 117

SUGGERIMENTI UTILI
Uso della lama multifunzione 118
Uso del disco per affettare o per grattugiare 119
Uso della lama per impasto 119
Suggerimenti rapidi 120

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 121

GARANZIA E ASSISTENZA 122

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 food processor in acqua né in altri liquidi.
3. L'uso di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
4. Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
5. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
6. Prima di azionare l'apparecchio, assicurarsi che il coperchio sia fissato saldamente.
7. Non inserire mai il cibo con le mani. Utilizzare sempre lo spingi-alimenti.

8. Non tentare di forzare il fermo del coperchio.
9. 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.
10. 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.
11. Non toccare le parti in movimento.
12. 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.
13. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
14. Per ridurre il rischio di gravi lesioni alle persone e non danneggiare il food processor, 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 food processor non è in funzione.
15. Le lame sono affilate. Fare molta attenzione quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia.
16. 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.

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

Requisiti elettrici

Voltaggio: 220-240 Volt
Frequenza: 50/60 Hertz
Wattaggio: 650 Watt

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

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).

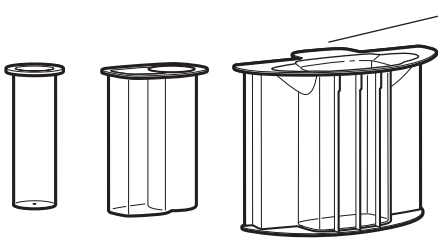
- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.

- 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.

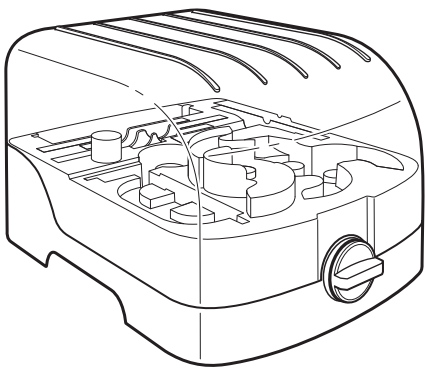
Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

COMPONENTI E FUNZIONI

Componenti e accessori



Spingi-alimenti a 3 pezzi



Custodia accessori



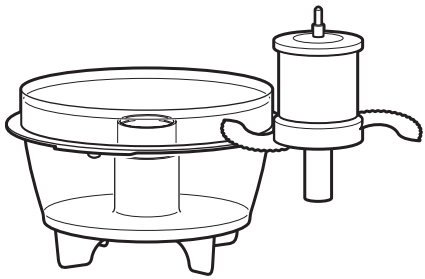
Coperchio con tubo alimenti 3-in-1

Guarnizione Ultratight

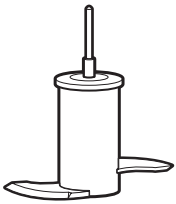
Ciotola da lavoro da 4 L

Controllo lama regolabile esternamente

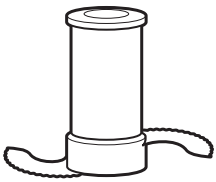
Base pressofusa



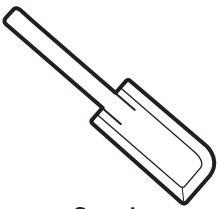
Mini-ciotola da 1 L e mini-lama



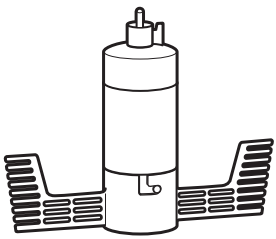
Lama per impasto



Lama multifunzione in acciaio inox



Spatola

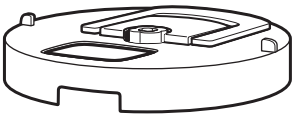


Frusta

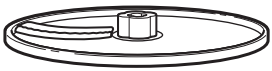
Italiano

Componenti e accessori

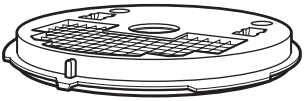
KIT PER TAGLIARE A DADINI



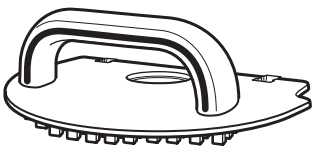
④ **Coperchio del kit per tagliare a dadini**



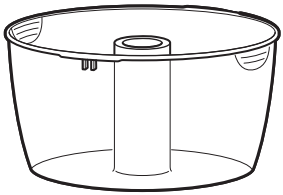
③ **Lama del kit per tagliare a dadini da 8 mm**



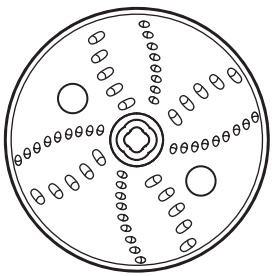
② **Griglia del kit per tagliare a dadini**



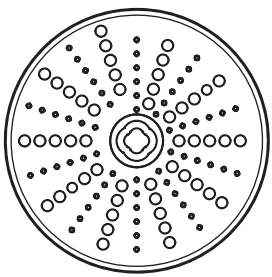
⑤ **Strumento di pulizia della griglia da 8 mm**



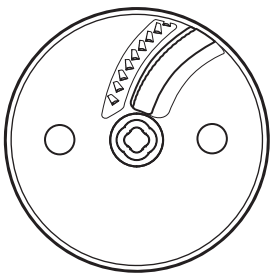
Ciotola dello chef da 2,4 L



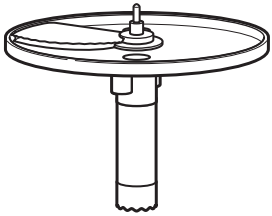
Disco per grattugiare reversibile (2 mm e 4 mm)



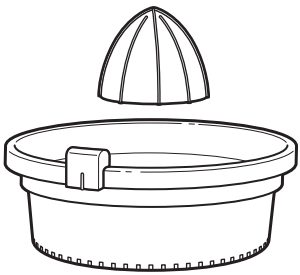
Disco per grattugiare parmigiano/tritare ghiaccio



Disco per patatine fritte



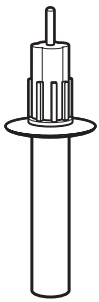
Disco per affettare regolabile esternamente (sottile o spesso)



Spremiagrumi

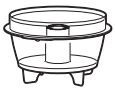
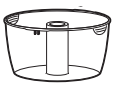
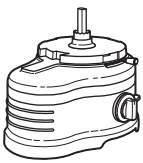
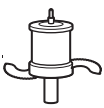
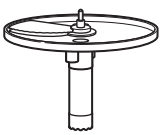


Adattatore per spremiagrumi

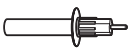
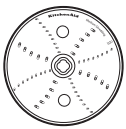
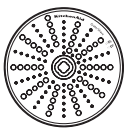
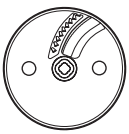
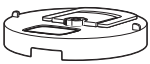
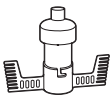


Adattatore per disco

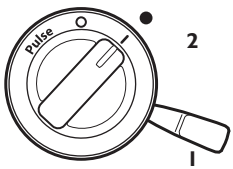
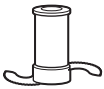
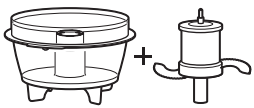
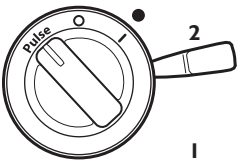
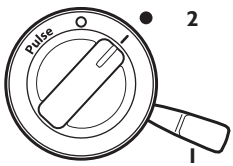
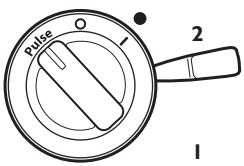
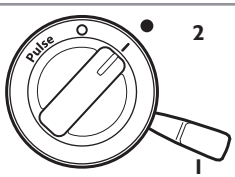
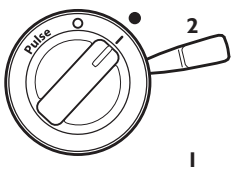
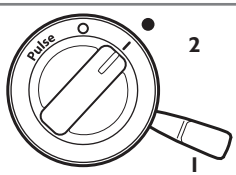
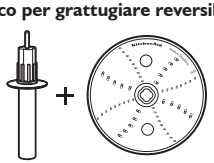
Traduzione delle etichette in inglese sui componenti

Componente	Etichetta in inglese	Traduzione
	Feed Chute Max Fill	Livello massimo imboccatura di riempimento
	Max Thick Liquid	Livello massimo liquido denso
	Max Thin Liquid	Livello massimo liquido fluido
	BPA FREE	SENZA BISFENOLO A
	Mini Bowl	Mini-ciotola
	Max Liquid	Livello massimo liquido
	BPA FREE	SENZA BISFENOLO A
	Prep Bowl	Ciotola dello chef
	No Processing Blade	Senza lama per la lavorazione
	BPA FREE	SENZA BISFENOLO A
	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)

Traduzione delle etichette in inglese sui componenti

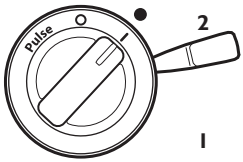
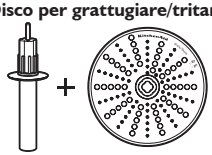
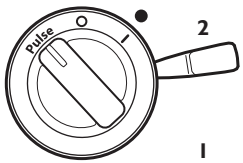
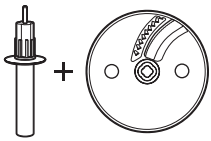
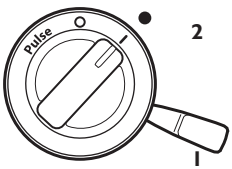
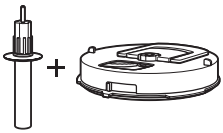
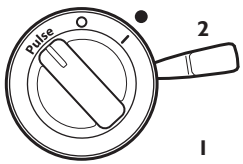
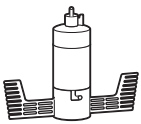
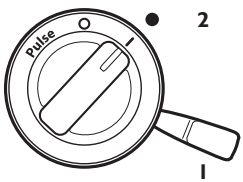
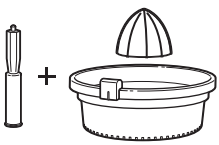
Componente	Etichetta in inglese	Traduzione
	Disc Adapter	Adattatore per disco
	Fine Shredding	Disco per grattugiare (fine)
	Medium Shredding	Disco per grattugiare (medio)
	Ice Shave	Disco per tritare il ghiaccio
	French Fry	Disco per patatine fritte
	④ Dicing Kit Lid	④ Coperchio del kit per tagliare a dadini
	Front	Parte anteriore
	Twist to lock	Ruotare per bloccare
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ Lama del kit per tagliare a dadini da 8 mm
	② Dicing Kit Grid	② Griglia del kit per tagliare a dadini
	8 mm Grid	Griglia da 8 mm
	Front	Parte anteriore
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Strumento di pulizia della griglia da 8 mm
	Egg Whip	Frusta

Scelta dello strumento corretto

Azione	Impostazione	Alimento	Accessorio
Sminuzzare, Tritare		Verdura Frutta Erbe fresche Frutta secca Carne	**Lama multifunzione in acciaio inox**  **OPPURE** **Mini-ciotola e mini-lama multifunzione in acciaio inox** 
Ridurre in purea			
Mescolare		Pesto Salse Pastella per dolci Impasto per torte Creme	
Impastare		Pasta lievitata	**Lama per impasto in plastica** 
Affettare sottile, Affettare spesso		Frutta (morbida) Patate Pomodori Verdura (morbida)	**Disco per affettare regolabile** 
		Formaggio Cioccolato Frutta (dura) Verdura (dura)	
Grattugiare medio, Grattugiare fine		Verdura Formaggio (tenuto 30 min. nel congelatore) Cioccolato Frutta (dura)	**Disco per grattugiare reversibile** 

Italiano

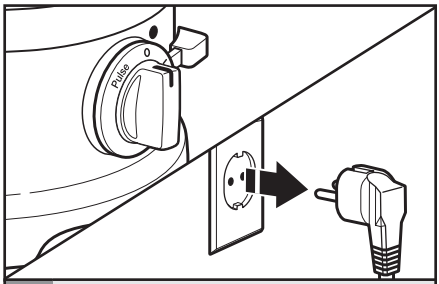
Scelta dello strumento corretto

Azione	Impostazione	Alimento	Accessorio
Grattugiare / Tritare		Formaggio stagionato Ghiaccio Cioccolato	**Disco per grattugiare/tritare** 
Preparare patatine fritte		Patate Verdure compatte	**Disco per patatine fritte** 
Tagliare a dadini		Patate Pomodori Cipolle Cetrioli Frutta Verdura	**Kit per tagliare a dadini da 8 mm** 
Montare		Uova	**Frusta** 
Spremere		Agrumi	**Spremiagrumi** 

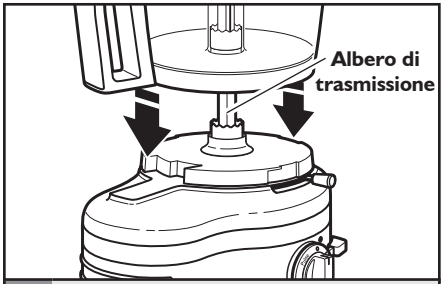
Posizionamento della ciotola da lavoro

Preliminari al primo utilizzo

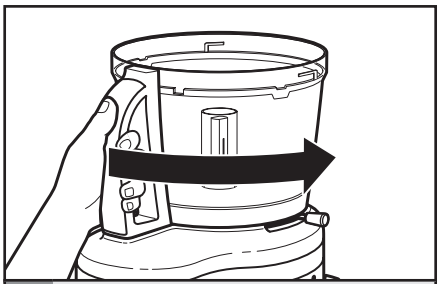
Prima di usare il food processor per la prima volta, lavare tutte le ciotole e gli accessori come descritto nella sezione "Manutenzione e pulizia".



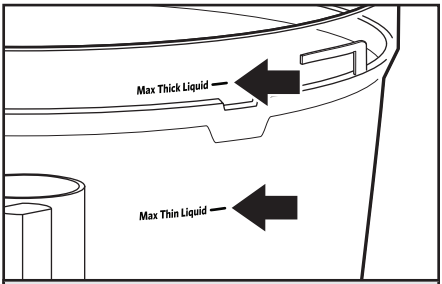
1 Verificare che il food processor sia spento, scollegato e posizionato su una superficie piana.



2 Posizionare la ciotola da lavoro sulla base, come indicato.

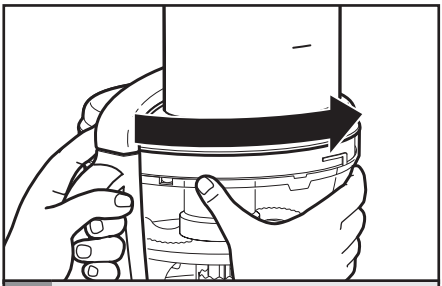


3 Ruotare la ciotola da lavoro per bloccarla in posizione nella base.

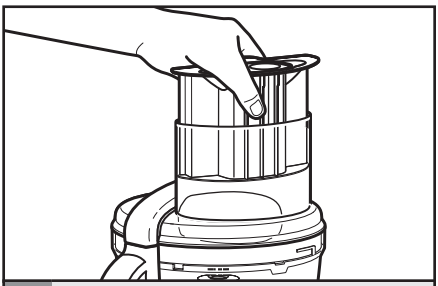


L'indicazione del livello di liquido sulla ciotola segnala il limite massimo consigliato quando si versano liquidi più o meno densi nel food processor.

Montaggio del coperchio e blocco di sicurezza



1 Montare il coperchio, allineare le linguette e bloccare il coperchio in posizione. La guarnizione Ultratight impedisce fuoriuscite.



2 Per far funzionare il food processor, è necessario inserire il componente più grande dello spingi-alimenti a 3 pezzi.

Uso del tubo alimenti 3-in-1

⚠ AVVERTENZA



Pericolo di lame rotanti.

Servirsi sempre dello spingi-alimenti.

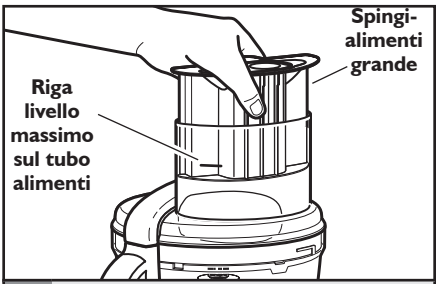
Tenere le dita lontane dalle aperture.

Tenere fuori dalla portata dei bambini.

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

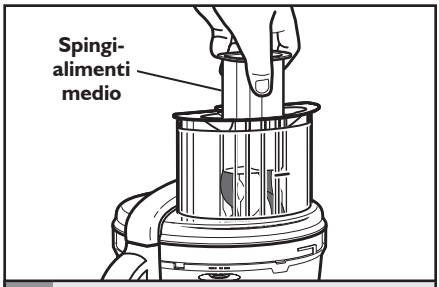
Preliminari all'utilizzo

Prima di attivare il food processor, verificare che la ciotola da lavoro, le lame e il coperchio siano montati correttamente sulla base.

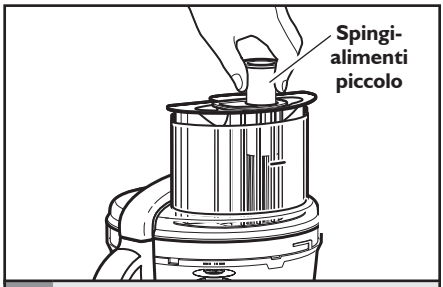


1 Per lavorare ingredienti di grandi dimensioni, utilizzare il tubo alimenti completo e lo spingi-alimenti grande.

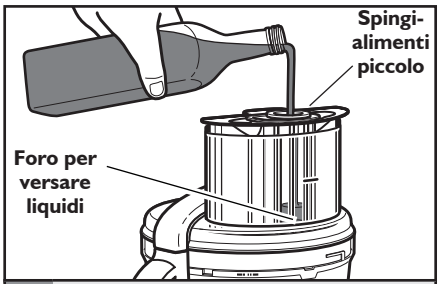
USO DEL FOOD PROCESSOR



2 Per gli ingredienti piccoli, nel tubo alimenti utilizzare lo spingi-alimenti medio.



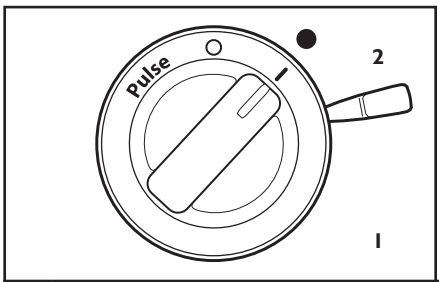
3 Per affettare o grattugiare gli ingredienti più piccoli e sottili, utilizzare lo spingi-alimenti piccolo.



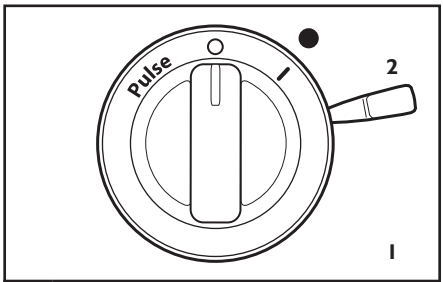
4 Per aggiungere lentamente olio o altri ingredienti liquidi nella ciotola da lavoro, utilizzare l'apposito foro nello spingi-alimenti piccolo.

Uso del controllo velocità

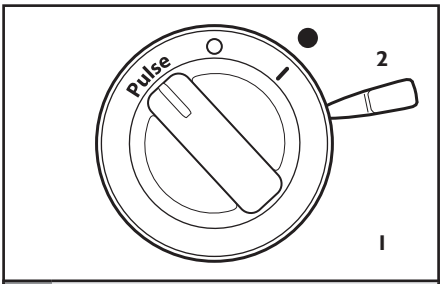
NOTA: Se il food processor non si accende, assicurarsi che la ciotola da lavoro e il coperchio siano correttamente bloccati sulla base.



1 Per accendere, posizionare la leva della velocità su "2" (alta) o "1" (bassa) e girare la manopola su "I" (ON).

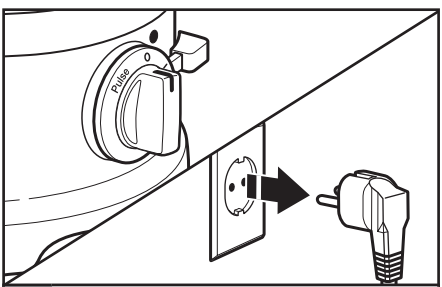


2 Per spegnere, spostare la manopola su "O" (OFF).

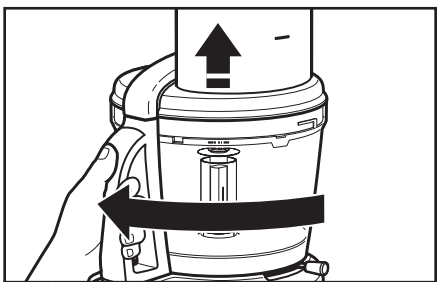


3 Per utilizzare la funzione Pulse, posizionare la leva della velocità su "2" (alta), quindi portare la manopola su PULSE per avviare la lavorazione; la manopola tornerà automaticamente su "O" (OFF) per interrompere la lavorazione. Il comando Pulse consente di controllare con estrema precisione la durata e la frequenza della procedura di lavorazione.

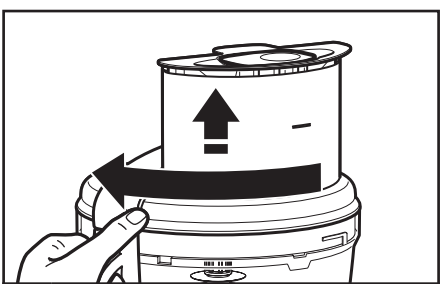
Rimozione del cibo lavorato



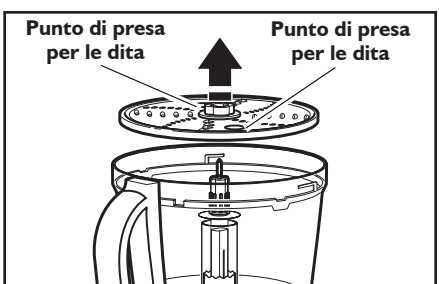
1 Verificare che il food processor sia spento e scollegato prima di smontarlo.



2 Ruotare e sollevare la ciotola da lavoro per estrarla, quindi ruotare e sollevare il coperchio.

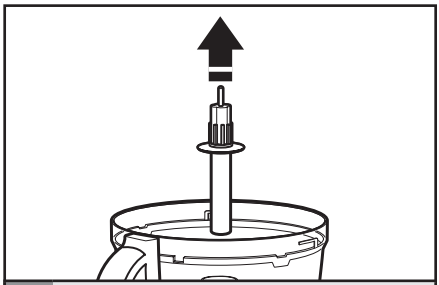


3 In alternativa, ruotare il coperchio per sbloccarlo e rimuoverlo sollevando, lasciando la ciotola montata per proseguire con i passaggi seguenti.

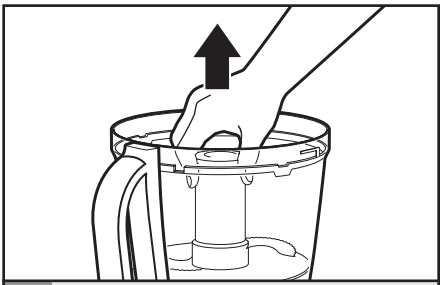


4 Se si sta utilizzando un disco, è necessario rimuoverlo. Tenendo il disco nei due punti di presa per le dita, sollevarlo andando dritto verso l'alto.

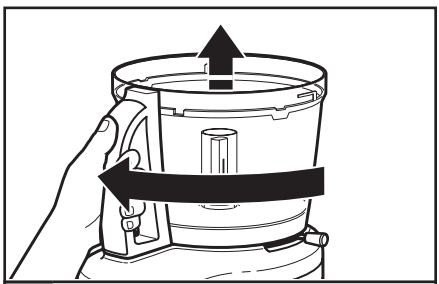
USO DEL FOOD PROCESSOR



5 Se si sta utilizzando un disco, rimuovere l'adattatore.



6 Se si sta utilizzando una lama, rimuoverla tenendola ben stretta e tirando verso l'alto.

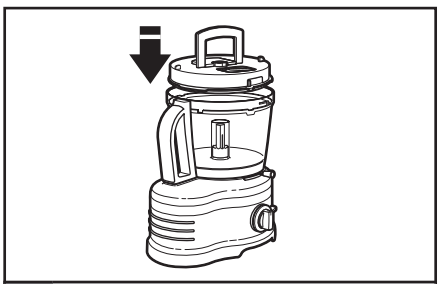


7 Ruotare la ciotola da lavoro come indicato. Sollevarla per rimuoverla.

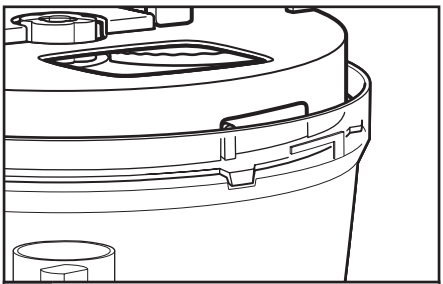
USO DEGLI ACCESSORI

Preparazione del kit per tagliare a dadini per il primo utilizzo

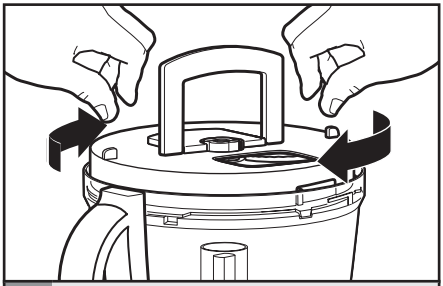
IMPORTANTE: prima di utilizzare il kit per tagliare a dadini per la prima volta, seguire queste istruzioni per lavare correttamente tutti i componenti.



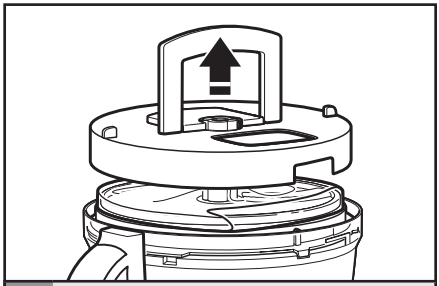
1 Tenendolo per la maniglia, posizionare il kit per tagliare a dadini montato sulla ciotola da lavoro.



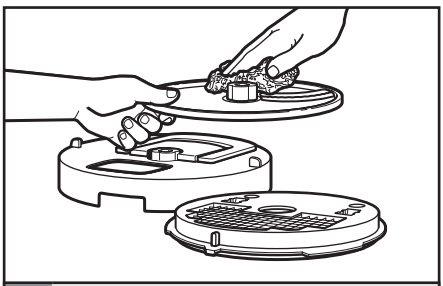
2 Quando si posiziona il kit sulla ciotola da lavoro, fare attenzione ad allineare correttamente la linguetta del kit e la scanalatura della ciotola.



3 Servendosi delle linguette per le dita, ruotare il coperchio del kit per tagliare a dadini finché non si sblocca.

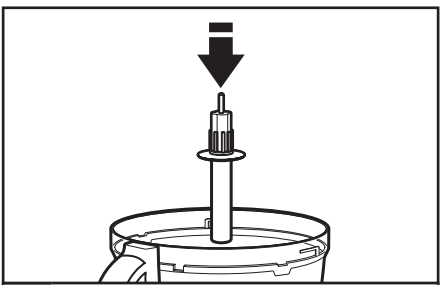


4 Tenendolo per la maniglia, rimuovere il coperchio del kit per tagliare a dadini.

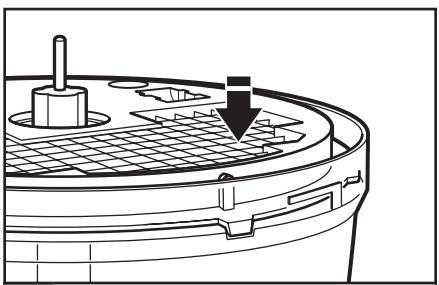


5 Pulire tutti i componenti del kit per tagliare a dadini con un panno morbido e acqua calda.

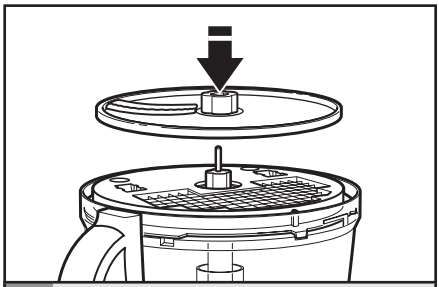
Installazione/Uso del kit per tagliare a dadini



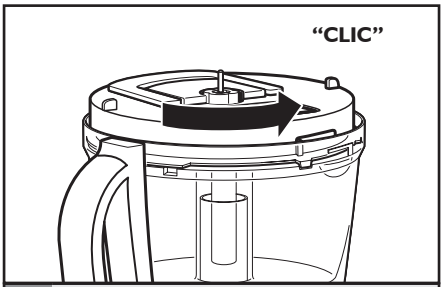
1 Posizionare l'adattatore per disco nell'albero di trasmissione.



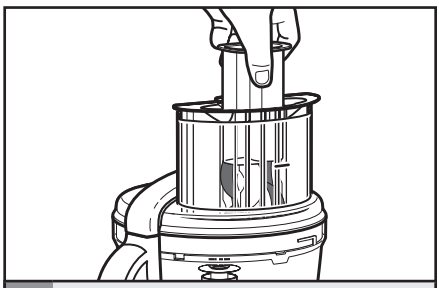
2 Posizionare la ② griglia del kit per tagliare a dadini, con la griglia rivolta in avanti, e allineare la linguetta del kit con la scanalatura della ciotola da lavoro.



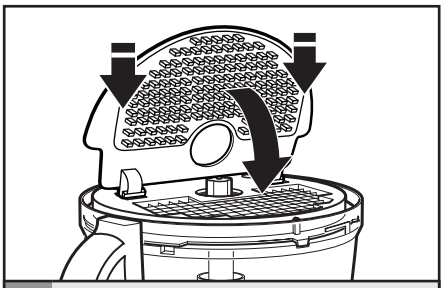
3 Posizionare la ③ lama del kit per tagliare a dadini, verificando che sia correttamente fissata.



4 Posizionare il ④ coperchio del kit per tagliare a dadini sul kit montato, con il foro rivolto in avanti, e fissarlo in posizione.



5 Posizionare il coperchio sul food processor e utilizzare il tubo alimenti medio per tagliare a dadini gli ingredienti desiderati.

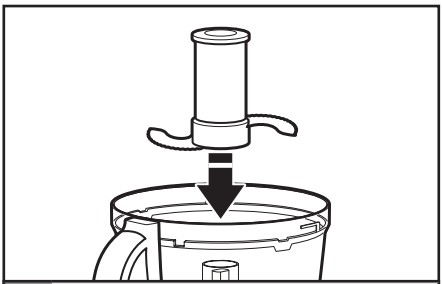


6 Dopo aver eseguito il taglio a dadini, rimuovere il ④ coperchio e la ③ lama del kit e inserire l'apposito ⑤ strumento di pulizia negli incavi della griglia, quindi richiuderlo sulla griglia. In questo modo, i residui rimasti incastrati fuoriescono dalla griglia e il kit può essere lavato più facilmente.

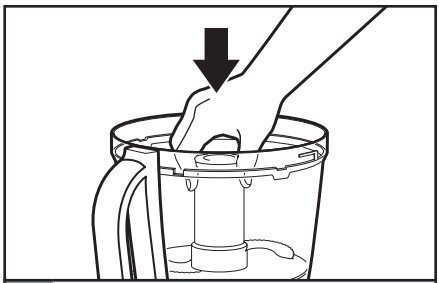
USO DEGLI ACCESSORI

Installazione/Rimozione della lama multifunzione

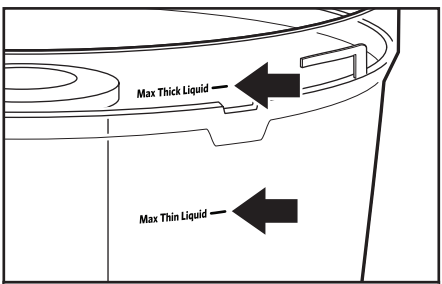
NOTA: la lama multifunzione è dotata di una guarnizione che impedisce fuoriuscite. Quando si estrae il contenuto, è possibile lasciare la lama multifunzione nella ciotola oppure rimuoverla.



1 Posizionare la lama sull'albero di trasmissione.



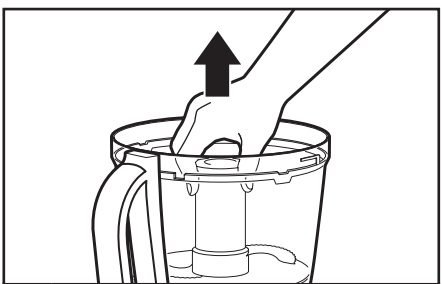
2 Premere con decisione la lama verso il basso. Quando l'accessorio scatta in posizione, emette un clic riconoscibile.



L'indicazione del livello di liquido sulla ciotola segnala il limite massimo consigliato quando si versano liquidi più o meno densi nel food processor.



3 La lama multifunzione è dotata di una guarnizione che impedisce fuoriuscite e può quindi essere lasciata nella ciotola mentre si estraggono gli ingredienti.



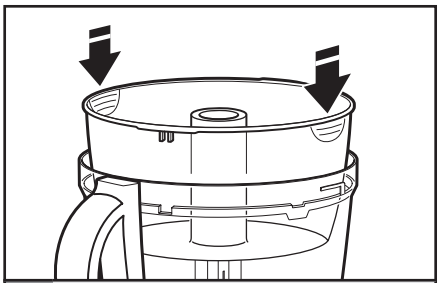
4 Rimuovere la lama tenendola ben stretta e tirando verso l'alto.

IMPORTANTE: le lame degli accessori possono essere utilizzate solo nella ciotola da lavoro.

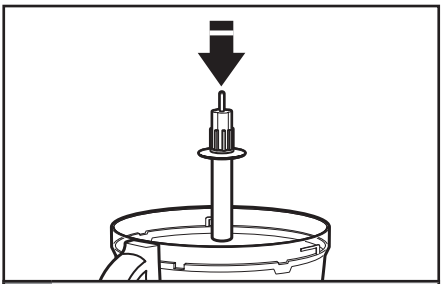
USO DEGLI ACCESSORI

Installazione/Rimozione della ciotola dello chef

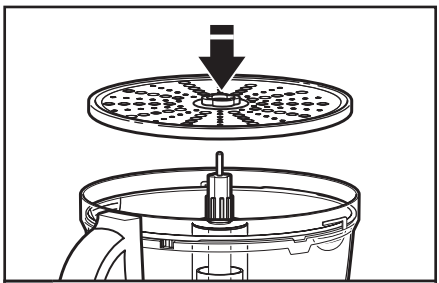
NOTA: la ciotola dello chef può essere utilizzata solo con i dischi e il kit per tagliare a dadini.



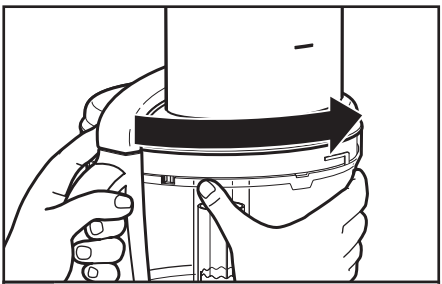
1 Per utilizzare la ciotola dello chef, posizionarla all'interno della ciotola da lavoro sfruttando i due punti di presa per le dita.



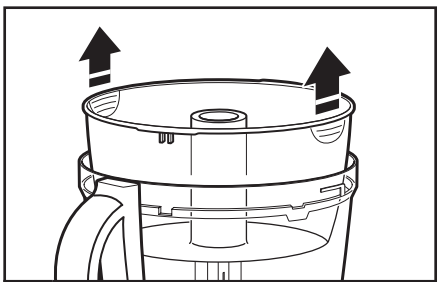
2 Posizionare l'adattatore nell'albero di trasmissione.



3 Posizionare il disco desiderato nell'albero di trasmissione. Non utilizzare lame con la ciotola dello chef.



4 Montare il coperchio, allineare le linguette e bloccare il coperchio in posizione.

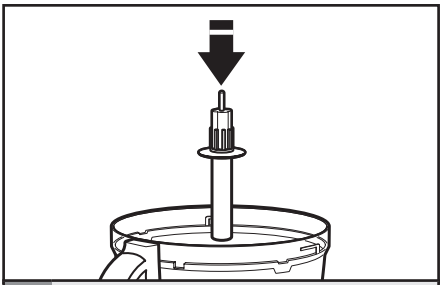


5 Dopo la lavorazione, rimuovere la ciotola dello chef utilizzando i due punti di presa per le dita.

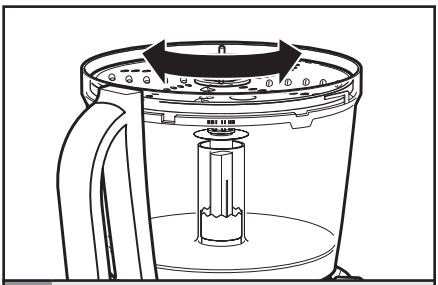
IMPORTANTE: prima di rimuovere le ciotole è necessario togliere eventuali dischi e adattatori.

USO DEGLI ACCESSORI

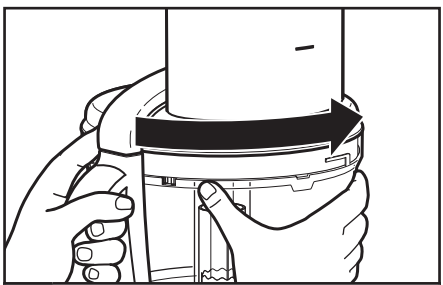
Installazione/Rimozione dei dischi per grattugiare, per patatine fritte e per parmigiano



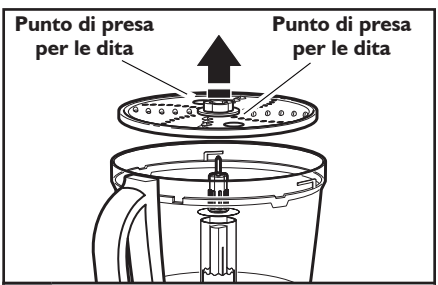
1 Posizionare l'adattatore nell'albero di trasmissione.



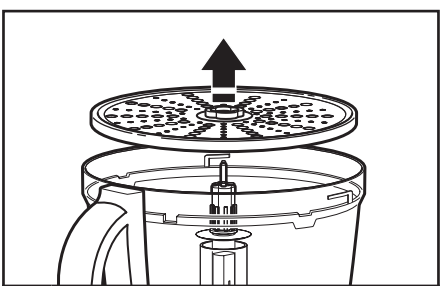
2 Ruotare leggermente il disco fino a portarlo nella posizione corretta sull'adattatore.



3 Montare il coperchio, allineare le linguette e bloccare il coperchio in posizione.



4 Per rimuovere il disco per grattugiare e per patatine fritte, rimuovere il coperchio e, sfruttando i due punti di presa per le dita, sollevare il disco dritto verso l'alto.



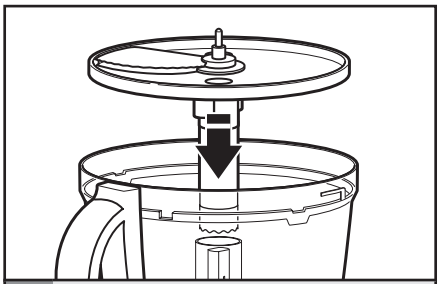
5 Per rimuovere il disco per parmigiano dopo la lavorazione, estrarlo delicatamente dall'adattatore.

NOTA: il disco per grattugiare è reversibile. Per grattugiare a grana grossa, posizionare il lato "Medium Shredding" verso l'alto. Per grattugiare a grana fine, posizionare il lato "Fine Shredding" verso l'alto.

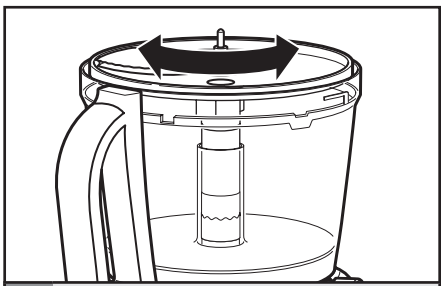
IMPORTANTE: prima di rimuovere le ciotole è necessario togliere eventuali dischi e adattatori.

USO DEGLI ACCESSORI

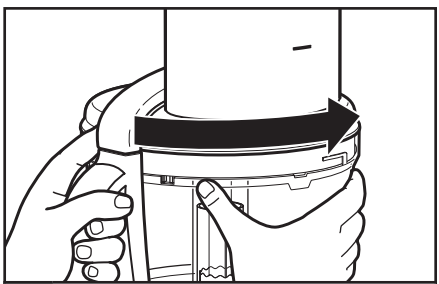
Installazione/Rimozione del disco per affettare



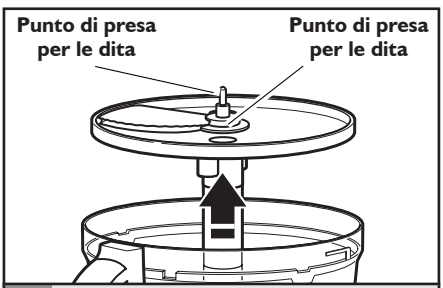
1 Posizionare il disco nell'albero di trasmissione.



2 Ruotare leggermente il disco fino a portarlo nella posizione corretta.



3 Montare il coperchio, allineare le linguette e bloccare il coperchio in posizione.

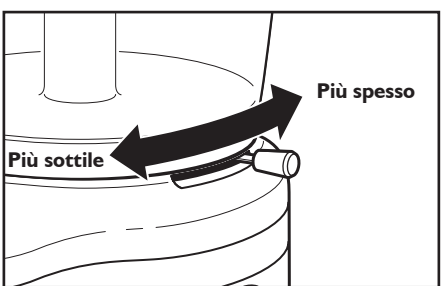


4 Per rimuovere il disco per affettare, rimuovere il coperchio e, sfruttando i due punti di presa per le dita, sollevare il disco dritto verso l'alto.

Regolazione dello spessore delle fette

NOTA: la leva funziona solo con il disco per affettare regolabile. Se sono stati montati dischi o lame diversi, la variazione dell'impostazione dello spessore non sortisce alcun effetto.

Oltre ad usare la leva, è possibile variare lo spessore delle fette variando la pressione esercitata sull'ingrediente quando lo si inserisce nel tubo alimenti. Per ottenere una fetta più spessa praticare una pressione maggiore; per avere una fetta più sottile fare il contrario.

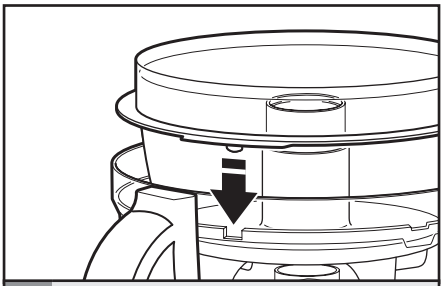


Spostare la leva per selezionare lo spessore desiderato.

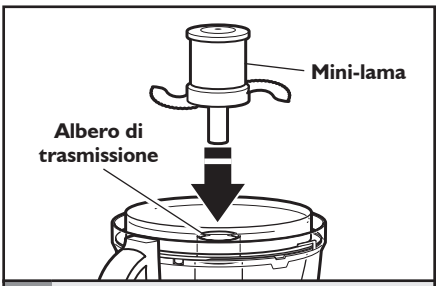
IMPORTANTE: prima di rimuovere le ciotole è necessario togliere eventuali dischi e adattatori.

USO DEGLI ACCESSORI

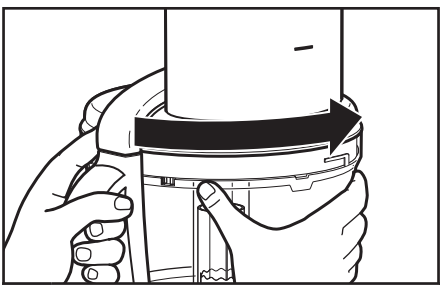
Installazione/Rimozione della mini-ciotola e della mini-lama



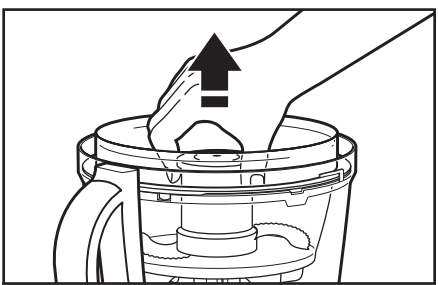
1 Posizionare la mini-ciotola nella ciotola da lavoro, verificando che la linguetta della mini-ciotola sia ben allineata con l'incavo della ciotola da lavoro.



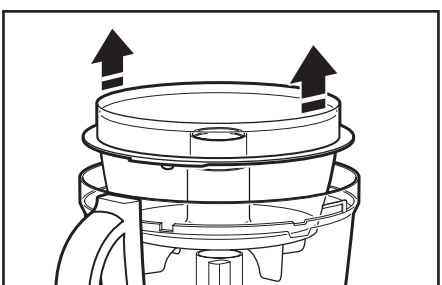
2 Premere con decisione la mini-lama verso il basso. Quando la lama scatta in posizione, emette un clic riconoscibile.



3 Montare il coperchio, allineare le linguette e bloccare il coperchio in posizione.

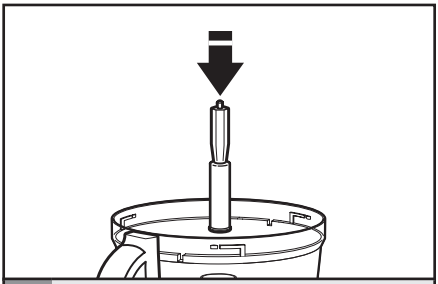


4 Rimuovere il coperchio. Afferrare la mini-lama e tirarla verso l'alto.

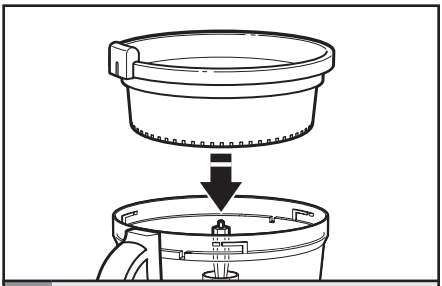


5 Togliere la mini-ciotola.

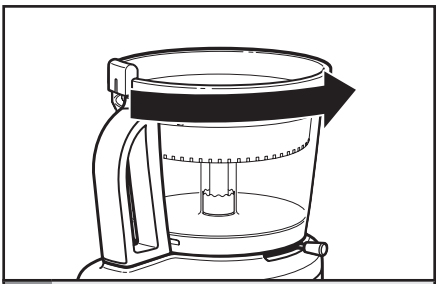
Installazione/Rimozione dello spremiagrumi



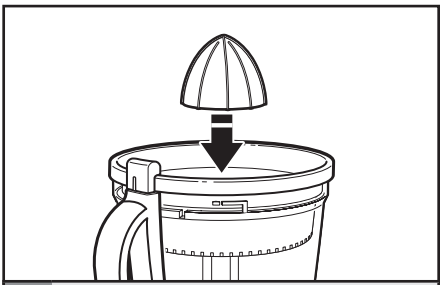
1 Posizionare l'adattatore per spremiagrumi nell'albero di trasmissione.



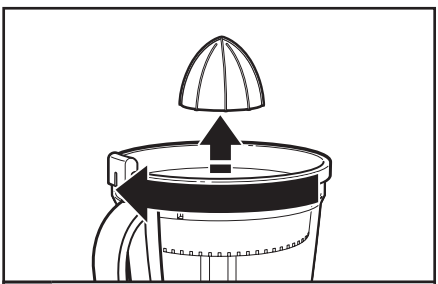
2 Posizionare la vaschetta filtro nella ciotola da lavoro con il gancio di bloccaggio a sinistra della maniglia della ciotola.



3 Ruotare la vaschetta in senso antiorario fino a bloccare il gancio nella maniglia.

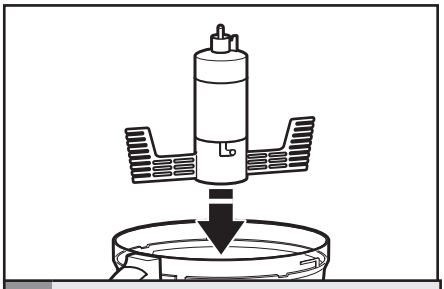


4 Posizionare il cono all'interno della vaschetta filtro, collegandolo all'adattatore. Potrebbe essere necessario ruotare il cono finché non arriva nella posizione corretta.

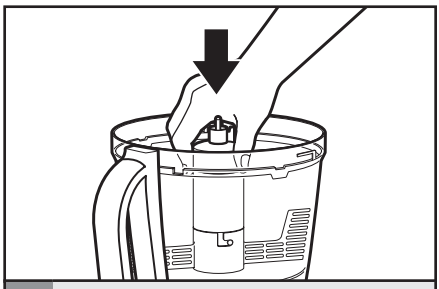


5 Terminata la spremitura, sollevare il cono dalla vaschetta filtro, ruotare la vaschetta fino a sbloccarla dalla maniglia, come indicato, e sollevarla dalla ciotola da lavoro. Rimuovere l'adattatore.

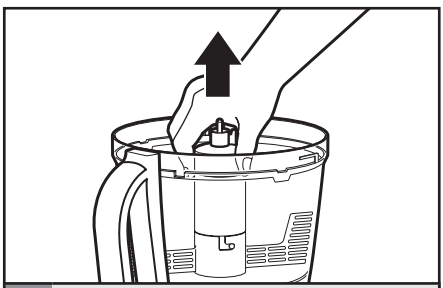
Installazione/Rimozione della frusta o della lama per impasto



1 Posizionare la frusta o la lama per impasto nell'albero di trasmissione.



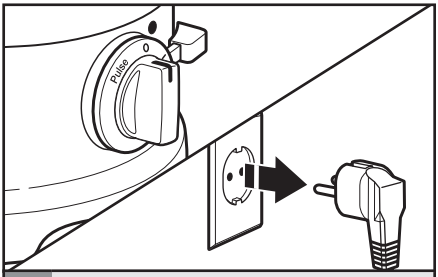
2 Premere con decisione.



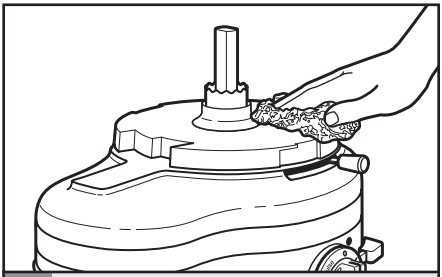
3 Terminata la lavorazione, afferrare la frusta o la lama per impasto e tirare verso l'alto.

MANUTENZIONE E PULIZIA

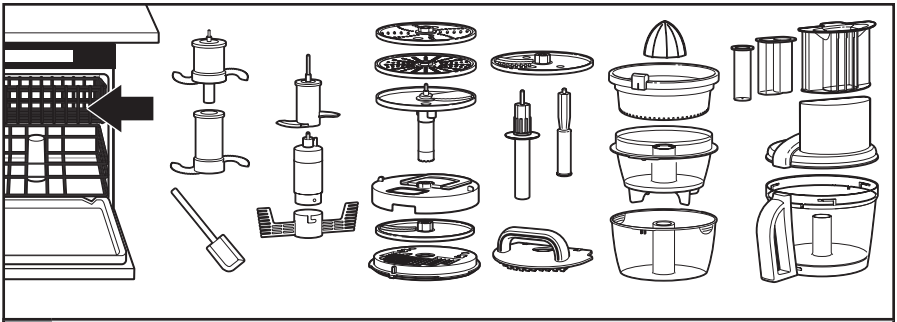
IMPORTANTE: non adoperare mai spugnette o detergenti abrasivi per il food processor perché la ciotola da lavoro e il coperchio potrebbero graffiarsi o opacizzarsi.



1 Verificare che il food processor sia spento e scollegato prima di smontarlo.

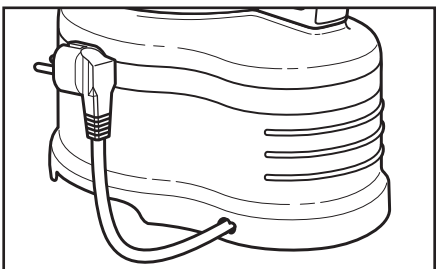


2 Pulire la base e il cavo con un panno insaponato e acqua calda. Asciugare con un panno morbido.

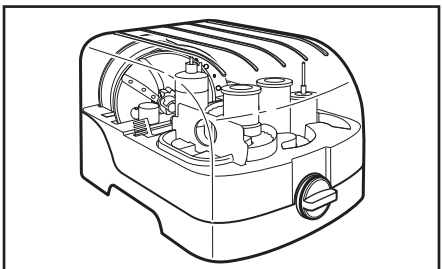


3 Tutti gli altri componenti del food processor possono essere lavati in lavastoviglie.

- Le ciotole devono essere caricate completamente capovolte, non appoggiate di lato.
- Non impostare alte temperature, come quelle per sterilizzare o disinfettare col vapore.

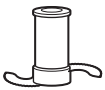


4 Quando si ripone il food processor, inserire il cavo all'interno della base.



5 I dischi, gli alberi e le lame devono essere riposti nell'apposita custodia e in un luogo fuori dalla portata dei bambini.

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 striscioline. 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.

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.

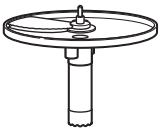
Per sbriciolare pane, biscotti o cracker:
Sminuzzare in pezzi di circa 3,5-5 cm. Lavorare quanto desiderato. Per ottenere pezzi più grossi, somministrare 2-3 impulsi da 1-2 secondi ognuno. Quindi lavorare quanto desiderato.

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.

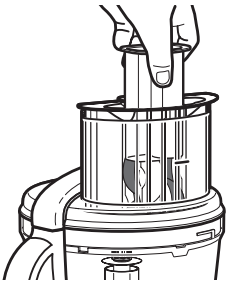
Per grattugiare formaggi a pasta dura, come il parmigiano e il pecorino romano:
Non tentare mai di grattugiare formaggi che non possono essere incisi con la punta di un coltello affilato. Per grattugiare formaggi a pasta dura, è possibile utilizzare la lama multifunzione. Tagliare il formaggio in pezzi 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 food processor è in funzione.

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

Uso del disco per affettare o per grattugiare



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. 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.

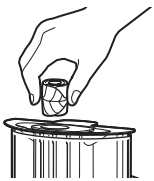
Per affettare o grattugiare frutta e verdura piccola, come le fragole, i funghi e i ravanelli:

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.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.

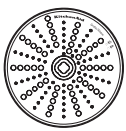
Per affettare carne e pollame non completamente cotti, come la carne saltata:
Tagliare o arrotolare gli alimenti per riuscire a infilarli nel tubo alimenti. Avvolgerli e congelarli finché non si induriscono (da 30 minuti a 2 ore, in base allo spessore). Verificare di riuscire a inciderli con la punta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

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.

Per tritare spinaci e altri cibi in foglia:
Impilare le foglie. Arrotolarle e inserirle dritte nel tubo alimenti. Lavorare esercitando una pressione uniforme.



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.

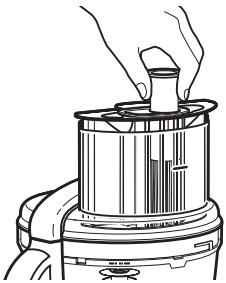
Uso della lama per impasto



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 500 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 i liquidi, rispettare i livelli di riempimento massimo indicati sulla ciotola da lavoro. 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 1 L di liquido o 500 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 food processor, 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 sparpaglino 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 o biscotti, 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, finché tutti gli ingredienti non sono ben amalgamati. Non lavorare per troppo tempo.
- Se gli alimenti grattugiati o affettati si accumulano in un lato della ciotola, spegnere il food processor 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.
- 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.

SUGGERIMENTI UTILI

- 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 la spatola.
- Se i componenti di plastica dovessero macchiarsi a causa dei tipi di cibo lavorato, lavarli con il succo di limone.
- Questo food processor 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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

NOTA: Qualora il food processor non funzioni correttamente, eseguire le verifiche riportate di seguito.

Il food processor 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.
- Verificare che la spina del food processor sia collegata alla presa di corrente.
- Il fusibile del circuito a cui è collegato il food processor funziona correttamente? Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.
- Scollegare il food processor, quindi inserire di nuovo la spina nella presa.
- Se il food processor non è a temperatura ambiente, attendere che raggiunga la temperatura ambiente e riprovare.

Il food processor non grattugia o non affetta correttamente:

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

Se il coperchio 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 motore.

Se il problema non è dovuto a uno dei punti precedenti, consultare la sezione "Garanzia e assistenza".

GARANZIA E ASSISTENZA

Garanzia del food processor 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 5KFP1644: 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

© 2014. Tutti i diritti riservati.
Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.

INHOUD

VEILIGHEID VAN DE FOODPROCESSOR
Belangrijke voorzorgen 124
Elektrische vereisten 126
Afgedankte elektrische apparatuur 126

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN
Onderdelen en accessoires/toebehoren 127
Vertaling van Engelse labels op de onderdelen 129
De juiste instrumenten kiezen 131

DE FOODPROCESSOR GEBRUIKEN
Mengkom aanbrengen 133
Het deksel en veiligheidsslot bevestigen 134
Gebruik van de 3-in-1 vulopening 134
De snelheidsregelaars gebruiken 135
Versneden producten uitnemen 136

DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN
De snijkit voorbereiden voor het eerste gebruik 137
De snij kit installeren/gebruiken 138
Het multifunctionele mes installeren/verwijderen 140
De bereidingskom installeren/verwijderen 141
De rasp-/frieten-/parmezaanschijven installeren/verwijderen 142
De schaafschijven installeren/verwijderen 143
Snijdikte instellen 143
Minikom en minimes installeren/verwijderen 144
De citruspers installeren/verwijderen 145
De eierklopper of het deegmes installeren/verwijderen 146

ONDERHOUD EN REINIGING 147

TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN
Multifunctioneel mes gebruiken 148
Schaaf- of raspschijf gebruiken 149
Deegmes gebruiken 149
Nuttige tips 150

PROBLEEMOPLOSSING 151

GARANTIE EN SERVICE 152

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 VOORZORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

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. Het gebruik van hulpstukken die niet door KitchenAid aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
4. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
5. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
6. Zorg dat het deksel goed vergrendeld is voordat u het apparaat aanzet.
7. Doe nooit voedsel met de hand in het apparaat. Gebruik altijd de stamper.

8. Maak het vergrendelingsmechanisme van het deksel niet onklaar voor gebruik.
9. 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.
10. 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.
11. Raak geen bewegende onderdelen aan.
12. 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 erkende dienst-na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
13. Het apparaat niet buiten gebruiken.
14. 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.
15. De messen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijmessen, bij het leegmaken van de kom en tijdens het reinigen.
16. 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.

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

Elektrische vereisten

Voedingsspanning: 220-240 volt AC (wisselstroom)
Frequentie: 50/60 hertz
Vermogen: 650 watt

OPMERKING: Als de stekker niet in de contactdoos past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig de stekker in geen geval. Gebruik geen adapter.

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

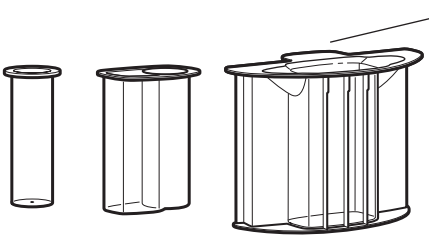
- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

- 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.

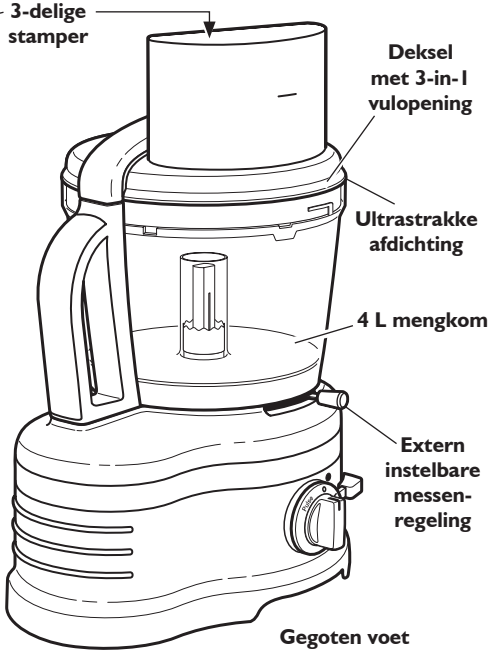
- Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparaten.

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 toebehoren



3-delige stamper



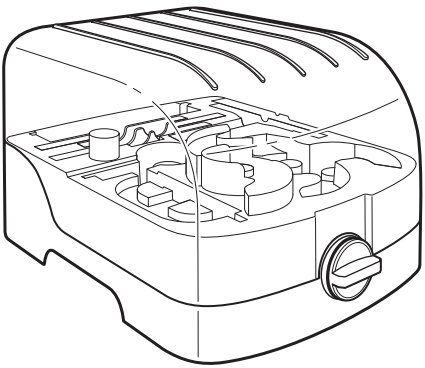
Deksel met 3-in-1 vulopening

Ultrastrakke afdichting

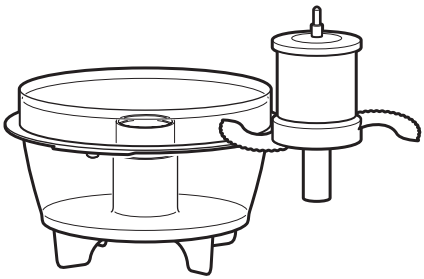
4 L mengkom

Extern instelbare messen-regeling

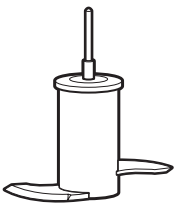
Gegoten voet



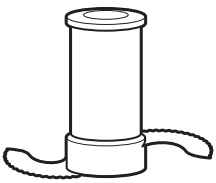
Opbergdoos



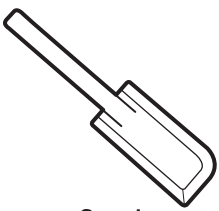
1 L minikom en minimes



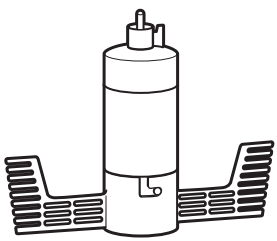
Deegmes



Roestvrijstalen multifunctioneel mes



Spatel

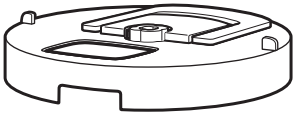


Eierklopper

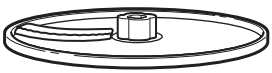
Nederlands

Onderdelen en toebehoren

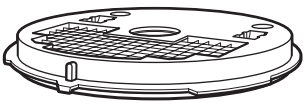
SNIJKIT



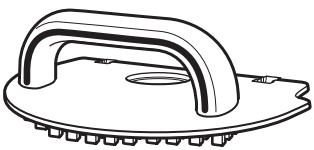
④ **Snijkitdeksel**



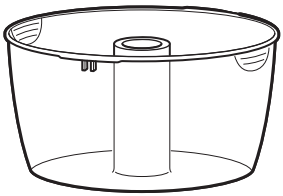
③ **8 mm snijkitmes**



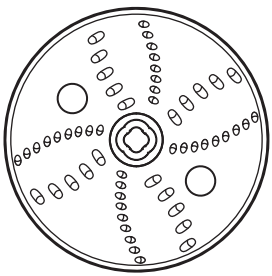
② **Snijkitrooster**



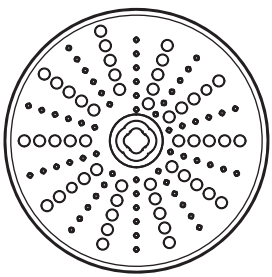
⑤ **8 mm hulpmiddel voor reiniging rooster**



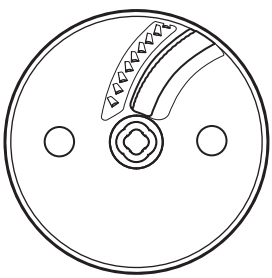
2,4 L bereidingskom



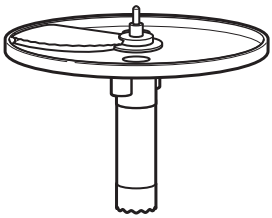
Omkeerbare (2 mm en 4 mm) raspschijf



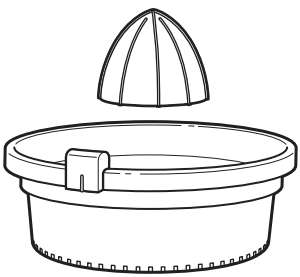
Raspschijf voor parmezaankaas of ijs



Frietenschijf



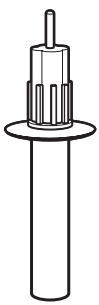
Extern instelbare schaafschijf (dun naar dik)



Citruspers

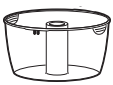
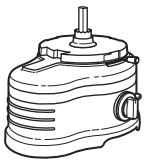
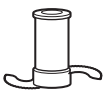
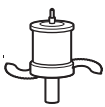
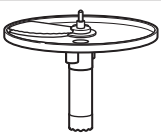


Citruspersadapter

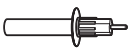
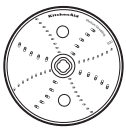
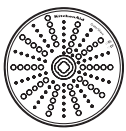
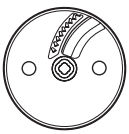
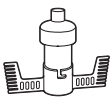


Raspschijfadapter

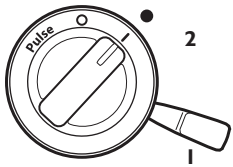
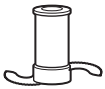
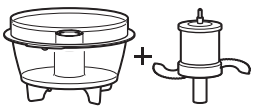
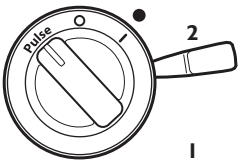
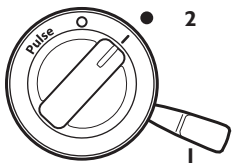
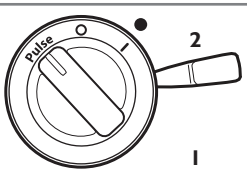
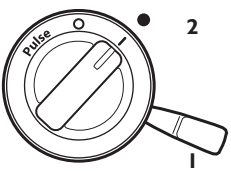
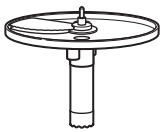
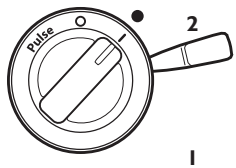
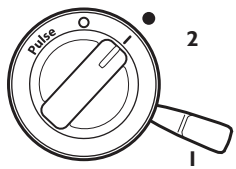
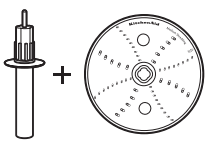
Vertaling van Engelse labels op de onderdelen

Onderdeel	Engels label	Vertaling
	Feed Chute Max Fill	Maximum vulling vultrechter
	Max Thick Liquid	Maximum dikke vloeistof
	Max Thin Liquid	Maximum dunne vloeistof
	BPA FREE	BPA-VRIJ
	Mini-Bowl	Minikom
	Max Liquid	Maximum vloeistof
	BPA FREE	BPA-VRIJ
	Prep Bowl	Bereidingskom
	No Processing Blade	Geen verwerkingsmes
	BPA FREE	BPA-VRIJ
	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 snijden (dun naar dik)

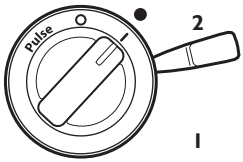
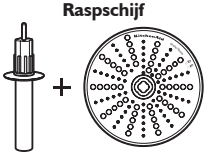
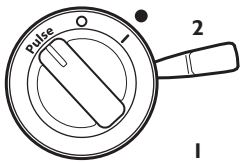
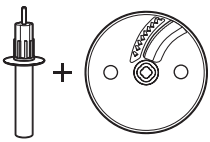
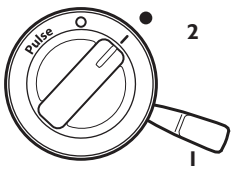
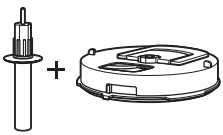
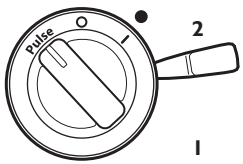
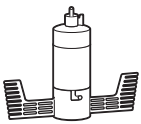
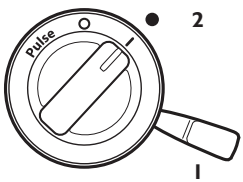
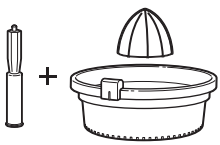
Vertaling van Engelse labels op de onderdelen

Onderdeel	Engels label	Vertaling
	Disc Adapter	Raspschijfadapter
	Fine Shredding	Fijn raspen
	Medium Shredding	Middelgrof raspen
	Ice Shave	IJsschijf
	French Fry	Frieten
	④ Dicing Kit Lid	④ Snijkitdeksel
	Front	Voorkant
	Twist to lock	Draaien om te vergrendelen
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ 8 mm Snijkitmes
	② Dicing Kit Grid	② Snijkitrooster
	8 mm Grid	8 mm hulpmiddel
	Front	Voorkant
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ 8 mm hulpmiddel voor reiniging rooster
	Egg Whip	Eierklopper

De juiste instrumenten kiezen

Handeling	Instelling	Product	Accessoire
Malen, Fijn-hakken		Groenten Fruit Verse kruiden Noten Vlees	**Multifunctioneel roestvrijstalen mes**  **OF** **Minikom en multifunctioneel roestvrijstalen minimes** 
Pureren			
Mixen		Pesto Sauzen Cakebeslag Pasteideeg Room	
Kneden		Gistdeeg	**Kunststof deegmes** 
Dun schaven, Dik schaven		Fruit (zacht) Aardappelen Tomaten Groenten (zacht)	**Instelbare schaafschijf** 
		Kaas Chocolade Fruit (hard) Groenten (hard)	
Middelgrof raspen, Fijn raspen		Groenten Kaas (vooraf 30 min in de diepvries) Chocolade Fruit (hard)	**Omkeerbare raspschijf** 

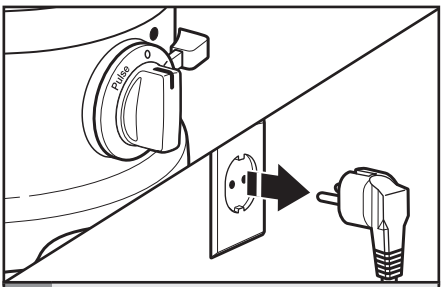
De juiste instrumenten kiezen

Handeling	Instelling	Product	Accessoire
Raspen, Ijs schijven		Harde kaas Ijs Chocolade	**Raspschijf** 
Frietjes		Aardappelen Stevige groenten	**Frietenschijf** 
In blokjes snijden		Aardappelen Tomaten Uien Komkommers Fruit Groenten	**8 mm snijkit** 
Kloppen		Eieren	**Eierklopper** 
Sap		Citrusvruchten	**Citruspers** 

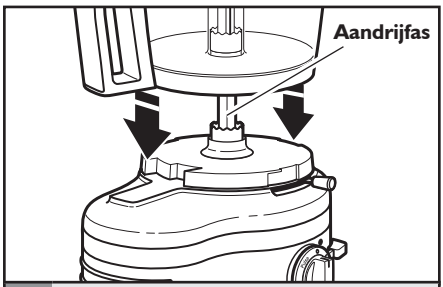
Mengkom aanbrengen

De eerste keer gebruiken

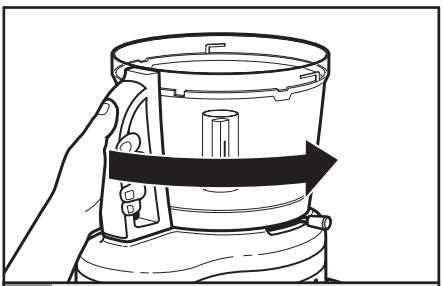
Was de kom en de accessoires zoals beschreven in de rubriek “Onderhoud en Reiniging”alvorens u uw foodprocessor voor de eerste keer gebruikt.



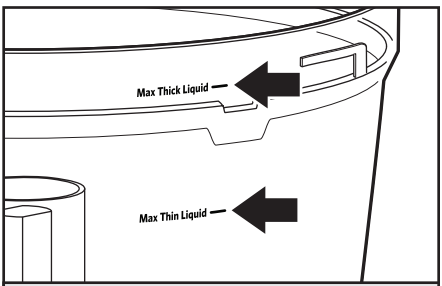
1 Zorg ervoor dat de foodprocessor uitgeschakeld is, het netsnoer uit het stopcontact verwijderd is en de foodprocessor op een vlak oppervlak is geplaatst.



2 Plaats de mengkom op de voet zoals afgebeeld.

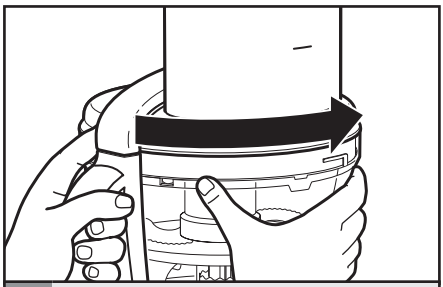


3 Draai de mengkom vast op de voet.

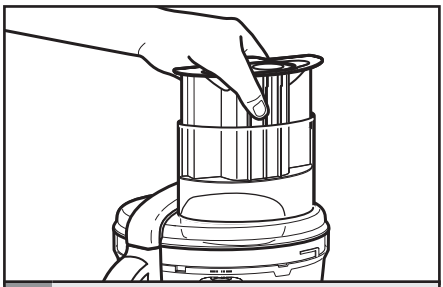


Vloeistofschaal op de zijkant van de kom verwijst naar de maximaal aanbevolen niveaus voor dikke en dunne vloeistoffen in de foodprocessor.

Het deksel en veiligheidsslot bevestigen



1 Installeer het deksel, lijn de tabs uit en zet het vast op zijn plaats. De ultra-strakke afdichting voorkomt morsen.



2 Het breedste stuk van de driedelige stamper moet in de vulopening geplaatst zijn om de foodprocessor te laten werken.

Gebruik van de 3-in-1 vulopening

⚠WAARSCHUWING



Gevaar van draaiend mes

Gebruik altijd de stamper.

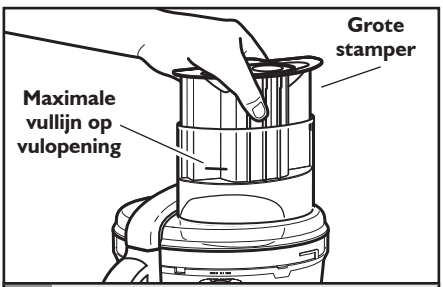
Steek geen vingers in de openingen.

Houd het toestel uit de buurt van kinderen.

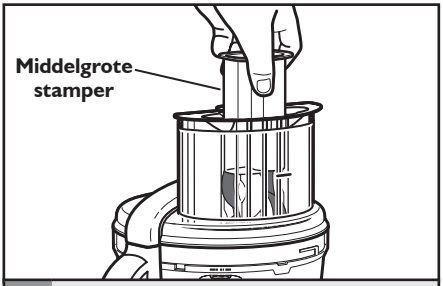
Doet u dat niet, dan kan dat amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.

Vóór het gebruik

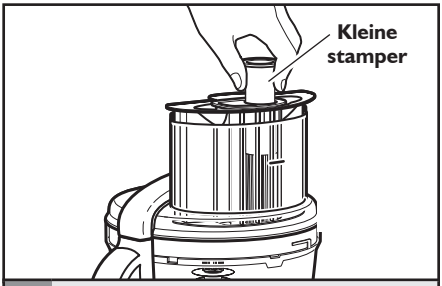
Controleer voordat u met de foodprocessor gaat werken of de mengkom, de messen en het deksel correct zijn aangebracht op het voetstuk van de foodprocessor.



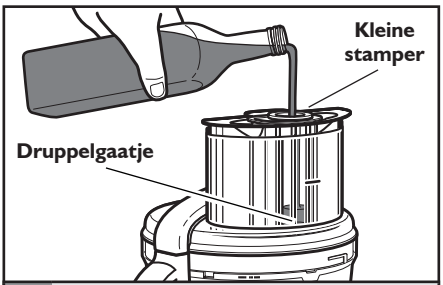
1 Gebruik de volledige vulopening en de grote stamper om grote stukken te verwerken.



2 Gebruik de middelgrote stamper in de vulopening om kleinere stukken te verwerken.



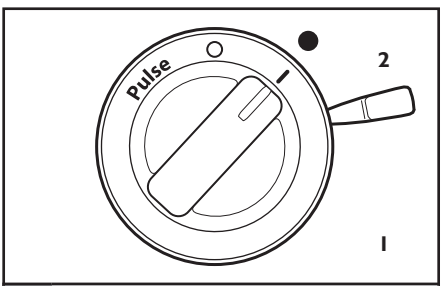
3 Gebruik de kleine stamper om de kleinste, dunste stukken te snijden of te raspen.



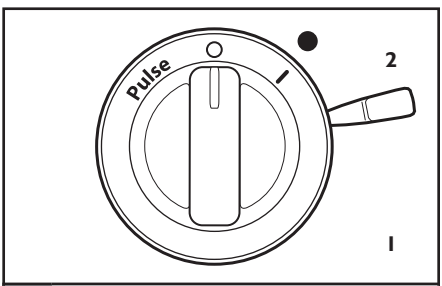
4 Gebruik het druppelgaatje in de kleine stamper om langzaam olie of andere vloeibare ingrediënten in de mengkom te laten vloeien.

De snelheidsregelaars gebruiken

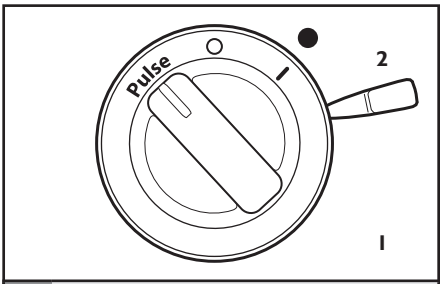
OPMERKING: Als de foodprocessor niet werkt, controleer dan of de mengkom en het deksel goed vastzitten op het voetstuk.



1 Om in te schakelen, draai de snelheidshendel op "2" (hoog) of "1" (laag), en draai de wijzer dan op "I" (ON).

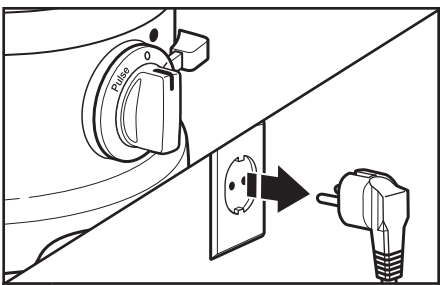


2 Draai de wijzer op "O" (OFF) om uit te schakelen.

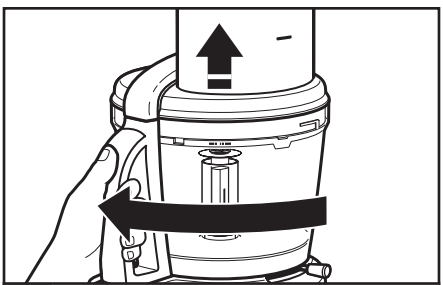


3 Draai de snelheidshendel op "2" (hoog) om te kloppen, draai dan de wijzer op PULSE om de verwerking te starten; de wijzer zal automatisch terug naar "O" (OFF) gaan om te stoppen. Met de Pulse-knop kunnen de duur en frequentie van de verwerking nauwkeurig worden gestuurd.

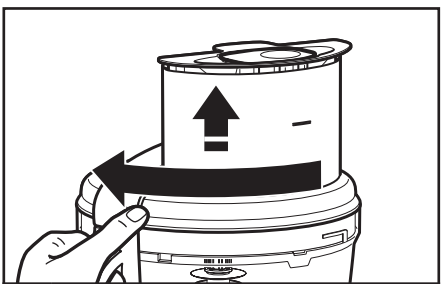
Versneden producten uitnemen



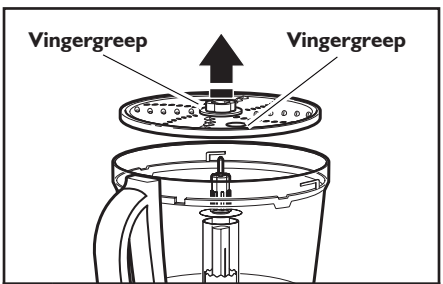
1 Zorg ervoor dat de foodprocessor is uitgeschakeld en dat het netsnoer uit het stopcontact verwijderd is voordat u het apparaat demonteert.



2 Draai de mengkom en til die op om te verwijderen, en draai en til het deksel dan op.

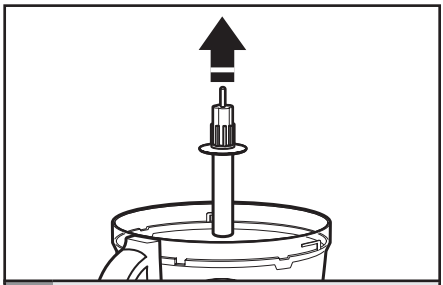


3 Of draai het deksel om los te maken, zoals afgebeeld, en hef het deksel op om het te verwijderen, voer de volgende stappen uit met de mengkom nog steeds vastgemaakt aan de foodprocessor.

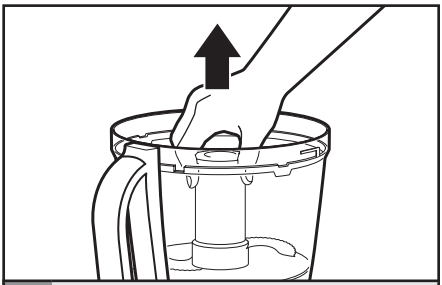


4 Na het gebruik van een schijf, verwijdert u die. Houd de schijf vast op de twee daarvoor bestemde plaatsen en til ze recht omhoog.

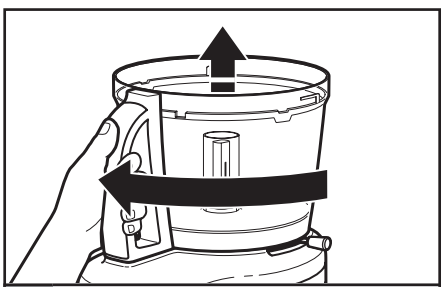
UW FOODPROCESSOR GEBRUIKEN



5 Na het gebruik van een schijf, verwijdert u eveneens de adapter.



6 Na het gebruik van een mes, verwijdert u dit door het vast te nemen en recht omhoog te trekken.

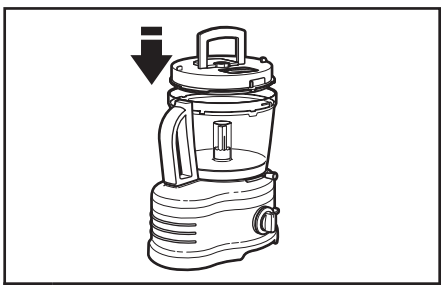


7 Draai de mengkom zoals afgebeeld. Til deze op en verwijder hem.

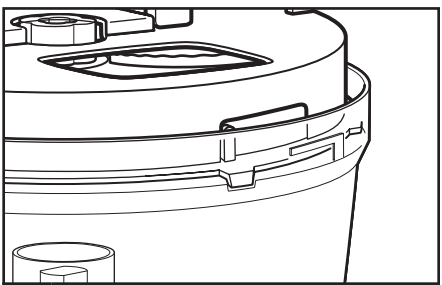
UW TOEBEHOREN GEBRUIKEN

De snijkit voorbereiden voor het eerste gebruik

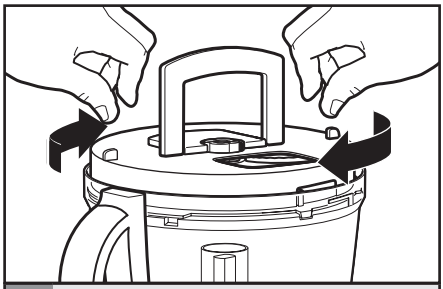
BELANGRIJK: Volg deze richtlijnen om alle onderdelen van de snijkit grondig te wassen vóór het eerste gebruik.



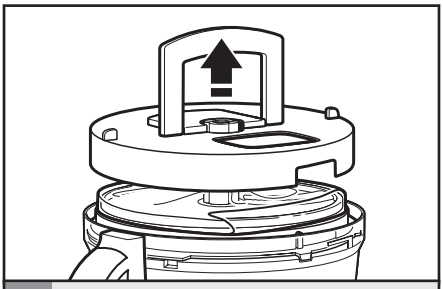
1 Gebruik de hendel om de gemonteerde snijkit op de mengkom te plaatsen.



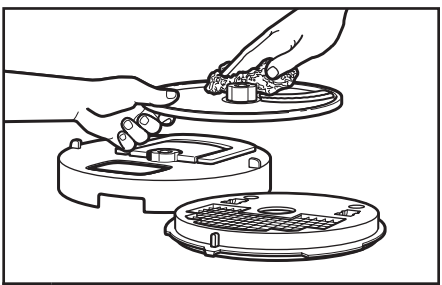
2 Als u de kit op de mengkom plaatst, zorgt u ervoor dat de tab van de kit in de uitsparing van de mengkom past.



3 Draai het deksel van de snijkit met behulp van de vingertabs totdat het loskomt.

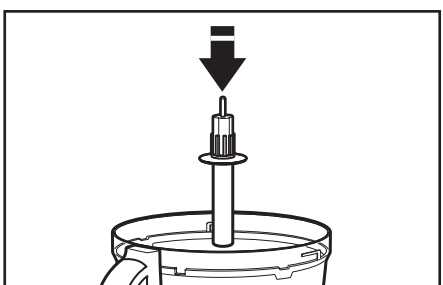


4 Gebruik de hendel om het deksel te verwijderen van de snijkit.

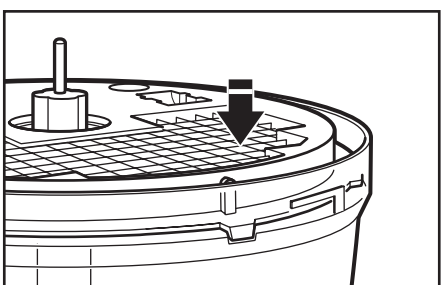


5 Reinig elk onderdeel van de snijkit met een zachte doek en warm water.

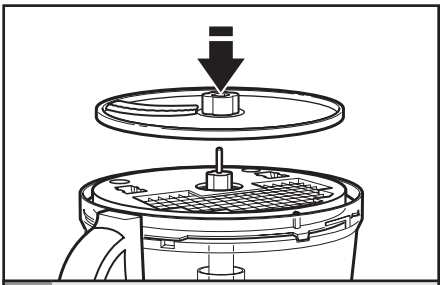
De snijkit installeren/gebruiken



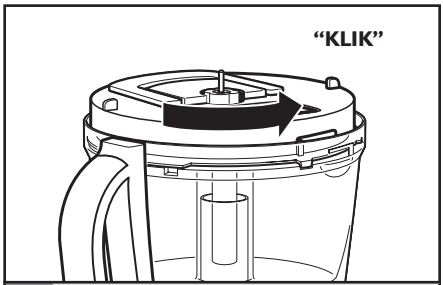
1 Plaats de schijfadapter op de aandrijfas.



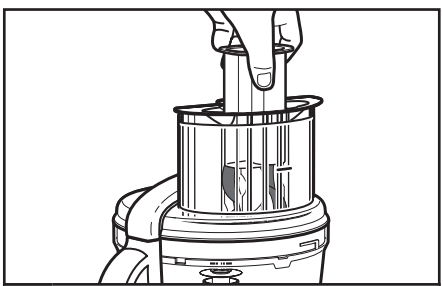
2 Plaats het rooster van de snijkit ② met het rooster naar de voorkant gericht, en zorg ervoor dat de tab van de kit in de uitsparing van de mengkom past.



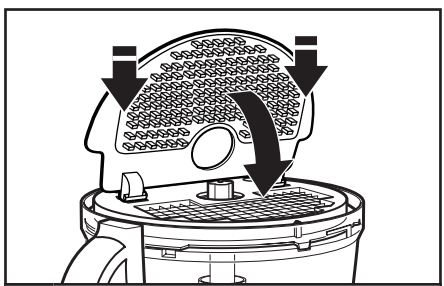
3 Plaats het mes van de snijkit ③ en zorg ervoor dat het veilig is vastgemaakt.



4 Plaats het deksel van de snijkit ④ op de gemonteerde kit met het gaatje naar de voorkant gericht, en zet het vast op zijn plaats.



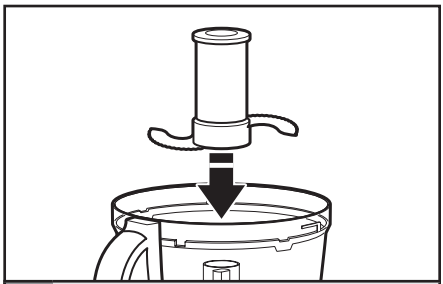
5 Plaats het deksel op de foodprocessor en gebruik de middelgrote vulopening om de gewenste stukken in blokjes te snijden.



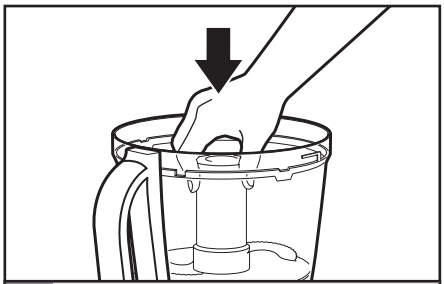
6 Verwijder na het snijden het deksel van de snijkit ④ en het mes van de snijkit ③ en plaats het ⑤ hulpmiddel voor reiniging van de snijkit in de uitsparingen op het rooster van de snijkit, plaats vervolgens het schoonmaakhulpmiddel over het snijrooster. Op die manier wordt achtergebleven voedsel door het rooster gedrukt, zodat u de snijkit efficiënter kunt schoonmaken.

Het multifunctionele mes installeren/verwijderen

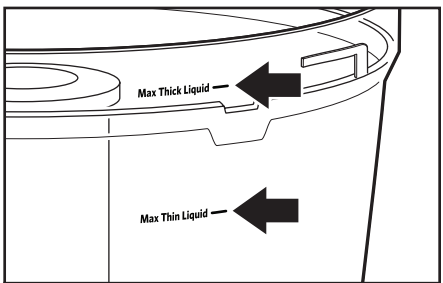
OPMERKING: Het multifunctionele mes is afgedicht tegen morsen en mag in de mengkom blijven zitten, of kan verwijderd worden alvorens de inhoud wordt leeggemaakt.



1 Plaats het mes op de aandrijfas



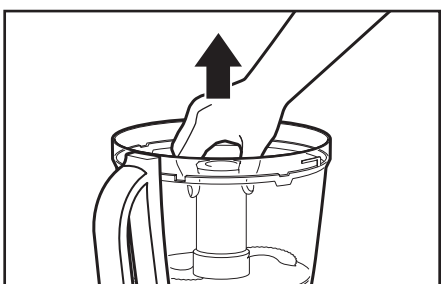
2 Druk het mes stevig naar beneden. Je hoort een klikgeluid, eens het accessoire op zijn plaats vastklikt.



Vloeistofschaal op de zijkant van de kom verwijst naar de maximaal aanbevolen niveaus voor dikke en dunne vloeistoffen in de foodprocessor.



3 Het multifunctionele mes heeft een lekvaste afdichting, dus u kunt het mes in de kom laten zitten terwijl u de ingrediënten uitgiet.

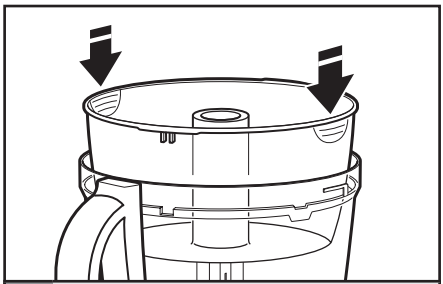


4 Verwijder het mes door het vast te nemen en recht omhoog te trekken.

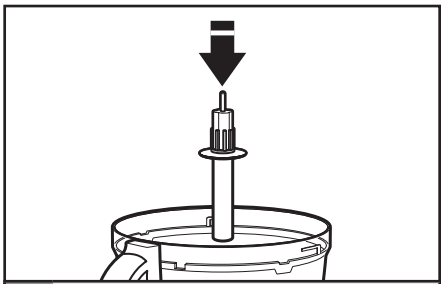
BELANGRIJK: Accessoiremessen kunnen alleen in combinatie met de mengkom gebruikt worden.

De bereidingskom installeren/verwijderen

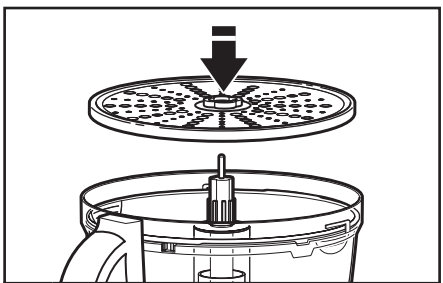
OPMERKING: De bereidingskom kan enkel met de schijven en de snijkit worden gebruikt.



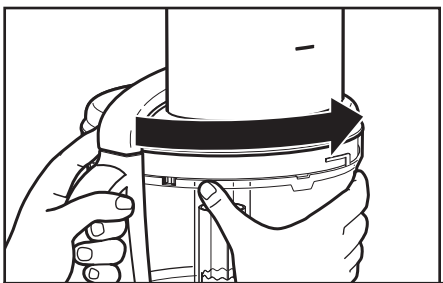
1 Plaats de bereidingskom, om die te gebruiken, in de mengkom met behulp van de twee daarvoor voorziene plaatsen.



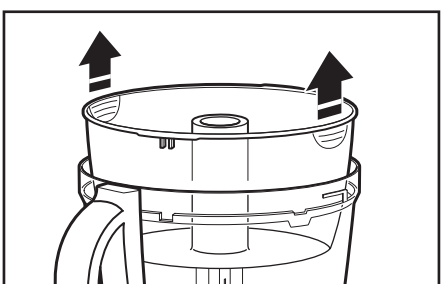
2 Plaats de adapter op de aandrijfas.



3 Plaats de gewenste schijf op de aandrijfas. Gebruik geen messen met de bereidingskom.



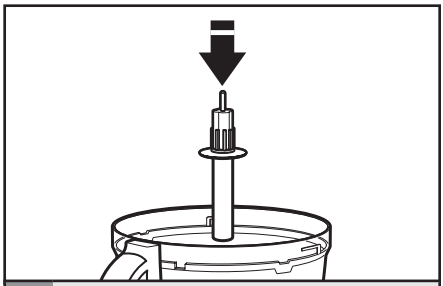
4 Installeer het deksel, lijn de tabs uit en zet het vast op zijn plaats.



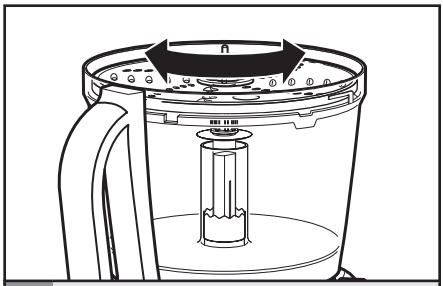
5 Verwijder na de verwerking de bereidingskom met behulp van de twee daarvoor voorziene plaatsen.

BELANGRIJK: Schijven en adapters moeten verwijderd worden alvorens kommen te verwijderen.

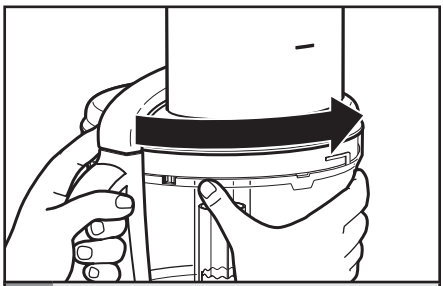
De rasp-/frieten-/parmezaanschijven installeren/verwijderen



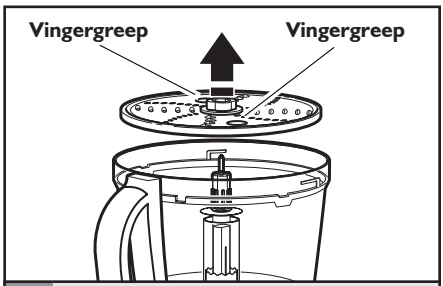
1 Plaats de adapter op de aandrijfas.



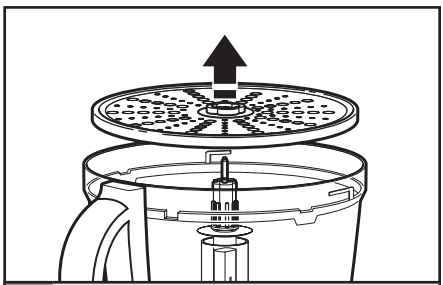
2 Draai de schijf lichtjes totdat die op zijn plaats klikt op de adapter.



3 Installeer het deksel, lijn de tabs uit en zet het vast op zijn plaats.



4 Om de raspschijf en frietenschijf te verwijderen, verwijder het deksel en gebruik de twee daarvoor voorziene plaatsen, til de schijf recht omhoog.



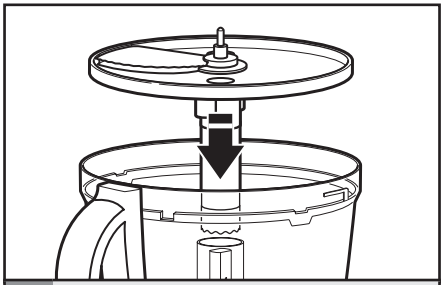
5 Til de parmezaanschijf, om die te verwijderen na gebruik, voorzichtig op van de adapter.

OPMERKING: De raspschijf is omkeerbaar. Plaats de kant met het label “Medium Shredding” naar boven gericht, om grof te raspen. Plaats de kant met het label “Fine Shredding” naar boven gericht, om fijn te raspen.

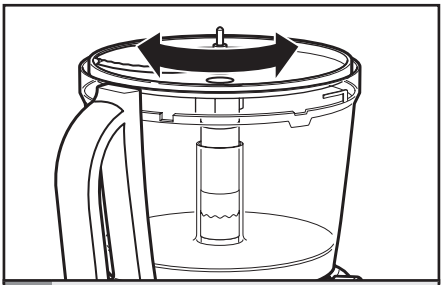
BELANGRIJK: Schijven en adapters moeten verwijderd worden alvorens kommen te verwijderen.

UW TOEBEHOREN GEBRUIKEN

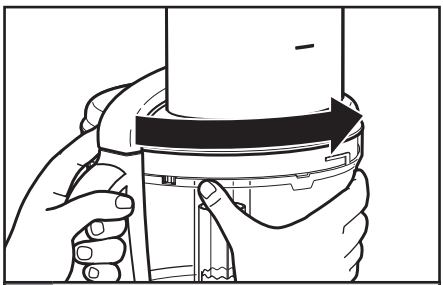
De schaafschijven installeren/verwijderen



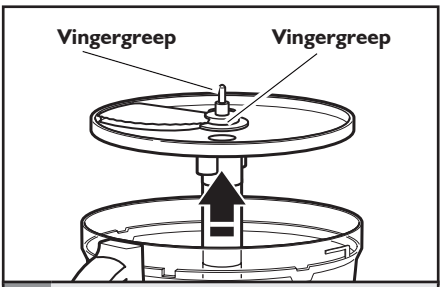
1 Plaats de schijf op de aandrijfas.



2 Draai de schijf lichtjes totdat die op zijn plaats klikt.



3 Installeer het deksel, lijn de tabs uit en zet het vast op zijn plaats.

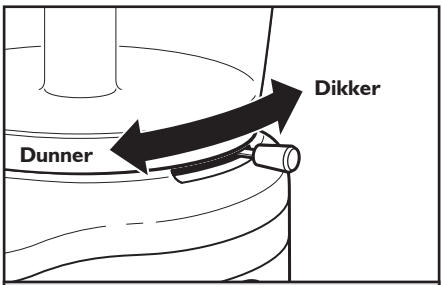


4 Om de schaafschijf te verwijderen, verwijder het deksel en gebruik de twee daarvoor voorziene plaatsen, til de schijf recht omhoog.

Snijdikte instellen

OPMERKING: Deze hendel werkt alleen met de instelbare schaafschijf. De instellingen van de dikte veranderen met andere geïnstalleerde schijven of messen zal geen effect hebben op de werking.

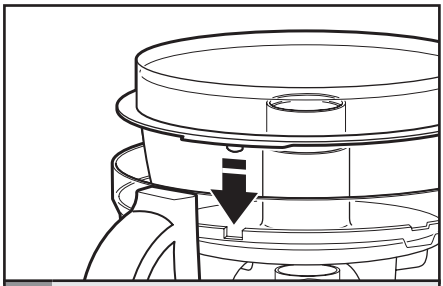
De dikte van de sneetjes kan, afgezien van de positie van de hendel, ook veranderd worden door de druk op het voedsel te wijzigen wanneer het door de vulopening wordt geleid. Gebruik meer druk voor "Medium Shredding", of minder druk voor "Fine Shredding".



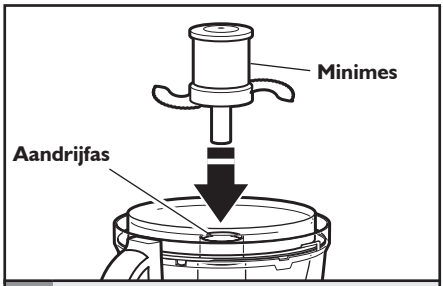
Verplaats de hendel om de gewenste dikte te selecteren.

BELANGRIJK: Schijven en adapters moeten verwijderd worden alvorens kommen te verwijderen.

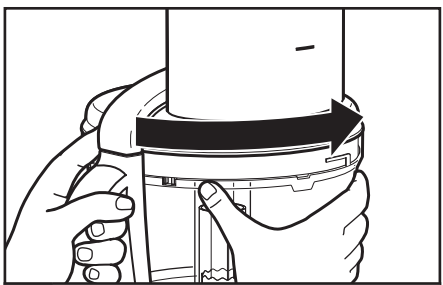
Minikom en minimes installeren/verwijderen



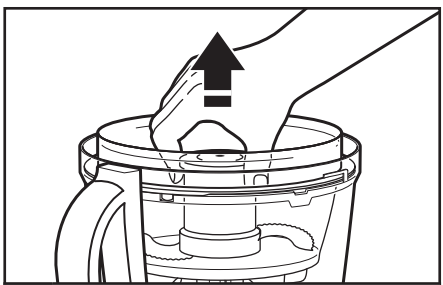
1 Plaats de minikom in de mengkom, zorg ervoor dat de tab op de minikom overeenstemt met de uitsparing in de mengkom.



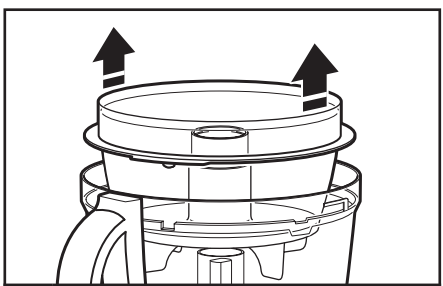
2 Druk het mes stevig naar beneden. Je hoort een klikgeluid, als het op zijn plaats vastklikt.



3 Installeer het deksel, lijn de tabs uit en zet het vast op zijn plaats.

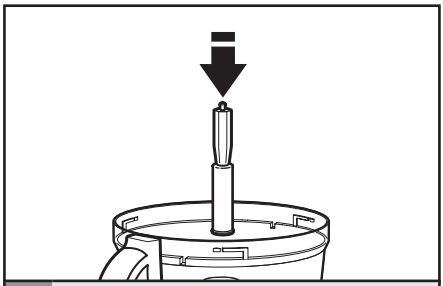


4 Verwijder het deksel. Neem het minimes vast en trek het recht omhoog.

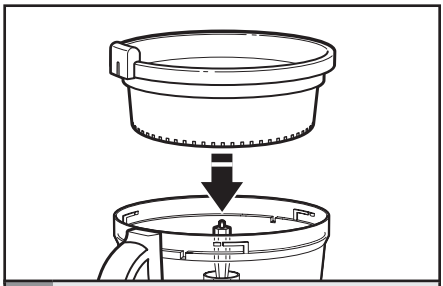


5 Trek de minikom naar boven.

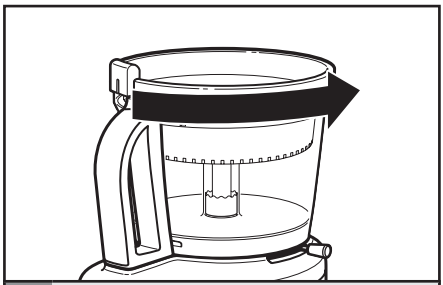
De citruspers installeren/verwijderen



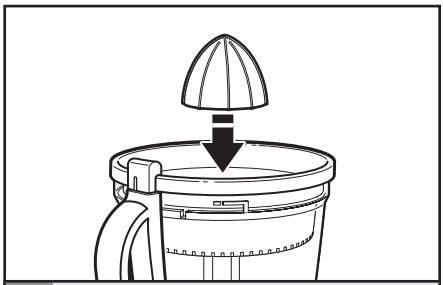
1 Plaats de citruspersadapter op de aandrijfas.



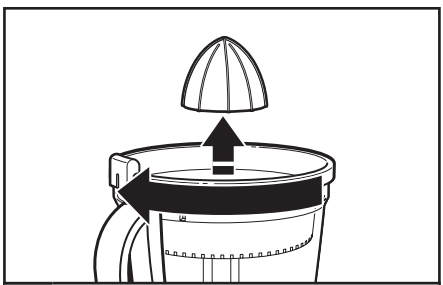
2 Plaats het zeefmandje in de mengkom met de bevestigingsclip links van de mengkomhendel.



3 Draai het mandje tegen de klok in totdat de clip in de hendel vastklikt.

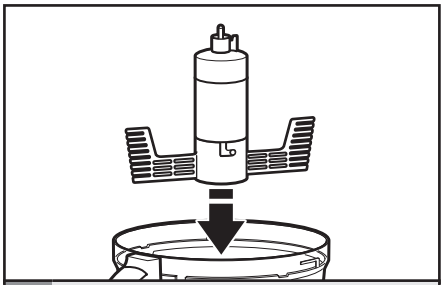


4 Plaats de kegel in het zeefmandje, en sluit het aan op de adapter. Mogelijk moet de kegel wat gedraaid worden voordat die op zijn plaats valt.

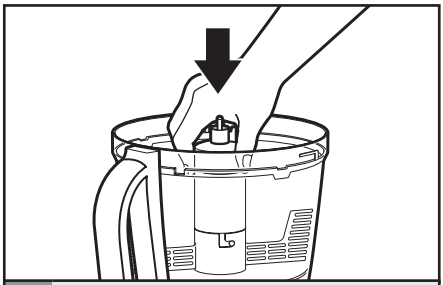


5 Til de kegel, na verwerking, van het zeefmandje, draai het zeefmandje om het los te maken van de hendel, zoals afgebeeld, en til het op van de mengkom. Verwijder de adapter.

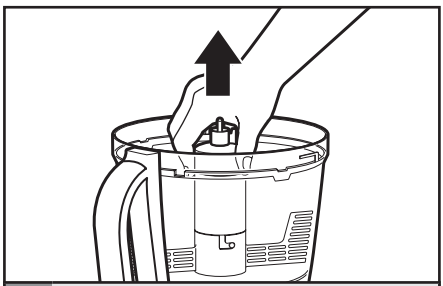
De eierklopper of het deegmes installeren/verwijderen



1 Plaats de eierklopper of het deegmes op de aandrijfas.



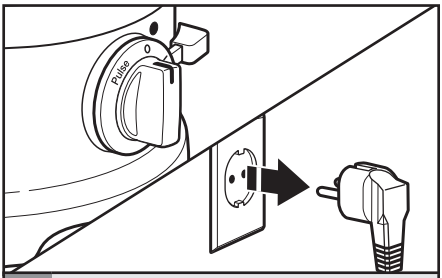
2 Druk de eierklopper of het deegmes stevig naar beneden.



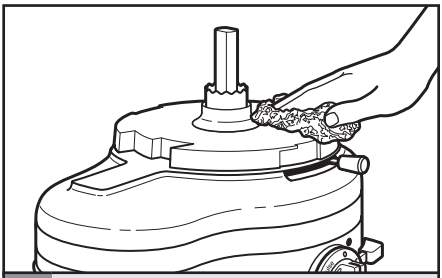
3 Neem, na verwerking, de eierklopper of het deegmes stevig vast en trek het recht omhoog.

ONDERHOUD EN REINIGING

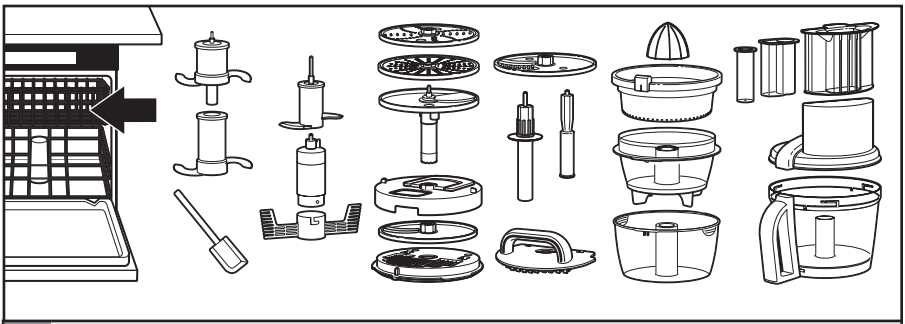
BELANGRIJK: Gebruik nooit schuurmiddelen of schuursponsjes op de foodprocessor. Deze kunnen krassen veroorzaken en de mengkom en het deksel ondoorzichtig maken.



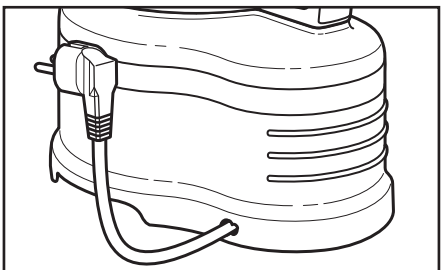
1 Zorg ervoor dat de foodprocessor is uitgeschakeld en dat het netsnoer uit het stopcontact verwijderd is voordat u het apparaat demonteert.



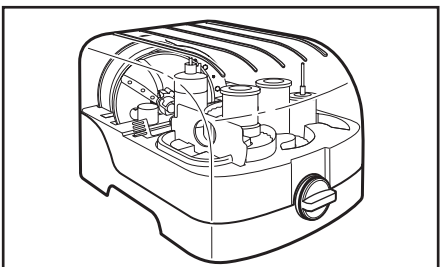
2 Maak de voet en het snoer schoon met een in warm sop gedrenkte doek. Droog alles met een zachte doek.



3 Alle andere onderdelen van de foodprocessor zijn vaatwasbestendig.
- Kommen moeten ondersteboven geplaatst worden, niet op hun zijkanten.
- Gebruik geen hoge temperatuurinstellingen zoals voor steriliseren of stoominstellingen.

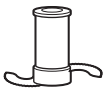


4 Om op te bergen, druk het snoer terug in de voet van de foodprocessor.



5 Bewaar schijven, assen en messen in de meegeleverde opbergdoos, op een plaats buiten bereik van kinderen.

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 raspschijf. Vervang de raspschijf 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 korte pulsen totdat de gewenste textuur is bereikt.

Citrusschil 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 ingrediënten toe via de vulopening. Verwerk alles totdat het vermalen is. U bereikt de beste resultaten als u ervoor 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.

Bereid of rauw vlees, gevogelte of vis/schaaldieren hakken:
De ingrediënten 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.

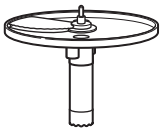
Brood-, koek- of crackerkruimels maken:
Breek het product in stukjes van 3,5-5 cm. Verwerk alles tot het fijn is. Gebruik bij grotere stukken 2 of 3 keer de Pulse-stand, telkens 1 à 2 seconden. Verwerk alles vervolgens tot het fijn is.

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

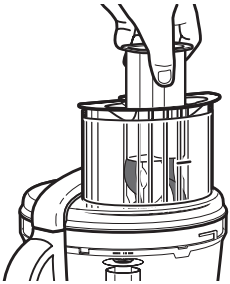
Harde kaas, zoals parmezaanse of romanokaas, raspen:
Probeer nooit kaas te verwerken die niet met de punt van een scherp mes doorboord kan worden. Voor het raspen van harde kaas kunt u het multifunctionele mes gebruiken. Snij de kaas in stukjes van 2,5 cm. Doe ze in de mengkom. Verwerk alles met korte 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.

OPMERKING: Bij de verwerking van noten en andere harde ingrediënten kunnen er krassen ontstaan aan de binnenkant van de mengkom.

Schaaf- of raspschijf gebruiken



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. 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.

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. U kunt ook de kleine vulopening in de tweedelige stamper gebruiken. Plaats de producten verticaal in de opening en gebruik de kleine stamper.

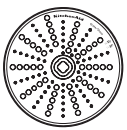
Onbereid vlees of gevogelte, zoals wokvlees, schaven:
Snij of rol het vlees zodat het in de vulopening past. Omwikkel en bevries het vlees totdat het hard aanvoelt, 30 minuten tot 2 uur, afhankelijk van de dikte. Controleer of u het nog steeds kunt doorboren met de punt van een scherp mes. Zo niet, ontdooi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

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 alles met een stevige, gelijkmatige druk.

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.



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 minuten in de diepvries legt. Snij alles in stukken die in de vulopening passen. Verwerk alles met een gelijkmatige druk.

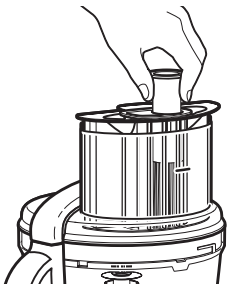
Deegmes gebruiken



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 500 g bloem wordt verwerkt.

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. Volg voor vloeistoffen de maximum vulniveaus zoals aangeduid op de mengkom. Bij hakken moet de mengkom niet meer dan 1/3 tot 1/2 gevuld zijn. Gebruik de minikom voor vloeistoffen tot 1 L of 500 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 raspschijf. 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- of koekjesdeeg 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.
- 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.

TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN

- Wanneer u het deksel van de mengkom hebt genomen, legt u dit ondersteboven op het keukenblad. Zo blijft het keukenblad schoon.
- Gebruik de spatel om ingrediënten uit de mengkom te halen.
- Mochten kunststof onderdelen verkleuren als gevolg van de verwerkte levensmiddelen, dan kunt u ze reinigen met citroensap.
- 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 ongekoeld vlees.

PROBLEEMOPLOSSING

OPMERKING: 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 werd gestoken.
- Zorg er bij het gebruik van de grote vulopening voor dat de producten niet boven de maximale vullijn op de vulopening uitkomen.
- Controleer of het snoer van de food-processor is aangesloten op een stopcontact.
- Is de zekering in de voeding van de food-processor in orde? Hebt u een zekeringen-kast, 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 kamer-temperatuur 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 adapter.
- Als u de instelbare schaafschijf gebruikt, moet deze op de juiste dikte zijn ingesteld.
- Controleer of de ingrediënten geschikt zijn voor schaven of raspen.

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

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

Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, raadpleeg dan de rubriek "Garantie en klantencontact".

GARANTIE EN KLANTENCONTACT

KitchenAid Food Processor garantie

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, het Midden-Oosten en Afrika: **Voor model 5KFP1644: Drie jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.**	**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.**	**A. Reparaties wanneer de foodprocessor gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren.** **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.**

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 11

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 154
Requisitos eléctricos 156
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos 156

COMPONENTES Y FUNCIONES
Componentes y accesorios 157
Traducción de las etiquetas en inglés de las piezas 159
Selección de las herramientas adecuadas 161

UTILIZACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS
Fijación del bol de trabajo 163
Fijación de la tapa y bloqueo de seguridad 164
Uso del tubo de alimentación 3 en 1 164
Uso de los controles de velocidad 165
Extracción de alimentos procesados 166

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS
Preparación de kit para cortar en dados para el primer uso 167
Instalación/uso del kit para cortar en dados 168
Instalación/extracción de la cuchilla multiusos 170
Instalación/extracción del bol de preparación 171
Instalación/extracción de los discos para cortar en tiras, para patatas fritas y para rallar Parmesano 172
Instalación/extracción del disco para trocear 173
Ajuste del grosor de troceado 173
Instalación/extracción del minibol y de la minicuchilla 174
Instalación/extracción del exprimidor de cítricos 175
Instalación/extracción del batidor de huevos y de la cuchilla para masa 176

CUIDADO Y LIMPIEZA 177

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS
Uso de la cuchilla multiusos 178
Uso del disco para trocear o cortar en tiras 179
Uso de la cuchilla para masa 179
Consejos útiles 180

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 181

GARANTÍA Y SERVICIO 182

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. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
5. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
6. Asegúrese de que la tapa está bien colocada antes de poner en funcionamiento el aparato.
7. No introduzca nunca los alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.

8. No intente forzar el mecanismo de bloqueo de la tapa.
9. 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.
10. 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.
11. Evite el contacto con las piezas móviles.
12. 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.
13. No utilice el aparato al aire libre.
14. 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.
15. Las cuchillas son afiladas. Extreme el cuidado cuando manipule cuchillas muy afiladas, cuando vacíe el bol y durante las tareas de limpieza.
16. Para reducir el riesgo de heridas, no coloque nunca las cuchillas o los discos en la base sin que el recipiente esté debidamente acoplado.

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

Requisitos eléctricos

Voltaje: 220-240 V C.A.
Frecuencia: 50/60 Hz
Potencia: 650 W

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. No utilice un adaptador.

Tratamiento de residuos de equipos eléctricos

Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es 100 % recyclable 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

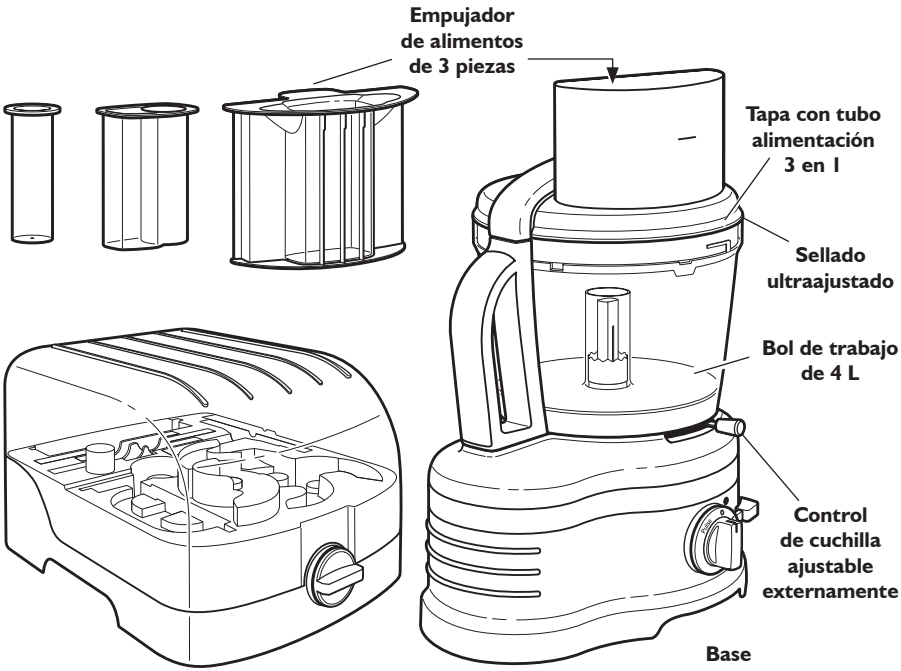
- Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

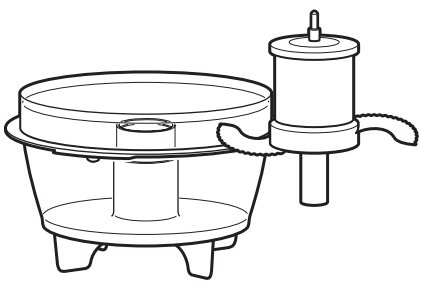
- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

- 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.

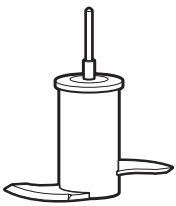
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

Componentes y accesorios

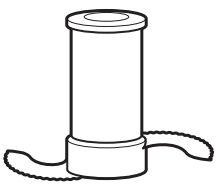




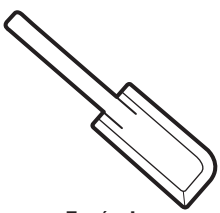
Minibol de 1 L y minicuchilla



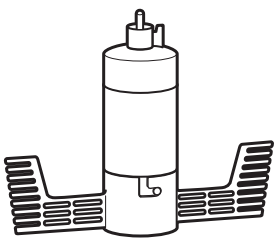
Cuchilla para masa



Cuchilla multiusos de acero inoxidable



Espátula

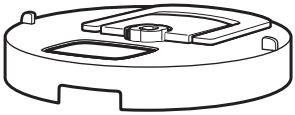


Batidor de huevos

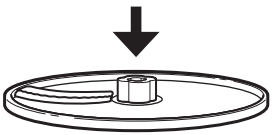
COMPONENTES Y FUNCIONES

Componentes y accesorios

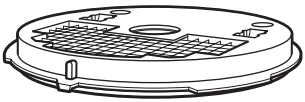
KIT PARA CORTAR EN DADOS



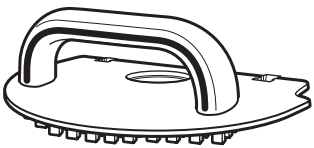
④ **Tapa del kit para cortar en dados**



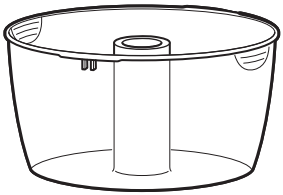
③ **Cuchilla del kit para cortar en dados de 8 mm**



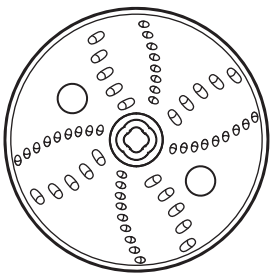
② **Rejilla del kit para cortar en dados**



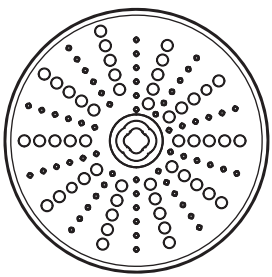
⑤ **Herramienta de limpieza de la rejilla de 8 mm**



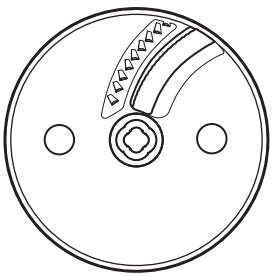
Bol de preparación de 2,4 L



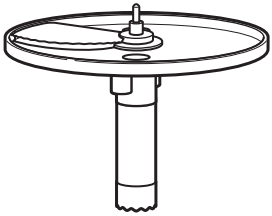
Disco para cortar en tiras reversible (2 mm y 4 mm)



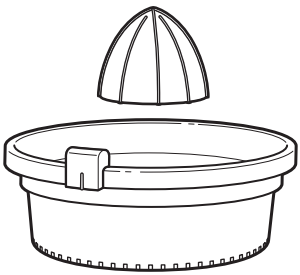
Disco para rallar Parmesano/raspar hielo



Disco para cortar patatas fritas



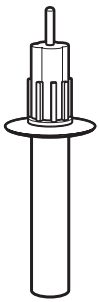
Disco para trocear, ajustable externamente (de fino a grueso)



Exprimidor de cítricos

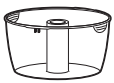
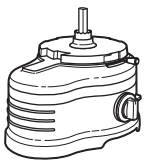
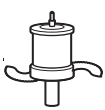
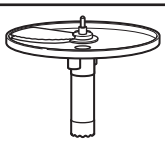


Adaptador para el exprimidor de cítricos

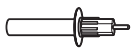
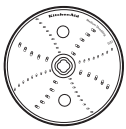
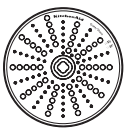
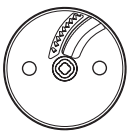
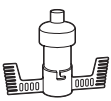


Adaptador de disco

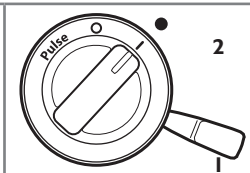
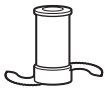
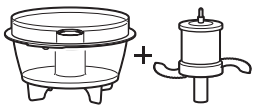
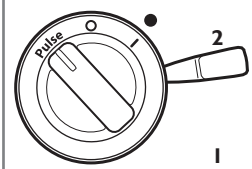
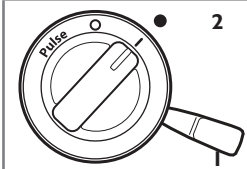
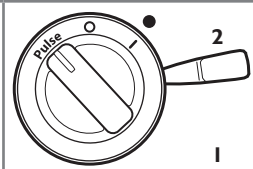
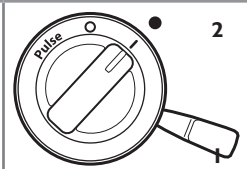
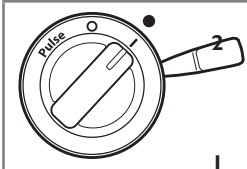
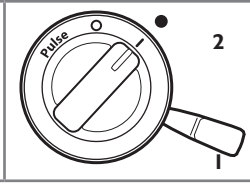
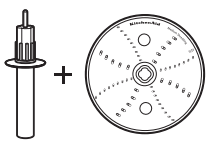
Traducción de las etiquetas en inglés de las piezas

Pieza	Etiqueta en inglés	Traducción
	Feed Chute Max Fill	Nivel de llenado máximo del tubo de alimentación
	Max Thick Liquid	Nivel máximo de líquidos espesos
	Max Thin Liquid	Nivel máximo de líquidos diluidos
	BPA FREE	LIBRE DE BISFENOL-A
	Mini Bowl	Minibol
	Max Liquid	Nivel máximo de líquido
	BPA FREE	LIBRE DE BISFENOL-A
	Prep Bowl	Bol de preparación
	No Processing Blade	Cuchilla para no procesar
	BPA FREE	LIBRE DE BISFENOL-A
	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)

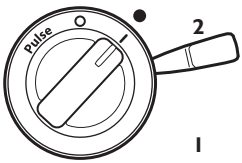
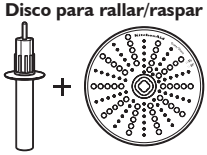
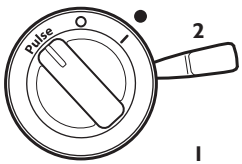
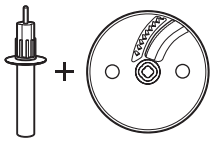
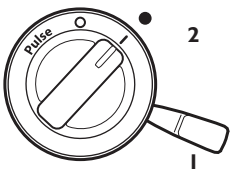
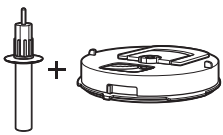
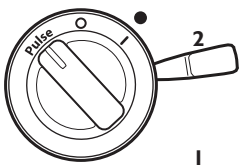
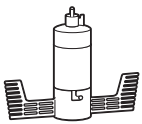
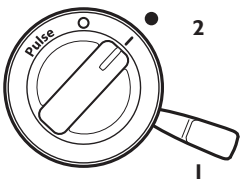
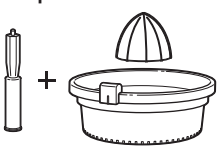
Traducción de las etiquetas en inglés de las piezas

Pieza	Etiqueta en inglés	Traducción
	Disc Adapter	Adaptador de disco
	Fine Shredding	Disco para cortar en tiras finas
	Medium Shredding	Disco para cortar en tiras medianas
	Ice Shave	Disco para raspar hielo
	French Fry	Disco para patatas fritas
	④ Dicing Kit Lid	④ Tapa del kit para cortar en dados
	Front	Parte delantera
	Twist to lock	Girar para bloquear
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ Cuchilla del kit para cortar en dados de 8 mm
	② Dicing Kit Grid	② Rejilla del kit para cortar en dados
	8 mm Grid	Rejilla de 8 mm
	Front	Parte delantera
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Herramienta de limpieza de la rejilla de 8 mm
	Egg Whip	Batidor de huevos

Selección de las herramientas adecuadas

Acción	Ajuste	Alimentos	Accesorio
Picar, Cortar		Verduras Fruta Hierbas frescas Frutos secos Carne	**Cuchilla multiusos de acero inoxidable**  **O** **Minibol y cuchilla multiusos de acero inoxidable** 
Reducir a puré			
Mezclar		Pesto Salsas Masa para tartas Masa para pasteles Crema	
Amasar		Masa de levadura	**Cuchilla para masa de plástico** 
Trocear fino, Trocear grueso		Frutas (blandas) Patatas Tomates Verduras (blandas)	**Disco para trocear ajustable** 
		Queso Chocolate Frutas (duras) Verduras (duras)	
Cortar en tiras medianas, Cortar en tiras finas		Verduras Queso (congelar 30 min. antes) Chocolate Frutas (duras)	**Disco para cortar en tiras reversible** 

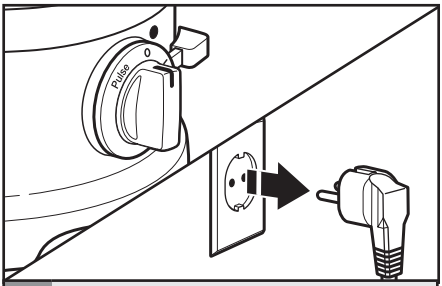
Selección de las herramientas adecuadas

Acción	Ajuste	Alimentos	Accesorio
Rallar / Raspar		Queso curado Hielo Chocolate	**Disco para rallar/raspar** 
Cortar		Patatas Verduras duras	**Disco para patatas fritas** 
Cortar en dados		Patatas Tomates Cebolla Pepinos Fruta Verduras	**Kit para cortar en dados de 8 mm** 
Batir		Huevos	**Batidor de huevos** 
Zumo		Zumo de cítricos	**Exprimidor de cítricos** 

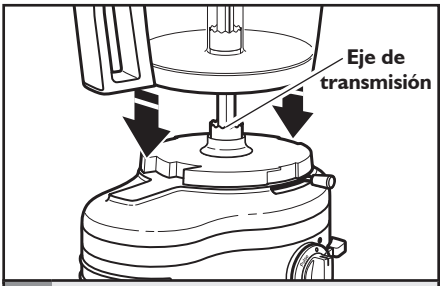
Fijación del bol de trabajo

Antes de utilizarlo por primera vez

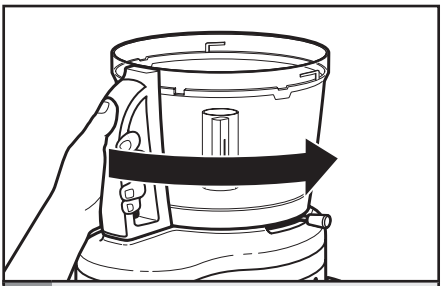
Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, lave el bol de trabajo y los accesorios tal y como se describe en la sección "Cuidado y limpieza".



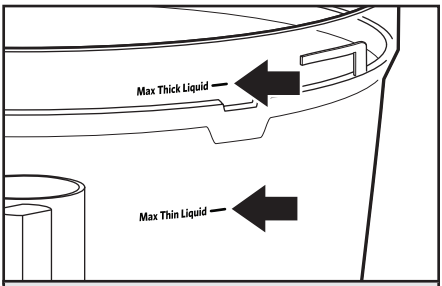
1 Asegúrese de que el procesador de alimentos está apagado, desconectado y situado en una superficie plana.



2 Coloque el bol de trabajo en la base tal y como se muestra en la imagen.



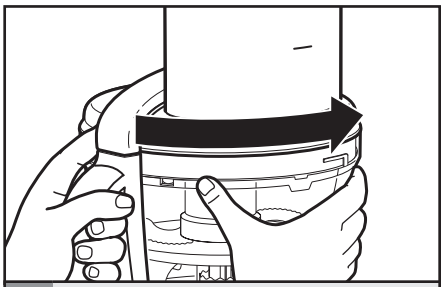
3 Gire el bol de trabajo para fijarlo a la base



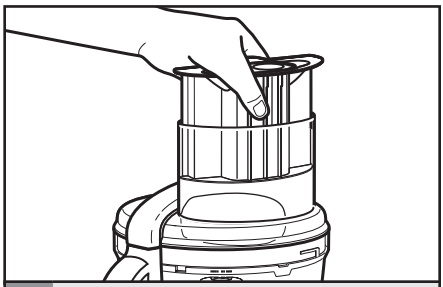
Los gráficos de nivel situados en el lateral del bol indican los niveles máximos recomendados para líquidos espesos y diluidos en el procesador de alimentos.

UTILIZACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Fijación de la tapa y bloqueo de seguridad



1 Coloque la tapa, alineando las ranuras y asegúrese de que queda fijada. El sellado ultraajustado impide que se derramen los líquidos.



2 Para que funcione el procesador de alimentos, debe estar insertada la parte más grande del prensador de alimentos de tres piezas.

Uso del tubo de alimentación 3 en 1

⚠ ADVERTENCIA



Peligro: cuchilla giratoria

Utilice siempre el empujador de alimentos.

No toque las aberturas.

Manténgalo alejado de los niños.

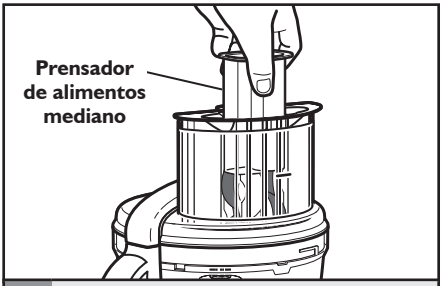
Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.

Antes del uso

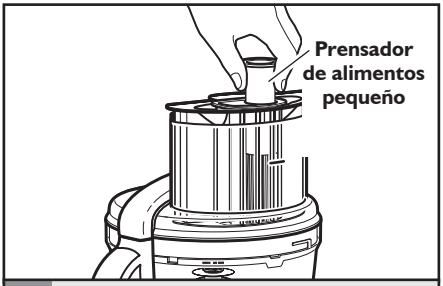
Antes de utilizar el procesador de alimentos, asegúrese de que el bol de trabajo, las cuchillas y la tapa están correctamente instalados en la base.



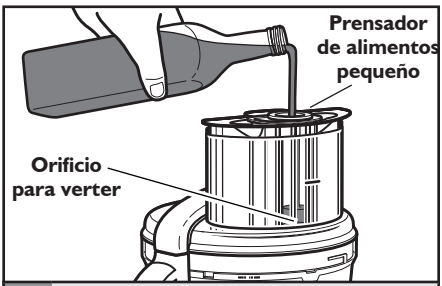
1 Utilice todo el tubo de alimentación y el empujador de alimentos grande para incorporar alimentos de gran tamaño.



2 Utilice el prensador de alimentos mediano para incorporar alimentos más pequeños.



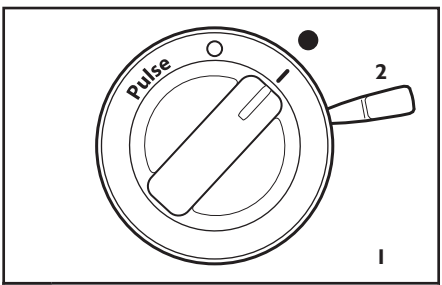
3 Utilice el prensador de alimentos pequeño para trocear o cortar los alimentos más pequeños y finos.



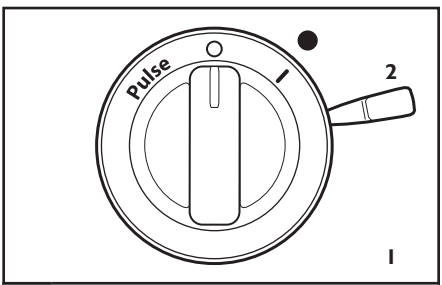
4 Utilice el orificio para verter para incorporar lentamente aceite u otros ingredientes líquidos en el bol de trabajo.

Uso de los controles de velocidad

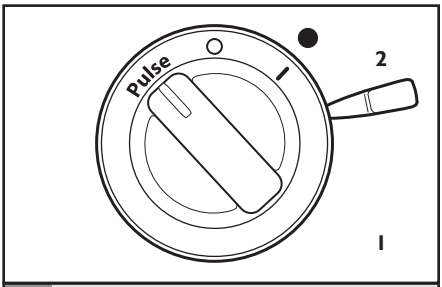
NOTA: Si el procesador de alimentos no funciona, asegúrese de que el bol de trabajo y la tapa están correctamente fijados a la base.



1 Para comenzar a procesar, mueva la palanca de velocidad a la posición "2" (velocidad alta) o "I" (velocidad lenta) y, a continuación, gire la rueda hacia la posición "I" (ENCENDIDO).

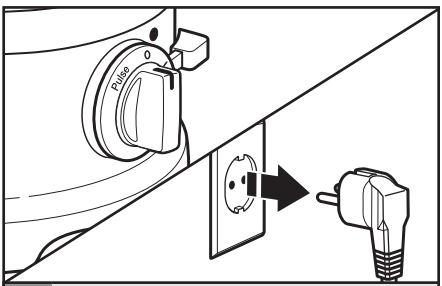


2 Para dejar de procesar, gire la rueda hacia la posición "O" (APAGADO).

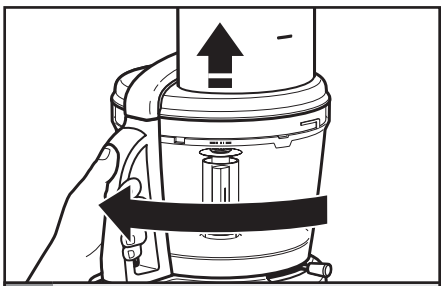


3 Para procesar de forma intermitente mediante impulsos, mueva la palanca de velocidad a la posición "2" (velocidad alta) y, a continuación, gire la rueda a la posición PULSE (Impulso) para comenzar a procesar; la rueda volverá automáticamente a la posición "O" (APAGADO) para dejar de procesar. El control Pulse (Impulso) permite precisar el control de la duración y la frecuencia de proceso.

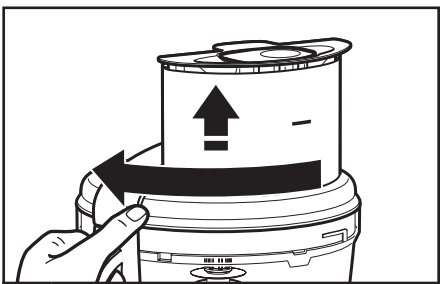
Extracción de alimentos procesados



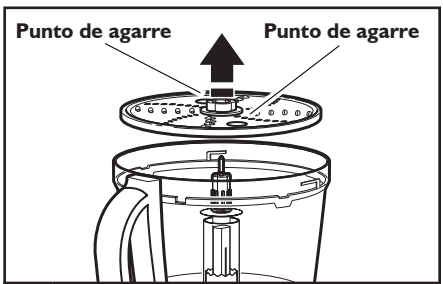
1 Asegúrese de que el procesador de alimentos está apagado y desconectado antes de desmontar las piezas.



2 Gire el bol de trabajo y tire de él para retirarlo. A continuación, gire y levante la tapa.

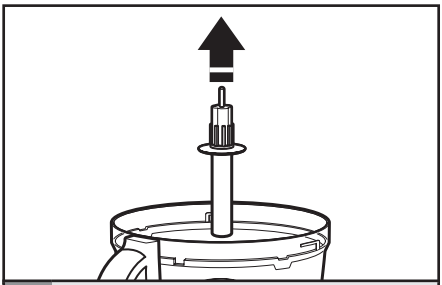


3 O gire la tapa para desbloquearla como se muestra y, a continuación, tire hacia arriba para sacarla. Continúe con los siguientes pasos sin retirar el bol del procesador de alimentos.

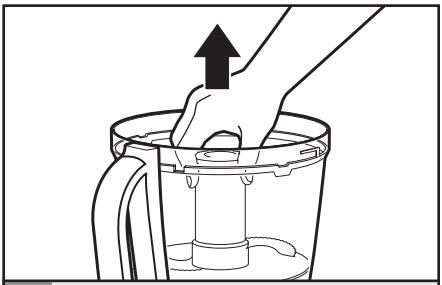


4 Si hay un disco instalado, retírelo. Sujete el disco por los dos puntos de agarre y levántelo verticalmente.

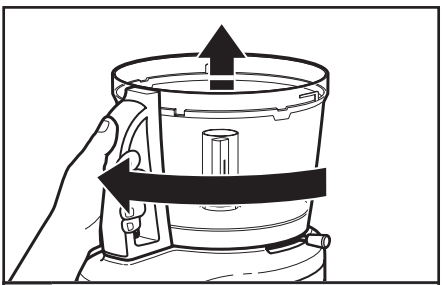
UTILIZACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS



5 Si hay un disco instalado, retire el adaptador.



6 Si utiliza una cuchilla, retírela. Para ello, agárrela y tire hacia arriba.

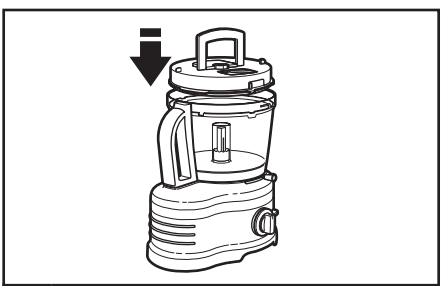


7 Gire el bol de trabajo como se muestra. Tire de él para sacarlo.

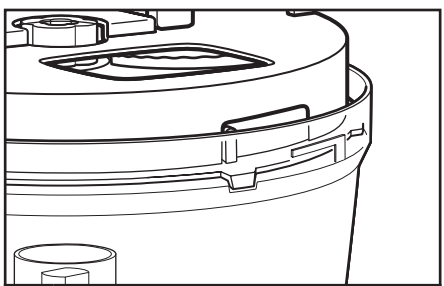
UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

Preparación de kit para cortar en dados para el primer uso

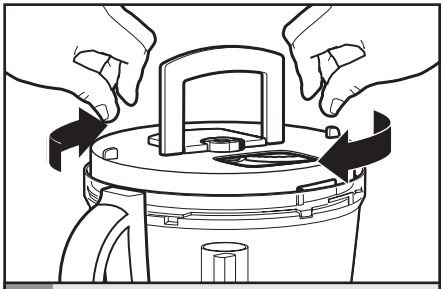
IMPORTANTE: Siga las siguientes instrucciones para el lavado adecuado de todos los componentes del kit para cortar en datos antes de utilizarlo por primera vez.



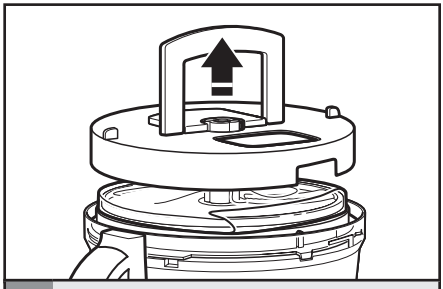
1 Utilice el asa para acoplar el kit para cortar en dados en el bol de trabajo.



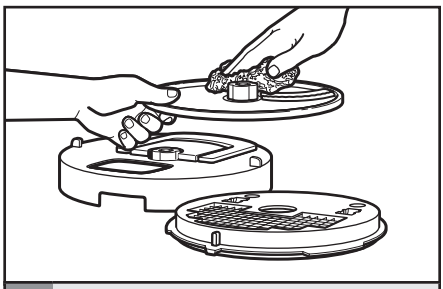
2 Cuando haya colocado el kit en el bol de trabajo, alinee la lengüeta del kit con la ranura del bol de trabajo.



3 Gire la tapa del kit para cortar en dados utilizando los puntos de agarre hasta que se desbloquee.

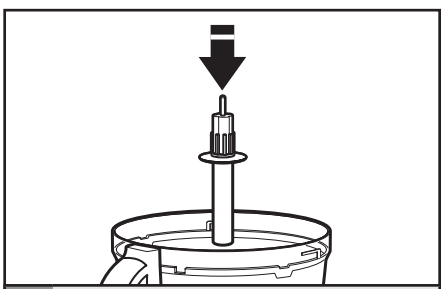


4 Utilice el asa para retirar la tapa del kit para cortar en dados.

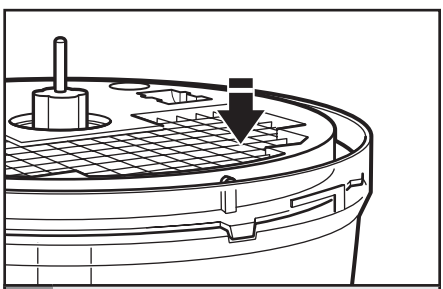


5 Limpie cada componente con un paño suave y agua tibia.

Instalación/uso del kit para cortar en dados

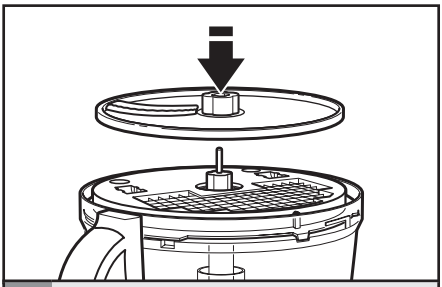


1 Coloque el adaptador para disco en el eje de transmisión.

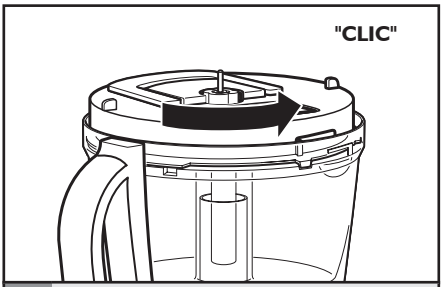


2 Sitúe la ② rejilla del kit para cortar en dados mirando al frente y alinee la lengüeta del kit con la ranura del bol de trabajo.

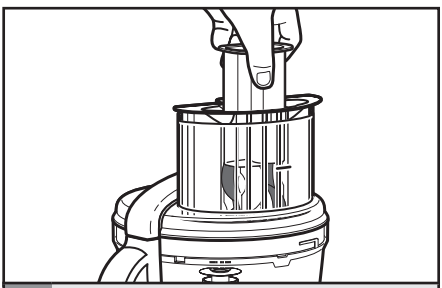
UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS



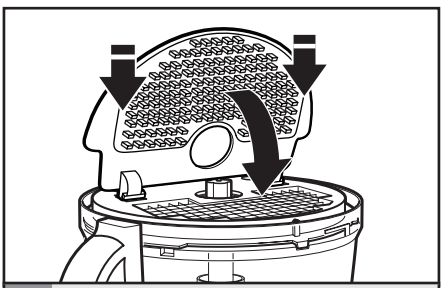
3 Coloque la ③ cuchilla del kit para cortar en dados, asegurándose de que está bien ajustada.



4 Coloque la ④ tapa del kit para cortar en dados con el orificio hacia el frente y asegúrese de que queda fijada.



5 Coloque la tapa en el procesador de alimentos y utilice el tubo de alimentación mediano para cortar en dados los alimentos deseados.

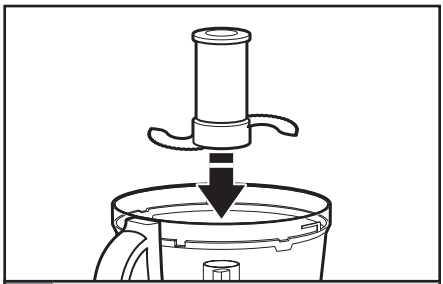


6 Cuando haya finalizado, retire la ④ tapa y la ③ la cuchilla del kit para cortar en dados e instale la ⑤ herramienta de limpieza del kit en las ranuras de la rejilla y, a continuación, pliegue la herramienta de limpieza sobre la rejilla. De esta forma, los restos de alimentos quedarán fuera de la rejilla, lo que permitirá una limpieza más eficaz del kit para cortar en dados.

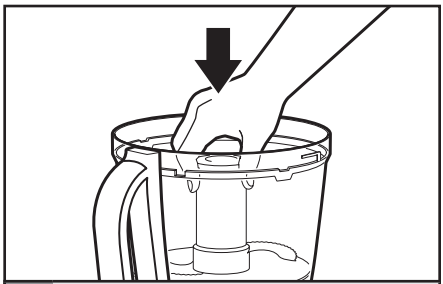
UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

Instalación/extracción de la cuchilla multiusos

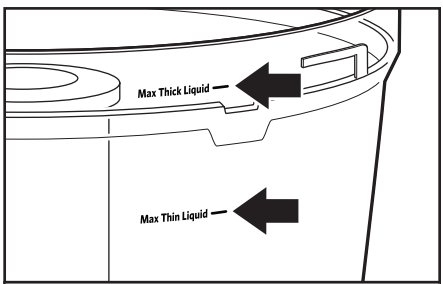
NOTA: La cuchilla multiusos dispone de un sellado que impide derrames y puede dejarse en el bol, o bien retirarse antes de vaciar el contenido.



1 Sitúe la cuchilla en el eje de transmisión.



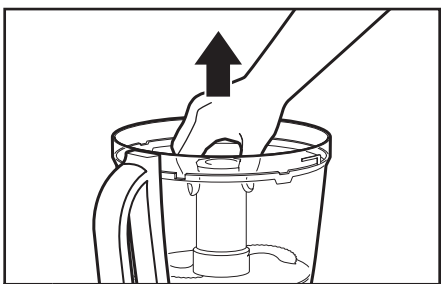
2 Presione con fuerza la cuchilla. Oirá un "clic" cuando el accesorio quede fijado.



Los gráficos de nivel situados en el lateral del bol indican los niveles máximos recomendados para líquidos espesos y diluidos en el procesador de alimentos.



3 La cuchilla multiusos dispone de un sello antideslizante, de manera que puede dejarla en el bol mientras vierte los ingredientes.



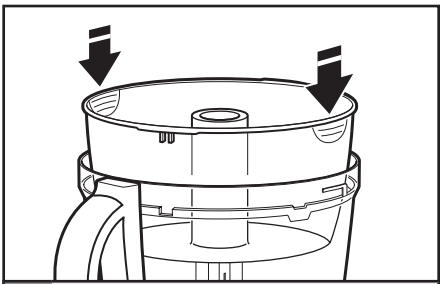
4 Para retirar la cuchilla, agárrela y tire de ella hacia arriba.

IMPORTANTE: Las cuchillas accesorias únicamente pueden utilizarse con el bol de trabajo.

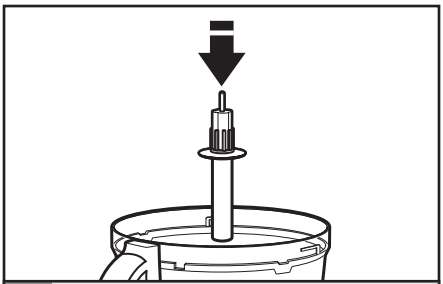
UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

Instalación/extracción del bol de preparación

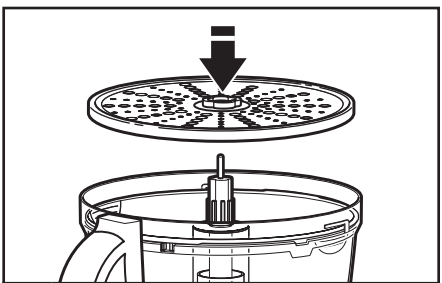
NOTA: El bol de preparación únicamente puede utilizarse con los discos y con el kit para cortar en dados.



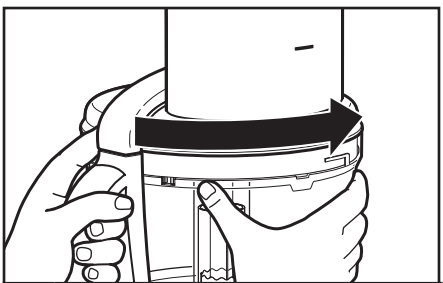
1 Para utilizar el bol de preparación, coloque el bol de trabajo con la ayuda de los dos puntos de agarre.



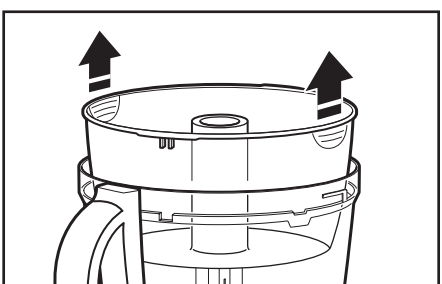
2 Sitúe el adaptador en el eje de transmisión.



3 Sitúe el disco deseado en el eje de transmisión. No utilice ninguna cuchilla con el bol de preparación.



4 Coloque la tapa alineando las lengüetas y asegúrese de que queda fijada.

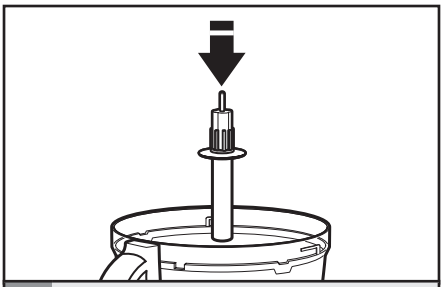


5 Una vez haya terminado de procesar, retire el bol de preparación con la ayuda de los dos puntos de agarre.

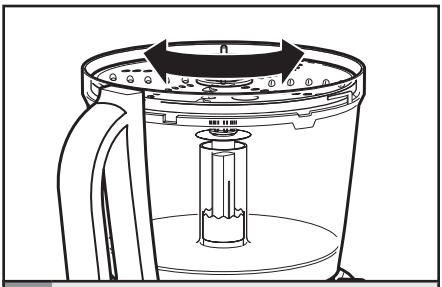
IMPORTANTE: Antes de retirar los boles es necesario retirar primero los discos y los adaptadores.

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

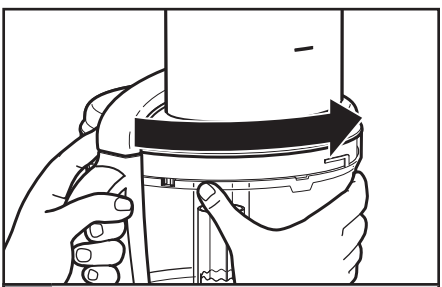
Instalación/extracción de los discos para cortar en tiras, para patatas fritas y para rallar Parmesano



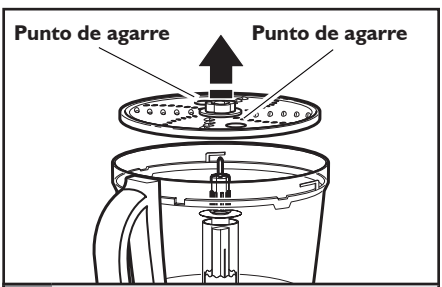
1 Sitúe el adaptador en el eje de transmisión.



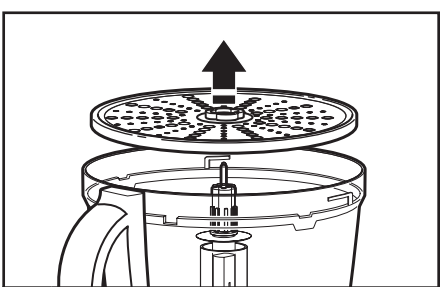
2 Gire ligeramente el disco hasta que encaje en el adaptador.



3 Coloque la tapa alineando las lengüetas y asegúrese de que queda fijada.



4 Para extraer el disco para cortar en tiras y el disco para patatas fritas, quite la tapa con la ayuda de los 2 puntos de agarre y tire de él hacia arriba.



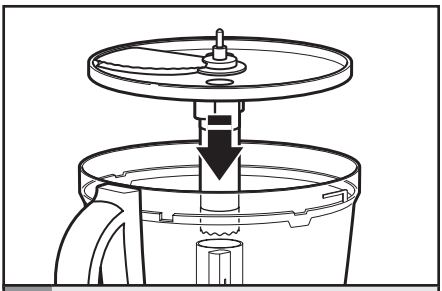
5 Para retirar el disco para rallar Parmesano una vez haya terminado de procesar, sáquelo con cuidado del adaptador.

NOTA: El disco para cortar en tiras es reversible. Para cortar en tiras gruesas, sitúe el lado con la etiqueta "Medium Shredding" (Tiras medianas) hacia el frente. Para cortar en tiras finas, sitúe el lado con la etiqueta "Fine Shredding" (Tiras finas) hacia arriba.

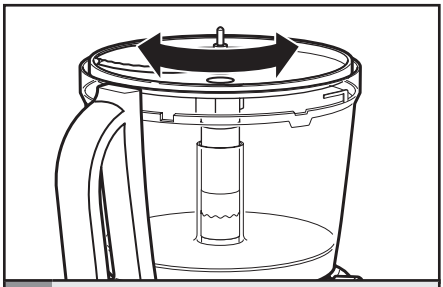
IMPORTANTE: Antes de retirar los boles es necesario retirar primero los discos y los adaptadores.

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

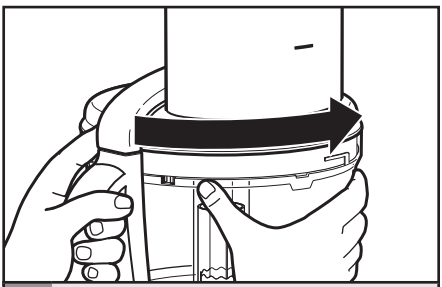
Instalación/extracción del disco para trocear



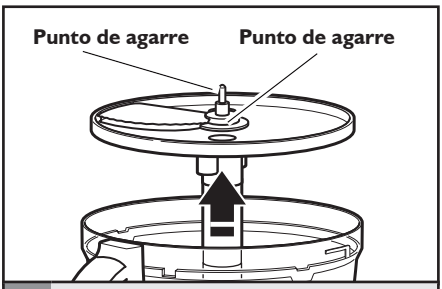
1 Sitúe el disco en el eje de transmisión.



2 Gire ligeramente el disco hasta que quede encajado.



3 Coloque la tapa alineando las lengüetas y asegúrese de que queda fijada.

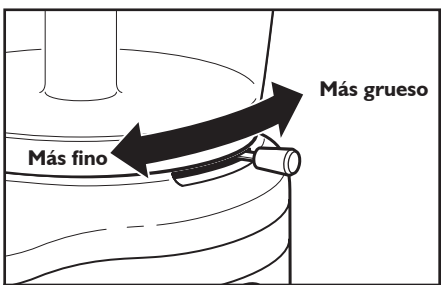


4 Para retirar el disco para trocear, quite la tapa con la ayuda de los 2 puntos de agarre y tire de él hacia arriba.

Ajuste del grosor de troceado

NOTA: Esta palanca solo funciona con el disco para trocear ajustable. Si la utiliza para ajustar el grosor con otros discos o cuchillas, no tendrá ningún efecto.

Además de la posición de la palanca, es posible cambiar el grosor de corte si se modifica la presión sobre el alimento al guiarlo por el tubo de alimentación. Aplique más presión para un corte más grueso y menos presión para uno más fino.

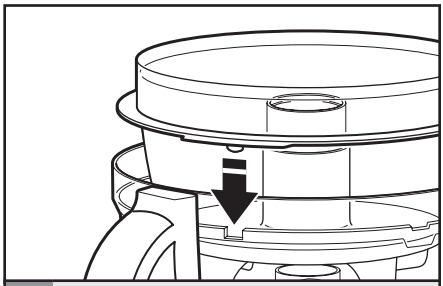


Mueva la palanca para seleccionar el grosor deseado.

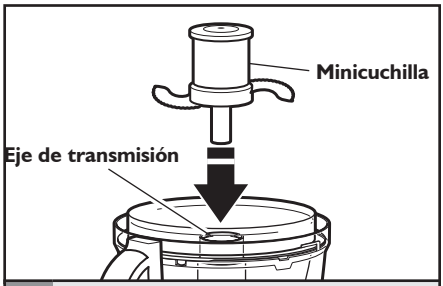
IMPORTANTE: Antes de retirar los boles es necesario retirar primero los discos y los adaptadores.

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

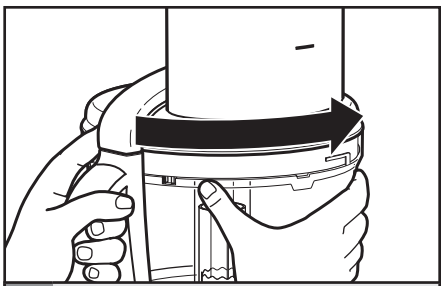
Instalación/extracción del minibol y de la minicuchilla



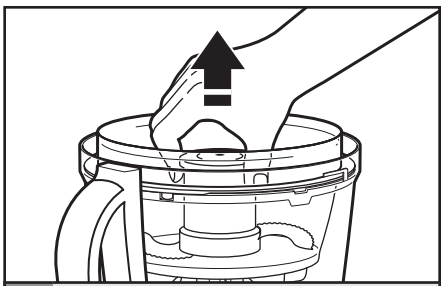
1 Coloque el minibol dentro del bol de trabajo, asegurándose de que la lengüeta del minibol está alineada con la ranura del bol de trabajo.



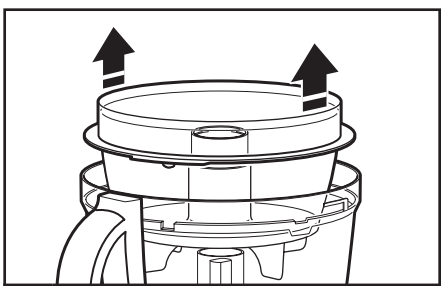
2 Presione con fuerza la cuchilla. Oirá un "clic" cuando quede fijada.



3 Coloque la tapa alineando las lengüetas y asegúrese de que queda fijada.

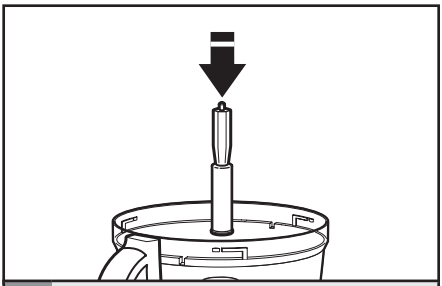


4 Quite la tapa. Agarre la minicuchilla y tire de ella hacia arriba.

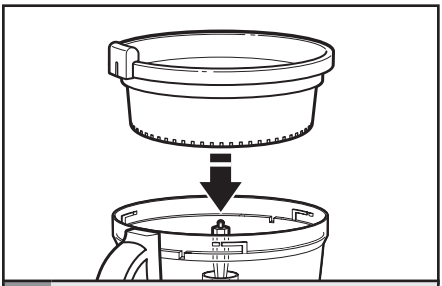


5 Tire del minibol para sacarlo.

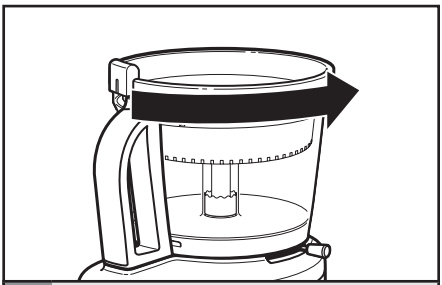
Instalación/extracción del exprimidor de cítricos



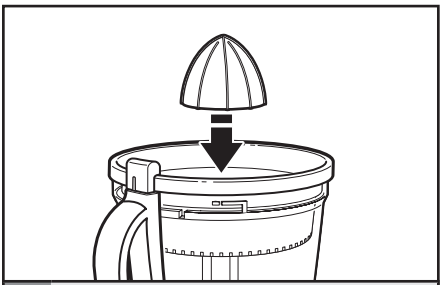
1 Coloque el adaptador para el exprimidor de cítricos en el eje de transmisión.



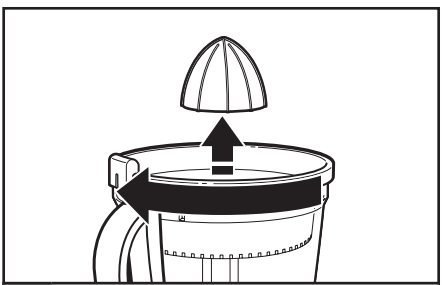
2 Coloque el recipiente colador en el bol de trabajo con el clip de bloqueo situado a la izquierda del asa del bol de trabajo.



3 Gire el recipiente colador en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta que queda encajado en el asa.



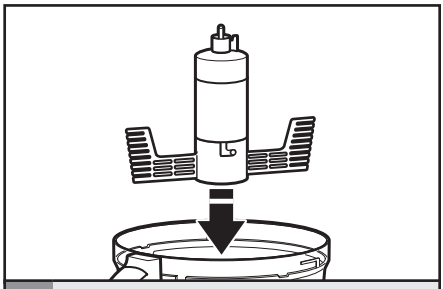
4 Coloque el cono dentro del recipiente colador de manera que quede conectado al adaptador. Es posible que tenga que girar el cono hasta que se acople.



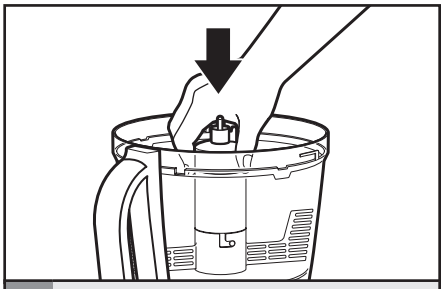
5 Una vez haya terminado de procesar, retire el cono del recipiente colador y, a continuación, gire el recipiente colador para desbloquearlo del asa, como se muestra en la imagen, y tire del bol de trabajo. Retire el adaptador.

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

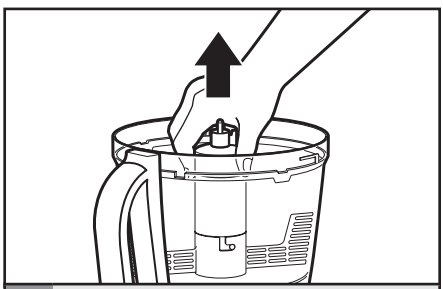
Instalación/extracción del batidor de huevos y de la cuchilla para masa



1 Coloque el batidor de huevos o la cuchilla para masa en el eje de transmisión.



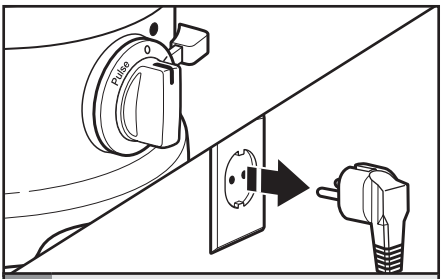
2 Presione con fuerza el batidor de huevos o la cuchilla para masa.



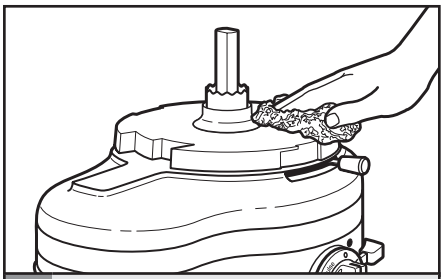
3 Una vez haya finalizado de procesar, agarre con firmeza el batidor de huevos o la cuchilla para masa y tire hacia arriba.

CUIDADO Y LIMPIEZA

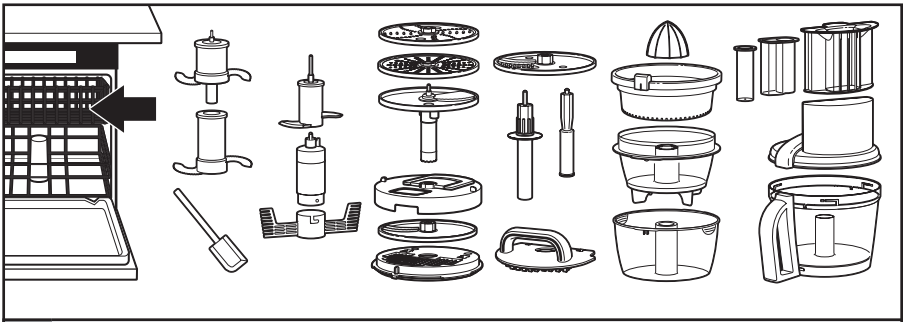
IMPORTANTE: No utilice nunca detergentes abrasivos ni estropajos para limpiar el procesador de alimentos. Podrían rayar o empañar el bol de trabajo y la tapa.



1 Asegúrese de que el procesador de alimentos está apagado y desconectado antes de desmontar las piezas.

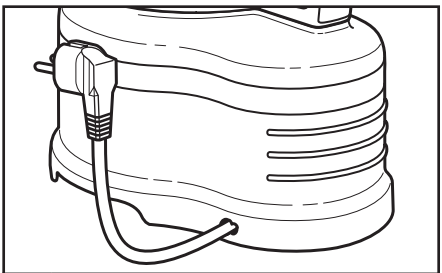


2 Limpie la base y el cable con un paño tibio enjabonado. A continuación, séquelos con un paño suave.

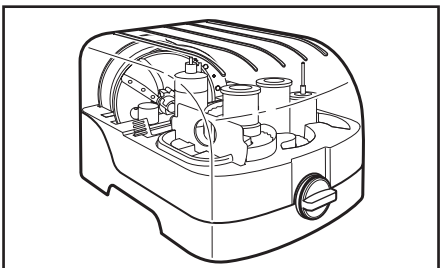


3 Todas las piezas del procesador de alimentos son aptas para el lavavajillas.

- Los boles deben almacenarse boca arriba, no de lado.
- No utilice los programas que aplican altas temperaturas.

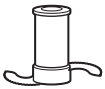


4 Para guardar el procesador de alimentos, vuelva a colocar el cable en la base.



5 Los discos, el eje y las cuchillas deben guardarse en la caja que se incluye, en un lugar fuera del alcance los niños.

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.

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.

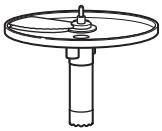
Para preparar migas de pan, de galletas o de galletitas saladas:
Corte los ingredientes en trozos de 3,5-5 cm. Procéselos hasta conseguir una textura fina. Para los trozos más grandes, aplique 2 o 3 impulsos de 1 o 2 segundos cada vez. A continuación, siga procesando hasta conseguir la textura deseada.

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.

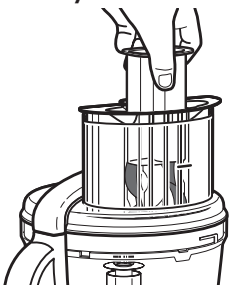
Para rallar quesos duros, como el parmesano o el pecorino romano:
No intente procesar nunca queso que no pueda perforarse con la punta de un cuchillo afilado. Se recomienda utilizar la cuchilla multiusos. Corte el queso en trozos de 2,5 cm e introdúzcalos en el bol de trabajo. En primer lugar aplique 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.

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

Uso del disco para trocear o cortar en tiras



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. Procéselos aplicando una presión homogénea. 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. Procéselos aplicando una presión homogénea.

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. Procéselos aplicando una presión homogénea. 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. Procéselos aplicando una presión homogénea.

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 utilizando una presión homogénea y firme.

Para cortar espinacas y verduras similares:
Apile las hojas. Enróllelas e introdúzcalas verticalmente en el tubo de alimentación. Procéselos aplicando una presión homogénea.



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. Procéselos aplicando una presión homogénea.

Uso de la cuchilla para masa

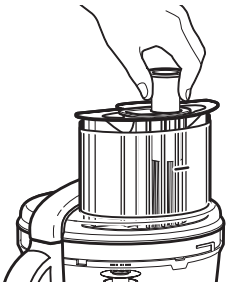


La cuchilla para masa está diseñada especialmente para mezclar y trabajar masa de levadura con rapidez y perfección. Para obtener los mejores resultados, no prepare recetas de amasado que necesiten más de 500 g de harina.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

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. Cuando procese líquidos, utilice los niveles de llenado máximos indicados en el bol de trabajo. 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 1 L de líquidos o 500 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 o galletas, 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.
- 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.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

- Para evitar manchar la encimera, cuando retire la tapa del bol de trabajo, sitúela boca arriba.
- Utilice la espátula para retirar los ingredientes del bol de trabajo.
- Si alguna de las piezas de plástico se decolora debido al tipo de alimento procesado, límpiela con zumo de limón.
- 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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

NOTA: 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.
- Asegúrese de que el procesador de alimentos está enchufado.
- ¿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 vuelve 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.
- 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 de transmisión.

Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, consulte la sección “Garantía y servicio”.

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía del procesador de alimentos de KitchenAid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: **Para el modelo 5KFP1644: 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

© 2014. Todos los derechos reservados.
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

ÍNDICE

SEGURANÇA DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS
Instruções de segurança importantes 184
Requisitos elétricos 186
Eliminação de equipamentos elétricos 186

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS
Peças e acessórios 187
Tradução das etiquetas das peças em inglês 189
Selecionar as ferramentas adequadas 191

UTILIZAR O PROCESSADOR DE ALIMENTOS
Montar a taça de trabalho 193
Montar a tampa e o fecho de segurança 194
Utilizar o tubo de alimentação 3-em-1 194
Utilizar os controlos de velocidade 195
Remover os alimentos processados 196

UTILIZAR OS ACESSÓRIOS
Preparar o kit para a primeira utilização 197
Instalar/utilizar o kit para cortar em cubos 198
Montar/desmontar a lâmina multifunções 200
Montar/desmontar a taça de preparação 201
Montar/desmontar o disco de ralar, o disco para cortar batatas em palitos e o disco para queijo parmesão 202
Montar/desmontar o disco de cortar 203
Ajustar a espessura de corte 203
Montar/desmontar a mini-taça e a mini-lâmina 204
Montar/desmontar o espremedor de citrinos 205
Montar/desmontar o batedor de ovos ou a lamina de amassar 206

MANUTENÇÃO E LIMPEZA 207

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS
Utilizar a lâmina multifunções 208
Utilizar um disco de cortar ou ralar 209
Utilizar a lâmina de amassar 209
Sugestões úteis 210

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 211

GARANTIA E ASSISTÊNCIA 212

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o eletrodoméstico 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 elétricos 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. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque elétrico ou ferimentos.
4. 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.
5. Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão.
6. Certifique-se de que a tampa está correctamente montada antes de utilizar o aparelho.
7. Não introduza alimentos manualmente. Utilize sempre o calcador.

8. Não tente forçar o mecanismo de bloqueio da tampa.

9. 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.

10. 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.

11. Evite tocar nas peças em movimento.

12. Não utilize qualquer aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho estiver avariado ou se este tiver caído ou estiver danificado. Dirija-se a um Centro de Assistência Autorizada para inspeções, reparações ou regulação mecânica ou eléctrica.

13. Não utilize o aparelho ao ar livre.

14. 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.

15. As lâminas são bastante afiadas. O manuseamento de lâminas afiadas, o esvaziamento da taça e a limpeza do acessório requerem precaução.

16. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque a lâmina ou discos na base sem montar primeiro a taça.

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

Requisitos elétricos

Tensão: 220-240 Volts CA
Frequência: 50/60 Hertz
Potência: 650 Watts

NOTA: Se a ficha não encaixar na tomada, contacte um eletricista qualificado. Não efetue qualquer modificação à ficha. Não utilize um adaptador.

Eliminação de equipamentos elétricos

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

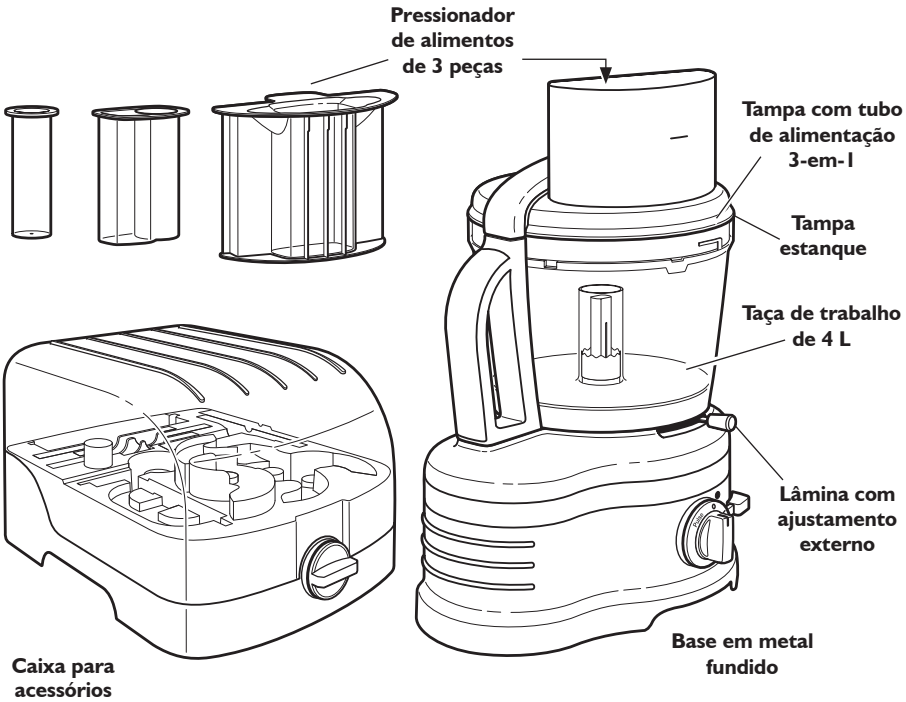
- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU sobre destruição de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

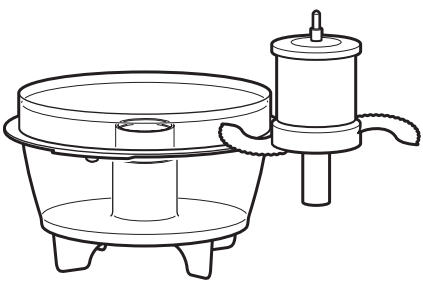
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

- 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 elétricos e eletrónicos.

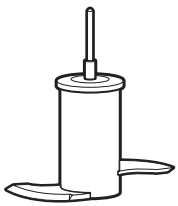
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a Câmara Municipal, o serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Peças e acessórios

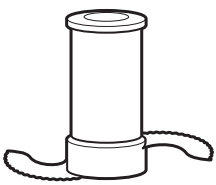




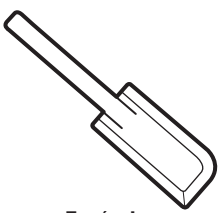
Mini-taça e mini-lâmina de 1 L



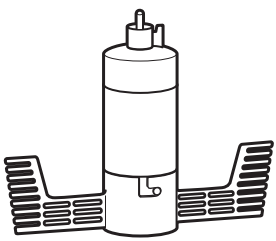
Lâmina de amassar



Lâmina multifunções em aço inoxidável



Espátula

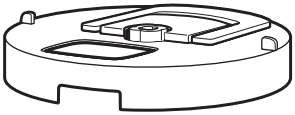


Batedor de ovos

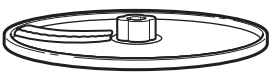
PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

Peças e acessórios

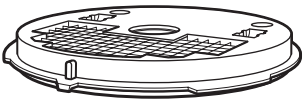
KIT PARA CORTAR EM CUBOS



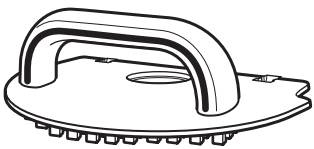
④ **Tampa do kit para cortar em cubos**



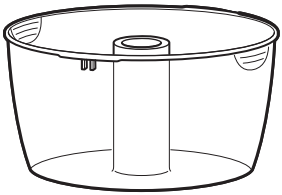
③ **Lâmina de 8 mm do kit para cortar em cubos**



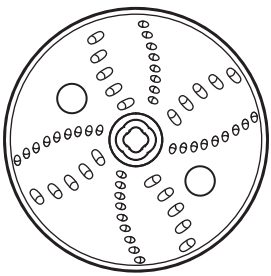
② **Grelha do kit para cortar em cubos**



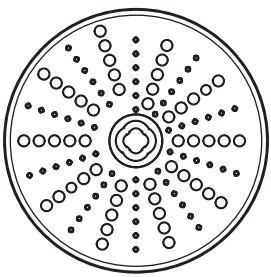
⑤ **Ferramenta de limpeza da grelha de 8 mm**



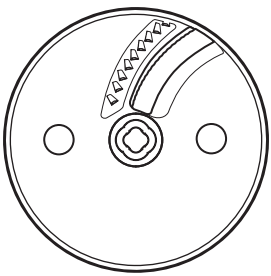
Taça de preparação de 2,4 L



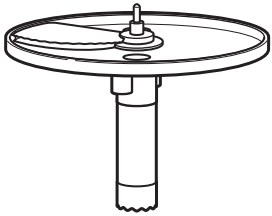
Disco reversível para ralar (2 mm e 4 mm)



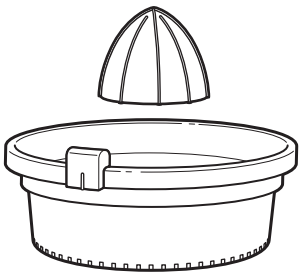
Disco para lascar queijo parmesão/gelo



Disco para cortar batatas em palitos



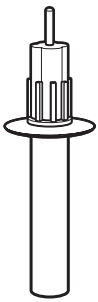
Disco para cortar com ajustamento externo (mais fino a mais grosso)



Espremedor de citrinos

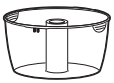
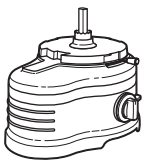
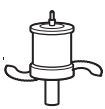
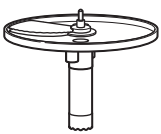


Adaptador do espremedor de citrinos

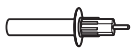
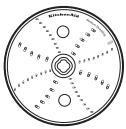
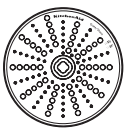
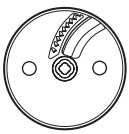
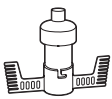


Adaptador de disco

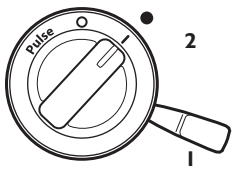
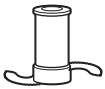
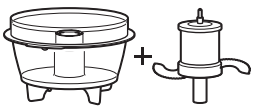
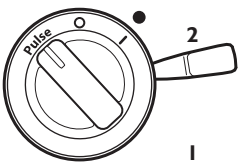
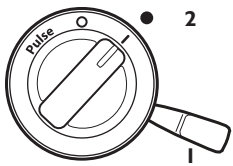
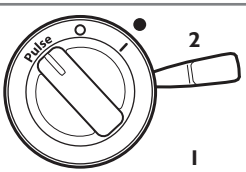
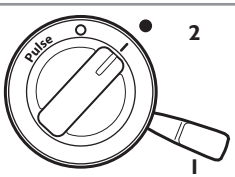
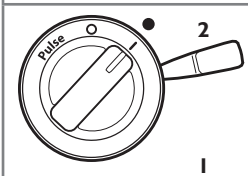
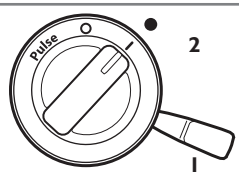
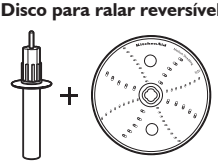
Tradução das etiquetas das peças em inglês

Peça	Etiqueta em inglês	Tradução
	Feed Chute Max Fill	Capacidade máxima da calha de alimentação
	Max Thick Liquid	Espessura líquida máxima
	Max Thin Liquid	Espessura líquida mínima
	BPA FREE	ISENTO DE BIFENOL A
	Mini Bowl	Mini-taça
	Max Liquid	Capacidade máxima
	BPA FREE	ISENTO DE BIFENOL A
	Prep Bowl	Taça de preparação
	No Processing Blade	Sem lâmina de processamento
	BPA FREE	ISENTO DE BIFENOL A
	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)

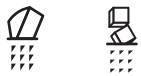
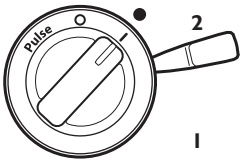
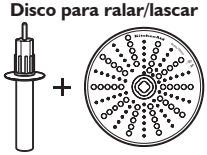
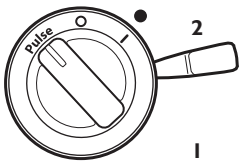
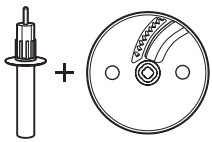
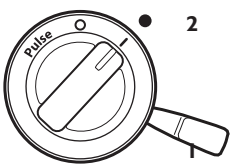
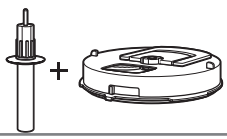
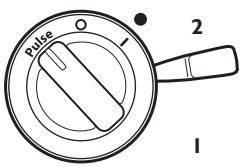
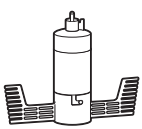
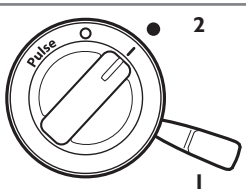
Tradução das etiquetas das peças em inglês

Peça	Etiqueta em inglês	Tradução
	Disc Adapter	Adaptador de disco
	Fine Shredding	Ralar fino
	Medium Shredding	Ralar médio
	Ice Shave	Lascar gelo
	French Fry	Batata em palitos
	④ Dicing Kit Lid	④ Tampa do kit para cortar em cubos
	Front	Parte frontal
	Twist to lock	Rodar para bloquear
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ Lâmina de 8 mm do kit para cortar em cubos
	② Dicing Kit Grid	② Grelha do kit para cortar em cubos
	8 mm Grid	Grelha de 8 mm
	Front	Parte frontal
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Ferramenta de limpeza da grelha de 8 mm
	Egg Whip	Batedor de ovos

Selecionar as ferramentas adequadas

Acção	Regulação	Alimento	Acessório
Picar Cortar		Vegetais Fruta Ervas frescas Frutos Secos Carne	**Lâmina multifunções em aço inoxidável**  **OU** **Mini-taça e mini-lâmina multifunções em aço inoxidável** 
Puré			
Misturar		Pesto Molhos Massa para bolos Massa para tartes Natas	
Amassar		Massa levedada	**Lâmina de amassar em plástico** 
Cortar fino Cortar grosso		Fruta (mole) Batatas Tomate Vegetais (moles)	**Disco para cortar ajustável** 
		Queijo Chocolate Fruta (rija) Vegetais (rijos)	
Ralar médio Ralar fino		Vegetais Queijo (congelar 30 min. antes) Chocolate Fruta (rija)	**Disco para ralar reversível** 

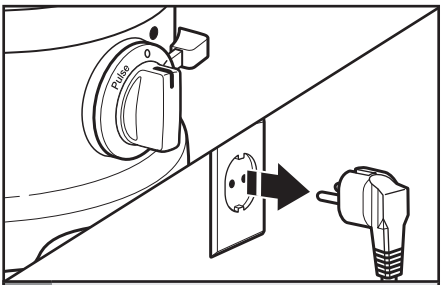
Selecionar as ferramentas adequadas

Acção	Regulação	Alimento	Acessório
 Raspar Lascar		Queijo de casca dura Gelo Chocolate	**Disco para ralar/lascar** 
 Palitos de batata		Batatas Vegetais firmes	**Disco para cortar batatas em palitos** 
 Cortar em cubos		Batata Tomate Cebola Pepino Fruta Vegetais	**Kit para cortar em cubos de 8 mm** 
 Bater		Ovos	**Batedor de ovos** 
 Sumo		Citrinos	**Espremedor de citrinos** 

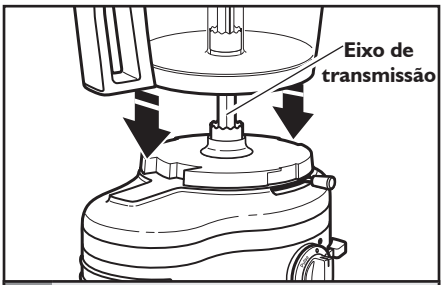
Montar a taça de trabalho

Antes da primeira utilização

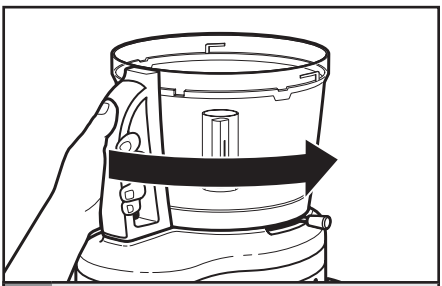
Antes de utilizar o seu processador de alimentos pela primeira vez, lave as taças e acessórios como descrito na secção "Manutenção e limpeza."



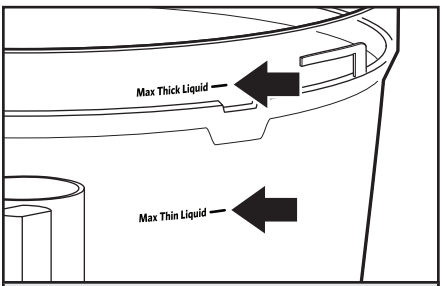
1 Certifique-se de que o processador de alimentos está desligado e colocado numa superfície plana e que o respetivo cabo de alimentação está desligado da tomada.



2 Coloque a taça de trabalho na base como indicado na imagem.



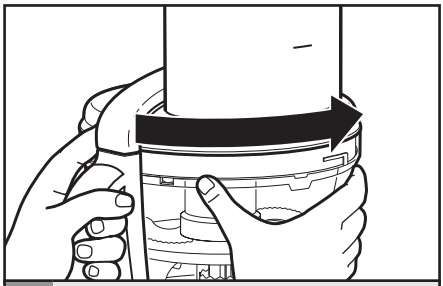
3 Rode a taça de trabalho de forma a encaixá-la na base.



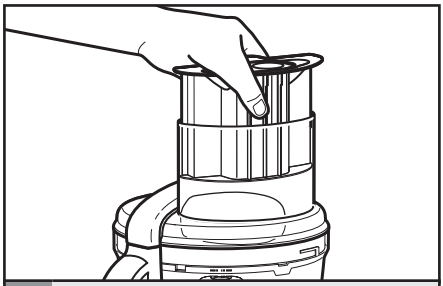
Os gráficos de capacidade na parte lateral da taça indicam os níveis máximos recomendados para líquidos grossos e finos no processador de alimentos.

UTILIZAR O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Montar a tampa e o fecho de segurança



1 Para montar a tampa, alinhe as patilhas e encaixe-a. A tampa estanque impede salpicos.



2 Para o processador de alimentos funcionar, a zona maior do pressionador de alimentos de 3 peças tem de estar inserida.

Utilizar o tubo de alimentação 3-em-1

⚠ AVISO



Lâmina rotativa

Utilize sempre o pressionador de alimentos.

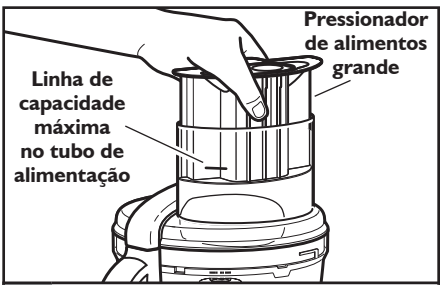
Mantenha os dedos afastados das aberturas.

Mantenha longe das crianças.

O desrespeito deste aviso poderá originar amputação ou cortes.

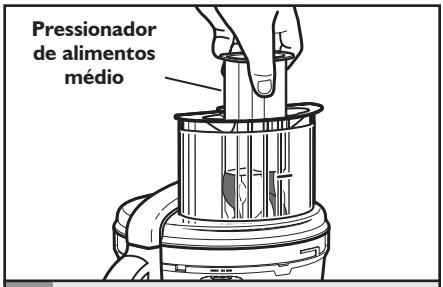
Antes de utilizar

Antes de ligar o processador de alimentos, certifique-se de que a taça de trabalho, lâminas e tampa estão corretamente montadas na base.



1 Utilize o tubo de alimentação completo e o pressionador de alimentos grande para processar alimentos de grandes dimensões.

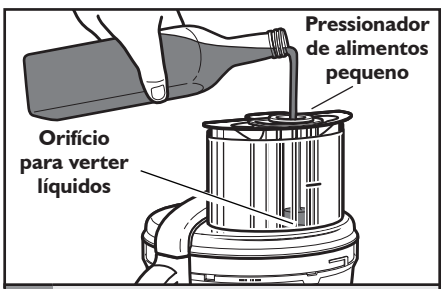
UTILIZAR O PROCESSADOR DE ALIMENTOS



2 Utilize o pressionador de alimentos médio no tubo de alimentação para processar alimentos de pequenas dimensões.



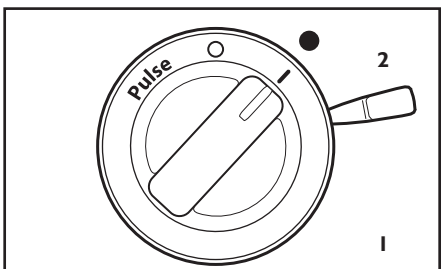
3 Utilize o pressionador de alimentos pequeno para cortar ou ralar os alimentos mais pequenos e finos.



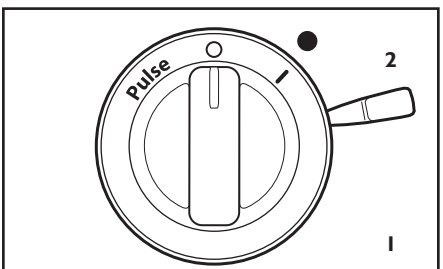
4 Utilize o orifício para verter líquidos do pressionador de alimentos pequeno para verter lentamente óleo ou outros ingredientes líquidos para a taça de trabalho.

Utilizar os controlos de velocidade

NOTA: Se o processador de alimentos não funcionar, certifique-se de que a taça de trabalho e a tampa estão correctamente encaixadas na base.

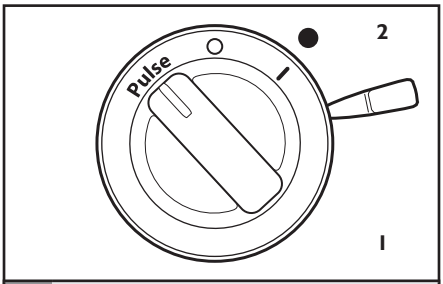


1 Para ligar a unidade, mova a alavanca para a posição "2" (alta velocidade) ou "I" (baixa velocidade) e, em seguida, rode o botão para a posição “I” (ON).



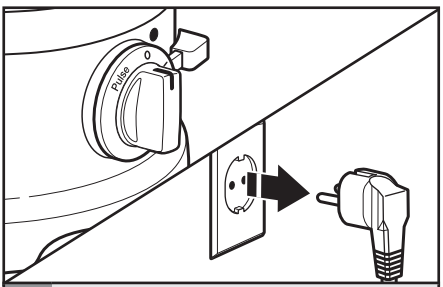
2 Para parar, rode o botão para a posição "O" (OFF).

UTILIZAR O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

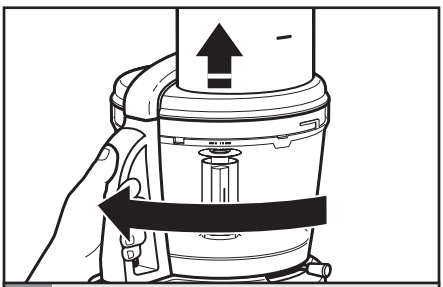


3 Para utilizar a função de impulso, mova a alavanca de velocidade para a posição "2" (alta velocidade) e, em seguida, rode o botão para a posição PULSE para iniciar o processamento; o botão retornará automaticamente à posição "O" (OFF) para parar. O controlo de impulso permite controlar a duração e a frequência do processamento com precisão.

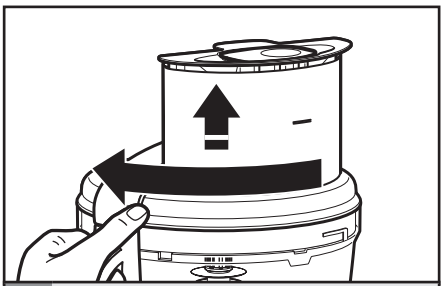
Remover os alimentos processados



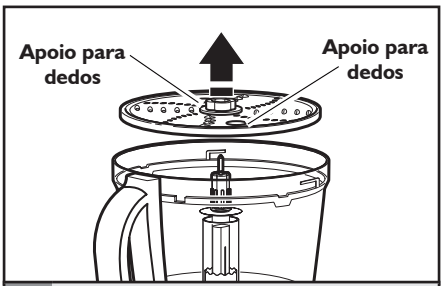
1 Certifique-se de que o processador de alimentos está desligado e que o respetivo cabo de alimentação está desligado da tomada antes de o desmontar.



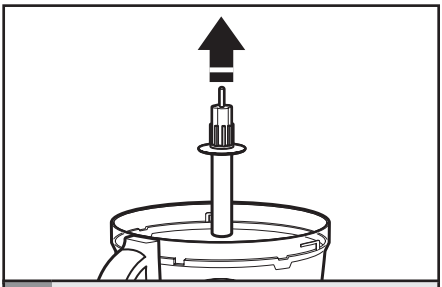
2 Rode a taça de trabalho e levante-a para a remover. Em seguida, rode e levante a tampa.



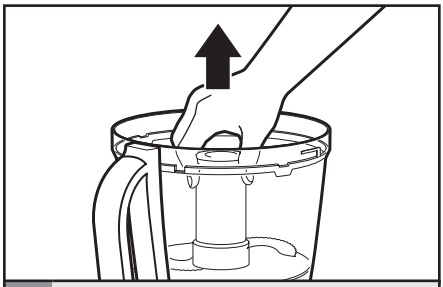
3 Em alternativa, rode a tampa para a desencaixar e levante-a para a remover, como indicado na imagem, continuando os passos seguintes com a taça ainda montada no processador de alimentos.



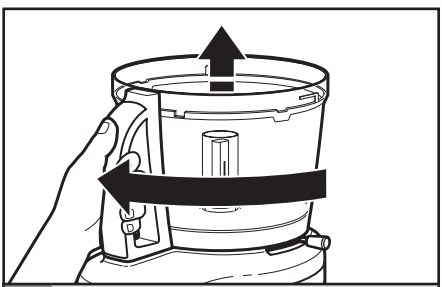
4 Se estiver a utilizar um disco, remova-o. Segure no disco pelos 2 apoios para dedos e levante-o na vertical.



5 Se estiver a utilizar um disco, remova o adaptador.



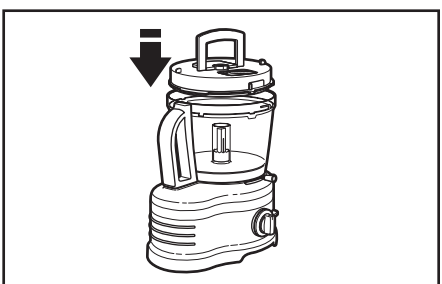
6 Se estiver a utilizar uma lâmina remova-a, puxando na vertical.



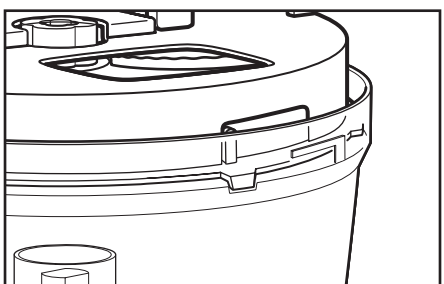
7 Rode a taça de trabalho como indicado na imagem. Levante-a para a remover.

Preparar o kit para a primeira utilização

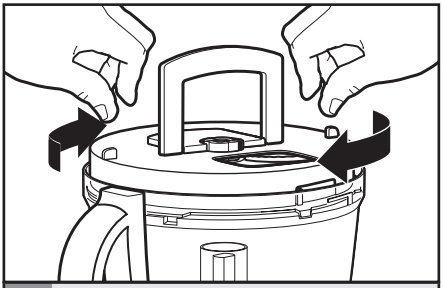
IMPORTANTE: Siga estas instruções para limpar corretamente todos os componentes do kit para cortar em cubos antes da primeira utilização.



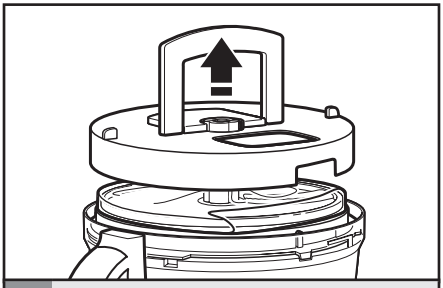
1 Segure o kit previamente montado pela pega e coloque-o na taça de trabalho.



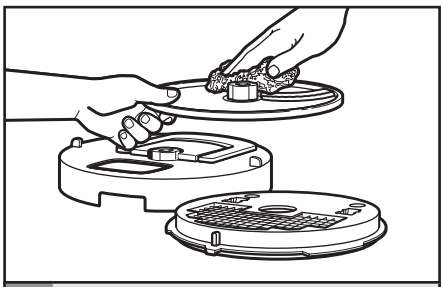
2 Quando colocar o kit na taça de trabalho, alinhe as patilhas do kit com as ranhuras da taça.



3 Rode a tampa do kit para cortar em cubos pelo apoio para dedos, até que esta se desencaixe.

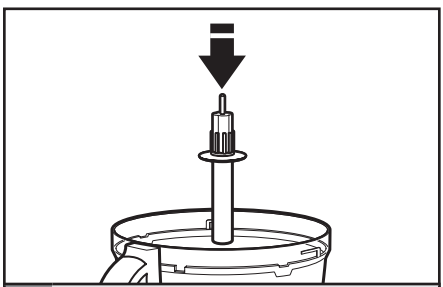


4 Remova a tampa do kit para cortar em cubos pela pega.

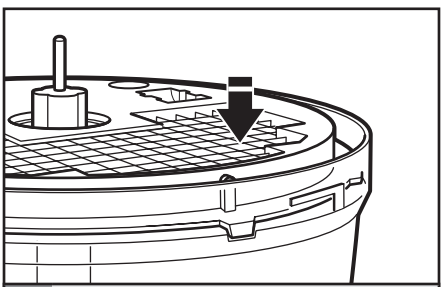


5 Limpe cada componente do kit para cortar em cubos com um pano suave e água quente.

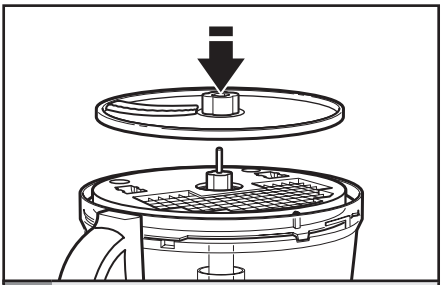
Instalar/utilizar o kit para cortar em cubos



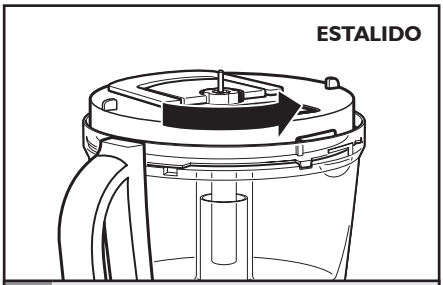
1 Coloque o disco adaptador no eixo de transmissão.



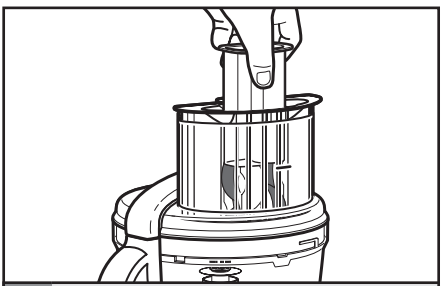
2 Coloque a ② grelha do kit para cortar em cubos virada para cima e alinhe as patilhas do kit com as ranhuras da taça de trabalho.



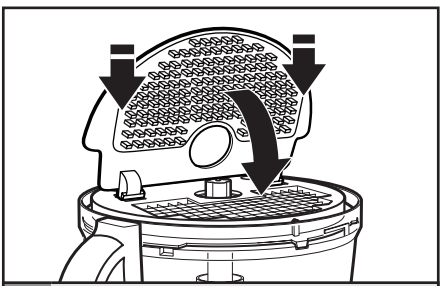
3 Coloque a ③ lâmina do kit para cortar em cubos, certificando-se de que está corretamente encaixada.



4 Coloque a ④ tampa do kit para cortar em cubos no kit previamente montado com o orifício virado para a frente e encaixe-a.



5 Coloque a tampa no processador de alimentos e utilize o tubo de alimentação médio para cortar os alimentos desejados em cubos.

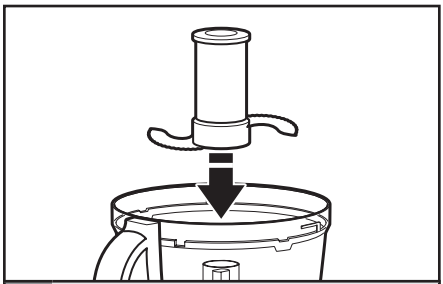


6 Após cortar os alimentos em cubos, remova a ④ tampa do kit para cortar em cubos e a ③ lâmina, coloque a ⑤ ferramenta de limpeza do kit para cortar em cubos nas ranhuras da grelha do kit e dobre a ferramenta sobre a grelha para cortar em cubos. Isto irá empurrar os restantes alimentos para fora da grelha, permitindo-lhe lavar o kit para cortar em cubos mais eficientemente.

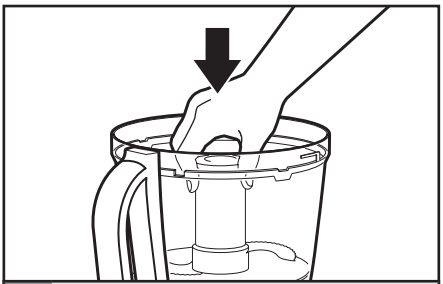
UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

Montar/desmontar a lâmina multifunções

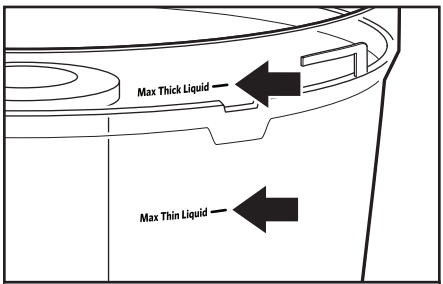
NOTA: A lâmina multifunções tem um vedante antissalpicos, podendo ser deixada na taça de trabalho ou removida antes do conteúdo ser vertido.



1 Coloque a lâmina no eixo de transmissão.



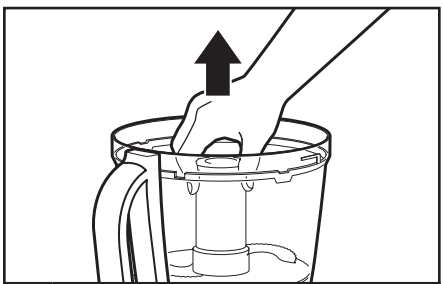
2 Pressione a lâmina firmemente. Irá ouvir um estalido quando o acessório encaixar.



Os gráficos de capacidade na parte lateral da taça indicam os níveis máximos recomendados para líquidos grossos e finos no processador de alimentos.



3 A lâmina multifunções tem um vedante à prova de fugas, pelo que poderá deixar a lâmina na taça enquanto verte os alimentos da taça.



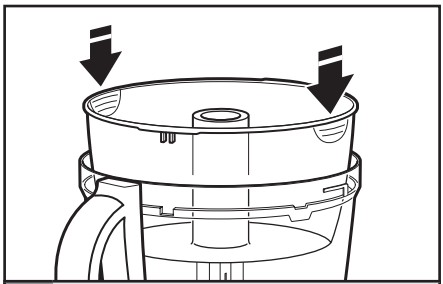
4 Para remover a lâmina, puxe-a na vertical.

IMPORTANTE: As lâminas de acessório só podem ser utilizadas na taça de trabalho.

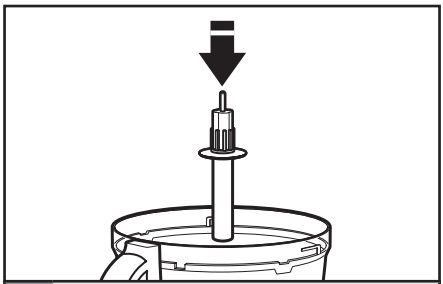
UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

Montar/desmontar a taça de preparação

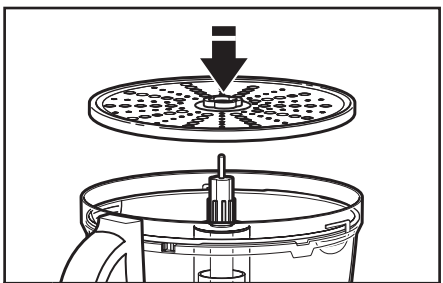
NOTA: A taça de preparação só pode ser usada com os discos e o kit para cortar em cubos.



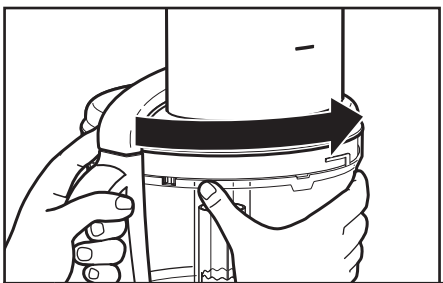
1 Para utilizar a taça de preparação, coloque-a dentro da taça de trabalho usando os dois apoios para os dedos.



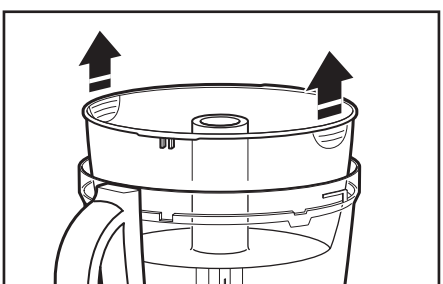
2 Coloque o adaptador no eixo de transmissão.



3 Coloque o disco desejado no eixo de transmissão. Não utilize lâminas na taça de preparação.



4 Para montar a tampa, alinhe as patilhas e encaixe-a.

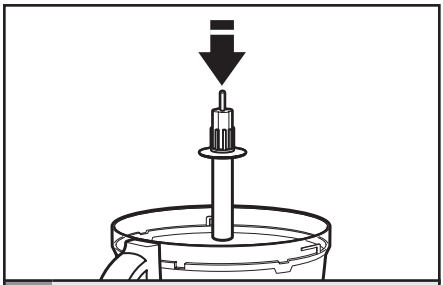


5 Após processar os alimentos, remova a taça de preparação usando os dois apoios para os dedos.

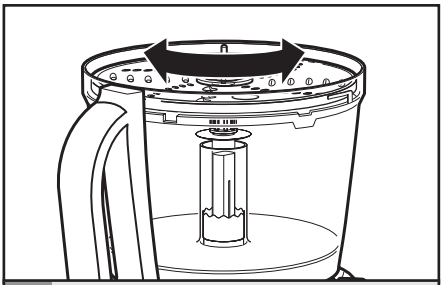
IMPORTANTE: Os discos e os adaptadores têm de ser removidos antes de desmontar as taças.

UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

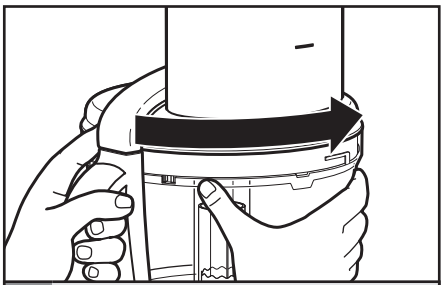
Montar/desmontar o disco de ralar, o disco para cortar batatas em palitos e o disco para queijo parmesão



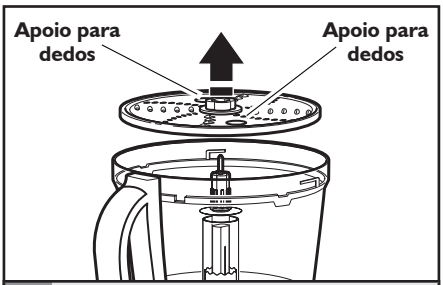
1 Coloque o adaptador no eixo de transmissão.



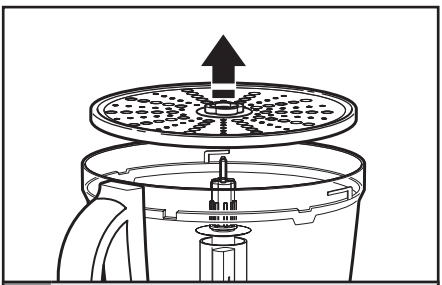
2 Rode ligeiramente o disco até que este encaixe no adaptador.



3 Para montar a tampa, alinhe as patilhas e encaixe-a.



4 Para remover o disco de ralar e o disco para cortar batatas em palitos, remova a tampa e use os dois apoios para os dedos para levantar o disco na vertical.



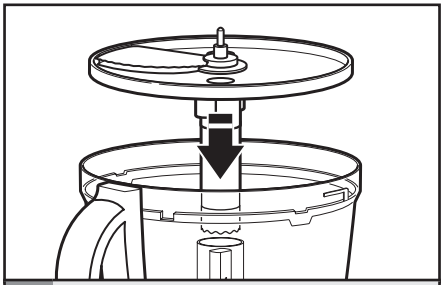
5 Para remover o disco para queijo parmesão após a utilização, levante-o cuidadosamente do adaptador.

NOTA: O disco para ralar é reversível. Para ralar grosseiramente, coloque o lado rotulado "Medium Shredding" virado para cima. Para ralar finamente, coloque o lado rotulado "Fine Shredding" virado para cima.

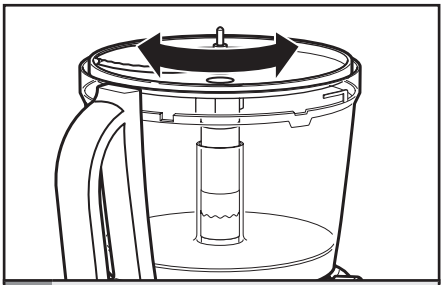
IMPORTANTE: Os discos e os adaptadores têm de ser removidos antes de desmontar as taças.

UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

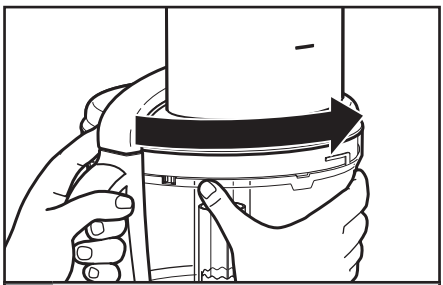
Montar/desmontar o disco de cortar



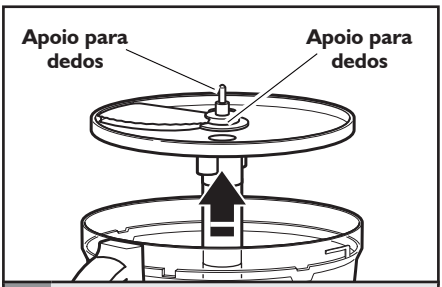
1 Coloque o disco no eixo de transmissão.



2 Rode ligeiramente o disco até este encaixar.



3 Para montar a tampa, alinhe as patilhas e encaixe-a.

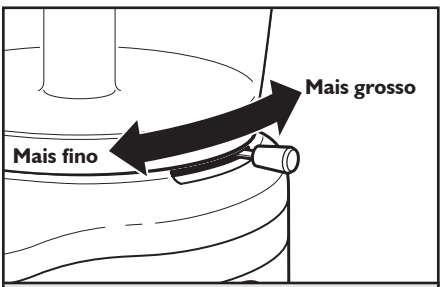


4 Para desmontar o disco de cortar, remova a tampa e use os dois apoios para dedos para levantar o disco na vertical.

Ajustar a espessura de corte

NOTA: Esta alavanca só funciona com o disco de cortar ajustável. A alteração da regulação de espessura com outros discos ou lâminas montados não terá qualquer efeito no funcionamento.

Além da posição da alavanca, é também possível alterar a grossura do corte; basta alterar a pressão aplicada no alimento enquanto o guia para o tubo de alimentação. Utilize mais pressão para um corte mais grosso ou menos pressão para um corte mais fino.

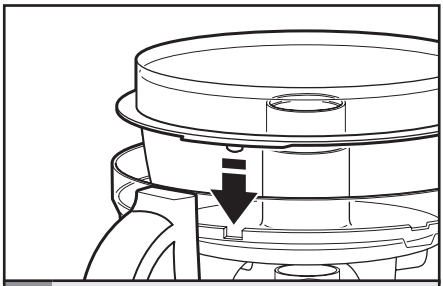


Mova a alavanca para selecionar a grossura de corte desejada.

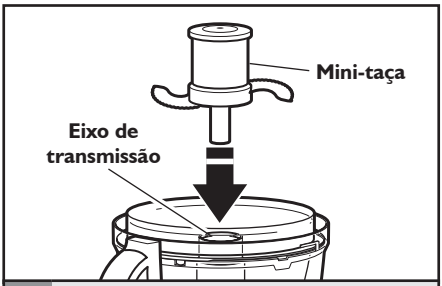
IMPORTANTE: Os discos e os adaptadores têm de ser removidos antes de desmontar as taças.

UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

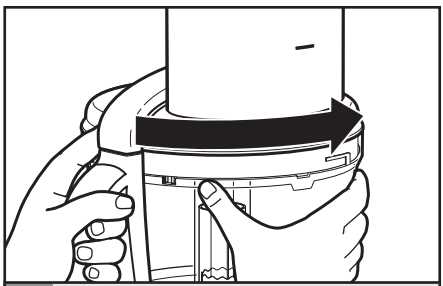
Montar/desmontar a mini-taça e a mini-lâmina



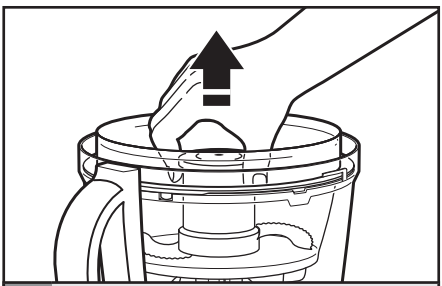
1 Coloque a mini-taça dentro da taça de trabalho, certificando-se de que a patilha da mini-taça fica perfeitamente alinhada com o entalhe da taça de trabalho.



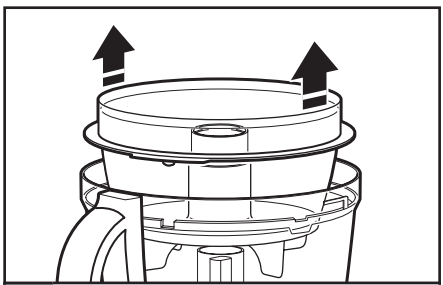
2 Pressione a mini-lâmina firmemente. Irá ouvir um estalido quando encaixar.



3 Para montar a tampa, alinhe as patilhas e encaixe-a.



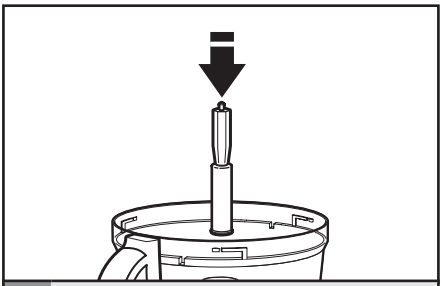
4 Remova a tampa. Segura a mini-lâmina e puxe-a na vertical.



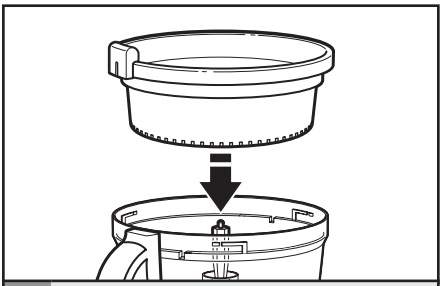
5 Remova a mini-taça.

UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

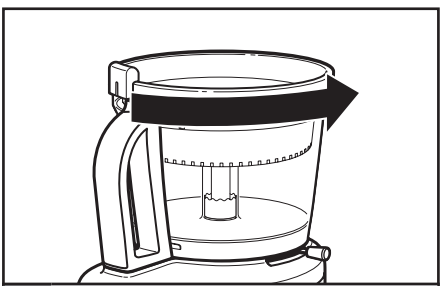
Montar/desmontar o espremedor de citrinos



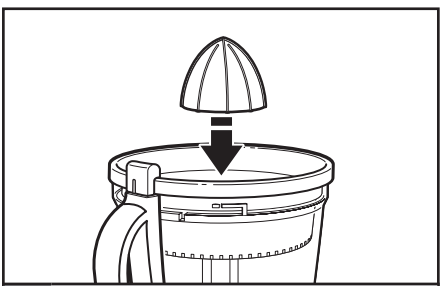
1 Coloque o espremedor de citrinos no eixo de transmissão.



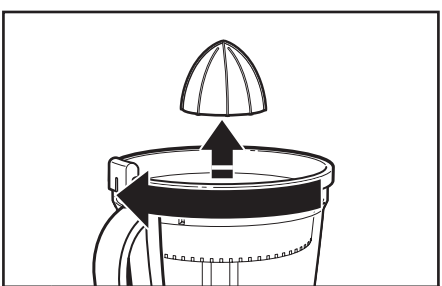
2 Coloque o cesto coador na taça de trabalho com o grampo de encaixe posicionado à esquerda da pega da taça de trabalho.



3 Rode o cesto no sentido contrário aos ponteiros do relógio até o grampo encaixar na pega.



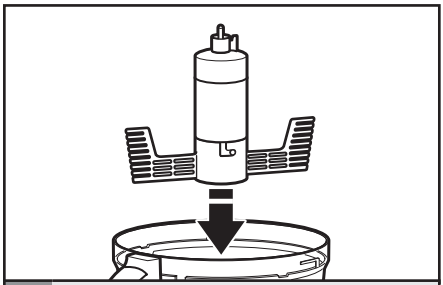
4 Coloque o cone dentro do cesto coador, ligando-o ao adaptador. Poderá ser necessário rodar o cone para que este alcance a posição correta.



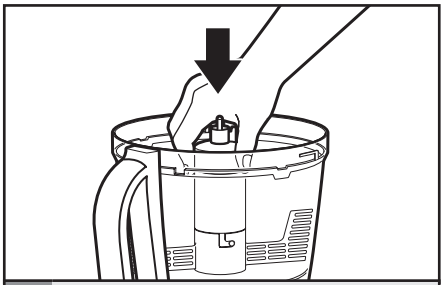
5 Após a utilização, levante o cone do cesto coador, rode o cesto coador para o desencaixar da pega (como indicado na imagem) e levante-o da taça de trabalho. Remova o adaptador.

UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

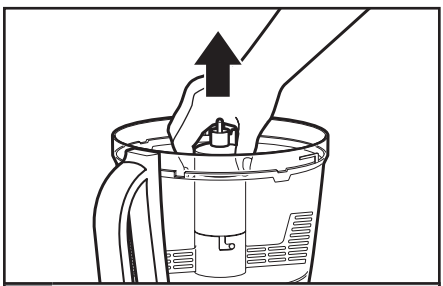
Montar/desmontar o batedor de ovos ou a lamina de amassar



1 Coloque o batedor de ovos ou lâmina de amassar no eixo de transmissão.



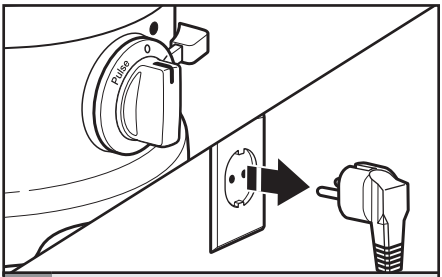
2 Pressione firmemente no batedor de ovos lâmina de amassar.



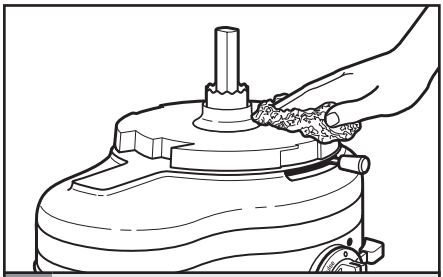
3 Após a utilização, segure firmemente no batedor de ovos ou na lâmina de amassar e puxe-o na vertical.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

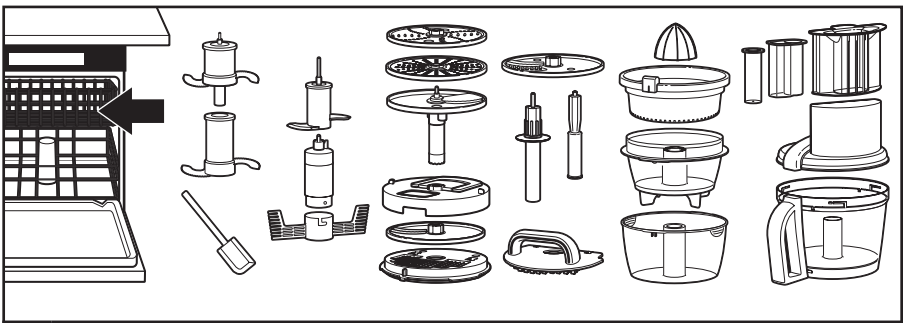
IMPORTANTE: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões no processador de alimentos. Se o fizer, poderá riscar ou manchar a taça de trabalho e a tampa.



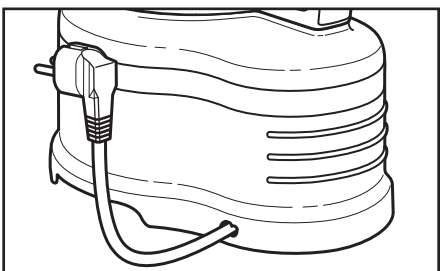
1 Certifique-se de que o processador de alimentos está desligado e que o respetivo cabo de alimentação está desligado da tomada antes de o desmontar.



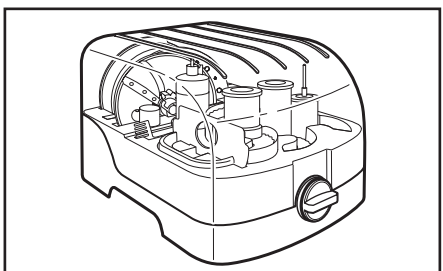
2 Limpe a base e o cabo com um pano humedecido em água tépida com detergente líquido para a loiça. Seque com um pano macio.



3 Todas as restantes peças do processador de alimentos podem ir à máquina de lavar loiça.
- As taças devem ser colocadas na máquina viradas para baixo, nunca de lado.
- Evite utilizar programas de alta temperatura.



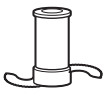
4 Para armazenar, empurre o cabo para dentro da base do processador de alimentos.



5 Os discos, o eixo e as lâminas desmontados devem ser guardados na caixa fornecida, num local fora do alcance das crianças.

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

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 faça 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.

Para picar carne, aves ou marisco cozinhado ou cru:
Os alimentos devem estar muitos 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.

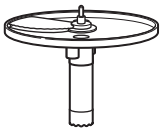
Para derreter chocolate numa receita:
Misture as quantidades de chocolate e açúcar indicadas na receita na taça de trabalho. Processe até estar finamente picado. Aqueça a quantidade de líquido indicada na receita. Mantendo o processador em funcionamento, deite o líquido quente através do tubo de alimentação. 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.

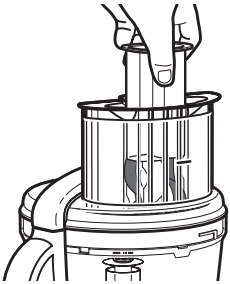
NOTA: O processamento de nozes e outros alimentos rijos poderá riscar o acabamento do interior da taça.

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

Utilizar um disco de cortar ou ralar



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. Processe utilizando uma pressão homogénea.
Alternativamente, utilize o tubo de alimentação pequeno do calcador de duas peças. Posicione os alimentos verticalmente no tubo e utilize o calcador pequeno para os processar.

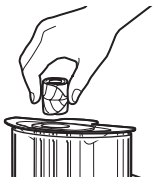
Para cortar ou ralar frutas e vegetais redondos, como cebolas, maçãs e pimentões:
Descasque, remova o caroço e as sementes. Corte em metades ou quartos para caber no tubo de alimentação. Posicione no tubo de alimentação. Processe utilizando uma pressão homogénea.

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. Processe utilizando uma pressão homogénea. Alternativamente, utilize o tubo de alimentação pequeno do calcador de duas peças. Posicione os alimentos verticalmente no tubo e utilize o calcador pequeno para os processar.

Para cortar aves ou carne crua, como carne para refogar:
Corte ou 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. Processe utilizando uma pressão homogénea.

Para cortar aves ou carne cozinhada, incluindo salame, chouriço, etc.:
Os alimentos devem estar muitos frios. Corte em pedaços para caberem no tubo de alimentação. Processe os alimentos utilizando uma pressão firme e homogénea.

Para ralar espinafres e outras leguminosas:
Empilhe as folhas. Enrole e posicione verticalmente no tubo de alimentação. Processe utilizando uma pressão homogénea.



Para ralar queijos firmes e moles:



O queijo firme deve estar muito frio. Para obter melhores resultados com queijos moles, como mozarela, coloque 10 a 15 minutos no congelador antes de processar. Corte de forma a caber no tubo de alimentação. Processe utilizando uma pressão homogénea.

Utilizar a lâmina de amassar

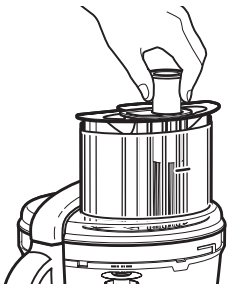


A lâmina para massa foi concebida especialmente para misturar e amassar massa de modo rápido e consistente. Para obter os melhores resultados, não tente fazer receitas que utilizem mais de 500 g de farinha.

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

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 alimentos líquidos, monitorize os níveis de capacidade máxima indicados na taça de trabalho. 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 1 L de líquidos ou 500 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, maças, queijos rijos, carne parcialmente congelada, etc.).
- O queijo mole ou médio poderá espalharse 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 calcador de duas peças torna-se especialmente útil.



- Quando preparar massa de bolo ou bolachas, 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 a espátula para remover os ingredientes da taça de trabalho.
- Se alguma peça de plástico ficar descolorada devido aos tipos de alimentos processadas, limpe-a com sumo de limão
- 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.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

NOTA: 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
- Certifique-se de que o processador de alimentos está ligado à tomada.
- 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.
- 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..

Se não conseguir fechar a tampa da taça de trabalho quando utilizar o disco:

- Certifique-se de que o disco está instalado corretamente, com o ponto saliente virado para cima, e que está corretamente posicionado no adaptador de transmissão.

Caso o problema não seja provocado por um dos pontos anteriores, consulte “Garantia e assistência”.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

Garantia do processador de alimentos KitchenAid

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Europa, Médio Oriente e África: **Para o Modelo 5KFP1644: 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. Reparações 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

© 2014. Todos os direitos reservados.
Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ
Σημαντικά μέτρα ασφάλειας 214
Ηλεκτρικές απαιτήσεις 216
Απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού εξοπλισμού 216

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
Μέρη και εξαρτήματα 217
Μετάφραση των αγγλικών ετικετών των εξαρτημάτων 219
Επιλογή των κατάλληλων εργαλείων 221

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ
Τοποθέτηση του μπολ παρασκευής 223
Τοποθέτηση του καπακιού και ασφάλισή του 224
Χρήση του σωλήνα τροφοδοσίας 3 σε 1 224
Χρήση των στοιχείων ελέγχου ταχύτητας 225
Αφαίρεση των τροφών που έχετε επεξεργαστεί 226

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ
Προετοιμασία του κιτ κοπής σε κύβους για την πρώτη χρήση 227
Τοποθέτηση/χρήση του κιτ κοπής σε κύβους 228
Τοποθέτηση/αφαίρεση του μαχαιριού πολλαπλών χρήσεων 230
Τοποθέτηση/αφαίρεση του μπολ προετοιμασίας 231
Τοποθέτηση/αφαίρεση του δίσκου τεμαχισμού, του δίσκου για τηγανητές πατάτες και του δίσκου παρμεζάνας 232
Τοποθέτηση/αφαίρεση του δίσκου κοπής 233
Ρύθμιση του πάχους κοπής 233
Τοποθέτηση/αφαίρεση του μίνι μπολ και του μίνι μαχαιριού 234
Τοποθέτηση/αφαίρεση του λεμονοστίφτη 235
Τοποθέτηση/αφαίρεση του αναδευτήρα αυγών ή του μαχαιριού ζύμης 236

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ 237

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ
Χρήση του μαχαιριού πολλαπλών χρήσεων 238
Χρήση του δίσκου κοπής ή του δίσκου τεμαχισμού 239
Χρήση του μαχαιριού ζύμης 239
Χρήσιμες συμβουλές 240

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ 241

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE 242

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 <u>αμέσως</u> 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 να λαμβάνονται πάντα βασικές προφυλάξεις, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων μέτρων ασφάλειας:

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 χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
4. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρισμό.
5. Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο κάτω από το τραπέζι ή τον πάγκο.
6. Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι τι κάλυμμα έχει ασφαλίσει στη θέση του.
7. Ποτέ μην βάζετε το φαγητό στη συσκευή με τα χέρια. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα τροφών.

8. Μην προσπαθήσετε να παραβιάσετε το μηχανισμό κλείστρου ασφαλείας του καλύμματος.
9. 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.
10. 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.
11. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη.
12. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή φις ή όταν η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργίες ή έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική και μηχανική ρύθμιση.
13. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
14. 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.
15. Τα μαχαίρια είναι αιχμηρά. Προσέχετε όταν μεταχειρίζεστε τις αιχμηρές λεπίδες κοπής, όταν αδειάζετε το δοχείο και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
16. Για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού, ποτέ μην τοποθετείτε τα μαχαίρια ή τους δίσκους κοπής στη βάση χωρίς να έχετε πρώτα τοποθετήσει το μπολ.

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 ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Ηλεκτρικές απαιτήσεις

Τάση: 220-240 Volt A.C.
Συχνότητα: 50/60 Hertz
Ισχύς σε watt: 650 Watt

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν το φις δεν ταιριάζει στην πρίζα, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Απαγορεύεται οποιαδήποτε τροποποίηση του φις. Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Απόρριψη χρησιμοποιημένου 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

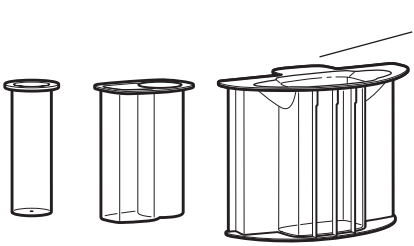
- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EU σχετικά με την Απόρριψη Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

- 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.

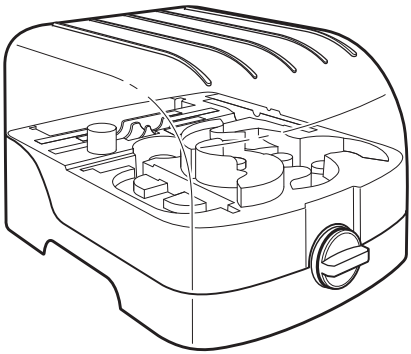
- Το σύμβολο  που φέρει το προϊόν ή τα συνοδευτικά έγγραφα υποδηλώνει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται στο πλαίσιο των οικιακών απορριμμάτων, αλλά πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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 υπηρεσίας αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

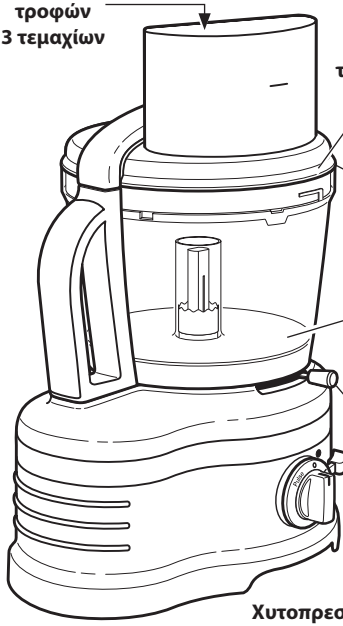
Εξαρτήματα και παρελκόμενα



Πιεστήρας τροφών 3 τεμαχίων



Θήκη εξαρτημάτων



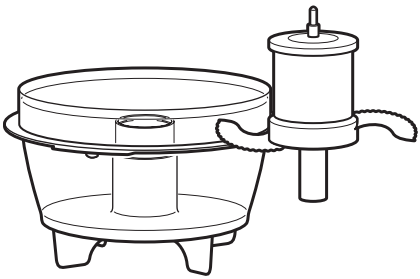
Καπάκι με σωλήνα τροφοδοσίας 3 σε 1

Χείλος με ενισχυμένη στεγανότητα

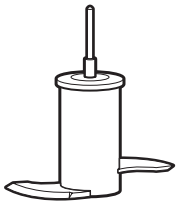
Μπολ παρασκευής 4 L

Εξωτερικά ρυθμιζόμενος έλεγχος μαχαιριού

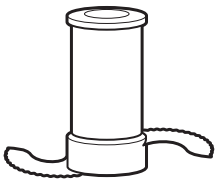
Χυτοπρεσαριστή βάση



Μίνι μπολ 1 L και μίνι μαχαίρι



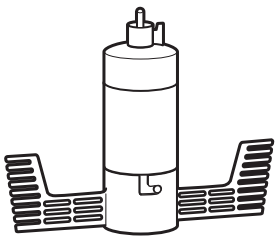
Μαχαίρι ζύμης



Μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων από ανοξείδωτο ατσάλι



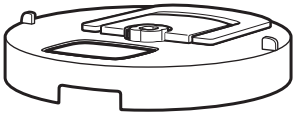
Σπάτουλα



Αναδευτήρας αυγών

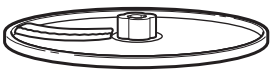
Εξαρτήματα και παρελκόμενα

ΚΙΤ ΚΟΠΗΣ ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ



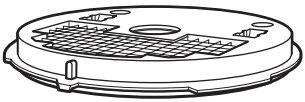
④ **Καπάκι κιτ κοπής σε κύβους**



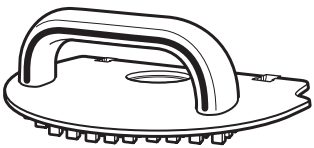


③ **Μαχαίρι κιτ κοπής σε κύβους 8 χιλ.**

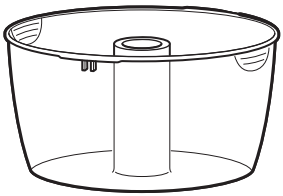




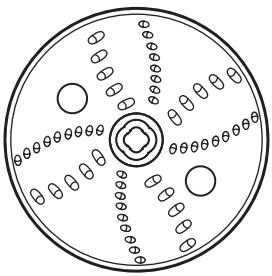
② **Πλέγμα κιτ κοπής σε κύβους**



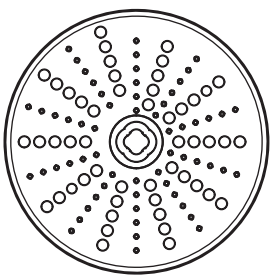
⑤ **Εργαλείο καθαρισμού πλέγματος 8 χιλ.**



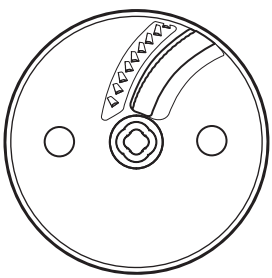
Μπολ προετοιμασίας 2,4 L



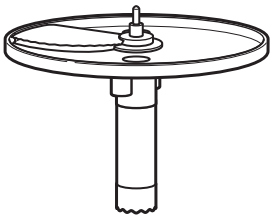
Διπλός (2 mm και 4 mm) δίσκος τεμαχισμού



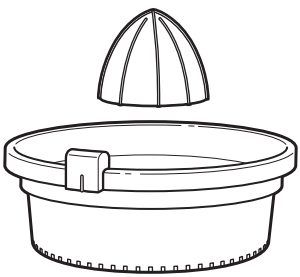
Δίσκος παρμεζάνας/ θρυμματίσματος πάγου



Δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες



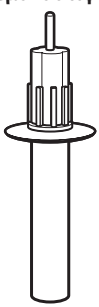
Εξωτερικά ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής (για λεπτές και χοντρές φέτες)



Λεμονοστίφτης

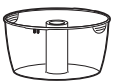
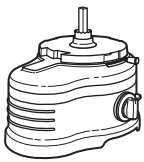
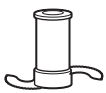
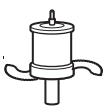
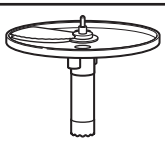


Προσαρμογέας λεμονοστίφτη

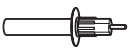
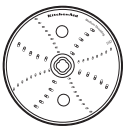
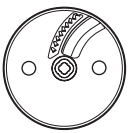
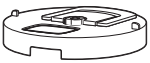
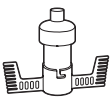


Προσαρμογέας δίσκου

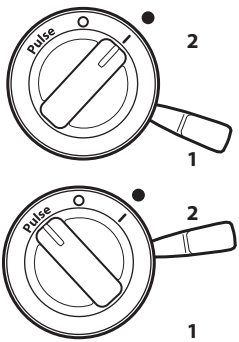
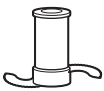
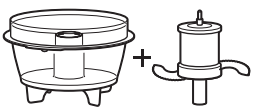
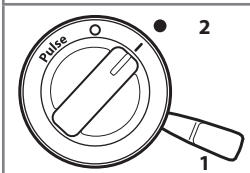
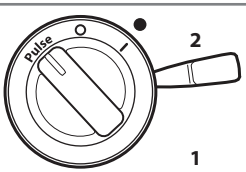
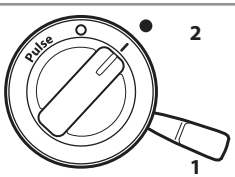
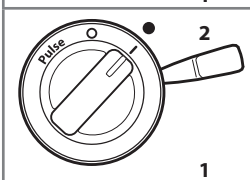
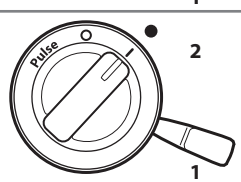
Μετάφραση των αγγλικών ετικετών των εξαρτημάτων

Μέρος	Αγγλική ετικέτα	Μετάφραση
	Feed Chute Max Fill	Μέγιστη πλήρωση στομίου τροφοδοσίας
	Max Thick Liquid	Μέγιστο όριο πηχτών υγρών
	Max Thin Liquid	Μέγιστο όριο αραιών υγρών
	BPA FREE	ΧΩΡΙΣ BPA
	Mini Bowl	Μίνι μπολ
	Max Liquid	Μέγιστο όριο υγρών
	BPA FREE	ΧΩΡΙΣ BPA
	Prep Bowl	Μπολ προετοιμασίας
	No Processing Blade	Δεν χρησιμοποιείται με μαχαίρι επεξεργασίας
	BPA FREE	ΧΩΡΙΣ BPA
	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)

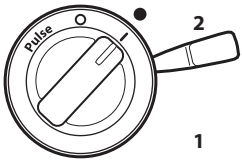
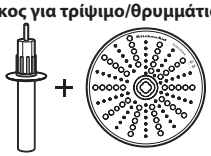
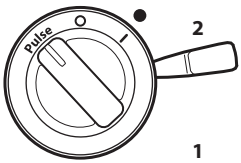
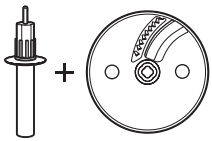
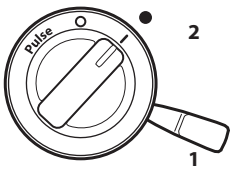
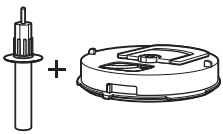
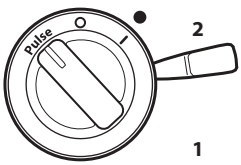
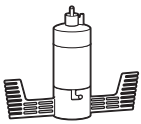
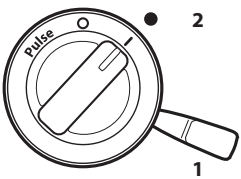
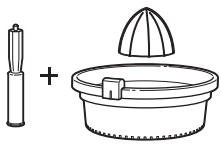
Μετάφραση των αγγλικών ετικετών των εξαρτημάτων

Μέρος	Αγγλική ετικέτα	Μετάφραση
	Disc Adapter	Προσαρμογέας δίσκου
	Fine Shredding	Λεπτός τεμαχισμός
	Medium Shredding	Μεσαίος τεμαχισμός
	Ice Shave	Θρυμματισμός πάγου
	French Fry	Τηγανητές πατάτες
	④ Dicing Kit Lid	④ Καπάκι κιτ κοπής σε κύβους
	Front	Μπροστινό μέρος
	Twist to lock	Περιστρεψτε για να κλειδωσει
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ Μαχαίρι κιτ κοπής σε κύβους 8 χιλ.
	② Dicing Kit Grid	② Πλέγμα κιτ κοπής σε κύβους
	8 mm Grid	Πλέγματος 8 χιλ.
	Front	Μπροστινό μέρος
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Εργαλείο καθαρισμού πλέγματος 8 χιλ.
	Egg Whip	Αναδευτήρας αυγών

Επιλογή των κατάλληλων εργαλείων

Ενέργεια	Ρύθμιση	Τροφή	Εξάρτημα
Ψιλοκομμένα υλικά Τεμαχισμένα υλικά Πουρές		Λαχανικά Φρούτα Φρέσκα μυρωδικά Ξηροί καρποί Κρέας	**Μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων από ανοξείδωτο ατσάλι**  **Ή** **Μίνι μπολ και μίνι μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων από ανοξείδωτο ατσάλι** 
Ανάμειξη		Πέστο Σάλτσες Μείγμα για κέικ Ζύμη για πίτα Κρέμα	
Ζύμωμα		Ζύμης μαγιάς	**Πλαστικό μαχαίρι ζύμης** 
Λεπτή κοπή Χοντρή κοπή		Φρούτα (μαλακά) Πατάτες Ντομάτες Λαχανικά (μαλακά)	**Ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής** 
		Τυρί Σοκολάτα Φρούτα (σκληρά) Λαχανικά (σκληρά)	
Μέτριος τεμαχισμός Λεπτός τεμαχισμός		Λαχανικά Τυρί (έπειτα από ψύξη 30 λεπτών) Σοκολάτα Φρούτα (σκληρά)	**Διπλός δίσκος τεμαχισμού** 

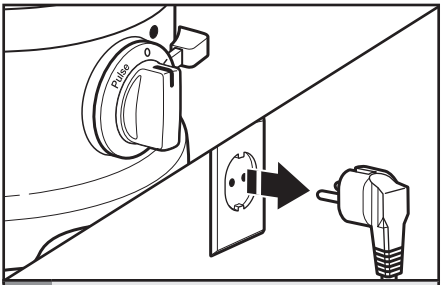
Επιλογή των κατάλληλων εργαλείων

Ενέργεια	Ρύθμιση	Τροφή	Εξάρτημα
Τριμμένα υλικά Θρυμματισμένα υλικά		Σκληρό τυρί Πάγος Σοκολάτα	**Δίσκος για τρίψιμο/θρυμμάτισμα** 
Τηγανητές πατάτες		Πατάτες Σκληρά λαχανικά	**Δίσκος για τηγανητές πατάτες** 
Υλικά σε κύβους		Πατάτες Ντομάτες Κρεμμύδια Αγγούρια Φρούτα Λαχανικά	**Κιτ κοπής σε κύβους 8 χιλ.** 
Ανάδευση		Αυγά	**Αναδευτήρας αυγών** 
Χυμός		Εσπεριδοειδή	**Λεμονοστίφτης** 

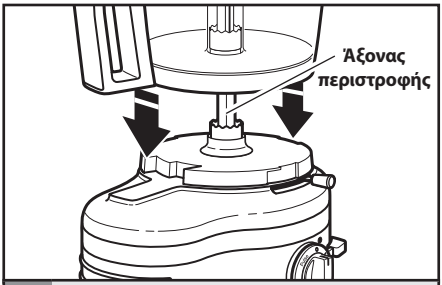
Τοποθέτηση του μπολ παρασκευής

Πριν την πρώτη χρήση

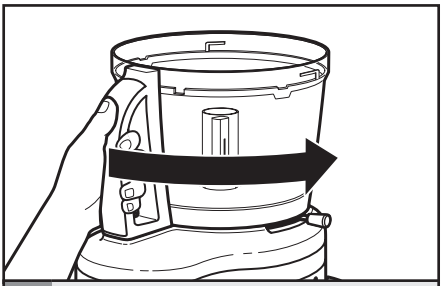
Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το πολυμίξερ σας, πλύνετε όλα τα μπολ και τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στην ενότητα «Φροντίδα και Καθαρισμός».



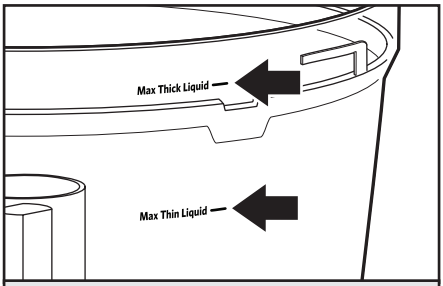
1 Βεβαιωθείτε ότι το πολυμίξερ είναι απενεργοποιημένο, ότι δεν είναι στην πρίζα και ότι βρίσκεται πάνω σε επίπεδη επιφάνεια.



2 Τοποθετήστε το μπολ παρασκευής στη βάση, όπως φαίνεται στην εικόνα.

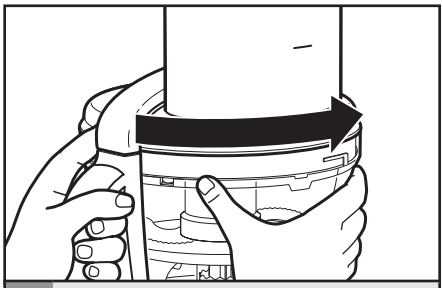


3 Περιστρέψτε το μπολ παρασκευής για να ασφαλίσει στη βάση.

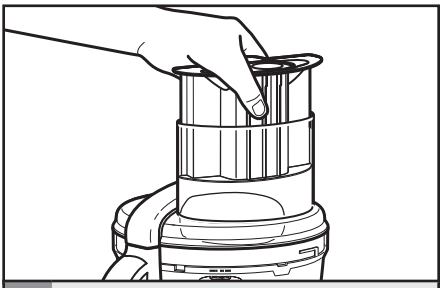


Οι ενδείξεις ποσότητας υγρών υλικών στο πλάι του μπολ υποδεικνύουν τις μέγιστες συνιστώμενες ποσότητες για πηχτά ή αραιά υγρά υλικά στο πολυμίξερ.

Τοποθέτηση του καπακιού και ασφάλισή του



1 Τοποθετήστε το καπάκι, ευθυγραμμίζοντας τις προεξοχές και ασφαλίζοντάς το στη θέση του. Η ενισχυμένη στεγανότητα του καπακιού το προστατεύει από διαρροές.



2 Πρέπει να εισαγάγετε το μεγαλύτερο από τα 3 τεμάχια του πιεστήρα τροφών προκειμένου να λειτουργήσει το πολυμίξερ.

Χρήση του σωλήνα τροφοδοσίας 3 σε 1

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος από την περιστρεφόμενη λεπίδα

Να χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα τροφών.

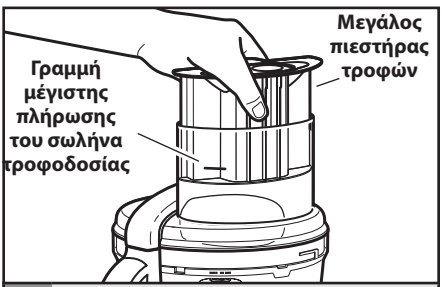
Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα ανοίγματα.

Κρατάτε πάντα την συσκευή μακριά από παιδιά.

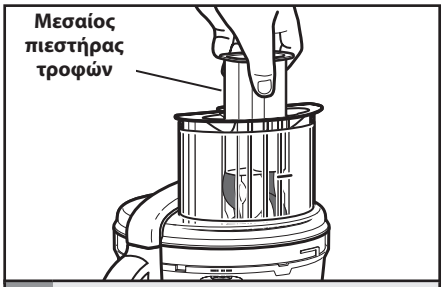
Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος ακρωτηριασμού ή κοψίματος.

Πριν τη χρήση

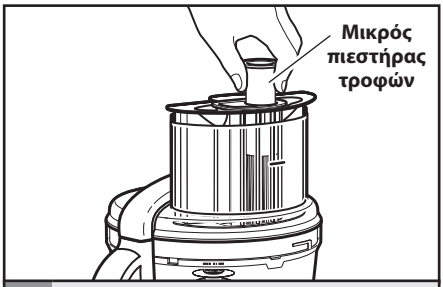
Πριν θέσετε σε λειτουργία το πολυμίξερ, βεβαιωθείτε ότι το μπολ παρασκευής, τα μαχαίρια και το καπάκι είναι σωστά τοποθετημένα στη βάση του πολυμίξερ.



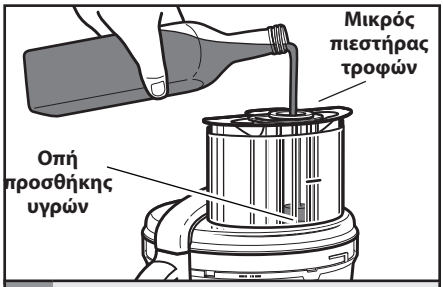
1 Χρησιμοποιήστε ολόκληρο τον σωλήνα τροφοδοσίας και τον μεγάλο πιεστήρα τροφών για να επεξεργαστείτε μεγάλες τροφές.



2 Χρησιμοποιήστε τον μεσαίο πιεστήρα τροφών στο σωλήνα τροφοδοσίας για να επεξεργαστείτε μικρότερες τροφές.



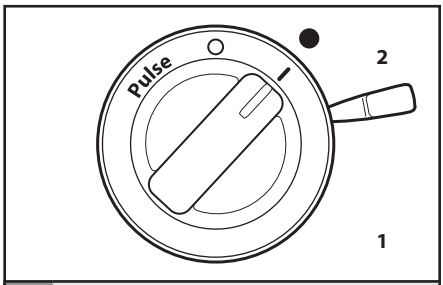
3 Χρησιμοποιήστε τον μικρό πιεστήρα τροφών για να κόψετε σε φέτες ή να τεμαχίσετε τις πιο μικρές και λεπτές τροφές.



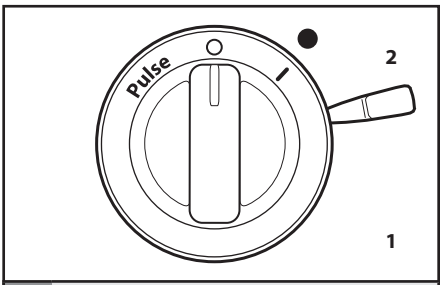
4 Χρησιμοποιήστε την οπή προσθήκης υγρών του μικρού πιεστήρα τροφών για να προσθέσετε σταδιακά λάδι ή άλλα υγρά συστατικά στο μπολ παρασκευής.

Χρήση των στοιχείων ελέγχου ταχύτητας

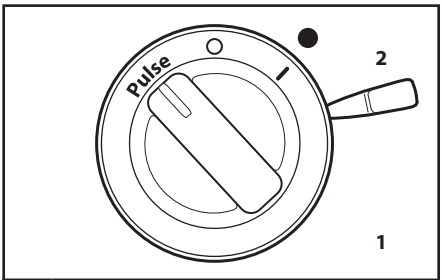
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν το πολυμίξερ δεν λειτουργεί, βεβαιωθείτε ότι το μπολ παρασκευής και το κάλυμμά του είναι σωστά ασφαλισμένα στη βάση.



1 Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, γυρίστε το μοχλό ελέγχου ταχύτητας στο «2» (υψηλή) ή στο «1» (χαμηλή) και, στη συνέχεια, γυρίστε τον διακόπτη στο «I» (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).

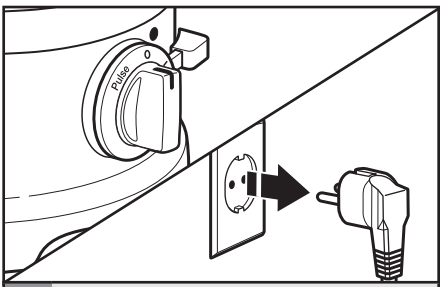


2 Για να διακόψετε τη λειτουργία, γυρίστε τον διακόπτη στη θέση «O» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).

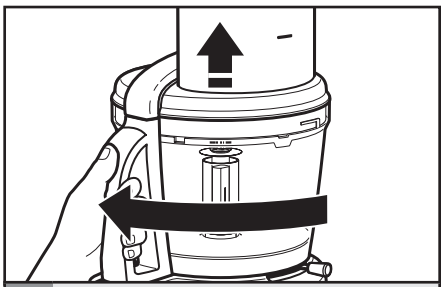


3 Για στιγμιαία λειτουργία, γυρίστε τον μοχλό ελέγχου της ταχύτητας στο «2» (υψηλή) και, στη συνέχεια, στρέψτε τον διακόπτη στη θέση PULSE για να ξεκινήσετε την επεξεργασία. Ο διακόπτης θα επανέλθει αυτόματα στη θέση «O» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ) για να διακοπεί η επεξεργασία. Η θέση στιγμιαίας λειτουργίας επιτρέπει τον ακριβή έλεγχο της διάρκειας και της συχνότητας της επεξεργασίας.

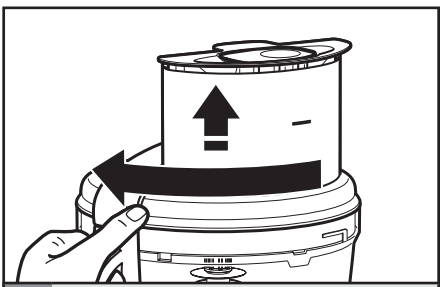
Αφαίρεση των τροφών που έχετε επεξεργαστεί



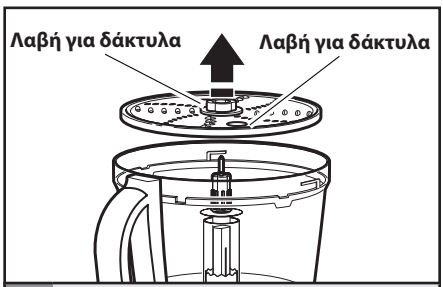
1 Πριν αποσυναρμολογήσετε το πολυμίξερ, βεβαιωθείτε ότι είναι απενεργοποιημένο και ότι δεν είναι στην πρίζα.



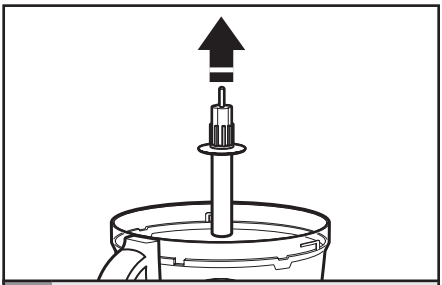
2 Περιστρέψτε το μπολ παρασκευής και τραβήξτε το για να το αφαιρέσετε. Στη συνέχεια, περιστρέψτε και βγάλτε το καπάκι.



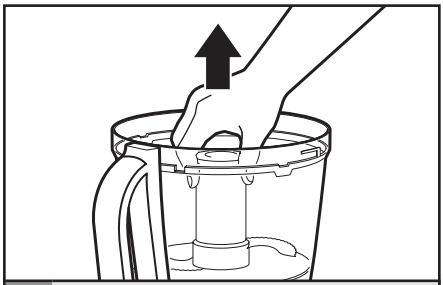
3 Εναλλακτικά, περιστρέψτε το καπάκι ώστε να αποσπασθεί, όπως φαίνεται στην εικόνα και τραβήξτε το για να το αφαιρέσετε. Έπειτα, προχωρήστε στα επόμενα βήματα με το μπολ ακόμα τοποθετημένο στο πολυμίξερ.



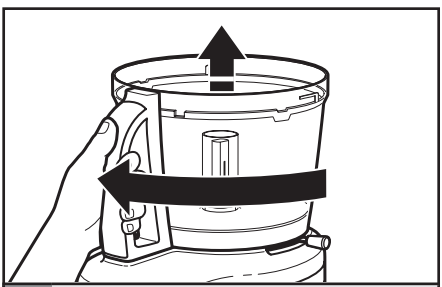
4 Εάν χρησιμοποιείτε έναν δίσκο, αφαιρέστε τον. Κρατήστε τον δίσκο από τις 2 λαβές και τραβήξτε τον προς τα επάνω.



5 Εάν χρησιμοποιείτε έναν δίσκο, αφαιρέστε τον προσαρμογέα.



6 Εάν χρησιμοποιείτε μαχαίρι, αφαιρέστε το τραβώντας το προς τα πάνω.

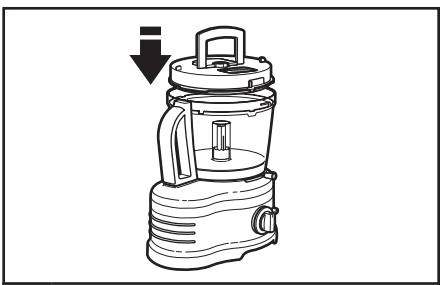


7 Περιστρέψτε το μπολ παρασκευής όπως φαίνεται στην εικόνα. Ανασηκώστε το για να το αφαιρέσετε.

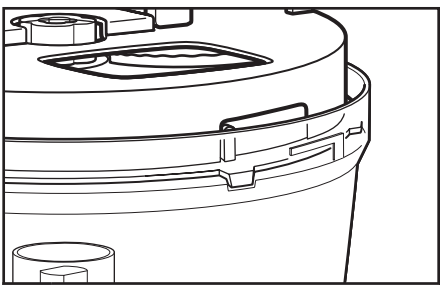
ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Προετοιμασία του κιτ κοπής σε κύβους για την πρώτη χρήση

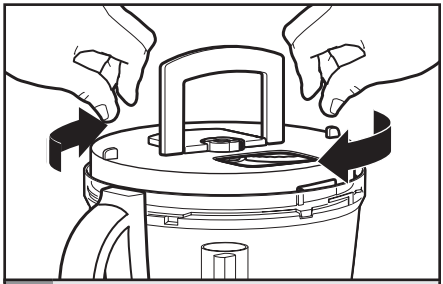
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες προκειμένου να πλύνετε καλά όλα τα εξαρτήματα του σετ κοπής σε κύβους, πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.



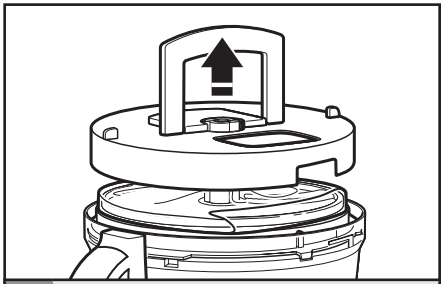
1 Τοποθετήστε το ήδη συναρμολογημένο σετ κοπής σε κύβους στο μπολ παρασκευής, πιάνοντάς το από τη λαβή του.



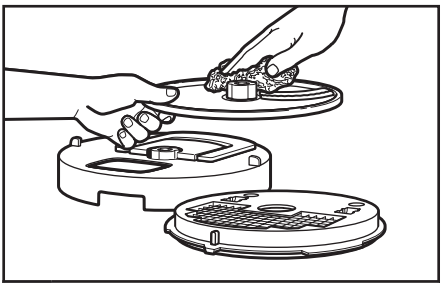
2 Κατά την τοποθέτηση του κιτ στο μπολ παρασκευής, ευθυγραμμίστε την προεξοχή του κιτ με την εγκοπή του μπολ παρασκευής.



3 Περιστρέψτε το καπάκι του κιτ κοπής σε κύβους πιάνοντας τις προεξοχές για τα δάκτυλα, μέχρι να αποσπασθεί.

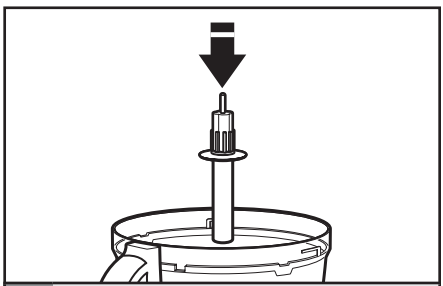


4 Αφαιρέστε το καπάκι του κιτ κοπής σε κύβους, τραβώντας το από τη λαβή του.

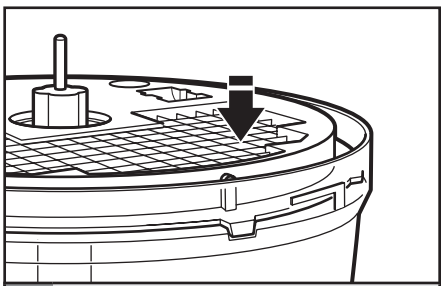


5 Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα του κιτ κοπής σε κύβους με ένα μαλακό πανί και ζεστό νερό.

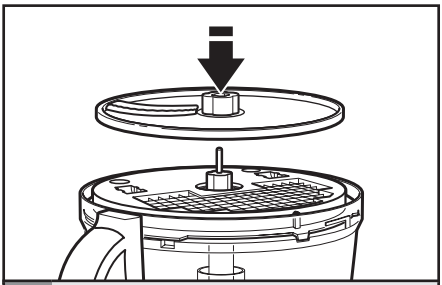
Τοποθέτηση/χρήση του κιτ κοπής σε κύβους



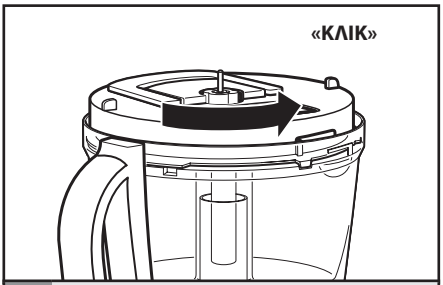
1 Τοποθετήστε τον προσαρμογέα δίσκου στον άξονα περιστροφής.



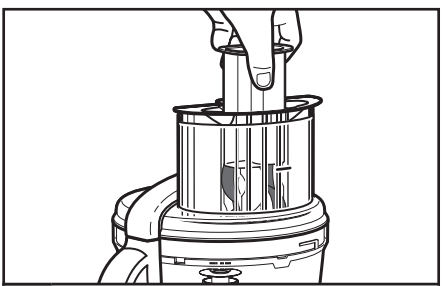
2 Τοποθετήστε το ② πλέγμα του κιτ κοπής σε κύβους, με την πλευρά του πλέγματος στραμμένη προς τα εμπρός και ευθυγραμμίστε την προεξοχή του κιτ με την εγκοπή του μπολ παρασκευής.



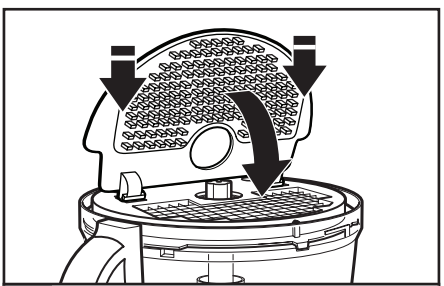
3 Τοποθετήστε το ③ μαχαίρι του κιτ κοπής σε κύβους και βεβαιωθείτε ότι έχει εφαρμόσει καλά.



4 Τοποθετήστε το ④ καπάκι του κιτ κοπής σε κύβους στο συναρμολογημένο κιτ, με την οπή στραμμένη προς τα εμπρός και ασφαλίστε το στη θέση του.



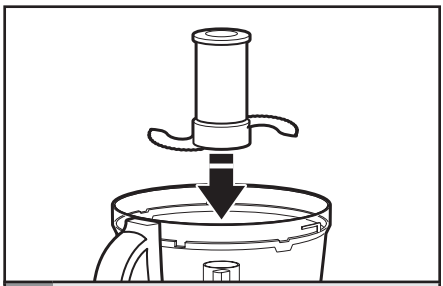
5 Τοποθετήστε το καπάκι του πολυμίξερ και χρησιμοποιήστε τον σωλήνα τροφοδοσίας μεσαίου μεγέθους για να κόψετε σε κύβους τις τροφές που επιθυμείτε.



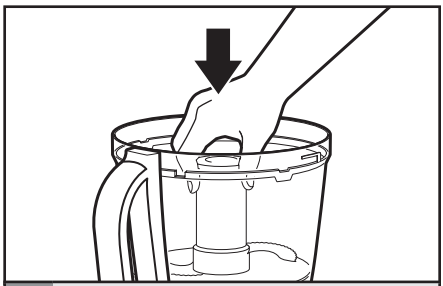
6 Αφού ολοκληρωθεί η κοπή, αφαιρέστε το ④ καπάκι και το ③ μαχαίρι του κιτ κοπής σε κύβους και τοποθετήστε το ⑤ εργαλείο καθαρισμού του κιτ κοπής σε κύβους στις εγκοπές του πλέγματος. Στη συνέχεια, διπλώστε το εργαλείο καθαρισμού ώστε να εισχωρήσει στο πλέγμα. Με αυτόν τον τρόπο θα αφαιρεθούν τα υπολείμματα τροφής από το πλέγμα και εσείς θα μπορέσετε να καθαρίσετε το κιτ κοπής σε κύβους πιο αποτελεσματικά.

Τοποθέτηση/αφαίρεση του μαχαιριού πολλαπλών χρήσεων

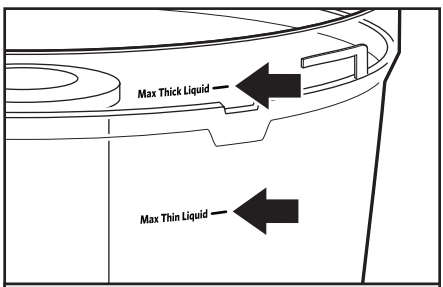
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων έχει ενισχυμένη στεγανότητα για προστασία από διαρροές και μπορείτε να το αφήσετε μέσα στο μπολ παρασκευής ή να το αφαιρέσετε πριν εκκενώσετε το περιεχόμενό του.



1 Τοποθετήστε το μαχαίρι στον άξονα περιστροφής.



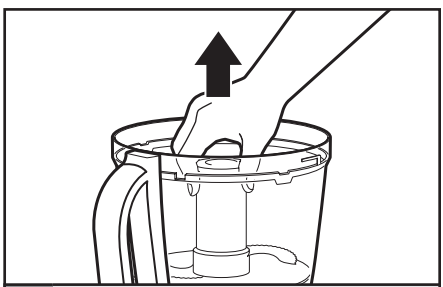
2 Πιέστε σταθερά το μαχαίρι προς τα κάτω. Θα ακούσετε ένα «κλικ» όταν το εξάρτημα ασφαλίσει στη θέση του.



Οι ενδείξεις ποσότητας υγρών υλικών στο πλάι του μπολ υποδεικνύουν τις μέγιστες συνιστώμενες ποσότητες για πηχτά ή αραιά υγρά υλικά στο πολυμίξερ.



3 Το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων έχει ενισχυμένη στεγανότητα για προστασία από διαρροές, επομένως μπορείτε να το αφήσετε μέσα στο μπολ ενώ αδειάζετε τα συστατικά.

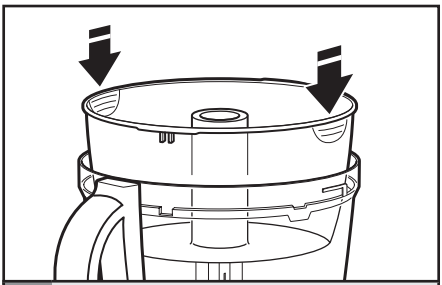


4 Αφαιρέστε το μαχαίρι τραβώντας το προς τα πάνω.

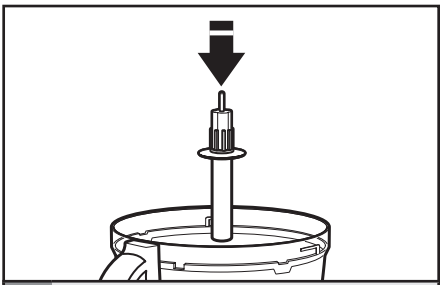
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Τα εξαρτήματα μαχαιριών μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο με το μπολ παρασκευής.

Τοποθέτηση/αφαίρεση του μπολ προετοιμασίας

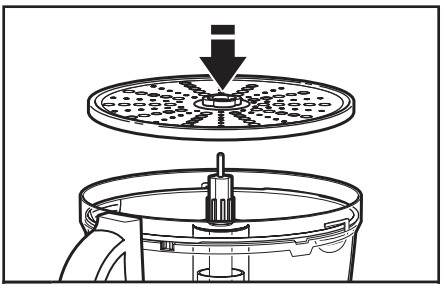
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το μπολ προετοιμασίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με τους δίσκους και το κιτ κοπής σε κύβους.



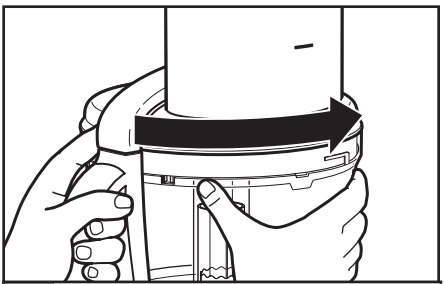
1 Για να χρησιμοποιήσετε το μπολ προετοιμασίας, τοποθετήστε το μέσα στο μπολ παρασκευής πιάνοντάς το από τις δύο λαβές για τα δάκτυλα.



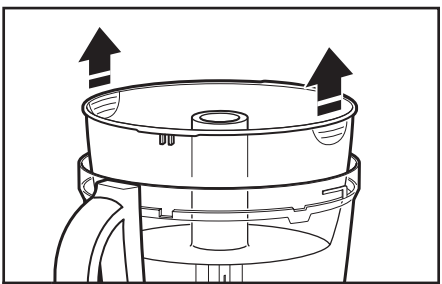
2 Τοποθετήστε τον προσαρμογέα στον άξονα περιστροφής.



3 Τοποθετήστε τον δίσκο που επιθυμείτε στον άξονα περιστροφής. Μην χρησιμοποιήσετε μαχαίρια με το μπολ προετοιμασίας.



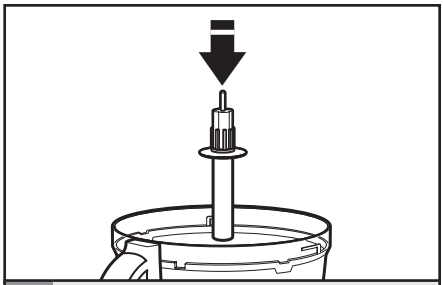
4 Τοποθετήστε το καπάκι, ευθυγραμμίζοντας τις προεξοχές και ασφαλίζοντάς το στη θέση του.



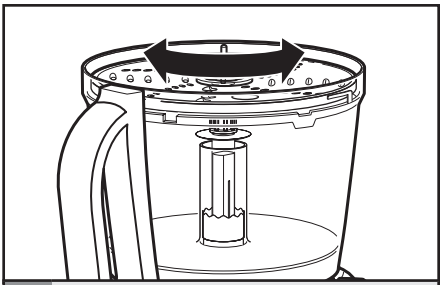
5 Μετά την επεξεργασία, αφαιρέστε το μπολ προετοιμασίας πιάνοντάς το από τις δύο λαβές για τα δάκτυλα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι δίσκοι και οι προσαρμογείς πρέπει να αφαιρούνται πριν από την αφαίρεση των μπολ.

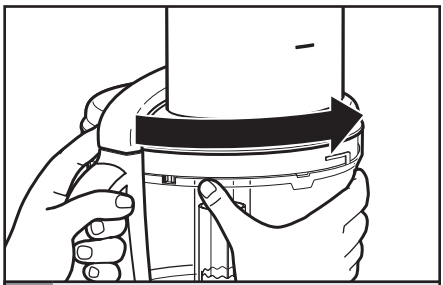
Τοποθέτηση/αφαίρεση του δίσκου τεμαχισμού, του δίσκου για τηγανητές πατάτες και του δίσκου παρμεζάνας



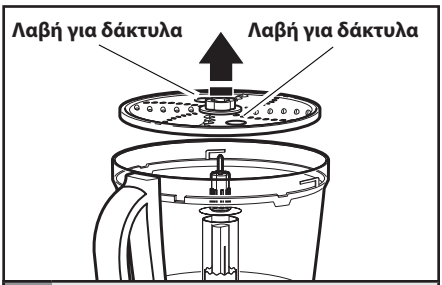
1 Τοποθετήστε τον προσαρμογέα στον άξονα περιστροφής.



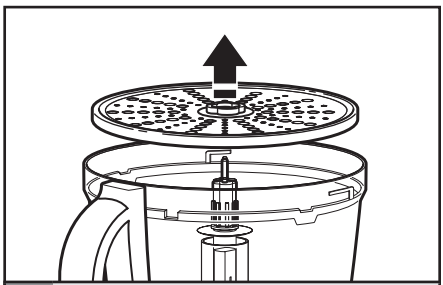
2 Περιστρέψτε ελαφρά τον δίσκο μέχρι να εφαρμόσει στον προσαρμογέα.



3 Τοποθετήστε το καπάκι, ευθυγραμμίζοντας τις προεξοχές και ασφαλίζοντάς το στη θέση του.



4 Για να αφαιρέσετε τον δίσκο τεμαχισμού και τον δίσκο για τηγανητές πατάτες, αφαιρέστε το καπάκι και χρησιμοποιήστε τις 2 λαβές για τα δάκτυλα για να τραβήξετε τον δίσκο προς τα πάνω.

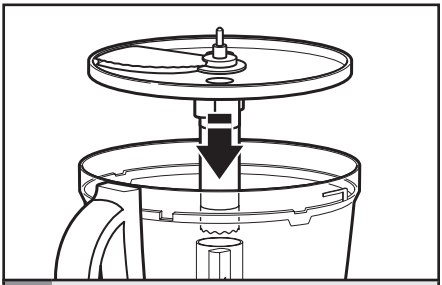


5 Για να αφαιρέσετε τον δίσκο παρμεζάνας μετά την επεξεργασία, τραβήξτε τον προσεκτικά από τον προσαρμογέα.

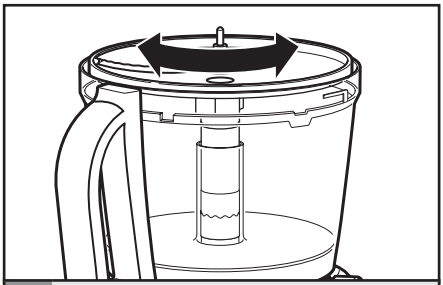
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο δίσκος τεμαχισμού έχει δύο όψεις. Για αδρό τεμαχισμό, τοποθετήστε τον δίσκο με την πλευρά που φέρει την ένδειξη «Medium Shredding» (Μεσαίος τεμαχισμός) στραμμένη προς τα πάνω. Για λεπτό τεμαχισμό, τοποθετήστε τον δίσκο με την πλευρά που φέρει την ένδειξη «Fine Shredding» (Λεπτός τεμαχισμός) στραμμένη προς τα πάνω.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι δίσκοι και οι προσαρμογείς πρέπει να αφαιρούνται πριν από την αφαίρεση των μπολ.

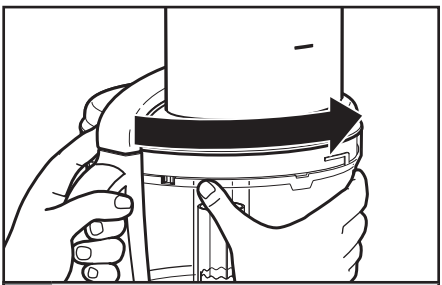
Τοποθέτηση/αφαίρεση του δίσκου κοπής



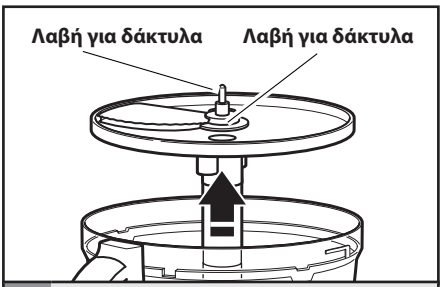
1 Τοποθετήστε τον δίσκο στον άξονα περιστροφής.



2 Περιστρέψτε ελαφρά τον δίσκο μέχρι να εφαρμόσει καλά.



3 Τοποθετήστε το καπάκι, ευθυγραμμίζοντας τις προεξοχές και ασφαλίζοντάς το στη θέση του.

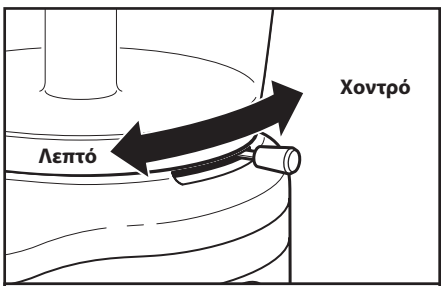


4 Για να αφαιρέσετε τον δίσκο κοπής, αφαιρέστε το καπάκι και χρησιμοποιήστε τις 2 λαβές για τα δάκτυλα για να τραβήξετε τον δίσκο προς τα πάνω.

Ρύθμιση του πάχους κοπής

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτός ο μοχλός λειτουργεί μόνο με τον ρυθμιζόμενο δίσκο κοπής. Η αλλαγή των ρυθμίσεων πάχους όταν είναι τοποθετημένοι άλλοι δίσκοι ή μαχαίρια δεν θα έχει καμία επίδραση στη λειτουργία.

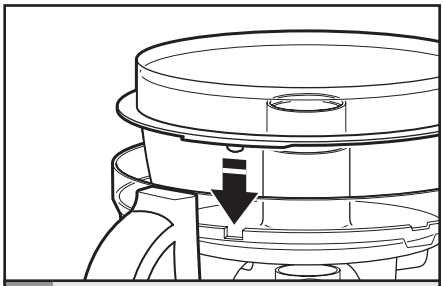
Πέρα από τη χρήση του μοχλού, μπορείτε να αλλάξετε το πάχος των φετών που κόβετε αλλάζοντας την πίεση που ασκείτε στην τροφή μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Ασκήστε περισσότερη πίεση για χοντρές φέτες ή λιγότερη πίεση για πιο λεπτές.



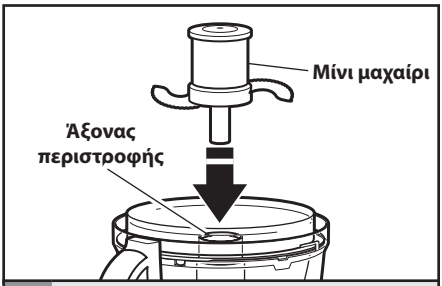
Μετακινήστε το μοχλό για να επιλέξετε το πάχος που επιθυμείτε.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι δίσκοι και οι προσαρμογείς πρέπει να αφαιρούνται πριν από την αφαίρεση των μπολ.

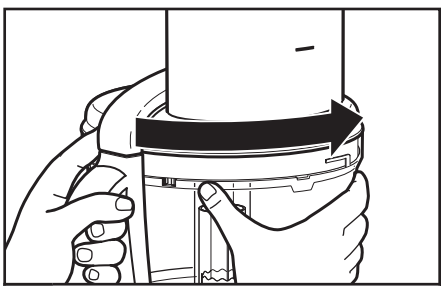
Τοποθέτηση/αφαίρεση του μίνι μπολ και του μίνι μαχαιριού



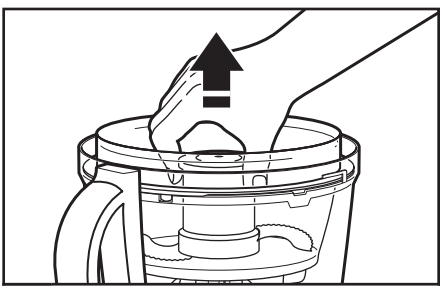
1 Τοποθετήστε το μίνι μπολ μέσα στο μπολ παρασκευής και βεβαιωθείτε ότι η προεξοχή του μίνι μπολ έχει ευθυγραμμιστεί με την εγκοπή του μπολ παρασκευής.



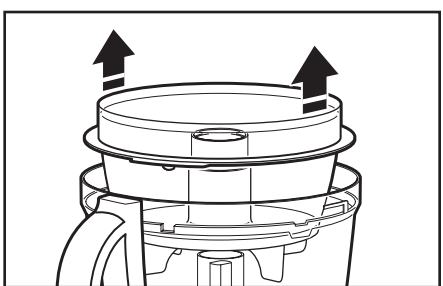
2 Πιέστε σταθερά το μίνι μαχαίρι προς τα κάτω. Θα ακούσετε ένα «κλικ» όταν ασφαλίσει στη θέση του.



3 Τοποθετήστε το καπάκι, ευθυγραμμίζοντας τις προεξοχές και ασφαλίζοντάς το στη θέση του.

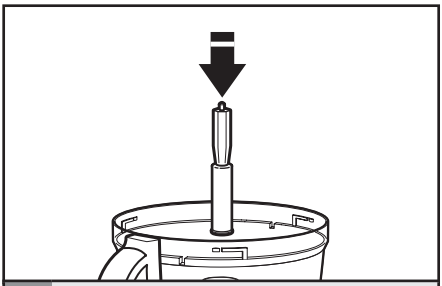


4 Αφαιρέστε το καπάκι. Πιάστε το μίνι μαχαίρι και τραβήξτε το προς τα πάνω.

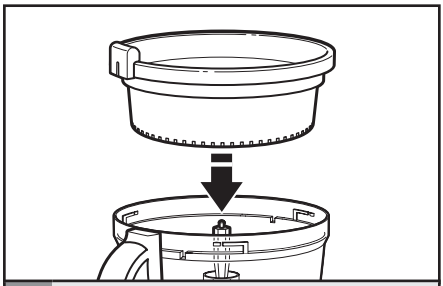


5 Ανυψώστε το μίνι μπολ.

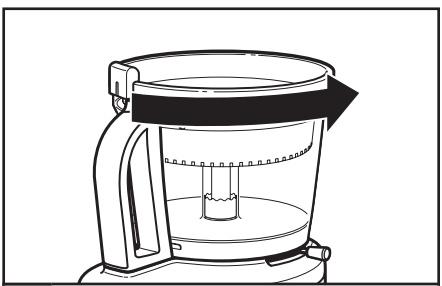
Τοποθέτηση/αφαίρεση του λεμονοστίφτη



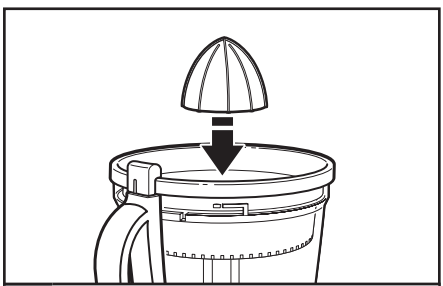
1 Τοποθετήστε τον προσαρμογέα του λεμονοστίφτη στον άξονα περιστροφής.



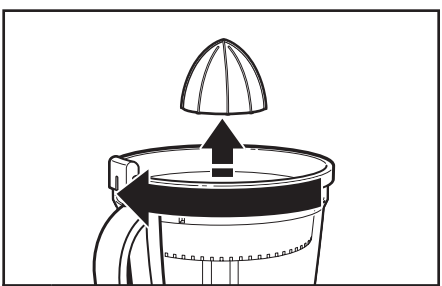
2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ παρασκευής, με το κλιπ ασφάλισης τοποθετημένο αριστερά της λαβής του μπολ παρασκευής.



3 Περιστρέψτε το σουρωτήρι αριστερόστροφα μέχρι το κλιπ να ασφαλίσει στη λαβή.

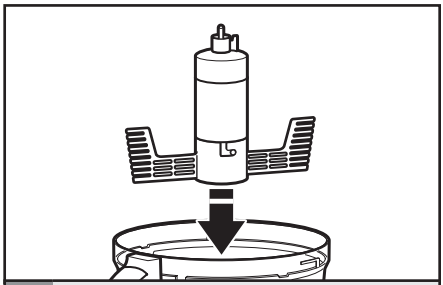


4 Τοποθετήστε τον κώνο μέσα στο σουρωτήρι, συνδέοντάς το με τον προσαρμογέα. Ίσως χρειαστεί να περιστρέψετε τον κώνο για να εφαρμόσει καλά στη θέση του.

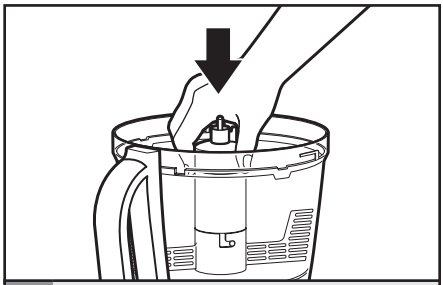


5 Μετά την επεξεργασία, τραβήξτε τον κώνο από το σουρωτήρι, περιστρέψτε το σουρωτήρι από τη λαβή για να αποσπασθεί, όπως φαίνεται στην εικόνα και τραβήξτε το από το μπολ παρασκευής. Αφαιρέστε τον προσαρμογέα.

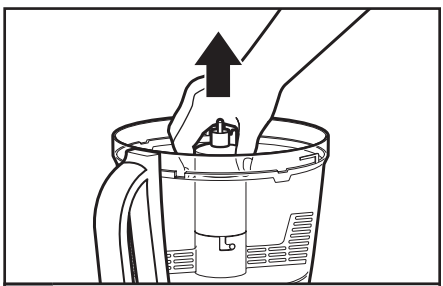
Τοποθέτηση/αφαίρεση του αναδευτήρα αυγών ή του μαχαιριού ζύμης



1 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα αβγών ή το μαχαίρι ζύμης στον άξονα περιστροφής.



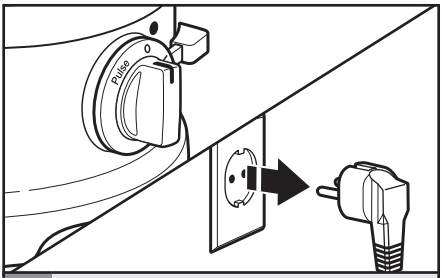
2 Πιέστε σταθερά τον αναδευτήρα αβγών ή το μαχαίρι ζύμης προς τα κάτω.



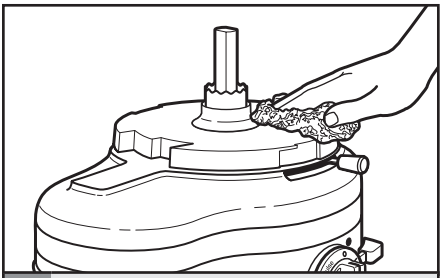
3 Μετά την επεξεργασία, πιάστε τον αναδευτήρα αυγών ή το μαχαίρι ζύμης και τραβήξτε προς τα πάνω.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

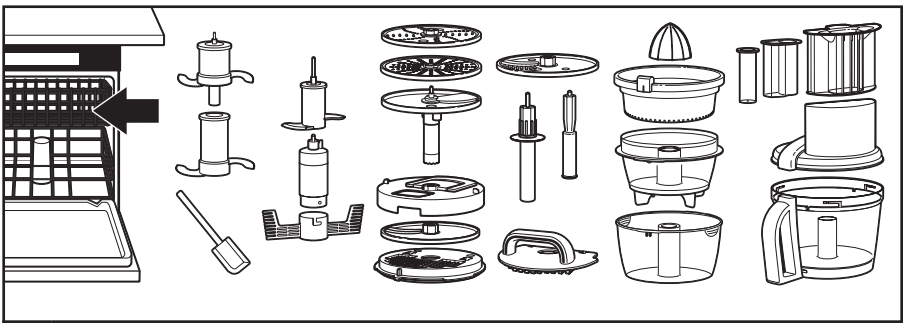
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μη χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγαράκια με σύρμα στο πολυμίξερ. Ενδέχεται να προκαλέσουν γρατσουνιές στο μπολ παρασκευής και το κάλυμμα.



1 Πριν αποσυναρμολογήσετε το πολυμίξερ, βεβαιωθείτε ότι είναι απενεργοποιημένο και ότι δεν είναι στην πρίζα.

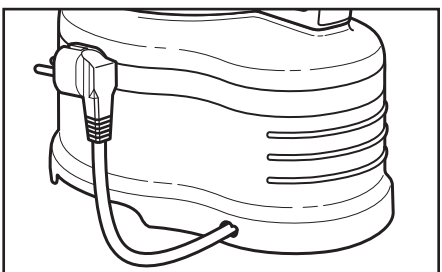


2 Καθαρίστε τη βάση και το καλώδιο με ένα πανί βουτηγμένο σε χλιαρό σαπουνόνερο. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

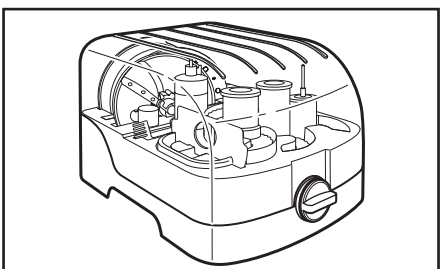


3 Όλα τα άλλα μέρη του πολυμίξερ μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

- Τα μπολ πρέπει να τοποθετούνται ανάποδα, όχι στο πλάι.
- Αποφύγετε την χρήση ρυθμίσεων υψηλών θερμοκρασιών, όπως ρυθμίσεις αποστείρωσης ή ατμού.

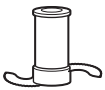


4 Για να αποθηκεύσετε το πολυμίξερ, ωθήστε το καλώδιο μέσα στη βάση του.



5 Αποθηκεύετε τους δίσκους, τον άξονα και τα μαχαίρια στη θήκη αποθήκευσης που παρέχεται και σε σημείο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

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 πατάτας:
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.

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.

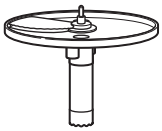
Για να αλέσετε ψωμί, cookies ή μπισκότα:
Κόψτε το υλικό σε κομμάτια μεγέθους 3,5 έως 5 εκατοστών. Θέστε και αφήστε το πολυμίξερ σε λειτουργία έως ότου το υλικό κοπεί σε μικρά κομματάκια. Εάν τα κομμάτια είναι μεγάλα, πατήστε 2 με 3 φορές το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας για 1 με 2 δευτερόλεπτα τη φορά. 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.

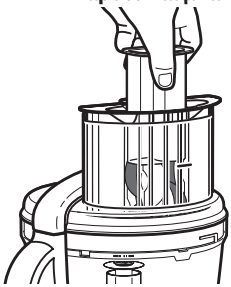
Για να τρίψετε σκληρά τυριά, όπως παρμεζάνα και τυρί ρομάνο:
Ποτέ μην προσπαθήσετε να τρίψετε τυρί που δεν μπορεί να τρυπηθεί με την άκρη ενός κοφτερού μαχαιριού. Για να τρίψετε σκληρά τυριά, χρησιμοποιήστε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων. Κόψτε το τυρί σε κομμάτια μεγέθους 2,5 εκατοστών. Τοποθετήστε το 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 προσθέτετε κομμάτια τυριού από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ το πολυμίξερ λειτουργεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την επεξεργασία ξηρών καρπών και άλλων σκληρών τροφίμων, ενδέχεται να γρατσουνιστεί το εσωτερικό του μπολ.

Χρήση του δίσκου κοπής ή του δίσκου τεμαχισμού



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. Επεξεργαστείτε την τροφή ασκώντας ισοκατανεμημένη πίεση. Ή χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας στο πιεστήρα τροφών 2 τεμαχίων. Τοποθετήστε τα τρόφιμα κάθετα στο σωλήνα και επεξεργαστείτε τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας το μικρό πιεστήρα 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. Επεξεργαστείτε την τροφή ασκώντας ισοκατανεμημένη πίεση.

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. Επεξεργαστείτε την τροφή ασκώντας ισοκατανεμημένη πίεση. Ή χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας στο πιεστήρα τροφών 2 τεμαχίων. Τοποθετήστε τα τρόφιμα κάθετα στο σωλήνα και επεξεργαστείτε τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας το μικρό πιεστήρα 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. Επεξεργαστείτε την τροφή ασκώντας ισοκατανεμημένη πίεση.

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. Επεξεργαστείτε την τροφή ασκώντας σταθερή, ισοκατανεμημένη πίεση.

Για να τεμαχίσετε σπανάκι και άλλα χόρτα:
Τοποθετήστε τα φύλλα το ένα επάνω στο άλλο. Τυλίξτε τα και τοποθετήστε τα κάθετα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε την τροφή ασκώντας ισοκατανεμημένη πίεση.



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. Επεξεργαστείτε την τροφή ασκώντας ισοκατανεμημένη πίεση.

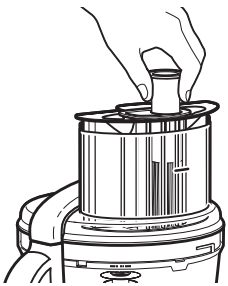
Χρήση του μαχαιριού ζύμης



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 500 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 υγρά υλικά, τηρείτε τις μέγιστες ποσότητες πλήρωσης που υποδεικνύονται στο μπολ παρασκευής. 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 1 L στα υγρά υλικά ή 500 γρ 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, ψιλοκόψτε 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, μερικώς κατεψυγμένα κρέατα, κ.λπ.).
- Τα μαλακά και τα ημίσκληρα 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 πιεστήρα τροφών 2 τεμαχίων.



- Κατά την προετοιμασία μείγματος για κέικ ή μπισκότα, 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.
- 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 κοπής 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.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

- 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 τη σπάτουλα για να αφαιρέσετε υλικά από το μπολ παρασκευής.
- Σε περίπτωση που κάποιο από τα πλαστικά μέρη χρωματιστεί από τρόφιμο, καθαρίστε το με χυμό λεμονιού.
- 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.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: 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.
- Βεβαιωθείτε ότι το πολυμίξερ είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.
- 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 ο δίσκος έχει τοποθετηθεί στον προσαρμογέα με την πλευρά της υπερυψωμένης λεπίδας στραμμένη προς τα πάνω.
- Εάν χρησιμοποιείτε το ρυθμιζόμενο μαχαίρι κοπής, βεβαιωθείτε ότι έχει ρυθμιστεί στο σωστό πάχος.
- Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά είναι κατάλληλα για τεμαχισμό ή κοπή.

Εάν το καπάκι δεν κλείνει όταν χρησιμοποιείτε τον δίσκο:
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος έχει τοποθετηθεί σωστά, με την προεξοχή στραμμένη προς τα πάνω, και ότι έχει εφαρμόσει καλά στον προσαρμογέα.

Εάν το πρόβλημα δεν οφείλεται σε ένα από τα παραπάνω στοιχεία, συμβουλευτείτε την ενότητα «Εγγύηση και service».

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE

Εγγύηση του πολυμίξερ της KitchenAid

Χρονική διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:
Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική: **Για το μοντέλο 5KFP1644: Τριετής Πλήρης Εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.**	**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.**	**A. Επισκευές όταν το πολυμίξερ χρησιμοποιείται για εργασίες διαφορετικές από τη συνηθισμένη προετοιμασία οικιακών γευμάτων.** **B. Ζημιά ως αποτέλεσμα ατυχήματος, αλλαγών, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας που δεν συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες.**

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

© 2014. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.
Οι προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKER ANVÄNDNING AV MATBEREDAREN
Viktiga säkerhetsföreskrifter ... 244
Krav på elektrisk utrustning ... 246
Avfallshantering av elektrisk utrustning ... 246

DELAR OCH FUNKTIONER
Delar och tillbehör ... 247
Översättning av engelska etiketter på delarna ... 249
Välj rätt verktyg för jobbet ... 251

HUR DU ANVÄNDER MATBEREDAREN
Sätta fast arbetsskålen ... 253
Sätta fast locket och säkerhetslåset ... 254
Använda tre-i-ett-påmatarröret ... 254
Använda hastighetsinställningarna ... 255
Avlägsna mixade ingredienser ... 256

ANVÄNDA TILLBEHÖREN
Innan tärningssatsen börjar användas ... 257
Installera/använda tärningssatsen ... 258
Montera/ta bort universalskärkniven ... 260
Montera/ta bort kockskålen ... 261
Montera/ta bort skivor för rivning, pommes frites och parmesan ... 262
Montera/ta bort skärskivan ... 263
Justera skivtjockleken ... 263
Montera/ta bort miniskålen och miniskärkniven ... 264
Montera/ta bort citruspressen ... 265
Montera/ta bort äggvispen eller degkniven ... 266

SKÖTSEL OCH RENGÖRING ... 267

TIPS FÖR BRA RESULTAT
Använda universalskärkniven ... 268
Använda en skär- eller rivskiva ... 269
Använda degkniven ... 269
Praktiska tips ... 270

FELSÖKNING ... 271

GARANTI OCH SERVICE ... 272

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. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
4. Koppla ut apparaten ur vägguttaget när den inte används, innan delar monteras eller avmonteras, eller vid rengöring.
5. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
6. Försäkra dig om att locket har låsts säkert på plats innan du börjar använda matberedaren.
7. Mata aldrig in mat i matberedaren för hand. Använd alltid påmataren.

8. Försök inte att sätta lockets låsmekanism ur spel.
9. 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.
10. 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.
11. Undvik kontakt med rörliga delar.
12. Använd inte en apparaten om nätsladden eller stickkontakten är skadad, om det är något fel på apparaten eller om den har tappats eller skadats på annat sätt. Lämna in apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning och reparation, eller elektrisk eller mekanisk justering.
13. Använd inte apparaten utomhus.
14. 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.
15. Knivbladen är vassa. Var försiktig när du hanterar vassa skärblad, när skålen töms och vid rengöring.
16. 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.

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

Krav på elektrisk utrustning

Spänning: 220–240 Volt växelström
Frekvens: 50/60 Hertz
Motoreffekt: 650 Watt

OBS! Om stickkontakten inte passar i vägguttaget ska du kontakta en behörig elektriker. Modifiera inte själv stickkontakten på något sätt. Använd inte en adapter.

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.

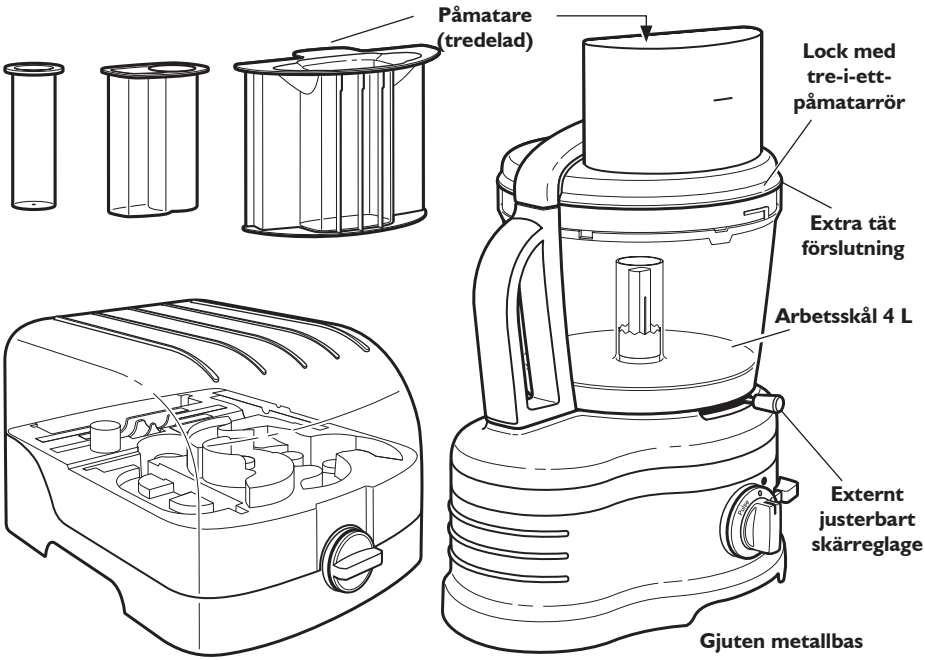


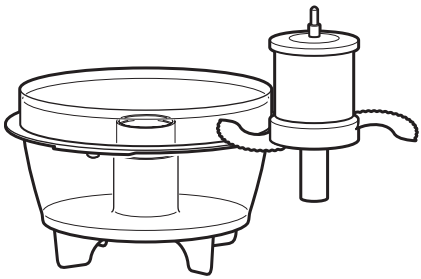
- Om symbolen finns på produkten eller i den medföljande dokumentationen får den inte slängas i hushållssoporna utan måste lämnas till återvinningsstationen och sorteras som elskrot.

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.

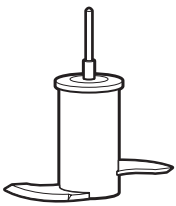
DELAR OCH FUNKTIONER

Delar och tillbehör

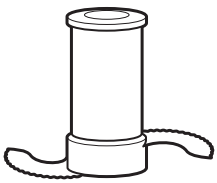




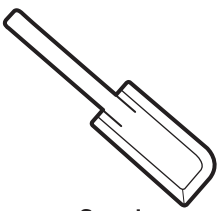
Miniskål 1 L
och miniskärkniv



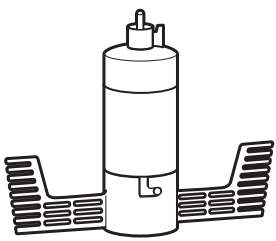
Degkniv



Universalskärkniv
i rostfritt stål



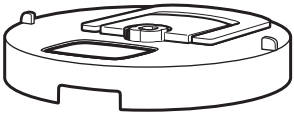
Spatel



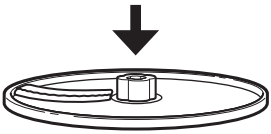
Äggvisp

Delar och tillbehör

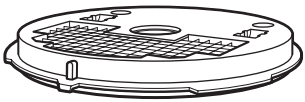
TÄRNINGSSATS



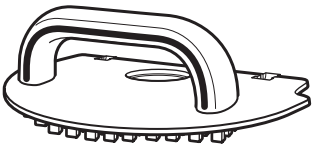
④ **Lock till tärningssats**



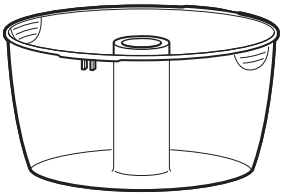
③ **Kniv till tärningssats 8 mm**



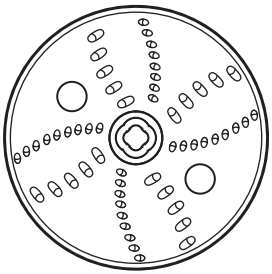
② **Galler till tärningssats**



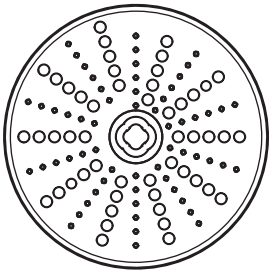
⑤ **Gallerrensare 8 mm**



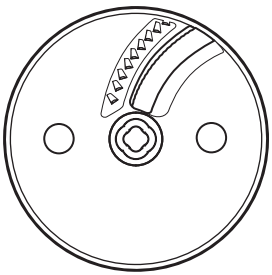
Kockskål 2,4 L



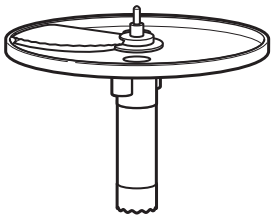
Vändbar rivskiva (2 mm och 4 mm)



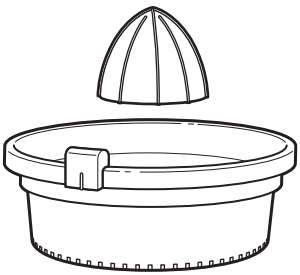
Skiva för att riva parmesanost/is



Skiva för pommes frites



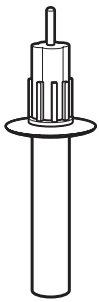
Externt justerbar skärskiva (tunn till tjock)



Citruspress

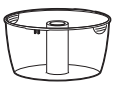
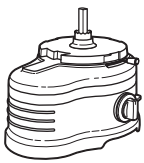
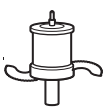
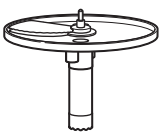


Citruspressadapter

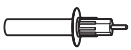
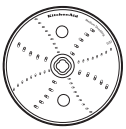
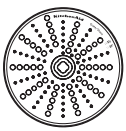
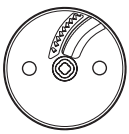
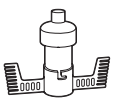


Skivadapter

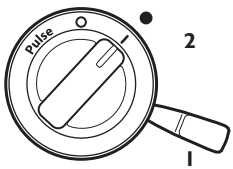
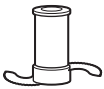
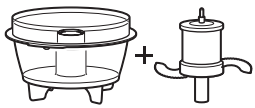
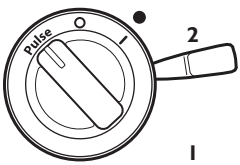
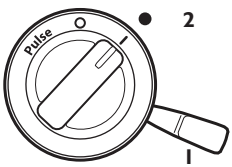
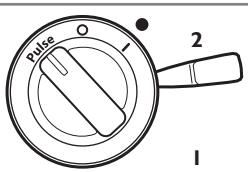
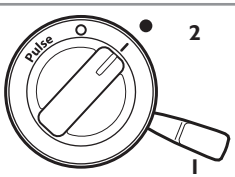
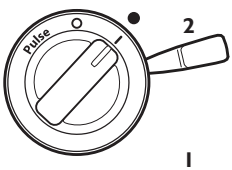
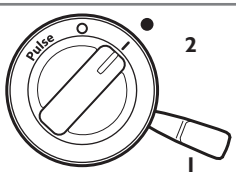
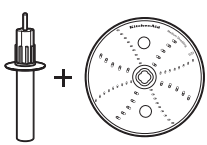
Översättning av engelska etiketter på delarna

Del	Engelsk etikett	Översättning
	Feed Chute Max Fill	Påmatarrör maxnivå
	Max Thick Liquid	Maxnivå tjock vätska
	Max Thin Liquid	Maxnivå tunn vätska
	BPA FREE	BPA-FRI
	Mini Bowl	Miniskål
	Max Liquid	Maxnivå vätska
	BPA FREE	BPA-FRI
	Prep Bowl	Kockskål
	No Processing Blade	Inga knivar får användas
	BPA FREE	BPA-FRI
	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)

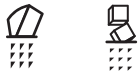
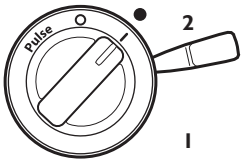
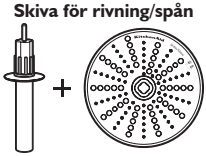
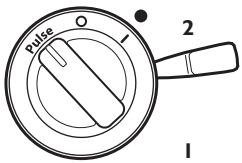
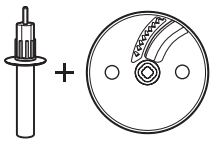
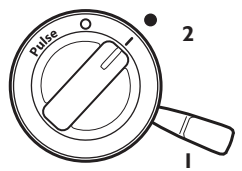
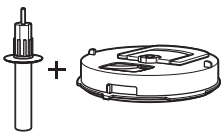
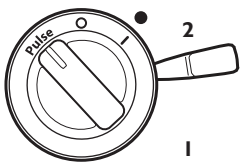
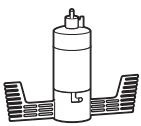
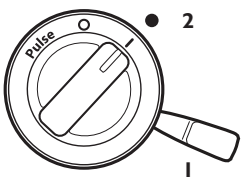
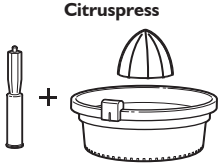
Översättning av engelska etiketter på delarna

Del	Engelsk etikett	Översättning
	Disc Adapter	Skivadapter
	Fine Shredding	Finrivning
	Medium Shredding	Medelgrov rivning
	Ice Shave	Rivning av parmesan/is
	French Fry	Pommes frites
	④ Dicing Kit Lid	④ Lock till tärningssats
	Front	Framsida
	Twist to lock	Vrid om för att låsa
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ Kniv till tärningssats 8 mm
	② Dicing Kit Grid	② Galler till tärningssats
	8 mm Grid	Galler 8 mm
	Front	Framsida
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Gallerrensare 8 mm
	Egg Whip	Äggvisp

Välj rätt verktyg för jobbet

Åtgärd	Inställning	Mat	Tillbehör
Malning, Hackning		Grönsaker Frukt Färska örter Nötter Kött	**Universalkniv i rostfritt stål**  **ELLER** **Miniskål och liten universalkniv i rostfritt stål** 
Puré			
Mixning		Pesto Såser Kaksmet Pajdeg Vispgrädde	
Knådning		Jästdeg	**Degkniv i plast** 
Skivning, tunna skivor, Skivning, tjocka skivor		Frukt (mjuk) Potatis Tomater Grönsaker (mjuka)	**Justerbar skärskiva** 
		Ost Choklad Frukt (hård) Grönsaker (hårda)	
Rivning, medelgrovt, Rivning, fint		Grönsaker Ost (frys i 30 min. före) Choklad Frukt (hård)	**Vändbar rivskiva** 

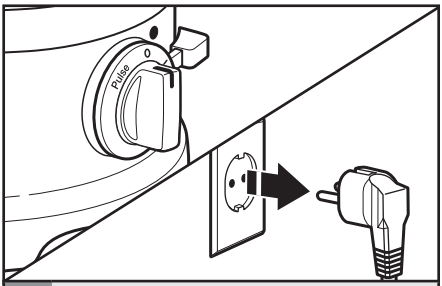
Välj rätt verktyg för jobbet

Åtgärd	Inställning	Mat	Tillbehör
 Rivning Spån		Hårdost Is Choklad	**Skiva för rivning/spån** 
 Strimling		Potatis Fasta grönsaker	**Pommes frites-skiva** 
 Tärning		Potatis Tomater Lökar Gurkor Frukt Grönsaker	**Tärningssats 8 mm** 
 Vispning		Ägg	**Äggvisp** 
 Juice		Citrusfrukt	**Citruspress** 

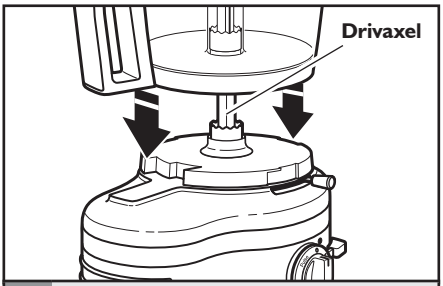
Sätta fast arbetsskålen

Före första användningen

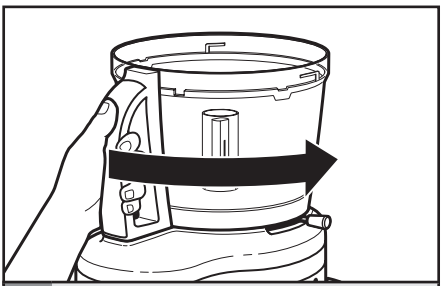
Innan du använder din matberedare för första gången ska du diska alla skålar och tillbehör i enlighet med beskrivningen i avsnittet ”Skötsel och rengöring”.



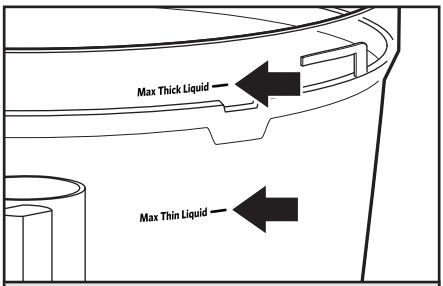
1 Kontrollera så att matberedaren är avstängd, att kontakten är urdragen och att den står stabilt på en plan yta.



2 Placera arbetsskålen ovanpå motordelen, som på bilden.

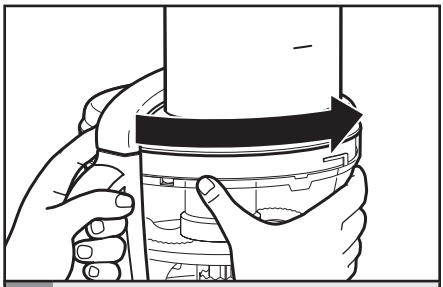


3 Vrid på arbetsskålen tills den låses fast på motordelen.

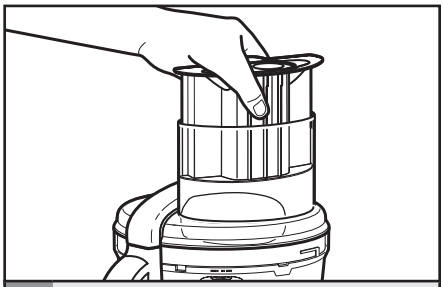


På sidan av skålen finns det nivåmarkeringar som anger rekommenderade maxnivåer för tjocka respektive tunna vätskor i matberedaren.

Sätta fast locket och säkerhetslåset



1 Sätt på locket och rikta in flikarna tills det låses på plats. Den extra täta förslutningen är läckageresistent.



2 Du måste sätta i den stora delen av den tredelade påmataren i matberedaren för att den ska gå att köra.

Använda tre-i-ett-påmatarröret

⚠ VARNING



Se upp för de roterande knivbladen.

Använd alltid påmataren.

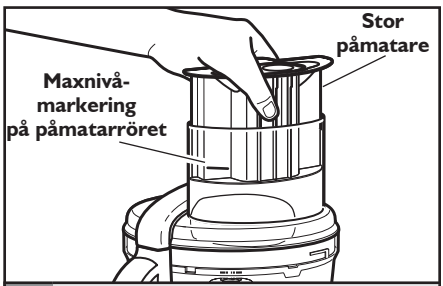
Håll fingrarna borta från öppningarna.

Förvaras utom räckhåll för barn.

I annat fall finns risk för att skärskador uppstår eller fingrarna skärs av.

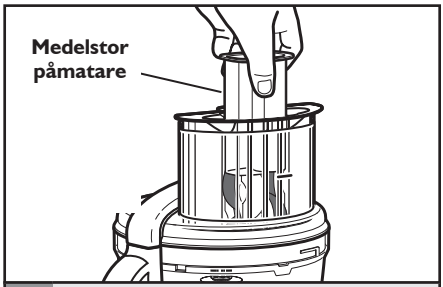
Före användning

Innan du börjar använda matberedaren ska du se till att arbetsskålen, knivarna samt locket har satts fast ordentligt på matberedarens motordel.

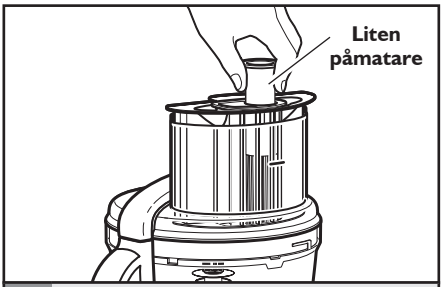


1 Använd hela påmatarröret och den stora påmataren när du ska bearbeta stora matbitar.

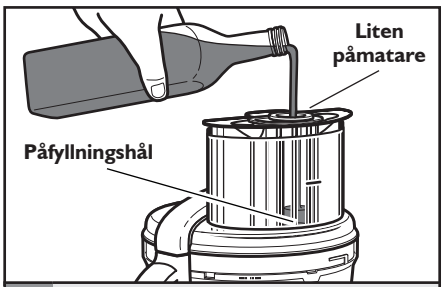
HUR DU ANVÄNDER MATBEREDAREN



2 Använd den medelstora påmataren när du ska bearbeta lite mindre matbitar.



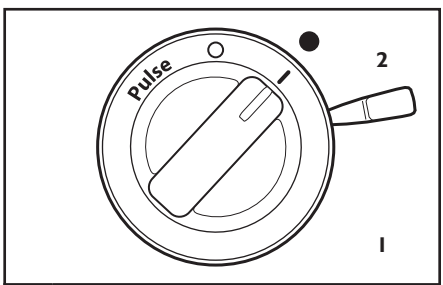
3 Använd den lilla påmataren när du ska skiva eller riva de allra minsta och tunnaste matbitarna.



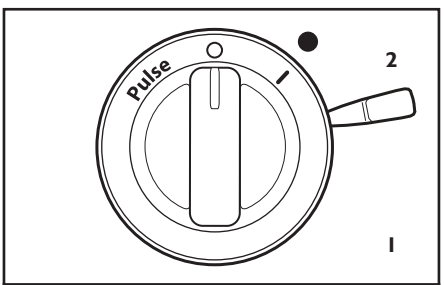
4 Använd påfyllningshålet i den lilla påmataren för att långsamt tillsätta olja eller annan vätska i arbetsskålen.

Använda hastighetsinställningarna

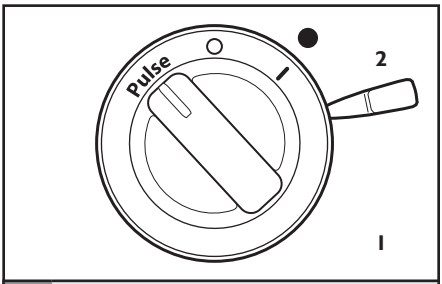
OBS! Om matberedaren inte fungerar, ska du först försäkra dig om att arbetsskålen och locket har satts fast ordentligt på motordelen.



1 Sätt på maskinen genom att vrida hastighetsspaken till ”2” (hög) eller ”I” (låg). Vrid sedan reglaget till ”I” (ON/PÅ)

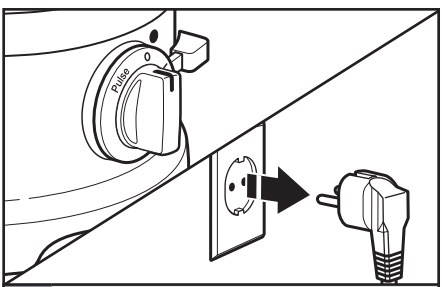


2 Stäng av genom att vrida reglaget till ”O” (OFF/AV).

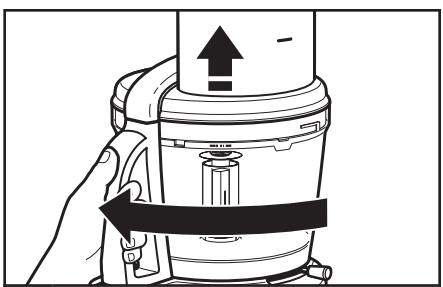


3 Om du vill använda pulskörning vrider du hastighetsspaken till ”2” (hög) och vrider sedan reglaget till PULSE för att köra. Reglaget återgår automatiskt till läget ”O” (OFF/AV). Pulsstyrningen gör det möjligt att exakt reglera körningstid och frekvens för matberedningen.

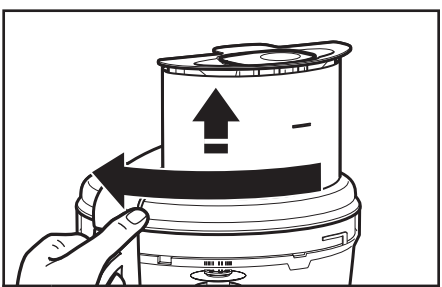
Avlägsna mixade ingredienser



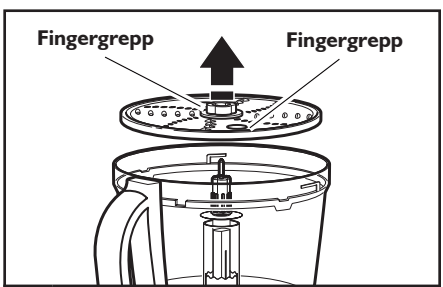
1 Kontrollera så att matberedaren är avstängd och att kontakten är urdragen innan du börjar plocka isär den.



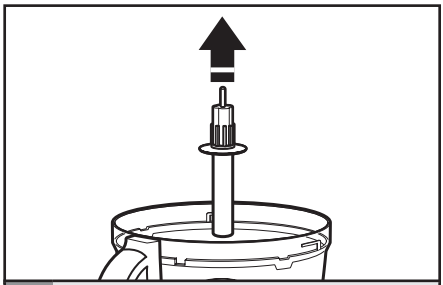
2 Vrid arbetsskålen och lyft rakt upp för att ta bort den. Vrid sedan på locket och ta av det.



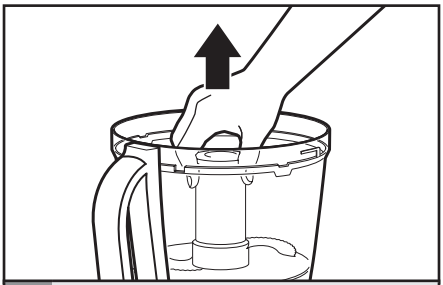
3 Eller lås upp genom att vrida, lyfta och ta bort locket som på bilden. Fortsätt med stegen nedan fastän skålen sitter fast på matberedaren.



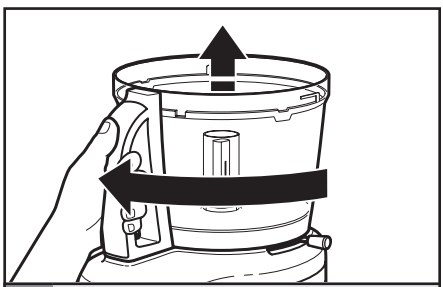
4 Ta bort skivan om en sådan används. Ta tag i skivan med hjälp av de två fingergreppen och lyft den rakt uppåt.



5 Ta bort adaptern om en skiva används.



6 Om du använder en kniv, ta då bort den genom att ta tag i den och dra den rakt uppåt.

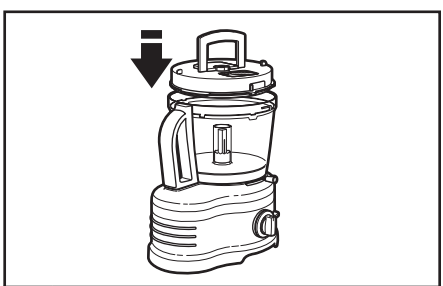


7 Vrid arbetsskålen som på bilden. Lyft upp och ta av den.

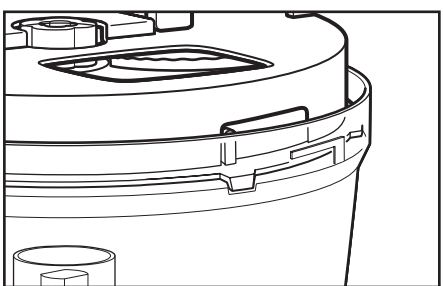
ANVÄNDA TILLBEHÖREN

Innan tärningssatsen börjar användas

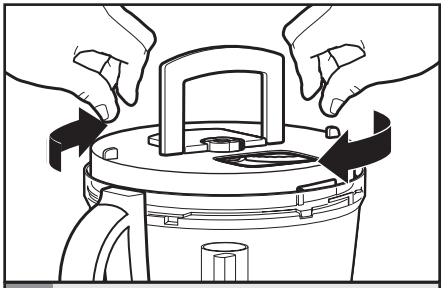
VIKTIGT: Följ dessa anvisningar för att på ett korrekt sätt diska alla delar av tärningssatsen innan du använder den för första gången.



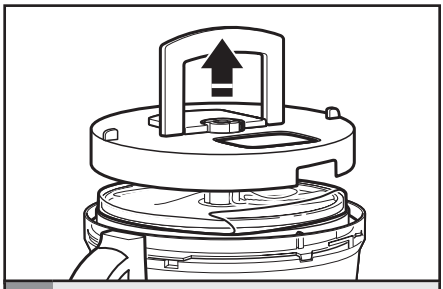
1 Använd handtaget för att placera den färdigmonterade tärningssatsen på arbetsskålen.



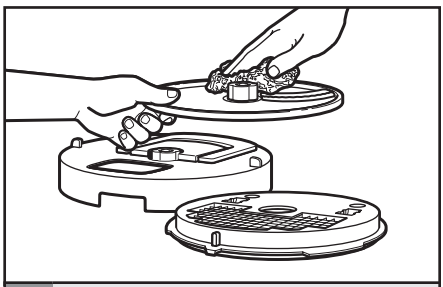
2 Rikta in tärningssatsens flikar med skåran i arbetsskålen.



3 Vrid locket till tärningssatsen med fingergreppen tills det låses upp.

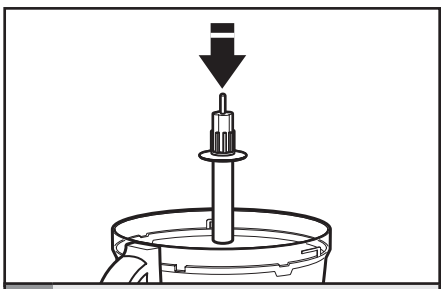


4 Använd handtaget för att lyfta bort locket från tärningssatsen.

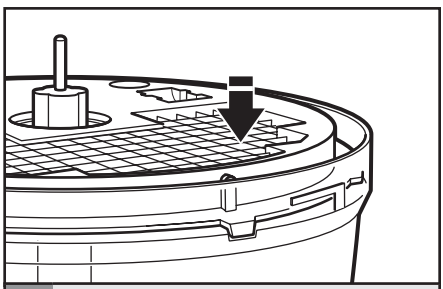


5 Rengör alla delar i satsen med en mjuk trasa och varmt vatten.

Installera/använda tärningssatsen

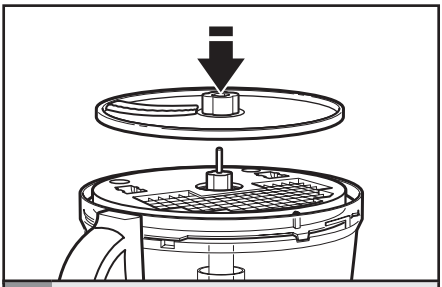


1 Placera skivadaptern på drivaxeln.

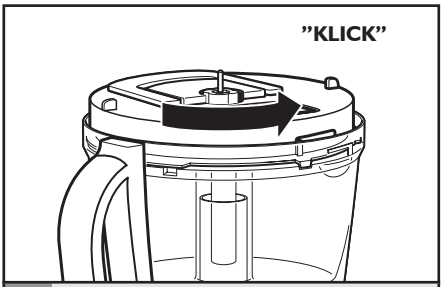


2 Sätt fast ② gallret till tärningssatsen med gallret uppåt och rikta in satsens flik med skåran i arbetsskålen.

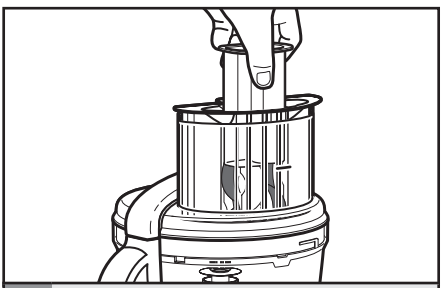
ANVÄNDA TILLBEHÖREN



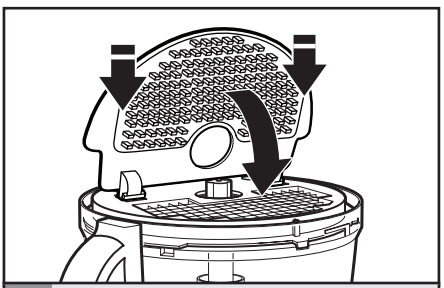
3 Sätt fast ③ skärkniven till tärningssatsen och se till att den sitter fast ordentligt.



4 Lägg ④ locket på den färdigmonterade satsen med hålet framåt. Lås det på plats.



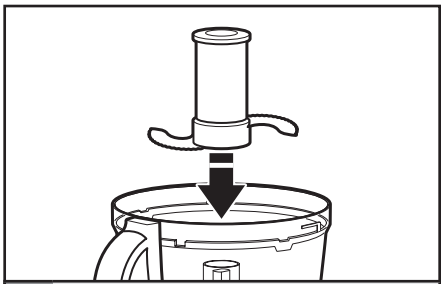
5 Sätt på locket på matberedaren och använd det mellanstora påmatarröret för att tärna valfritt livsmedel.



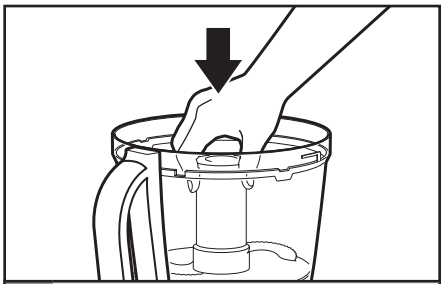
6 När du är klar tar du bort ④ locket och ③ skärkniven till tärningssatsen. Sätt i ⑤ gallerrensaren i skårorna på gallret och fäll ner gallerrensaren över gallret. Eventuell kvarvarande mat pressas då ut genom gallret, vilket gör rengöringen enklare och mer effektiv.

Montera/ta bort universalskärkniven

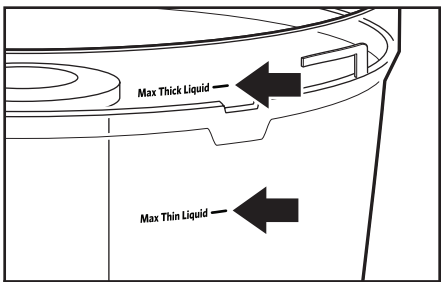
OBS! Universalskärkniven har en läckageresistent förslutning, så det har ingen betydelse om den sitter kvar eller tas bort innan du tömmer arbetsskålen på dess innehåll.



1 Placera kniven på drivaxeln.



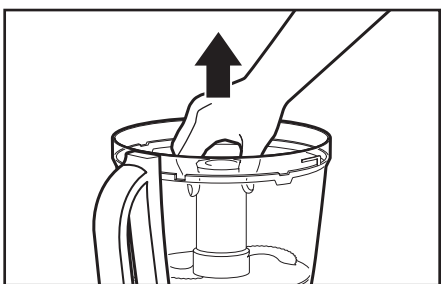
2 Tryck ner kniven med bestämt tryck tills den hamnar på plats. När tillbehöret snäpper på plats hörs ett klickljud.



På sidan av skålen finns det nivåmarkeringar som anger rekommenderade maxnivåer för tjocka respektive tunna vätskor i matberedaren.



3 Universalskärkniven har en läckage-resistent förslutning, vilket innebär att du kan låta kniven sitta kvar i skålen medan du häller ut ingredienserna.

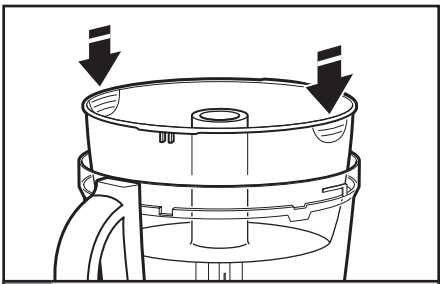


4 Ta bort kniven genom att ta tag i den och dra den rakt uppåt.

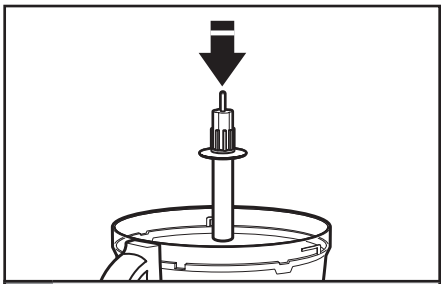
VIKTIGT: Tillbehörsknivarna kan endast användas med arbetsskålen.

Montera/ta bort kockskålen

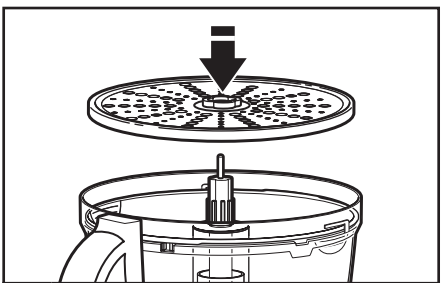
OBS! Kockskålen kan endast användas tillsammans med skivorna och tärningssatsen.



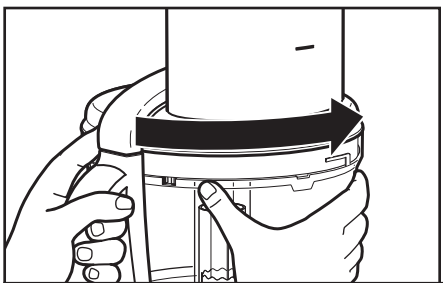
1 Om du vill använda kockskålen placerar du den i arbetsskålen med de bägge fingergreppen.



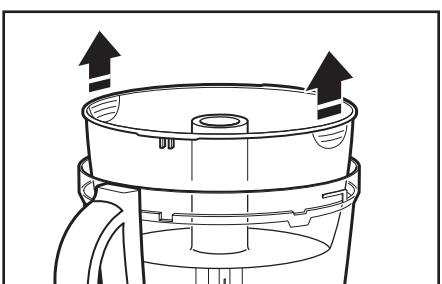
2 Placera adaptern på drivaxeln.



3 Placera önskad skiva på drivaxeln. Inga skärknivar får användas i kockskålen.



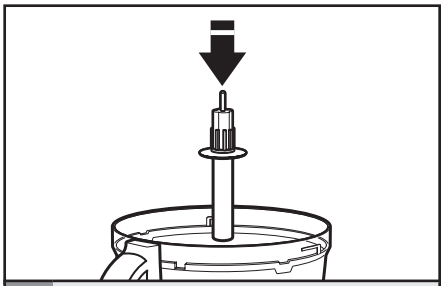
4 Sätt på locket och rikta in flikarna tills det låses på plats.



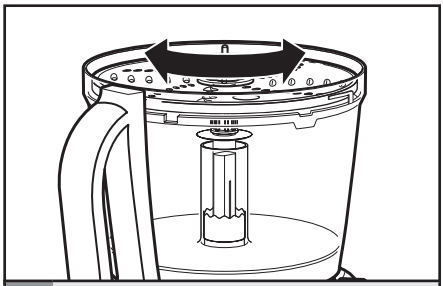
5 När du är klar tar du bort kockskålen med de bägge fingergreppen.

VIKTIGT: Innan du tar bort skålarna måste du först ta bort skivor och adaptrar.

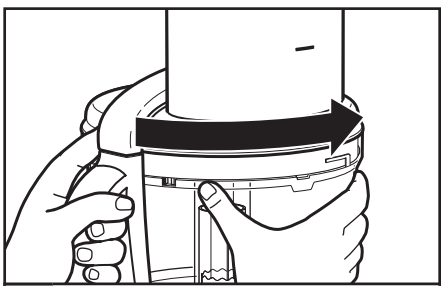
Montera/ta bort skivor för rivning, pommes frites och parmesan



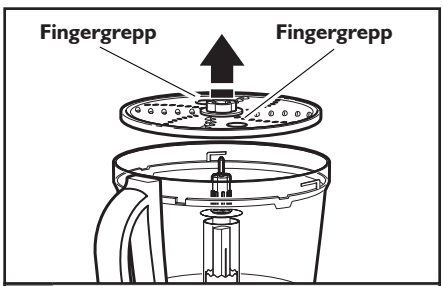
1 Placera adaptern på drivaxeln.



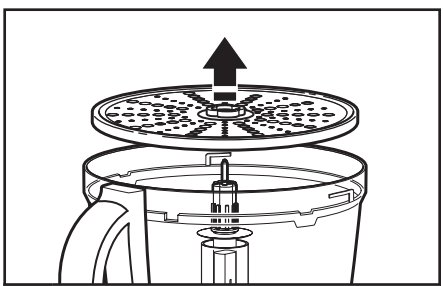
2 Rotera skärskivan något tills den faller på plats ovanpå adaptern.



3 Sätt på locket och rikta in flikarna tills det låses på plats.



4 Ta bort riv- och pommes frites-skivan genom att ta av locket och använda de bägge fingergreppen för att lyfta den rakt uppåt.



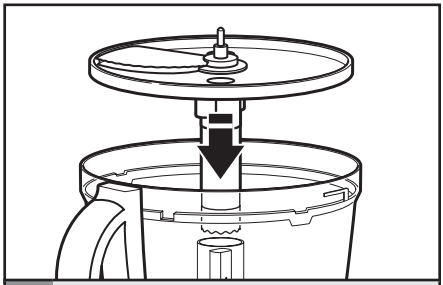
5 Ta bort parmesanskivan när du är klar genom att varsamt lyfta den från adaptern.

OBS! Rivskivan är vändbar, båda sidorna kan användas. För medelgrov rivning ska du ha sidan med etiketten ”Medium Shredding” uppåt. För finrivning ska du ha sidan med etiketten ”Fine Shredding” uppåt.

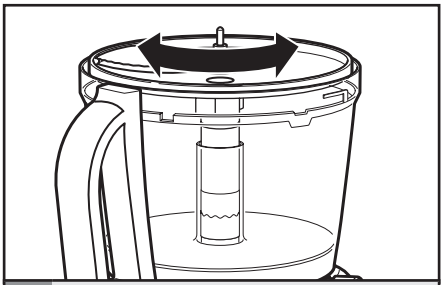
VIKTIGT: Innan du tar bort skålarna måste du först ta bort skivor och adaptrar.

ANVÄNDA TILLBEHÖREN

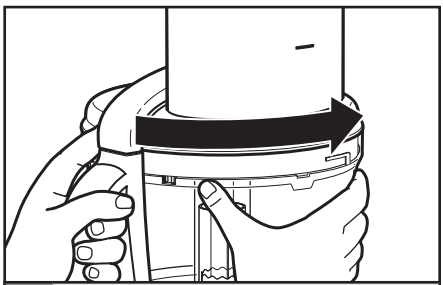
Montera/ta bort skärskivan



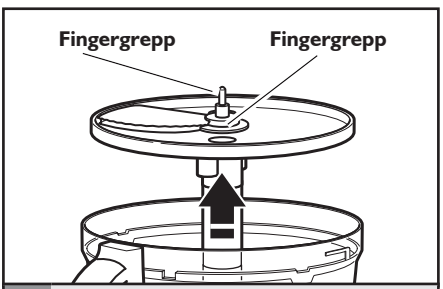
1 Placera skivan på drivaxeln.



2 Rotera skivan något tills den faller på plats.



3 Sätt på locket och rikta in flikarna tills det låses på plats.

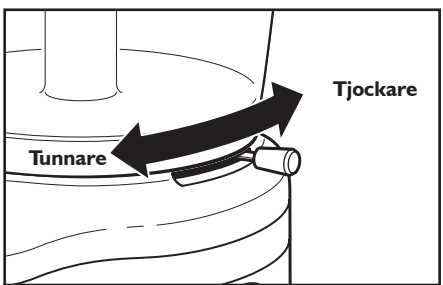


4 Ta bort skärskivan genom att ta av locket och använda de bägge fingergreppen för att lyfta den rakt uppåt.

Justera skivtjockleken

OBS! Spaken fungerar bara med den justerbara skärskivan. Ändrade inställningar av tjocklek vid användning med andra skivor eller knivar kommer därför inte att ha någon betydelse.

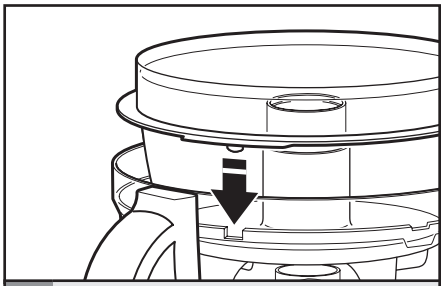
Ett annat sätt att påverka tjockleken på skivorna är att använda olika mycket tryck på matbitarna när de förs in i påmatarröret. Om du vill ha tjockare skivor använder du mer tryck, om du vill ha tunnare skivor använder du mindre tryck.



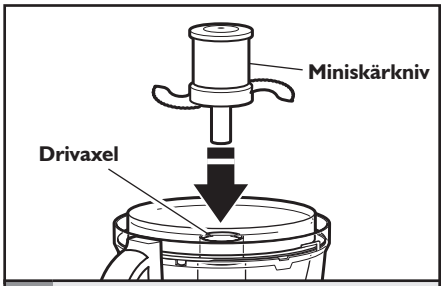
Flytta spaken för att justera till önskad tjocklek.

VIKTIGT: Innan du tar bort skålarna måste du först ta bort skivor och adaptrar.

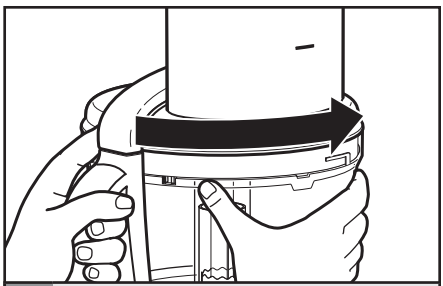
Montera/ta bort miniskålen och miniskärkniven



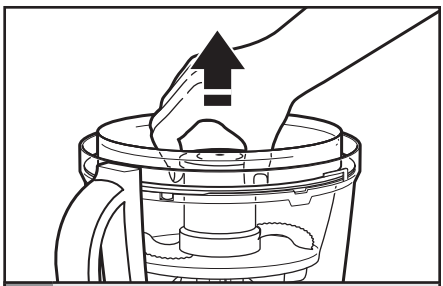
1 Placera miniskålen i arbetsskålen och rikta in flikarna på miniskålen med skåran i arbetsskålen.



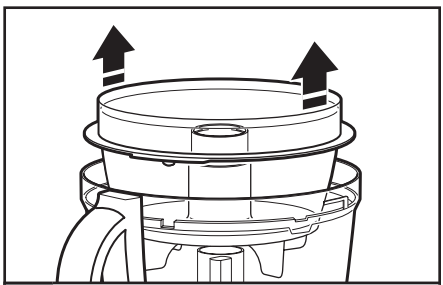
2 Tryck ner miniskärkniven med bestämt tryck tills den hamnar på plats. När den snäpper på plats hörs ett klickljud.



3 Sätt på locket och rikta in flikarna tills det låses på plats.

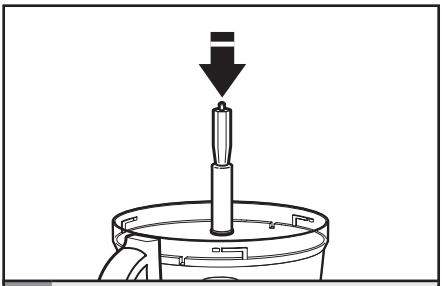


4 Ta av locket. Ta tag i miniskärkniven och dra den rakt uppåt.

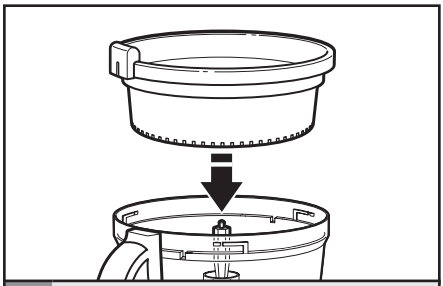


5 Lyft ur miniskålen.

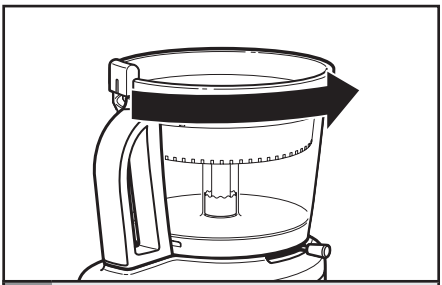
Montera/ta bort citruspressen



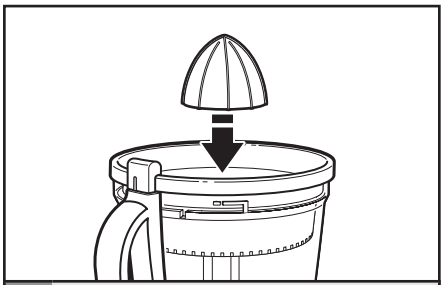
1 Placera citruspressadaptern på drivaxeln.



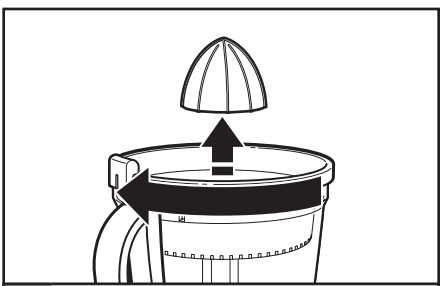
2 Placera silkorgen på arbetsskålen med låsclipset till vänster om handtaget på arbetsskålen.



3 Vrid korgen motsols tills clipset låses fast i handtaget.

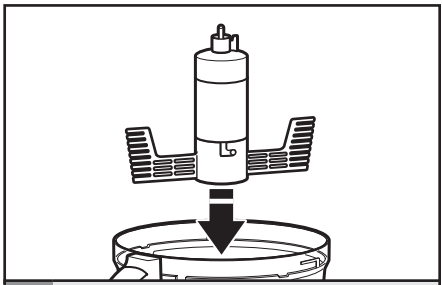


4 Placera konen i silkorgen och sätt fast den på adaptern. Eventuellt kan du behöva rotera konen tills den faller på plats.

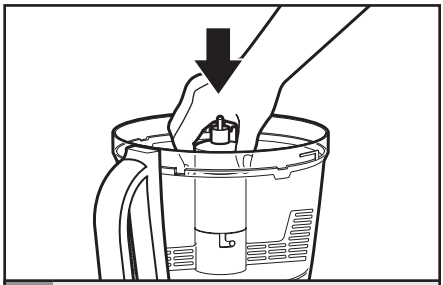


5 När du är klar tar du upp konen ur silkorgen, vrider silkorgen för att frigöra den från handtaget (som på bilden) och lyfter upp den ur arbetsskålen. Ta av adaptern.

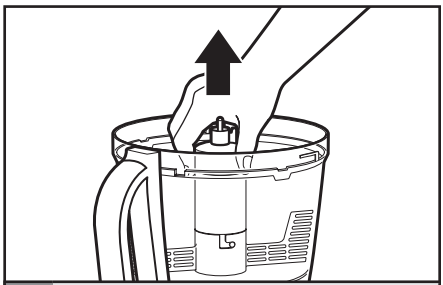
Montera/ta bort äggvispen eller degkniven



1 Placera äggvispen eller degkniven på axeln.



2 Tryck ner äggvispen eller degkniven med bestämt tryck tills den hamnar på plats.



3 När du är klar tar du ett fast grepp om äggvispen eller degkniven och lyfter den rakt uppåt.

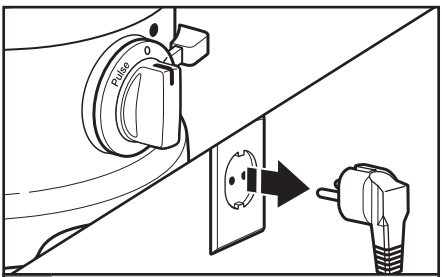
⚠ VARNING

Risk för skärskador.

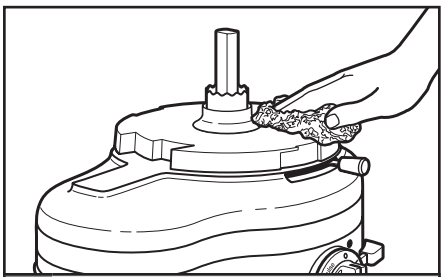
Hantera knivbladen ytterst varsamt.

I annat fall finns risk för att skärskador uppstår.

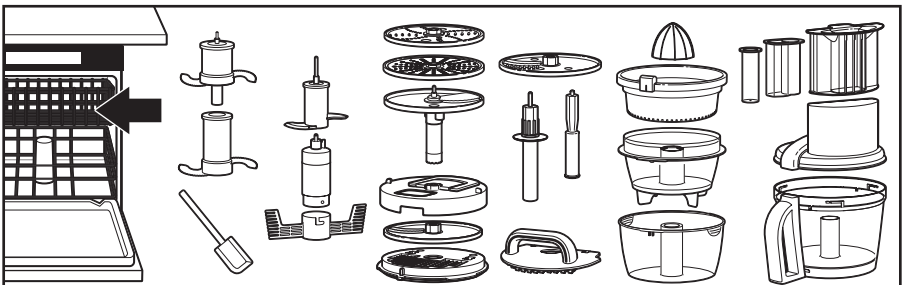
VIKTIGT: Du får aldrig använda slipande rengöringsmedel eller skursvampar när du rengör matberedaren. Dessa riskerar att repa eller fläcka arbetsskålen och locket.



1 Kontrollera så att matberedaren är avstängd och att kontakten är urdragen innan du börjar plocka isär den.

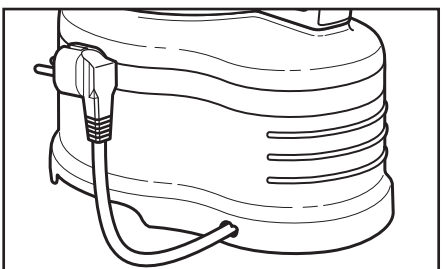


2 Rengör motordelen och sladden med en trasa med varmt vatten och diskmedel. Torka sedan med en mjuk trasa.

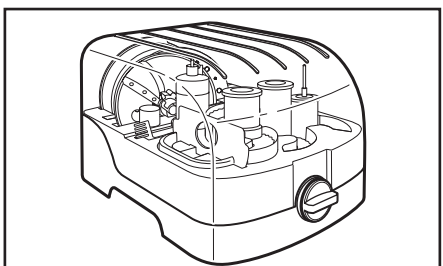


3 Alla de övriga delarna av matberedaren tål maskindisk.

- Skålar ska stå upp-och-ned, inte på sidan.
- Undvik att använda höga temperaturinställningar såsom inställningar för sterilisering eller ångning.

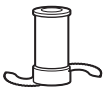


4 Tryck in sladden i matberedaren igen när du ska ställa undan den.



5 Skivor, axel och knivar ska förvaras i den förvaringsväska som bifogas matberedaren samt utom räckhåll för barn.

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 recepted 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.

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.

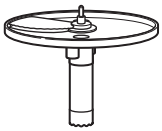
För att smälta choklad enligt ett recept gör du så här:
Blanda choklad och socker enligt receptet i en arbetsskål. Mixa ingredienserna tills de har finhackats. För att hetta upp vätska enligt ett recept gör du så här: Medan matberedaren körs häller du het vätska genom påmatarröret. Mixa tills blandningen 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 arbetsskålen. 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.

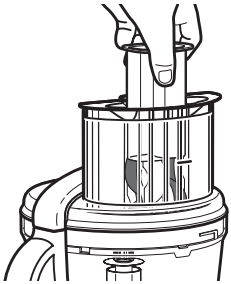
OBS! Matberedning av nötter och andra hårda ingredienser kan eventuellt göra repor på skålens insida.

TIPS FÖR BRA RESULTAT

Använda en skär- eller rivskiva



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. Mixa allt under jämnt tryck. 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. Mixa allt under jämnt tryck.

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. Mixa allt under jämnt tryck. 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. Mixa allt under jämnt tryck.

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. Mixa maten med fast och jämnt tryck.

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. Mixa allt under jämnt tryck.



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. Mixa allt under jämnt tryck.

Använda degkniven

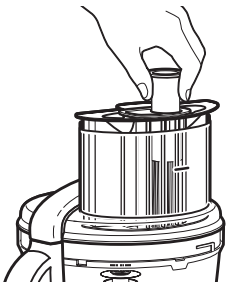


Degkniven är speciellt konstruerad för att mixa och knåda jästdeg snabbt och grundligt. För att uppnå bästa resultat ska knådning inte göras enligt recept där mer än 500 g mjöl används.

TIPS FÖR BRA RESULTAT

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. När du mixar vätskor bör du inte överskrida maxnivåmarkeringarna i arbetsskålen. Vid hackning ska arbetsskålen inte fyllas mer än till en tredjedel eller till hälften. Använd miniskålen för upp till 1 L vätska eller 500 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 eller kaksmet ska du använda universalskärkniven för att först skumma fett och grädde. 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.
- 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.

TIPS FÖR BRA RESULTAT

- 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.
- Om någon plastdel skulle bli missfärgad på grund av någon speciell typ av mat som körs i matberedaren ska denna del rengöras med citronsaft.
- Din matberedare är inte konstruerad för att användas till följande:
  - Mala kaffebönor, säd eller hårda kryddor.
  - Mala ben eller andra oätliga delar på matvaror.
  - Bearbeta rå frukt eller grönsaker till vätskeform.
  - Skära hårdkokta ägg eller ej nedkylt kött.

FELSÖKNING

OBS! 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.
- Kontrollera att kontakten till matberedaren är ansluten till väguttaget.
- 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 sitter på adaptern i uppåtläge.
- 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 rivas.

Om locket kan inte stängs när skivan används:
- Försäkra dig om att skivan har monterats korrekt med den upphöjda stumpen överst, samt har placerats i rätt läge på drivadaptern.

Om problemet inte beror på någon av ovanstående saker, se avsnittet för "Garanti och service".

GARANTI OCH SERVICE

Garanti för KitchenAid matberedare

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: **För modell 5KFP1644: 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.

El & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
0700-906591

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 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

SIKKERHETSFORSKRIFTER FOR FOODPROSESSOREN
Viktige forholdsregler 274
Krav til strømforsyning 276
Kassering av elektrisk utstyr 276

DELER OG FUNKSJONER
Deler og tilleggsutstyr 277
Oversettelse av engelsk merking på delene 279
Velge riktig verktøy 281

BRUKE FOODPROSESSOREN
Feste arbeidsbollen 283
Feste på lokket og sikkerhetslås 284
Bruk av 3-i-1-materøret 284
Bruke hastighetskontrollene 285
Fjerning av behandlet mat 286

BRUKE TILLEGGSUTSTYRET
Forberede terningssettet for første bruk 287
Montere/bruke terningssettet 288
Montere/fjerne universalkniven 290
Montere/fjerne klargjøringsbollen 291
Montere/fjerne rive-, pommes frites- og parmesanskivene 292
Montere/fjerne kutteskiven 293
Justering av kuttetykkelse 293
Montere/fjerne minibollen og minikniven 294
Montere/fjerne sitruspressen 295
Montere/fjerne eggevisperen eller eltekniven 296

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING 297

TIPS FOR GODE RESULTATER
Bruke universalkniven 298
Bruke kutteskiven og riveskiven 299
Bruke eltekniven 299
Nyttige råd 300

FEILSØKING 301

GARANTI OG SERVICE 302

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

Vi har satt inn en rekke sikkerhetsanvisninger 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. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
4. Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk, før deler settes på eller tas av, og før apparatet rengjøres.
5. La ikke ledningen henge over kanten av bordet eller benken.
6. Før du bruker apparatet, må du forsikre deg om at lokket er riktig festet.
7. Legg aldri i mat for hånd. Bruk alltid stamperen.

8. Forsøk ikke å hindre sperreanordningen for lokket.
9. 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.
10. 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.
11. Unngå kontakt med bevegelige deler.
12. 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.
13. Må ikke brukes utendørs.
14. 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.
15. Kniven er skarp. Vær forsiktig når du håndterer skarpe kniver, tømmer bollen og under rengjøring.
16. For å redusere risikoen for skade, må du ikke sette kniver eller skiver på foten før bollen er satt ordentlig på plass.

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 blandes i kolben, da den kan sprute ut av maskinen på grunn av plutselig dampdannelse.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

Krav til strømforsyning

Spenning: 220-240 volt A.C.
Frekvens: 50/60 hertz
Wattforbruk: 650 watt

MERK: Hvis støpselet ikke passer i stikkontakten, må du ta kontakt med en faglært elektriker. Støpselet må ikke på noen måte forandres. Ikke bruk dobbeltkontakt.

Kassering av elektrisk utstyr

Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbar og er merket med resirkuleringssymbolet ♺. De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.

Kassering av produktet

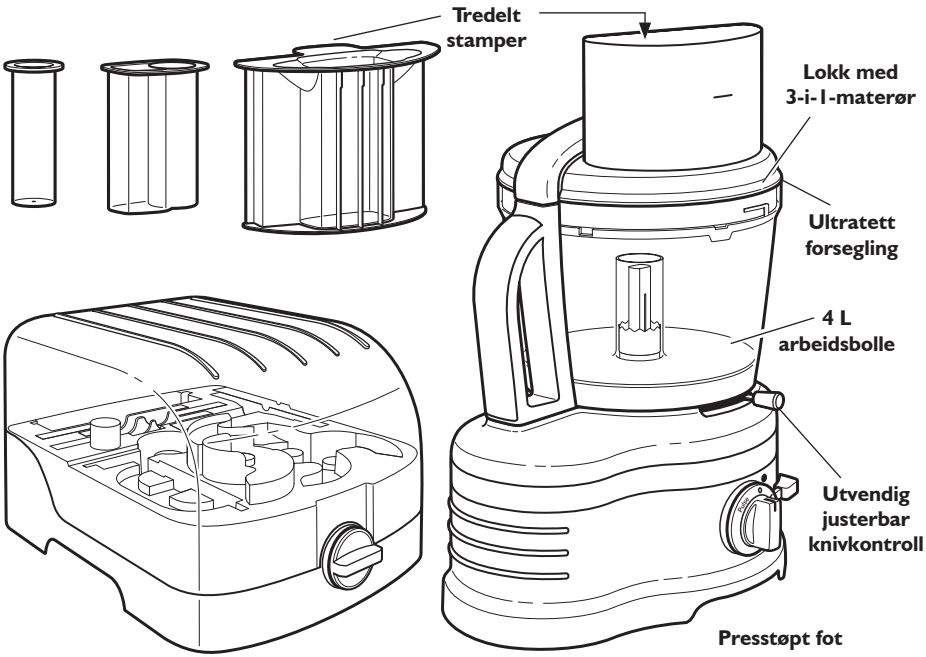
- Dette apparatet er merket i samsvar med EUdirektiv 2012/19/EU om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

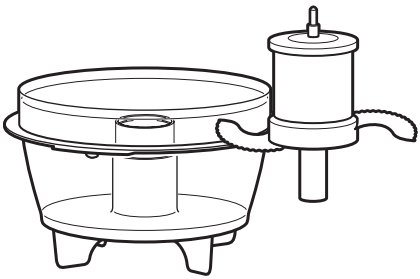
- Ved å sikre at dette produktet blir avhendet på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse som ellers kunne forårsakes av uhensiktsmessig avfallshåndtering av dette produktet.

- 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.

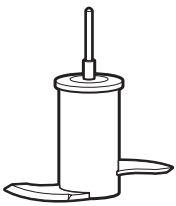
For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

Deler og tilleggsutstyr

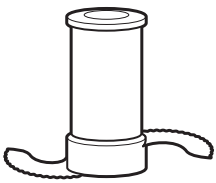




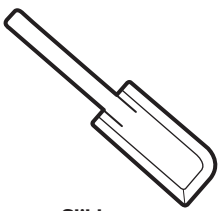
1 L minibolle og minikniv



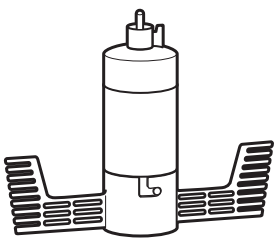
Elteknivv



Universalkniv av rustfritt stål



Slikkepott

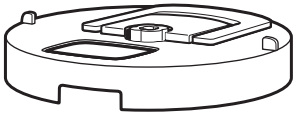


Eggevisper

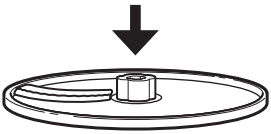
Norsk

Deler og tilleggsutstyr

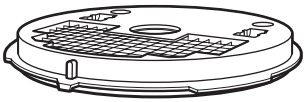
TERNINGSSETT



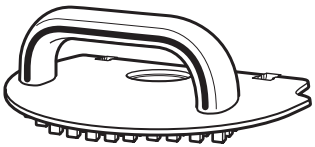
④ **terningssettlokk**



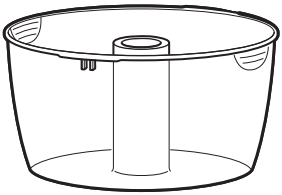
③ **8 mm terningssettkniv**



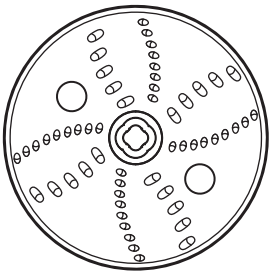
② **terningssettnett**



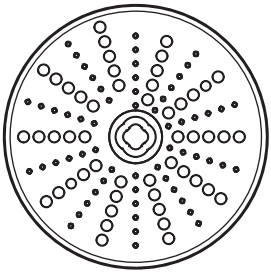
⑤ **8 mm rengjøringsverktøy for nett**



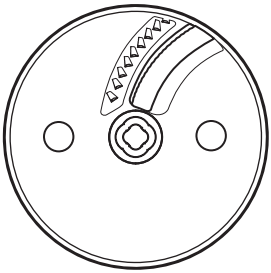
2,4 L klargjøringsbolle



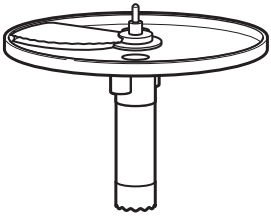
Vendbar (2 mm og 4 mm) riveskive



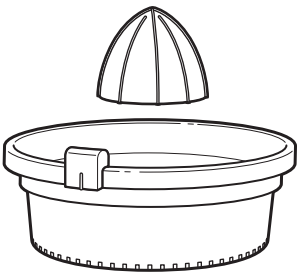
Løvkuttingsskive for parmesan/is



Pommes frites-kutteskive



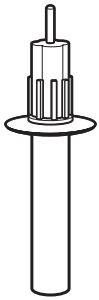
Utvendig justerbar kutteskive (tynn til tykk)



Sitruspresse

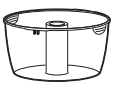
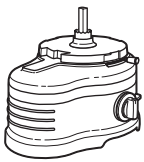
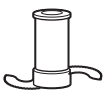
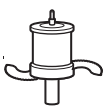
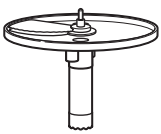


Sitruspresseadapter

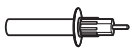
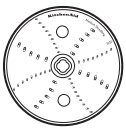
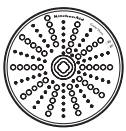
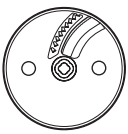
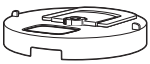
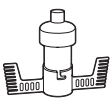


Skiveadapter

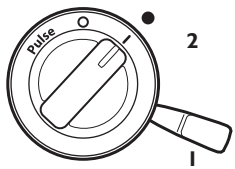
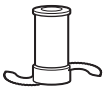
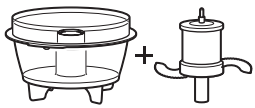
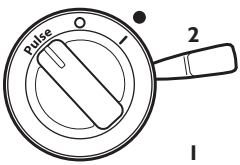
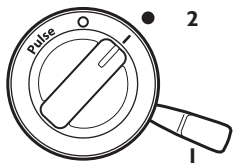
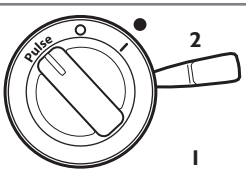
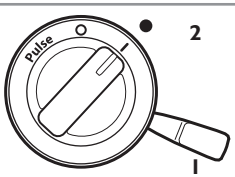
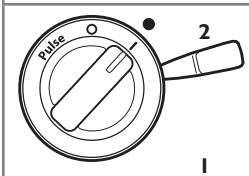
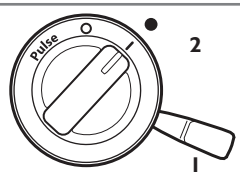
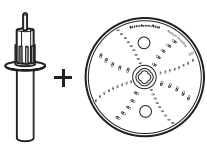
Oversettelse av engelsk merking på delene

Del	Engelsk merkelapp	Oversettelse
	Feed Chute Max Fill	Materør maks. fylling
	Max Thick Liquid	Maks. tykk væske
	Max Thin Liquid	Maks. tynn væske
	BPA FREE	BPA-FRITT
	Mini Bowl	Minibolle
	Max Liquid	Maks. væske
	BPA FREE	BPA-FRITT
	Prep Bowl	Klargjøringsbolle
	No Processing Blade	Ingen behandlingskniv
	BPA FREE	BPA-FRITT
	TWIST TO LOCK	VRI FOR Å LÅSE
	Multipurpose	Universal
	PUSH TO LOCK	TRYKK NED FOR Å LÅSE
	Mini Multipurpose	Mini universal
	PUSH TO LOCK	TRYKK NED FOR Å LÅSE
	Dough	Deig
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Justerbar kutting (tynn til tykk)

Oversettelse av engelsk merking på delene

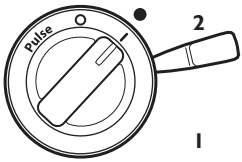
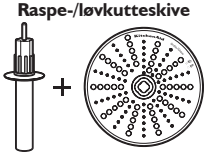
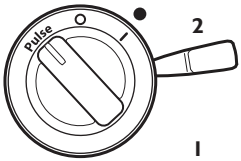
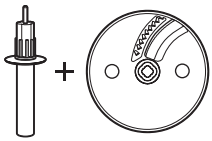
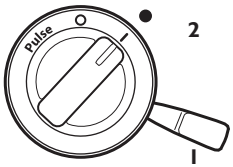
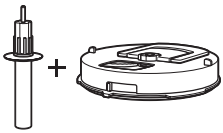
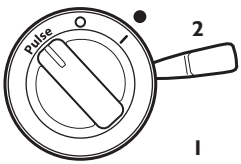
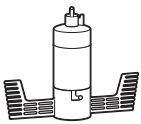
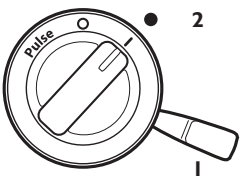
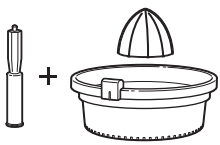
Del	Engelsk merkelapp	Oversettelse
	Disc Adapter	Skiveadapter
	Fine Shredding	Fin riving
	Medium Shredding	Middels riving
	Ice Shave	Løvkutting av is
	French Fry	Pommes frites
	④ Dicing Kit Lid	④ terningssettlokk
	Front	Fremsiden
	Twist to lock	Vri for å låse
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ 8 mm terningssettkniv
	② Dicing Kit Grid	② terningssettnett
	8 mm Grid	8 mm nett
	Front	Fremsiden
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ 8 mm rengjøringsverktøy for nett
	Egg Whip	Eggevisper

Velge riktig verktøy

Handling	Innstilling	Mat	Tilbehør
Finhakk, Hakk		Grønnsaker Frukt Ferske urter Nøtter Kjøtt	**Universalkniv av rustfritt stål**  **ELLER** **Minibolle og miniuniversalkniv i rustfritt stål** 
Puré			
Mikse		Pesto Sauser Kakedeig Paideig Fløte	
Elte		Gjærdeig	**Eltekniv i plast** 
Kutt tynt, Kutt tykt		Frukt (myk) Poteter Tomater Grønnsaker (myke)	**Justerbar kutteskive** 
		Ost Sjokolade Frukt (hard) Grønnsaker (harde)	
Kutt middels, Riv fint		Grønnsaker Ost (frys ned 30 min. før) Sjokolade Frukt (hard)	**Vendbar riveskive** 

Norsk

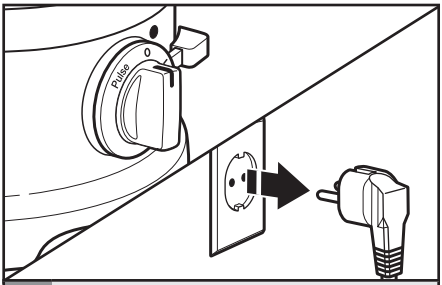
Velge riktig verktøy

Handling	Innstilling	Mat	Tilbehør
Raspe, Løvkutte		Hard ost Is Sjokolade	**Raspe-/løvkutteskive** 
Pommes frites-pinner		Poteter Faste grønnsaker	**Pommes frites-skive** 
Kutt terninger		Poteter Tomater Løk Agurker Frukt Grønnsaker	**8 mm kuttesett** 
Pisk		Egg	**Eggevisper** 
Juice		Sitrusfrukt	**Sitruspresse** 

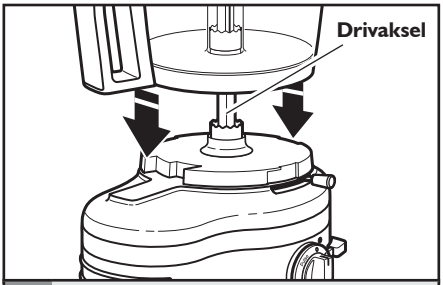
Feste arbeidsbollen

Før førstegangsbruk

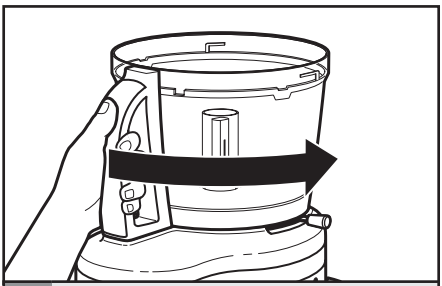
Før du bruker foodprosessoren din for første gang, må du vaske bollene og tilleggsutstyret som beskrevet i delen "Vedlikehold og rengjøring".



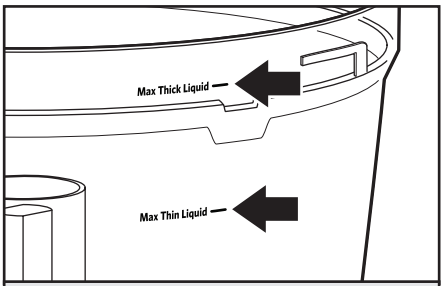
1 Forsikre deg om at foodprosessoren er avslått, frakoblet og plassert på en jevn overflate.



2 Plasser arbeidsbollen på foten som vist på bildet.

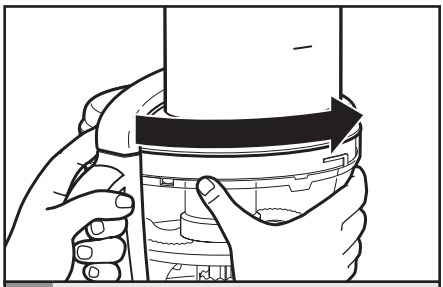


3 Vri arbeidsbollen for å låse den fast i foten.

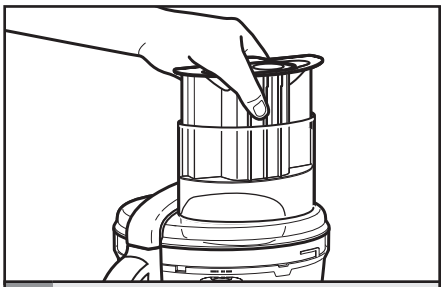


Væskenivåillustrasjoner på siden av bollen indikerer anbefalte maksimumsnivåer for tykke og tynne væsker i foodprosessoren.

Feste på lokket og sikkerhetslås



1 Monter lokket ved å rette inn tappene og låse det på plass. Den ultratette forseglingen er sprutesikker.



2 Den største delen av stamperen i 3 deler må settes inn for at foodprosessoren skal fungere.

Bruk av 3-i-1-materøret

⚠ ADVARSEL



Fare for roterende kniv

Bruk alltid stamperen.

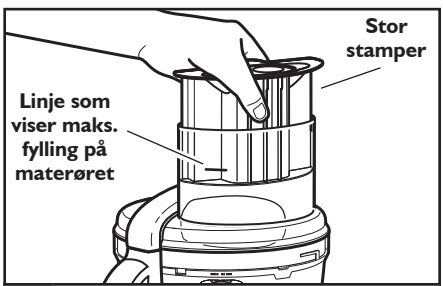
Hold fingrene borte fra åpningene.

Oppbevar den utilgjengelig for barn.

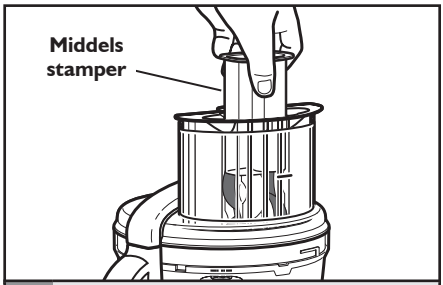
Hvis du ikke overholder disse reglene, kan det føre til amputasjon eller kuttskader.

Før bruk

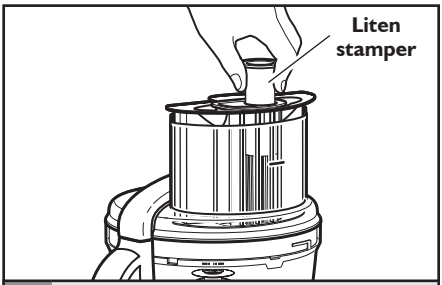
Før du bruker foodprosessoren, må du forsikre deg om at arbeidsbollene, knivene og lokket er riktig montert på foodprosessorens fot.



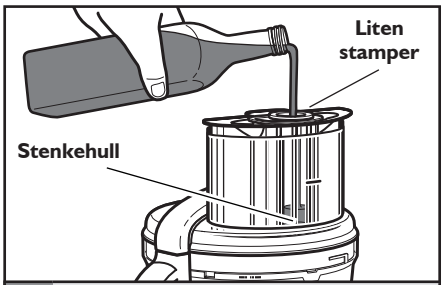
1 Bruk hele materøret og den store stamperen til å behandle store matvarer.



2 Bruk den middels store stamperen i materøret til å behandle mindre matvarer.



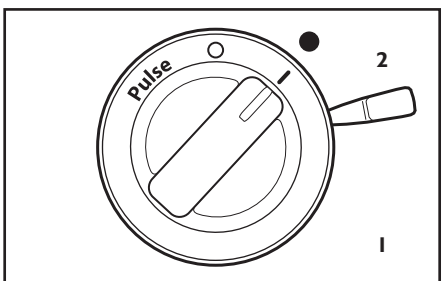
3 Bruk den lille stamperen til å kutte eller rive de minste og tynneste matvarene.



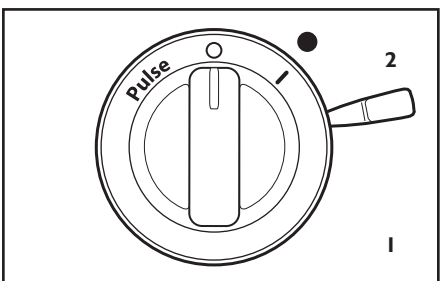
4 Bruk stenkehullet i den lille stamperen til langsomt å stenke olje eller andre væskeingredienser ned i arbeidsbollen.

Bruke hastighetskontrollene

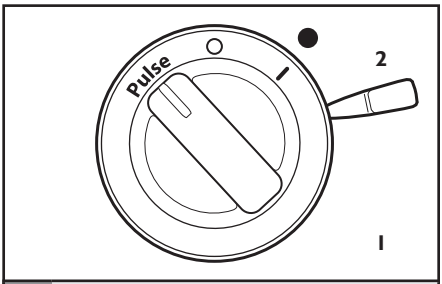
MERK: Hvis foodprosessoren ikke starter, må du kontrollere at arbeidsbollen og skjoldet er riktig festet på foten.



1 Slå på ved å sette hastighetsspaken på "2" (høy) eller "I" (lav) og vri bryteren til "I" (PÅ).

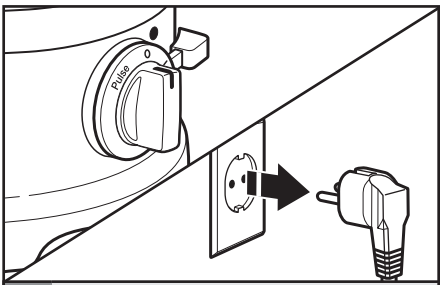


2 Skru av ved å vri bryteren til "O" (AV).

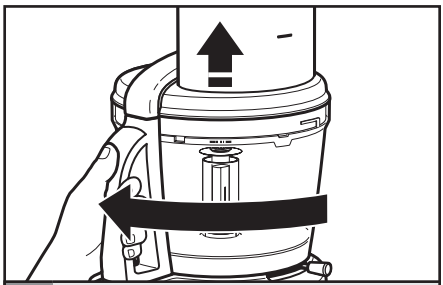


3 Pulser ved å sette hastighetsspaken til "2" (høy) og vri bryteren til PULSE for å starte behandlingen. Bryteren vil automatisk gå tilbake til "O" (AV) for å stanse. Pulsreguleringen gir deg nøyaktig kontroll over behandlingens varighet og frekvens.

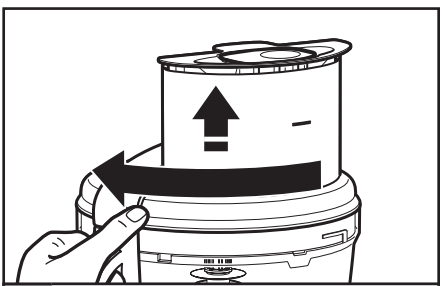
Fjerning av behandlet mat



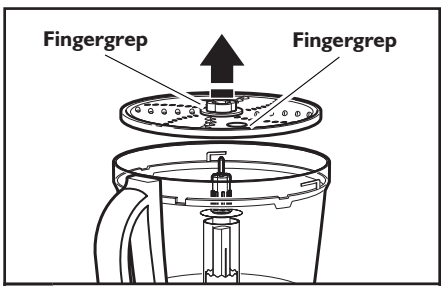
1 Forsikre deg om at foodprosessoren er avslått og frakoblet før du demonterer den.



2 Vri og løft arbeidsbollen for å fjerne den, og deretter vri og løft lokket.

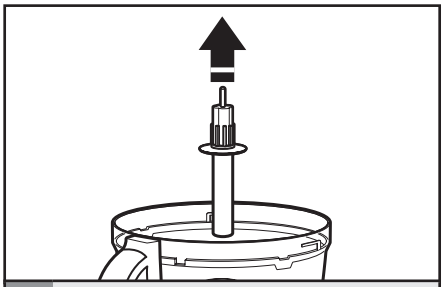


3 Eller vri lokket for å låse det opp, som vist, og løft for å fjerne det før du fortsetter på de neste trinnene med bollen fortsatt festet til foodprosessoren.

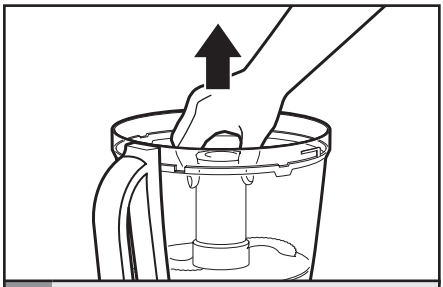


4 Hvis du bruker skive, fjern den. Grip skiven på håndtaket ved de 2 fingergrepene og løft den rett opp.

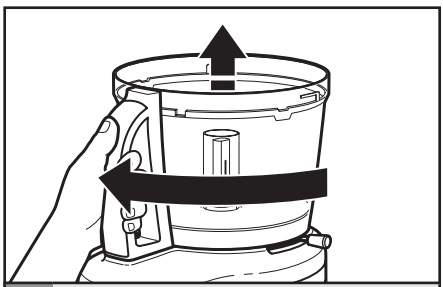
BRUKE FOODPROSESSOREN



5 Hvis du bruker skive, fjern adapteren.



6 Hvis du bruker kniv, fjerner du den ved å gripe den og løfte den rett opp.

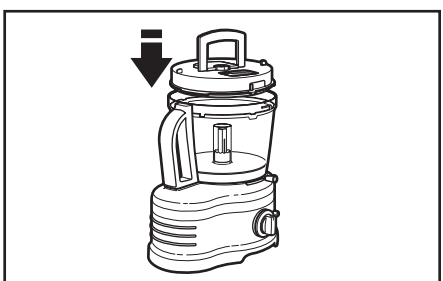


7 Vri arbeidsbollen som illustrert. Løft den opp og ta den bort.

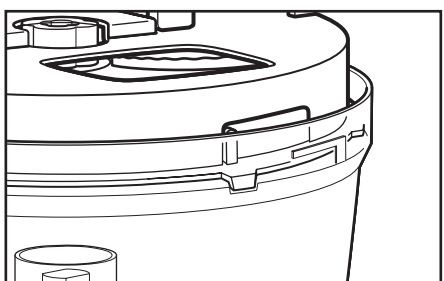
BRUKE TILLEGGSUTSTYRET

Forberede terningssettet for første bruk

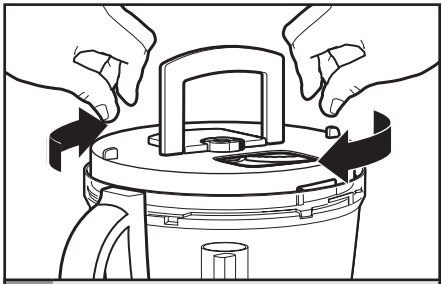
VIKTIG: Følg disse anvisningene for å rengjøre alle delene i terningssettet på riktig måte før førstegangsbruk.



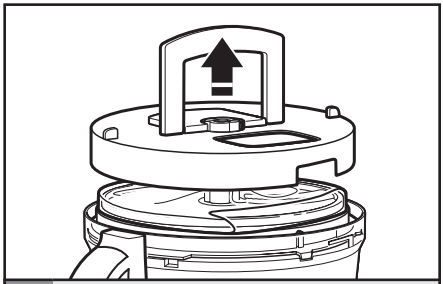
1 Grip håndtaket og plasser det monterte terningssettet i arbeidsbollen.



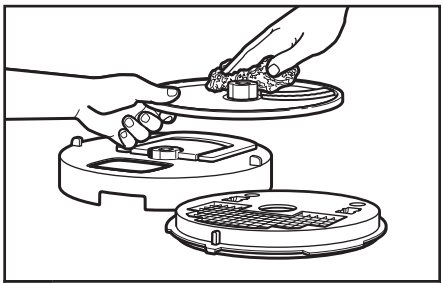
2 Når du plasserer settet i arbeidsbollen, må du rette inn settets tapp med hakket i arbeidsbollen.



3 Roter lokket på terningssettet med fingertappene til det låses opp.

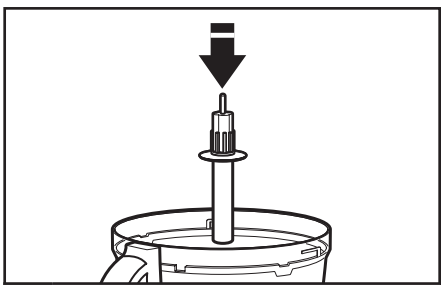


4 Grip håndtaket og fjern lokket fra terningssettet.

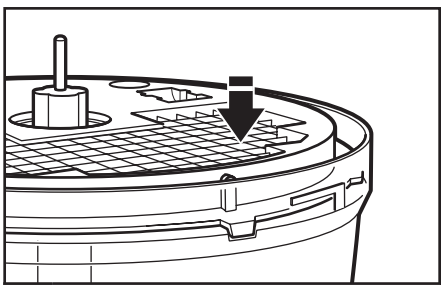


5 Rengjør hver del av terningssettet med en myk klut og varmt vann.

Montere/bruke terningssettet

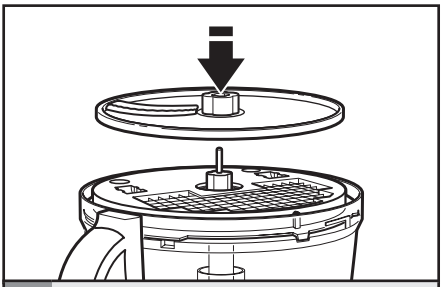


1 Sett skiveadapteren på drivakselen.

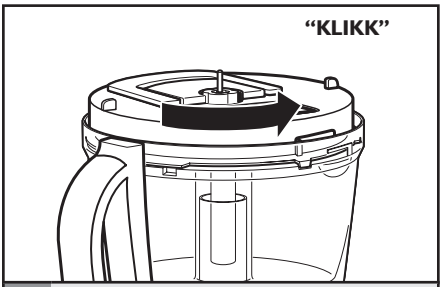


2 Plasser ② terningssettnettet, med nettet vendt fremover, og rett inn settets tapp med hakket i arbeidsbollen.

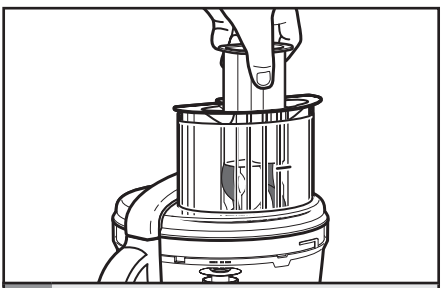
BRUKE TILLEGGSUTSTYRET



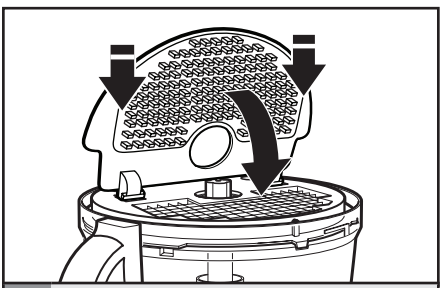
3 Plasser ③ terningssettkniven og sørg for at det er trygt festet.



4 Plasser ④ terningssettlokket på det monterte settet med hullet vendt fremover og fest det.



5 Plasser lokket på foodprosessoren og bruk det middels store matrøret til å kutte matvarene i terninger.

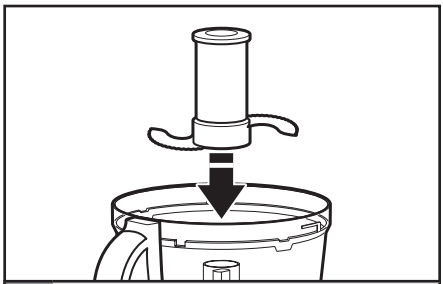


6 Når du er ferdig, fjerner du ④ terningssettlokket og ③ terningssettkniven og plasserer ⑤ rengjøringsverktøyet for terningssettet i skårene på terningssettnettet, for så å senke rengjøringsverktøyet ned over terningsnettet. Dette vil dytte den gjenværende maten ut av nettet og la deg vaske terningssettet på en mer effektiv måte.

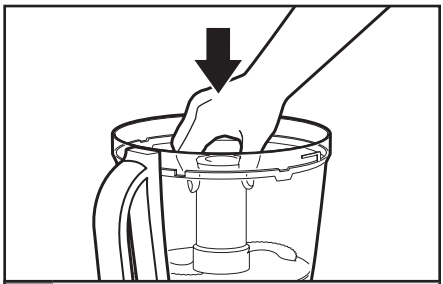
BRUKE TILLEGGSUTSTYRET

Montere/fjerne universalkniven

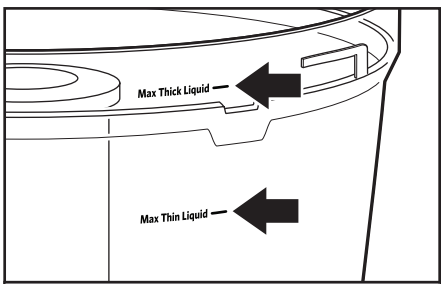
MERK: Universalkniven har en lekkasjesikker forsegling og kan bli værende i bollen, eller fjernes før innholdet helles ut.



1 Sett kniven på drivakselen.



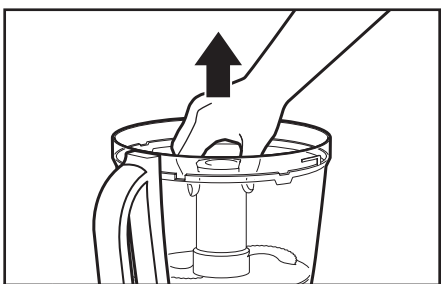
2 Trykk bestemt ned på kniven. Du vil høre et klikk når tilleggsutstyret låses på plass.



Væskenivåillustrasjoner på siden av bollen indikerer anbefalte maksimumsnivåer for tykke og tynne væsker i foodprosessoren.



3 Universalkniven har en lekkasjesikker forsegling, så du kan la kniven være i bollen mens du heller ut ingrediensene.



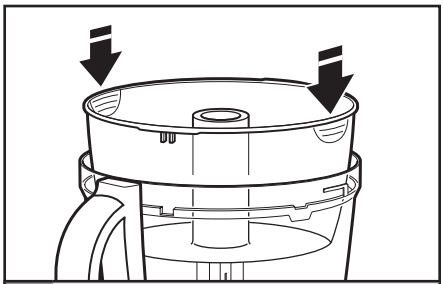
4 Fjern kniven ved å gripe den og løfte den rett opp.

VIKTIG: Tilleggskniver kan kun brukes med arbeidsbollen.

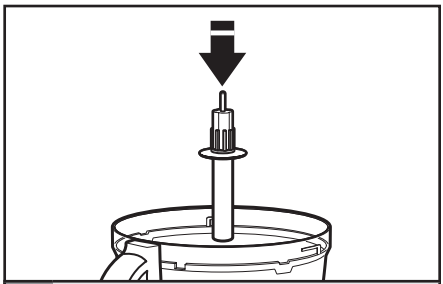
BRUKE TILLEGGSUTSTYRET

Montere/fjerne klargjøringsbollen

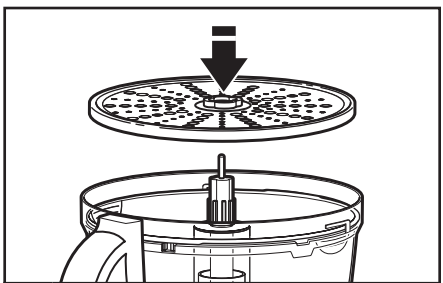
MERK: Klargjøringsbollen kan kun brukes med skivene og terningssettet.



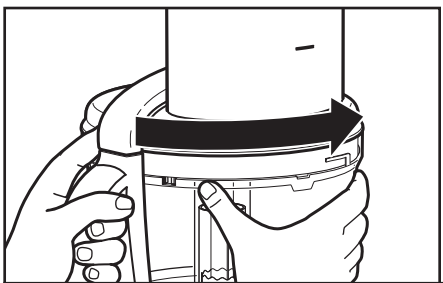
1 For å bruke klargjøringsbollen, plasserer du den i arbeidsbollen ved hjelp av de to fingergrepene.



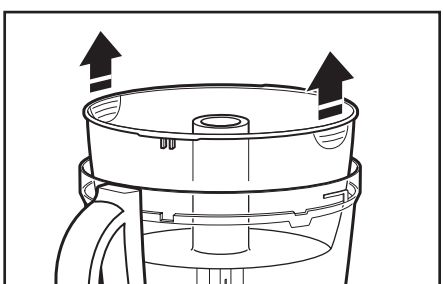
2 Sett adapteren på drivakselen.



3 Sett ønsket skive på drivakselen. Ikke bruk kniver med klargjøringsbollen.



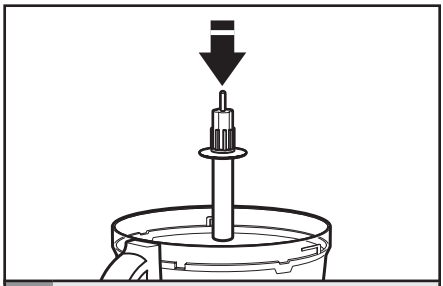
4 Monter lokket ved å rette inn tappene og låse det på plass.



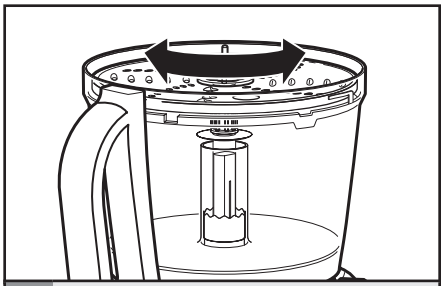
5 Etter behandling fjerner du klargjøringsbollen ved hjelp av de to fingergrepene.

VIKTIG: Skiver og adaptere må fjernes før du fjerner bollen.

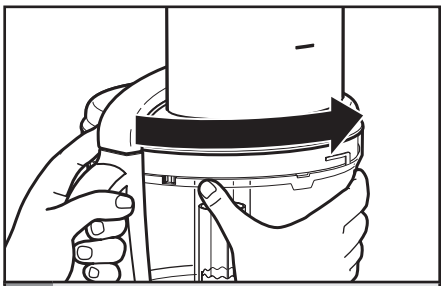
Montere/fjerne rive-, pommes frites- og parmesanskivene



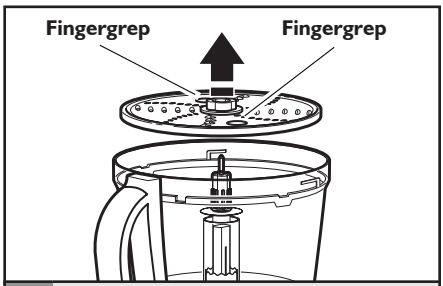
1 Sett adapteren på drivakselen.



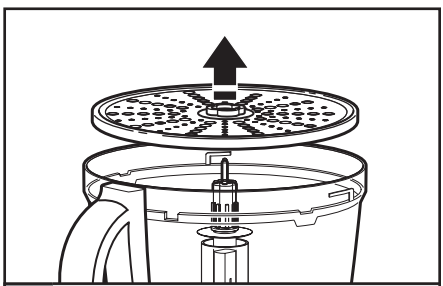
2 Roter skiven en anelse til den faller på plass i adapteren.



3 Monter lokket ved å rette inn tappene og låse det på plass.



4 For å fjerne riveskiven eller pommes frites-skiven, fjerner du lokket og bruker de to fingergrepene til å løfte skiven rett opp.



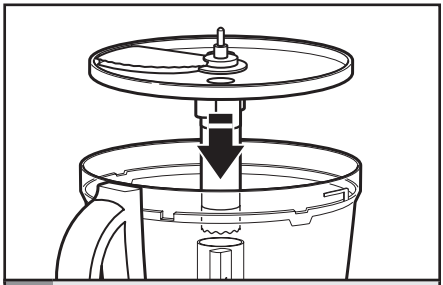
5 For å fjerne parmesanskiven etter behandling, løfter du den forsiktig av adapteren.

MERK: Riveskiven er vendbar. For grov riving, legger du den med siden merket "Medium Shredding" vendt oppover. For finriving, legger du den med siden merket "Fine Shredding" vendt oppover.

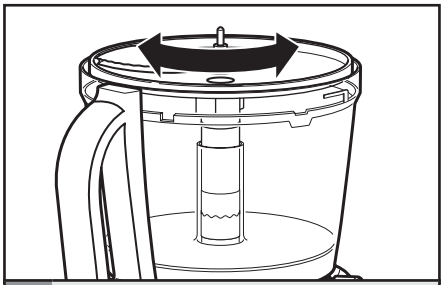
VIKTIG: Skiver og adaptere må fjernes før du fjerner bollen.

BRUKE TILLEGGSUTSTYRET

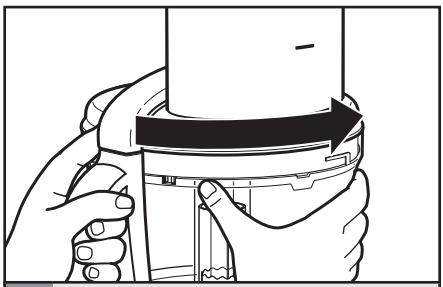
Montere/fjerne kutteskiven



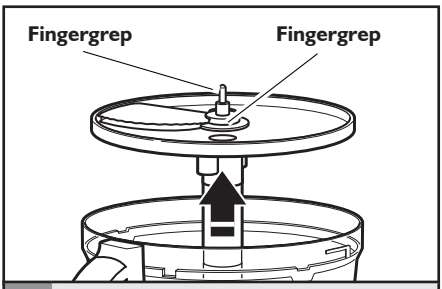
1 Sett skiven på drivakselen.



2 Roter skiven en anelse til den faller på plass.



3 Monter lokket ved å rette inn tappene og låse det på plass.

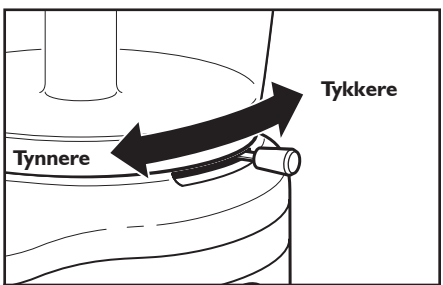


4 For å fjerne kutteskiven, fjerner du lokket og bruker de to fingergrepene til å løfte skiven rett opp.

Justering av kuttetykkelse

MERK: Denne spaken fungerer kun med den justerbare kutteskiven. Endring av innstillinger for tykkelse med andre monterte skiver og blader har ingen effekt på bruk av maskinen.

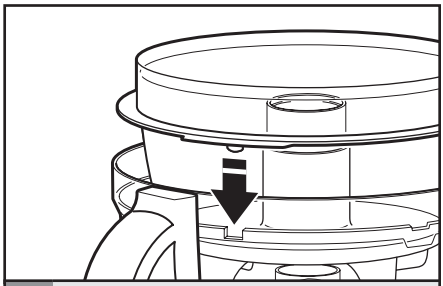
I tillegg til posisjonen til spaken, er det også mulig å endre tykkelsen på skivene ved å endre trykket på matvaren i materøret. Tilfør mer trykk for en tykkere skive, eller mindre trykk for en tynnere skive.



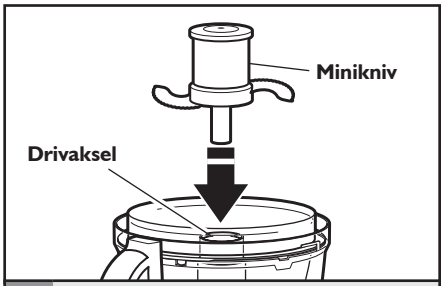
Flytt spaken for å velge ønsket tykkelse.

VIKTIG: Skiver og adaptere må fjernes før du fjerner bollen.

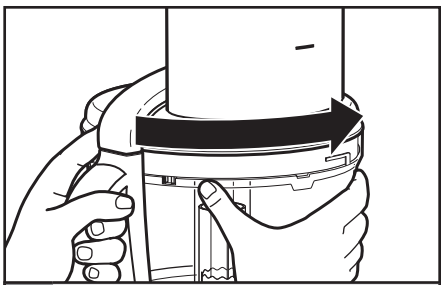
Montere/fjerne minibollen og minikniven



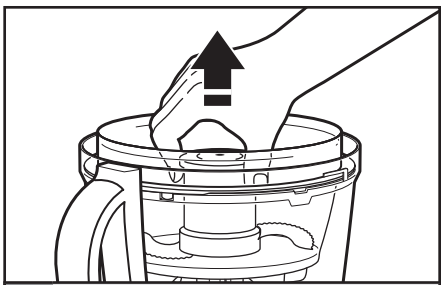
1 Sett minibollen ned i arbeidsbollen og forsikre deg om at tappen på minibollen er rettet inn mot hakket i arbeidsbollen.



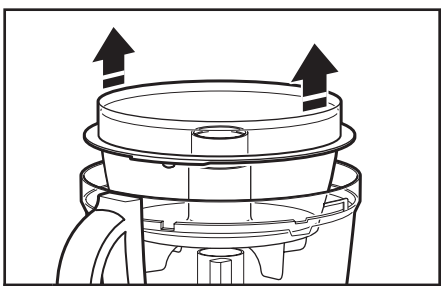
2 Trykk bestemt ned på minikniven.
Du vil høre et klikk når den låses på plass.



3 Monter lokket ved å rette inn tappene og låse det på plass.



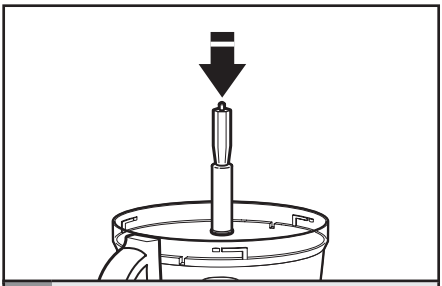
4 Fjern lokket. Grip og trekk minikniven rett opp.



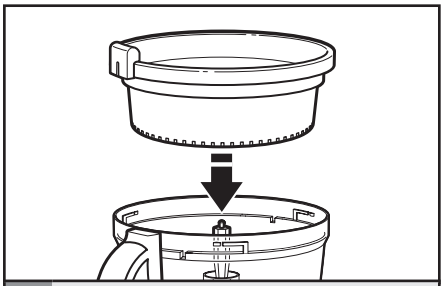
5 Løft ut minibollen.

BRUKE TILLEGGSUTSTYRET

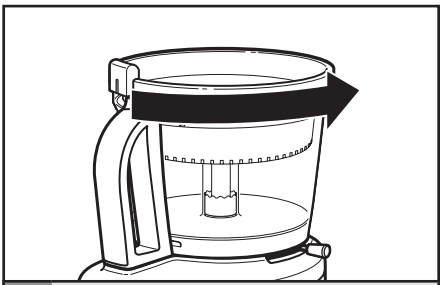
Montere/fjerne sitruspressen



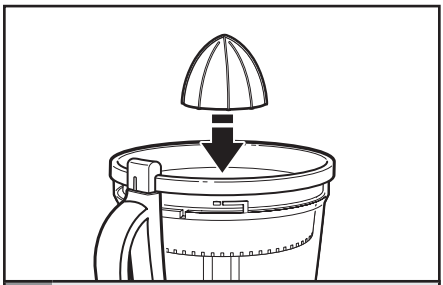
1 Sett sitruspresseadapteren på drivakselen.



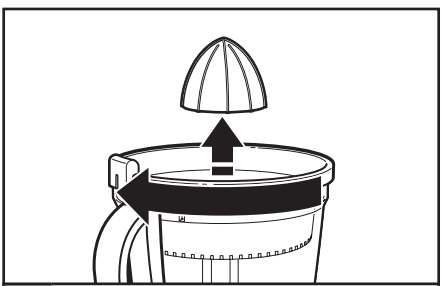
2 Sett silkurven ned i arbeidsbollen med låseklipsen til venstre for arbeidsbollehåndtaket.



3 Drei silen mot urviseren til klipsen låser seg inn i håndtaket.

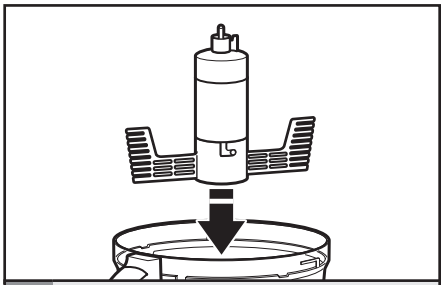


4 Sett kjeglen ned i silkurven og fest den til adapteren. Det kan bli nødvendig å dreie kjeglen til den faller på plass.

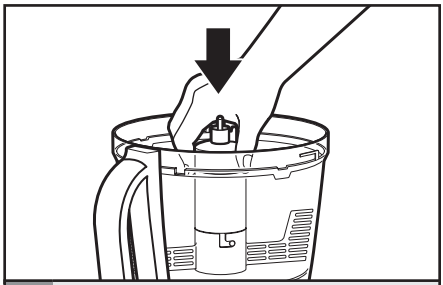


5 Etter behandling løfter du kjeglen opp fra silkurven, vrir silkurven for å løsne den fra håndtaket, som illustrert, og løfter den ut av arbeidsbollen. Fjern adapteren.

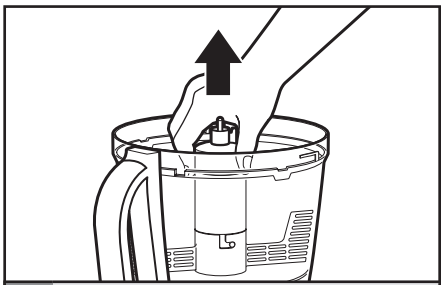
Montere/fjerne eggevisperen eller eltekniven



1 Sett eggevisperen eller eltekniven på drivakselen.



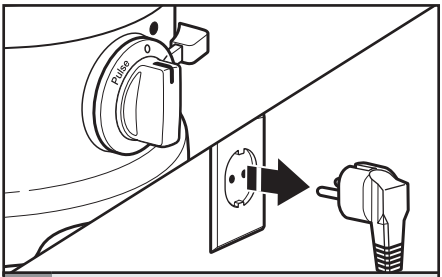
2 Trykk eggevisperen eller eltekniven bestemt ned.



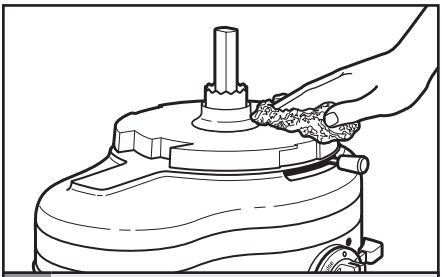
3 Etter behandling tar du eggevisperen eller eltekniven i fast grep og løfter den rett opp.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

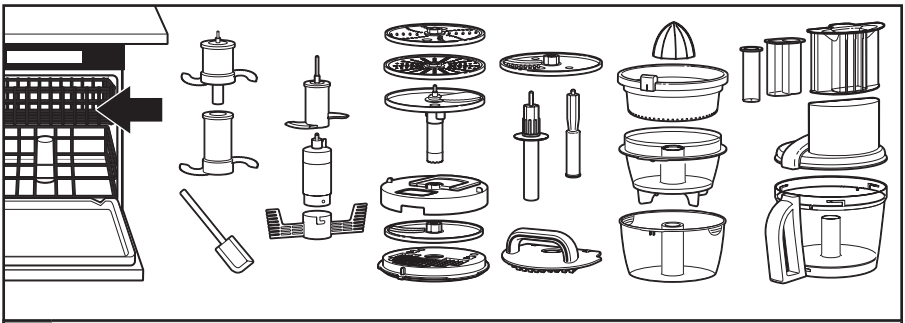
VIKTIG: Bruk aldri skurende rensemidler eller skurekluter på foodprosessoren. De kan lage riper i arbeidsbollen og skjoldet eller gjøre dem matte.



1 Forsikre deg om at foodprosessoren er avslått og frakoblet før du demonterer den.

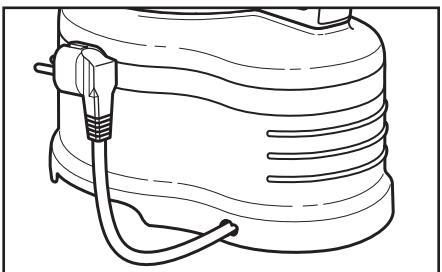


2 Rengjør foten og ledningen med en varm, innsåpet klut. Tørk av med en myk klut.

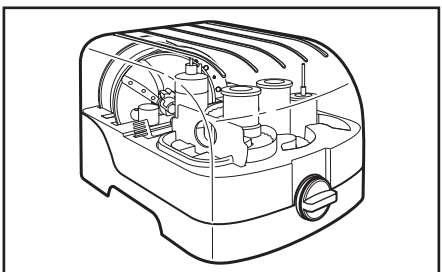


3 Alle de andre delene av foodprosessoren kan vaskes i oppvaskmaskin.

- Boller bør settes inn opp ned, ikke på siden.
- Unngå å bruke høye temperaturinnstillinger som damp eller sterilisering.

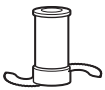


4 For oppbevaring dytter du ledningen inn igjen i foten til foodprosessoren.



5 Oppbevar skiver, aksel og kniver i den medfølgende oppbevaringsboksen, utilgjengelig for barn.

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 sitrusskall:
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.

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.

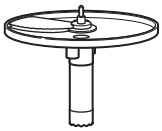
Smelte sjokolade i en oppskrift:
Bland sjokolade og sukker fra oppskriften i arbeidsbollen. Behandle til den er finhakket. Varm opp væske fra oppskriften.
Mens foodprosessoren er i gang, fyller du den varme væsken gjennom materøret. Behandle til blandingen er jevn.

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.

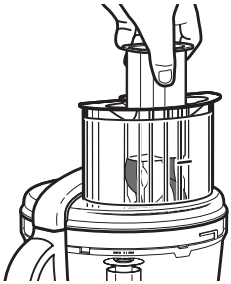
MERK: Behandling av nøtter og annen hard mat kan føre til riper i overflatefinishen på innsiden av bollen.

TIPS FOR GODE RESULTATER

Bruke kutteskiven og riveskiven



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. 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.

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. 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.

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 med fast og jevnt trykk.

Rive spinat og andre blader:
Stable bladene. Rull sammen og la dem stå i materøret. Behandle med jevnt trykk.



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.

Bruke eltekniven

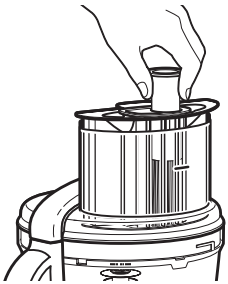


Eltekniven er spesielt utformet til å blande og kna gjærdeig raskt og grundig. For best mulig resultat, bør du ikke elte oppskrifter med mer enn 500 g mel.

TIPS FOR GODE RESULTATER

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 væsker følger du maks. fyllenivåer som er indikert på arbeidsbollen. Når du hakker, bør ikke arbeidsbollen være mer enn 1/3 til halvfull. Bruk minibollen til innti 1 L væske eller 500 g faste stoffer.
- 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 småkakerøre, bruker du universalkniven til å røre kremfett og sukker først. Tilsett de tørre ingrediensene sist. Legg nøtter og frukt oppå melblandingen for å forhindre overhakking. Behandle nøtter og frukt med korte pulser til de blir blandet med de andre ingrediensene. Ikke overbehandle maten.
- Når revet eller oppskåret mat hoper seg opp på den ene siden av bollen, slår du av foodprosessoren og omfordeler maten med en slikkepott.
- 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 lettvint måte, tømmer du bare arbeidsbollen, setter på lokket og pulserer 1 til 2 sekunder for å snurre kniven ren.
- Etter at du har tatt av arbeidsbollelokket, setter du det opp ned på kjøkkenbenken. Dette bidrar til å holde benken ren.

TIPS FOR GODE RESULTATER

- Bruk slikkepotten til å fjerne ingredienser fra arbeidsbollen.
- Hvis noen av plastdelene skulle bli misfarget på grunn av matvarene som behandles, kan du rense dem med sitronjuice.
- 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.

FEILSØKING

MERK: 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.
- Kontroller at foodprosessoren er tilkoblet.
- 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 adapteren med kuttesiden 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.

Hvis lokket 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 ordentlig plassert på drivadapteren.

Hvis problemet ikke skyldes noen av punktene over, se avsnittet “Garanti og service”.

GARANTI OG SERVICE

Garanti for KitchenAid foodprosessor

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: **For Modell 5KFP1644: tre års full garanti fra kjøpsdato.**	**Reservedeler og reparasjonsarbeids-kostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et service-verksted som er autorisert av KitchenAid.**	**A. Reparasjoner hvis food-prosessoren 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

© 2014. Alle rettigheter forbeholdt.
Spesifikasjoner kan endres uten forvarsel.

SISÄLLYSLUETTELO

MONITOIMIKONEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ
Tärkeät turvatoimenpiteet 304
Sähkövaatimukset 306
Sähkölaitteiden hävittäminen 306

OSAT JA OMINAISUUDET
Osat ja lisävarusteet 307
Osien englanninkielisten tarrojen käännös 309
Oikeiden välineiden valitseminen 311

MONITOIMIKONEEN KÄYTTÄMINEN
Kulhon kiinnittäminen 313
Kannen ja turvalukituksen kiinnittäminen 314
Kolmiosaisen syöttösuppilon käyttäminen 314
Nopeudensäätimien käyttäminen 315
Ruoka-aineiden poistaminen 316

LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÖ
Kuutiointisarjan käyttöönoton valmistelu 317
Kuutiointisarjan asentaminen/käyttäminen 318
Monitoimiterän asentaminen/poistaminen 320
Kulhon asentaminen/poistaminen 321
Raastin-, ranskanperunoiden ja parmesaanilevyjen asentaminen/poistaminen 322
Viipalointilevyn asentaminen/poistaminen 323
Viipaleiden paksuuden säätäminen 323
Pienen kulhon ja pienen terän asentaminen/poistaminen 324
Sitruspusertimen asentaminen/poistaminen 325
Munanvatkaimen tai taikinansekoittimen asentaminen/poistaminen 326

HOITO JA PUHDISTUS 327

VINKKEJÄ PARHAISIIN TULOKSIIN
Monitoimiterän käyttäminen 328
Viipalointi- tai raastinlevyn käyttäminen 329
Taikinansekoittimen käyttäminen 329
Hyödyllisiä vihjeitä 330

VIANETSINTÄ 331

TAKUU JA HUOLTO 332

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. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
4. Irrota aina virtajohto pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ennen kuin asennat tai poistat siitä osia, sekä ennen laitteen puhdistusta.
5. Älä jätä laitteen virtajohtoa roikkumaan pöydän tai työtason reunan yli.
6. Tarkasta ennen laitteen käyttämistä, että kansi on lukkiutunut varmasti.
7. Älä syötä ruoka-aineita laitteeseen käsin. Syötä aina ruoka-aineet painimen avulla.

8. Älä yritä estää kannen turvalukituksen toimintaa.
9. 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.
10. 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.
11. Vältä liikkuvien osien koskettamista.
12. 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.
13. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
14. 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.
15. Koneen terät ovat hyvin teräviä. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi säiliötä ja puhdistaessasi laitetta.
16. Estä tapaturmat asentamalla terä tai levy vasta, kun kulho on kunnolla paikallaan.

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

Sähkövaatimukset

Jännite: 220 - 240 Voltin, vaihtovirta
Taajuus: 50/60 Hertziä
Teho: 650 Wattia

HUOM. Ellei pistoke sovi pistorasiaan, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä tee mitään muutoksia pistokkeeseen. Älä käytä muuntajaa.

Sähkölaitteiden hävittäminen

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätyssymbolilla ♺. Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säädösten mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

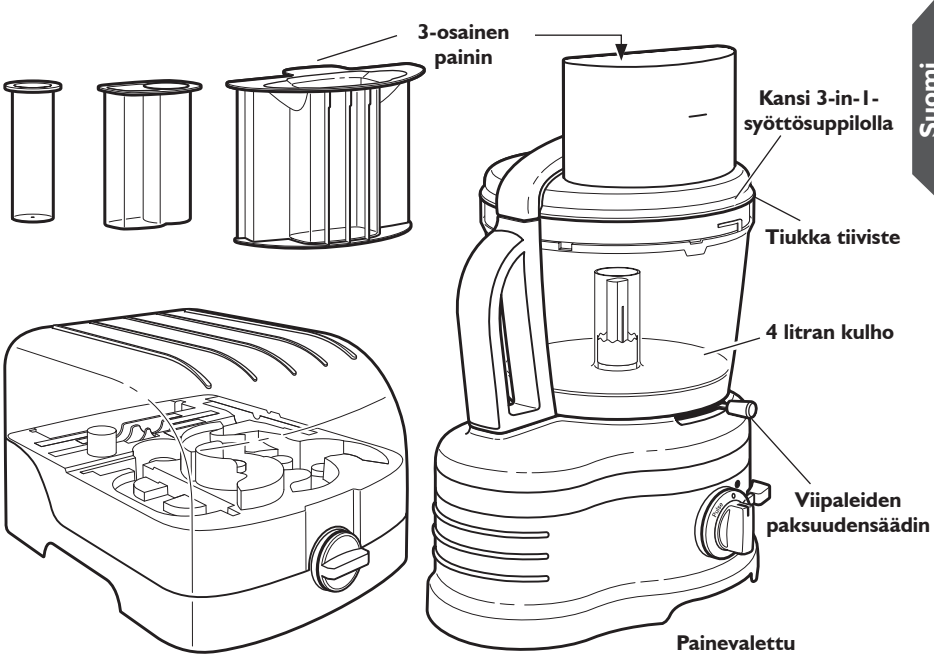
- Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EU Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (WEEE) mukaisesti.

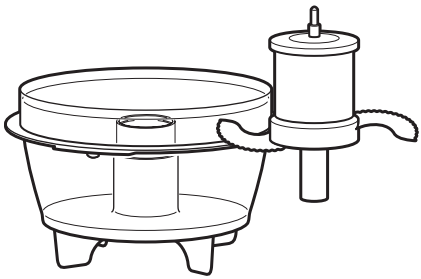
- Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa oleva symboli  merkitsee, että sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

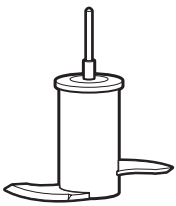
Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

Osat ja lisävarusteet

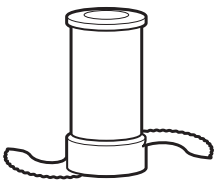




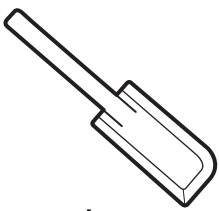
1 litran pieni kulho ja pieni terä



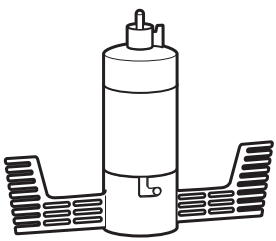
Taikinansekoitin



Ruostumattomasta teräksestä valmistettu monitoimiterä



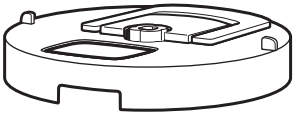
Lasta



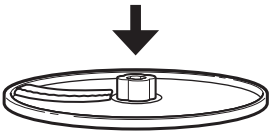
Munanvatkain

Osat ja lisävarusteet

KUUTIOINTISARJA



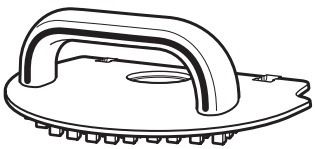
④ **Kuutiointisarjan kansi**



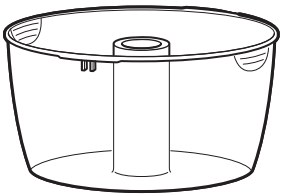
③ **8 mm Kuutiointisarjan terä**



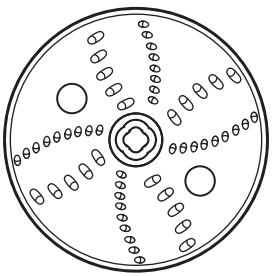
② **Kuutiointisarjan ritilä**



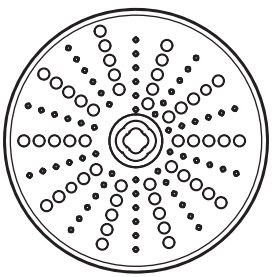
⑤ **8 mm Ritilän puhdistusväline**



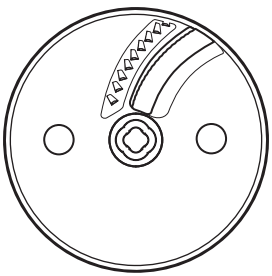
2,4 litran kulho



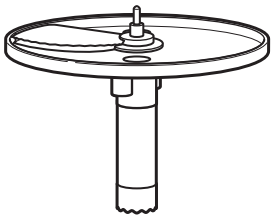
Kaksipuolinen (2 mm ja 4 mm) raastinlevy



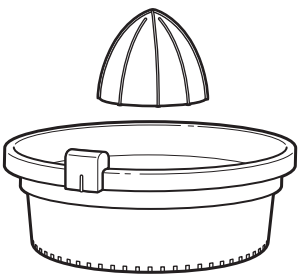
Parmesan-/jääterä



Ranskanperunoiden leikkuri



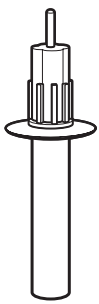
Ulkoisesti säädettävä viipalointilevy (ohut – paksu)



Sitruspuserrin

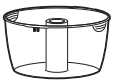
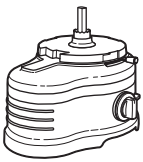
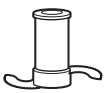
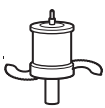
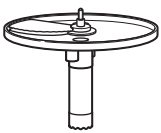


Sitruspusertimen sovitin

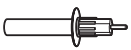
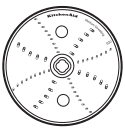
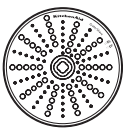
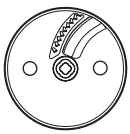
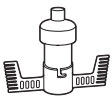


Levyn sovitin

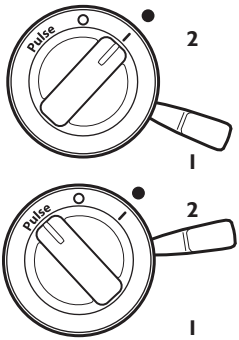
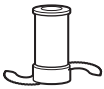
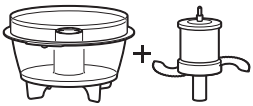
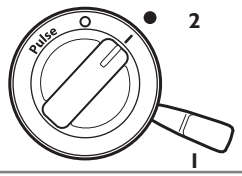
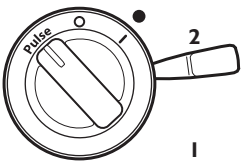
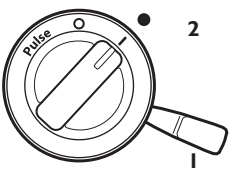
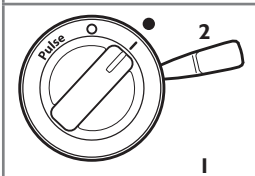
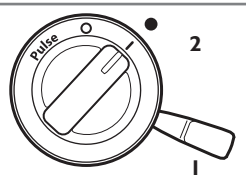
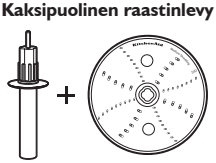
Osien englanninkielisten tarrojen käännös

Osa	Englanninkielinen tarra	Käännös
	Feed Chute Max Fill	Syöttösuppilon maksimitäyttö
	Max Thick Liquid	Paksun nesteen maksimitaso
	Max Thin Liquid	Ohuen nesteen maksimitaso
	BPA FREE	BPA-VAPAA
	Mini Bowl	Pieni kulho
	Max Liquid	Nesteen maksimimäärä
	BPA FREE	BPA-VAPAA
	Prep Bowl	Kulho
	No Processing Blade	Ei leikkausterää
	BPA FREE	BPA-VAPAA
	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)

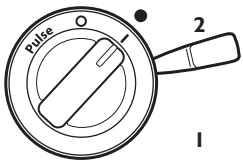
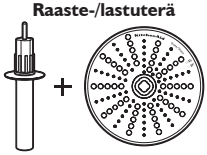
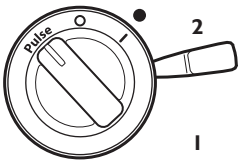
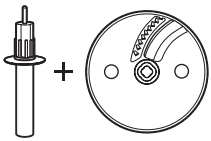
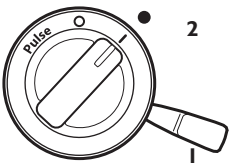
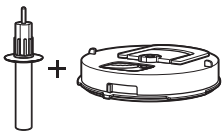
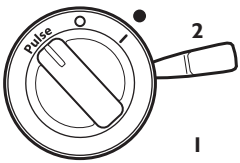
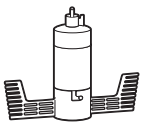
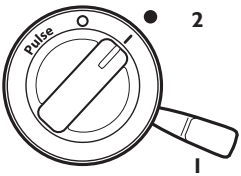
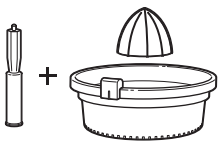
Osien englanninkielisten tarrojen käännös

Osa	Englanninkielinen tarra	Käännös
	Disc Adapter	Levyn sovitin
	Fine Shredding	Hieno raaste
	Medium Shredding	Keskikarkea raaste
	Ice Shave	Jäämurska
	French Fry	Ranskanperunat
	④ Dicing Kit Lid	④ Kuutiointisarjan kansi
	Front	Etuosa
	Twist to lock	Lukitse kääntämällä
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ 8 mm kuutiointisarjan terä
	② Dicing Kit Grid	② Kuutiointisarjan ritilä
	8 mm Grid	8 mm ritilän
	Front	Etuosa
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ 8 mm ritilän puhdistusväline
	Egg Whip	Munanvatkain

Oikeiden välineiden valitseminen

Tehtävä	Asetus	Ruoka-aine	Lisävaruste
Jauheliha Pilkkominen Sose		Vihannekset Hedelmä Tuoreet yrtit Pähkinät Liha	**Ruostumattomasta teräksestä valmistettu monitoimiterä**  **TAI** **Pieni kulho ja pieni ruostumaton monitoimiterä** 
Sekoitus		Pestokastike Kastikkeet Kakkutaikina Piirakkataikina Kerma	
Vaivaus		Hiivataikina	**Taikinansekoitin** 
Viipale ohut Viipale paksu		Hedelmät (pehmeä) Perunat Tomaatit Vihannekset (pehmeä)	**Säädettävä viipalointilevy** 
		Juusto Suklaa Hedelmä (kova) Vihannekset (kova)	
Raaste keskikarkea Raaste hieno		Vihannekset Juusto (jäädytä 30 min ennen) Suklaa Hedelmä (kova)	**Kaksipuolinen raastinlevy** 

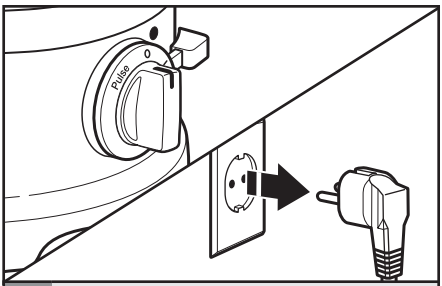
Oikeiden välineiden valitseminen

Tehtävä	Asetus	Ruoka-aine	Lisävaruste
Raaste Lastut		Kova juusto Jää Suklaa	**Raaste-/lastuterä** 
Ranskanperunat		Perunat Kovat vihannekset	**Ranskanperunalevy** 
Kuutio		Perunat Tomaatit Sipulit Kurkku Hedelmä Vihannekset	**8 mm:n kuutiointisararja** 
Vaahdotus		Munat	**Munanvatkain** 
Mehu		Sitrushedelmä	**Sitruspuserrin** 

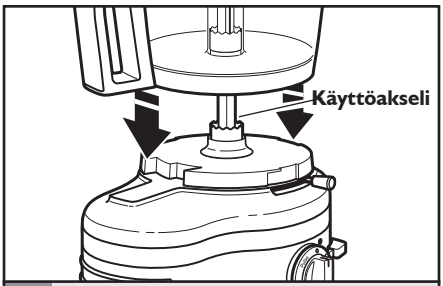
Kulhon kiinnittäminen

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

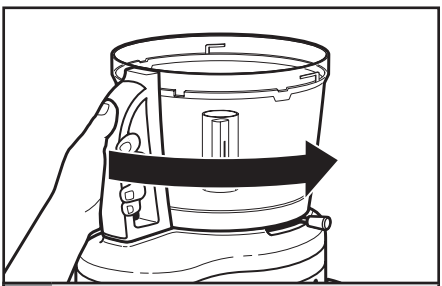
Ennen kuin käytät monitoimikonetta ensimmäisen kerran, pese kulhot ja lisävarusteet osion ”Huolto ja puhdistaminen” mukaisesti.



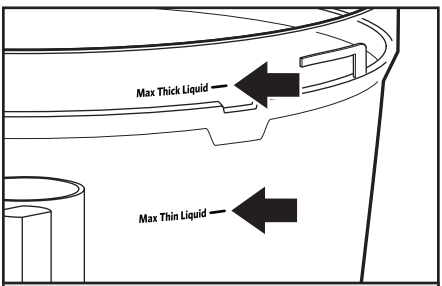
1 Varmista, että monitoimikone on sammutettu, irrotettu sähköverkosta ja asetettu tasaiselle alustalle.



2 Aseta kulho runkoon kuvan mukaisesti.

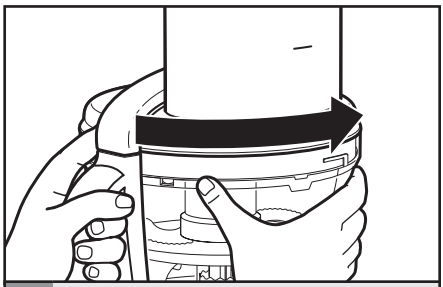


3 Käännä kulhoa sen lukitsemiseksi runkoon.

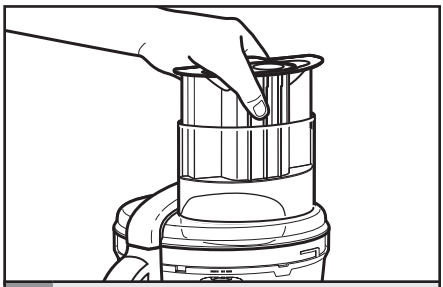


Kulhon sivuun merkityt nestetasot osoittavat paksun ja ohuen nesteen suositellut maksimitasot monitoimikoneessa.

Kannen ja turvalukituksen kiinnittäminen



1 Asenna kansi kohdistamalla kielekkeet ja lukitsemalla se paikoilleen. Erittäin tiukka tiiviste estää roiskeet.



2 3-osaisen painimen suurin osa tulee asettaa paikoilleen, jotta monitoimikone toimisi.

Kolmiosaisen syöttösuppilon käyttäminen

⚠ VAROITUS



Pyörivät terät aiheuttavat vaaran.

Syötä aina ruoka-aineet painikkeen avulla.

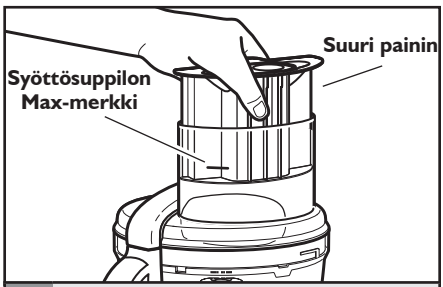
Älä laita sormia aukkoihin.

Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.

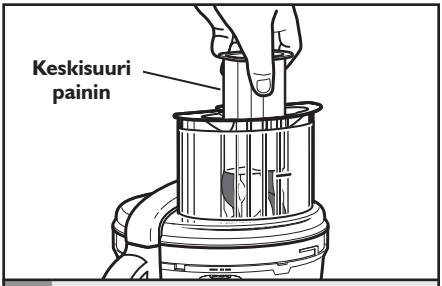
Laiminlyönti saattaa aiheuttaa leikkautumisia ja viiltoja.

Ennen käyttöä

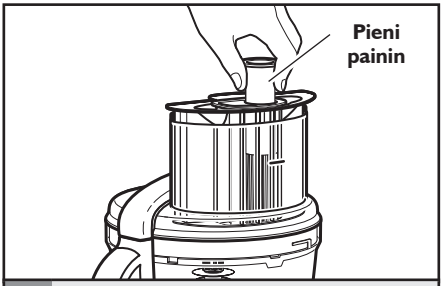
Ennen kuin käytät monitoimikonetta, tarkasta, että kulho, terät ja kansi on asennettu oikein monitoimikoneen runkoon.



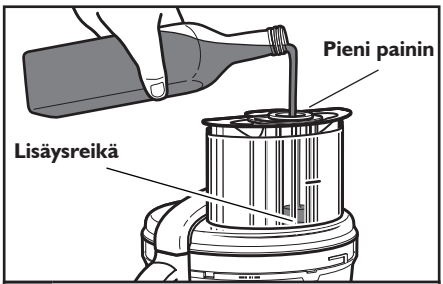
1 Käytä koko syöttösuppiloa ja suurta paininta suurikokoisten kappaleiden käsittelemiseksi.



2 Käytä keskisuurta paininta syöttösuppilossa pienempien kappaleiden käsittelemiseksi.



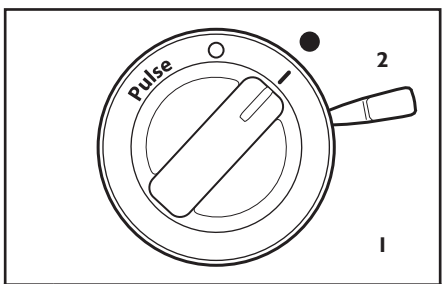
3 Käytä pientä paininta pienimpien ja ohuimpien kappaleiden leikkaamiseksi viipaleiksi tai raastamiseksi.



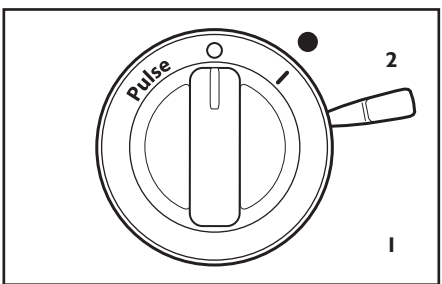
4 Käytä pienen painimen lisäysreikää öljyn tai muiden nesteiden lisäämiseksi hitaasti kulhoon.

Nopeudensäätimien käyttäminen

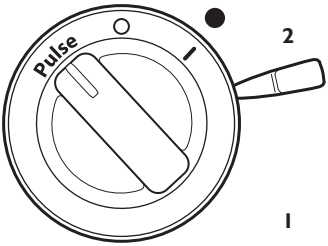
HUOM. Jos monitoimikone ei toimi, tarkasta, että kulhon ja kansi ovat lukkiutuneet kunnolla paikoilleen.



1 Kytke päälle kääntämällä nopeuden säätövipu asentoon “2” (korkea) tai “1” (alhainen), käännä säädin sitten asentoon “I” (ON).

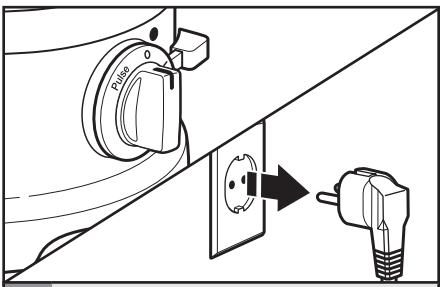


2 Sammuta kääntämällä säädin asentoon “O” (OFF).

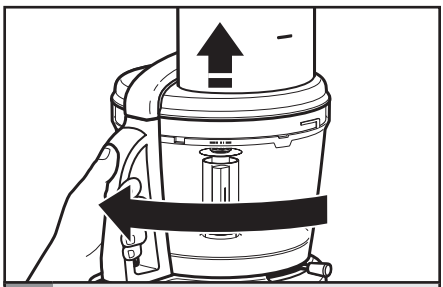


3 Kytke Pulse-toiminto päälle kääntämällä nopeuden säätövipu asentoon "2" (korkea) ja käännä säädin sitten asentoon PULSE toiminnon käynnistämiseksi. Säädin palautuu automaattisesti pysähdysasentoon "O" (OFF). Pulssipainikkeella voit säätää tarkasti käsittelyn kestoa ja tiheyttä.

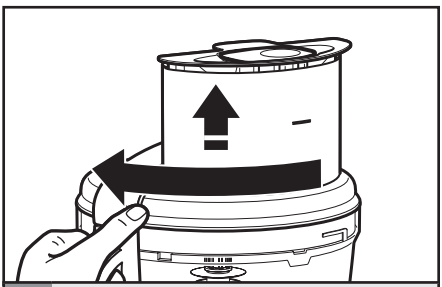
Ruoka-aineiden poistaminen



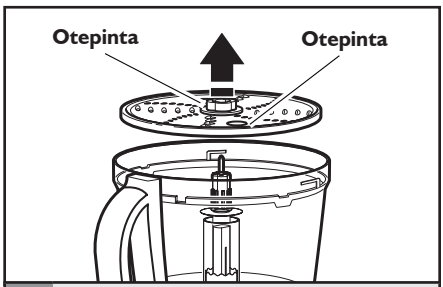
1 Varmista, että monitoimikone on kytketty pois päältä ja irrotettu sähköverkosta ennen sen purkamista.



2 Käännä kulhoa ja poista se nostamalla, käännä ja nosta sitten kansi.

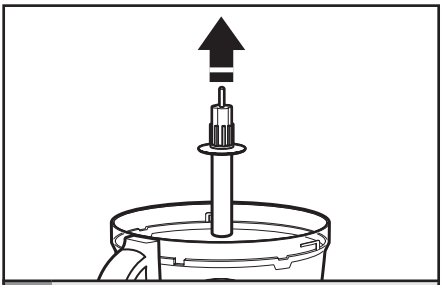


3 Voit myös kääntää kantta kuvan mukaisesti sen vapauttamiseksi ja poistaa kannen nostamalla. Suorita seuraavat toimenpiteet kulhon ollessa edelleen kiinni monitoimikoneessa.

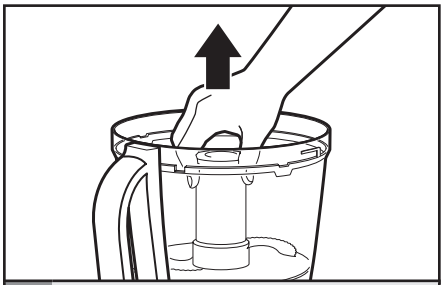


4 Jos käytät levyä, poista se. Tartu levyyn kahdella sormella ja nosta suoraan ylös.

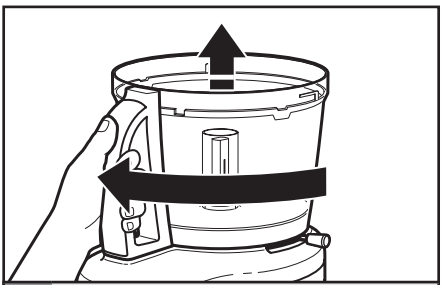
MONITOIMIKONEEN KÄYTTÄMINEN



5 Jos käytät levyä, poista sovitin.



6 Jos käytät terää, poista se tarttumalla siihen ja vetämällä sitä suoraan ylös.

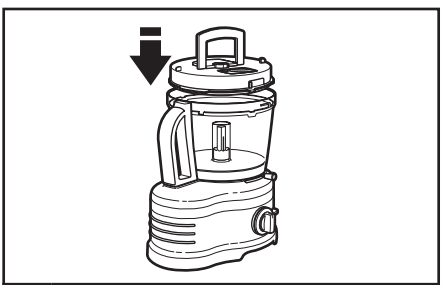


7 Käännä kulhoa kuvan mukaisesti. Poista nostamalla.

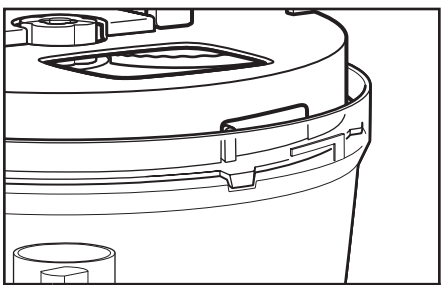
LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÖ

Kuutiointisarjan käyttöönoton valmistelu

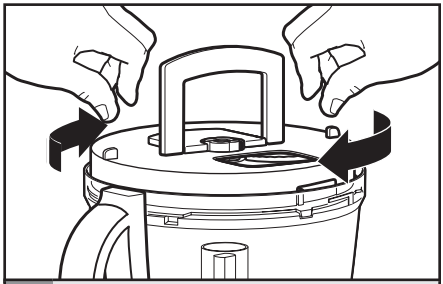
TÄRKEÄÄ: Noudata näitä ohjeita pestessäsi kaikkia kuutiointisarjan osia ennen sen ensimmäistä käyttökertaa.



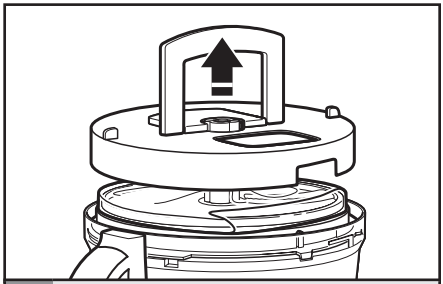
1 Aseta koottu kuutiointisarja kulhoon kahvan avulla.



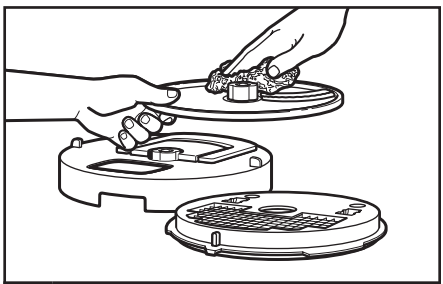
2 Kun asetat sarjan kulhoon, kohdista sarjan kieleke kulhossa olevaan uraan.



3 Kierrä kuutiointisarjan kantta sormilla, kunnes se lukittuu.

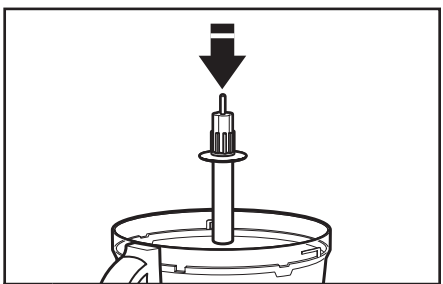


4 Poista kuutiointisarjan kansi kuutiointisarjasta kahvan avulla.

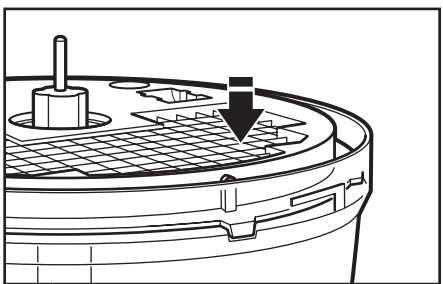


5 Puhdista kaikki kuutiointisarjan osat pehmeällä liinalla ja lämpimällä vedellä.

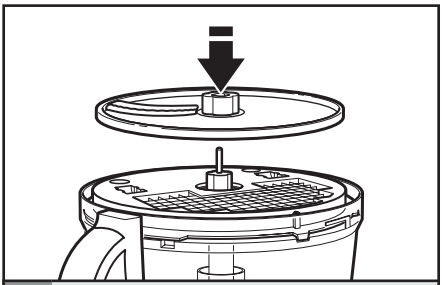
Kuutiointisarjan asentaminen/käyttäminen



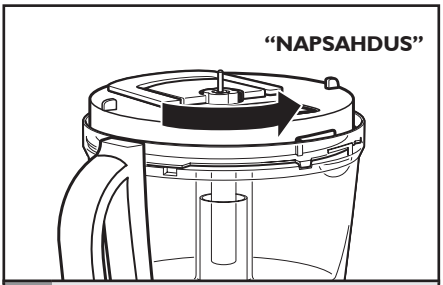
1 Aseta levyn sovitin käyttöakseliin.



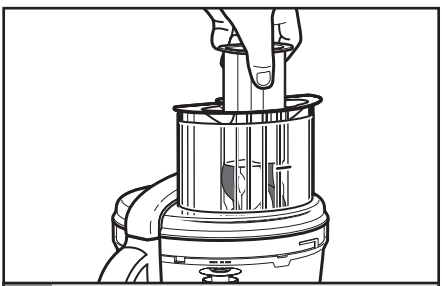
2 Aseta ② kuutiointisarjan ritilä paikoilleen ritilä eteenpäin osoittaen, kohdista sarjan kieleke kulhossa olevaan uraan.



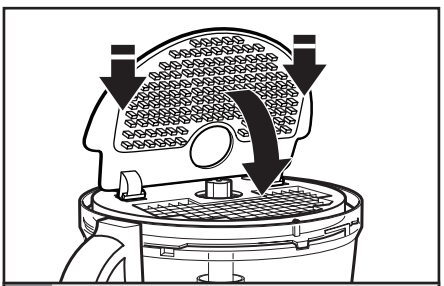
3 Aseta ③ kuutiointisarjan terä paikoilleen ja varmista, että se on tiukasti paikoillaan.



4 Aseta ④ kuutiointisarjan kansi koottuun kuutiointisarjaan reikä eteenpäin osoittaen ja lukitse se paikoilleen.



5 Aseta kansi monitoimikoneeseen ja käytä keskisuurta syöttösuppiloa ruokien leikkaamiseksi kuutioiksi.

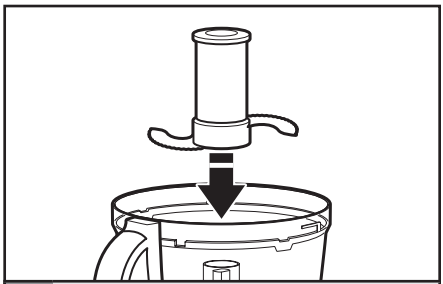


6 Poista ④ kuutiointisarjan kansi ja ③ kuutiointisarjan terä käytön jälkeen ja aseta ⑤ kuutiointisarjan puhdistusväline vastaavan ritilän uriin ja taittele puhdistusväline sitten kuutiointisarjan ritilään. Tällöin jäljellä olevat ruoka-ainekset poistuvat ritilästä, ja kuutiointisarja voidaan puhdistaa paremmin.

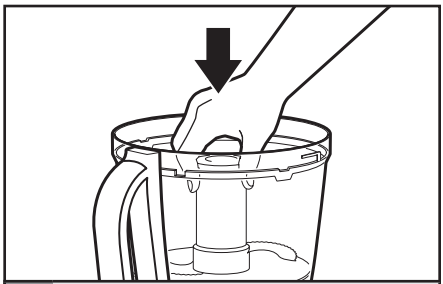
LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÖ

Monitoimiterän asentaminen/poistaminen

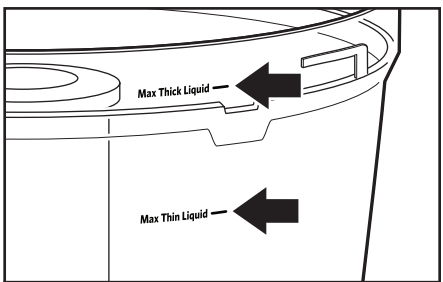
HUOM. Monitoimiterässä on roiskeet estävä tiiviste, ja se voidaan jättää kulhoon tai poistaa ennen kuin ruoka-ainekset tyhjennetään.



1 Aseta terä käyttöakselin päähän.



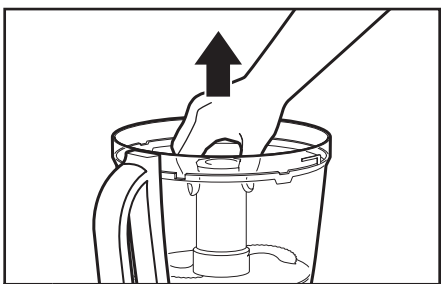
2 Paina terää alaspäin. Kuulet napsahduksen, kun lisävaruste lukittuu paikoilleen.



Kulhon sivuun merkityt nestetasot osoittavat paksun ja ohuen nesteen suositellut maksimitasot monitoimikoneessa.



3 Monitoimiterässä on tiukka tiiviste, joten terä voidaan jättää kulhoon aineksien pois kaatamisen ajaksi.

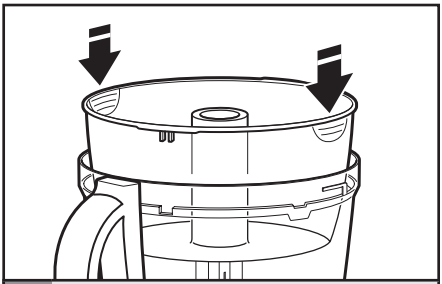


4 Poista terä tarttumalla ja vetämällä sitä suoraan ylöspäin.

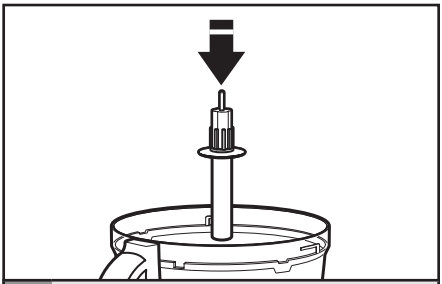
TÄRKEÄÄ: Lisäteriä voidaan käyttää vain yhdessä kulhon kanssa.

Kulhon asentaminen/poistaminen

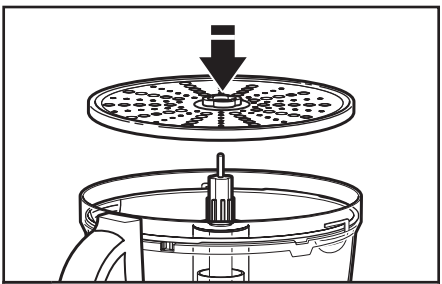
HUOM. Kulhoa voidaan käyttää vain levyjen ja kuutiointisarjan kanssa.



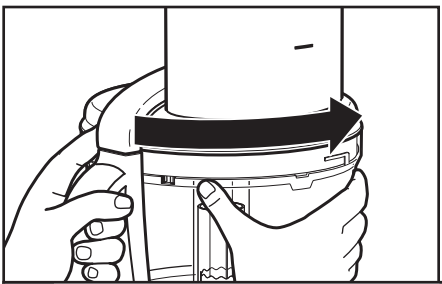
1 Käytä kulhoa asentamalla se kulhoon kahden otepinnan avulla.



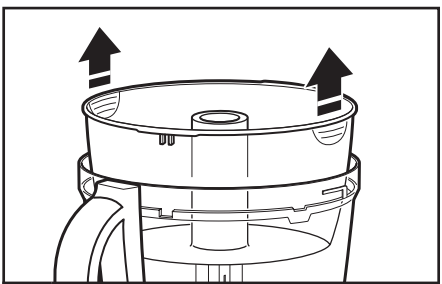
2 Aseta sovitin käyttöakselin päähän.



3 Aseta haluamasi terälevy käyttöakseliin. Älä aseta teriä paikoilleen kulhoa käytettäessä.



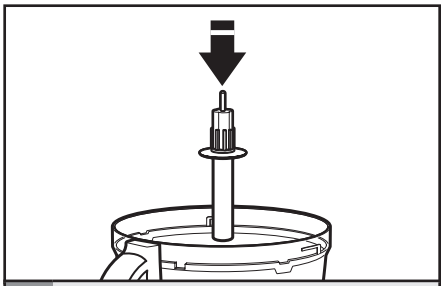
4 Asenna kansi kohdistamalla kielekkeet ja lukitsemalla sen paikoilleen.



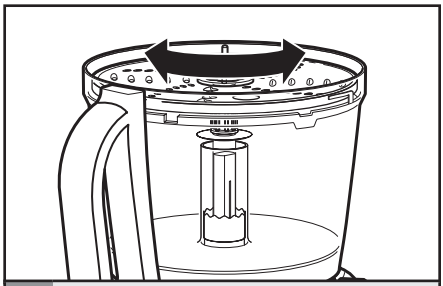
5 Poista kulho käytön jälkeen kahteen otepintaan tarttumalla.

TÄRKEÄÄ: Levyt ja sovittimet tulee poistaa ennen kulhojen poistamista.

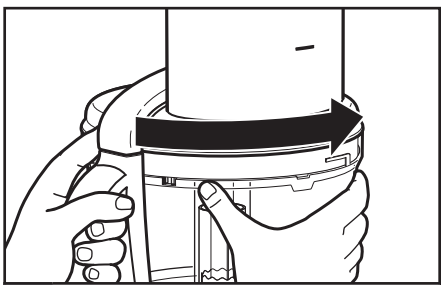
Raastin-, ranskanperunoiden ja parmesaanilevyjen asentaminen/poistaminen



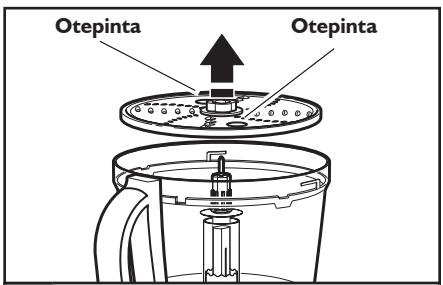
1 Aseta sovitin käyttöakselin päähän.



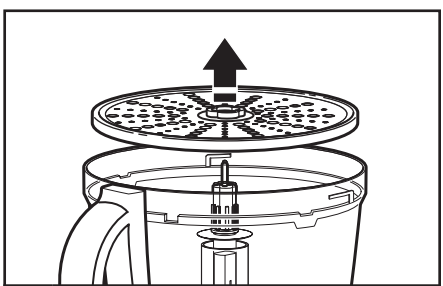
2 Käännä levyä hiukan, kunnes se putoaa paikoilleen sovittimeen.



3 Asenna kansi kohdistamalla kielekkeet ja lukitsemalla sen paikoilleen.



4 Poista raastinlevy ja ranskanperunalevy poistamalla kansi. Käyttämällä kahta otepintaa nosta levyä suoraan ylöspäin.

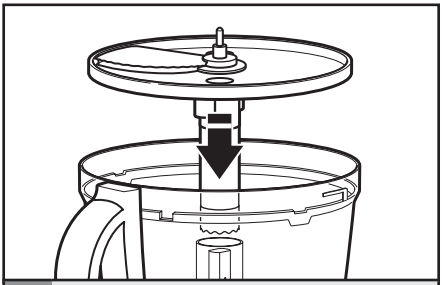


5 Poista parmesaaniterä käytön jälkeen ja nosta sovitin varoen pois.

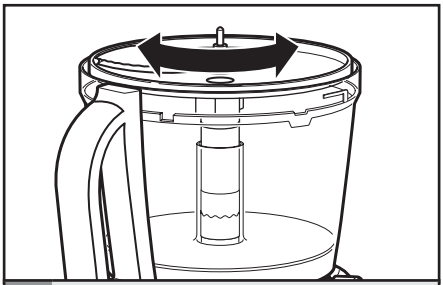
HUOM. Raastinlevy on kaksipuolinen. Kun haluat suurempaa raastetta, aseta sivu "Medium Shredding" ylöspäin. Kun haluat hienompaa raastetta, aseta sivu "Fine Shredding" ylöspäin.

TÄRKEÄÄ: Levyt ja sovittimet tulee poistaa ennen kulhojen poistamista.

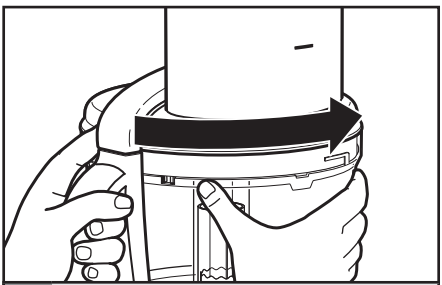
Viipalointilevyn asentaminen/poistaminen



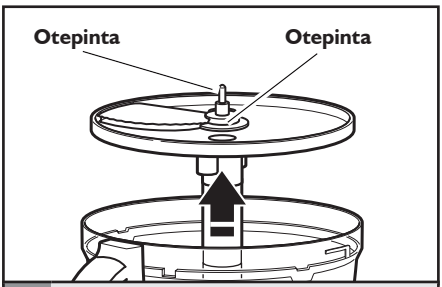
1 Aseta levy käyttöakseliin.



2 Käännä levyä hiukan, kunnes se putoaa paikoilleen.



3 Asenna kansi kohdistamalla kielekkeet ja lukitsemalla sen paikoilleen.

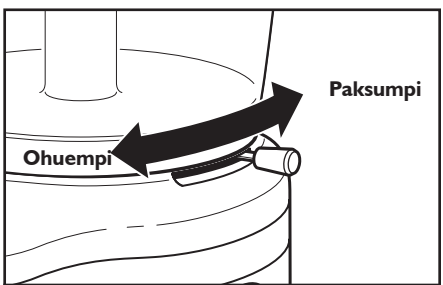


4 Poista viipalointilevy poistamalla kansi. Käyttämällä kahta otepintaa nosta levyä suoraan ylöspäin.

Viipaleiden paksuuden säätäminen

HUOM. Vipu toimii vain käytettäessä säädettävää viipalointilevyä. Paksuusasetusten muuttamisella ei ole vaikutusta, kun käytetään muita levyjä tai teriä.

Siivujen paksuutta voidaan muuttaa vivun lisäksi muuttamalla ruokaan kohdistuvaa painetta, kun sitä ohjataan syöttösuppiloon. Paina voimakkaammin paksujen siivujen kohdalla ja vähemmän ohuempien siivujen kohdalla.

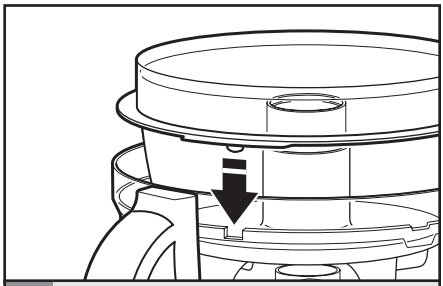


Siirrä kahvaa haluamasi paksuuden valitsemiseksi

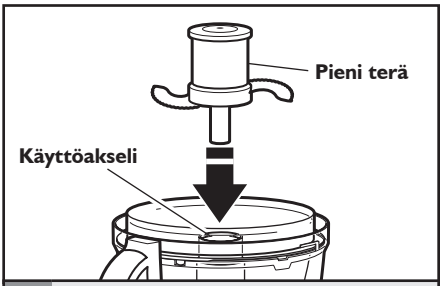
TÄRKEÄÄ: Levyt ja sovittimet tulee poistaa ennen kulhojen poistamista.

LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÖ

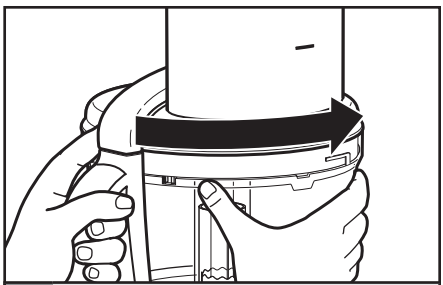
Pienen kulhon ja pienen terän asentaminen/poistaminen



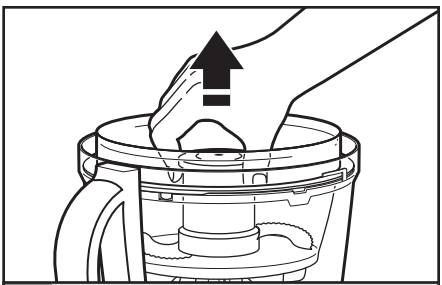
1 Aseta pieni kulho varsinaisen kulhon sisään ja varmista, että pienen kulhon kieleke kohdistuu kulhon uraan.



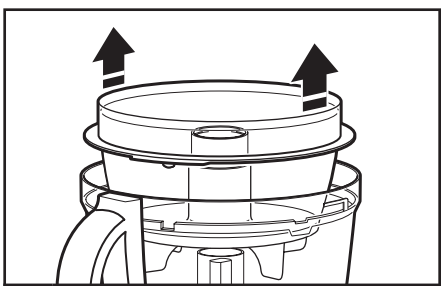
2 Paina pientä terää tiukasti alaspäin. Kuulet napsahduksen, kun se lukittuu paikoilleen.



3 Asenna kansi kohdistamalla kielekkeet ja lukitsemalla sen paikoilleen.

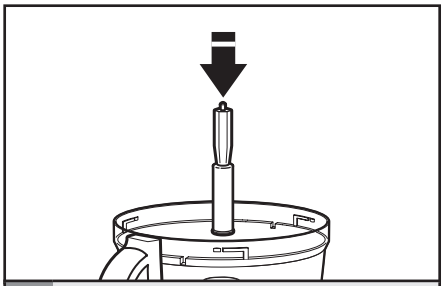


4 Poista kansi. Tartu pieneen terään ja vedä sitä suoraan ylöspäin.

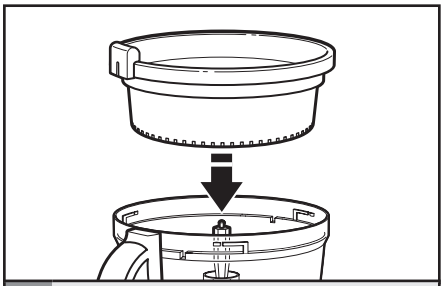


5 Nosta pieni kulho pois.

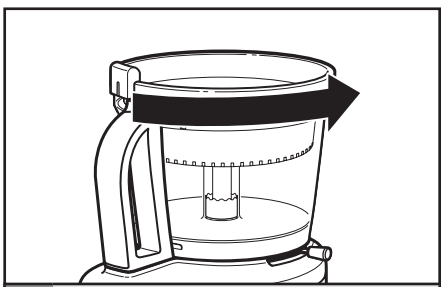
Sitruspusertimen asentaminen/poistaminen



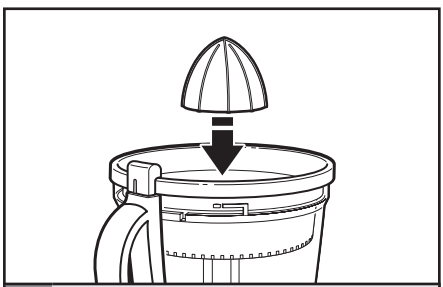
1 Aseta sitruspusertimen sovitin käyttöakseliin.



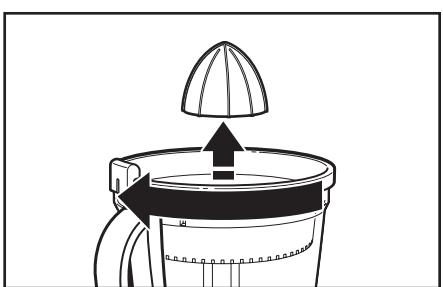
2 Aseta valutuskori kulhoon niin, että lukitsin on kulhon kahvan vasemmalla puolella.



3 Käännä koria vastapäivään, kunnes kiinnitin napsahtaa kahvaan.

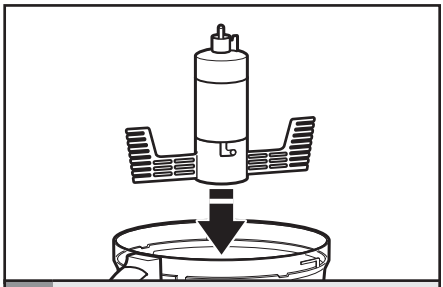


4 Aseta kartio valutuskorin sisään liittämällä se sovittimeen. Pyöritä kartiota tarvittaessa, kunnes se putoaa paikalleen.

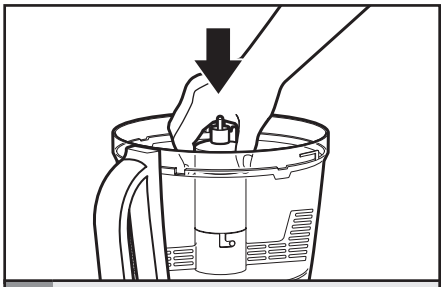


5 Nosta kartio valutuskorista, käännä valutuskori auki kahvasta kuvan mukaisesti ja nosta se pois kulhosta käytön jälkeen. Poista sovitin.

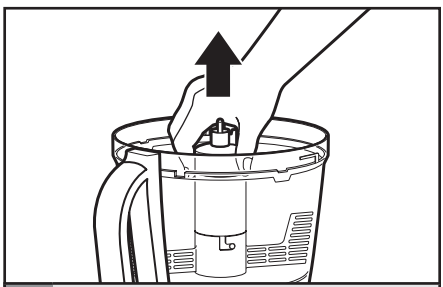
Munanvatkaimen tai taikinansekoittimen asentaminen/poistaminen



1 Aseta munanvatkain tai taikinansekoitin käyttöakseliin.



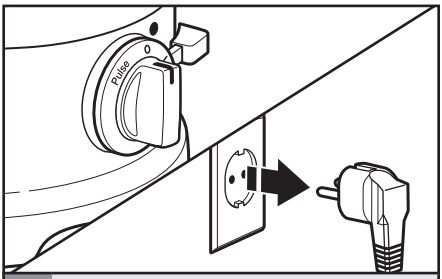
2 Paina munanvatkainta tai taikinansekoitinta tiukasti alaspäin.



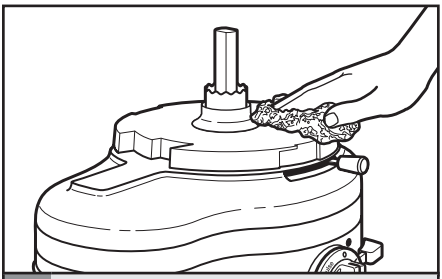
3 Tartu munanvatkaimeen tai taikinansekoittimeen hyvin ja nosta se ylös käytön jälkeen.

HOITO JA PUHDISTUS

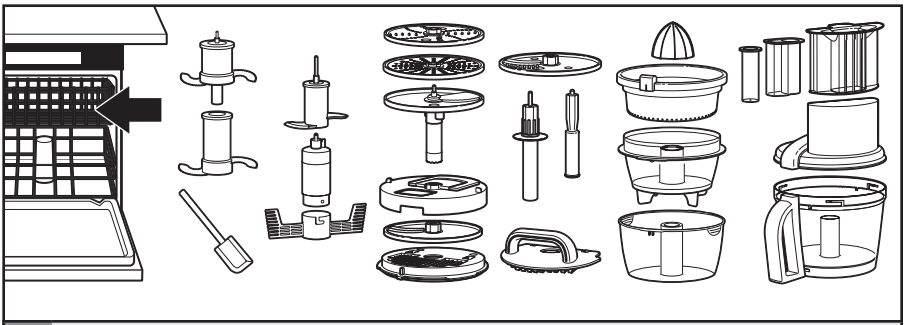
TÄRKEÄÄ: Älä koskaan käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaustyynyjä monitoimikoneessa. Ne voivat naarmuttaa kulhoa ja kantta.



1 Varmista, että monitoimikone on kytketty pois päältä ja irrotettu sähköverkosta ennen sen purkamista.

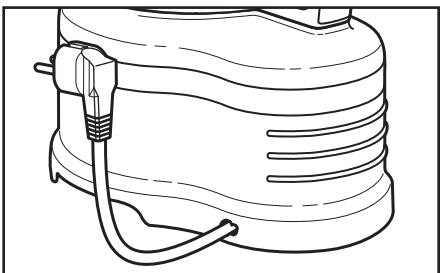


2 Puhdista runko ja johto lämpimällä saippuoidulla liinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.

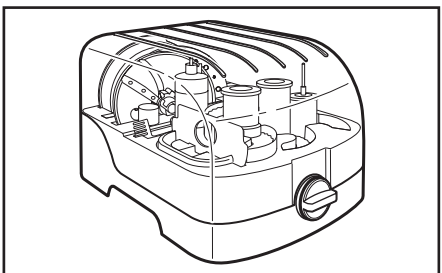


3 Kaikki muut monitoimikoneen osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

- Kulhot tulee asettaa paikoilleen ylösalaisin, niitä ei saa asettaa reunojen varaan.
- Vältä korkeita lämpötiloja, kuten sterilointi- tai höyryohjelmia.

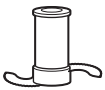


4 Aseta johto takaisin monitoimikoneen rungon sisälle säilytyksen ajaksi.



5 Säilytä levyt, akseli ja terät mukana toimitetussa säilytyskotelossa poissa lasten ulottuvilta.

Monitoimiterän käyttäminen



Tuoreiden hedelmien tai vihannesten pilkkominen:
Kuori, poista siemenkota 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 kasvisten (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.

Sitrushedelmien kuorien hienontaminen:
Kuori värillinen osa sitrushedelmästä 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 tuloksen, 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 eriä, 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.

Kypsän 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.

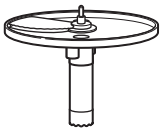
Leivän tai keksin murujen valmistaminen:
Riko aine 3,5-5 cm palasiksi. Käsittele hienoksi. Kun palat ovat suuria, paina pulssipainiketta 2 - 3 kertaa, 1 - 2 sekuntia kerrallaan. Käsittele sitten hienoksi.

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.

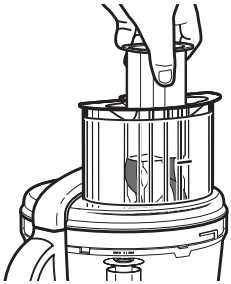
Kovan juuston (parmesaani ja romano) raastaminen:
Älä yritä käsitellä juustoa, johon terävän veitsen kärki ei uppoa. Voit käyttää monitoimiterää kovien juustojen raastamiseen. Leikkaa 2,5 cm palasiksi. Pane kulhoon. Käytä lyhyitä pulsseja, kunnes raaste on karkeaa. Käsittele jatkuvasti, kunnes raaste on hienoa. Juustonpaloja voidaan myös lisätä syöttösuppilon kautta, kun kone on käynnissä.

HUOM. Pähkinät ja muut kovat ruokaaineet voivat naarmuttaa kulhon sisäpintaa.

Viipalointi- tai raastinlevyn käyttäminen



Suhteellisen pitkien ja läpimitaltaan pienten hedelmien ja vihannesten (esim. selleri, porkkana, banaani) viipalointi tai raastaminen:



Leikkaa ruoka-aines syöttöputkeen sopivaksi ja täytä syöttöputki niin, että ruoka-aine pysyy kunnolla paikallaan. Paina tasaisesti. 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 siemenkota ja siemenet. Leikkaa kahteen tai neljään osaan, jotka sopivat syöttösuppiloon. Pane syöttösuppiloon. Paina tasaisesti.

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. 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-aine 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.

Kypsän lihan siipikarjan lihan (myös salami, pepperoni, jne.) viipalointi:

Ruoka-aineen on oltava erittäin kylmää. Leikkaa suppiloon sopiviksi paloiksi. Paina tasaisesti.

Pinaatin ja muiden lehtien raastaminen:

Pinoa lehdet. Kääri ja pane syöttösuppiloon. Paina tasaisesti.



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.

Taikinansekoittimen käyttäminen

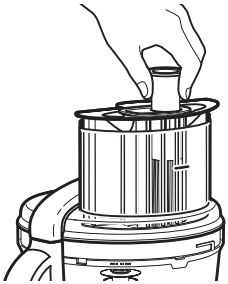


Taikinansekoitin on tarkoitettu erityisesti hiivataikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen. Saat parhaan tulokset, kun vaivattavassa taikinassa on enintään 500 g jauhoa.

VINKKEJÄ PARHAISIIN TULOKSIIN

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, kiilautuu kiinni tai tarttuu terään, pysäytä kone ja poista terä. Poista ruoka-aine varovasti terästä.
- Älä täytä kulhoa tai pikkukulhoa liikaa. Noudata nesteiden kohdalla kulhoon merkittyjä maksimitäyttötasoja. Kun hienonnat, täytä kulho enintään 1/3 - 1/2 täyteen. Käytä pikkukulhoa, kun nestettä on 1 L tai kiinteää ainetta 500 g.
- Aseta viipalointilevyt 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 viipalointituloksen 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. Kaksiosaisen painimen pieni suppilo on erityisen kätevä, kun aine on pienikokoista.



- Kun valmistat kakku- tai pikkuleipätaikinaa, 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.
- Organisoi 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 TULOKSIIN

- Käytä lastaa ainesten poistamiseen kulhosta.
- Jos ruoka-aineet värjäävät muoviosia, puhdista ne sitruunamehulla
- 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 kasvisten mehustamiseen
  - Kovaksi keitettyjen munien tai jäähdyttämättömän lihan viipalointiin.

VIANETSINTÄ

HUOM. 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.
- Tarkista, että monitoimikone on kytketty sähköverkkoon.
- 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 tai viipaloi kunnolla:

- Varmista, että levyn teräpuoli on ylöspäin sovittimessa.
- Jos käytät säädettävää levyä, tarkasta, että paksuus on säädetty oikein.
- Tarkasta, että aineita voidaan viipaloida tai raastaa.

Jos kansi ei sulkeudu, kun käytät levyä:

- Tarkasta, että levy on asennettu oikein: keskiö ylhäällä ja oikein väliakselin varassa.

Jos ongelma ei johdu yllämainituista seikoista, katso "Takuu ja huolto".

TAKUU JA HUOLTO

KitchenAid monitoimikoneen takuu

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: **Malli 5KFP1644: 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 / Rautatienkatu 19
33101 / 33100 Tampere
FINLAND

KitchenAid Palvelunumero: 03-2333280

www.piketa.fi
piketa@piketa.fi

Asiakaspalvelu

Lisätietoja on verkkosivustossa:
www.KitchenAid.eu

© 2014. Kaikki oikeudet pidätetään.
Muutokset määrittelyihin ovat mahdollisia ilman ilmoitusta.

INDHOLD

SIKKER BRUG AF FOODPROCESSOREN
Vigtige sikkerhedsanvisninger 334
Elektriske krav 336
Bortskaffelse af elektriske apparater 336

DELE OG FUNKTIONER
Dele og tilbehør 337
Oversættelse af engelsksprogede mærkater på delene 339
Sådan udvælges de rigtige redskaber 341

BRUG AF DIN FOODPROCESSOR
Påsætning af arbejdsskålen 343
Påsætning af låg og sikkerhedslås 344
Brug af 3-i-1 indføringsrøret 344
Brug af hastighedskontrollen 345
Sådan fjernes forarbejdede ingredienser 346

BRUG AF TILBEHØRET
Før første brug af sættet til udskæring af tern 347
Installer/brug med sættet til udskæring af tern 348
Montering/aftagning af universalkniven 350
Montering/aftagning af skål til forberedelse 351
Montering/aftagning af plader til rivning, pommes frites og parmesan 352
Montering/aftagning af snittepladen 353
Justering af snittetykkelsen 353
Montering/aftagning af miniskålen og minikniven 354
Montering/aftagning af citruspresseren 355
Montering/aftagning af piskeriset eller dejkrogen 356

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 357

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER
Brug af universalkniven 358
Sådan bruges en snitte eller riveplade 359
Sådan bruges dejkrogen 359
Nyttige tips 360

FEJLFINDING 361

GARANTI OG SERVICE 362

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 sikkerhedsadvarsels-symbolet 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 SIKKERHEDSANVISNINGER

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. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektriske stød eller personskade.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når udstyret ikke er i brug, inden dele på- eller afmonteres og inden rengøring.
5. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
6. Sørg for, at låget er sikkert låst på plads før betjening af apparatet.
7. Forsøg aldrig at skubbe ingredienserne ned med fingrene. Brug altid nedskubberen.

8. Forsøg ikke at omgå lågets låsemekanisme.
9. 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.
10. 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.
11. Undgå at berøre med de bevægelige dele.
12. 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.
13. Må ikke bruges udendørs.
14. Hold hænder og redskaber på afstand af bevægelige dele under brug for at reducere risikoen for alvorlig personskade eller beskadigelse af foodprocessoren. Der kan anvendes en skraber, men ikke mens foodprocessoren kører.
15. Kniven er skarp. Vær forsigtig ved håndtering af skarpe knivsblade, tømning af skålen og under rengøring.
16. Reducer risikoen for skade ved aldrig at placere knive eller skiver på basen uden først at sætte skålen ordentligt på plads.

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

Elektriske krav

Spænding: 220 - 240 Volt A.C.
Frekvens: 50/60 Hertz
Wattforbrug: 650 Watt

BEMÆRK: Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal en kvalificeret elektriker kontaktes. Forsøg ikke at ændre stikket på nogen måde Brug ikke en adapter.

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

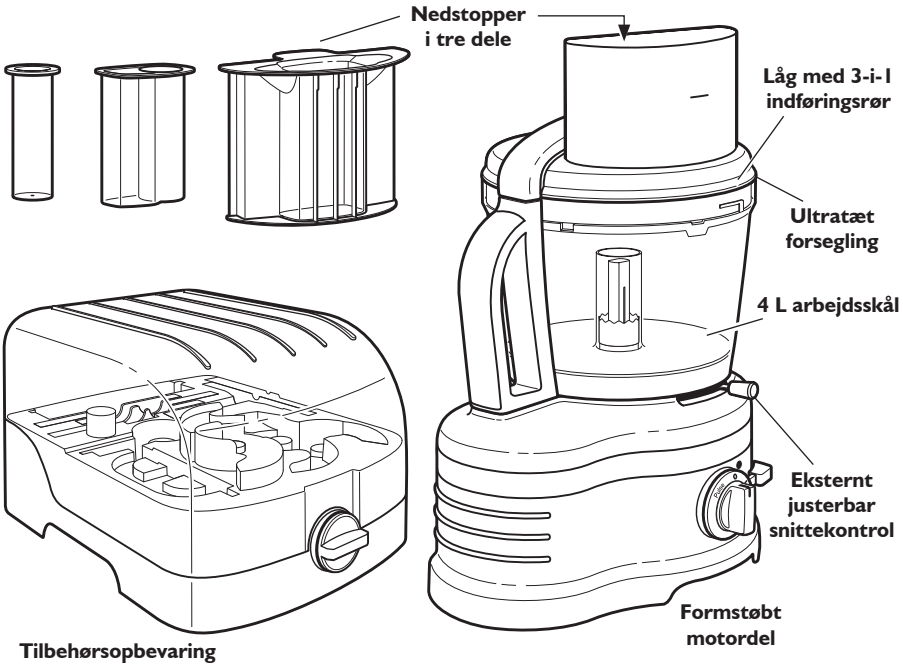
- Dette produkt er mærket efter EU-direktiv 2012/19/EU om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

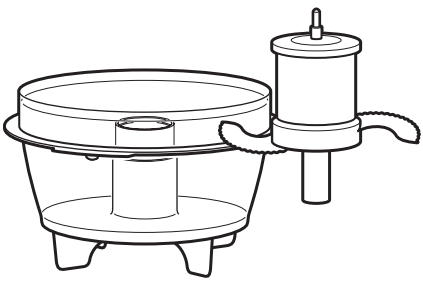
- Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folke-sundheden, der kan være resultatet af uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

- Symbolet  på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke skal behandles som husholdnings-affald, men skal afleveres på et passende indsamlingscenter, hvor elektrisk og elektronisk udstyr genanvendes.

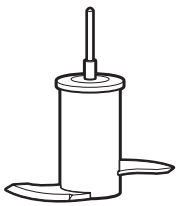
For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

Dele og tilbehør

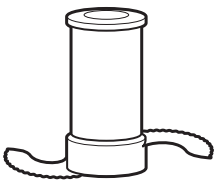




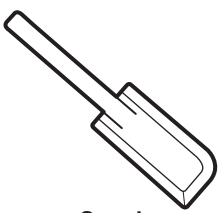
1 L miniskål og miniknivsblad



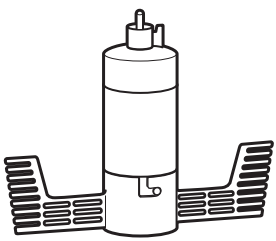
Dejkrog



Universalkniv i rustfrit stål



Spatel

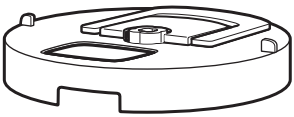


Piskeris

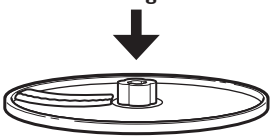
Dansk

Dele og tilbehør

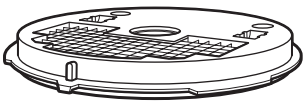
SÆT TIL UDSKÆRING I TERN



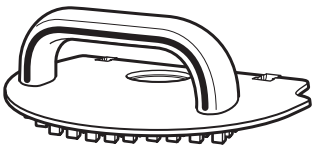
④ Låg til sæt til udskæring i tern



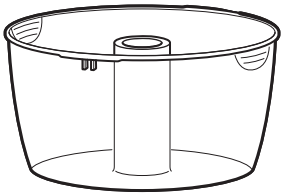
③ 8 mm knivsblad til snittesæt



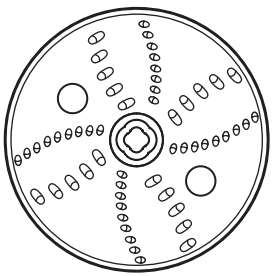
② Rist til sæt til udskæring af tern



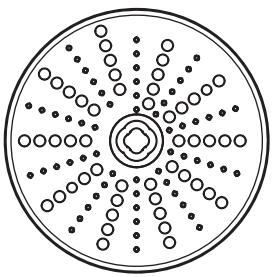
⑤ 8 mm redskab til rengøring af rist



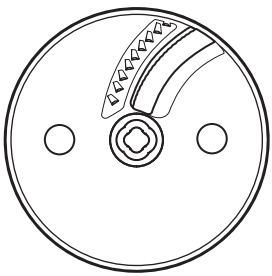
2,4 L skål til forberedelse



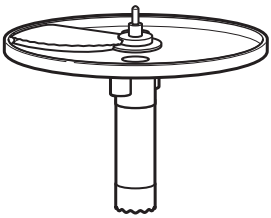
Vendbar (2 mm og 4 mm) riveplade



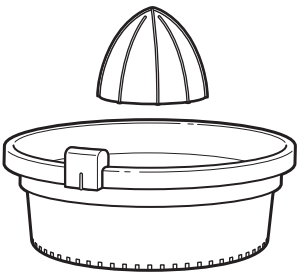
Riveplade til parmesan/is



Snitteplade til pommes frittes



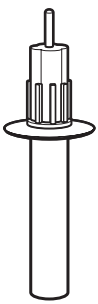
Eksternt justerbar snitteplade (tynd til tyk)



Citruspresser

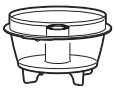
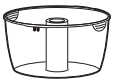
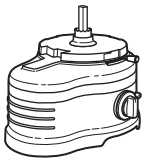
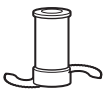
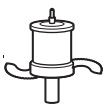
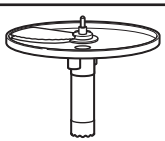


Citruspresser-adapter

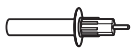
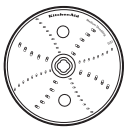
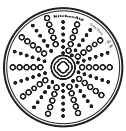
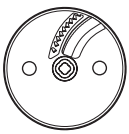
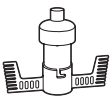


Pladeadapter

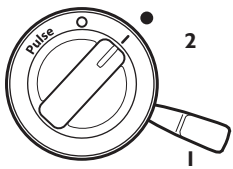
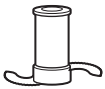
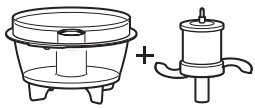
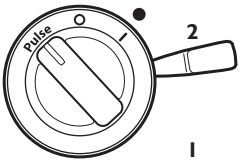
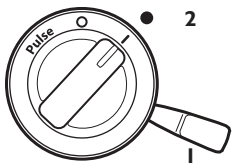
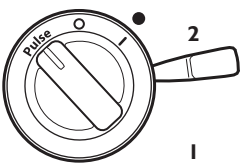
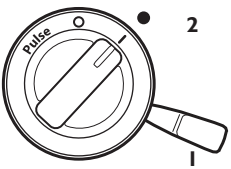
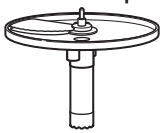
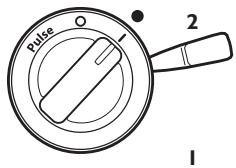
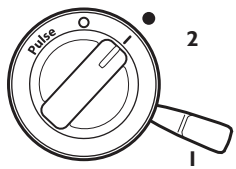
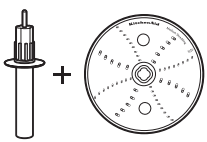
Oversættelse af engelsksprogede mærkater på delene

Del	Engelsk mærkat	Oversættelse
	Feed Chute Max Fill	Maks. påfyldning af sliske
	Max Thick Liquid	Maks. tyk væske
	Max Thin Liquid	Maks. tynd væske
	BPA FREE	UDEN BPA
	Mini Bowl	Miniskål
	Max Liquid	Maks. væske
	BPA FREE	UDEN BPA
	Prep Bowl	Skål til forberedelse
	No Processing Blade	Intet knivsblad
	BPA FREE	UDEN BPA
	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)

Oversættelse af engelsksprogede mærkater på delene

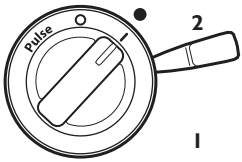
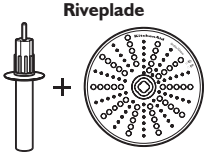
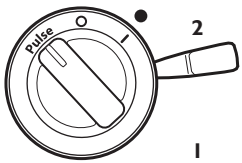
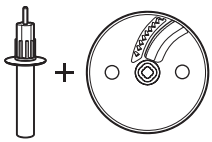
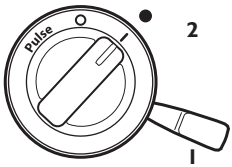
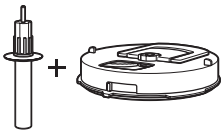
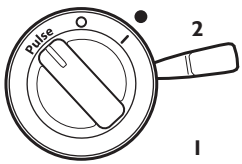
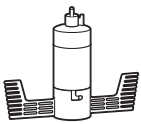
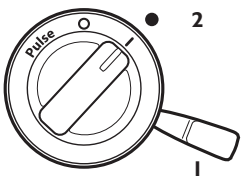
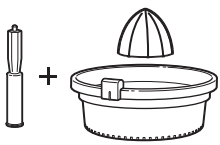
Del	Engelsk mærkat	Oversættelse
	Disc Adapter	Pladeadapter
	Fine Shredding	Fintrevet
	Medium Shredding	Mellemfintrevet
	Ice Shave	Rivning af is
	French Fry	Pommes frites
	④ Dicing Kit Lid	④ Låg til udskæring i tern
	Front	Foran
	Twist to lock	Drej for at låse
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ 8 mm knivsblad til snittesæt
	② Dicing Kit Grid	② Rist til sæt til udskæring af tern
	8 mm Grid	8 mm redskab
	Front	Foran
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ 8 mm redskab til rengøring af rist
	Egg Whip	Piskeris

Sådan udvælges de rigtige redskaber

Handling	Indstilling	Mad	Tilbehør
Hakke, Skære		Grøntsager Frugt Friske urter Nødder Kød	**Universalkniv i rustfrit stål**  **ELLER** **Miniskål og mini-universalkniv i rustfrit stål** 
Purere			
Blande		Pesto Saucer Kagedej Tærtedej Fløde	
Ælte		Gærdej	**Dejkrog i plast** 
Fint snittet, Groft snittet		Frugt (blød) Kartofler Tomater Grøntsager (bløde)	**Justerbar snitteplade** 
		Ost Chokolade Frugt (hård) Grøntsager (hårde)	
Mellemfint revet, Fintrevet		Grøntsager Ost (nedfrys 30 min. før) Chokolade Frugt (hård)	**Vendbar riveplade** 

Dansk

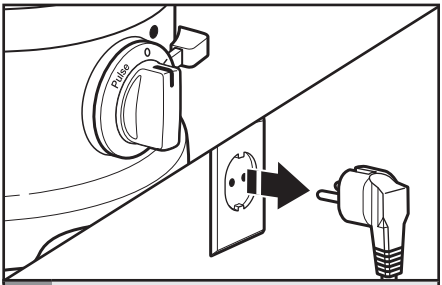
Sådan udvælges de rigtige redskaber

Handling	Indstilling	Mad	Tilbehør
Rive / Rive		Hård ost Is Chokolade	**Riveplade** 
Pommes frites-pinde		Kartofler Faste grøntsager	**Plade til pommes frites** 
Udskæring i tern		Kartofler Tomater Løg Agurker Frugt Grøntsager	**8 mm sæt til udskæring i tern** 
Piske		Æg	**Piskeris** 
Juice		Citrusrugt	**Citruspresser** 

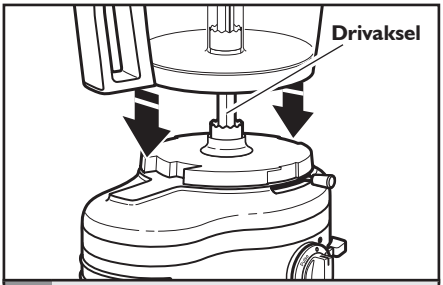
Påsætning af arbejdsskålen

Før første brug

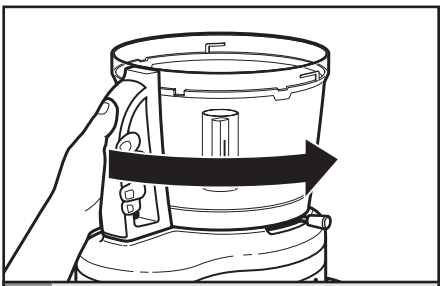
Før du bruger food processoren første gang skal alle dele og tilbehør vaskes som beskrevet under "Vedligeholdelse og rengøring.



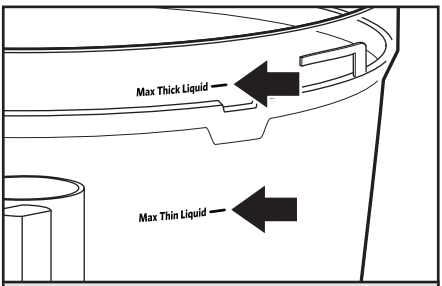
1 Sørg for, at food processoren er slukket, ikke forbundet til strøm på en plan overflade.



2 Placér arbejdsskålen på basen som vist.

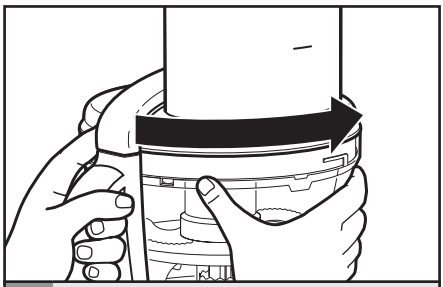


3 Drej arbejdsskålen for at låse den fast på basen.

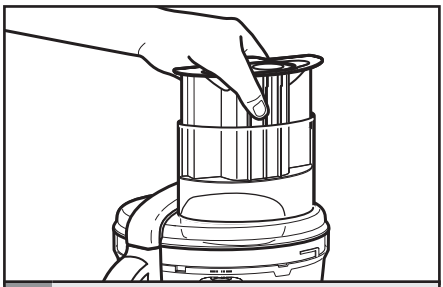


Afmærkning på siden af skålen for væskeniveau angiver de maksimalt anbefalede niveauer for tykke og tynde væsker i food processoren.

Påsætning af låg og sikkerhedslås



1 Montér låget, så tapperne flugter med hinanden, og lås den på plads. Den ekstratætte forsegling er spildsikker.



2 Den største del af nedskubberen i 3 dele skal indsættes for at food processoren kan køre.

Brug af 3-i-1 indføringsrøret

⚠ ADVARSEL



Fare. Roterende kniv

Brug altid nedskubberen.

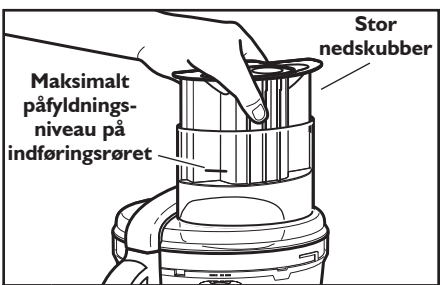
Hold fingrene væk fra åbningerne.

Hold uden for børns rækkevidde.

Der er risiko for amputationer og snitsår.

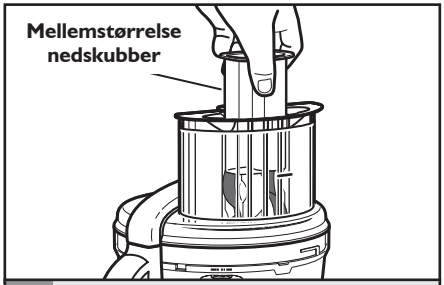
Inden brug

Før brug af foodprocessoren, skal arbejdsskålen, låget og knive samles korrekt på foodprocessorens base.

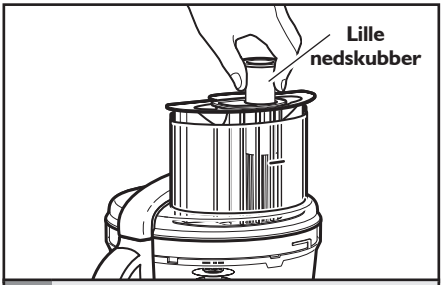


1 Brug hele indføringsrøret og den store nedskubber til større mademner.

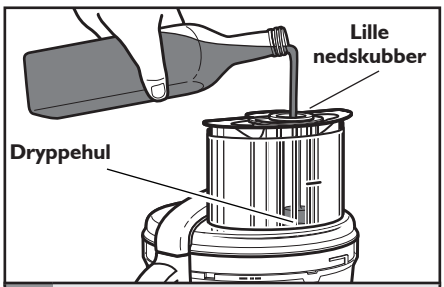
BRUG AF DIN FOODPROCESSOR



2 Brug mellemstørrelse nedskubberen i indføringsrøret til mindre mademner.



3 Brug den lille nedskubber til at skiveskære eller rive de mindste, tyndeste enheder.

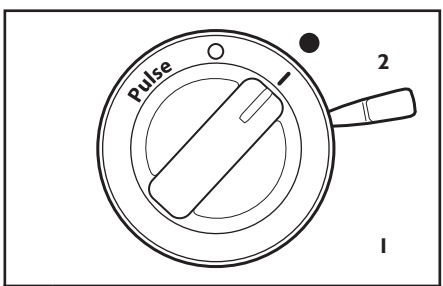


4 Olie eller andre flydende ingredienser dryppes langsomt ned i arbejdsskålen med dryppehullet i lille nedskubber.

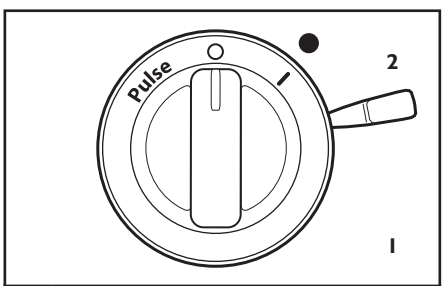
Dansk

Brug af hastighedskontrollen

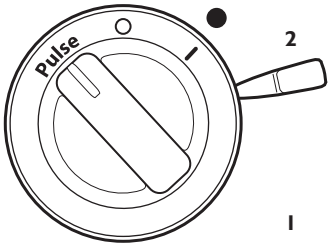
BEMÆRK: Hvis foodprocessoren ikke starter, check da, at arbejdsskålen og låget er korrekt låst på foodprocessorens base.



1 Tænd ved at dreje hastighedshåndtaget til "2" (høj) eller "I", og drej herefter skiven til "I" (ON).

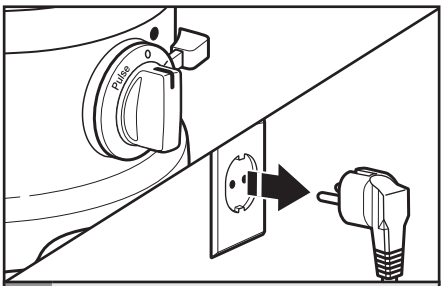


2 Drej skiven til "O" (OFF) for at slukke blenderen.

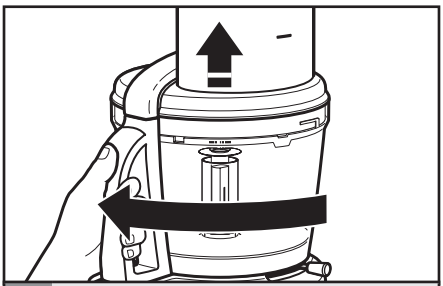


3 Brug funktionen Pulse ved at dreje hastighedshåndtaget til "2" (høj), og drej herefter skiven til PULSE for at starte: skiven drejes automatisk tilbage til "O" (OFF) for at standse. Med pulse opnås præcis kontrol af varighed og frekvens.

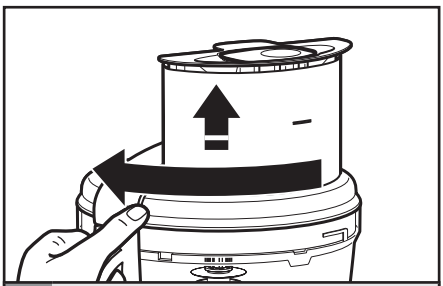
Sådan fjernes forarbejdede ingredienser



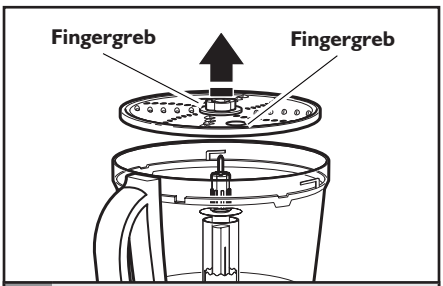
1 Sørg for, at food processoren er slukket og ikke forbundet til strøm, før delene afmonteres.



2 Drej arbejdsskålen og løft den for at tage den af, og drej og løft låget.

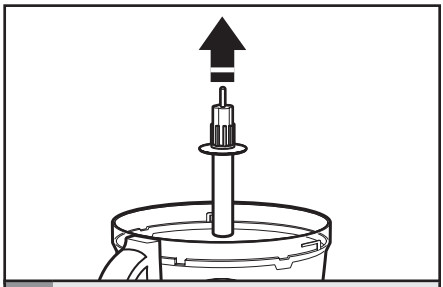


3 Eller drej låget for at låse op, som vist, og løft låget for at tage det af, mens der fortsættes med de næste trin, mens skålen stadig er fastgjort på food processoren.

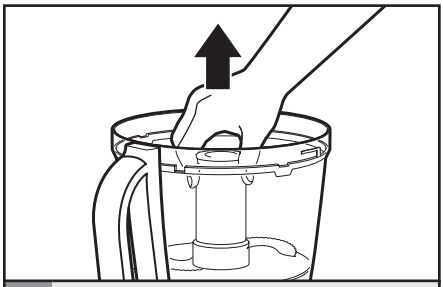


4 Hvis en plade er anvendt, skal den fjernes. Hold pladen ved de to fingergreb og løft den lige op.

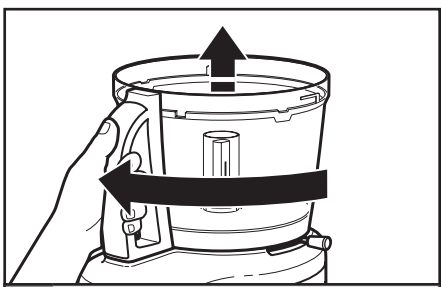
BRUG AF DIN FOODPROCESSOR



5 Hvis en plade er anvendt, skal adapteren fjernes.



6 Hvis et knivsblad bruges, fjernes det ved at gribe fat og trække lige op.

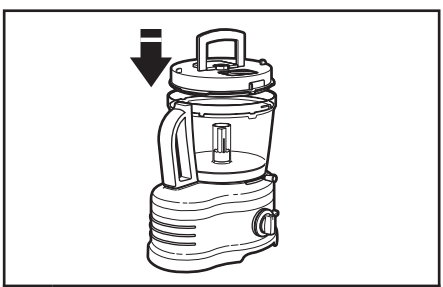


7 Drej arbejdsskålen som vist.
Løft og tag af.

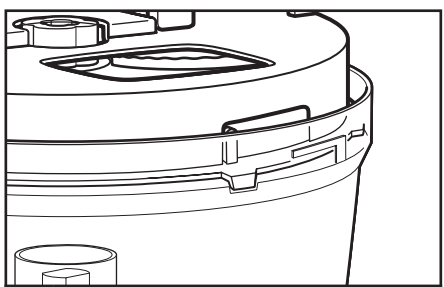
BRUG AF TILBEHØRET

Før første brug af sættet til udskæring af tern

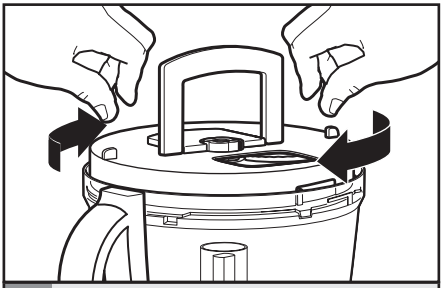
VIGTIGT: Følg disse instruktioner for korrekt vask af alle dele til sættet til udskæring af tern, før det bruges første gang.



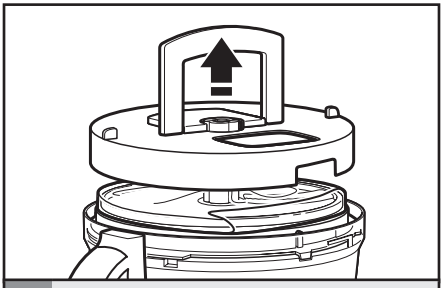
1 Brug håndtaget til at placere det samlede sæt til udskæring af tern i arbejdsskålen.



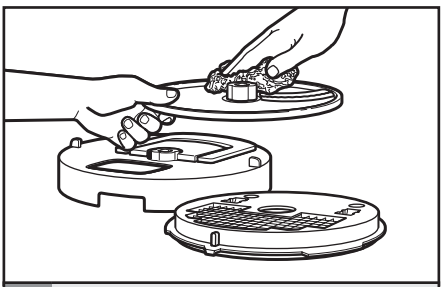
2 Når sættet placeres i arbejdsskålen, placeres sættes tappe, så de flugter med rillen i arbejdsskålen.



3 Drej låget til sættet til udskæring af tern med fingertappene, indtil det låses op.

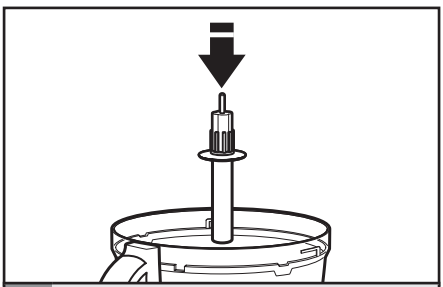


4 Brug håndtaget til at fjerne låget til sættet til udskæring af tern fra sættet.

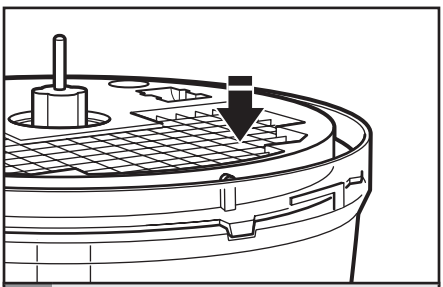


5 Rengør hver del af sættet til udskæring af tern med en blød klud og varmt vand.

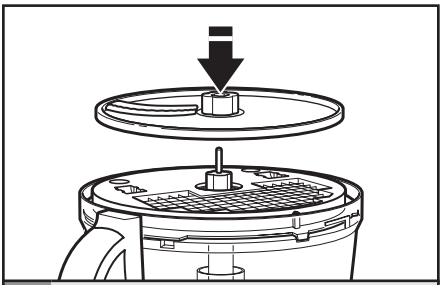
Installer/brug med sættet til udskæring af tern



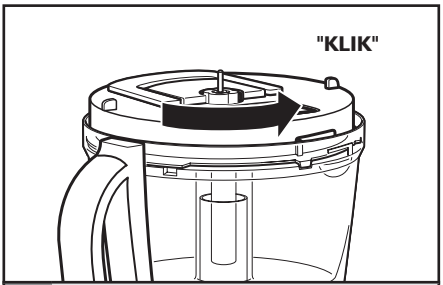
1 Placer pladeadapteren på drivakslen.



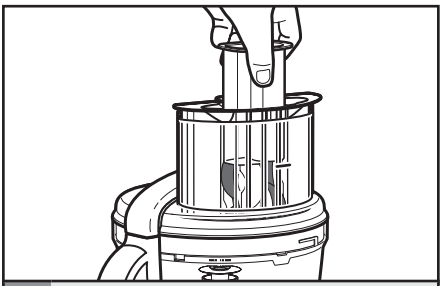
2 Placér ② risten til sættet til udskæring af tern med risten vendt fremad, og placér sættets tap med rillen i arbejdsskålen.



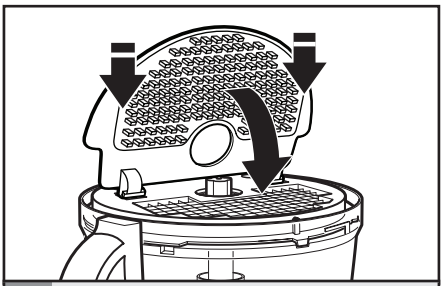
3 Placér ③ knivsbladet til sættet til udskæring af tern, så det er sikkert fastgjort.



4 Placer ④ låget til sættes til udskæring af tern med hullet vendt fremad, og lås det på plads.



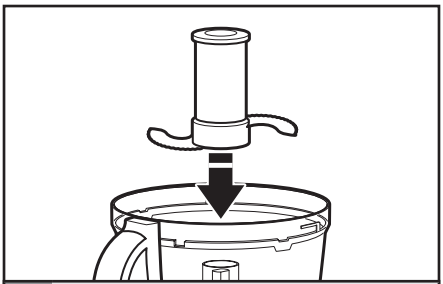
5 Placér låget på food processoren og brug mellemstørrelse indføringsrøret til at skære de ønskede emner.



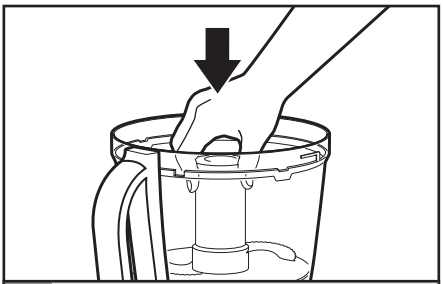
6 Når udskæring af tern er færdigt, fjernes ④ låget og ③ knivsbladet, og redskabet ⑤ til rengøring af sættet til udskæring af tern placeres i fordybningerne på risten, og derefter foldes redskabet til rengøring over sættet til udskæring af tern. Dette skubber resterende mademner ud af risten, så sættet kan rengøres mere effektivt.

Montering/aftagning af universalkniven

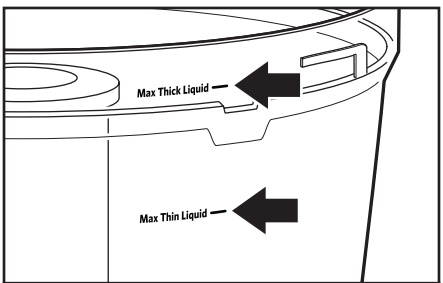
BEMÆRK: Universalkniven har en spildsikker forsegling og kan blive i arbejdsskålen eller fjernes før indholdet udtømmes.



1 Placer kniven eller dejkrogen på drivakslen.



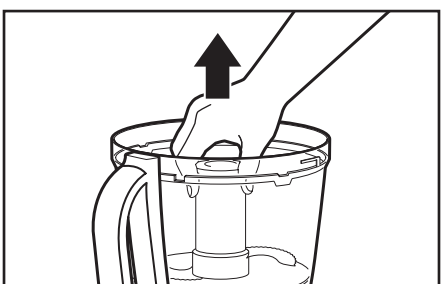
2 Tryk knivsbladet godt ned. Du vil høre et klik, når tilbehøret låses på plads.



Afmærkning på siden af skålen for væskeniveau angiver de maksimalt anbefalede niveauer for tykke og tynde væsker i food processoren.



3 Universalkniven har en spildsikker forsegling, så du kan lade kniven blive i skålen, mens ingredienserne hældes ud.

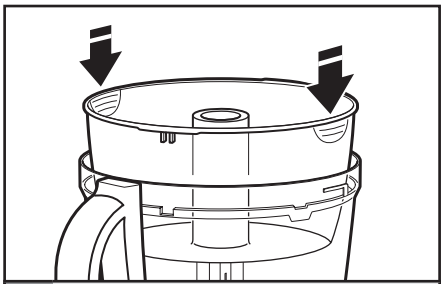


4 Fjern knivsbladet ved at gribe fat og trække lige op.

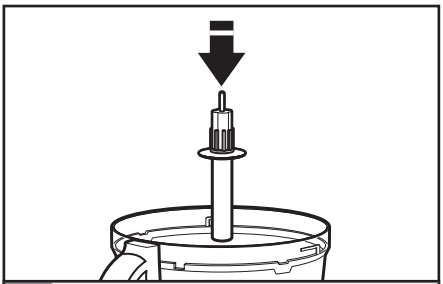
VIGTIGT: Tilbehørsknivsblade kan kun bruges sammen med arbejdsskålen.

Montering/aftagning af skål til forberedelse

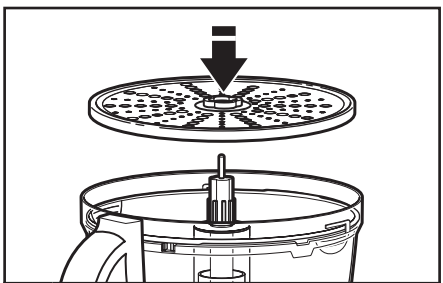
BEMÆRK: Skålen til forberedelse kan kun bruges sammen med pladerne og sætte til udskæring.



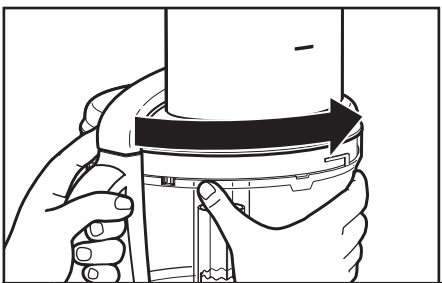
1 Skålen til forberedelse bruges ved at placere den i arbejdsskålen ved brug af de to fingergreb.



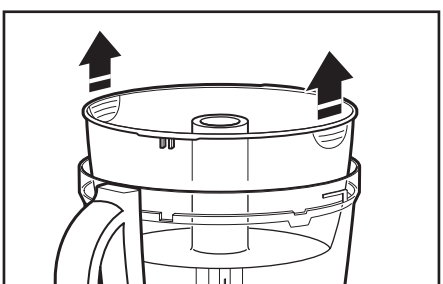
2 Placer adapteren på drivakslen.



3 Placer den ønskede plade på drivakslen. Brug ikke knivsblade sammen med skålen til forberedelse.



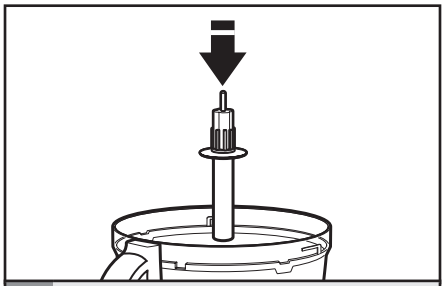
4 Montér låget, så tapperne flugter med hinanden, og lås den på plads.



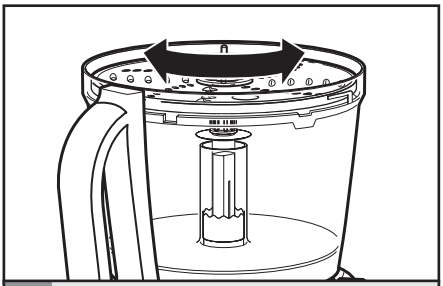
5 Efter brug fjernes skålen til forberedelse ved hjælp af de to fingergreb.

VIGTIGT: Plader og adaptere skal aftages, før skåle aftages.

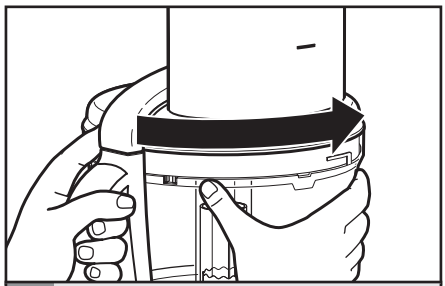
Montering/aftagning af plader til rivning, pommes frites og parmesan



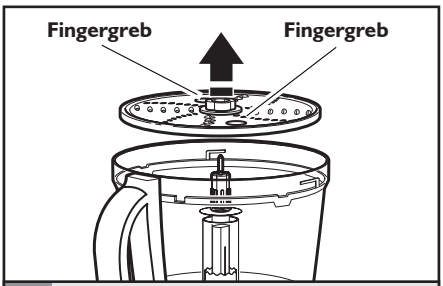
1 Placer adapteren på drivakslen.



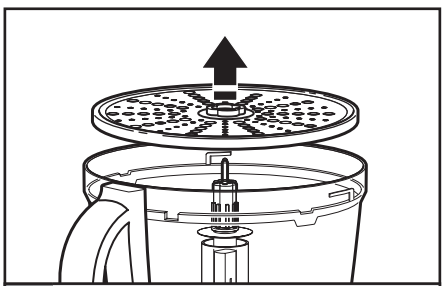
2 Drej pladen, indtil den falder på plads på adapteren.



3 Montér låget, så tapperne flugter med hinanden, og lås den på plads.



4 Rivepladen og pladen til pommes frites fjernes ved at tage låget af og løfte pladen lige op ved hjælp af de to fingergreb.



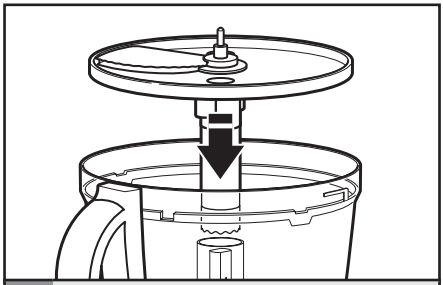
5 Parmesanskiven fjernes efter brug ved at løfte den forsigtigt af adapteren.

BEMÆRK: Rivepladen er vendbar Placér siden, som er mærket "Medium Shredding", opad for at rive groft. Placér siden, som er mærket "Fine Shredding", opad for at rive fint.

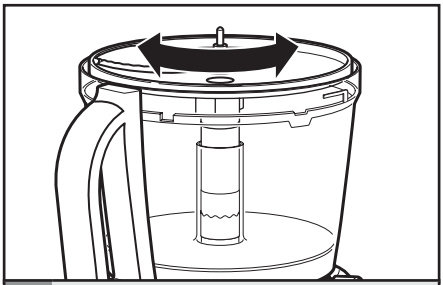
VIGTIGT: Plader og adaptere skal aftages, før skåle aftages.

BRUG AF TILBEHØRET

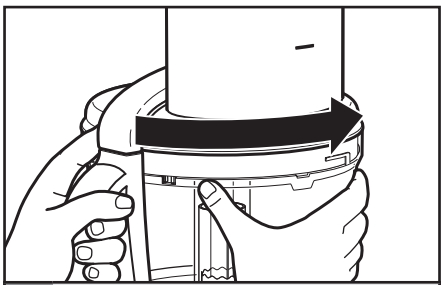
Montering/aftagning af snittepladen



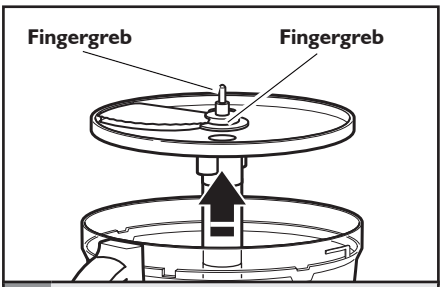
1 Placer pladen på drivakslen.



2 Drej pladen, indtil den falder på plads.



3 Montér låget, så tapperne flugter med hinanden, og lås den på plads.

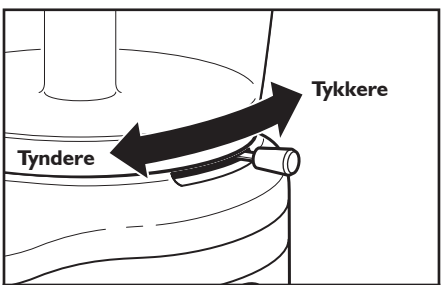


4 Rivepladen fjernes ved at tage låget af og løfte pladen lige op ved hjælp af de to fingergreb.

Justering af snittetykkelsen

BEMÆRK: Dette håndtag fungerer kun sammen med den justerbare snitteplade. Ændring af indstilling for tykkelse med andre monterede plader eller knive har ingen effekt på driften.

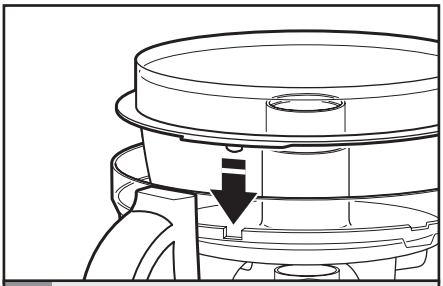
Udover placeringen af håndtaget er det muligt at ændre tykkelse på dine skiver ved at ændre tryk på mademnet, når det føres ind i indføringsrøret. Brug hårdere tryk for at få en tykkere skive, eller lettere tryk for en tyndere skive.



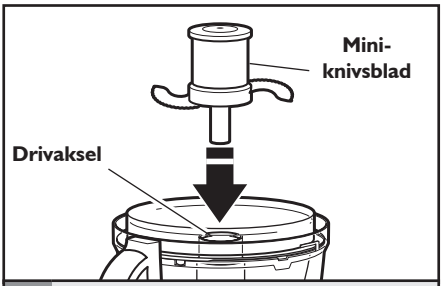
Flyt håndtaget for at vælge den ønskede tykkelse.

VIGTIGT: Plader og adaptere skal aftages, før skåle aftages.

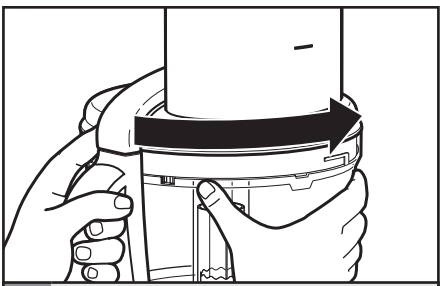
Montering/aftagning af miniskålen og minikniven



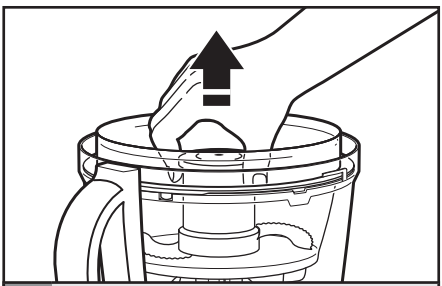
1 Placér miniskålen indeni arbejdsskålen, og sørg for, at tappen på miniskålen flugter med fordybningen i arbejdsskålen.



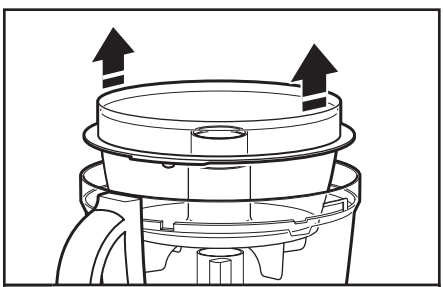
2 Tryk miniknivsbladet godt ned. Du vil høre et klik, når det låses på plads.



3 Montér låget, så tapperne flugter med hinanden, og lås den på plads.

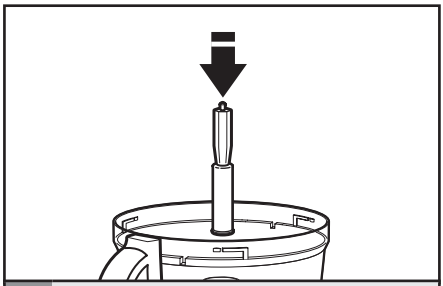


4 Fjern låget. Grib fat i miniknivsbladet og træk det lige op.

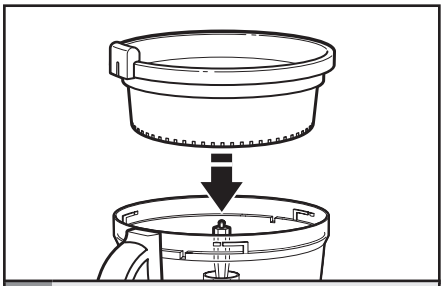


5 Løft miniskålen ud.

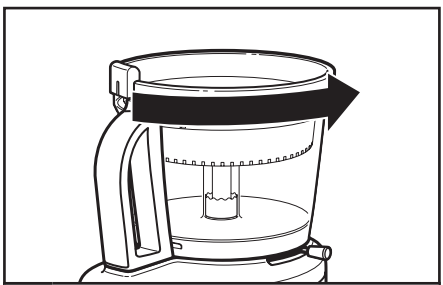
Montering/aftagning af citruspresseren



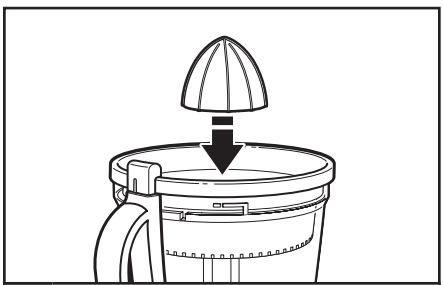
1 Placer citruspresseradapteren på drivakslen.



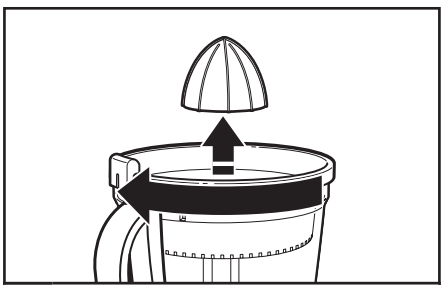
2 Placer sigtekurven i arbejdsskålen med låseklipsen placeret til venstre for arbejdsskålens håndtag.



3 Drej kurven mod uret, indtil klipsen låses fast på håndtaget.

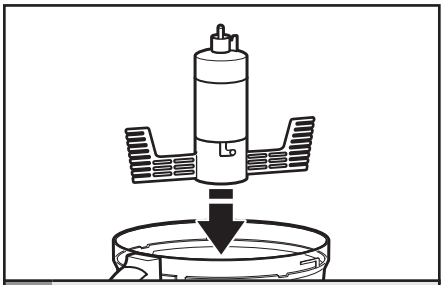


4 Placér keglen indeni sigtekurven, så den forbindes til adapteren. Det kan være nødvendigt at dreje keglen, indtil det falder på plads.

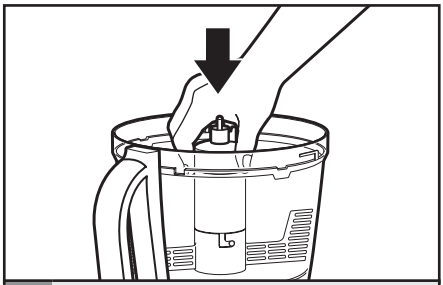


5 Efter brug løftes keglen op fra sigtekurven, og den drejes for at blive låst op fra håndtaget, som vist, og løftes fra arbejdsskålen. Fjern adapteren.

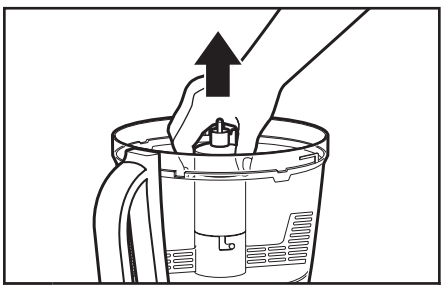
Montering/aftagning af piskeriset eller dejkrogen



1 Placér piskeriset eller dejkrogen på drivakslen.



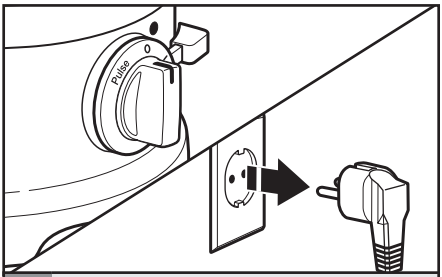
2 Tryk piskeriset eller dejkrogen godt ned.



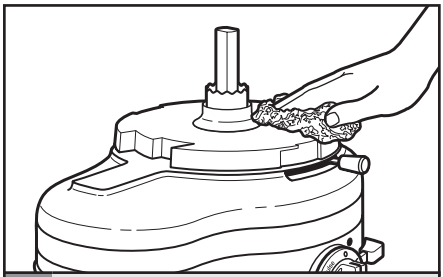
3 Efter brug løftes piskeriset eller dejkrogen lige op med et fast greb.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

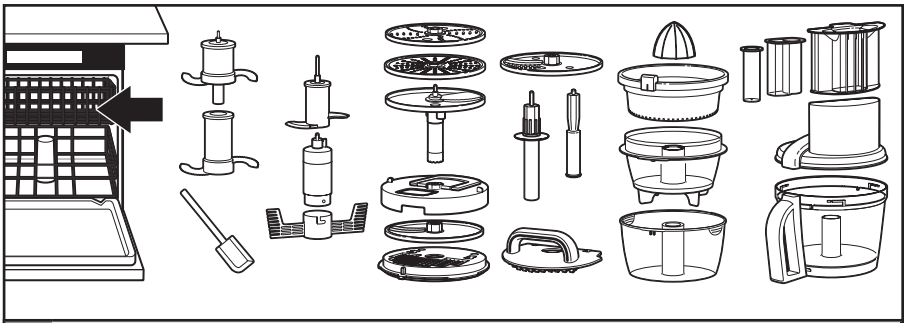
VIGTIGT: Brug aldrig skuremidler eller skuresvampe på food processoren. De kan ridse eller gøre skålen og låget matte.



1 Sørg for, at food processoren er slukket og ikke forbundet til strøm, før delene afmonteres.

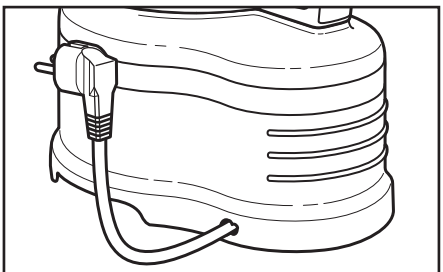


2 Rengør basen og ledningen med en klud opvredet i varmt sæbevand. Tør med en blød klud.

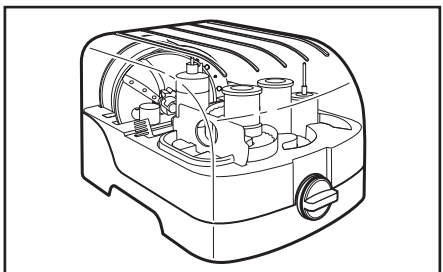


3 Alle andre dele til food processoren tåler maskinopvask.

- Skåle skal placeres med bunden i vejret, ikke på siden.
- Undgå høje temperaturindstillinger som sterilisering eller damprengøring.

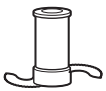


4 Skub ledningen tilbage ind i food processorens base for opbevaring.



5 Plader, aksler og knive opbevares i den medfølgende opbevaring på et sted, hvor børn ikke kan komme til den.

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. Udskift 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 farvede 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.

Sådan hakkes tilberedt eller råt 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.

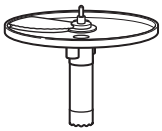
Sådan tilberedes rasp:
Skær brødet i stykker på 3,5 - 5 cm. Hak i foodprocessoren, indtil det er fint. Med større stykker bruges pulse knappen, 1-2 sekunder ad gangen. Hak derefter i foodprocessoren, indtil det er fint.

Sådan smeltes chokolade til brug i kageopskrift:
Bland chokolade og sukkermængde 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.

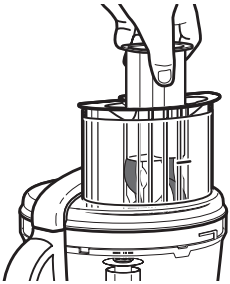
Sådan rives hårde oste som f.eks. parmesan og romano:
Forsøg aldrig at rive ost, som ikke kan skæres med en skarp kniv. Brug universalkniven til at rive hårde oste. Skær osten i stykker på 2,5 cm. Placer dem i arbejdsskålen. Brug korte pulse intervaller, indtil osten er grofhakket. Tænd foodprocessoren ved hastighed 1 eller 2, indtil osten er fintrevet. Ostestykker kan også tilføres gennem indføringsrøret, mens foodprocessoren kører.

BEMÆRK: Hakning af nødder og andre hårde mademner kan ridse indersiden af skålen.

Sådan bruges en snitte eller riveplade



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. Tilsæt foodprocessoren 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. Tilsæt foodprocessoren 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. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke. Brug alternativt det lille indføringsrør i nedskubberen. Placer maden vertikalt i indføringsrøret og brug den lille nedskubber.

Sådan snittes råt 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. Tilsæt foodprocessoren 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. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke.

Sådan rives spinat og andre blade:
Placer bladene i bunker. Rul dem sammen og læg dem i indføringsrøret. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke.



Sådan rives faste og bløde oste:



Faste oste skal være meget kolde. De bedste resultater med bløde oste som f.eks. mozarella opnås ved først at fryse det i 10-15 min. Skær i stykker, som passer til indføringsrøret. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke.

Sådan bruges dejkrogen

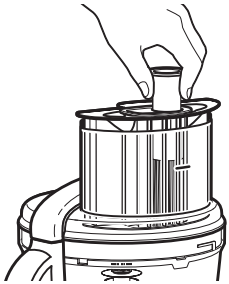


Dejkrogen er særligt designet til at blande og ælte gærdej hurtigt og grundigt. De bedste resultater opnås ved ikke at ælte opskrifter på mere end 500 g mel.

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

Nyttige tips

- Beskadigelse 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. Væsker: Fyld op til det maksimale påfyldningsniveau, som er angivet på skålen. Ved hakning må skålen ikke være mere end 1/3 til 1/2 fuld. Brug miniskålen til op til 1 l væske eller 500 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 opnår ved at tilsætte emnerne gennem indføringsrøret, mens food-processoren 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 tilberedes, skal universal-kniven 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.
- Når låget er taget af, placeres det vendt opad på bordpladen. Herved holdes bordpladen ren.

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

- Brug spartlen til at fjerne ingredienser fra arbejdsskålen.
- Hvis plasticdele misfarves pga. mademners afsmitning, kan delene rengøres med citronsaft
- 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.

FEJLFINDING

BEMÆRK: 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.
- Kontrollér, at foodprocessoren er 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 stue-temperatur, 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 adapteren.
- Hvis den justérbare snittekniv bruges, så sørg for, at det er indstillet til den rette tykkelse.
- Sørg for, at ingredienserne egner sig til snitning eller rivning.

Hvis låget ikke vil lukke, når pladen bruges:

- Sørg for, at pladen er monteret korrekt, med det forhøjede punkt øverst, og er placeret korrekt på drevadapteren.

Se afsnittet "Garanti og service", hvis problemet ikke skyldes nogen af ovenstående punkter.

GARANTI OG SERVICE

Garanti for KitchenAid foodprocessor

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: **For Model 5KFP1644: 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/betjeninger, 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.
Specifikationerne kan ændres uden forudgående varsel.

EFNISYFIRLIT

ÖRYGGI MATVINNSLUVÉLARINNAR
Mikilvæg öryggisatriði 364
Kröfur um rafmagn 366
Förgun rafbúnaðarúrgangs 366

HLUTAR OG EIGINLEIKAR
Hlutar og aukahlutir 367
Þýðing á enskum merkimiðum á hlutunum 369
Að velja réttu verkfærin 371

MATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ
Vinnuskálin sett á 373
Lokið og öryggislásinn sett á 374
3-í-1 mötunartrektin notuð 374
Hraðastýringarnar notaðar 375
Unnin matvæli fjarlægð 376

W NOTAÐIR
Teningasettið undirbúið fyrir fyrstu notkun 377
Teningasettið sett í/notað 378
Fjölnotahnífurinn settur á/fjarlægður 380
Undirbúningsskálin sett upp/fjarlægð 381
Rifskífa, skífa fyrir franskar kartöflur og parmesan-skífa settar upp/fjarlægðar 382
Sneiðskífan sett upp/fjarlægð 383
Sneiðaþykktin stillt 383
Smáskálin og smáhnífurinn sett upp/fjarlægð 384
Sítruspressan sett upp/fjarlægð 385
Eggjaþeytarinn eða deighnífurinn sett í/fjarlægð 386

UMHIRÐA OG HREINSUN 387

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI
Fjölnotahnífurinn notaður 388
Sneið- eða Rifskífa notuð 389
Deigblaðið notað 389
Gagnlegar ábendingar 390

BILANALEIT 391

ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA 392

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áríðandi er að lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

⚠ HÆTTA — **Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.**

⚠ VIÐVÖRUN — **Þú getur dáið 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 ÖRYGGISATRIÐI

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. Notkun fylgihluta, sem KitchenAid mælir ekki með eða selur, getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.
4. Taktu tækið úr sambandi við innstungu þegar það er ekki í notkun, áður en hlutir eru settir á eða teknir af og fyrir hreinsun.
5. Ekki láta snúruna hanga fram af borði eða bekk.
6. Gættu þess að lokið sé örugglega læst á sínum stað áður þú notar tækið.
7. Aldrei setja matvæli í með höndunum. Notaðu alltaf matvælatroðarann.

8. Það er mikilvægt að læsingarbúnaðurinn í lokinu sé ávallt notaður.
9. 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.
10. 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.
11. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast.
12. Ekki nota neitt tæki með skemmdri snúru eða kló. Ekki heldur eftir að tækið hefur bilað, dottið eða verið skemmt á einhvern hátt. Farðu með tækið til næstu viðurkenndu þjónustustöðvar vegna skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
13. Ekki nota utanhúss.
14. Haltu höndum og eldhúsáhöldum frá hnífum eða skífum 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.
15. Hnífarnir eru beitt. Auðsýna ætti gætni þegar beittu skurðarhnífarnir eru meðhöndlaðir, skálin tæmd og við hreinsun.
16. Til að draga úr hættu á meiðslum skal aldrei setja skurðarhnífa eða -skífur á grunneininguna án þess að setja fyrst skál almennilega á sinn stað.

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 hótelum, mótelum 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

Kröfur um rafmagn

Spenna: 220-240 volta riðstraumur.
Tíðni: 50/60 hertz
Rafafl: 650 vött

ATH.: Ef klóin passar ekki við innstunguna skaltu hafa samband við fullgildan rafvirkja.
Ekki breyta klónni á neinn hátt.
Ekki nota millistykki.

Förgun rafbúnaðarúrgangs

Förgun umbúðaefnis

Umbúðaefnið er 100% endurvinnanlegt og er merkt með endurvinnslutákninu ♺. Því verður að farga hinum ýmsu hlutum umbúðaefnisins af ábyrgð og í fullri fylgni við reglugerðir staðaryfirvalda sem stjórna förgun úrgangs.

Vörunni hent

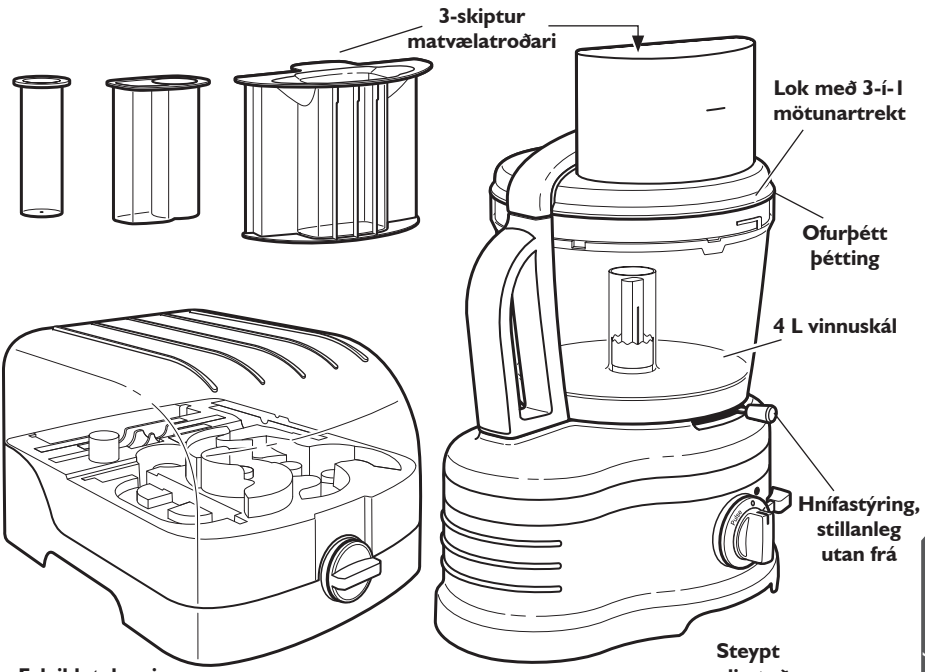
- Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2012/19/EU um raf- og rafeindabúnaðar-úrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

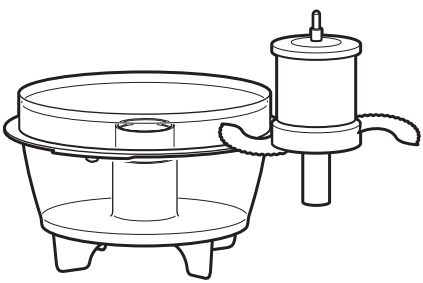
- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.

- Táknið  á vörunni 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.

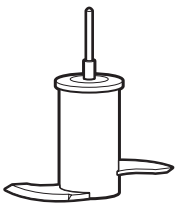
Fyrir ítarlegri upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu þessarar vöru skaltu vinsamlegast hafa samband við bæjarstjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, heimilissorpförgunarþjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

Hlutar og aukahlutir

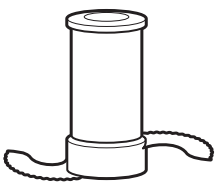




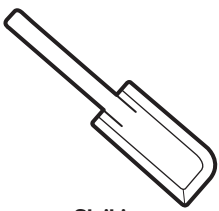
1 L smáskál
og smáhnífur



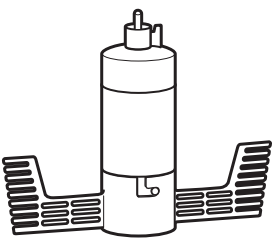
Deighnífur



Fjölnotaskífa úr
ryðfríu stáli



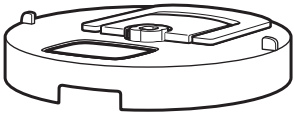
Sleikja



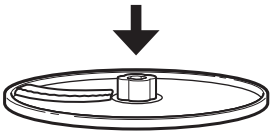
Eggjaþeytari

Hlutar og aukahlutir

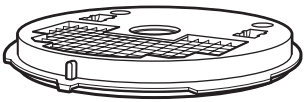
TENINGASETT



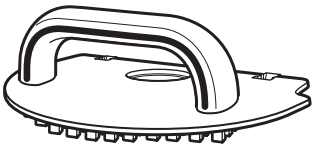
④ **Lok fyrir teningasett**



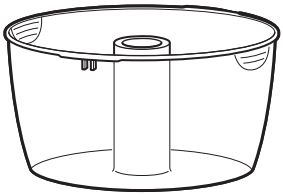
③ **8mm hnífur fyrir teningasett**



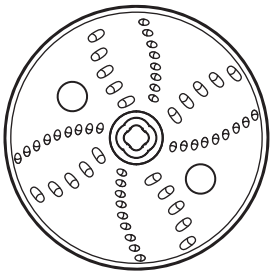
② **Rist fyrir teningasett**



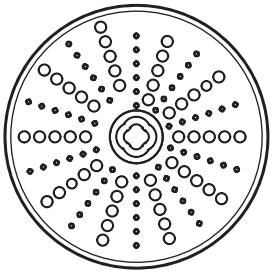
⑤ **Hreinsunarverkfæri fyrir 8mm rist**



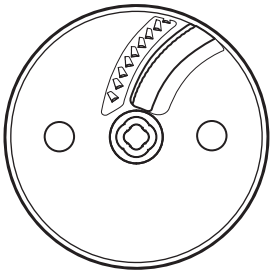
2,4 L undirbúningsskál



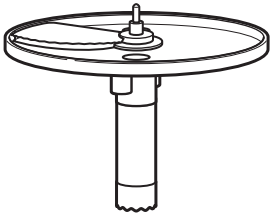
Rifskífa (2 mm og 4 mm) sem hægt er að snúa við



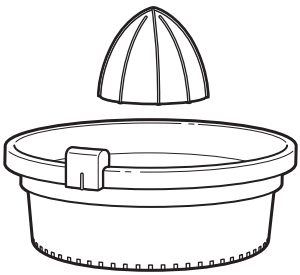
Rifskífa fyrir parmesa/ís



Hnífur fyrir franskar kartöflur



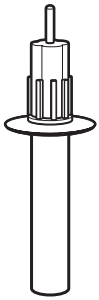
Sneiðskífa, stillanleg utan frá (þunnar til þykkar sneiðar)



Sítruspressa



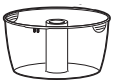
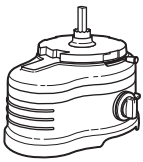
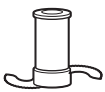
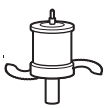
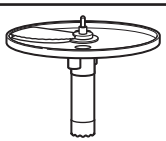
Millistykki fyrir sítruspressu



Millistykki fyrir skífur

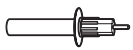
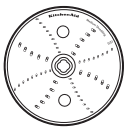
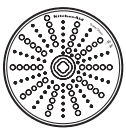
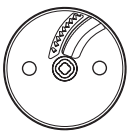
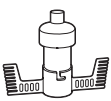
HLUTAR OG EIGINLEIKAR

Þýðing á enskum merkimiðum á hlutunum

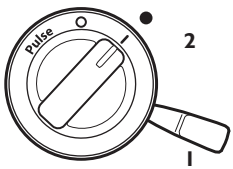
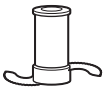
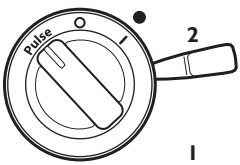
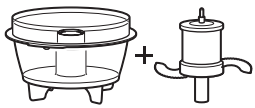
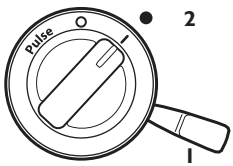
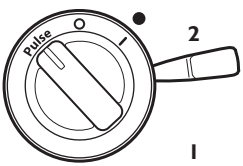
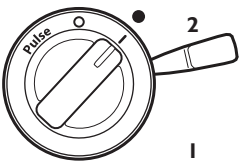
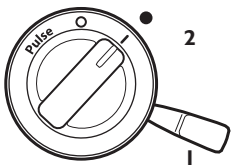
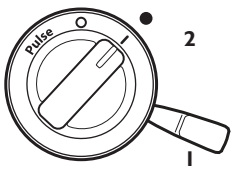
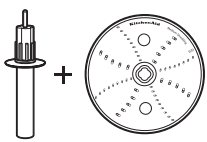
Hlutur	Enskur merkimiði	Þýðing
	Feed Chute Max Fill	Hámarksfylling mötunarrennu
	Max Thick Liquid	Hámark þykkur vökvi
	Max Thin Liquid	Hámark þunnur vökvi
	BPA FREE	BPA-FRÍTT
	Mini Bowl	Smáskál
	Max Liquid	Hám. vökvi
	BPA FREE	BPA-FRÍTT
	Prep Bowl	Undirbúningsskál
	No Processing Blade	Enginn vinnsluhnífur
	BPA FREE	BPA-FRÍTT
	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

HLUTAR OG EIGINLEIKAR

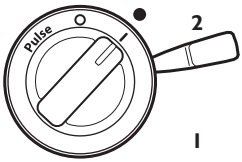
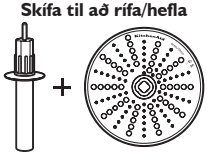
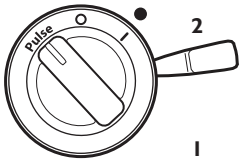
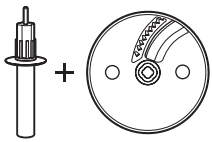
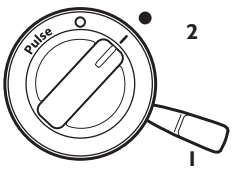
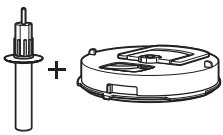
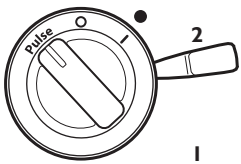
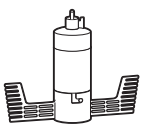
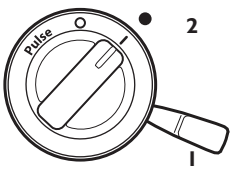
Þýðing á enskum merkimiðum á hlutunum

Hlutur	Enskur merkimiði	Þýðing
	Disc Adapter	Millistykki fyrir skífur
	Fine Shredding	Rifið fínt
	Medium Shredding	Meðal rifið
	Ice Shave	Klakahefill
	French Fry	Franskar kartöflur
	④ Dicing Kit Lid	④ Lok fyrir teningasett
	Front	Framan
	Twist to lock	Snúa til að læsa
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ 8mm hnífur fyrir teningasett
	② Dicing Kit Grid	② Rist fyrir teningasett
	8 mm Grid	8mm rist
	Front	Framan
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Hreinsunarverkfæri fyrir 8mm rist
	Egg Whip	Eggjaþeytari

Að velja réttu verkfærin

Aðgerð	Stilling	Matvæli	Fylgihlutum
Hakka, Saxa		Grænmeti Ávextir Ferskar kryddjurtir Hnetur Kjöt	**Fjölnotahnífur úr ryðfríu stáli** 
Mauka			**EÐA** **Smáskál og lítill fjölnotahnífur úr ryðfríu stáli** 
Hræra		Pesto Sósur Kökusoppa Bökudeig Krem	
Hnoða		Gerdeig	**Deighnífur úr plasti** 
Sneiða þunnt, Sneiða þykkt		Ávextir (mjúkir) Kartöflur Tómatar Grænmeti (mjúkt)	**Stillanleg sneiðskífa** 
		Ostur Súkkulaði Ávextir (harðir) Grænmeti (hart)	
Rifa miðlungs, Rifa fínt		Grænmeti Ostur (frysta 30 mín. fyrir) Súkkulaði Ávextir (harðir)	**Rifskífa sem hægt er að snúa við** 

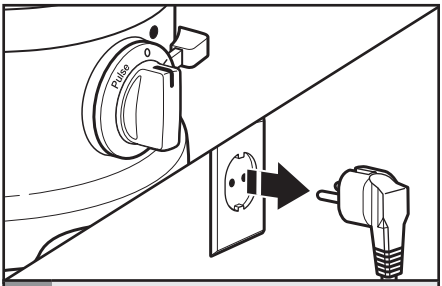
Að velja réttu verkfærin

Aðgerð	Stilling	Matvæli	Fylgihlutum
 Rífa  Hefla		Harður ostur Ís Súkkulaði	**Skífa til að rífa/hefla** 
 Kartöflufingur		Kartöflur Stinnt grænmeti	**Skífa fyrir franskar kartöflur** 
 Teningar		Kartöflur Tómatar Laukur Agúrkur Ávextir Grænmeti	**8 mm teningasett** 
 Þeyta		Egg	**Eggjaþeytari** 
 Safi		Sítrusávöxtur	**Sítruspressa** 

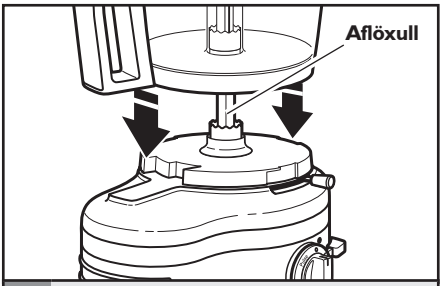
Vinnuskálin sett á

Fyrir fyrstu notkun

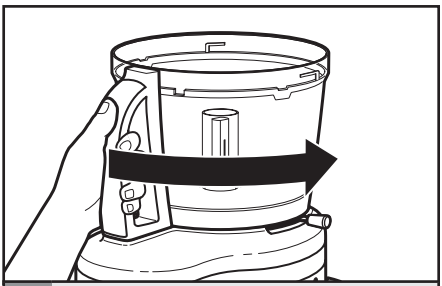
Áður en þú notar matvinnsluvélina þína í fyrsta sinn skaltu þvo skálarnar og fylgihlutina eins og lýst er í hlutanum „Umhirða og hreinsun."



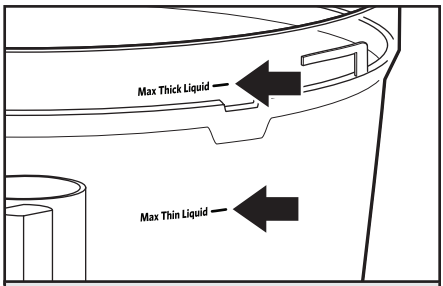
1 Gættu þess að slökkt sé á matvinnsluvélinni, hún ekki í sambandi og staðsett á láréttu yfirborði.



2 Settu vinnuskálina á undirstöðuna eins og sýnt er.

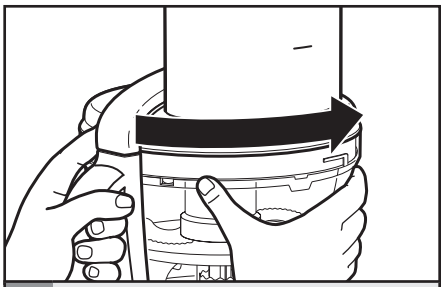


3 Snúðu vinnuskálinni til að læsa henni á undirstöðuna.

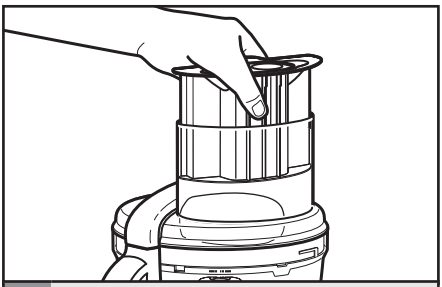


Vökvastöðuteikningar á hlið skálarinnar gefa til kynna hámarks ráðlagða stöðu fyrir þykkan og þunnan vökva í matvinnsluvélinni.

Lokið og öryggislásinn sett á



1 Settu á lokið, samstilltu flipana og læstu því á sínum stað. Ofurþétta þéttingin kemur í veg fyrir að hellist niður.



2 Stærsti hluti 3-skipta matvælatroðarans verður að vera í matvinnsluvélinni svo hún gangi.

3-í-1 mötunartrektin notuð

⚠ VIÐVÖRUN



Hætta þar sem hnífar snúast

Notaðu alltaf matvælatroðara.

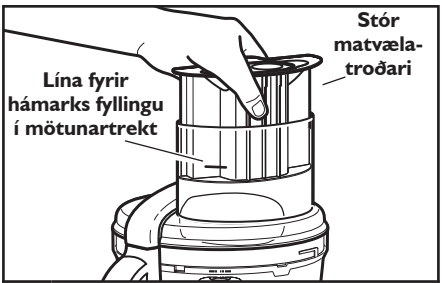
Haltu fingrum frá opum og trekkt.

Geymist þar sem börn ná ekki til.

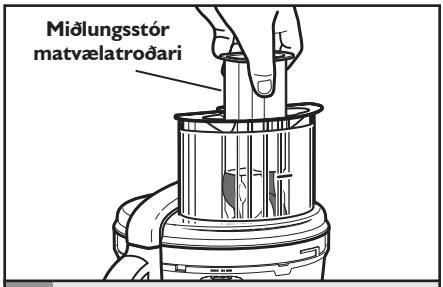
Misbrestur á að gera svo getur valdið útlimamissi eða skurðum.

Fyrir notkun

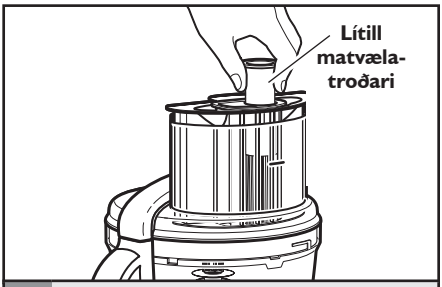
Áður en þú notar matvinnsluvélina skaltu gæta þess að vinnuskálin, hnífar og lokið séu rétt samansett á undirstöðu matvinnsluvélarinnar.



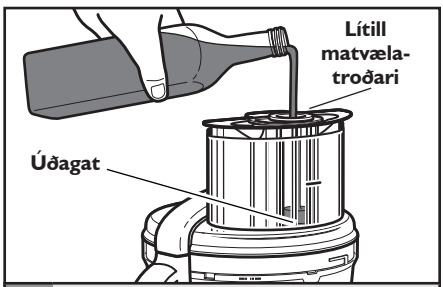
1 Notaðu alla mötunartrektina og stóra matvælatroðarann til að vinna stærri hluti.



2 Notaðu miðlungsstóra matvælatroðarann í mötunartrektinni til að vinna smærri atriði.



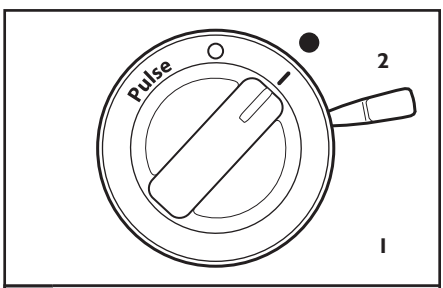
3 Notaðu litla matvælatroðarann til að sneiða eða rífa minnstu og þynnstu hlutina.



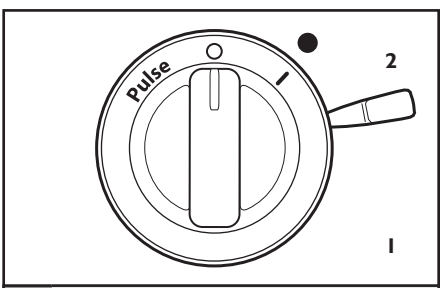
4 Notaðu úðagatið í litla matvæla-troðaranum til að úða hægt olíu eða öðrum vökva yfir hráefnin í vinnuskálinni.

Hraðastýringarnar notaðar

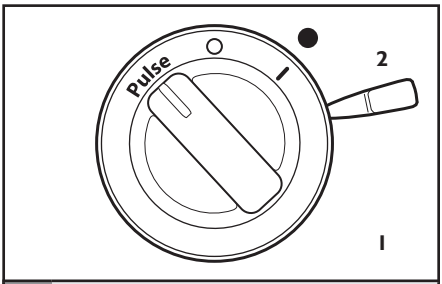
ATH.: Ef matvinnsluvélin fer ekki í gang skaltu ganga úr skugga um að skálin og lokið séu almennilega læst á undirstöðunni.



1 Til að kveikja á skaltu smella hraðastillinum á „2“ (hratt) eða „I“ (hægt), síðan snúa skífunni á „I“ (KVEIKT).

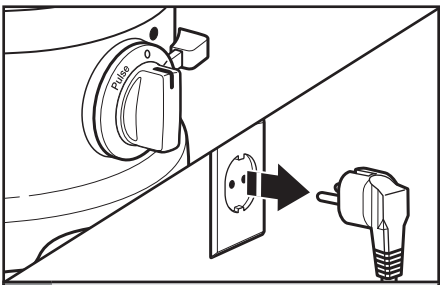


2 Til að stöðva skaltu snúa skífunni á „O“ (SLÖKKT).

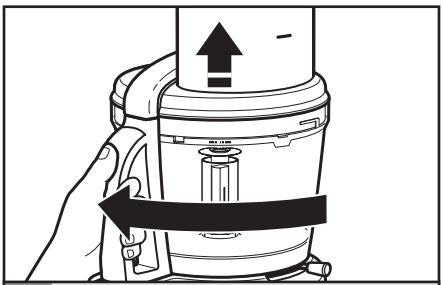


3 Til að púlsa skaltu smella hraðastillinum á „2“ (hratt), síðan snúa skífunni á PULSE til að hefja vinnslu; skífan snýr sjálfvirkt aftur í stöðuna „O“ (SLÖKKT) til að stöðva. Púlsstýringin leyfir nákvæma stjórn á tímalengd og tíðni vinnslu.

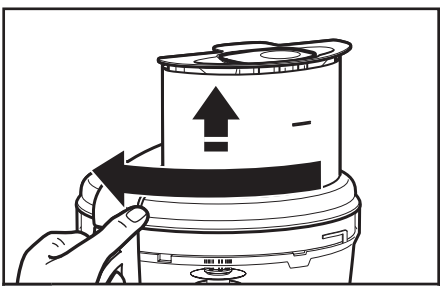
Unnin matvæli fjarlægð



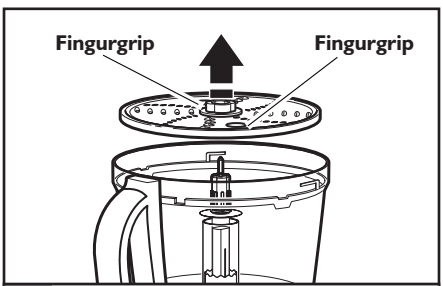
1 Gættu þess að slökkt sé á matvinnsluvélinni og að hún sé ekki í sambandi áður en hún er tekin sundur.



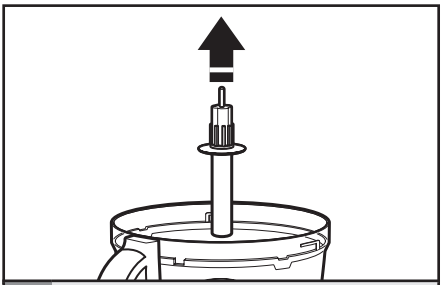
2 Snúðu vinnuskálinni og lyftu til að fjarlægja hana, snúðu síðan og lyftu lokinu.



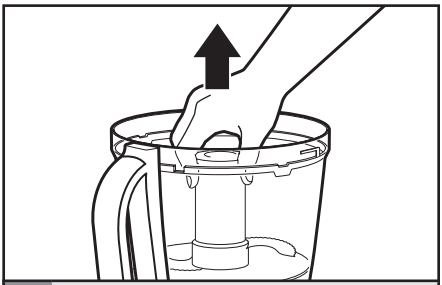
3 Eða snúðu lokinu til að aflæsa því, eins og sýnt er, og lyftu lokinu til að fjarlægja það og haltu svo áfram næstu skrefum með skálina áfram fasta við matvinnsluvélina.



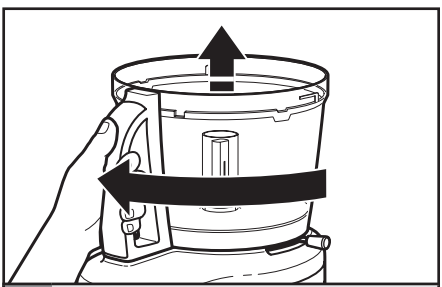
4 Ef skífa er notuð skal fjarlægja hana. Haltu skífunni á fingurgripunum 2 og lyftu henni beint upp.



5 Ef skífa er notuð skal fjarlægja millistykkið.



6 Ef hnífur er notaður skal fjarlægja hann með því að grípa um hann og toga beint upp.

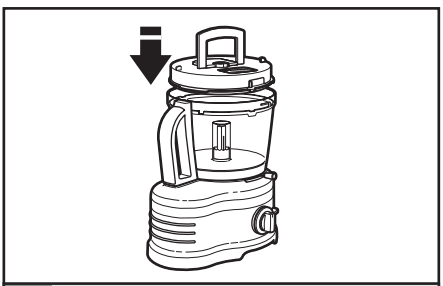


7 Snúðu vinnuskálinni eins og sýnt er. Lyftu til að fjarlægja.

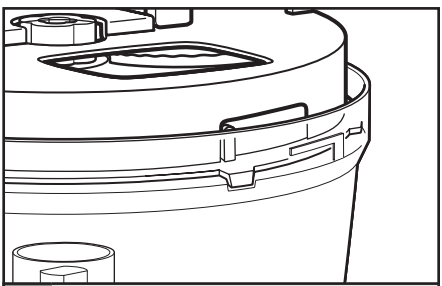
FYLGIHLUTIRNIR NOTAÐIR

Teningasettið undirbúið fyrir fyrstu notkun

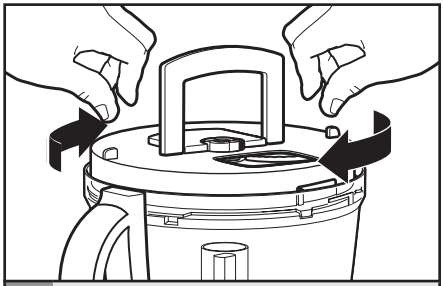
MIKILVÆGT: Fylgdu þessum leiðbeiningum til að þvo almennilega alla hluta teningasettsins áður en það er notað í fyrsta sinn.



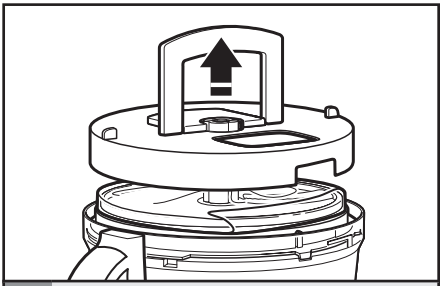
1 Notaðu handfangið og settu teningasettið samsett ofan í vinnuskálina.



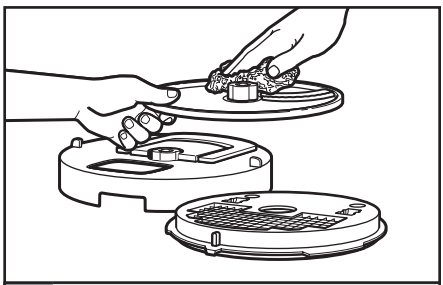
2 Þegar settið er sett í vinnuskálina skal láta flipann á settinu standast á við raufina í vinnuskálinni.



3 Snúðu loki teningasettsins með fingurflipunum þar til það aflæsist.

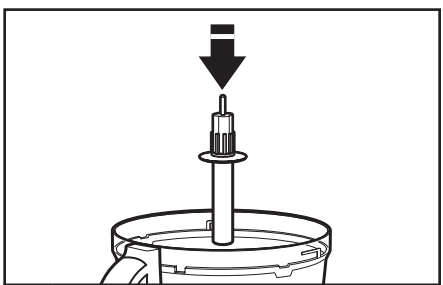


4 Notaðu handfangið og fjarlægðu lokið af teningasettinu.

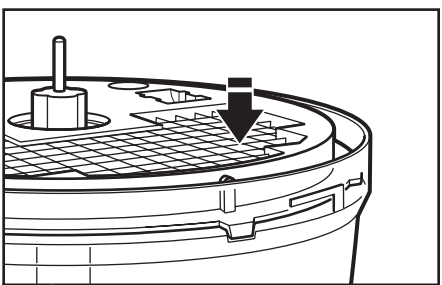


5 Hreinsaðu hvern hluta teningasettsins með mjúkum klút og volgu vatni.

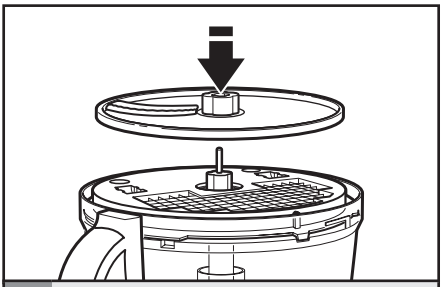
Teningasettið sett í/notað



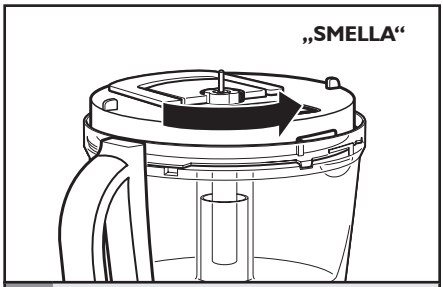
1 Settu skífumillistykkið upp á aflöxulinn.



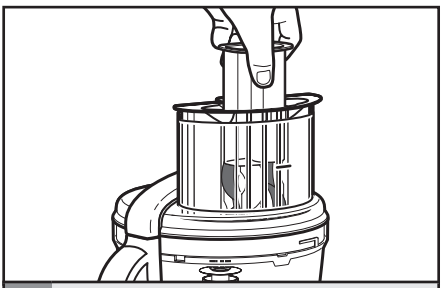
2 Settu ② rist teningasettsins upp með ristina vísandi fram og samstilltu flipa settsins við raufina í vinnuskálinni.



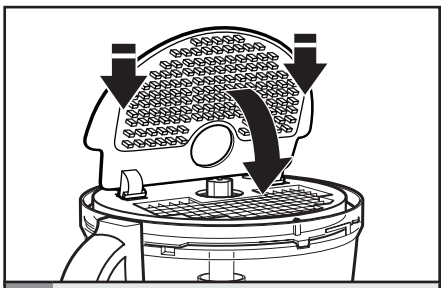
3 Settu ③ hníf teningasettsins í og gakktu úr skugga um að hann sitji örugglega.



4 Settu ④ lokið á teningasettinu ofan á samsetta settið með gatið vísandi fram og læstu því á sínum stað.



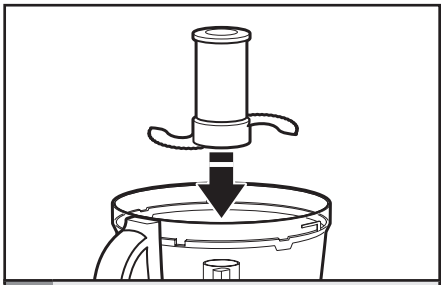
5 Settu lokið á matvinnsluvélina og notaðu miðlungsstóru mötunartrektina til að skera óskaða hluti í teninga.



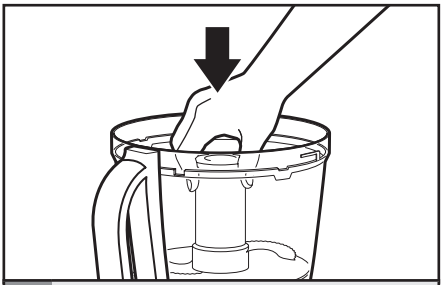
6 Þegar búið er að skera í teninga skaltu fjarlægja ④ lok teningasettsins og ③ hníf og setja ⑤ hreinsunarverkfæri teningasettsins í hökin á rist settsins og leggðu hreinsunarverkfærið síðan niður yfir teningaristina. Þetta þrýstir þeim mat sem eftir er út úr grindinni, sem gerir þér kleift að þvo teningasettið á skilvirkari hátt.

Fjölnotahnífurinn settur á/fjarlægður

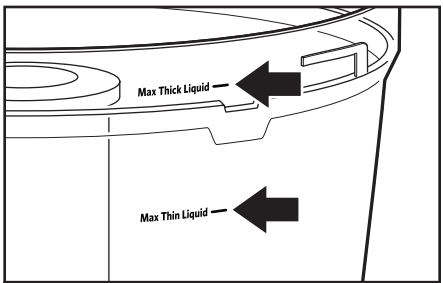
ATH.: Fjölnotahnífurinn er með þéttingu sem varnar því að hellist niður og hægt er að láta hann standa í skálinni eða fjarlægja hann áður en hún er tæmd.



1 Settu hnífinn á aflöxulinn.



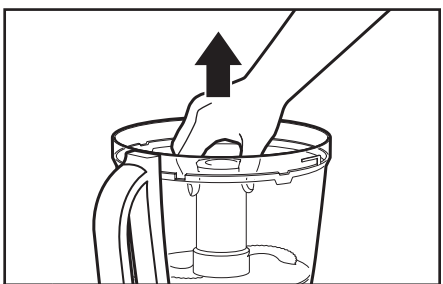
2 Þrýstu þétt niður á hnífinn. Þú heyrir smell þegar fylgihluturinn læsist á sínum stað.



Vökvastöðuteikningar á hlið skálarinnar gefa til kynna hámarks ráðlagða stöðu fyrir þykkan og þunnan vökva í matvinnsluvélinni.



3 Fjölnotahnífurinn er með lekaþolna þéttingu svo þú getur látið hnífinn standa í skálinni á meðan þú hellir hráefninu úr.

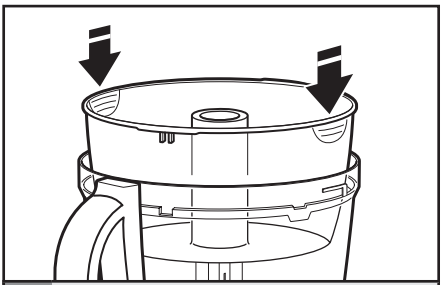


4 Fjarlægðu hnífinn með því að grípa um hann og toga beint upp.

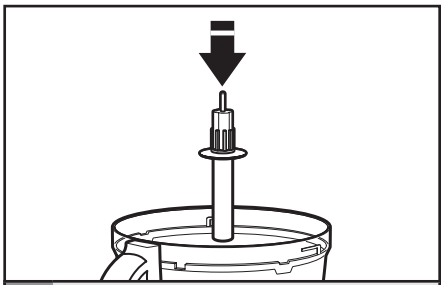
MIKILVÆGT: Aðeins er hægt að nota fylgihlutahnífa með vinnuskálinni.

Undirbúningsskálin sett upp/fjarlægð

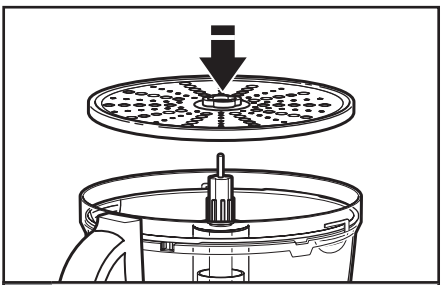
ATH.: Aðeins er hægt að nota undirbúningsskálina með skífunum og teningasettinu.



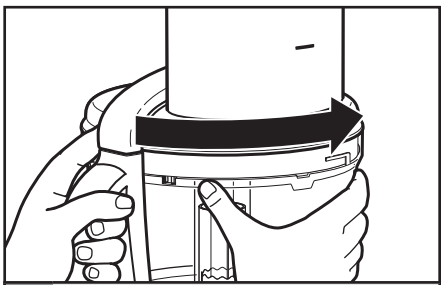
1 Til að nota undirbúningsskálina skal setja hana ofan í vinnuskálina með fingurgripunum tveimur.



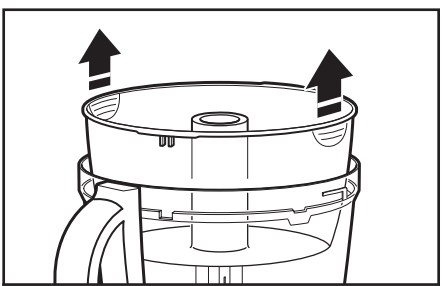
2 Settu millistykkið á aflöxulinn.



3 Settu óskaða skífu á aflöxulinn. Ekki nota neina hnífa með undirbúningsskálinni.



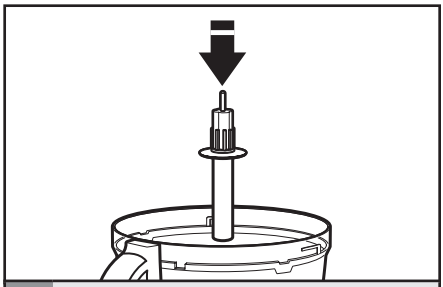
4 Settu á lokið, samstilltu flipana og læstu því á sínum stað.



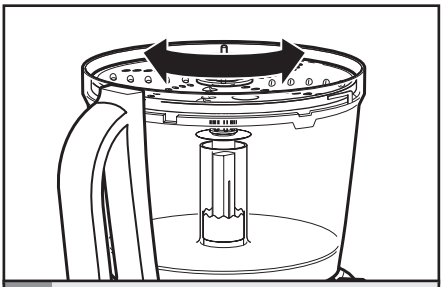
5 Eftir vinnslu skaltu fjarlægja undirbúningsskálina með fingurgripunum tveimur.

MIKILVÆGT: Fjarlægja verður skífur og millistykki áður en skálar eru fjarlægðar.

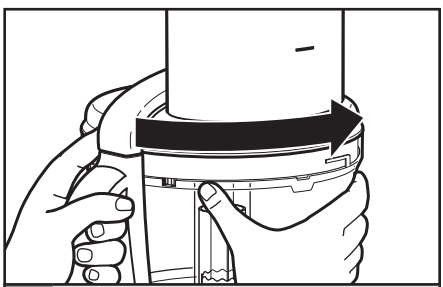
Rifskífa, skífa fyrir franskar kartöflur og parmesan-skífa settar upp/fjarlægðar



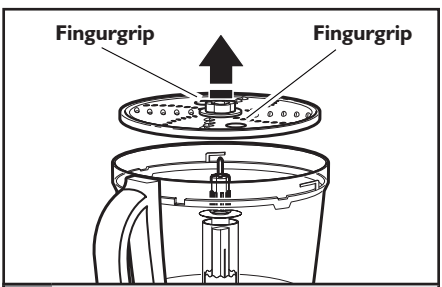
1 Settu millistykkið á aflöxulinn.



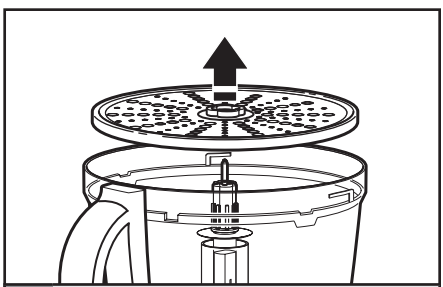
2 Snúðu skífunni lítillega þar til hún fellur á sinn stað á millistykkinu.



3 Settu á lokið, samstilltu flipana og læstu því á sínum stað.



4 Til að fjarlægja rifskífuna og skífuna fyrir franskar kartöflur skal fjarlægja lokið og nota fingurgripin 2 til að lyfta skífunni beint upp.

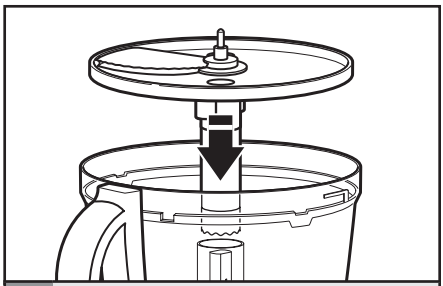


5 Til að fjarlægja parmesan-skífuna eftir vinnslu skal lyfta henni varlega af millistykkinu.

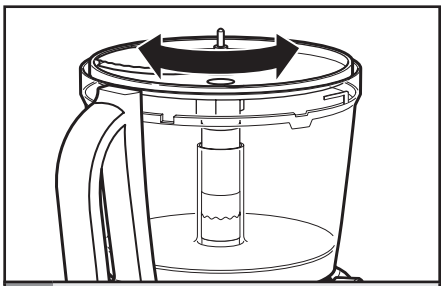
ATH.: Rifskífan er viðsnúanleg. Fyrir grófrif skal snúa hliðinni sem merkt er „Medium Shredding“ upp. Fyrir fínrif skal snúa hliðinni sem merkt er „Fine Shredding“ upp.

MIKILVÆGT: Fjarlægja verður skífur og millistykki áður en skálar eru fjarlægðar.

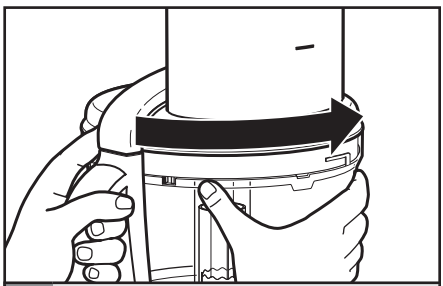
Sneiðskífan sett upp/fjarlægð



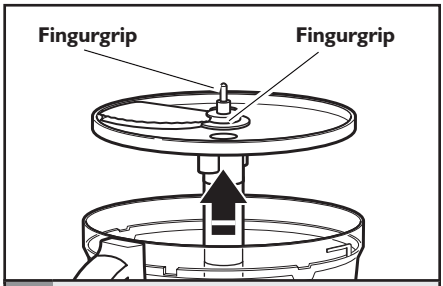
1 Settu skífuna á aflöxulinn.



2 Snúðu skífunni lítillega þar til hún fellur á sinn stað.



3 Settu á lokið, samstilltu flipana og læstu því á sínum stað.

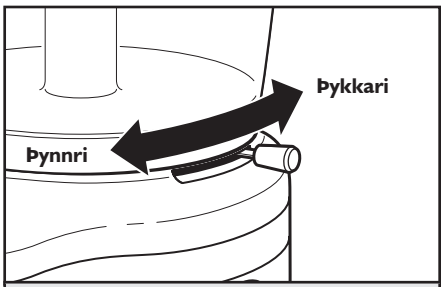


4 Til að fjarlægja sneiðskífu skaltu fjarlægja lokið og nota fingurgripin 2 til að lyfta skífunni beint upp.

Sneiðaþykktin stillt

ATH.: Handfangið virkar aðeins með stillanlegu sneiðskífunni. Breyting þykktarstillinga með aðrar skífur eða hnífa uppsett hefur engin áhrif á notkun.

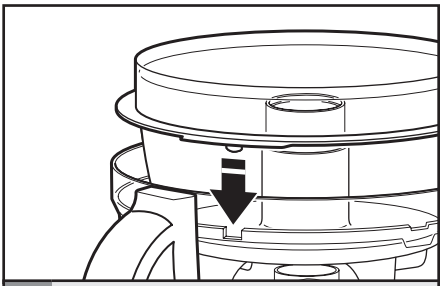
Til viðbótar við stöðu handfangins, er mögulegt að breyta þykkt sneiðanna með því að breyta þrýstingnum á matinn þegar honum er stýrt inn í mötunartrektina. Notaðu meiri þrýsting fyrir þykkari sneið eða notað minni þrýsting fyrir þynnri sneið.



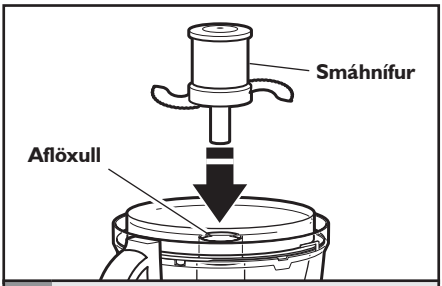
Færðu handfangið til að velja óskaða þykkt.

MIKILVÆGT: Fjarlægja verður skífur og millistykki áður en skálar eru fjarlægðar.

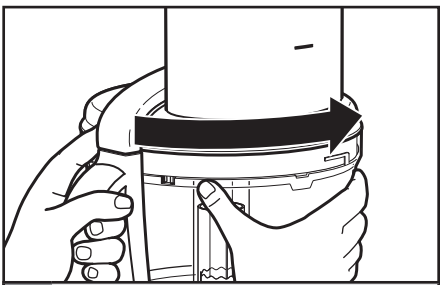
Smáskálin og smáhnífurinn sett upp/fjarlægð



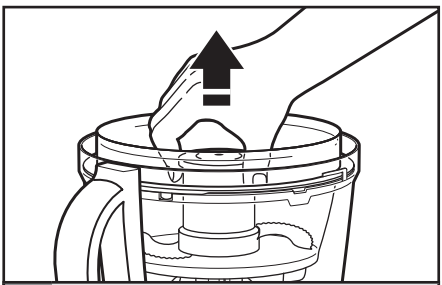
1 Settu smáskálina inn í vinnuskálina og gakktu úr skugga um að flipinn á smáskálinni standist á við hakið í vinnuskálinni.



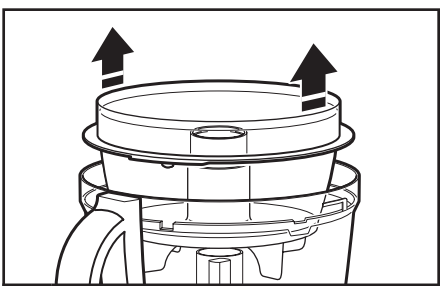
2 Þrýstu þétt niður á smáhnífinn. Þú heyrir smell þegar fhann læsist á sínum stað.



3 Settu á lokið, samstilltu flipana og læstu því á sínum stað.

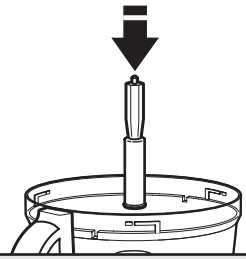


4 Fjarlægðu lokið. Gríptu um og togaðu smáhnífinn beint upp.

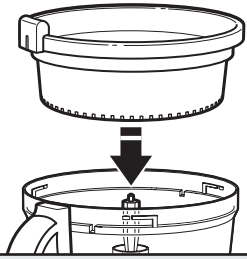


5 Lyftu litlu skálinni upp úr.

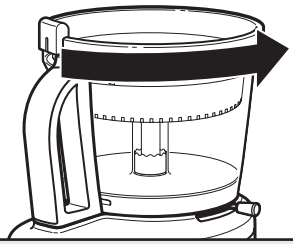
Sítruspressan sett upp/fjarlægð



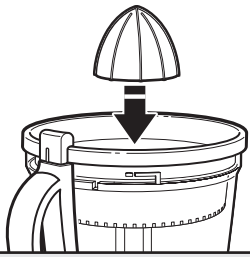
1 Settu millistykki sítruspressunnar upp á aflöxulinn.



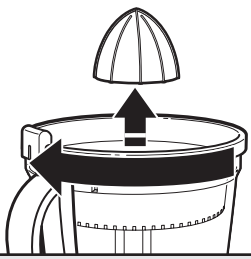
2 Settu sigtiskörfuna í vinnuskálina með læsiklemmuna staðsetta til vinstri við handfang vinnuskálarinnar.



3 Snúðu körfunni rangsælis þar til klemman læsist við handfangið.

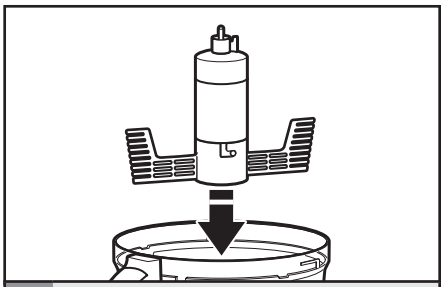


4 Settu keiluna inni í sigtiskörfuna og tengdu hana við millistykkið. Það kann að vera nauðsynlegt að snúa keilunni þar til hún fellur á sinn stað.

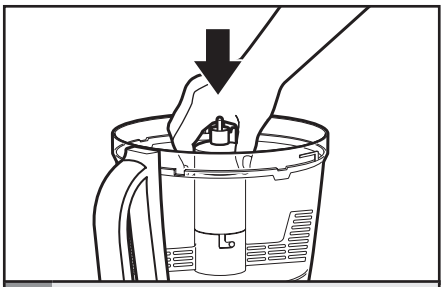


5 Eftir vinnslu skaltu lyfta keilunni af sigtiskörfunni, snúðu svo sigtiskörfunni til að aflæsa henni frá handfanginu, eins og sýnt er, og lyftu henni af vinnuskálinni. Fjarlægðu millistykkið.

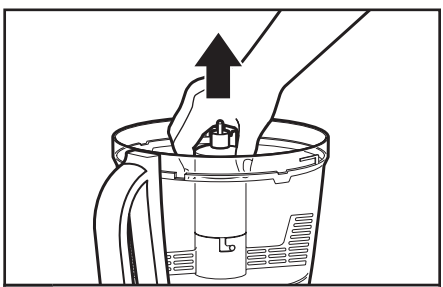
Eggjaþeytarinn eða deighnífurinn sett í/fjarlægð



1 Settu eggjaþeytarann eða deighnífinn upp á aflöxulinn.



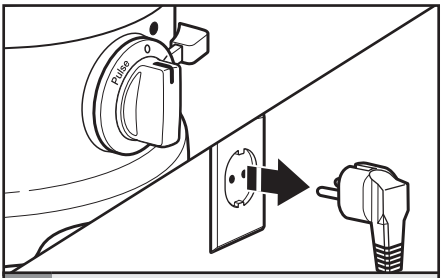
2 Þrýstu þétt niður á eggjaþeytarann eða deighnífinn.



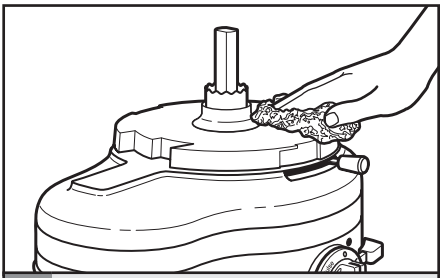
3 Eftir vinnslu skaltu grípa þétt um eggjaþeytarann eða deighnífinn og lyfta beint upp.

UMHIRÐA OG HREINSUN

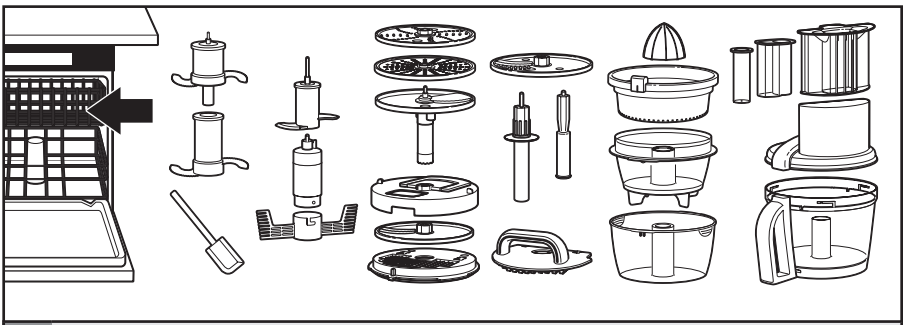
MIKILVÆGT: Aldrei nota hreinsiefni eða svampa sem geta rispað matvinnsluvélina. Þau geta rispað eða gert vinnuskálina og lokið mött.



1 Gættu þess að slökkt sé á matvinnsluvélinni og að hún sé ekki í sambandi áður en hún er tekin sundur.

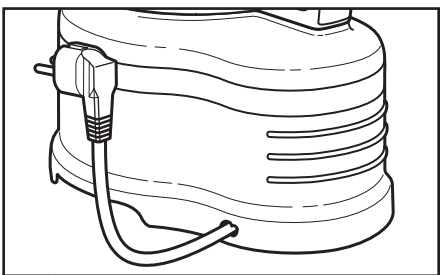


2 Hreinsaðu undirstöðuna og snúruna með volgum sápuvættum klút. Þurrkaðu með mjúkum klút.

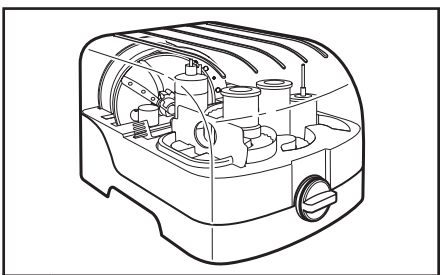


3 Alla aðra hluta matvinnsluvélarinnar má þvo í uppþvottavél.

- Skálar ættu að liggja á hvolfi, ekki á hliðinni.
- Forðastu að nota háar hitastillingar, eins og sótthreinsunar- eða gufustillingar.

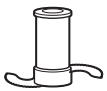


4 Við geymslu skal ýta snúrunni aftur inn í undirstöðu matvinnsluvélarinnar.



5 Geymdu skífur, öxla og blöð í geymslutöskunni sem fylgdi með, á stað þar sem börn ná ekki til.

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:
Ríðu heitar soðnar kartöflur með rifskífunni. Skiptu út rifskífu 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 mjólkin 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 fínsaxa sítrusbörk:
Flysjaðu litaða hlutann (án hvítu himnunnar) af sítrusávexti með beittum hníf. Skerðu börkinn í litlar ræmur. Unnið þar til fínsaxað.

Að brytja hvítlauk eða saxa ferskar kryddjurtir eða lítið magn af grænmeti.
Bættu hráefninu í gegnum mötunartrektina 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 oftar til að fá fínni áferð. Fyrir hnetusmjör skal vinna stöðugt þar til blandan er orðin mjúkt. Geymist í kæliskáp.

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 sekúndir í hvert sinn. Skafðu hliðar skálarinnar ef nauðsyn krefur.

Að gera brauð-, köku- eða kexmylsnu:
Brjóttu matvælin niður i 3,5 - 5 cm bita. Unnið þar til fínt. Fyrir stærri bita skal púlsa 2 til 3 sinnum, 1 til 2 sekúndur í hvert sinn. Síðan unnið þar til fínt.

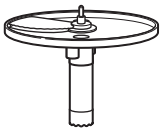
Að bræða súkkulaði í uppskrift:
Settu saman súkkulaði og sykur úr uppskriftinni í vinnuskálina. Unnið þar til fínsaxað. Hitaðu vökva samkvæmt uppskriftinni. Helltu heitum vökvanum gegnum mötunartrektina á meðan matvinnsluvélin gengur. Unnið þar til mjúkt.

Að rífa harða osta eins og Parmesan og Romano:
Aldrei reyna að vinna ost sem ekki er hægt að stinga beittum hnífsoddi í. Þú getur notað fjölnotahnífinn til að rífa harða osta. Skerðu ostinn í 2,5 cm bita. Settu í vinnuskálina. Þú vinnur með stuttum púlsum þar til grófsaxað. Unnið stöðugt þar til fínrifið. Einnig er hægt að bæta ostbitum í gegnum mötunartrektina á meðan matvinnsluvélin gengur.

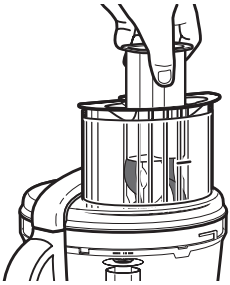
ATH.: Að vinna hnetur og önnur hráefni, sem eru hörð, getur rispað yfirborðsáferðina innan í skálinni.

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

Sneið- eða Rifskífa notuð



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 mötunartrektina lóðrétt eða lárétt og fylltu mötunartrektina tryggilega til að halda matvælunum almennilega staðsettum. Ýta skal með jöfnun þrýstingi. Eða þú getur notað litlu mötunartrektina í tví-skipta matvælatroðaranum. Staðsettu hráefnið lóðrétt í trektina 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 mötunartrektina. Staðsettu í mötunartrekt. Ýta skal með jöfnun þrýstingi.

Að sneiða eða rífa ávexti og grænmeti sem eru lítil, eins og jarðarber, sveppir og hreðkur:

Staðsettu matvælin lóðrétt eða lárétt í lögum í mötunartrektina. Fylltu mötunartrektina til að halda matvælunum almennilega staðsettum. Ýta skal með jöfnun þrýstingi. Eða þú getur notað litlu mötunartrektina í tví-skipta matvælatroðaranum. Staðsettu hráefnið lóðrétt í trektinni og notaðu litla matvælatroðarann til að troða.

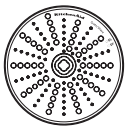
Að sneiða ósoðið kjöt eða alifugla, svo sem léttsteikt kjöt:
Skerðu eða rúllaðu upp hráefninu svo það passi í mötunartrektina. Vefðu um og frystu matvælin þar til þau eru hörð viðkomu, 30 mínútur til 2 klukkustundir, eftir þykkt hráefnanna. Athugaðu til að vera viss um að þú getir enn stungið í hráefnin með beittum hnífsoddi. Ef ekki þá skaltu leyfa þeim að þiðna lítillega. Ýta skal með jöfnun þrýstingi.

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 mötunartrektina. Ýta skal hráefninu með ákveðnum, jöfnun þrýstingi.

Að rífa spínat og önnur lauf:
Raðaðu upp laufum. Rúllaðu þeim upp og láttu standa í mötunartrektinni. Ýta skal með jöfnun þrýstingi.



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 mötunartrekt. Ýta skal með jöfnun þrýstingi.

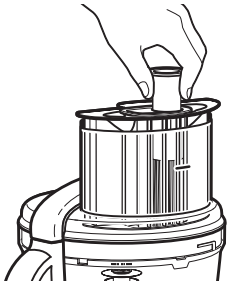
Deigblaðið notað



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 500 g af hveiti.

Gagnlegar ábendingar

- Til að forðast skemmdir á hnífnum 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 hnífnum skal stöðva vinnsluvélina og fjarlægja hnífinn. Fjarlægðu hráefnið varlega af hnífnum.
- Ekki yfirfylla vinnuskálina eða litlu skálina. Hvað varðar vökva skal fylgja hámarks áfyllingarstöðu eins og gefið er til kynna á vinnuskálinni. Þegar saxað er ætti vinnuskálin ekki að vera meira en 1/3 til 1/2 full. Notaðu litlu skálina fyrir allt að 1 L af vökva eða 500 g af þurrefnum.
- Staðsettu sneiðskífurnar þannig að skurðarflöturinn sé rétt hægra megin við mötunartrektina. Þetta gefur skífunni 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 mötunartrektina á meðan hún er í gangi.
- Mismunandi hráefni útheimta mismunandi þrýsting fyrir besta árangur við rif og sneiðingu. Almennt séð skal nota léttan þrýsting fyrir mjúk, viðkvæm hráefni (jarðarber, tómata, o.s.frv.), hóflegan þrýsting fyrir miðlungsmatvæli (kúrbít, kartöflur, o.s.frv.) og ákveðnari þrýsting fyrir harðari matvæli (gulrætur, epli, harða osta, hálffrosið kjöt, o.s.frv.).
- Mjúkur og miðlungsharður ostur kann að smyrjast út eða rúllast upp á rifskífunni. Til að forðast þetta skal aðeins rífa ostinn vel kældan.
- Stundum falla mjó matvæli, eins og gulrætur eða sellerí, til hliðar í mötunartrektina, sem leiðir til þess að sneiðar verða ójafnar. Til að lágmarka þetta skal skera hráefnið í nokkra bita og fylla mötunartrektina með hráefni. Til að vinna minni eða mjórri verk reynist litla mötunartrektin í tvískipta matvælatroðaranum sérstaklega þægileg.



- Þegar verið er að undirbúa köku- eða smákökudeig skal nota fjölnotahnífinn til krema fitu og sykur fyrst. Bættu þurrefnum 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 skífunni 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 fjölnotaskífunni á auðveldan hátt skaltu bara tæma vinnuskálina, setja lokið aftur á og púlsa 1 til 2 sekúndur til að þeyta öllu af skífunni.
- 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 sleikjuna til að fjarlæga hráefni úr vinnuskálinni.
- Ef einhverjir plasthlutir aflitast vegna þeirra hráefna sem unnið er með, skal hreinsa þá með sítrónusafa
- 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.

BILANALEIT

ATH.: 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 ísettur í mötunartrektina.
- Þegar stóra opið á mötunartrektinni er notað skaltu ganga úr skugga um að hráefni fari ekki yfir hámarkslínuna á trektinni.
- Athugaðu til að vera viss um að matvinnsluvélin sé í sambandi.
- 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 rífur ekki eða sneiðir almennilega:
- Gakktu úr skugga um að lyfta hlið skífunnar snúi upp á 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.

Ef lokið 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 drifmillistykkinu.

Ef vandamálið er ekki vegna neins af ofangreindum atriðum sjá „ábyrgð og þjónusta“.

ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

Ábyrgð KitchenAid á matvinnsluvél

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Evrópa, Mið-Austurlönd og Afríka: **Fyrir Gerð 5KFP1644: Full ábyrgð í þrjú ár frá kaupdegi.**	**Varahluti og viðgerðarkostnað 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 slysni, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.**

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

Þjónustuaðili

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 REYKJAVIK
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 REYKJAVIK
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

© 2014. Öll réttindi áskilin.
Lýsingar geta breyst án fyrirvara.

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО КОМБАЙНА
Меры предосторожности 394
Электрические требования 396
Утилизация отходов электрического оборудования 396

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Части и принадлежности 397
Перевод обозначений на частях комбайна с английского языка 399
Как выбрать нужную насадку 401

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА
Установка рабочей чаши 403
Установка крышки и предохранителя 404
Использование подающей трубки 3-в-1 404
Использование скоростных режимов 405
Извлечение обработанных продуктов 406

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ
Подготовка комплекта для нарезки кубиками к первому использованию 407
Установка/использование комплекта для нарезки кубиками 408
Установка/снятие многофункционального лезвия 410
Установка/снятие подготовительной чаши 411
Установка/снятие шинковального диска, дисков для пармезана и картофеля фри 412
Установка/снятие режущего диска 413
Регулирование толщины нарезки 413
Установка/снятие миничаши и минилезвия 414
Установка/снятие соковыжималки для цитрусовых 415
Установка/снятие венчика для взбивания яиц и насадки для теста 416

УХОД И ЧИСТКА 417

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ
Использование многофункционального лезвия 418
Использование режущего или шинковального диска 419
Использование насадки для теста 419
Полезные советы 420

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 421

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 422

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:

⚠ ОПАСНОСТЬ — **Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.**

⚠ ВНИМАНИЕ — **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

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

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. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
4. Отключайте комбайн от сети, если он не используется, а также перед тем, как снимать какие-либо его части, и перед чисткой.
5. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности.
6. Убедитесь, что крышка плотно закрывает чашу, перед тем, как включать комбайн.
7. Никогда не проталкивайте ингредиенты руками. Всегда используйте толкушку.

8. Не пытайтесь сломать механизм закрывания крышки.
9. 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.
10. 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.
11. Избегайте контакта с движущимися деталями.
12. Не используйте устройство с поврежденным кабелем или вилкой или после неполадок прибора, после его падения или любого другого повреждения. Отнесите устройство в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
13. Не используйте прибор на открытом воздухе.
14. 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.
15. Лезвия очень острые. Необходимо соблюдать осторожность при работе с острыми лезвиями, во время освобождения чаши и чистки.
16. Чтобы свести к минимуму риск получения травм, никогда не кладите режущие диски и лезвия на рабочую поверхность, не установив предварительно рабочую чашу.

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

Электрические требования

Напряжение: 220-240 Вольт А.С.
Частота: 50/60 Герц
Мощность: 650 Ватт

ПРИМЕЧАНИЕ. Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно. Не используйте переходники.

Утилизация отходов электрического оборудования

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизованы 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).

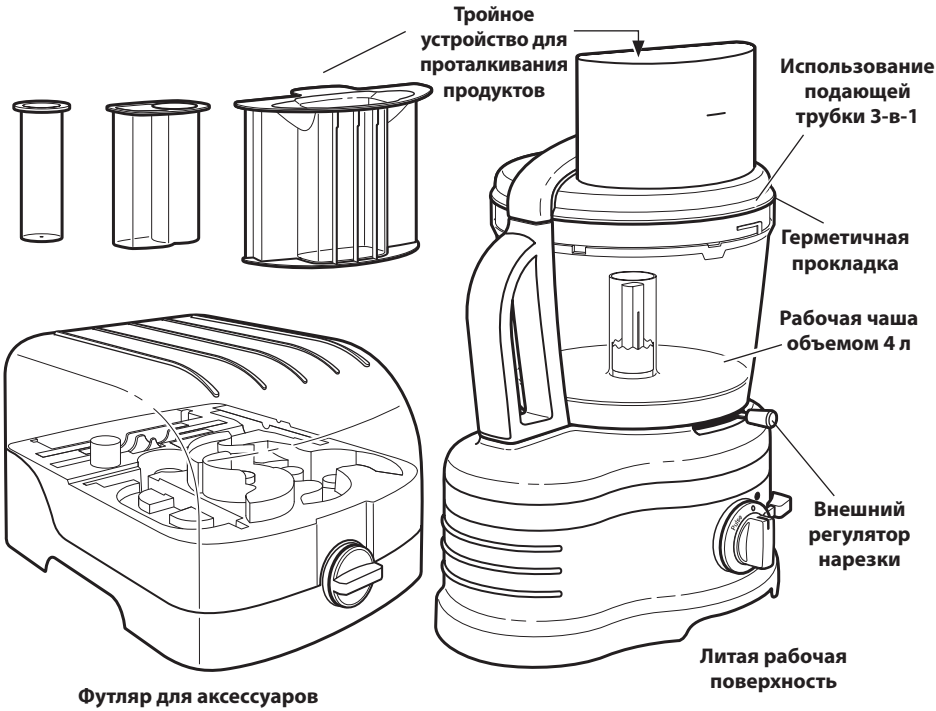
- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

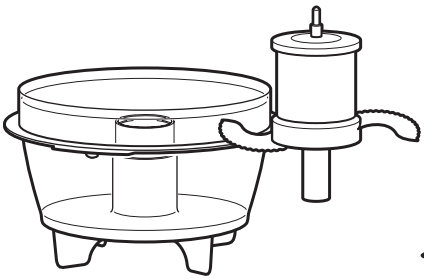
- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство попадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

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.

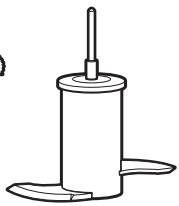
ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Части и принадлежности

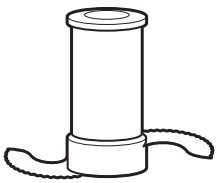




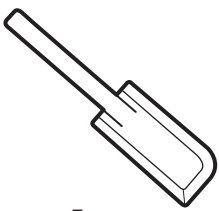
Миничаша объемом 1 л и минилезвие



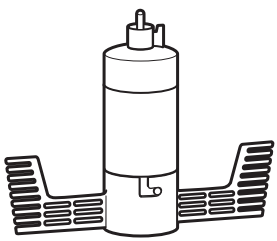
Насадка для теста



Многофункциональное лезвие из нержавеющей стали



Лопатка



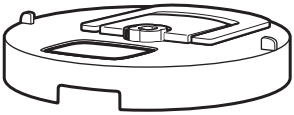
Венчик для взбивания яиц

Русский

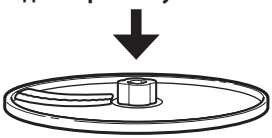
ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Части и принадлежности

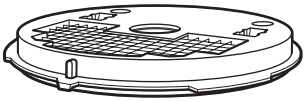
КОМПЛЕКТ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ



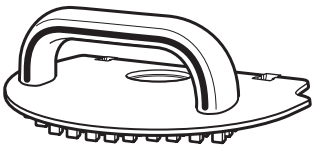
④ **Крышка комплекта для нарезки кубиками**



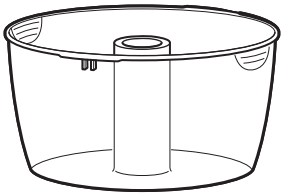
③ **Лезвие 8 мм для нарезки кубиками**



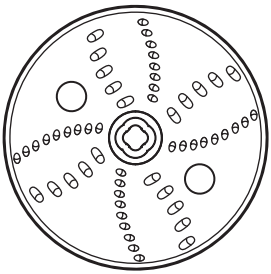
② **Решетка для нарезки кубиками**



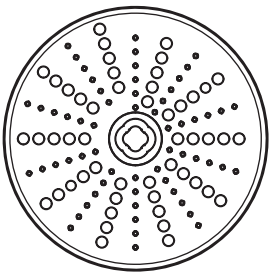
⑤ **Приспособление для очистки решетки, 8 мм**



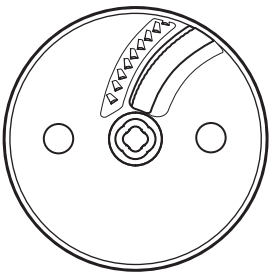
Подготовительная чаша объемом 2.4 л



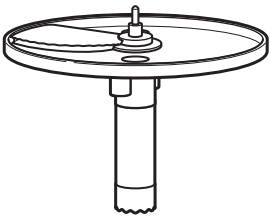
Двусторонний (2 мм и 4 мм) шинковальный диск



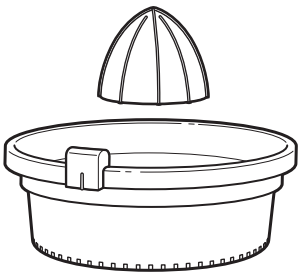
Диск для пармезана/льда



Диск для картофеля фри



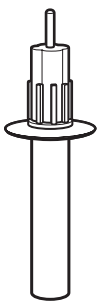
Съемный режущий диск (тонко-толсто)



Соковыжималка для цитрусовых



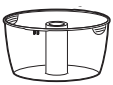
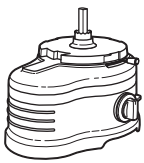
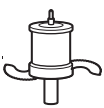
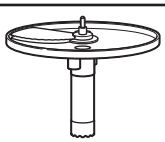
Адаптер для соковыжималки цитрусовых



Адаптер диска

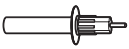
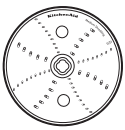
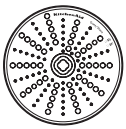
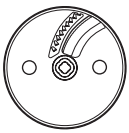
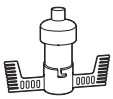
ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Перевод обозначений на частях комбайна с английского языка

Часть	Название на английском языке	Перевод
	Feed Chute Max Fill	Макс. уровень наполнения загрузочного желоба
	Max Thick Liquid	Макс. уровень густой смеси
	Max Thin Liquid	Макс. уровень жидкой смеси
	BPA FREE	НЕ СОДЕРЖИТ БФА
	Mini Bowl	Миничаша
	Max Liquid	Макс. уровень жидкости
	BPA FREE	НЕ СОДЕРЖИТ БФА
	Prep Bowl	Подготовительная чаша
	No Processing Blade	Без лезвий
	BPA FREE	НЕ СОДЕРЖИТ БФА
	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)

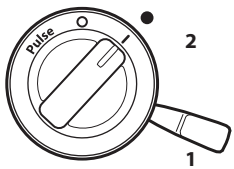
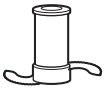
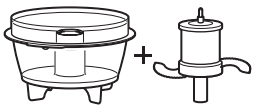
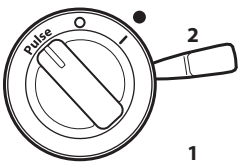
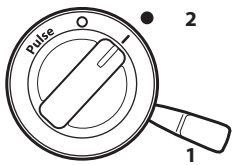
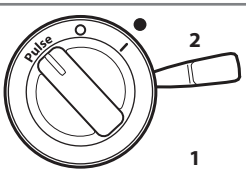
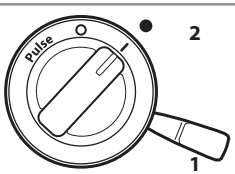
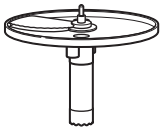
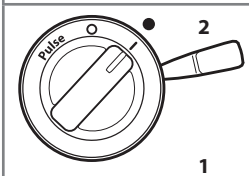
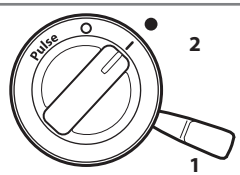
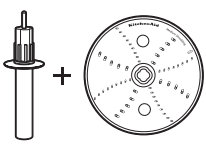
ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Перевод обозначений на частях комбайна с английского языка

Часть	Название на английском языке	Перевод
	Disc Adapter	Адаптер диска
	Fine Shredding	Тонкая шинковка
	Medium Shredding	Средняя шинковка
	Ice Shave	Насадка для льда
	French Fry	Картофель фри
	④ Dicing Kit Lid	④ Крышка комплекта для нарезки кубиками
	Front	Передняя часть
	Twist to lock	Крутите, чтобы закрыть
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ Лезвие 8 мм для нарезки кубиками
	② Dicing Kit Grid	② Решетка для нарезки кубиками
	8 mm Grid	Приспособление для решетки, 8 мм
	Front	Передняя часть
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Приспособление для очистки решетки, 8 мм
	Egg Whip	Венчик для взбивания яиц

ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

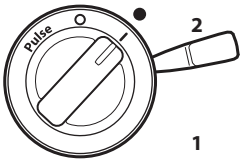
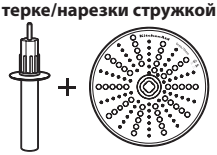
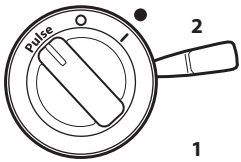
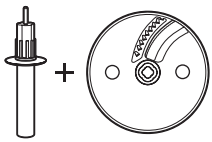
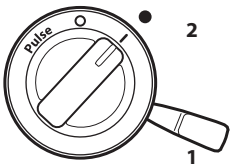
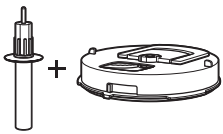
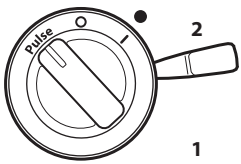
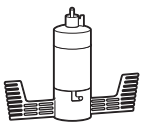
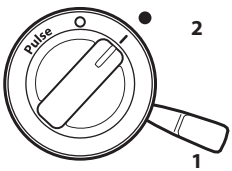
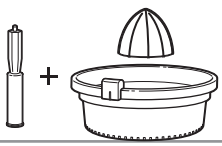
Как выбрать нужную насадку

Действие	Настройка	Продукты	Аксессуар
Измельчение, Шинковка		Овощи Фрукты Свежая зелень Орехи Мясо	**Многофункциональное лезвие из нержавеющей стали**  **ИЛИ** **Миничаша и многофункциональное минилезвие из нержавеющей стали** 
Приготовление пюре			
Смешивание		Песто Соусы Смесь для кекса Тесто для пирога Крем	
Замешивание		Дрожжевое тесто	**Пластиковая насадка для теста** 
Нарезка тонкими ломтиками, Нарезка толстыми ломтиками		Фрукты (мягкие) Картофель Помидоры Овощи (мягкие)	**Съемный режущий диск** 
		Сыр Шоколад Фрукты (твердые) Овощи (твердые)	
Средняя шинковка, Мелкая шинковка		Овощи Сыр (предварительно замороженный на 30 мин.) Шоколад Фрукты (твердые)	**Двусторонний шинковальный диск** 

Русский

ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

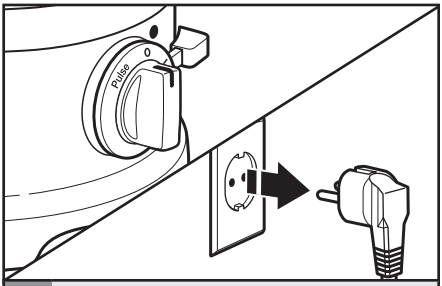
Как выбрать нужную насадку

Действие	Настройка	Продукты	Аксессуар
 Измельчение на терке / Нарезка стружкой		Твердый сыр Лед Шоколад	**Диск для измельчения на терке/нарезки стружкой** 
 Картофель фри брусочками		Картофель Мягкие овощи	**Диск для картофеля фри** 
 Нарезка кубиками		Картофель Помидоры Лук Огурцы Фрукты Овощи	**Комплект для нарезки кубиками по 8 мм** 
 Взбивание		Яйца	**Венчик для взбивания яиц** 
 Выжимка сока		Цитрусовые	**Соковыжималка для цитрусовых** 

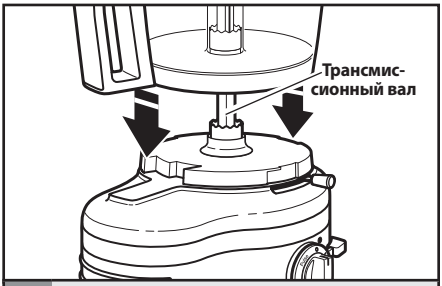
Установка рабочей чаши

Перед первым использованием

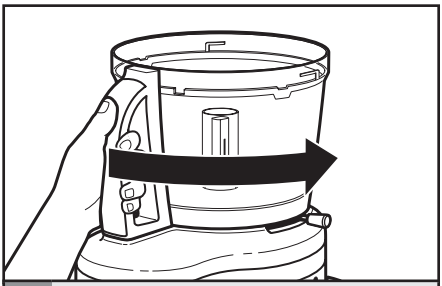
Перед тем как использовать кухонный комбайн впервые, вымойте чаши и насадки, как указано в разделе "Уход и очистка".



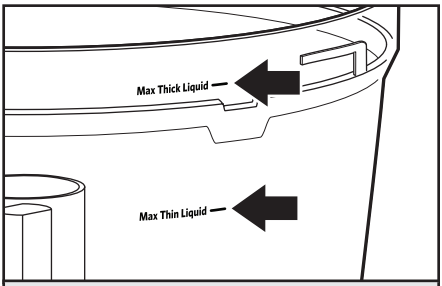
1 Убедитесь, что кухонный комбайн выключен, отключен от сети и установлен на ровной поверхности.



2 Установите чашу на рабочей поверхности, как показано на рисунке.



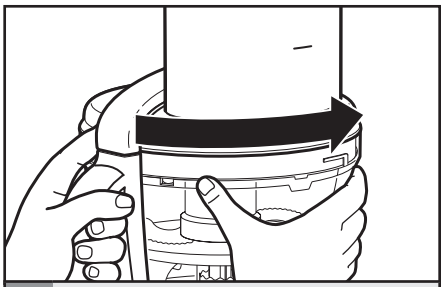
3 Поверните чашу для закрепления на рабочей поверхности.



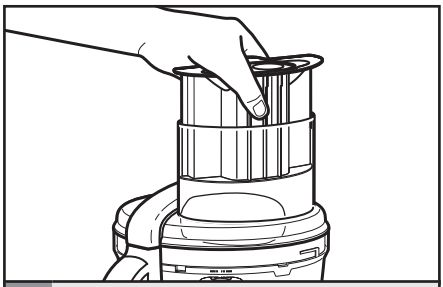
Шкала уровня жидкости на чаше показывает максимально допустимый уровень густых и жидких смесей в кухонном комбайне.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

Установка крышки и предохранителя



1 Установите крышку до фиксации так, чтобы совпали пазы. Герметичная крышка предотвращает разбрызгивание.



2 Чтобы кухонный комбайн заработал, вставьте самую крупную из толкушек.

Использование подающей трубки 3-в-1

⚠ 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.

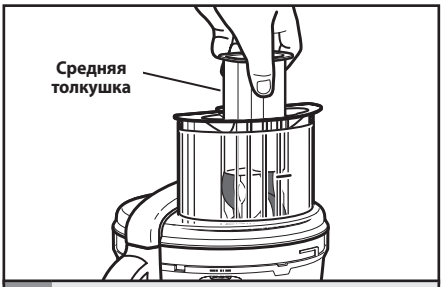
Перед использованием

Перед тем как включить кухонный комбайн, убедитесь, что чаша, ножи и крышка правильно установлены на рабочей поверхности.

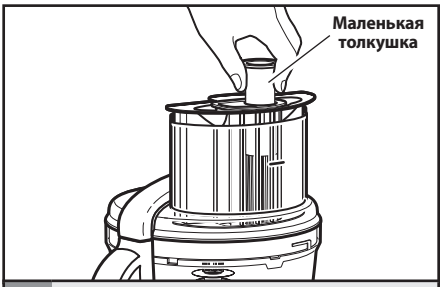


1 Для работы с большим количеством ингредиентов используйте подающую трубку и крупную толкушку.

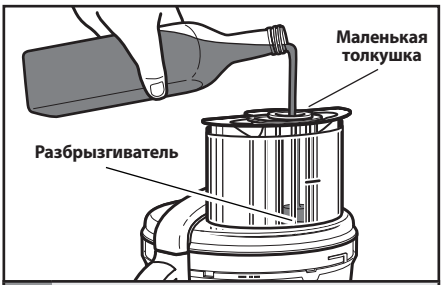
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА



2 Для небольшого количества ингредиентов используйте среднюю толкушку.



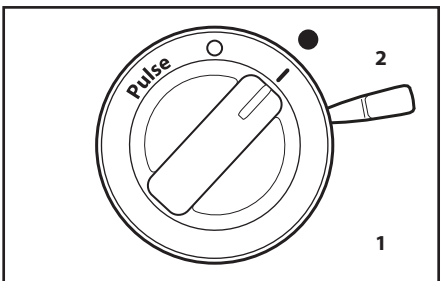
3 Для нарезки или шинковки мелких и тонких ингредиентов используйте маленькую толкушку.



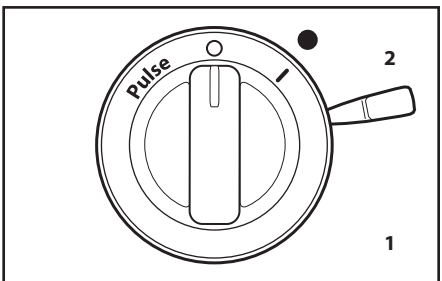
4 Для равномерного вбрызгивания растительного масла и прочих жидких ингредиентов в рабочую чашу используйте разбрызгиватель в маленькой толкушке.

Использование скоростных режимов

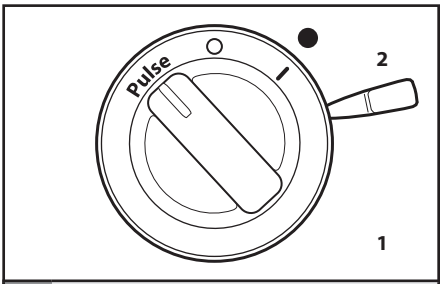
ПРИМЕЧАНИЕ: Если кухонный комбайн не работает, убедитесь в том, что рабочая чаша и крышка закреплены соответствующим образом.



1 Для использования этой опции установите необходимую скорость "2" (высокая) или "1" (низкая), затем на шкале установите "I" (ВКЛ.)

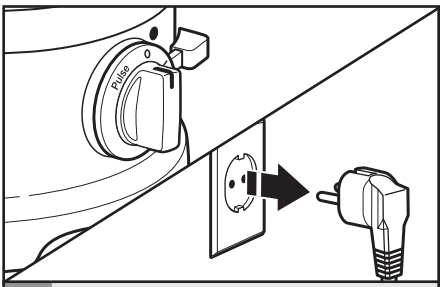


2 Чтобы отключить скорость, установите "O" (ВЫКЛ).

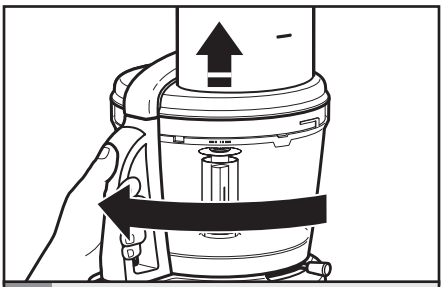


3 Для работы в режиме импульсных нажатий установите скорость на "2" (высокую) и переключитесь на режим PULSE; индикатор шкалы автоматически передвинется на "O" (ВЫКЛ.). Импульсное регулирование обеспечивает точный контроль продолжительности и частоты обработки.

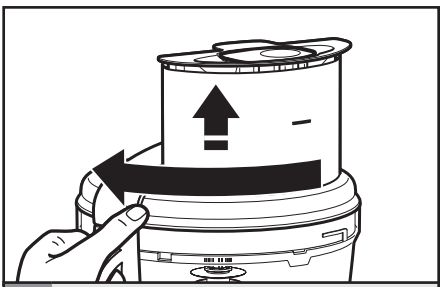
Извлечение обработанных продуктов



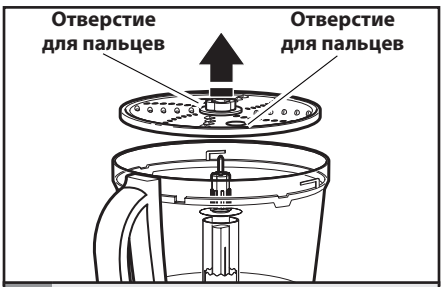
1 Прежде чем разбирать комбайн, убедитесь, что он отключен от сети.



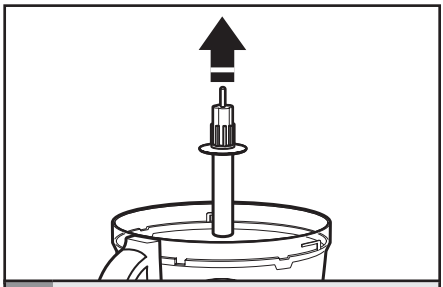
2 Поверните рабочую чашу, поднимите ее и снимите, затем поверните крышку и снимите ее.



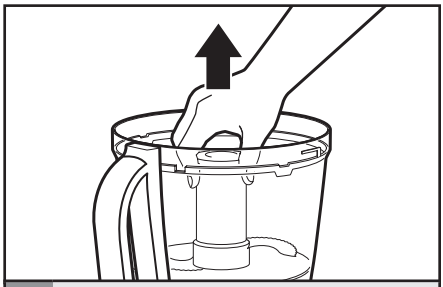
3 Если диск не был использован, поверните крышку для разблокирования (как показано на рисунке) и поднимите ее; далее следуйте инструкции по обращению с чашей комбайна.



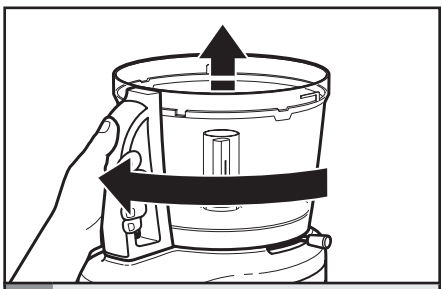
4 Если вы использовали режущий диск, выньте его. Для этого удерживайте диск при помощи 2-х отверстий для пальцев и поднимайте его вверх.



5 Если вы использовали режущий диск, выньте адаптер.



6 Если вы использовали нож, выньте его, потянув вверх.

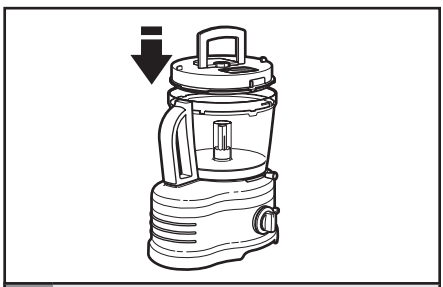


7 Поверните рабочую чашу, как показано на рисунке. Поднимите чашу и снимите ее.

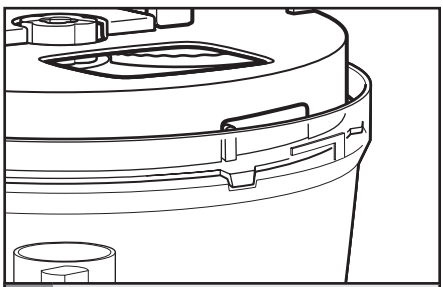
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

Подготовка комплекта для нарезки кубиками к первому использованию

ВНИМАНИЕ: Следуйте данной инструкции, чтобы как следует промыть все составляющие комплекта для нарезки кубиками перед первым использованием.

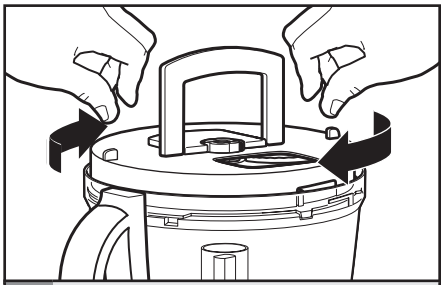


1 Установите комплект для нарезки кубиками в рабочей чаше, используя ручку.

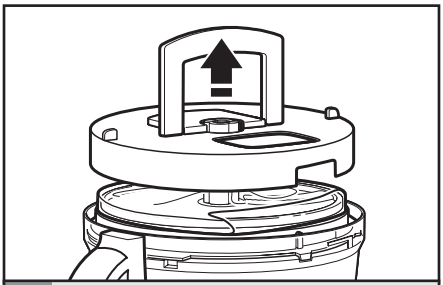


2 Установите комплект в пазы рабочей чаши соответствующим образом.

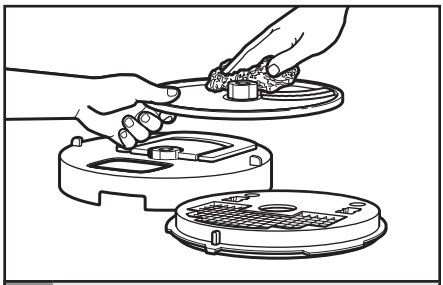
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ



3 Поверните крышку комплекта для нарезки кубиками так, чтобы она открылась.

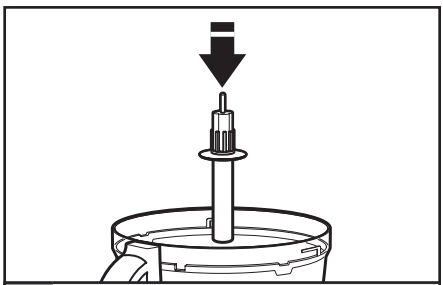


4 Снимите крышку комплекта для нарезки кубиками при помощи ручки.

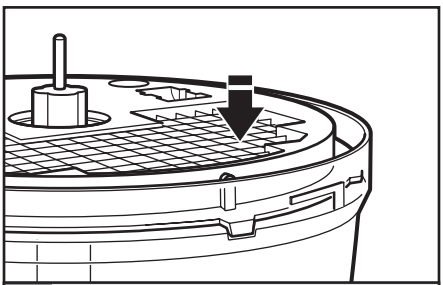


5 Вымойте в теплой воде и протрите мягкой тканью каждую составляющую комплекта для нарезки кубиками.

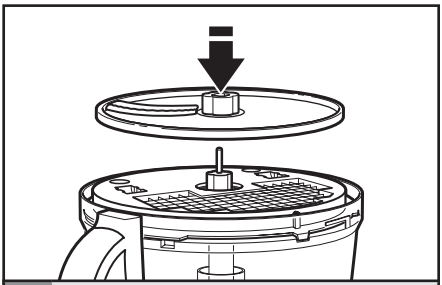
Установка/использование комплекта для нарезки кубиками



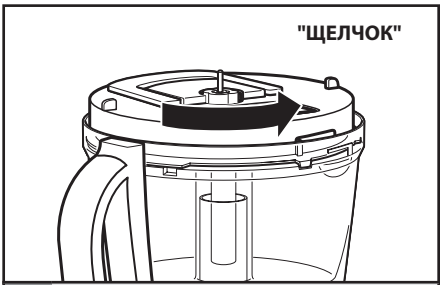
1 Установите адаптер диска на трансмиссионный вал.



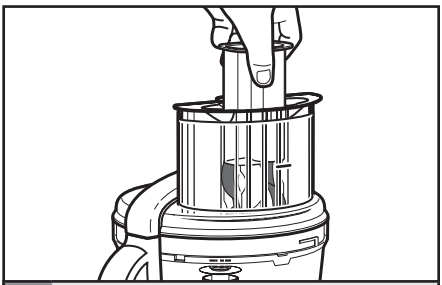
2 Установите ② решетку комплекта для нарезки кубиками (решеткой вперед) точно в пазы рабочей чаши.



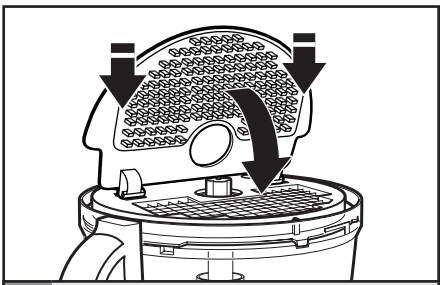
3 Установите ③ лезвие комплекта для нарезки кубиками и закрепите его.



4 Установите ④ крышку комплекта для нарезки кубиками отверстием вперед до упора.



5 Установите крышку комбайна и используйте среднюю толкушку для нарезки ингредиентов кубиками.

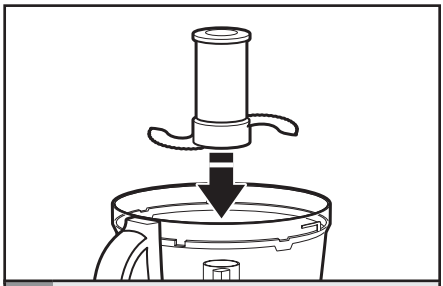


6 Нарезав ингредиенты кубиками, снимите ④ крышку и ③ лезвие комплекта для нарезки кубиками, установите в пазы ⑤ приспособление для очистки и перемещайте его над решеткой для нарезки. Таким образом, остатки пищи удалятся с решетки, что позволит быстро и качественно вымыть комплект для нарезки кубиками.

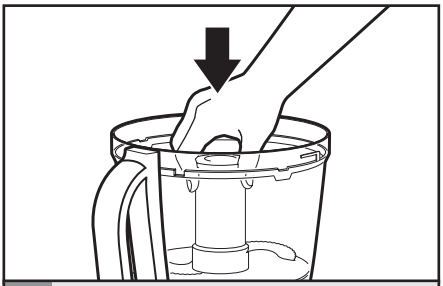
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

Установка/снятие многофункционального лезвия

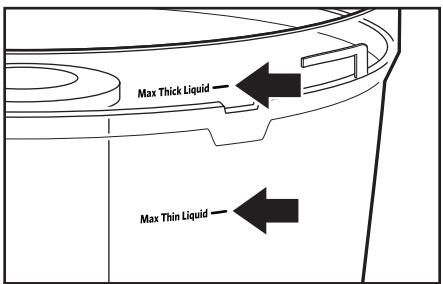
ПРИМЕЧАНИЕ: Многофункциональное лезвие оснащено герметичной защитой от протекания, поэтому можно оставлять его в чаше, выливая смесь, или предварительно вынимать.



1 Установите лезвие на трансмиссионный вал.



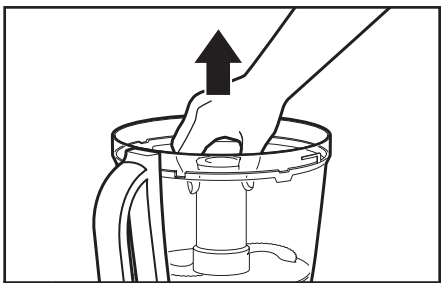
2 Слегка нажмите на лезвие сверху: в случае правильной установки вы услышите характерный щелчок.



Шкала уровня жидкости на чаше показывает максимально допустимый уровень густых и жидких смесей в кухонном комбайне.



3 Многофункциональное лезвие оснащено герметичной защитой от протекания, поэтому можно оставлять его в чаше, выливая смесь.



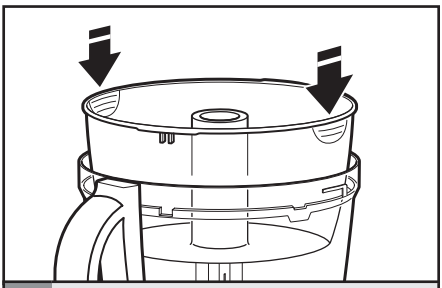
4 Снимите лезвие, потянув его вверх.

ВНИМАНИЕ: Лезвия и ножи можно использовать только в рабочей чаше.

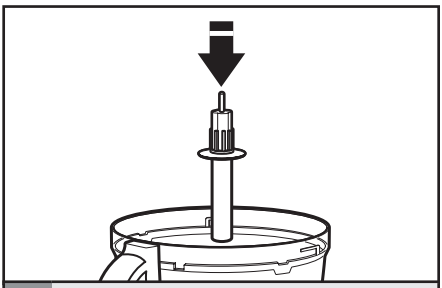
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

Установка/снятие подготовительной чаши

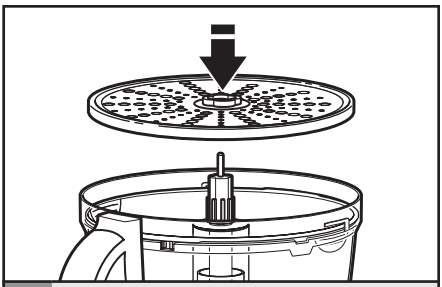
ПРИМЕЧАНИЕ: Подготовительную чашу можно использовать только с дисками и комплектом для нарезки кубиками.



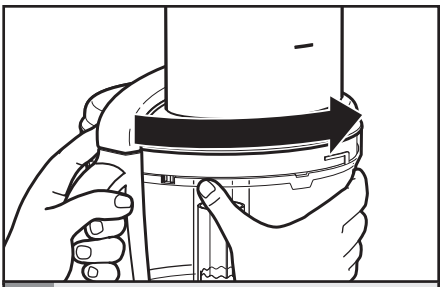
1 Для использования подготовительной чаши установите ее пальцами в рабочей чаше.



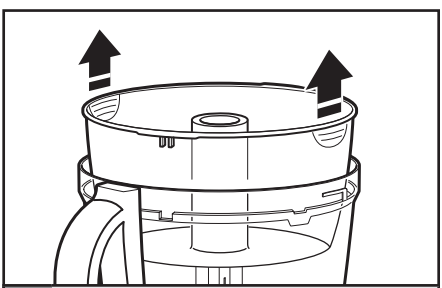
2 Установите адаптер на трансмиссионный вал.



3 Установите необходимый режущий диск на трансмиссионный вал. Не используйте лезвия в подготовительной чаше.



4 Установите крышку до фиксации так, чтобы совпали пазы.

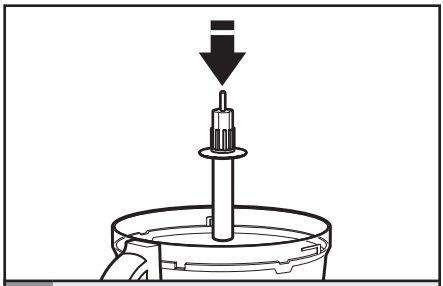


5 По окончании работы снимите подготовительную чашу пальцами.

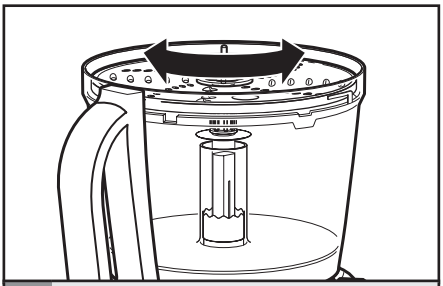
ВНИМАНИЕ: Диски и адаптеры необходимо вынимать до снятия чаши.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

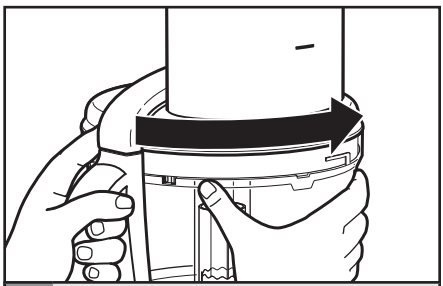
Установка/снятие шинковального диска, дисков для пармезана и картофеля фри



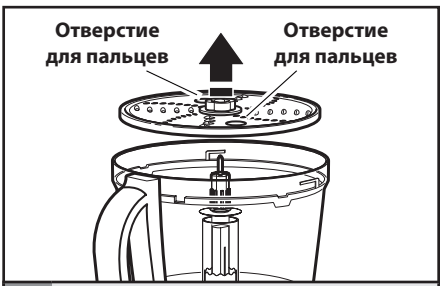
1 Установите адаптер на трансмиссионный вал.



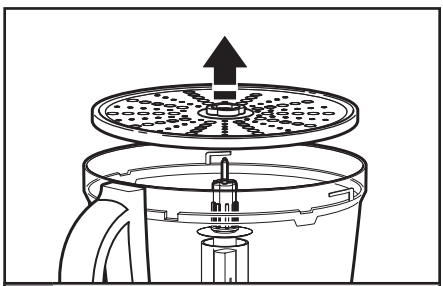
2 Медленно вращайте диск до тех пор, пока он не попадет в адаптер.



3 Установите крышку до фиксации так, чтобы совпали пазы.



4 Чтобы вынуть шинковальный диск и диск для нарезки картофеля фри, используйте отверстия для пальцев и поднимайте диск.



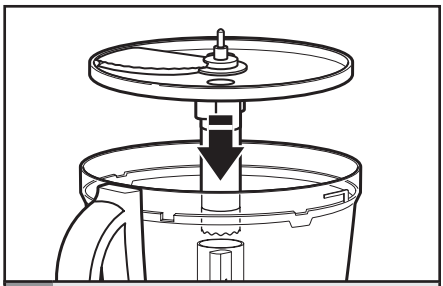
5 Чтобы снять диск для пармезана по окончании работы, аккуратно поднимите его с адаптера.

ПРИМЕЧАНИЕ: Шинковальный диск - двусторонний. Для крупной шинковки установите диск стороной "Medium Shredding" вверх. Для мелкой шинковки установите диск стороной "Fine Shredding" вверх.

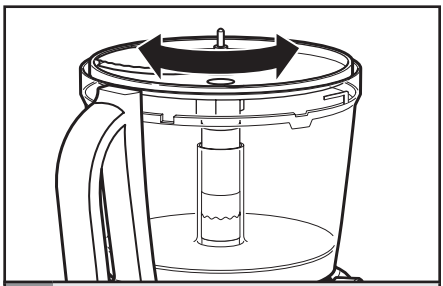
ВНИМАНИЕ: Диски и адаптеры необходимо вынимать до снятия чаши.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

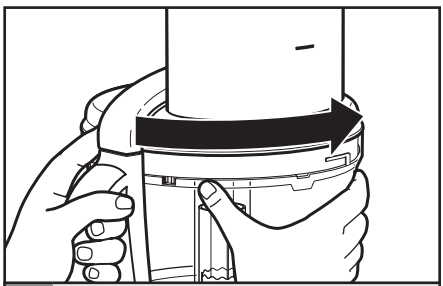
Установка/снятие режущего диска



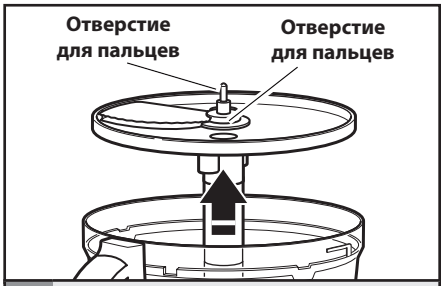
1 Установите диск на трансмиссионный вал.



2 Медленно вращайте диск, пока он не встанет на место.



3 Установите крышку до фиксации так, чтобы совпали пазы.

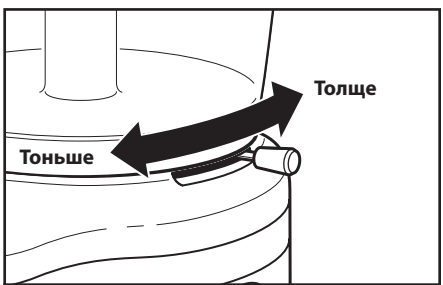


4 Чтобы вынуть диск для нарезки, снимите крышку пальцами и поднимите его.

Регулирование толщины нарезки

ПРИМЕЧАНИЕ: Регулятор функционирует только при использовании регулируемого режущего диска. Использование регулятора с другими дисками и лезвиями не даст никакого результата.

Помимо использования регулятора, менять толщину нарезки можно силой надавливания на продукт в подающей трубке. Надавливайте сильнее, чтобы получить толстые ломтики, и наоборот.

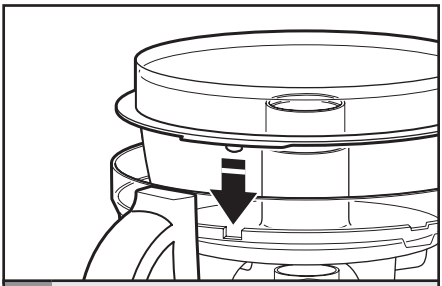


Установите регулятор на желаемую толщину.

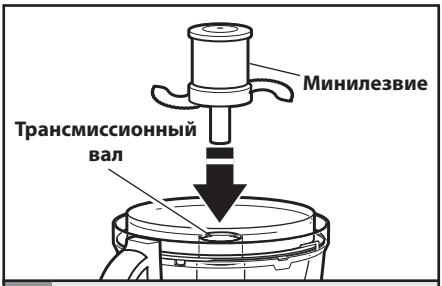
ВНИМАНИЕ: Диски и адаптеры необходимо вынимать до снятия чаши.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

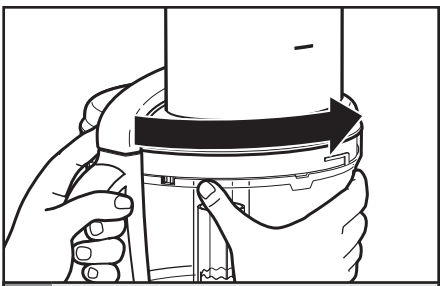
Установка/снятие миничаши и минилезвия



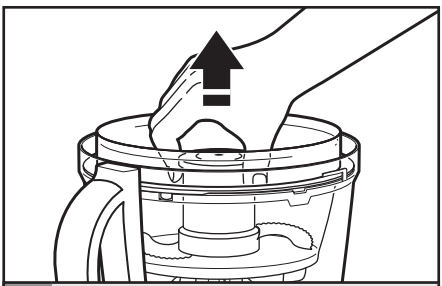
1 Установите миничашу в рабочую чашу, убедитесь, что миничаша попала в пазы рабочей чаши.



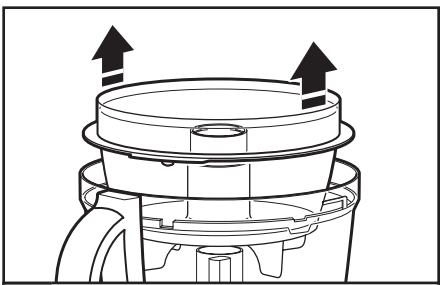
2 Слегка нажмите на минилезвие сверху: в случае правильной установки вы услышите характерный щелчок.



3 Установите крышку до фиксации так, чтобы совпали пазы.



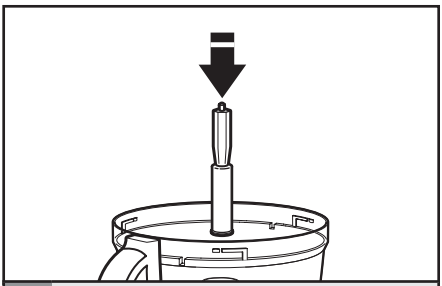
4 Снимите крышку. Извлекайте минилезвие, поднимая его вверх.



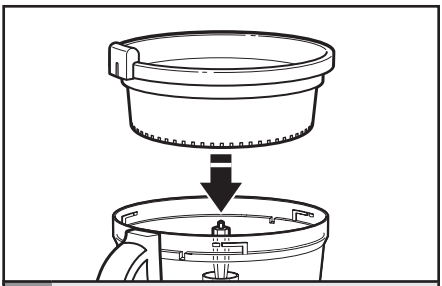
5 Снимите миничашу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

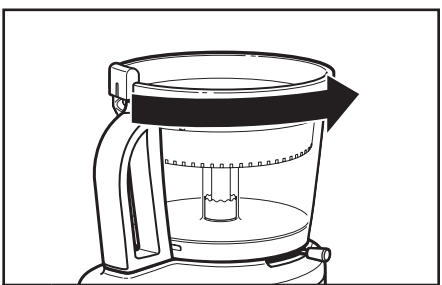
Установка/снятие соковыжималки для цитрусовых



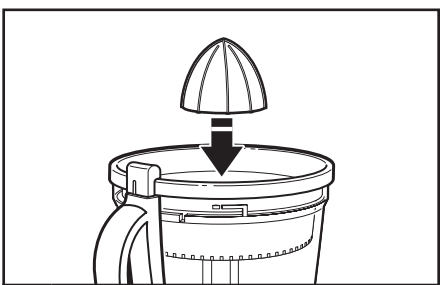
1 Установите соковыжималку для цитрусовых на трансмиссионный вал.



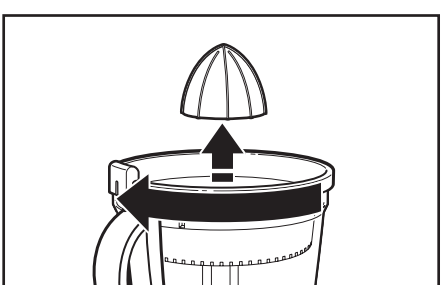
2 Установите фильтрующую сетку в рабочую чашу фиксатором налево от ручки рабочей чаши.



3 Поверните рабочую емкость по часовой стрелке до закрепления в ручке.



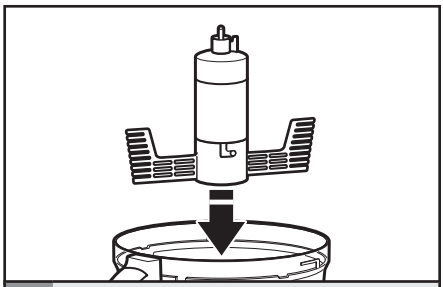
4 Установите коническую насадку в фильтрующую сетку, соединенную с адаптером. При необходимости медленно вращайте насадку до тех пор, пока она не попадет в установленное место.



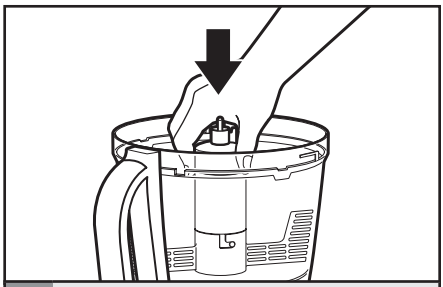
5 По окончании работы выньте коническую насадку из фильтрующей сетки, поверните сетку так, чтобы она разблокировалась (как показано на рисунке), и выньте из рабочей чаши. Выньте адаптер.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

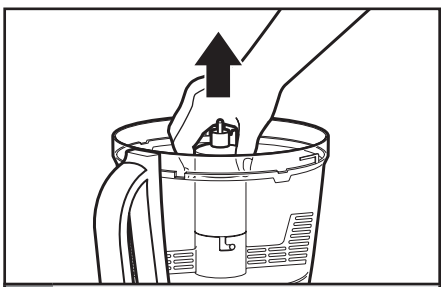
Установка/снятие венчика для взбивания яиц и насадки для теста



1 Поместите венчик или взбивалку на трансмиссионный вал.



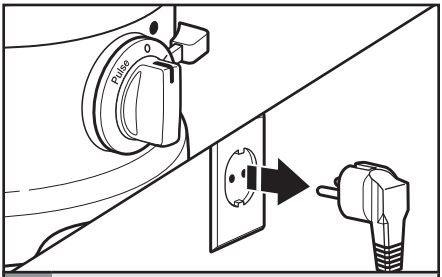
2 Слегка нажмите на венчик для взбивания яиц или насадку для теста.



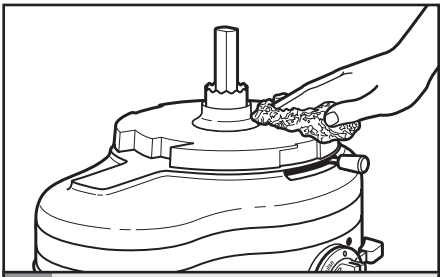
3 По окончании работы поднимите пальцами венчик или насадку.

УХОД И ОЧИСТКА

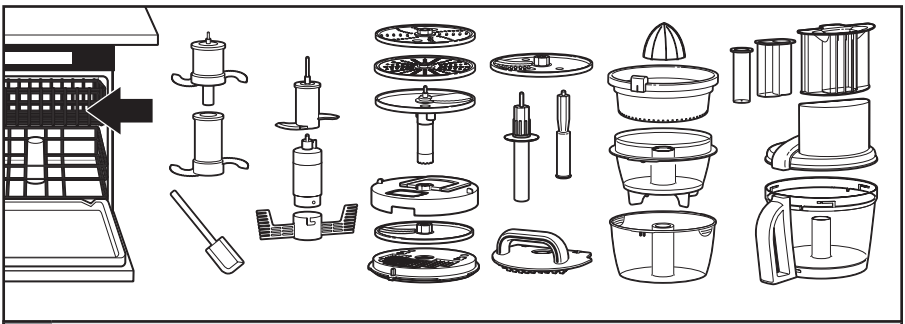
ВНИМАНИЕ: Не используйте абразивных очищающих средств и губок для мытья посуды для чистки комбайна. Они могут поцарапать или сделать мутной рабочую чашу и крышку.



1 Прежде чем разбирать комбайн, убедитесь, что он отключен от сети.

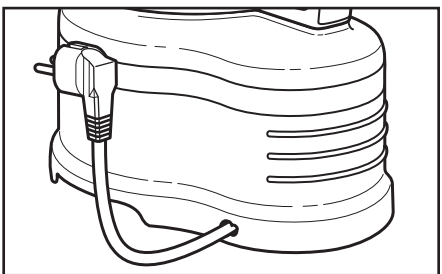


2 Очистите рабочую поверхность и шнур теплой мыльной тканью. Высушите мягкой тканью.

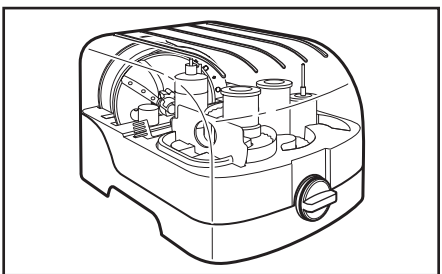


3 Все остальные части комбайна можно мыть в посудомоечной машине.

- Помещайте чаши в посудомоечную машину вверх дном.
- Не используйте высокие температурные режимы, например, режимы дезинфекции или пара.

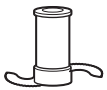


4 При хранении поместите шнур в рабочую поверхность комбайна.



5 Отсоединенные диски, стержни и лезвия необходимо хранить в специальном футляре, вне пределов досягаемости детей.

Использование многофункционального лезвия



Нарезка свежих фруктов или овощей:
Очистите от кожуры и сердцевины, и/или удалите косточки. Нарежьте 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. Нарежьте кожуру на небольшие полоски. Измельчите.

Измельчение чеснока, свежей зелени и небольших порций овощей:
При работающем комбайне добавьте 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.

Измельчение приготовленного или сырого мяса, птицы или морепродуктов:
Продукты должны быть очень холодными. Нарежьте 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.

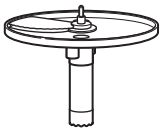
Измельчение хлеба, печенья или крекерной крошки:
Разломайте продукты на куски 3.5-5 см каждый. Измельчите до нужного состояния. Если куски большие, нажмите 2-3 раза по 1-2 секунды. Измельчите до нужного состояния.

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.

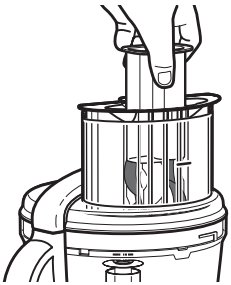
Измельчение твердых сыров типа Пармезан или Романо:
Никогда не пытайтесь измельчать сыры, которые невозможно проткнуть острием ножа. Для измельчения твердых сыров можно использовать многофункциональное лезвие. Нарежьте сыр на куски по 2.5 см каждый. Поместите сыр в рабочую чашу. Измельчите, используя короткие нажатия, до получения нужной консистенции. Нажимайте безостановочно до полного измельчения. Также можно добавлять куски сыра в работающий комбайн при помощи подающей трубки.

ПРИМЕЧАНИЕ: При измельчении орехов и других твердых продуктов внутренняя поверхность чаши может поцарапаться.

Использование режущего или шинковального диска



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. Измельчите, применяя равномерное 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. Измельчите, применяя равномерное 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. Измельчите, применяя равномерное давление. Также можно использовать маленькую подающую трубку в толкушке, состоящей из двух частей. Разместите продукты в трубке вертикально и используйте маленькую толкушку для обработки.

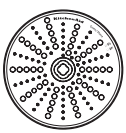
Нарезка сырого мяса или птицы, например, для быстрого обжаривания при постоянном помешивании:
Нарежьте или скрутите продукты по размеру подающей трубки. Заверните их и заморозьте от 30 минут до 2 часов, в зависимости от толщины. Проверьте, можно ли проткнуть продукты острием ножа. Если нет, дайте немного разморозиться. Измельчите, применяя равномерное давление.

Измельчение приготовленного мяса или птицы, в том числе салями, пепперони и т.д.:
Продукты должны быть очень холодными. Нарежьте продукты по размеру подающей трубки. Измельчите, применяя равномерное давление.

Шинковка шпината и прочих листьев:
Приготовьте листья. Скрутите их и поместите в подающую трубку. Измельчите, применяя равномерное 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. Измельчите, применяя равномерное давление.

Использование насадки для теста



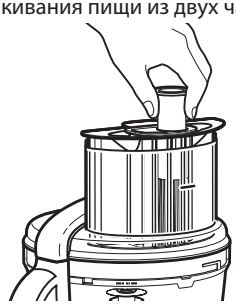
Насадка для теста создана специально для быстрого и однородного смешивания и замешивания дрожжевого теста. Для достижения наилучших результатов не замешивайте тесто по тем рецептам, где требуется 500 г муки и больше.

Русский

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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 следуйте шкале максимального уровня жидкости на рабочей чаше. При измельчении рабочая чаша не должна быть заполнена более, чем на 1/3 или 1/2 объема. При работе с небольшими объемами продуктов (до 1 л жидкости или до 500 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 намотаться 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, нарезайте 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 или теста для печенья сначала измельчите 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.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

- Чтобы легко снять остатки игредиентов 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 неохлажденного мяса.
- Если какие-то части комбайна в процессе работы потеряли свой изначальный цвет из-за используемых продуктов, почистите их лимонным соком

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРИМЕЧАНИЕ: 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 пищи установлен в подающей трубке.
- При использовании большой подающей трубки убедитесь, что количество обрабатываемых ингредиентов не превышает пометку максимального уровня на подающей трубке.
- Убедитесь, что комбайн отключен от сети.
- 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.

Если крышка рабочей чаши не закрывается при использовании диска:

- Убедитесь, что диск установлен правильно, выпуклостью вверх, и расположен соответствующим образом на адаптере привода.

Если причина в другом, см. раздел "Гарантия и обслуживание".

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантия на комбайн KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: **Для модели 5KFP1644: Полная гарантия сроком на три года, начиная со дня покупки.**	**Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.**	**A. Ремонт, вызванный выполнением операций, отличающихся от переработки обычных продуктов.** **B. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.**

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
Waże zalecenia dotyczące bezpieczeństwa 424
Wymagania elektryczne 426
Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego 426

CZĘŚCI I FUNKCJE
Części i akcesoria 427
Objaśnienie angielskich opisów na częściach malaksera 429
Jak wybrać odpowiednie narzędzie? 431

PRZYGOTOWANIE MALAKSERA DO PRACY
Montaż misy roboczej 433
Montaż pokrywy misy roboczej oraz blokada zabezpieczająca 434
Użycie szerokiego podajnika i popychacza 3 w 1 434
Użycie panelu kontroli prędkości 435
Użycie suwaka zewnętrznej regulacji grubości plastrów 436

UŻYCIE MALAKSERA
Przygotowanie tarcz przed pierwszym użyciem 437
Montaż/użycie tarczy tnącej z zestawu do krojenia w kostkę 438
Montaż/demontaż uniwersalnego noża 440
Montaż/demontaż misy szefa 441
Montaż/demontaż tarczy trącej, do frytek oraz do tarcia na miazgę 442
Montaż/demontaż tarczy tnącej na plasterki 443
Regulacja grubości plastrów 443
Montaż/demontaż mini-miski i mini-noża 444
Montaż/demontaż wyciskarki do cytrusów 445
Montaż/demontaż trzepaczki do jajek lub plastikowego mieszadła do ciasta .. 446

MYCIE I KONSERWACJA 447

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW
Użycie uniwersalnego noża ze stali nierdzewnej 448
Użycie tarczy tnącej/trącej 449
Użycie mieszadła do ciasta 449
Wskazówki dla użytkowników 450

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 451

GWARANCJA I SERWIS 452

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 możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.**

⚠ UWAGA — **istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość 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.

WAŻE 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. Użycie nieoryginalnych części zamiennych lub niezalecanych przez producenta, może spowodować awarię, pożar, porażenie lub zranienie.
4. Wyjąć z gniazdka przewód zasilający, gdy: są zakładane lub zdejmowane jego części i akcesoria oraz przed jego czyszczeniem.
5. Nie dopuszczać do tego, żeby przewód zasilający zwisał poza krawędź blatu.
6. Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że pokrywa jest właściwie zamocowana.
7. Podczas pracy malaksera nigdy nie wkładać produktów żywnościowych rękami. Zawsze używać popychacza.

8. Nie należy próbować otworzyć pokrywy blokującej na siłę.
9. 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.
10. 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.
11. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
12. Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, po stwierdzeniu awarii, upadku lub jakiegokolwiek innego uszkodzenia. Należy zwrócić się do serwisu Vivamix w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.
13. Nie należy używać urządzenia poza pomieszczeniami zamkniętymi.
14. 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.
15. Ostrze jest ostre. Należy zachować ostrożność podczas korzystania z ostrych ostrzy, opróżniania misy i podczas czyszczenia.
16. Aby ograniczyć ryzyko zranienia, nie umieszczać ostrzy i tarcz przed uprzednim odłączeniem urządzenia od sieci zasilającej.

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. Uważać, aby nie wlewać gorącej cieczy do pojemnika do przetwarzania żywności, ponieważ może ona zostać wyrzucona z urządzenia na skutek gwałtownego wytworzenia pary.

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

Wymagania elektryczne

Napięcie: 220-240 V prądu przemiennego
Częstotliwość: 50/60 Hz
Moc: 650 W

UWAGA: Jeśli wtyczka nie pasuje do Państwa kontaktu, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki. Nie używać rozgałęziacza.

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 zutylizowane 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).

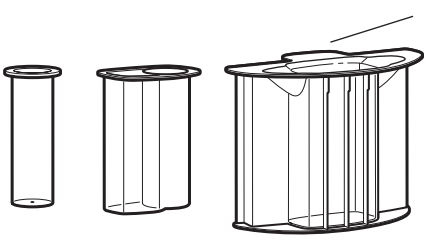
- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

- 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.

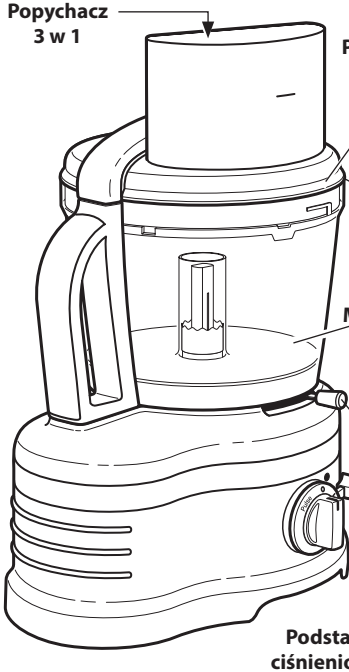
W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz o odzyskiwaniu surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

CZĘŚCI MALAKSERA I CECHY

Części i akcesoria



Popychacz 3 w 1

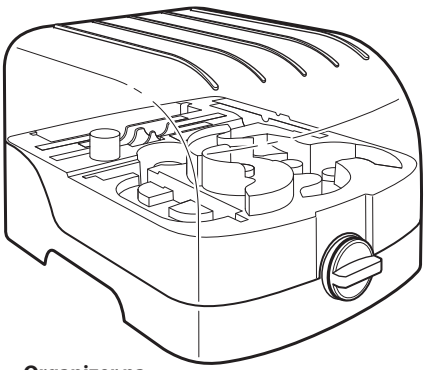


Pokrywa misy z podajnikiem 3 w 1

Uszczelka

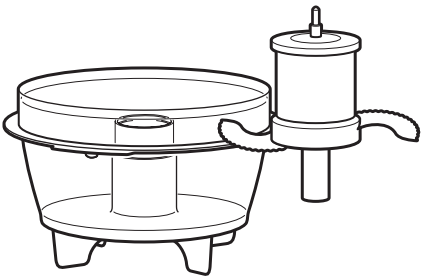
Misa robocza 4 L

Zewnętrzna regulacja grubości plastrów

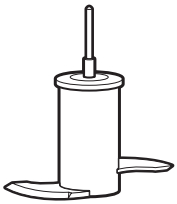


Organizer na akcesoria

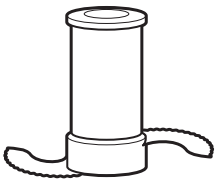
Podstawa z ciśnieniowego odlewu cynkowego



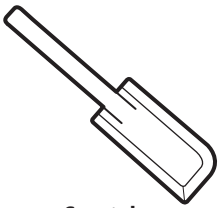
Mini-miska 1L i mini-nóż



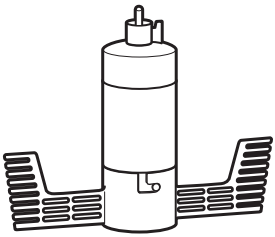
Mieszadło do ciasta



Uniwersalny nóż ze stali nierdzewnej



Szpatuła



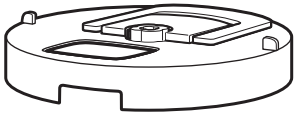
Trzepaczka do jajek

Polski

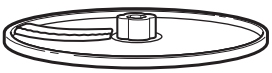
ZĘŚCI MALAKSERA I CECHY

Części i akcesoria

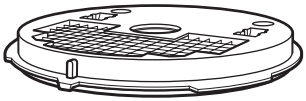
ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ



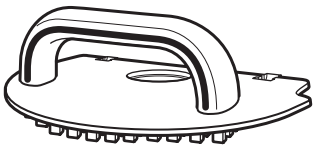
④ **Pokrywa**



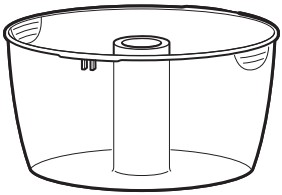
③ **Tarcza tnąca zestawu do krojenia w kostkę (8mm)**



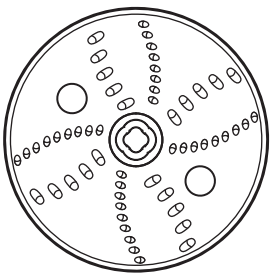
② **Kratka zestawu do krojenia w kostkę**



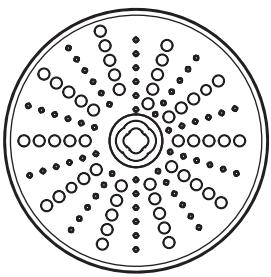
⑤ **Narzędzie do usuwania resztek produktów z kratki zestawu do krojenia w kostkę**



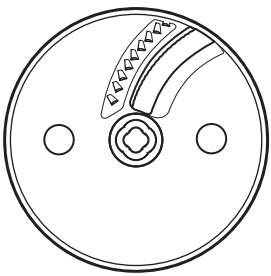
Misa szefa 2.4 L



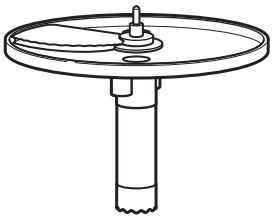
Dwustronna tarcza trąca (2 mm i 4 mm)



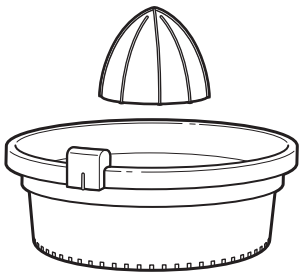
Tarka do tarcia na miazgę



Tarcza do frytek



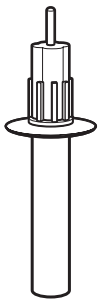
Zewnętrznie regulowana tarcza tnąca na plasterki (plastry cienkie-grube)



Wyciskacz do cytrusów



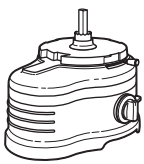
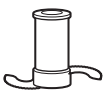
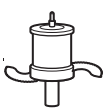
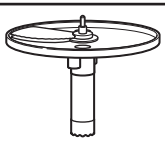
Trzpień montażowy wyciskarki do cytrusów



Trzpień montażowy tarcz

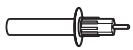
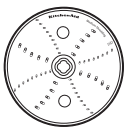
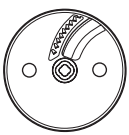
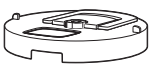
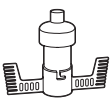
ZĘŚCI MALAKSERA I CECHY

Objaśnienie angielskich opisów na częściach malaksera

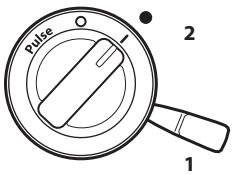
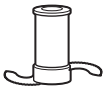
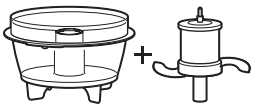
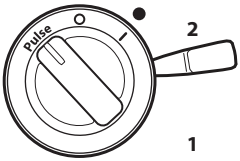
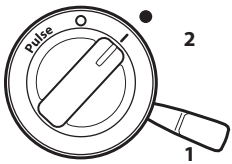
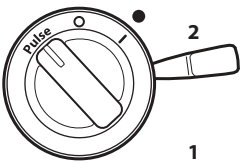
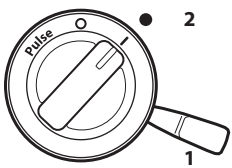
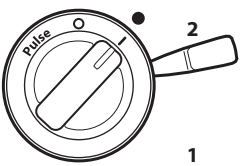
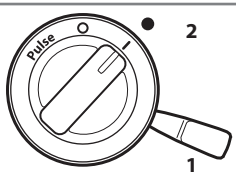
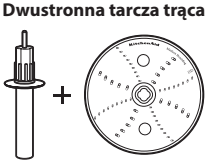
Elementy	Angielski opis	Objaśnienie
	Feed Chute Max Fill	Maksymalna pojemność
	Max Thick Liquid	Poziom cieczy gęstych
	Max Thin Liquid	Poziom cieczy rzadkich
	BPA FREE	Element pozbawiony BPA
	Mini Bowl	Mini miska
	Max Liquid	Maksymalna pojemność
	BPA FREE	Element pozbawiony BPA
	Prep Bowl	Misa szefa
	No Processing Blade	Element pozbawiony noża
	BPA FREE	Element pozbawiony BPA
	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)

ZĘŚCI MALAKSERA I CECHY

Objaśnienie angielskich opisów na częściach malaksera

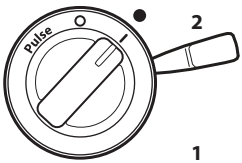
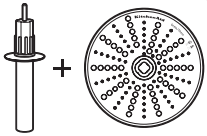
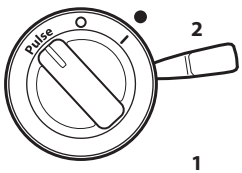
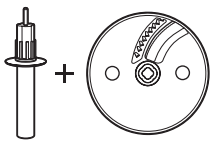
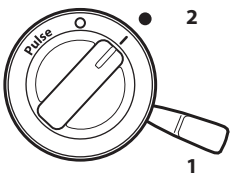
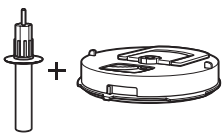
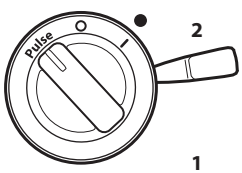
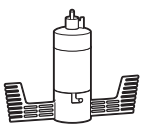
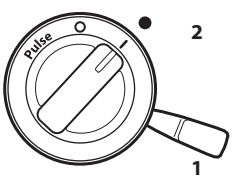
Elementy	Angielski opis	Objaśnienie
	Disc Adapter	Trzpień montarzowy
	Fine Shredding	Drobne ścieranie
	Medium Shredding	Średnie ścieranie
	Ice Shave	Ścieranie na miazgę
	French Fry	Krojenie frytek
	④ Dicing Kit Lid	④ Zestaw do krojenia w kostkę
	Front	Przód
	Twist to lock	Przekręcić do zablokowania
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ Tarcza tnąca zestawu do krojenia w kostkę (8 mm)
	② Dicing Kit Grid	② Kratka zestawu do krojenia w kostkę
	8mm grid	kratka 8mm
	Front	Przód
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Narzędzie do usuwania resztek produktów z kratki zestawu do krojenia w kostkę
	Egg Whip	Trzepaczka do jajek

Jak wybrać odpowiednie narzędzie?

Czynność	Ustawienia	Rodzaj produktu	Akcesorium
Mielenie Siekanie		Warzywa Owoce Świeże zioła Orzechy Mięso	**Uniwersalny nóż ze stali nierdzewnej**  **LUB** **Mini-miska z mini-nożem ze stali nierdzewnej** 
Puree			
Miksowanie		Pesto Sosy Ciasto biszkoptowe Ciasto kruche Kremy	
Zagniatanie		Ciasto drożdżowe	**Plastikowe mieszadło do ciasta** 
Plastry cienkie Plastry grube		Owoce (miękkie) Ziemniaki Pomidory Warzywa (miękkie)	**Regulowana tarcza tnąca** 
		Ser Czekolada Owoce (twarde) Warzywa (twarde)	
Tarcie - duże oczka Tarcie - małe oczka		Warzywa Ser (zmrożony wcześniej przez 30 min.) Czekolada Owoce (twarde)	**Dwustronna tarcza trąca** 

Polski

Jak wybrać odpowiednie narzędzie?

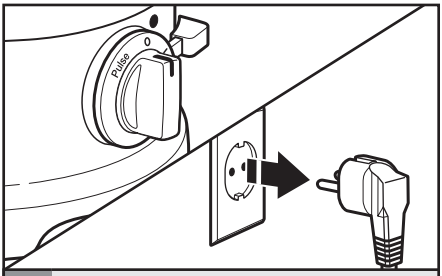
Czynność	Ustawienia	Rodzaj produktu	Akcesorium
 ścieranie ścieranie		Twarde sery Lód Czekolada	**Tarcza do ścierania na miazgę** 
 Krojenie frytek		Ziemniaki Jędrne warzywa	**Tarcza do frytek** 
 Krojenie w kostkę		Ziemniaki Pomidory Cebula Ogórek Owoce Warzywa	**Zestaw do krojenia w kostkę 8 mm** 
 Ubijanie		Jaja	**Trzepaczka do jajek** 
 Wyciskanie soku		Owoce cytrusowe	**Wyciskarka do cytrusów** 

PRZYGOTOWANIE MALAKSERA DO PRACY

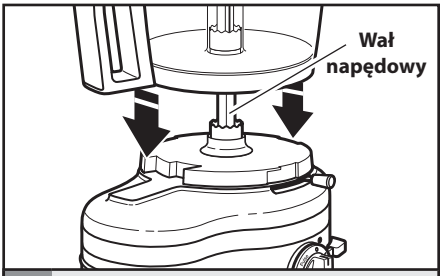
Montaż misy roboczej

Przed pierwszym użyciem

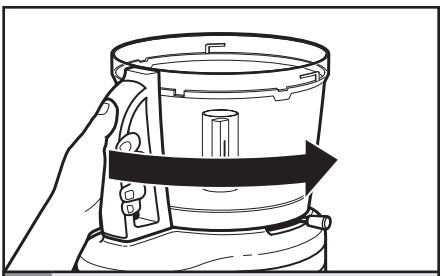
Przed pierwszym użyciem malaksera należy umyć ręcznie lub w zmywarce pokrywę misy roboczej, misę roboczą, mini miskę, popychacze, tarcze oraz tarki (patrz: „Mycie i konserwacja").



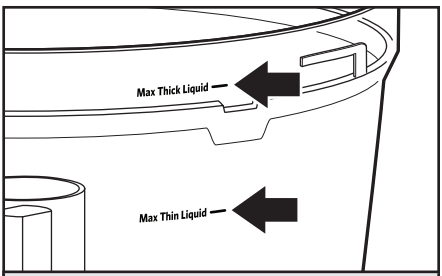
1 Upewnić się, że malakser jest włączony, podłączony do sieci zasilającej oraz ustawiony na równej powierzchni.



2 Umieścić misę roboczą na podstawie malaksera.



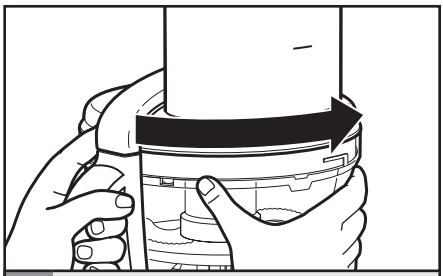
3 Zdecydowanym ruchem obrócić misę do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



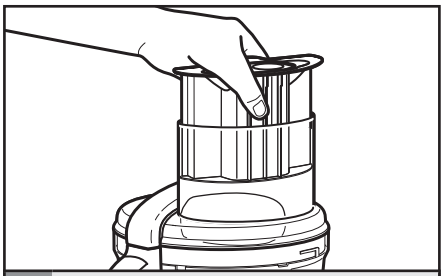
Linie na boku misy wskazują zalecany maksymalny poziom płynów gęstych i rzadkich.

PRZYGOTOWANIE MALAKSERA DO PRACY

Montaż pokrywy misy roboczej oraz blokada zabezpieczająca



1 Nałożyć pokrywę misy roboczej. Uszczelka zapobiega wydostawaniu się płynów z misy malaksera.



2 Największa część popychacza 3 w 1 musi znajdować się w podajniku malaksera, inaczej malakser nie rozpocznie pracy.

Użycie szerokiego podajnika i popychacza 3 w 1

⚠ UWAGA



Niebezpiecznie wirujące ostrza.

Zawsze używać popychacza.

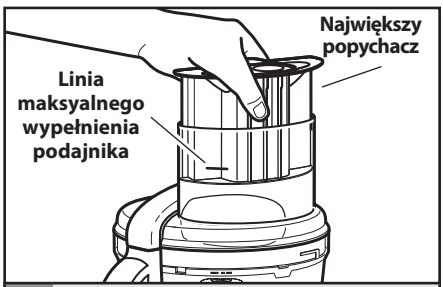
Nie wkładać palców w otwory.

Trzymać z dala od dzieci.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.

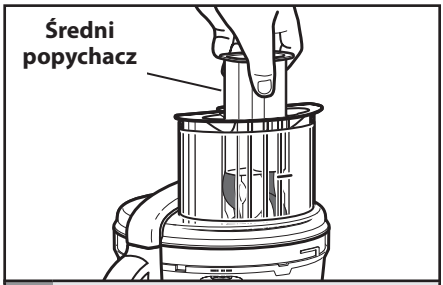
Przed użyciem

Przed użyciem upewnić się, że misa robocza, narzędzia, pokrywa misy są prawidłowo zamontowane na podstawie malaksera (patrz „Przygotowanie malaksera do pracy").

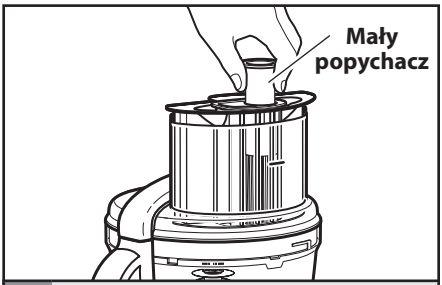


1 Do produktów dużych używać największego podajnika oraz największego popychacza.

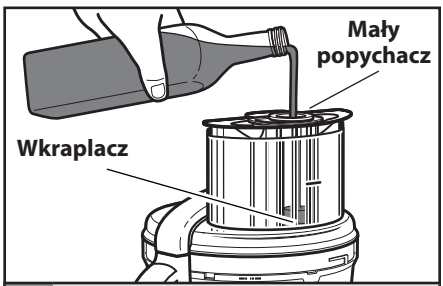
PRZYGOTOWANIE MALAKSERA DO PRACY



2 Do produktów średniej wielkości używać średniego otworu popychacza.



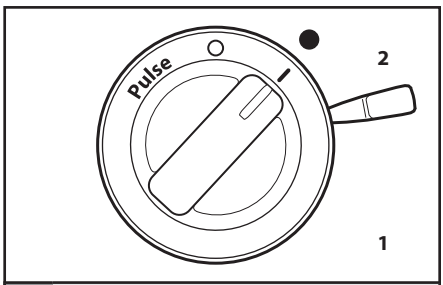
3 Do produktów małych i smukłych używać najmniejszego otworu popychacza.



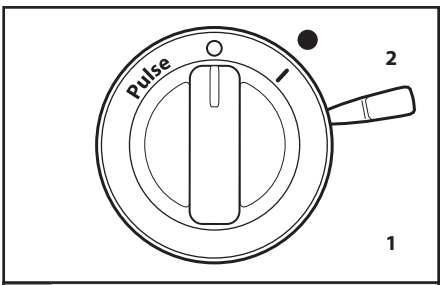
4 Aby powoli dodawać oleju lub innych płynnych składników używać wkraplacza znajdującego się w dnie najmniejszego popychacza.

Użycie panelu kontroli prędkości

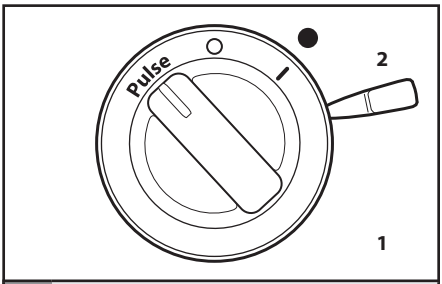
UWAGA: Jeśli malakser nie rozpoczyna pracy, upewnić się, że misa robocza oraz pokrywa misy roboczej zostały zamontowane prawidłowo.



1 Aby włączyć malakser, ustawić dźwignię na ustawienie "2" (wysokie obroty) lub „1" (niskie obroty"). Następnie obrócić pokrętło na pozycję „I" (włączony).

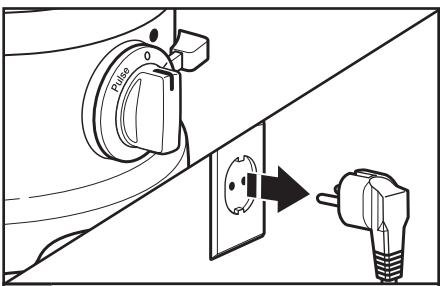


2 Aby zakończyć pracę malaksera, obrócić pokrętło na pozycję "O" (wyłączony).

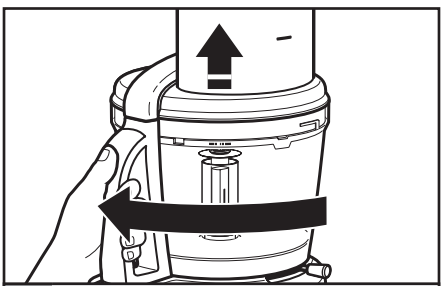


3 Aby uruchomić tryb pracy pulsacyjnej, ustawić dźwignię na "2", a pokrętło obrócić na pozycję "PULSE". Pokrętło automatycznie wróci na pozycję „O" i zatrzyma pracę malaksera. Praca w trybie pulsacyjnym pozwala na kontrolę długości i intensywności przetwarzania produktów.

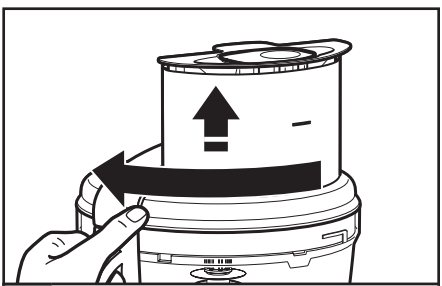
Użycie suwaka zewnętrznej regulacji grubości plastrów



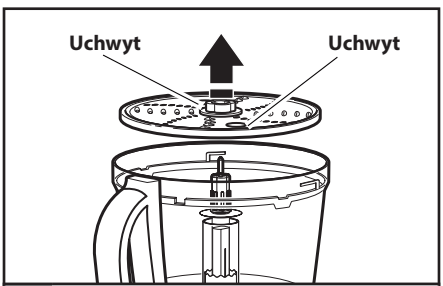
1 Przed rozpoczęciem demontażu, upewnić się, że malakser jest wyłączony i nie jest podłączony do sieci zasilającej.



2 Zdecydowanym ruchem przekręcić misę roboczą wraz z pokrywą a następnie zdjąć z podstawy malaksera. Zdemontować pokrywę misy roboczej.

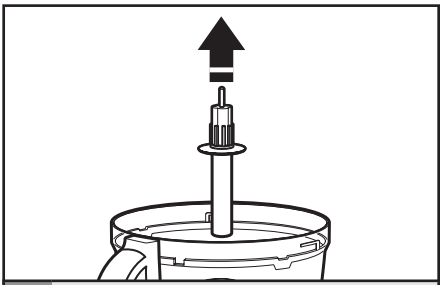


3 LUB: przekręcić pokrywę misy roboczej, jak pokazano na obrazku, następnie zdjąć pokrywę z misy malaksera. Przejść do kolejnych kroków pozostawiając misę roboczą na podstawie malaksera.

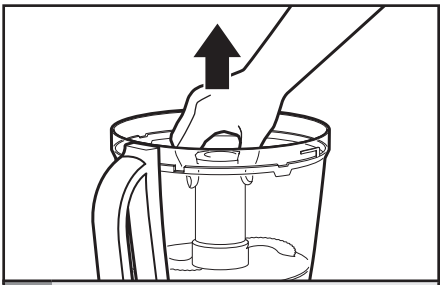


4 Jeśli używana była tarcza, zdemontować ją. Trzymając tarczę 2 palcami podnieść tarczę z trzpienia montażowego.

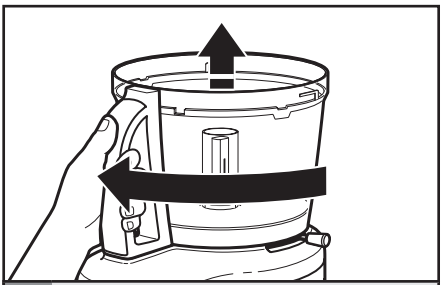
PRZYGOTOWANIE MALAKSERA DO PRACY



5 Zdemontować trzpień montażowy.



6 Jeśli używany był nóż, zdemontować go zdejmując go z wału napędowego.

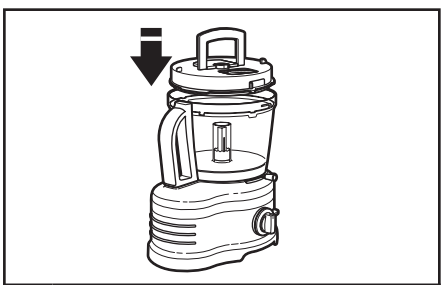


7 Przekręcić I podnieść misę roboczą jak pokazano na obrazku.

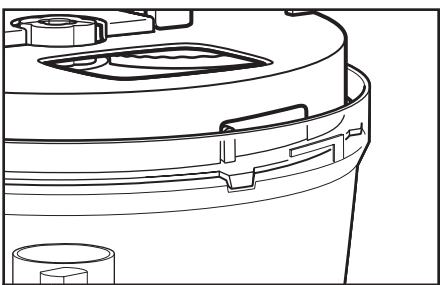
UŻYCIE MALAKSERA

Przygotowanie do pracy zestawu do krojenia w kostkę

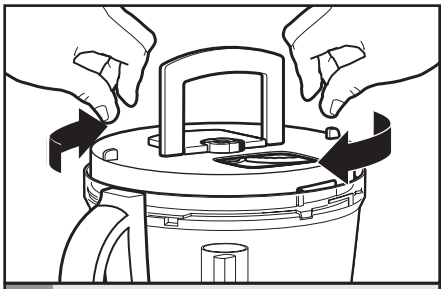
UWAGA: Wykonaj następujące czynności w celu prawidłowego umycia wszystkich elementów zestawu do krojenia w kostkę przed pierwszym jego użyciem.



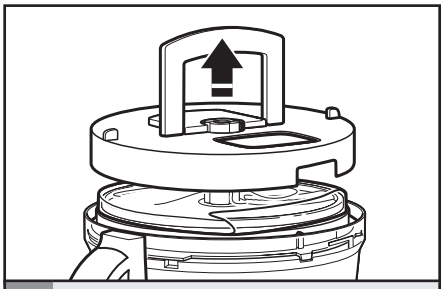
1 Z pomocą rączki umieścić złożony zestaw do krojenia w kostkę na misie roboczej.



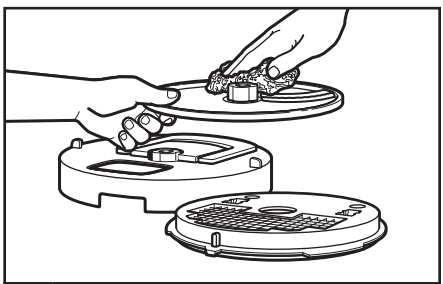
2 Dopasować wypustki na zestawie do rowków misy roboczej.



3 Przekręcić zestaw do krojenia w kostkę jak pokazano na obrazku do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.

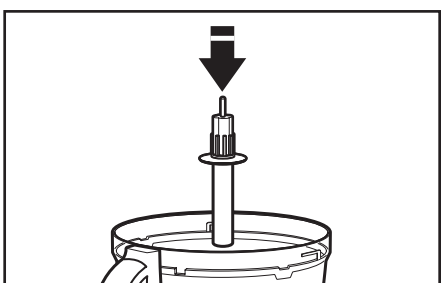


4 Z pomocą rączki unieść pokrywę zestawu do krojenia w kostkę.

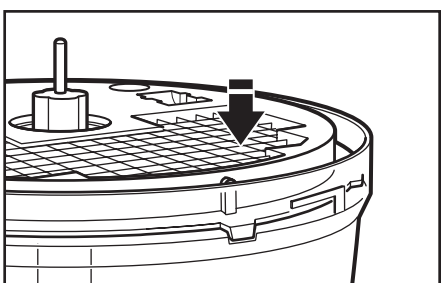


5 Wyczyścić każdą część zestawu miękką ściereczką nasączoną ciepłą wodą.

Montaż/użycie zestawu do krojenia w kostkę

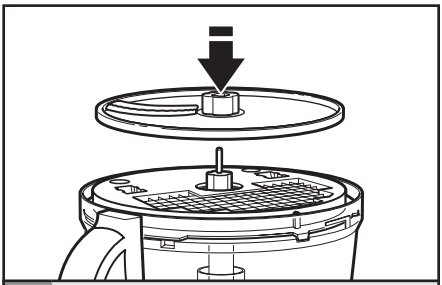


1 Nałożyć trzpień montażowy na wał napędowy.

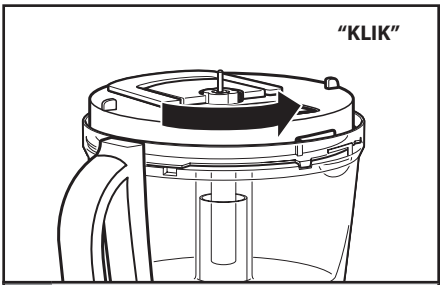


2 Umieścić kratkę zestawy do krojenia w kostkę kratką do przodu oraz dopasować wypustki do rowków misy roboczej.

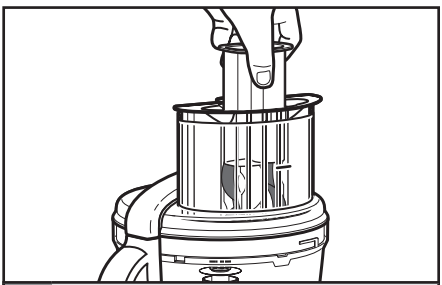
UŻYCIE MALAKSERA



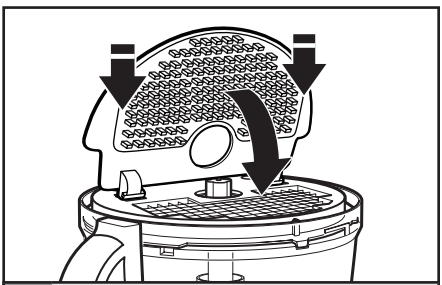
3 Umieścić tarczę tnącą zestawu na kratce upewniając się, że jest na prawidłowo osadzona.



4 Umieścić pokrywę zestawu na zamontowanym zestawie otworem do przodu. Przekręcić pokrywę do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



5 Na zamontowanym zestawie do krojenia w kostkę umieścić pokrywę misy roboczej. Używać średniego podajnika.

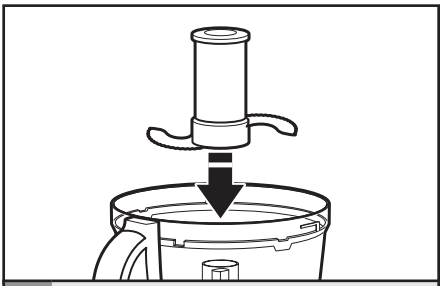


6 Po zakończeniu krojenia, zdemontować pokrywę zestawu oraz tarczę tnącą zestawu. Narzędzie do usuwania resztek produktów umieścić na kratce zestawu. Zamknąć narzędzie do czyszczenia jak pokazano na obrazku, co spowoduje wypchnięcie resztek przetwarzanych produktów z kratki zestawu pozwalając jednocześnie na dokładne wyczyszczenie zestawu.

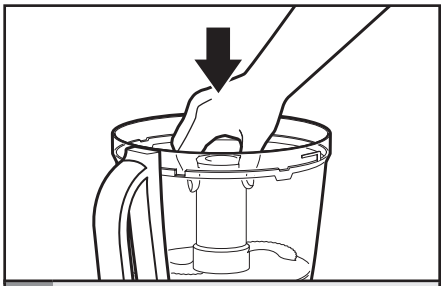
UŻYCIE MALAKSERA

Montaż/demontaż uniwersalnego noża

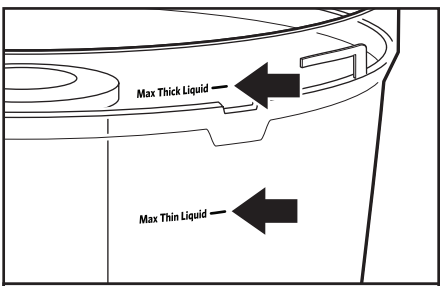
UWAGA: Uniwersalny nóż posiada uszczelkę zapobiegającą wyciekaniu produktów, dzięki czemu przed opróżnianiem misy roboczej nóż można pozostawić w misie roboczej bez ryzyka wylewania się składników.



1 Umieścić nóż na wale napędowym.



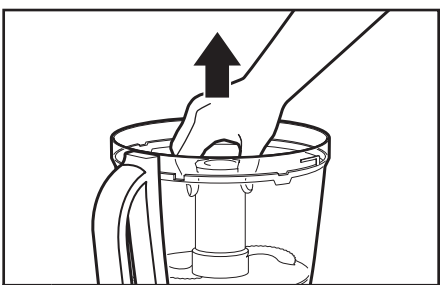
2 Nóż docisnąć do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



Linie z boku misy malaksera wskazują zalecane maksymalne wypełnienie misy roboczej gęstymi i rzadkimi płynami.



3 Uniwersalny nóż posiada uszczelkę, dzięki czemu można wylewać składniki z misy bez potrzeby wyjmowania noża.

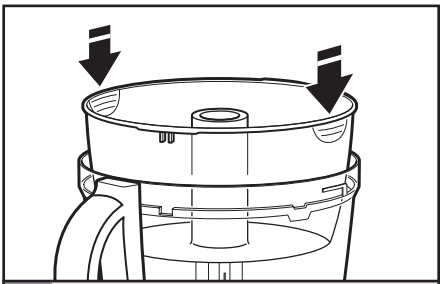


4 Zdecydowanym ruchem zdjąć nóż z wału napędowego.

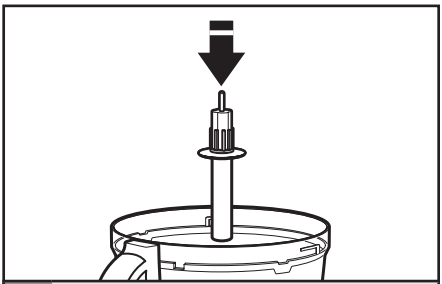
UWAGA: Opcjonalne tarcze należy montować jedynie w misie roboczej malaksera.

Montaż/demontaż misy szefa

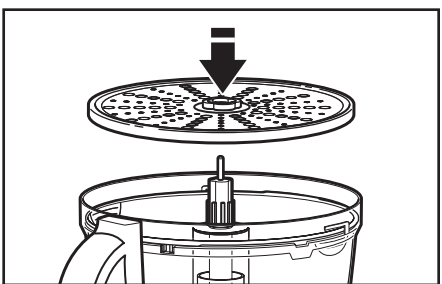
UWAGA: Misy szefa należy używać jedynie z tarczami i zestawem do krojenia w kostkę.



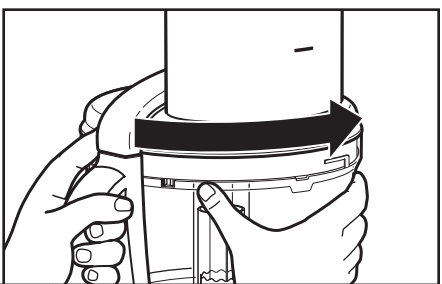
1 Używając 2 uchwytów po bokach misy szefa umieścić ja w misie roboczej.



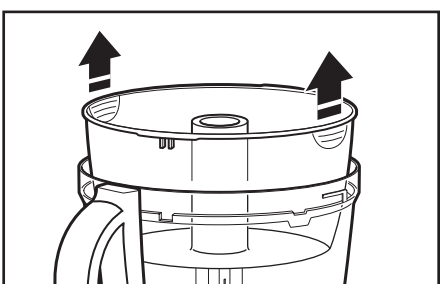
2 Na wale montażowym umieścić odpowiedni trzpień montażowy.



3 Wybraną tarczę umieścić na trzpieniu montażowym. Nie umieszczać w misie szefa uniwersalnych noży ze stali nierdzewnej!



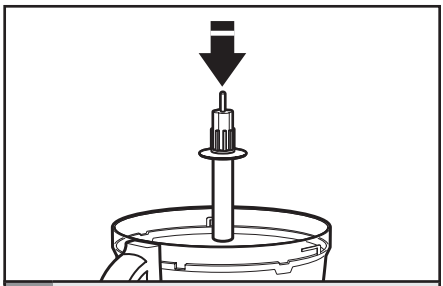
4 Zamontować pokrywę misy roboczej.



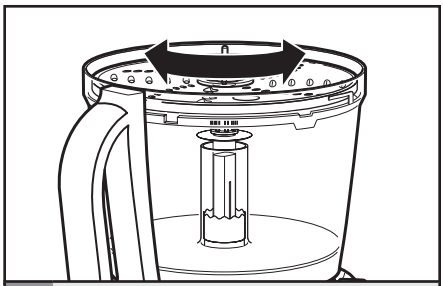
5 Po zakończeniu przetwarzania produktów wyjąć misę szefa z misy roboczej za pomocą 2 uchwytów na bokach misy szefa.

UWAGA: Przed wyjęciem misy szefa należy zdemontować używane wcześniej tarcze oraz trzpień montażowy.

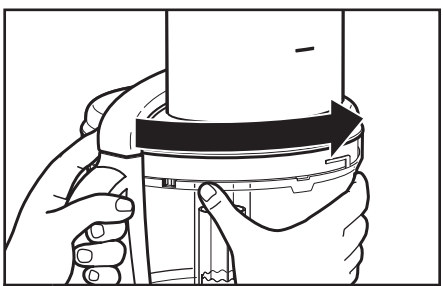
Montaż/demontaż tarczy trącej, do frytek oraz do tarcia na miazgę



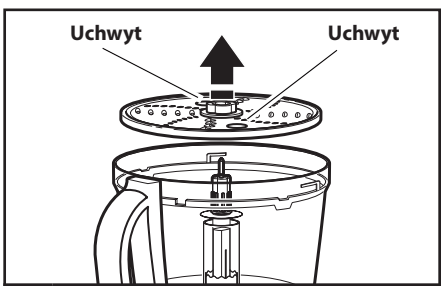
1 Trzpień montażowy umieścić na wale napędowym.



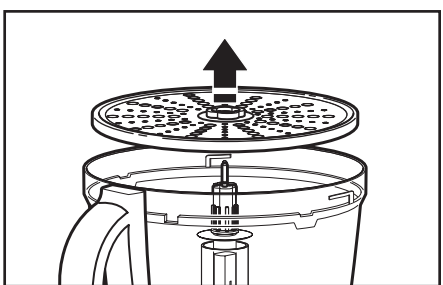
2 Delikatnie obracać tarczą do momentu wskoczenia na właściwe miejsce.



3 Zamontować pokrywę misy roboczej.



4 Aby wyjąć tarczę trącą/tarczę do frytek, zdjąć pokrywę misy roboczej, a następnie z pomocą 2 uchwytów w tarczy podnieść dwoma palcami tarczę z trzpienia montażowego.



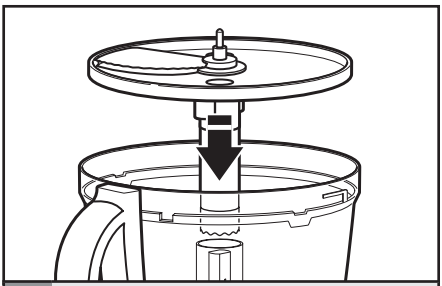
5 Aby wyjąć tarczę do tarcia na miazgę należy ostrożnie podnieść ją z trzpienia montażowego.

UWAGA: Tarcza trąca ma 2 strony. Dla uzyskania średniej grubości wiórków umieścić tarczę stroną z napisem "Medium Shredding" do góry. Aby uzyskać drobniejsze wiórki, umieścić tarczę stroną oznaczoną napisem "Fine Shredding" do góry.

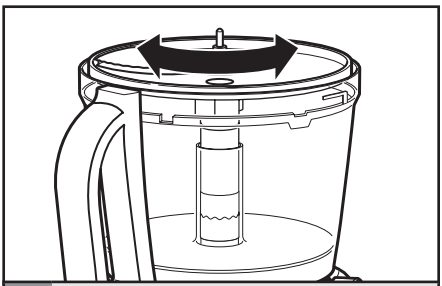
UWAGA: Tarcze i adaptery muszą być usunięte przed wyjęciem misy.

UŻYCIE MALAKSERA

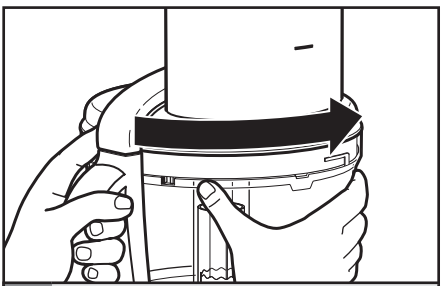
Montaż/demontaż tarczy tnącej na plasterki



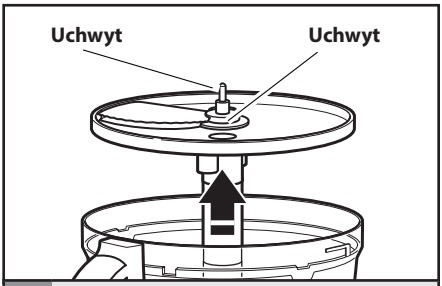
1 Tarczę umieścić na trzpieniu montażowym.



2 Delikatnie obracać tarczą do momentu wskoczenia na właściwe miejsce.



3 Zamontować pokrywę misy roboczej.



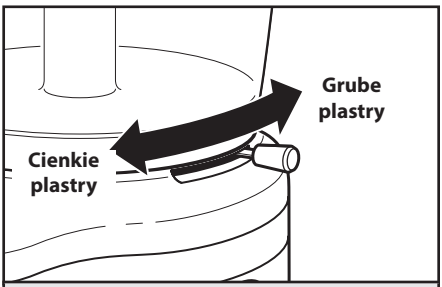
4 Aby wyjąć tarczę tnącą, zdjąć pokrywę misy roboczej, a następnie z pomocą 2 uchwytów w tarczy podnieść dwoma palcami tarczę z trzpienia montażowego .

Regulacja grubości plastrów

UWAGA: Suwak regulacji grubości plastrów współpracuje jedynie z tarczą tnącą. Zmiana ustawień grubości plastrów przy zamontowanych tarczach innych niż tarcza tnąca nie będzie miała wpływy na działanie.

Oprócz ustawienia suwaka regulacji grubość plastrów można regulować zmieniając siłę nacisku dłoni, jaka oddziałuje na produkt w podajniku.

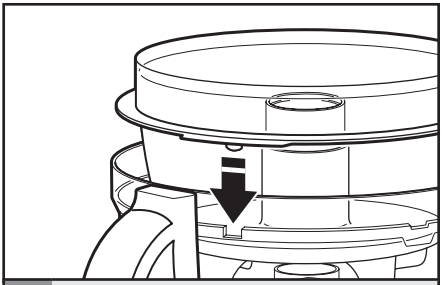
Aby uzyskać grubsze plastry należy mocniej dociskać produkty, cieńsze plastry uzyskujemy przez lżejsze dociśnięcie.



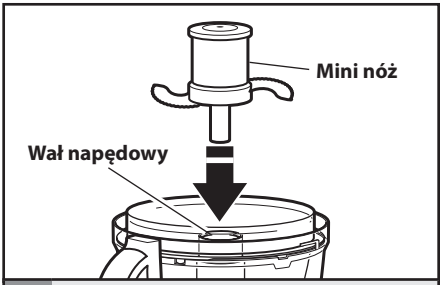
Przesunąć suwak, aby wybrać żądaną grubość.

UWAGA: Tarcze i adaptery muszą być usunięte przed wyjęciem misy.

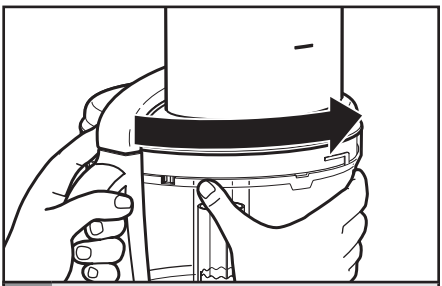
Montaż/demontaż mini-miski i mini-noża



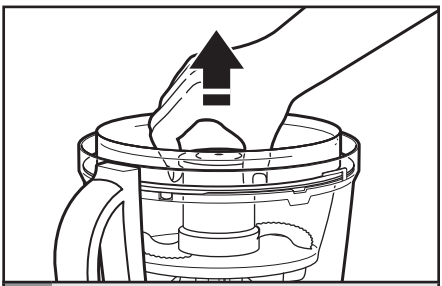
1 Mini miskę umieścić w misie roboczej malaksera upewniając się, że jest ona prawidłowo osadzona.



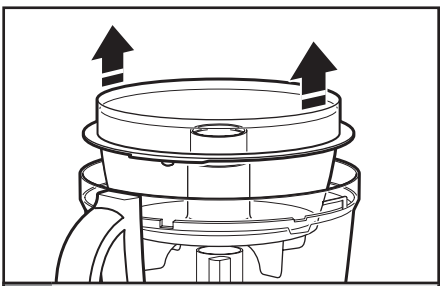
2 Nóż docisnąć do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



3 Zamontować pokrywę misy roboczej



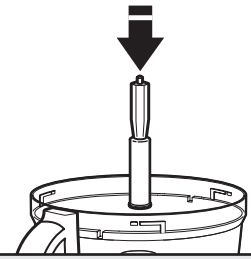
4 Zdjąć pokrywę malaksera. Zdecydowanym ruchem zdjąć mini nóż z wału napędowego.



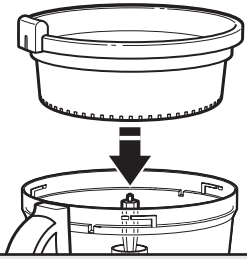
5 Wyjąć mini miskę.

UŻYCIE MALAKSERA

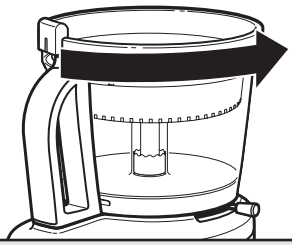
Montaż/demontaż wyciskarki do cytrusów



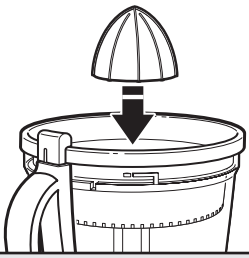
1 Umieścić trzpień montażowy wyciskarki do cytrusów na wale napędowym.



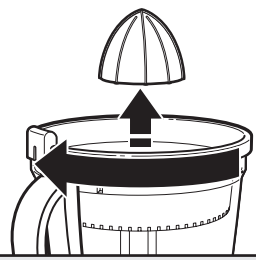
2 Sitko wyciskacza do cytrusów umieścić w misie roboczej tak, aby zaczep mocujący znajdował się po lewej stronie uchwytu misy roboczej (patrz obrazek).



3 Sitko przekręcić zdecydowanym ruchem w stronę przeciwną do wskazówek zegara do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.

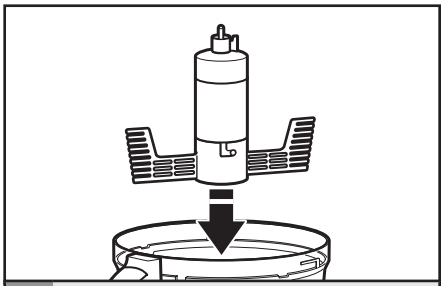


4 Stożek wyciskarki umieścić w środku sita nakładając go jednocześnie na trzpień montażowy. Może zaistnieć potrzeba delikatnego obrócenia stożka do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.

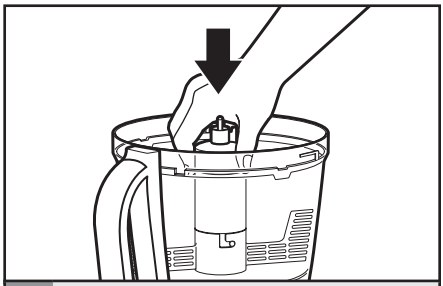


5 Po zakończeniu wyciskania soku podnieść stożek w sita, przekręcić sito zgodnie z ruchem wskazówek zegara (patrz obrazek) oraz podnieść z misy roboczej. Zdjąć trzpień montażowy z wału napędowego.

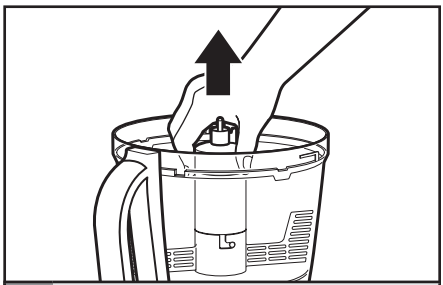
Montaż/demontaż trzepaczki do jajek lub plastikowego mieszadła do ciasta



1 Trzepaczkę do jajek lub mieszadło do ciasta umieścić na wale napędowym.



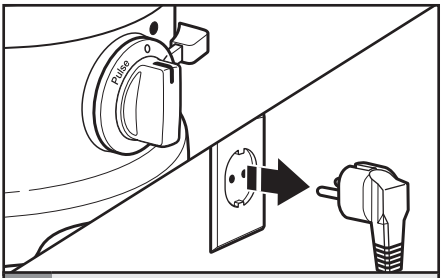
2 Zdecydowanym ruchem docisnąć narzędzie do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



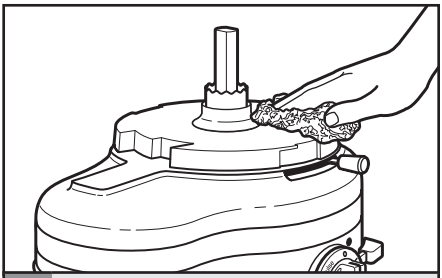
3 Po zakończeniu pracy wyjąć narzędzie z misy roboczej.

MYCIE I KONSERWACJA

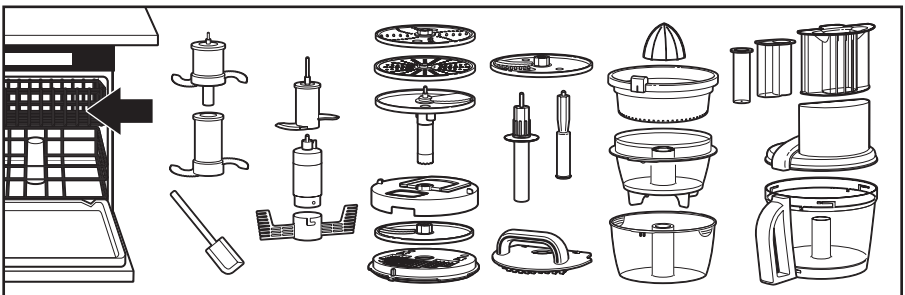
UWAGA: Do czyszczenia malaksera nie używać ostrych środków czyszczących ani powierzchni ściernych, ponieważ mogą one porysować misę roboczą oraz pokrywę misy roboczej.



1 Przed rozpoczęciem demontażu upewnić się, że malakser jest wyłączony oraz odłączony od sieci zasilającej.

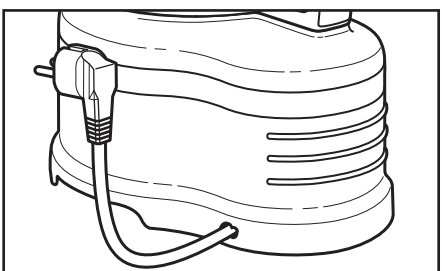


2 Podstawę malaksera i przewód elektryczny należy przecierać wilgotną, miękką szmatką z delikatnym detergentem, a następnie wysuszyć polerując drugą.

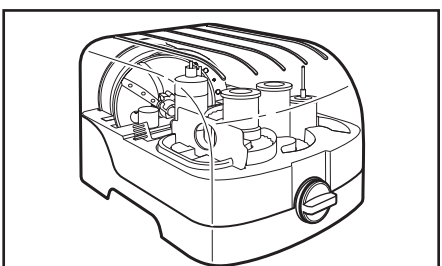


3 Wszystkie pozostałe części malaksera mogą myć myte w zmywarce.

- Misy umieścić w zmywarce dnem do góry, nie bokiem.
- Należy unikać stosowania wysokich ustawień temperatury, takich jak dezynfekcja lub ustawień wykorzystujących gorącą parę wodną.

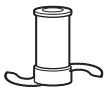


4 W celu przechowywania przewodu zasilającego, wepchnąć do środka podstawy malaksera.



5 Tarcze, trzpienie montażowe oraz noże przechowywać w specjalnie do tego przeznaczonym pudełku na akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Użycie uniwersalnego noża ze stali nierdzewnej



Rozdrabnianie świeżych warzyw i owoców:
Obrane i bez pestek, należy je pokroić na kawałki o wielkości 2,5-4 cm. Rozdrabniać dalej w malakserze używając trybu pracy pulsacyjnej (krótkie impulsy po 1-2 sekundy każdy) W razie potrzeby oczyścić boki misy z produktów za pomocą szpatuły.

Puree z gotowanych owoców i warzyw (z wyjątkiem ziemniaków):
Wskazane jest dodanie 60 mL płynu na każde 250 mL produktów. Włączać malakser na wstępie krótkimi impulsami, a następnie przejść do pracy ciągłej aż do uzyskania pożądanej konsystencji. W razie potrzeby oczyścić boki misy z produktów za pomocą szpatuły.

Przygotowanie puree 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. Doprawić. Następnie należy użyć funkcji "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 przewidzianej w przepisie ogólnej jej ilości po 60 g na każde 120 g owoców. Pracować przy użyciu funkcji "PULSE" do uzyskania oczekiwanego rozdrobnienia.

Ocierania skórki cytrynowej:
Za pomocą ostrego noża oddzielić kolorową warstwę skórki od warstwy białej. Pociąć na cienkie paski. Siekać w malakserze aż do pożądanego rozdrobnienia.

Siekanie czosnku, świeżych ziół i niewielkich ilości warzyw:
W tym wypadku składniki dozuje się w sposób ciągły, poprzez mały otwór

Siekanie orzechów przygotowanie masła orzechowego:
Jednorazowo można użyć nie więcej niż 710 g produktów. Pracę rozpocząć impulsami (przycisk "PULSE"), trwającymi po 1-2 sekundy, aż do uzyskania oczekiwanego rozdrobnienia. Dalej pracując w trybie ciągłym i postępując wg odpowiedniego przepisu (z użyciem cukru brązowego), można przygotować masło orzechowe, uzyskując jednolitą masę w postaci pasty.

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 455 g produktów. Pracę rozpocząć impulsami ("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.

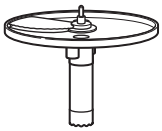
Rozdrabnianie suchego pieczywa, herbatników lub krakersów:
Połamane kawałki, wielkości 3,5 – 5 cm, rozdrabniać uniwersalnym nożem aż do skutku. Aby uzyskać większe kawałki, należy najpierw pracować pulsacyjnie przez 1 – 2 sekundy, a potem w trybie ciągłym – gdy chcemy uzyskać bardzo drobną strukturę.

Płynna czekolada:
Powstaje w misie roboczej po rozdrobnieniu czekolady, cukru i dalszym miksowaniu z dodatkiem gorących płynów, w ilościach zgodnych z posiadaną recepturą. Należy je dolewać poprzez mały otwór podwójnego popychacza. Miksować aż do uzyskania jednorodnej konsystencji.

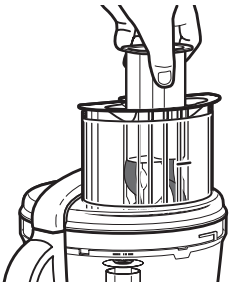
Tarcie twardych serów typu Parmezan i Romano:
Nie należy trzeć serów bardzo twardych, których nie można podzielić za pomocą podważania czubkiem noża. Do tarcia sera doskonale nadaje się uniwersalne ostrze. Ser pociąć na 2,5 cm kawałki. Włożyć do misy roboczej. Pracę rozpocząć impulsami, aż do rozdrobnienia. Przełączyć na pracę ciągłą, aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Małe kawałki sera można dodawać przez mały otwór popychacza podczas pracy urządzenia.

UWAGA: Przetwarzanie orzechów i innych twardych produktów może zarysować wnętrze misy.

Użycie tarczy tnącej/trącej



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 przesuwały się podczas krojenia. Dociskać z równomierną siłą.
Można używać także małego otworu podajnika. Ułożyć produkty pionowo w otworze i za pomocą małego popychacza dociskać z wyczuciem do wybranej tarczy tnącej.

Krojenie i tarcie długich, i okrągłych warzyw i owoców jak cebule, jabłka, papryka:
Obrane i bez pestek, należy je pokroić na kawałki wielkości małego jajka. Kawałki muszą mieścić się otworze podajnika. Umieścić w podajniku. Dociskać z równomierną siłą.

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 przepełniając otworu podajnika ponad zaznaczoną linię. Ułożyć produkty pionowo w otworze i za pomocą małego popychacza dociskać z wyczuciem do wybranej tarczy tnącej.

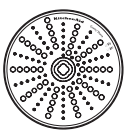
Krojenie w plasterki surowego mięsa i drobiu:
Mięso musi być pocięte na kawałki oraz uformowane tak, by rozmiarami pasowało do otworu podajnika. Następnie dobrze schłodzone - najlepiej lekko zmrożone - przez włożenie w pakowaniu foliowym do zamrażarki na 0,5 do 2 godzin. Nie można zamrażać zbyt długo - koniec ostrza noża powinien dać się wbić w kawałki zmrożonego mięsa. Krojenie powinno odbywać się przy odpowiednim nacisku popychacza.

Krojenie w plasterki wędlin i pieczonych mięs:
Powinny być one dobrze schłodzone, pokrojone na kawałki właściwych rozmiarów - pasujących do podajnika, a podczas krojenia dociskane popychaczem do tarczy tnącej z właściwą siłą.

Krojenie szpinaku i innych liści:
Ułożyć na sobie kilka liści. Zrolować i ustawić pionowo w otwór popychacza. Dociskać z równomierną siłą.



Tarcie serów:



Najlepsze rezultaty daje ich wstępne schłodzenie, a w przypadku miękkich serów, takich jak mozzarella – podmrożenie przez 10-15 min. Dociskać z równomierną siłą.

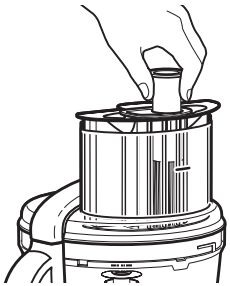
Użycie mieszadła do ciasta



Mieszadło to służy do szybkiego zagniatania ciasta, zwłaszcza kruchego. W ciągu niecałej minuty można uzyskać odpowiednio uformowaną kulę ciasta.
Najlepsze rezultaty osiąga się wyrabiając je z 500g mąki.

Wskazówki dla użytkowników

- Aby uniknąć uszkodzeń ostrzy lub silnika, nie należy przetwarzać produktów zbyt twardych lub głęboko mrożonych, których nie można przeciąć czubkiem ostrego noża. Jeśli kawałek twardego produktu, np. marchewki, zaklinuje się na ostrzu należy zatrzymać pracę malaksera, wyjąć ostrze i delikatnie usunąć zaklinowany produkt.
- Nie przepełniać misy roboczej ani mini miski. Linie na boku misy roboczej wskazują zalecaną maksymalną ilość płynów gęstych i rzadkich. Podczas rozdrabniania w misie nie powinno się znajdować więcej produktów niż 1/3 do 1/2 objętości misy. Mini miska jest w stanie pomieścić 1L płynów lub 500g produktów suchych.
- Tarcze w misie należy montować w taki sposób, by ostrze znajdowało się po prawej stronie podajnika. Pozwala to tarczy na wykonanie pełnego obrotu zanim wejdzie w kontakt z produktami.
- Aby w pełni wykorzystać szybkość malaksera, wrzucać produkty przez mały otwór podajnika w trakcie pracy malaksera.
- Różne produkty wymagają zróżnicowanego stopnia nacisku. Produkty miękkie i delikatne (truskawki, pomidory, itp.) wymagają lekkiego nacisku, produkty średnio twarde (cukinia, ziemniaki, itp.) – umiarkowanego nacisku, twarde zaś (marchew, jabłka, twarde sery, częściowo zamrożone mięso, itp.) – najmocniejszego.
- Miękkie i średnio twarde sery mogą rolować się na tarczy. Aby uniknąć takiej sytuacji, należy rozdrabniać jedynie sery dobrze schłodzone, ewentualnie, w przypadku serów bardzo miękkich (np., mozzarella) podmrożone.
- Wąskie i długie produkty, takie jak marchew i seler, mogą przewrócić się w środku podajnika, w czego wyniku możemy uzyskać nierówne plasterki. Aby uniknąć takiej sytuacji, należy produkty pokroić na mniejsze kawałki I układać je jedne na drugich w podajniku. Do przetwarzania małych lub wąskich produktów używać najmniejszego otworu podajnika z najmniejszym popychaczem.



- Przygotowując ciasto lub ciasteczka, należy na początku za pomocą uniwersalnego noża połączyć tłuszcz z cukrem. Suche składniki dodaje się na końcu. Orzechy i owoce dobrze położyć jest na mące, tak by zapobiec ich nadmiernemu posiekaniu. 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 misa wypełni się do poziomu tarczy tnącej, należy przerwać pracę i ją opróżnić.
- Pozostałe na powierzchni tarczy tnącej większe resztki produktów, należy pokroić ręcznie i dodać do reszty rozdrobnionych produktów.
- Zorganizuj proces rozdrabniania aby zminimalizować czas późniejszego mycia mis. Najpierw przetwarzaj produkty twarde lub suche, następnie płynne.
- 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..
- Po zdjęciu pokrywy misy roboczej, odłóż ją na blat do góry dnem. Pozwoli to zminimalizować zabrudzenia blatu.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

- Aby opróżnić misę roboczą należy używać szpatułki.
- Jeśli którakolwiek z części wykonanych z tworzywa sztucznego zabarwi się od przetwarzanych produktów, należy wyczyścić ją sokiem z cytryny.
- 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.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

UWAGA: Jeśli Twój malakser nie działa sprawdź następujące opcje:

Malakser nie chce się włączyć/działać:

- Sprawdź czy misa robocza i jej pokrywa są prawidłowo zamontowane i zablokowane, a popychacz wsunięty aż do poziomu zaznaczonego linią.
- Podczas używania dużego otworu podajnika, upewnij się, że przetwarzane produkty nie przekraczają linii MAX znajdującej się na podajniku.
- 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 tnie/ściera we właściwy sposób:

- Upewnić się, że tarcza nałożona jest na trzpień montażowy ostrzem do góry.
- Jeśli używana jest regulowana tarcza tnąca, upewnić się czy za pomocą suwaka regulacji grubości plastrów wybrano odpowiedni nastaw.
- Upewnić się, że produkty nadają się do krojenia w plastry lub rozdrabniania.

Pokrywa misy nie chce się zamknąć:

- Upewnić się, że tarcza została zamontowana prawidłowo na trzpieniu montażowym. Tarcze posiadają wystającą wypustkę od góry i rowki od spodu, ułatwiające montaż.

Jeśli problem się powtarza, należy skontaktować się z serwisem KitchenAid. Adres serwisu znajduje się w karcie gwarancyjnej i na końcu tej instrukcji, w rozdziale „Serwis i Gwarancja"

Gwarancja malaksera KitchenAid

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
Europa, Bliski Wschód, Afryka: **Dla modelu 5KFP1644: 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.
Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian bez uprzedzenia.

OBSAH

BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S FOOD PROCESSOREM
Důležité bezpečnostní pokyny 454
Elektrotechnické požadavky 456
Likvidace elektrického odpadu 456

POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ
Součásti a příslušenství 457
Výběr správných nástrojů 459
Výběr správných nástrojů 461

POUŽITÍ FOOD PROCESSORU
Připojení pracovní mísy 463
Nasazení poklopu a bezpečnostní uzávěr 464
Použití plnící trubice 3 v 1 464
Použití ovladačů rychlosti 465
Vyjmutí zpracovaných surovin 466

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ
Příprava kráječe kostiček pro první použití 467
Nasazení/použití kráječe kostiček 468
Nasazení/vyjmutí nerezového nože 470
Nasazení/vyjmutí přípravné mísy 471
Nasazení/vyjmutí kotoučů na strouhání, hranolky a parmezán 472
Nasazení/vyjmutí plátkovacího kotouče 473
Nastavení tloušťky plátků 473
Nasazení/vyjmutí mini mísy a mini nože 474
Nasazení/vyjmutí lisu na citrusy 475
Nasazení/vyjmutí šlehače na vejce nebo hnětacího háku 476

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 477

TIPY PRO VYNIKAJÍCÍ VÝSLEDKY
Použití univerzálního nože 478
Použití plátkovacího nebo strouhacího kotouče 479
Použití hnětače na těsto 479
Užitečné rady 480

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ 481

ZÁRUKA A SERVIS 482

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i Váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte 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 „UPOZORNĚNÍ". Tato slova mají následující význam:

⚠ NEBEZPEČÍ **Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.**

⚠ UPOZORNĚNÍ **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 včetně těchto:

1. Přečtěte 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. Vždy používejte pouze originální příslušenství značky KitchenAid; použití jiného přídavného zařízení může způsobit požár, elektrický šok nebo zranění.
4. Odpojte přístroj od elektrického proudu před každou výměnou přídavného příslušenství, před čištěním přístroje nebo pokud přístroj nepoužíváte.
5. Napájecí šňůru nenechávejte viset přes roh stolu nebo pracovní desky.
6. Před spuštěním přístroje se ujistěte, že poklop je bezpečně uzamčen.
7. Nikdy netlačte potraviny rukou. Vždy používejte přítlačný nástavec.

8. Nepokoušejte se obejít uzamykací mechanismus víku.
9. 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.
10. 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.
11. Nedotýkejte se pohybujících se částí.
12. Spotřebič nepoužívejte, je-li poškozena šňůra nebo zástrčka, pokud nefunguje správně, spadl nebo byl nějak poškozen. V těchto případech předejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního centra, kde jej zkontrolují, opraví nebo provedou elektrické či mechanické úpravy.
13. Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
14. 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.
15. Nože jsou ostré. Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování mísy a při čištění dbejte zvýšené opatrnosti.
16. Abyste zabránili riziku poranění, nikdy nepokládejte řezací nože nebo kotouče na základnu aniž byste nejprve řádně nasadili mísu.

17. Přístroj 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. Buďte opatrní při nalévání horkých tekutin do food processoru. Může dojít k prudkému vzniku páry a tekutiny mohou vystříknout ven.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Elektrotechnické požadavky

Napětí: 220–240 V (A.C.)
Frekvence: 50/60 Hz
Příkon: 650 W

Poznámka: Jestliže zástrčku nelze zasunout do zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Zástrčku žádným způsobem neupravujte. Nepoužívejte adaptér.

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).

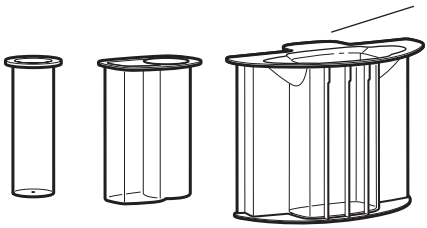
- Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.

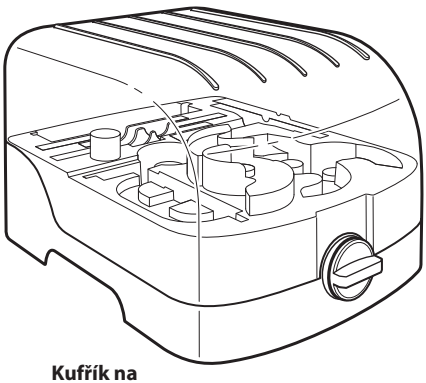
- Symbol na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

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





Kufřík na příslušenství

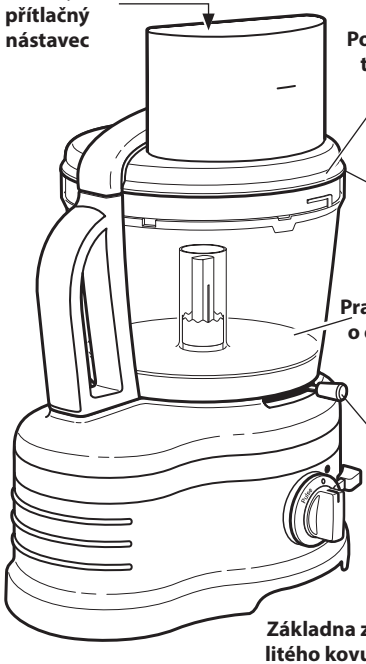
3dílný přítlačný nástavec

Poklop s plnící trubicí 3 v 1

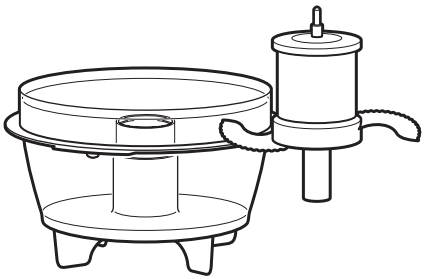
Speciální těsnění

Pracovní mísa o objemu 4 l

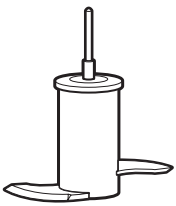
Externí ovladač nastavení tloušťky plátků



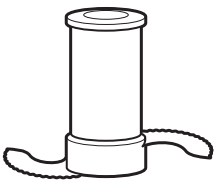
Základna z litého kovu



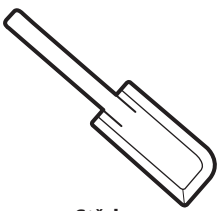
Mini mísa o objemu 1 l a mini nože



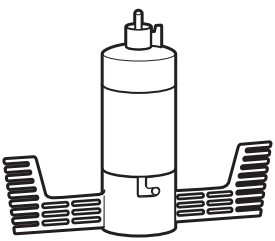
Hnětač na těsto



Nerezový univerzální nůž



Stěrka

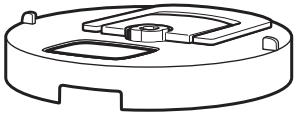


Šlehač na vejce

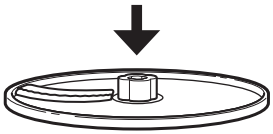
POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ

Součásti food processoru

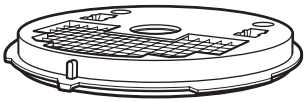
KRÁJEČ KOSTIČEK



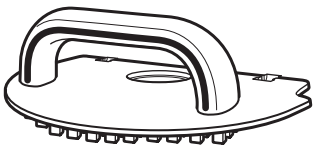
④ Poklop na kráječ kostiček



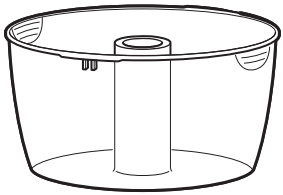
③ Nůž kráječe kostiček 8mm



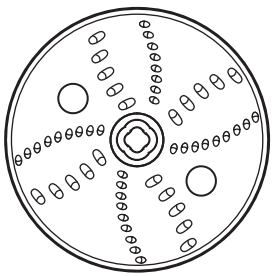
② Mřížka kráječe kostiček



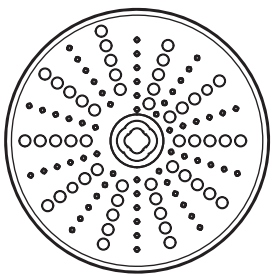
⑤ Čistící nástroj na mřížku 8mm



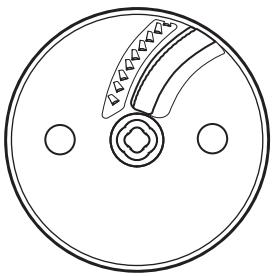
Přípravná mísa o objemu 2,4 l



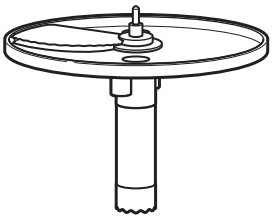
Oboustranný strouhací kotouč (2 mm a 4 mm)



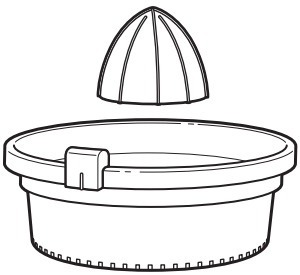
Kotouč na parmezán/led



Kotouč na hranolky



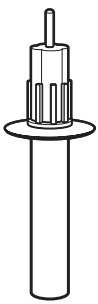
Externí ovladač nastavení tloušťky plátků (tenké až silné)



Lis na citrusy

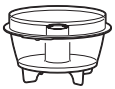
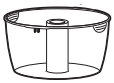
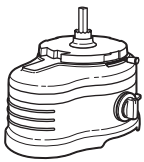
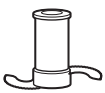
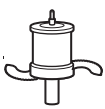
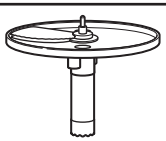


Adaptér lisu na citrusy

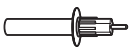
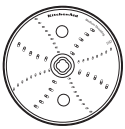
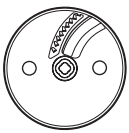
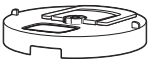
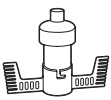


Kotoučový adaptér

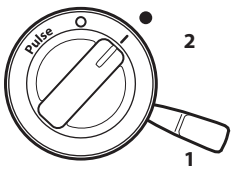
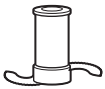
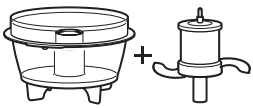
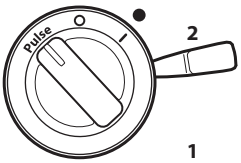
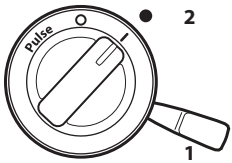
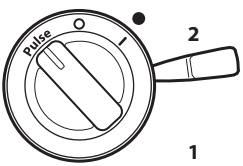
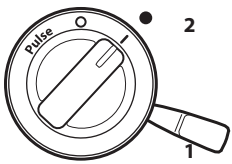
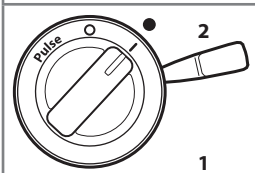
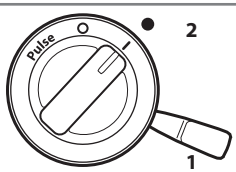
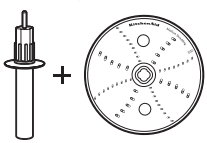
Překlad anglických nápisů na součástech

Součást	Anglický název	Překlad
	Feed Chute Max Fill	Maximální hladina v plnící trubici
	Max Thick Liquid	Maximální hladina pro husté směsi
	Max Thin Liquid	Maximální hladina pro tekuté směsi
	BPA FREE	BEZ OBSAHU BPA
	Mini Bowl	Mini mísa
	Max Liquid	Maximální hladina
	BPA FREE	BEZ OBSAHU BPA
	Prep Bowl	Přípravná mísa
	No Processing Blade	Žádný nůž
	BPA FREE	BEZ OBSAHU BPA
	TWIST TO LOCK	OTOČENÍM UZAMČETE
	Multipurpose	Univerzální
	PUSH TO LOCK	OTOČENÍM UZAMČETE
	Mini Multipurpose	Mini univerzální
	PUSH TO LOCK	OTOČENÍM UZAMČETE
	Dough	Těsto
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Nastavitelné plátkování (tenké až silné)

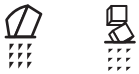
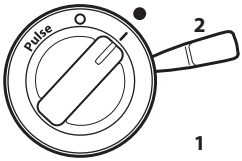
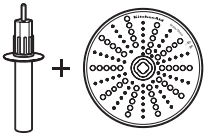
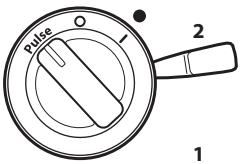
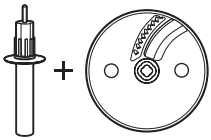
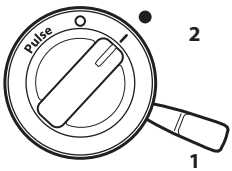
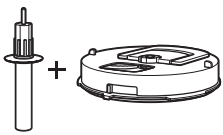
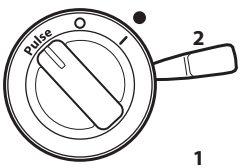
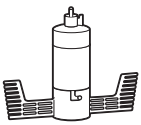
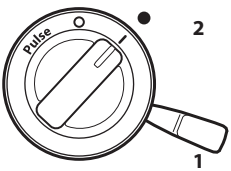
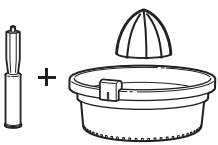
Překlad anglických nápisů na součástech

Součást	Anglický název	Překlad
	Disc Adapter	Kotoučový adaptér
	Fine Shredding	Jemné strouhání
	Medium Shredding	Střední strouhání
	Ice Shave	Drcení ledu
	French Fry	Hranolky
	④ Dicing Kit Lid	④ Poklop na kráječ kostiček
	Front	Přední strana
	Twist to lock	Otočením uzamknete
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ Nůž kráječe kostiček 8mm
	② Dicing Kit Grid	② Mřížka kráječe kostiček
	8 mm Grid	Mřížka 8mm
	Front	Přední strana
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ čistící nástroj na mřížku 8mm
	Egg Whip	Šlehač na vejce

Výběr správných nástrojů

Činnost	Nastavení	Surovina	Příslušenství
Drcení, Sekání		Zelenina Ovoce Čerstvé bylinky Ořechy Maso	**Univerzální nerezový nůž**  **NEBO** **Mini-mísa a mini univerzální nerezový nůž** 
Rozmělňování na pyré			
Míchání		Pesto Omáčky Lité těsto Koláčové těsto Šlehačka	
Hnětení		Kynuté těsto	**Plastový hnětač na těsto** 
Krájení na tenké plátky, Krájení na silné plátky		Ovoce (měkké) Brambory Rajčata Zelenina (měkká)	**Nastavitelný plátkovací kotouč** 
		Sýr Čokoláda Ovoce (tvrdé) Zelenina (tvrdá)	
Strouhání střední, Strouhání jemné		Zelenina Sýr (předtím na 30 min. dejte do mrazničky) Čokoláda Ovoce (tvrdé)	**Oboustranný strouhací kotouč** 

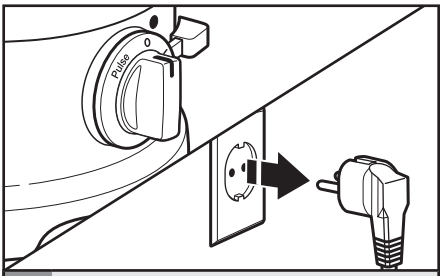
Výběr správných nástrojů

Činnost	Nastavení	Surovina	Příslušenství
 Strouhání		Tvrdý sýr Led Čokoláda	**Strouhací kotouč** 
 Hranolky Tyčinky		Brambory Tvrdá zelenina	**Kotouč na hranolky** 
 Krájení na kostičky		Brambory Rajčata Cibule Okurky Ovoce Zelenina	**Kráječ kostiček 8 mm** 
 Šlehání		Vejce	**Šlehač na vejce** 
 Džus		Citrusové ovoce	**Odšťavňovač** 

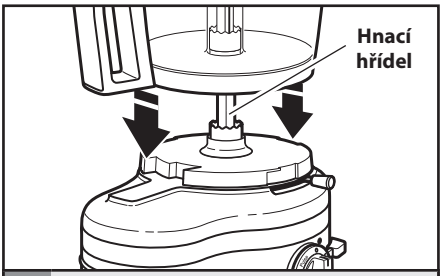
Připojení pracovní mísy

Před prvním použitím

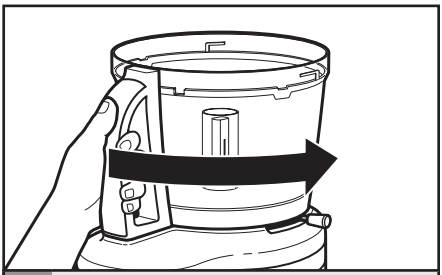
Před prvním použitím food processoru umyjte mísy a příslušenství tak, jak je popsáno v části „Údržba a čištění".



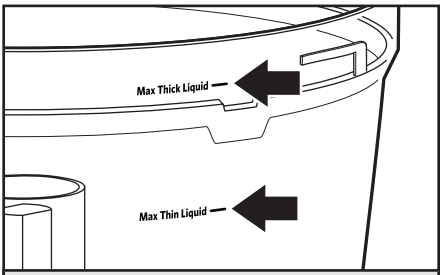
1 Ujistěte se, že je food processor vypnutý a vypojený ze zásuvky a že je umístěn na rovném povrchu.



2 Pracovní mísu nasaďte na základnu tak, jak je zobrazeno.



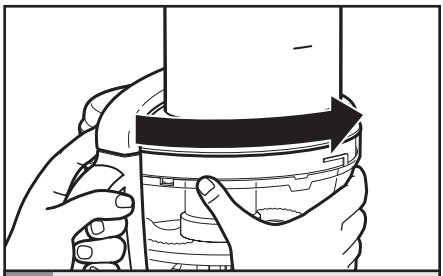
3 Otočením pracovní mísu upevněte na základnu.



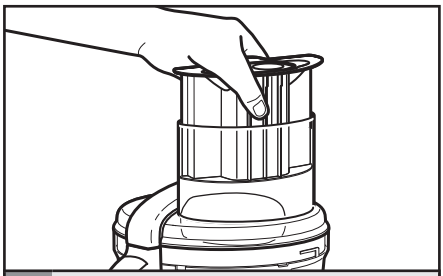
Značky maximální doporučené hladiny pro husté a tekuté směsi jsou vyznačeny ve stěně mísy food processoru.

POUŽITÍ FOOD PROCESSORU

Nasazení poklopu a bezpečnostní uzávěr



1 Poklop nasaďte tak, že zarovnáte zarážky a pootočením zajistíte. Speciální těsnění zajišťuje odolnost proti protečení.



2 Aby food processor fungoval, je do něj potřeba vložit největší část přítlačného nástavce.

Použití plnící trubice 3 v 1

⚠ VAROVÁNÍ



Pozor na rotující nůž.

Vždy používejte přítlačný nástavec.

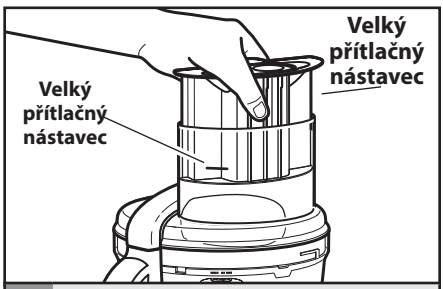
Do otvorů nevkládejte prsty.

Chraňte před dětmi.

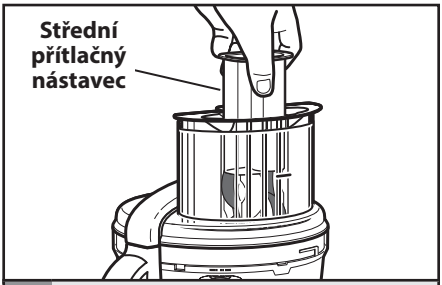
Při nedodržení těchto pokynů hrozí amputace nebo pořezání.

Před použitím

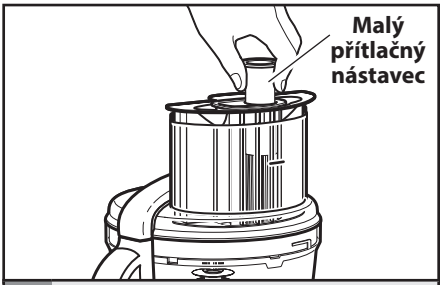
Před spuštěním food processoru se ujistěte, že pracovní mísa, nože a poklop jsou řádně nasazeny na základně food processoru.



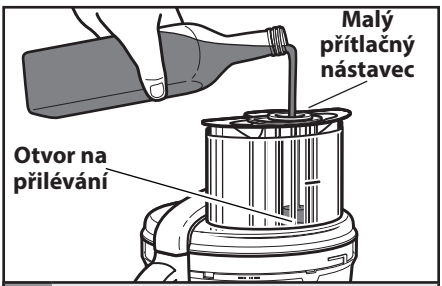
1 Celou plnící trubici a velký přítlačný nástavec použijte ke zpracování velkých surovin.



2 Střední přítlačný nástavec použijte ke zpracování menších surovin.



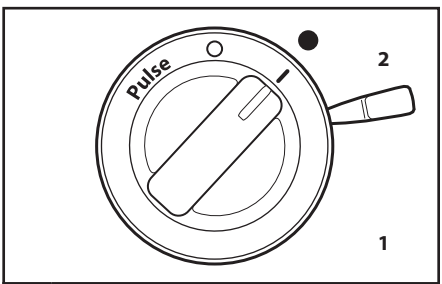
3 Malý přítlačný nástavec použijte ke zpracování nejmenších a nejtenších surovin.



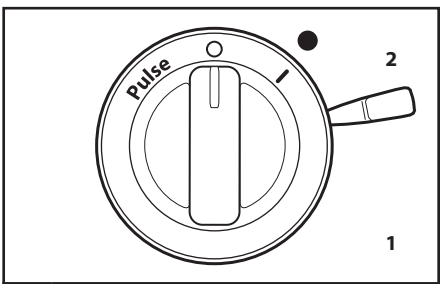
4 Otvor v malém přítlačném nástavci použijte k pomalému přilévání tekutých ingrediencí do pracovní mísy.

Použití ovladačů rychlosti

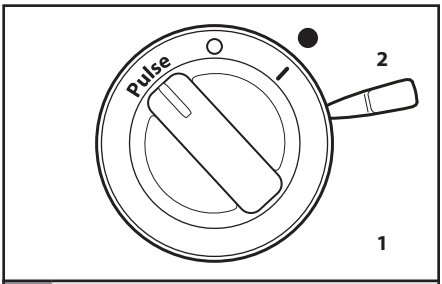
POZNÁMKA: Pokud food processor nefunguje, ujistěte se, že pracovní mísa a poklop jsou řádně nasazeny na základně.



1 Food processor zapnete přepnutím ovladače rychlosti na „2“ (vysoká rychlost) nebo „1“ (nízká rychlost) a následným stisknutím tlačítka “I” (zapnuto).

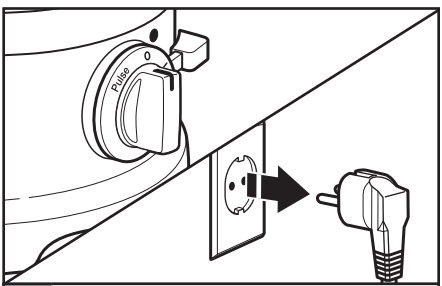


2 Food processor vypnete stiskutím tlačítka “O” (vypnuto).

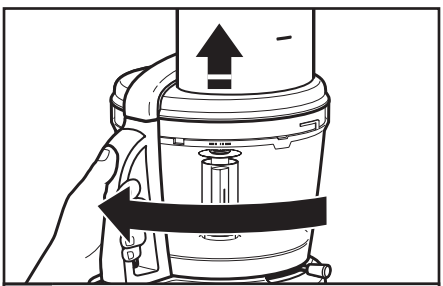


3 Pulzování spustíte přepnutím ovladače rychlosti na „2" (vysoká rychlost) a následným otočením kolečka na PULSE. Food processor se spustí a pak se kolečko automaticky vrátí do polohy „O" (vypnuto) a zastaví. Ovladač pulzování umožňuje přesnou kontrolu délky a frekvence zpracování.

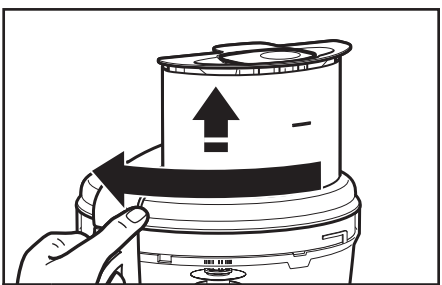
Vyjmutí zpracovaných suropvin



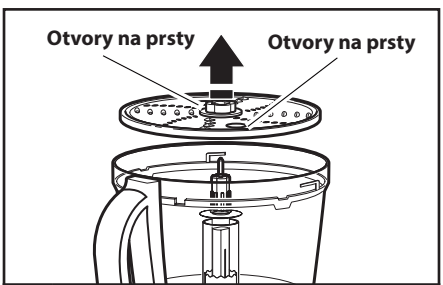
1 Před demontáží se ujistěte, že je food processor vypnutý a vypojený ze zásuvky.



2 Pracovní mísou otočte a zvedněte ji, pak otočte a zvedněte poklop.

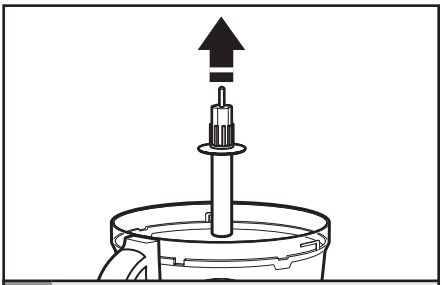


3 Anebo otočte poklopem do odemčené polohy, jak je zobrazeno na obrázku, a poklop zvedněte a pak pokračujte v dalších krocích s tím, že pracovní mísa zůstane připevněná k food processoru.

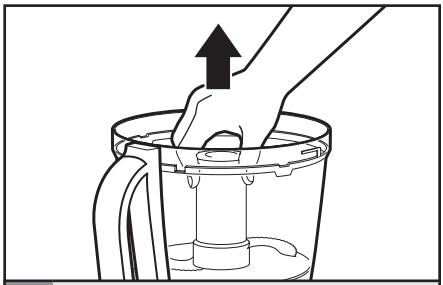


4 Pokud používáte kotouč, vyjměte jej. Uchopte kotouč dvěma prsty v otvorech na kotouči a zvedněte jej přímo nahoru.

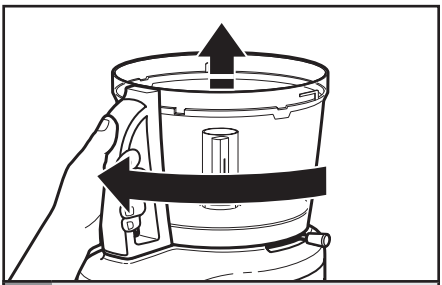
POUŽITÍ FOOD PROCESSORU



5 Pokud používáte kotouč, vyjměte adaptér.



6 Pokud používáte nůž, uchopte jej a vytáhněte přímo nahoru.

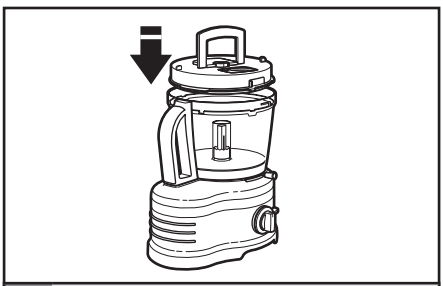


7 Otočte pracovní mísou tak, jak je zobrazeno na obrázku. Zvedněte a vyjměte ji.

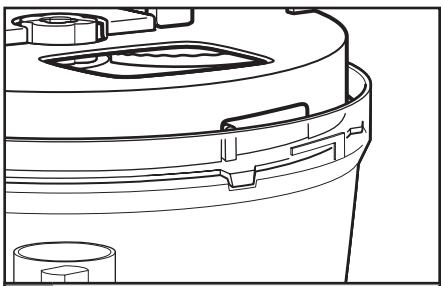
POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příprava kráječe kostiček pro první použití

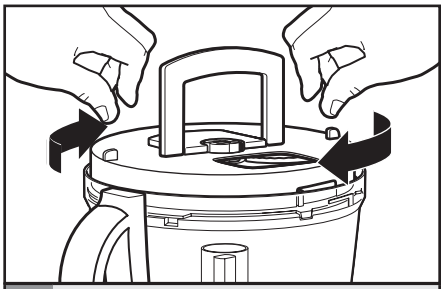
DŮLEŽITÉ: Dodržujte tyto pokyny a řádně umyjte všechny součásti kráječe kostiček před prvním použitím.



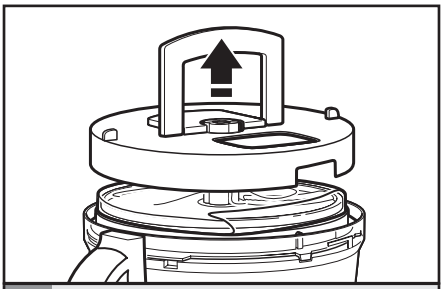
1 Pomocí úchytu vložte sestavený kráječ kostiček do pracovní mísy.



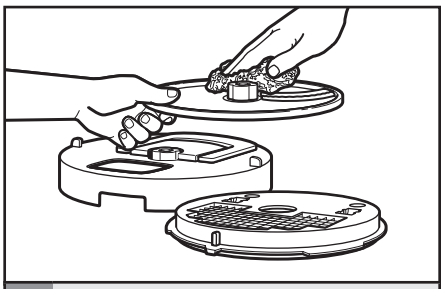
2 Když budete vkládat kráječ do pracovní mísy, nasaďte zarážku na kráječi do drážky v pracovní míse.



3 Vlože prsty do prolisů a otočte poklopem kráječe, až se odemkne.

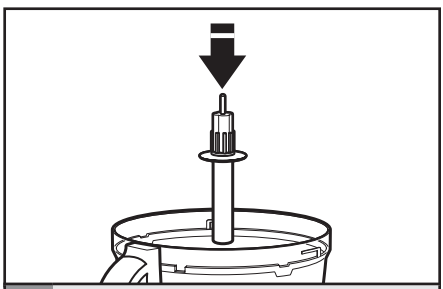


4 Pomocí úchytu vyjměte poklop z kráječe kostiček.

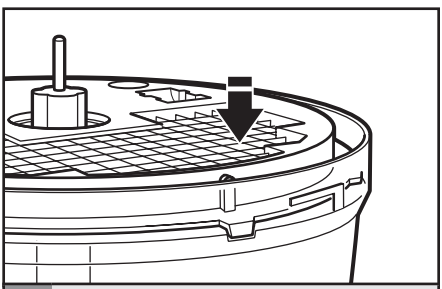


5 Vyčistěte všechny součásti kráječe měkkým hadříkem a teplou vodou.

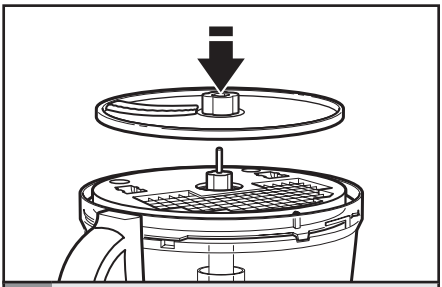
Nasazení/použití kráječe kostiček



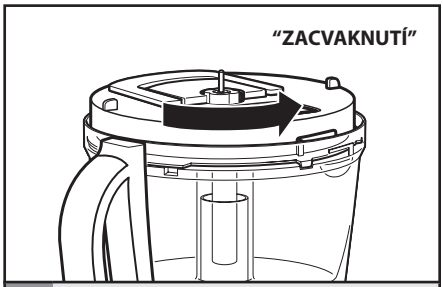
1 Kotoučový adaptér vložte na hnací hřídel.



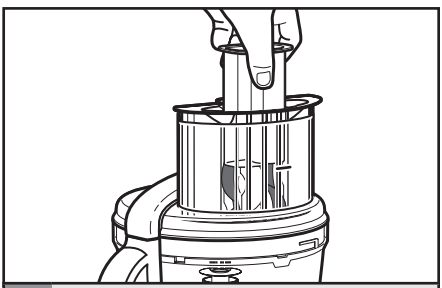
2 Mřížku kráječe ② vložte tak, že bude směřovat dopředu a nasaďte zarážku na kráječi do drážky v pracovní míse.



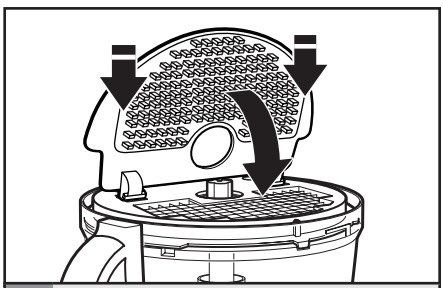
3 Vložte nůž kráječe ③ a ujistěte se, že je bezpečně uložen.



4 Poklop kráječe ④ vložte na sestavený kráječ otvorem dopředu a uzamkněte.



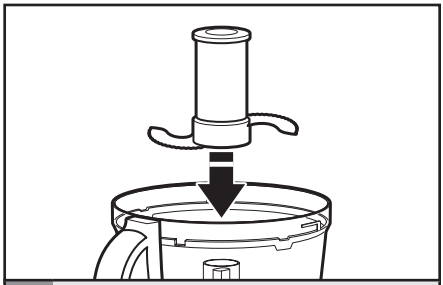
5 Na food processor dejte poklop a použijte střední plnící trubici na posekání požadovaných surovin na kostičky.



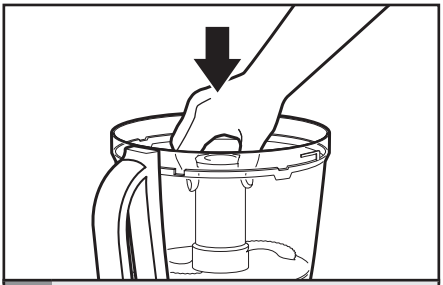
6 Poté vyjměte poklop kráječe ④ nůž kráječe ③ a do zářezů v mřížce kráječe vložte čistící nástroj ⑤. Překlopte přes mřížku a tím vytlačíte zbytky surovin z mřížky a kráječ kostiček se vám bude lépe a snadněji umývat.

Nasazení/vyjmutí nerezového nože

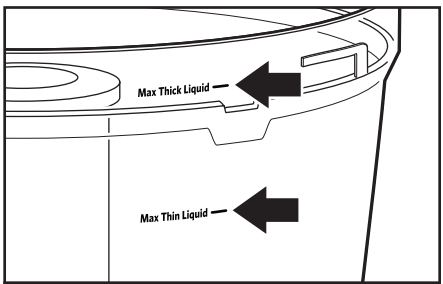
UPOZORNĚNÍ: Univerzální nůž má těsnění odolné proti protékání a lze jej ponechat v pracovní míse anebo jej vyjmout před vyprázdněním obsahu mísy.



1 Nůž položte na hnací hřídel.



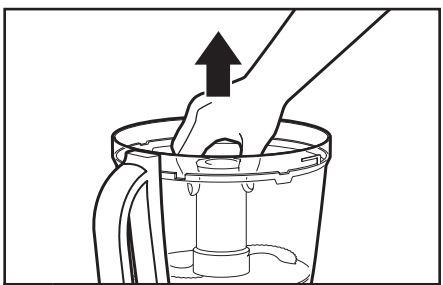
2 Na nůž zatlačte silou, až uslyšíte, že zacvakne na místo.



Ve stěně mísy jsou vyznačeny maximální doporučené hladiny pro husté a tekuté ingredience ve food processoru.



3 Univerzální nůž má těsnění odolné proti protékání, takže nůž můžete nechat v míse, i když budete vylívat její obsah.



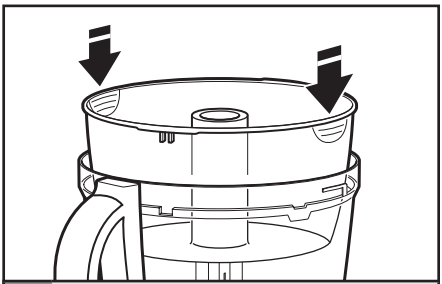
4 Nůž vyjmete tak, že jej uchopíte a vytáhnete přímo nahoru.

DŮLEŽITÉ: Nůž lze používat pouze s pracovní mísou.

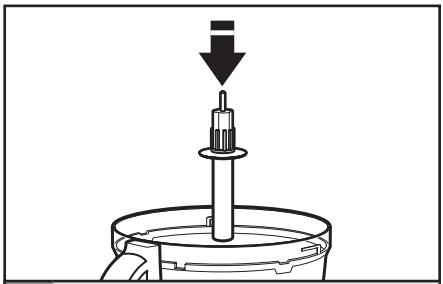
POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Nasazení/vyjmutí přípravné mísy

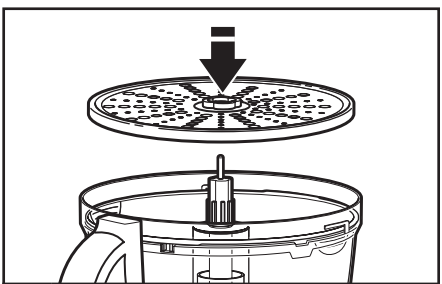
UPOZORNĚNÍ: Přípravnou mísu lze používat pouze s kotoučema a kráječem kostiček.



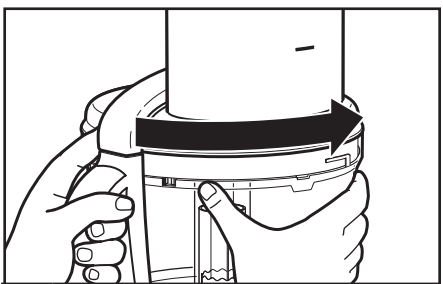
1 Přípravnou mísu vložte do pracovní mísy uchopením v místech prolisů na prsty.



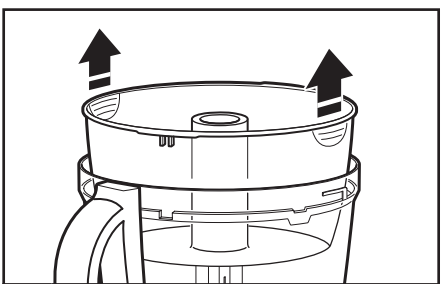
2 Na hnací hřídel položte adaptér.



3 Na hnací hřídel položte požadovaný kotouč. S přípravnou mísou nepoužívejte nože.



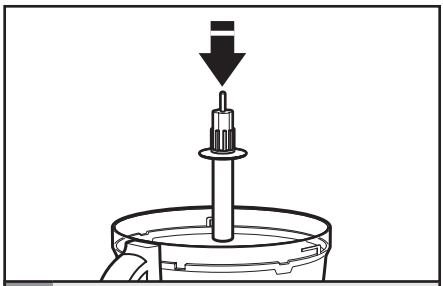
4 Nasaďte poklop, srovnejte zářezy a uzamkněte.



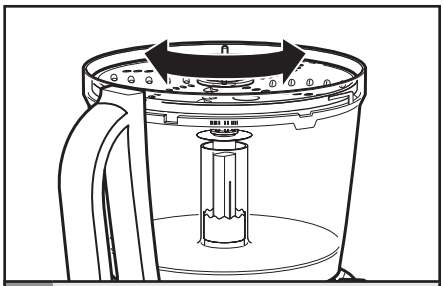
5 Po zpracování vyjměte přípravnou mísu uchopením v místech prolisů na prsty.

UPOZORNĚNÍ: Kotouče a adaptéry je nutno vyjmout předtím něž vyjmete mísy.

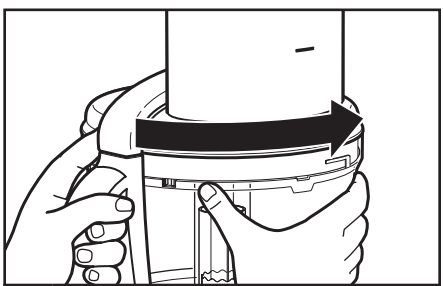
Nasazení/vyjmutí kotoučů na strouhání, hranolky a parmezán



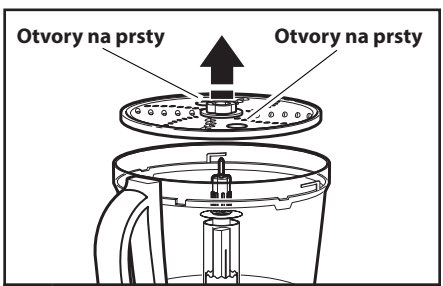
1 Na hnací hřídel položte adaptér.



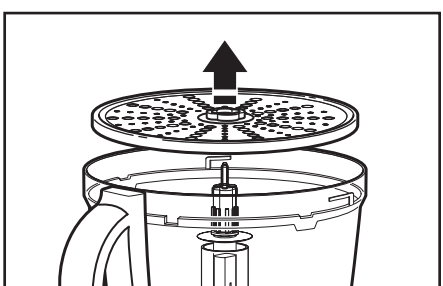
2 Kotoučem trochu pootočte, dokud nezapadne na adaptér.



3 Nasaďte poklop, srovnejte zářezy a uzamkněte.



4 Strouhací kotouč a kotouč na hranolky vyjmete tak, že odstraníte poklop a uchopíte kotouč dvěma prsty v otvorech a zvednete jej přímo nahoru.



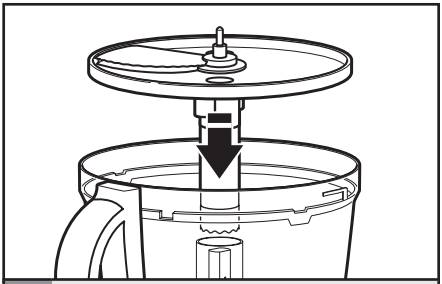
5 Kotouč na parmezán vyjmete tak, že jej opatrně zvednete z adaptéru.

UPOZORNĚNÍ: Strouhací kotouč je oboustranný. Pro hrubé strouhání vložte stranou označenou „Medium Shredding“ (střední strouhání) nahoru. Pro jemné strouhání vložte stranou označenou „Fine Shredding“ (jemné strouhání) nahoru.

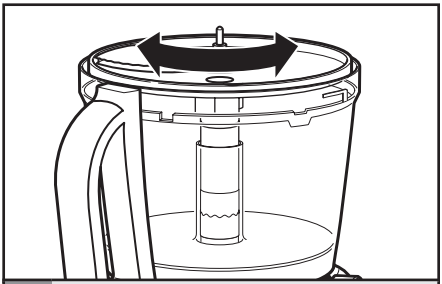
DŮLEŽITÉ: Kotouče a adaptéry je nutno vyjmout ještě něž vyjmete mísy.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

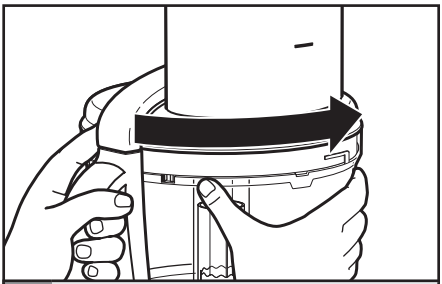
Nasazení/vyjmutí plátkovacího kotouče



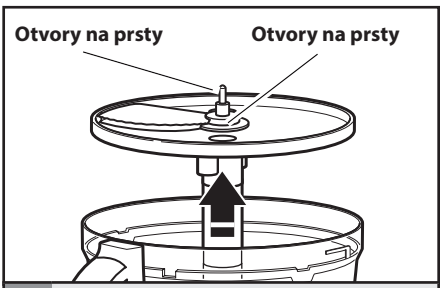
1 Na hnací hřídel položte kotouč.



2 Kotoučem trochu pootočte, dokud nezapadne na adaptér.



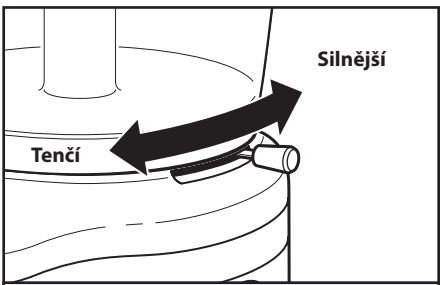
3 Nasaďte poklop, srovnejte zářezy a uzamkněte.



4 Plátkovací kotouč vyjmete tak, že odstraníte poklop a uchopíte kotouč 2 prsty v otvorech a zvednete jej přímo nahoru.

Nastavení tloušťky plátků

UPOZORNĚNÍ: Tento pákový ovladač funguje pouze s nastavitelným plátkovacím kotoučem. Změna nastavení tloušťky u jiných kotoučů nebo nožů nebude mít žádný vliv na provoz. Kromě nastavení pákovým ovladačem je možné měnit toušťku plátků i tak, že změníte tlak na surovinu při tlačení plnící trubicí. Pokud chcete silnější plátky, použijte větší přítlak, pokud chcete tenčí plátky, použijte menší přítlak.

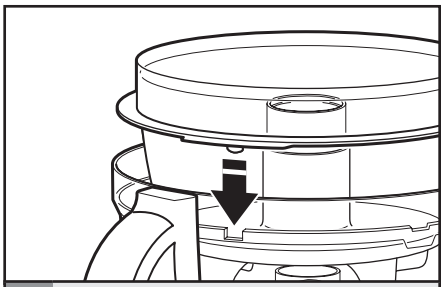


Posuňte pákový ovladač na zvolenou tloušťku plátků.

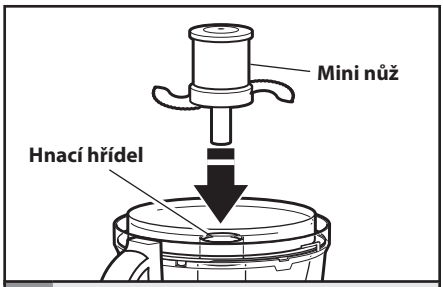
DŮLEŽITÉ: Kotouče a adaptéry je nutno vyjmout ještě něž vyjmete mísy.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

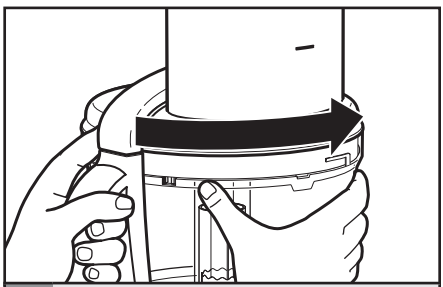
Nasazení/vyjmutí mini mísy a mini nože



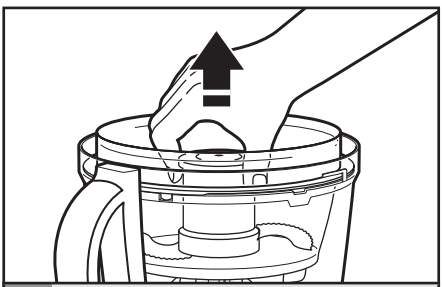
1 Mini mísu vložte dovnitř pracovní mísy a ujistěte se, že zarážky na mini míse zapadly do zářezů na pracovní míse.



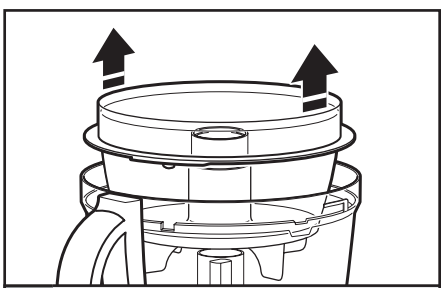
2 Na mini mísu zatlačte silou, až uslyšíte, že zacvakne na místo.



3 Nasaďte poklop, srovnejte zářezy a uzamkněte.



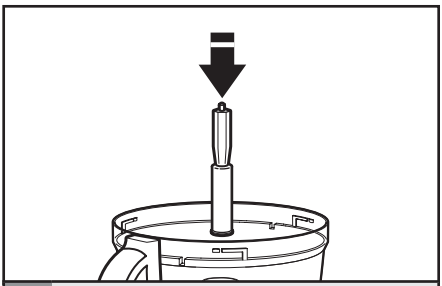
4 Sejměte poklop. Mini nůž uchopte a vytáhněte jej přímo nahoru.



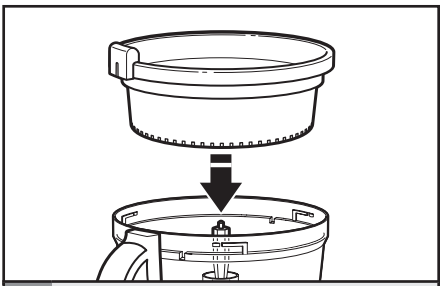
5 Vyjměte mini mísu.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

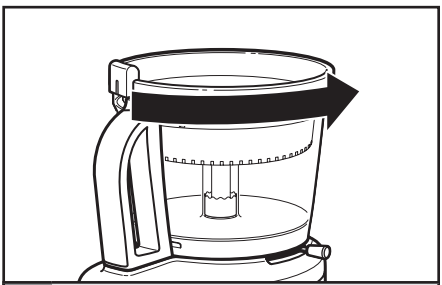
Nasazení/vyjmutí lisu na citrusy



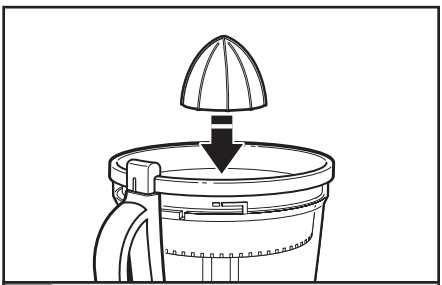
1 Na hnací hřídel vložte adaptér lisu na citrusy.



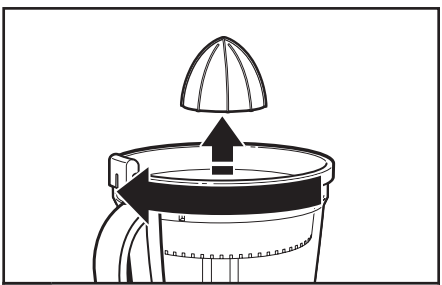
2 Do pracovní mísy vložte košík tak, že zajišťovací zarážka bude umístěna nalevo od držadla pracovní mísy.



3 Košíkem otočte proti směru hodinových ručiček, až zarážka zapadne do držadla.



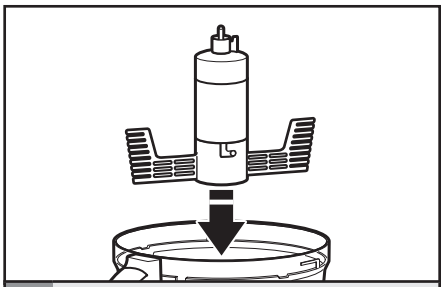
4 Dovnitř košíku vložte kužel a spojte jej tak s adaptérem. Možná bude potřeba kuželem otáčet, dokud nezapadne na správné místo.



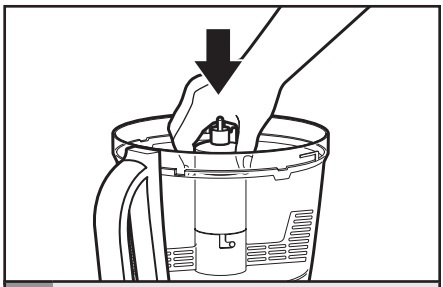
5 Po použití zvedněte kužel z košíku, otočte košíkem tak, aby se odpojil od držadla, jak je zobrazeno na obrázku, a vyjměte jej z pracovní mísy. Vyjměte adaptér.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

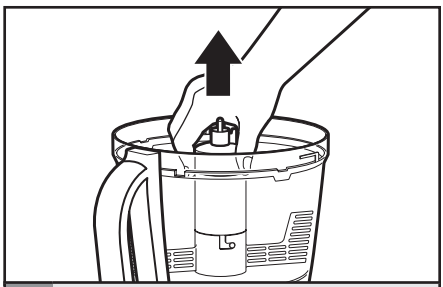
Nasazení/vyjmutí šlehače na vejce nebo hnětacího háku



1 Šlehač na vejce nebo hnětací hák vložte na hnací hřídel.



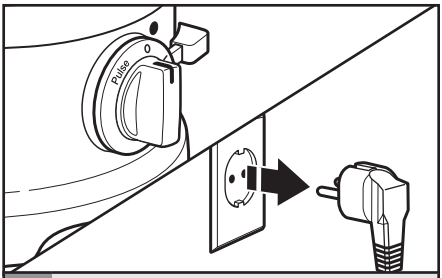
2 Na šlehač na vejce nebo hnětací hák zatlačte silou.



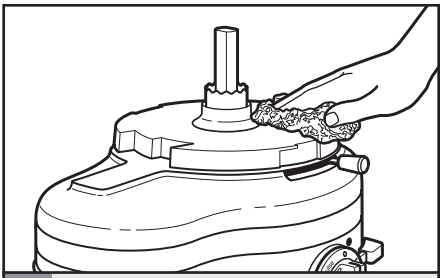
3 Po použití pevně uchopte šlehač na vejce nebo hnětací hák a zvedněte je přímo nahoru.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

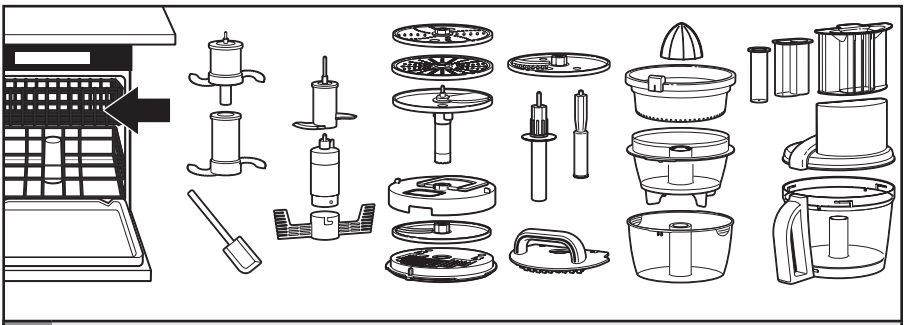
DŮLEŽITÉ: Nikdy nepoužívejte abrazivní čističe ani houbičky na food processor. Mohou poškrábat anebo zastřít pracovní mísu.



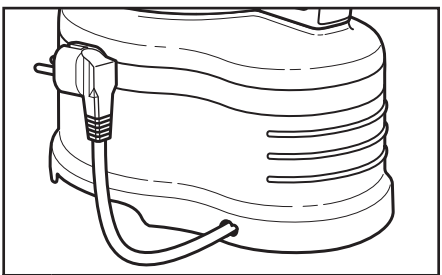
1 Před demontáží se ujistěte, že je food processor vypnutý a vypojený ze zásuvky.



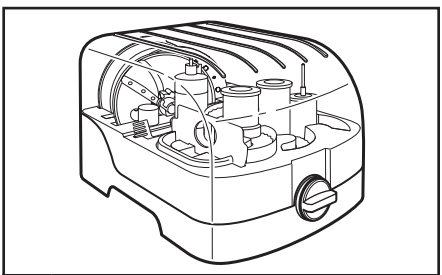
2 Základnu a napájecí šňůru otřete hadříkem namočeným v teplém mýdlovém roztoku a osušte měkkou utěrkou.



3 Všechny ostatní součásti food processoru je možné mýt v myčce.
- Mísy do myčky vkládejte dnem vzhůru - nepokládejte je na boční stěnu.
- Nepoužívejte mycí programy s vysokou teplotou jako je program dezinfekce nebo pára.

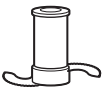


4 Pro uskladnění zasuňte napájecí šňůru do základny food processoru.



5 Uložte kotouče, hřídel a nože do kufříku a skladujte je mimo dosah dětí.

Použití univerzálního nože



Sekání čerstvého ovoce a zeleniny:
Ovoce nebo zeleninu oloupejte, odstraňte jádřince nebo pecky či semínka. Suroviny nakrájejte na kousky o velikosti 2,5 až 4 cm. Vložte do food processoru a krátkými pulsy (1–2 sekundy) nasekejte do požadované konzistence. Podle potřeby setřete stěny mísy stěrkou.

Pyré z vařeného ovoce nebo zeleniny (kromě brambor):
Na 235 ml (1 šálek) zpracovávané suroviny do nádoby nalijte zhruba 60 ml (1/4 šálku) tekutiny dle receptu. Krátkými pulsy suroviny nejprve nasekejte najemno. Potom zpracovávejte bez přerušení, dokud nedosáhnete požadované konzistence. Podle potřeby setřete stěny mísy stěrkou.

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 bude hladká. Nepřemixujte.

Sekání sušeného (nebo lepkavého) ovoce:
Suroviny musí být studené. Na 120 ml (1/2 šálku) sušeného ovoce vsypte do mísy 60 ml (1/4 šálku) mouky dle receptu. Krátkými pulsy zpracujte ovoce do požadované konzistence.

Sekání citrónové kůry:
Nožem seřízněte z citrusu svrchní kůru (bez bílé dužiny pod ní). Kůru nakrájejte na malé proužky. Zpracujte, dokud nebude nasekána 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 zpracujete až 710 ml (3 šálky) ořechů na požadovanou konzistenci. 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.

Sekání vařeného nebo syrového masa, drůbežího 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 zpracujete až 455 g najednou na požadovanou velikost. Podle potřeby setřete stěny mísy stěrkou.

Výroba strouhanky nebo posypky ze sušenek nebo krekrů:
Suroviny nalamte 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.

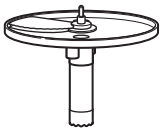
Rozpuštění čokolády podle receptu:
Do pracovní mísy vložte čokoládu s cukrem dle receptu. zpracujte ji najemno. zahřejte tekutinu podle receptu. Food processor nechte běžet a plnicí trubicí nalijte horkou tekutinu. zpracujte dohladka.

Strouhání tvrdých sýrů, např. parmezánu a sýra pecorino:
Nikdy nezpracovávejte sýry tvrdé tak, že je nelze propíchnout špičkou nože.

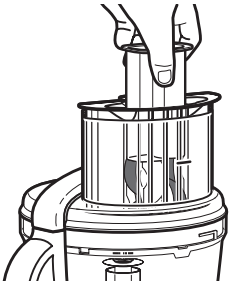
Ke strouhání tvrdých sýrů můžete použít univerzální nůž. Sýr nakrájejte na kousky velikosti 2,5 cm. Vložte je do pracovní mísy. Krátkými pulsy je zpracujte nahrubo. Pak je zpracujte bez přerušení chodu najemno. Kousky sýra lze také přidávat plnicí trubicí za chodu food processoru.

POZNÁMKA: Zpracovávání ořechů a jiných tvrdých surovin může poškrabat povrch vnitřní strany pracovní mísy.

Použití plátkovacího nebo strouhacího kotouče



Krájení nebo strouhání ovoce nebo zeleniny, která je dlouhá a relativně malého průměru, např. řapíkatého celeru, mrkve a banánů:



Suroviny nakrájejte tak, aby se svisle nebo podélně vešly do plnicí trubice a plnicí trubici naplňte tak, aby si suroviny udržely správnou polohu. Suroviny zpracujte rovnoměrným přítlakem. Můžete také použít malou plnicí trubici v trojdílném přítlačném nástavci. Suroviny umístěte svisle 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. Suroviny zpracujte rovnoměrným přítlakem.

Krájení nebo strouhání drobného ovoce a zeleniny, např. Jahod, hub a ředkviček:

Suroviny vkládejte do plnicí trubice svisle nebo podélně ve vrstvách. Plnicí trubici celou naplňte, aby suroviny držely ve správné poloze. Suroviny zpracujte rovnoměrným přítlakem. Můžete také použít malou plnicí trubici v trojdílném přítlačném nástavci. Suroviny umístěte svisle 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 zpola 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. Suroviny zpracujte rovnoměrným přítlakem.

Krájení vařeného masa včetně drůbežího, salámů, klobás atd.:

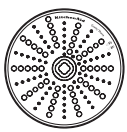
Suroviny by měly být hodně vychlazené. Nakrájejte je na kusy tak, aby se vešly do plnicí trubice. Zpracujte silným, rovnoměrným přítlakem.

Sekání špenátu a jiné listové zeleniny:

Očištěné listy srolujte a vložte vertikálně do plnicí trubice. Zpracujte rovnoměrným přítlakem.



Strouhání tvrdých a měkkých sýrů:



Tvrdé sýry by měly být co možná nejstudenější. U měkkých sýrů, např. mozzarelly, dosáhnete nejlepších výsledků, když je před zpracováním vložíte na 10 až 15 minut do mrazničky. Nakrájejte je tak, aby se vešly do plnicí trubice. Suroviny zpracujte s rovnoměrným přítlakem.

Použití hnětače na těsto

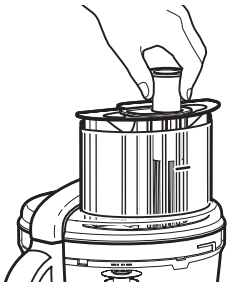


Hnětač je navržen pro mísení a hnětení kynutých těst rychle a řádně. Pro dosažení optimálního zpracování nehněťte těsto, které obsahuje více než 500 g (4 šálky) mouky najednou.

TIPY PRO VYNIKAJÍCÍ VÝSLEDKY

Užitečné rady

- Nezpracovávejte suroviny tak tvrdé nebo zmrazené, že je nelze propíchnout špičkou nože, jinak se vystavujte 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.
- Nepřeplňujte pracovní mísu ani mini mísu. U tekutin naplňte pracovní mísu do úrovně maximální hladiny vyznačené na míse. Při sekání by pracovní mísa měla být naplněna jen do 1/3 až 1/2. Pro objem tekutin do 1 l (4 šálky) nebo pro suché směsi do 500 g (4 šálky) použijte mini mísu.
- Plátkovací kotouče vkládejte tak, aby byl řezací povrch na pravé straně plnící trubice. To umožňuje noži udělat celou otáčku ještě než se dostane 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 surovin. Obecně je mírný přítlak vhodný na měkké a jemné suroviny (jahody, rajčata atd.), střední přítlak na středně velké suroviny (cukety, brambory atd.) a silnější přítlak na tvrdé suroviny (mrkve, jablka, tvrdé sýry, částečně zmrzlá 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 trubici převrátí a vznikne nerovnoměrný plátek. Aby k tomu docházelo co nejméně, suroviny nakrájejte na několik kusů a napěchujte jimi plnicí trubici. Při zpracování drobných nebo tenkých přísad je zvláště vhodná malá plnicí trubice v trojdílném přítlačném nástavci.



- Při přípravě těsta na koláč, sušenky nebo nekynuté pečivo nejdříve pomocí univerzálního nože smíchejte tuk a cukr na krém. Suché přísady přidejte až nakonec. Ořechy a ovoce vložte až na moučnou směs, aby nebyly nasekané příliš najemno. 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, abyste 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 mísu vyprázdníte, nasadíte zpět poklop a pulsováním po dobu 1 až 2 sekundy nůž odstředivou silou očistíte.
- Po sejmutí poklopu z pracovní mísy jej položte na pracovní plochu dnem vzhůru, abyste zamezili ušpinění pracovní plochy.

TIPY PRO VYNIKAJÍCÍ VÝSLEDKY

- Na vyjmutí suroviny z mísy použijte stěrku.
- Pokud dojde k zabarvení některých plastových částí z důvodu použitých surovin, očistěte je citrónovou šťávou
- Food processor není určen k provádění těchto funkcí:
- mletí kávových zrn, obilnin ani tvrdého koření,
- drcení kostí a nestravitelných částí potravin,
- zkapalnění syrového ovoce nebo zeleniny,
- plátkování vařených vajec nebo nechlazeného masa.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

UPOZORNĚNÍ: Pokud food processor nepracuje správně nebo nefunguje, zkontrolujte níže uvedené:

Food processor nefunguje:
- Ujistěte se, že pracovní mísa a poklop jsou správně nasazeny a zajištěny v základně a že je velký přítlačný nástavec zasunut do plnicí trubice.
- Pokud používáte velkou plnící trubici, ujistěte se, že surovina nezasahuje nad rysku maximální náplně na plnící trubici.
- Zkontrolujte, zda je food processor zapojen do zásuvky.
- 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 opět zapojte do zásuvky.
- Pokud nemá food processor pokojovou teplotu, počkejte, dokud nedosáhne pokojové teploty a zkuste to znovu.

Food processor nestrouhá nebo nekrájí dobře:
- Ujistěte se, že kotouč je na adaptéru nasazen tak, že strana s vyvýšeným nožem je nahoře.
- Pokud používáte nastavitelný plátkovací kotouč, ujistěte se, že je nastaven na správnou tloušťku.
- Ujistěte se, že ingredience jsou vhodné pro krájení na plátky nebo pro strouhání.

Při použití kotouče nelze zavřít poklop:
- Ujistěte se, že je kotouč správně nasazen vyvýšením nahoru a že dobře sedí na adaptéru.

Pokud není problém způsoben některým z výše uvedeného, podívejte se do části „Servis a záruka".

Záruka na domácí použití food processoru KitchenAid

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Evropa, Střední východ a Afrika: **Na model 5KFP1644: 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 anebo 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

سلامة مُعد الطعام
إجراءات وقائية هامة ٤٨٤ 484
المتطلبات الكهربائية ٤٨٦ 486
التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية ٤٨٦ 486

الأجزاء والميزات
الأجزاء والملحقات ٤٨٧ 487
ترجمة الملصقات الإنجليزية والأجزاء ٤٨٩ 489
اختيار الأدوات الصحيحة ٤٩١ 491

استخدام مُعد الطعام
تركيب كبة العمل ٤٩٣ 493
تركيب الغطاء وقفل الأمان ٤٩٤ 494
استخدام أنبوب التلقيم ٣ في ١ ..... ٤٩٤ 494
استخدام مفاتيح التحكم بالسرعة ٤٩٥ 495
إزالة الأطعمة التي تم إعدادها ٤٩٦ 496

استخدام الملحقات
تحضير عدة التقطيع إلى مكعبات للاستخدام الأول ٤٩٧ 497
تركيب عدة التقطيع إلى مكعبات واستخدامها ٤٩٨ 498
تركيب الشفرة متعددة الأغراض وإزالتها ٥٠٠ 500
تركيب كبة التحضير وإزالتها ٥٠١ 501
تركيب/إزالة أقراص البشر وتقطيع البطاطس المقلية وبشر البارما ٥٠٢ 502
تركيب/إزالة قرص تقطيع الشرائح ٥٠٣ 503
تعديل سمك الشرائح ٥٠٣ 503
تركيب/إزالة الكبة الصغيرة والشفرة الصغيرة ٥٠٤ 504
تركيب/إزالة عصارة الليمون ٥٠٥ 505
تركيب/إزالة خافق البيض أو شفرة العجين ٥٠٦ 506

العناية والتنظيف ٥٠٧ 507

نصائح للحصول على نتائج رائعة
استخدام الشفرة متعددة الأغراض ٥٠٨ 508
استخدام قرص تقطيع الشرائح أو البشر ٥٠٩ 509
استخدام شفرة العجين ٥٠٩ 509
تلميحات مفيدة ٥١٠ 510

استكشاف الأخطاء وإصلاحها ٥١١ 511

الضمان والخدمة ٥١٢ 512

تعتبر سلامتكِ وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرئي دائمًا رسائل السلامة والتزمي بها.



هذا هو رمز تنبيه السلامة.
ينبهكِ هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.
ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضًا كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:

⚠ خطر — **إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.**

⚠ تحذير — **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 دائمًا، والتي تتضمن 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. قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا توصي بها KitchenAid أو التي لا تبيعها في حدوث حريق أو التعرض لصدمة كهربائية أو إصابة.
٤. افصلي القابس عن مأخذ الطاقة عند عدم الاستخدام، وقبل تركيب الأجزاء أو نزعها، وقبل التنظيف.
٥. لا تدعي السلك يتدلى على حافة الطاولة أو الزاوية.
٦. احرصي على قفل الغطاء بإحكام في مكانه قبل تشغيل الجهاز.
٧. لا تقومي أبدًا بتلقيم الطعام باستخدام اليد. استخدمي دائمًا دافع الطعام.

٨. لا تحاولي تجاوز آلية تشابك الغطاء.
٩. 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.
١٠. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز. حيث إن الجهاز غير مصمم للاستخدام من قِبل الأطفال. ويجب الاحتفاظ بالجهاز والسلك بعيدًا عن متناول الأطفال. كما يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته دون إشراف.
١١. تجنبي ملامسة الأجزاء المتحركة.
١٢. لا تقومي بتشغيل أي جهاز إذا كان يحتوي على سلك أو قابس تالف، أو بعد تعطل الجهاز، أو بعد سقوطه أو إتلافه بأي شكل من الأشكال. أعيدي الجهاز لأقرب مرفق خدمة معتمد للفحص أو التصليح أو للتعديل الكهربائي أو الميكانيكي.
١٣. لا تستخدميه في الهواء الطلق.
١٤. تجنبي اليدين والآنية بالقرب من الشفرات أو الأقراص 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.
١٥. إن الشفرات حادة. ولذلك يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة و عند تفريغ الكبة وأثناء التنظيف.
١٦. لتقليل خطر التعرض لإصابة، لا تقومي أبدًا بوضع شفرات أو أقراص التقطيع على القاعدة قبل وضع الكبة بصورة صحيحة في مكانها أولاً.

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 المفاجئ.

احتفظي بهذه الإرشادات

المتطلبات الكهربائية

الجهد الكهربائي بالفولت:
من ٢٢٠ إلى ٢٤٠- فولت تيار متردد
التردد: ٥٠ هرتز
القوة الكهربائية بالواط: ٢٣٠ واط

ملاحظة: إذا لم يتلاءم القابس مع مأخذ الطاقة، فاتصلي بفني كهرباء مؤهل. ولا تقومي بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال. ولا تستخدمي أحد المهايئات.

التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية

التخلص من مواد التغليف

إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة ١٠٠٪ ومميزة برمز إعادة التدوير ♺. وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسئولة مع الامتثال التام لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بالهيئة المحلية.

التخلص من المنتج

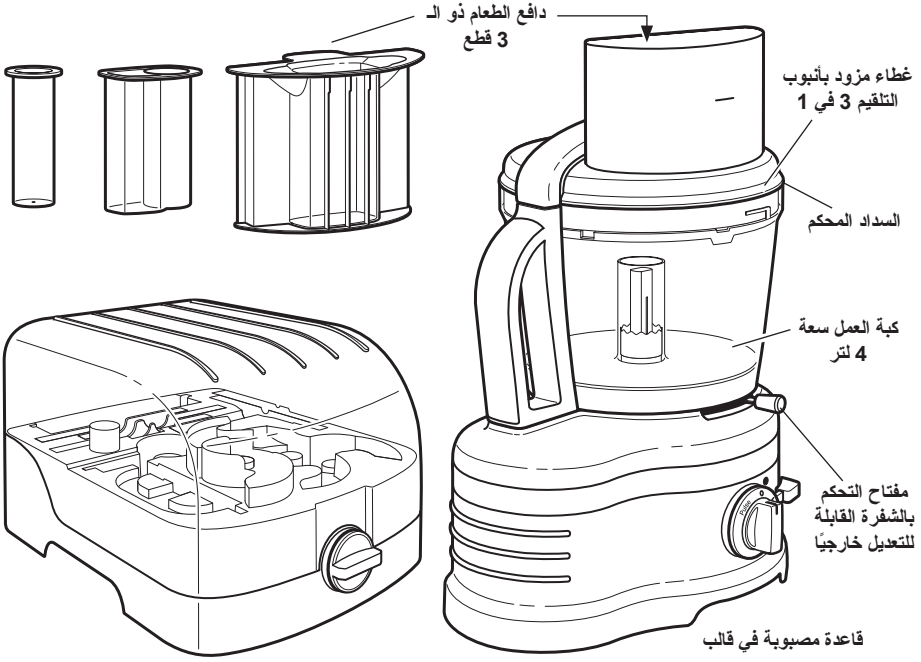
- هذا الجهاز مؤشَر عليه بأنه يمتثل لتوجيهات المجلس الأوروبي EU/19/2012 بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

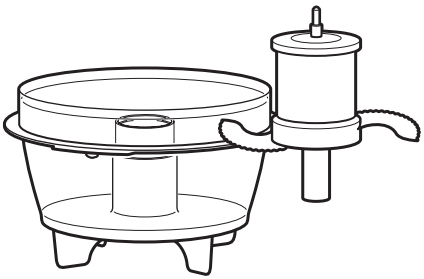
- وبالتأكد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعدين في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بشكل آخر من خلال التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.

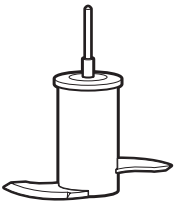
- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يمكن التعامل معه على أنه نفايات منزلية ولكن يجب تسليمه إلى مركز التجميع المناسب الخاص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

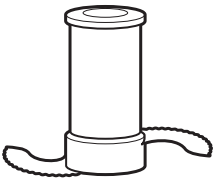
للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واستعادته وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريتي منه المنتج.

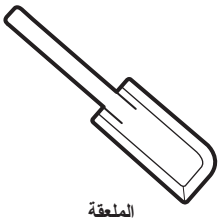
الأجزاء والملحقات

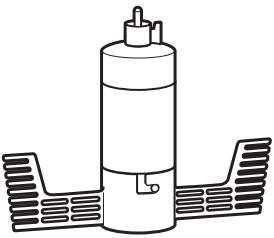



الكبة الصغيرة سعة 1 لتر
والشفرة الصغيرة

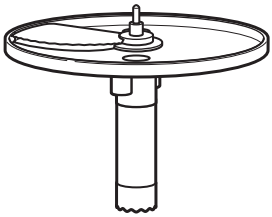

شفرة العجين


الشفرة متعددة الأغراض
المصنوعة من الاستانلس

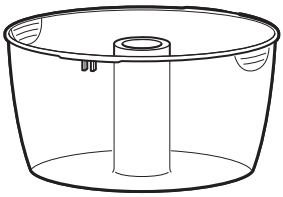

الملعقة


خافق البيض

الأجزاء والملحقات

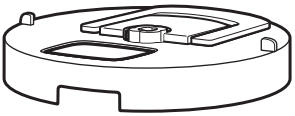


قرص تقطيع الشرائح القابل للتعديل خارجيًا (من رقيقة إلى سميكة)

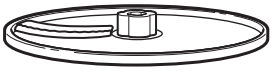


وعاء التحضير سعة 2.4 لتر

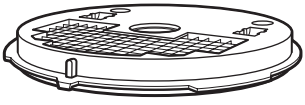
عدة التقطيع إلى مكعبات



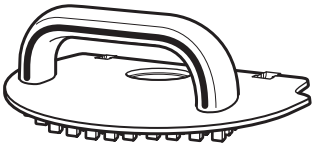
④ غطاء عدة التقطيع إلى مكعبات



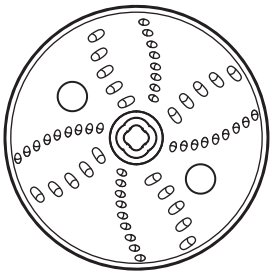
③ شفرة عدة التقطيع إلى مكعبات 8 مم



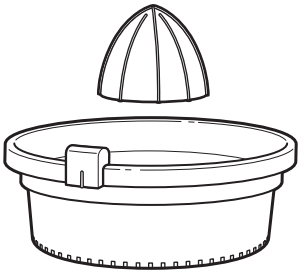
② شبكة عدة التقطيع إلى مكعبات



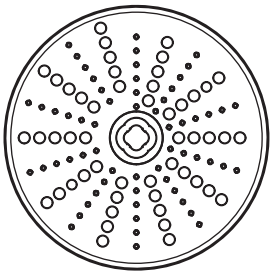
⑤ أداة تنظيف الشبكة 8 مم



قرص البشْر (2 مم و4 مم) القابل للقلب



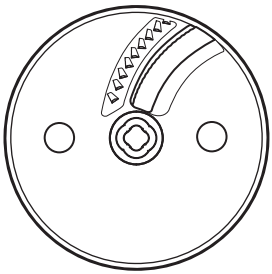
عصارة الليمون



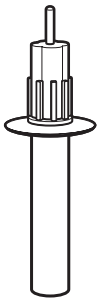
قرص بشْر البارما/جرش الثلج



مهايئ عصارة الليمون

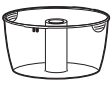
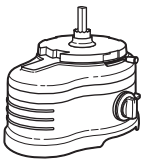
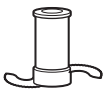
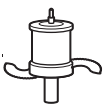
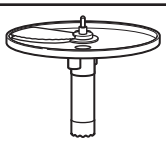


قرص تقطيع البطاطس المقلية

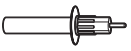
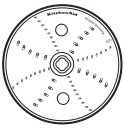
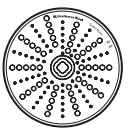
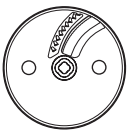
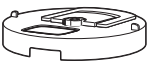
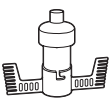


مهايئ القرص

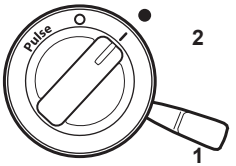
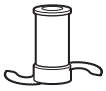
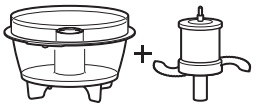
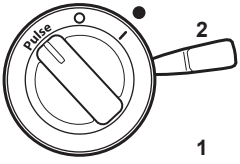
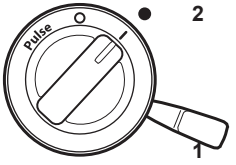
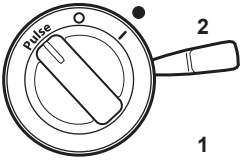
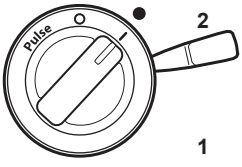
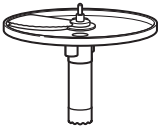
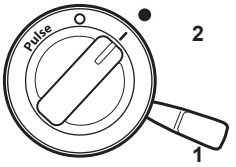
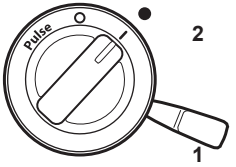
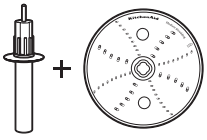
ترجمة الملصقات الإنجليزية والأجزاء

الجزء	الملصقات الإنجليزية	الترجمة
	Feed Chute Max Fill	الحد الأقصى لملء الأنبوب
	Max Thick Liquid	الحد الأقصى للسائل السميك
	Max Thin Liquid	الحد الأقصى للسوائل الخفيفة
	BPA FREE	خالية من مادة BPA
	Mini Bowl	الكبة الصغيرة
	Max Liquid	الحد الأقصى للسوائل
	BPA FREE	خالية من مادة BPA
	Prep Bowl	كبة التحضير
	No Processing Blade	لا توجد شفرة إعداد
	BPA FREE	خالية من مادة BPA
	TWIST TO LOCK	لفي للقفل
	Multipurpose	متعددة الأغراض
	PUSH TO LOCK	ادفعي للقفل
	Mini Multipurpose	متعددة الأغراض الصغيرة
	PUSH TO LOCK	ادفعي للقفل
	Dough	العجين
	Adjustable Slicing (thin to thick)	تقطيع الشرائح القابل للتعديل (من رقيقة إلى سميكة)

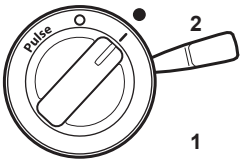
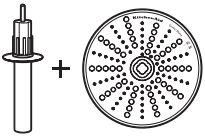
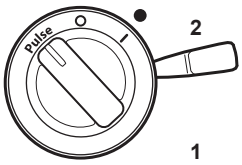
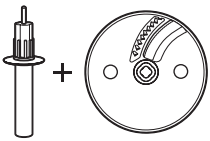
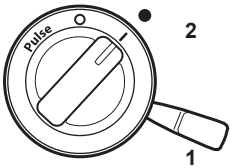
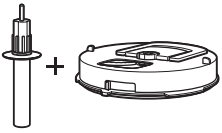
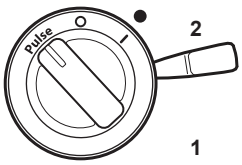
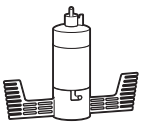
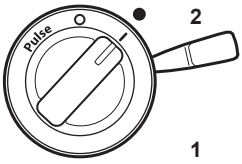
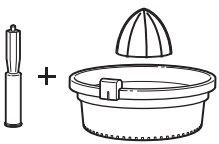
ترجمة الملصقات الإنجليزية والأجزاء

الجزء	الملصقات الإنجليزية	الترجمة
	Disc Adapter	مهايئ القرص
	Fine Shredding	بشْر ناعم
	Medium Shredding	بشْر متوسط
	Ice Shave	جرش الثلج
	French Fry	بطاطس مقلية
	④ Dicing Kit Lid	④ غطاء عدة التقطيع إلى مكعبات
	Front	الجزء الأمامي
	Twist to lock	لفي للقفل
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ شفرة عدة التقطيع إلى مكعبات 8 مم
	② Dicing Kit Grid	② شبكة عدة التقطيع إلى مكعبات
	8mm Grid	الشبكة 8 مم
	Front	الجزء الأمامي
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ أداة تنظيف الشبكة 8 مم
	Egg Whip	خافق البيض

اختيار الأدوات الصحيحة

الإجراء	الإعداد	الطعام	الملحق
تقطيع فرم		الخضراوات الفاكهة الأعشاب الطازجة الجوز اللحم	**الشفرة متعددة الأغراض المصنوعة من الاستانلس**  **أو** **الكبة الصغيرة والشفرة الصغيرة متعددة الأغراض المصنوعة من الاستانلس** 
هرس			
خلط		صلصة البستو صلصة التوابل مخيض الكيك عجين فطيرة الحلوى الكريمة	
عجن		عجين الخميرة	**شفرة العجين المصنوعة من البلاستيك** 
شرائح سميكة شرائح رقيقة		الفاكهة (اللينة) البطاطس الطماطم الخضراوات (اللينة)	**قرص تقطيع الشرائح القابل للتعديل** 
		الجبن الشوكولاته الفاكهة (الصلبة) الخضراوات (الصلبة)	
بشْر ناعم بشْر متوسط		الخضراوات الجبن (قومي بتجميده لمدة ٣٠ دقيقة أولاً) الشوكولاته الفاكهة (الصلبة)	**قرص البشْر القابل للقلب** 

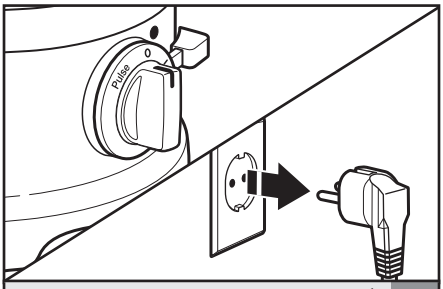
اختيار الأدوات الصحيحة

الإجراء	الإعداد	الطعام	الملحق
 البشر  البشر/الجرش		الجبن الصلب الثلج الشوكولاته	**قرص البشر/الجرش** 
 أعواد تقطيع البطاطس المقلية		البطاطس الخضراوات الصلبة	**قرص تقطيع البطاطس المقلية** 
 التقطيع إلى مكعبات		البطاطس الطماطم البصل الخيار الفاكهة الخضراوات	**عدة التقطيع إلى مكعبات 8 مم** 
 خفق		البيض	**خافق البيض** 
 العصير		عصير الليمون	**عصارة الليمون** 

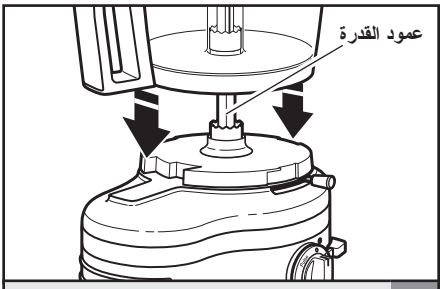
تركيب كبة العمل

قبل الاستخدام الأول

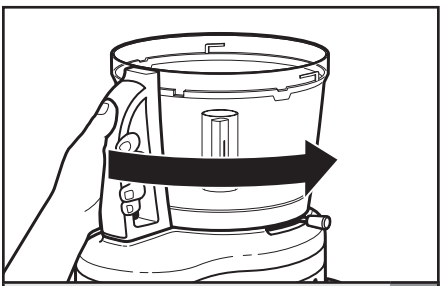
."قبل استخدام مُعد الطعام لأول مرة، قومي بغسل الكبات والملحقات كما هو موضح في قسم "العناية والتنظيف



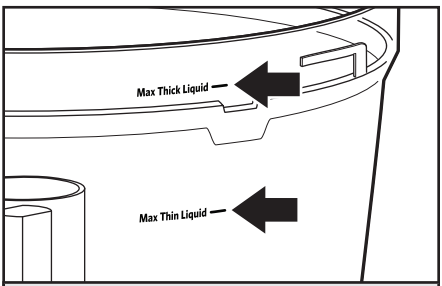
١ تأكدي من إيقاف تشغيل مُعد الطعام، وفصل القابس ووضعه على سطح مستوي.



٢ ضعي كبة العمل على القاعدة كما هو موضح.

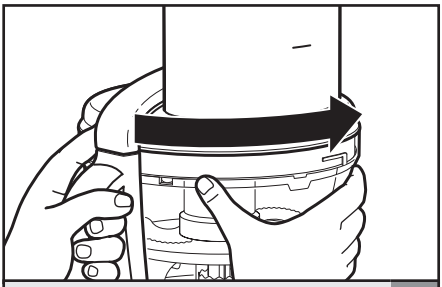


٣ أديري كبة العمل لتثبيتها في القاعدة.

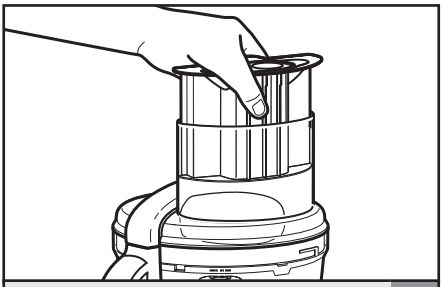


توضح رسومات مستوى السوائل الموجودة على جانب الوعاء الحد الأقصى للمستويات الموصى بها للسوائل السميكة والخفيفة في مُعد الطعام.

تركيب الغطاء وقفل الآمان



١ قومي بتركيب الغطاء مع محاذاة اللسانين، ثم قومي بإحكام غلقه. مع العلم أن السداد المحكم مقاوم للسقوط.



٢ يجب إدخال أكبر جزء من دافع الطعام ذي الـ 3 أجزاء حتى يعمل مُعد الطعام.

استخدام أنبوب التلقيم 3 في 1

⚠ تحذير



خطر شفرات دوارة

استخدمي دائمًا دافع الطعام.

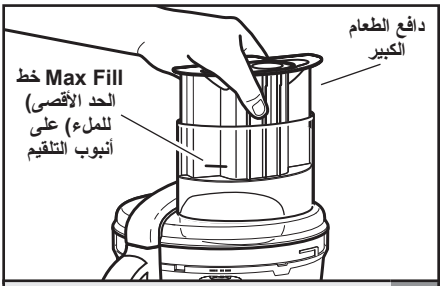
تجنبي وضع الأصابع بالقرب من الفتحات.

احتفظي به بعيدًا عن متناول الأطفال.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في البتر أو القطع.

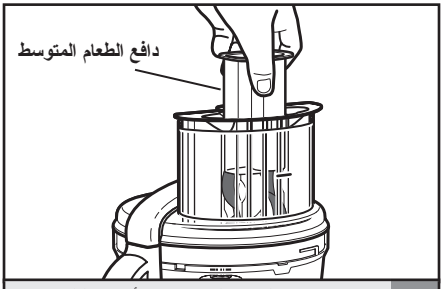
قبل الاستخدام

قبل تشغيل مُعد الطعام، تأكدي من أن كبة العمل والشفرات والغطاء مجمعة بشكل صحيح على قاعدة مُعد الطعام.



١ استخدمي أنبوب التلقيم بأكمله ودافع الطعام الكبير لإعداد الأشياء الكبيرة.

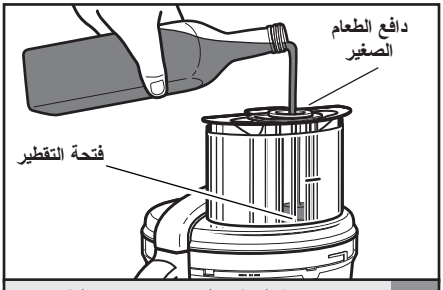
العربية



٢ استخدمي دافع الطعام المتوسط في أنبوب التلقيم لإعداد الأشياء الأصغر.



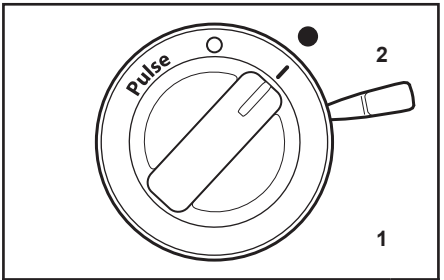
٣ استخدمي دافع الطعام الصغير لتقطيع الأشياء الصغيرة والرقيقة إلى شرائح أو لبشرها.



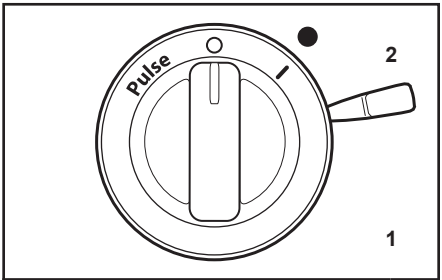
٤ استخدمي فتحة التقطير الموجودة في دافع الطعام الصغير لتقومي بتقطير الزيت أو المكونات السائلة الأخرى ببطء داخل كبة العمل.

استخدام مفاتيح التحكم بالسرعة

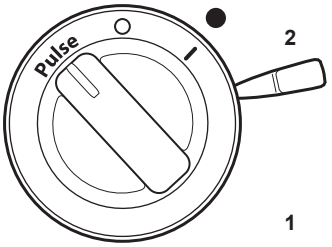
ملاحظة: إذا لم يعمل مُعد الطعام، فتأكدي من أن كبة العمل والغطاء قد تم تثبيتهما بشكل صحيح في القاعدة.



١ للتشغيل، قومي بإدارة ذراع السرعة إلى "2" (سرعة عالية) أو "1" (سرعة منخفضة)، ثم أديري القرص إلى "I" (تشغيل).

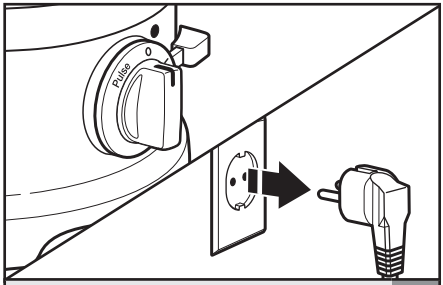


٢ للإيقاف، أديري القرص إلى "O" (إيقاف تشغيل).

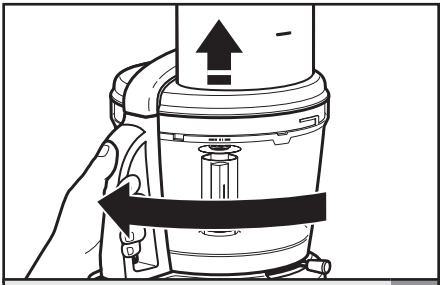


٣ لكي تقومي بالتشغيل المتقطع، قومي بإدارة ذراع السرعة إلى "2" (سرعة عالية)، ثم أديري القرص إلى PULSE (الضغط للتشغيل) لبدء المعالجة؛ سيعود القرص تلقائيًا إلى الوضع "O" (إيقاف تشغيل) حتى يتوقف. يعطيكِ الضغط للتشغيل تحكمًا دقيقًا في مدة الإعداد وتكراره.

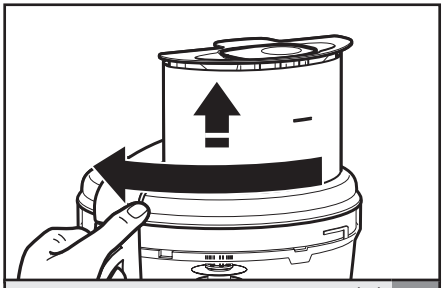
إزالة الأطعمة التي تم إعدادها



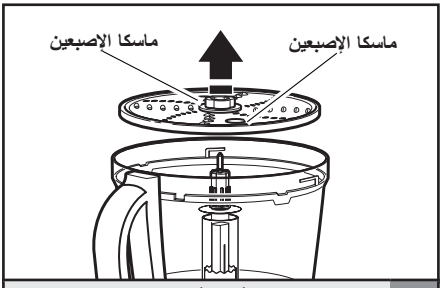
١ تأكدي من إيقاف تشغيل مُعد الطعام وفصل القابس قبل تفكيكه.



٢ أديري كبة العمل وارفعيها لإزالتها، ثم أديري الغطاء وارفعيه.

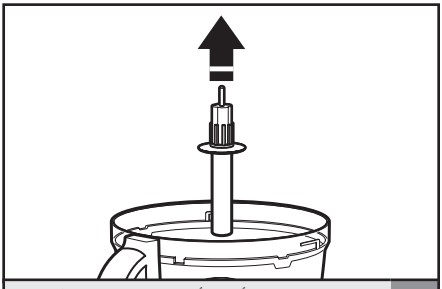


٣ أو أديري الغطاء لفكه، كما هو موضح، وارفعي الغطاء لإزالته، ثم استمري في الخطوات التالية مع إبقاء الوعاء مرفقًا بمُعد الطعام.

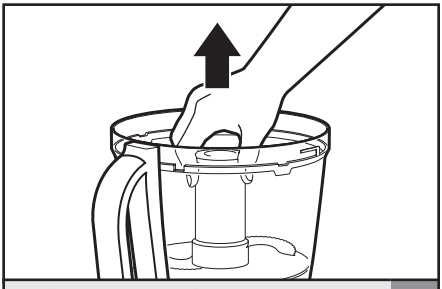


٤ إذا كنتِ تستخدمين أحد الأقراص، فقومي بإزالته. أمسكي القرص من خلال ماسكي الإصبعين، ثم قومي برفعه لأعلى بشكل مستقيم.

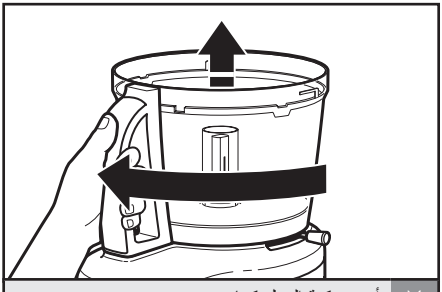
العربية



٥ إذا كنتِ تستخدمين أحد الأقراص، فقومي بإزالة المهايئ.



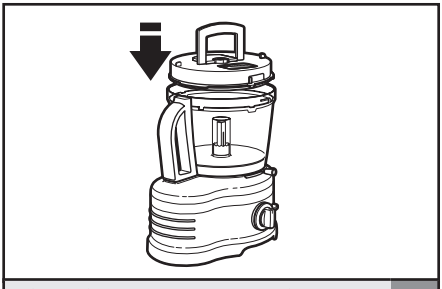
٦ إذا كنتِ تستخدمين إحدى الشفرات، فقومي بإزالتها عن طريق إمساكها وسحبها لأعلى بشكل مستقيم.



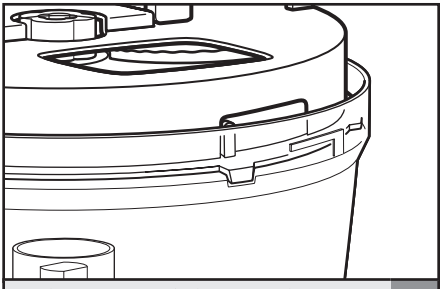
٧ أديري كبة العمل كما هو موضح.
وقومي برفعها لإزالتها.

تحضير عدة التقطيع إلى مكعبات للاستخدام الأول

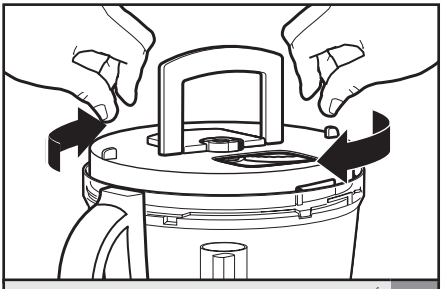
هام: اتبعي هذه التوجيهات لغسل جميع أجزاء عدة التقطيع إلى مكعبات بشكل صحيح قبل الاستخدام لأول مرة.



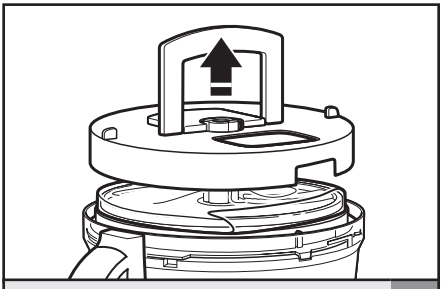
١ مع استخدام المقبض، قومي بتركيب عدة التقطيع إلى مكعبات المجمعة في كبة العمل.



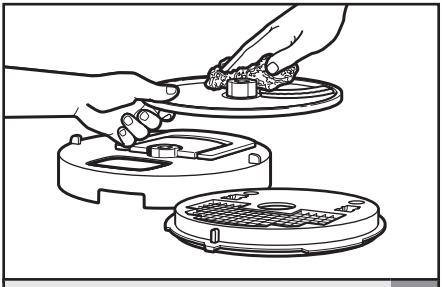
٢ عند تركيب العدة في كبة العمل، قومي بمحاذاة لسان العدة مع تجويف كبة العمل.



٣ أديري غطاء عدة التقطيع إلى مكعبات، باستخدام لساني الإصبعين حتى يتم فكه.

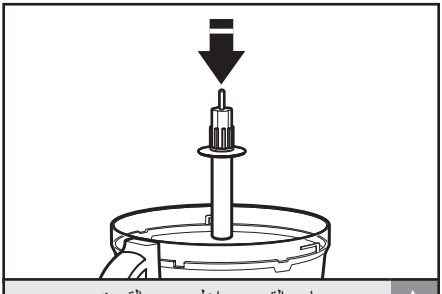


٤ مع استخدام المقبض، قومي بإزالة غطاء عدة التقطيع إلى مكعبات.

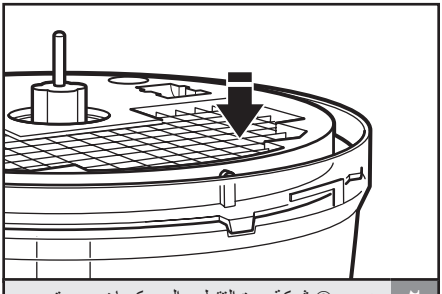


٥ قومي بتنظيف كل جزء من عدة التقطيع إلى مكعبات باستخدام قطعة قماش ناعمة وماء دافئ.

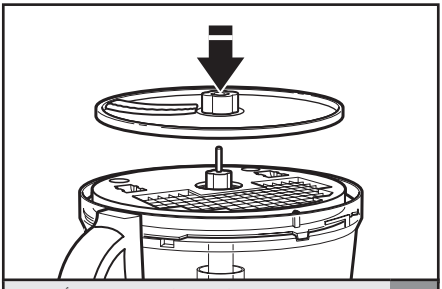
تركيب عدة التقطيع إلى مكعبات واستخدامها



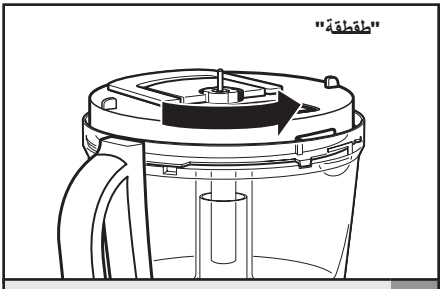
١ ضعي مهايئ القرص داخل عمود القدرة.



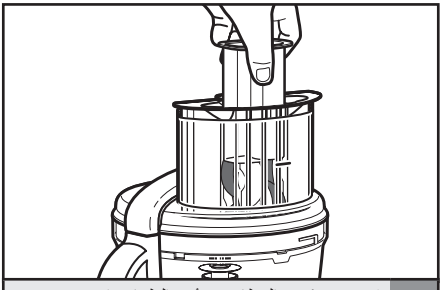
٢ ضعي ② شبكة عدة التقطيع إلى مكعبات، مع توجيه الشبكة للأمام، وقومي بمحاذاة لسان العدة مع تجويف كبة العمل.



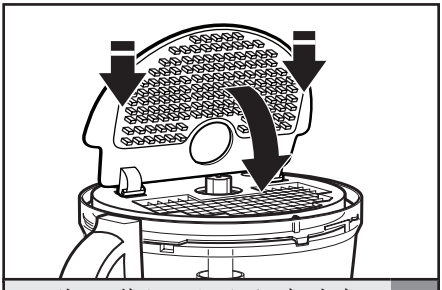
٣ ضعي ③ شفرة عدة التقطيع إلى مكعبات، وتأكدي من وضعها بإحكام.



٤ قومي بتركيب ④ غطاء عدة التقطيع إلى مكعبات في العدة المجمعة مع توجيه الفتحة للأمام، قم قومي بإحكام غلقه.



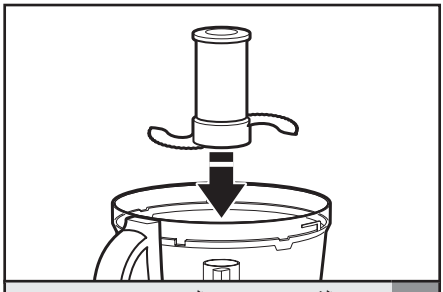
٥ قومي بتركيب الغطاء في مُعد الطعام واستخدمي أنبوب التلقيم المتوسط لتقطيع الأشياء المطلوبة إلى مكعبات.



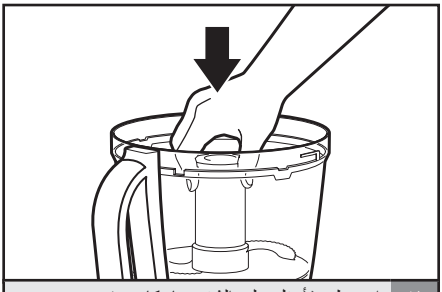
٦ بعد التقطيع إلى مكعبات، قومي بإزالة ④ غطاء عدة التقطيع إلى مكعبات و③ شفرة العدة، ثم ضعي ⑤ أداة تنظيف العدة في الفتحات الخاصة بشبكة العدة، ثم قومي بطي أداة التنظيف على الشبكة الخاصة بالعدة. سيعمل ذلك على دفع الطعام المتبقي خارج الشبكة، مما يتيح لكِ غسل عدة التقطيع إلى مكعبات بطريقة أكثر فاعلية.

تركيب الشفرة متعددة الأغراض وإزالتها

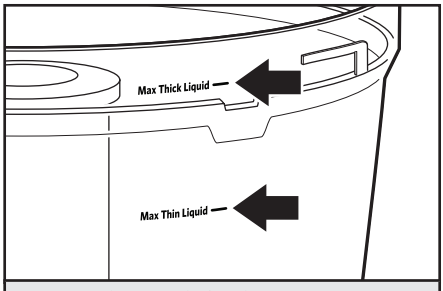
ملاحظة: تحتوي الشفرة متعددة الأغراض على سدادا مقاوم للسقوط ويمكن تركها في كبة العمل أو إزالتها قبل تفريغ المحتويات.



١ ضعي الشفرة فوق عمود القدرة.



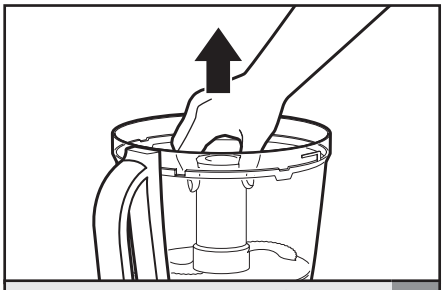
٢ اضغطي لأسفل على الشفرة بإحكام. ستسمعين صوت طقطقة عندما يستقر الملحق في مكانه.



توضح رسومات مستوى السوائل الموجودة على جانب الوعاء الحد الأقصى للمستويات الموصى بها للسوائل السميكة والخفيفة في مُعد الطعام.



٣ تحتوي الشفرة متعددة الأغراض على سداد مقاوم للتسرب، وبالتالي يمكنكِ ترك الشفرة في الوعاء أثناء صب المكونات.

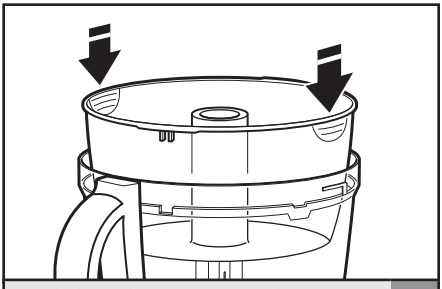


٤ قومي بإزالة الشفرة عن طريق إمساكها وسحبها لأعلى بشكل مستقيم.

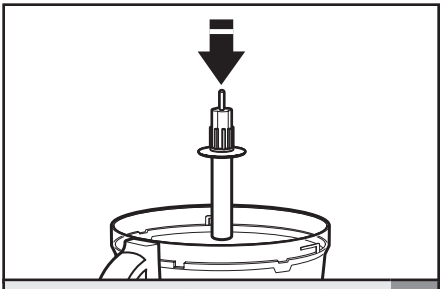
هام: يمكن استخدام الشفرات الملحقة مع كبة العمل فقط.

تركيب كبة التحضير وإزالتها

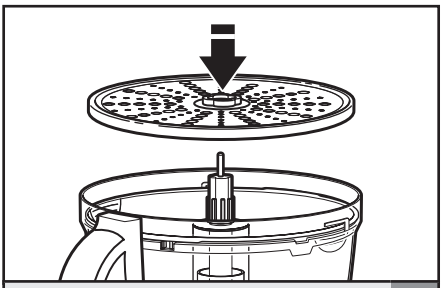
ملاحظة: يمكن استخدام كبة التحضير مع الأقراص وعدة التقطيع إلى مكعبات فقط.



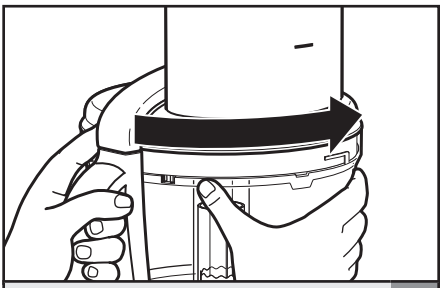
١ لاستخدام كبة التحضير، ضعيها داخل كبة العمل باستخدام ماسكي الإصبعين.



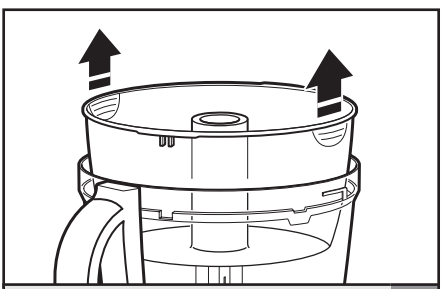
٢ ضعي المهايئ فوق عمود القدرة.



٣ ضعي القرص المطلوب فوق عمود القدرة. لا تستخدمي أية شفرات مع وعاء التحضير.



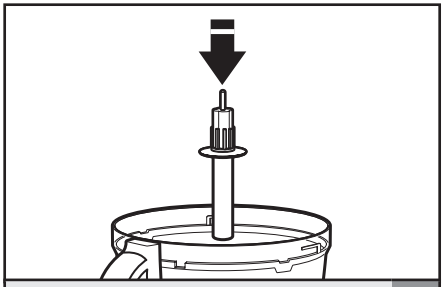
٤ قومي بتركيب الغطاء مع محاذاة اللسانين، ثم قومي بإحكام غلقه.



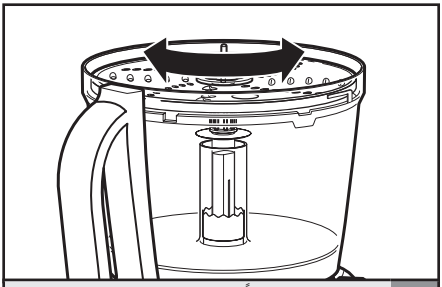
٥ بعد الإعداد، قومي بإزالة كبة التحضير باستخدام ماسكي الإصبعين.

هام: يجب إزالة الأقراص والمهايئات قبل إزالة الكبات.

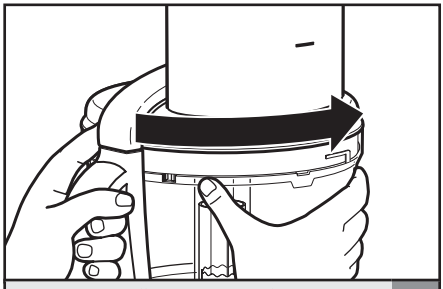
تركيب/إزالة أقراص البشْر وتقطيع البطاطس المقلية وبشْر البارما



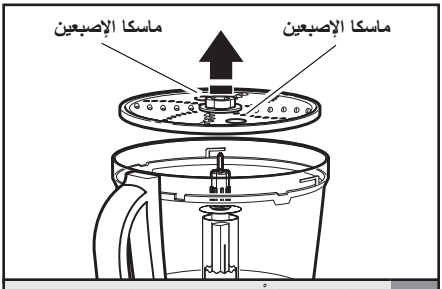
١ ضعي المهايئ فوق عمود القدرة.



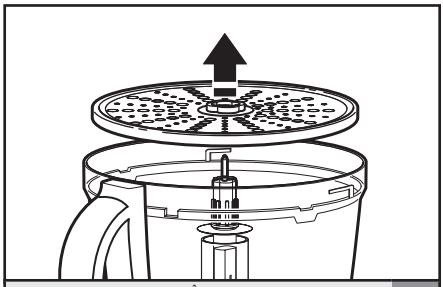
٢ أديري القرص قليلاً حتى يسقط في مكانه فوق المهايئ.



٣ قومي بتركيب الغطاء مع محاذاة اللسانين، ثم قومي بإحكام غلقه.



٤ لإزالة قرص البشْر وقرص تقطيع البطاطس المقلية، قومي بإزالة الغطاء وباستخدام ماسكي الإصبعين، قومي برفع القرص لأعلى بشكل مستقيم.

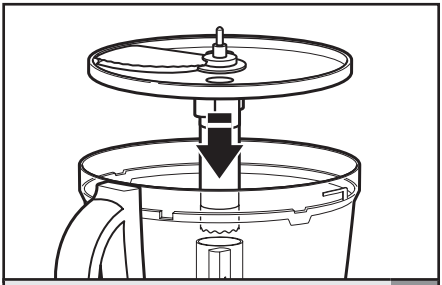


٥ لكي تقومي بإزالة قرص بشْر البارما بعد الإعداد، قومي برفع المهايئ بحرص.

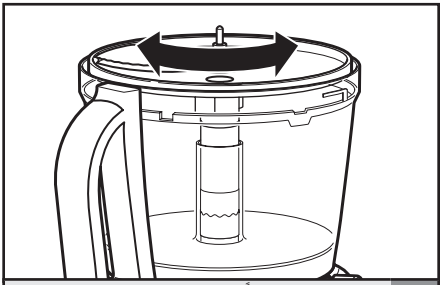
ملاحظة: إن قرص البشْر قابل للقلب. وللبشْر الخشن، اجعلي الجانب الملصق عليه "Medium Shredding" (بشْر متوسط) متجهًا لأعلى. للبشْر الناعم، اجعلي الجانب الملصق عليه "Fine Shredding" (بشر ناعم) متجهًا لأعلى.

هام: يجب إزالة الأقراص والمهايئات قبل إزالة الكبات.

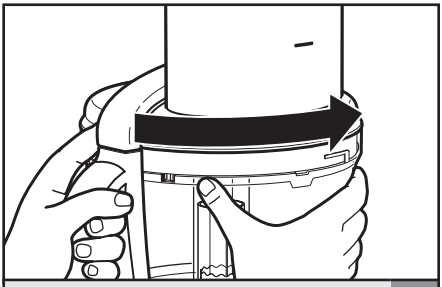
تركيب/إزالة قرص تقطيع الشرائح



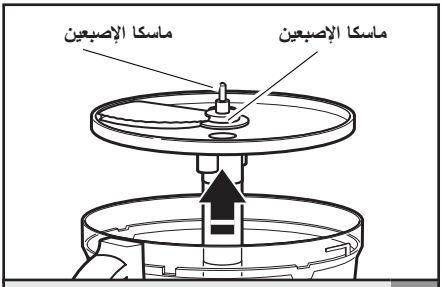
١ ضعي القرص فوق عمود القدرة.



٢ أديري القرص قليلاً حتى يسقط في مكانه.



٣ قومي بتركيب الغطاء مع محاذاة اللسانين، ثم قومي بإحكام غلقه.

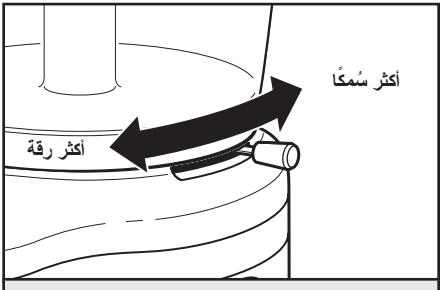


٤ لإزالة قرص تقطيع الشرائح، قومي بإزالة الغطاء باستخدام ماسكي الإصبعين، ثم قومي برفع القرص لأعلى بشكل مستقيم.

تعديل سمك الشرائح

ملاحظة: يعمل الذراع فقط مع قرص تقطيع الشرائح القابل للتعديل. ولن يؤثر تغيير إعدادات مستوى السُمك مع الأقراص أو الشفرات الأخرى المركبة على عملية التشغيل.

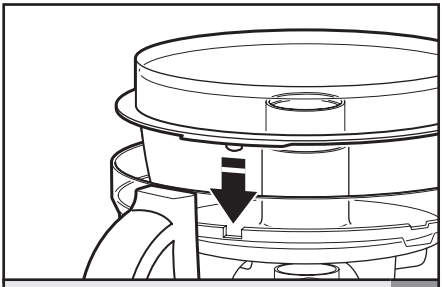
بالإضافة إلى تغيير موضع الذراع، يمكنك تغيير سمك الشرائح عن طريق تغيير الضغط على الطعام عند إدخاله في أنبوب التلقيم. استخدمي ضغطًا أكبر للحصول على شرائح أكثر سمكًا، أو ضغطًا أقل للحصول على شرائح أكثر رقة.



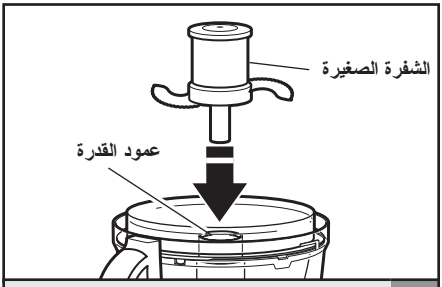
حركي الذراع للحصول على السمك المطلوب.

هام: يجب إزالة الأقراص والمهايئات قبل إزالة الكبات.

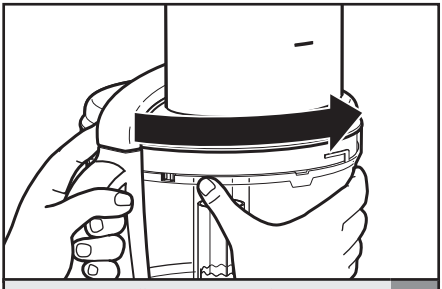
تركيب/إزالة الكبة الصغيرة والشفرة الصغيرة



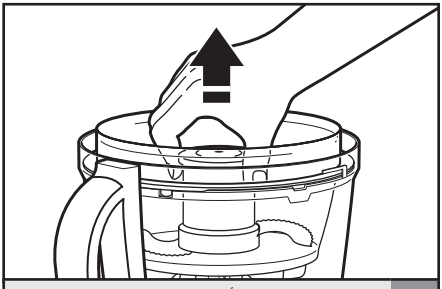
١ ضعي الكبة الصغيرة داخل كبة العمل، وتأكدي من محاذاة لسان الكبة الصغيرة مع فتحة كبة العمل.



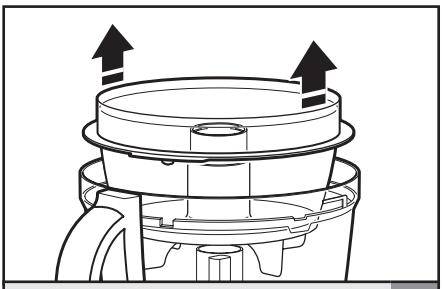
٢ اضغطي لأسفل على الشفرة الصغيرة بإحكام. ستسمعين صوت طقطقة عندما تستقر في مكانها.



٣ قومي بتركيب الغطاء مع محاذاة اللسانين، ثم قومي بإحكام غلقه.

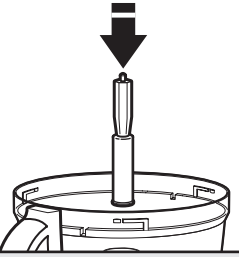


٤ قومي بإزالة الغطاء. أمسكي الشفرة الصغيرة واسحبيها لأعلى بشكل مستقيم.

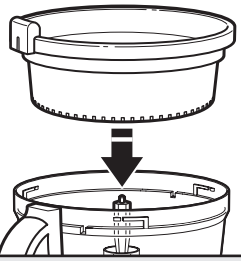


٥ أخرجي الكبة الصغيرة.

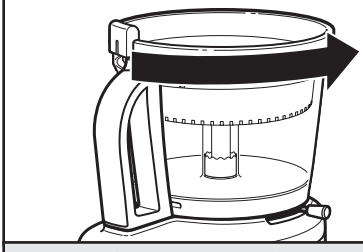
تركيب/إزالة عصارة الليمون



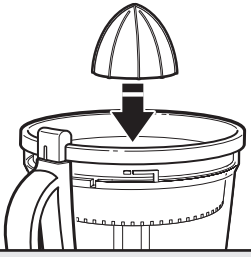
١ ضعي عصارة الليمون داخل عمود القدرة.



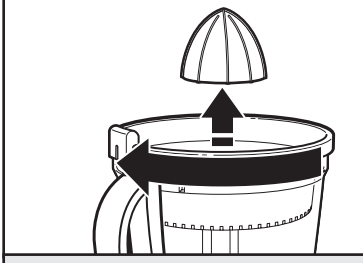
٢ ضعي المصفاة في كبة العمل مع وضع مشبك القفل إلى يسار مقبض كبة العمل.



٣ أديري حاوية المصفاة باتجاه عقارب الساعة حتى يستقر المشبك داخل المقبض.

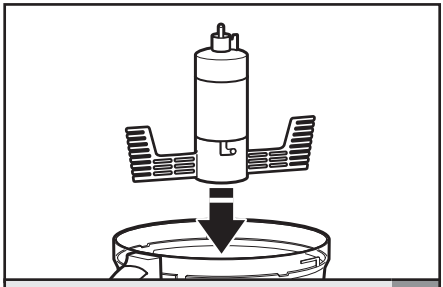


٤ ضعي المخروط داخل المصفاة، مع توصيله بالمهايئ. قد يكون من الضروري تدوير المخروط حتى يسقط في مكانه.

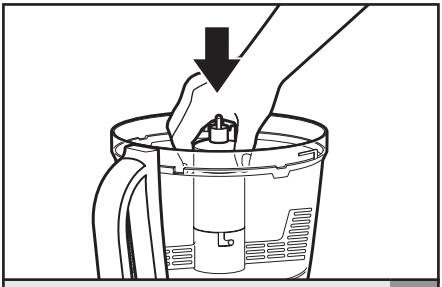


٥ بعد الإعداد، قومي بإزالة المخروط من المصفاة وأديري المصفاة لفكها من المقبض، كما هو موضح، ثم قومي برفعها من كبة العمل. قومي بإزالة المهايئ.

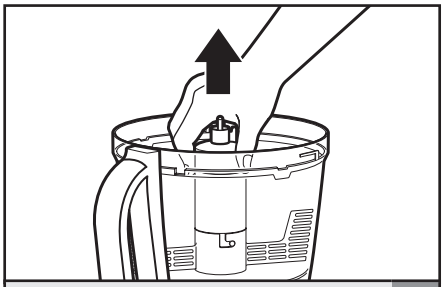
تركيب/إزالة خافق البيض أو شفرة العجين



١ ضعي خافق البيض أو شفرة العجين فوق عمود القدرة.

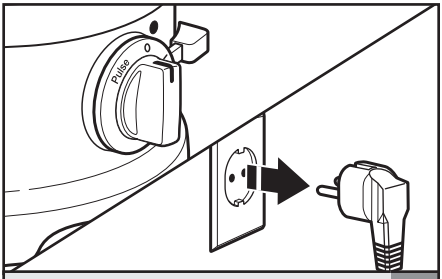


٢ اضغطي لأسفل على خافق البيض أو شفرة العجين بإحكام.

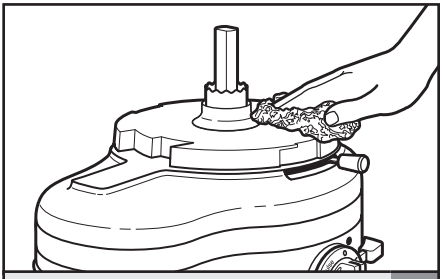


٣ بعد المعالجة، أمسكي خافق البيض أو شفرة العجين بإحكام وقومي برفعها لأعلى بشكل مستقيم.

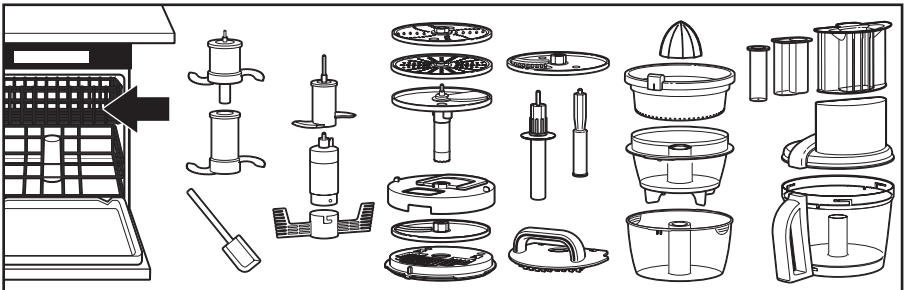
هام: لا تستخدمي أبدًا المنظفات الكاشطة أو ليفة التنظيف مع مُعد الطعام. فقد تتسبب في خدش كبة العمل والغطاء أو جعلهما ضبابيين.



١ تأكدي من إيقاف تشغيل مُعد الطعام وفصل القابس قبل تفكيكه.

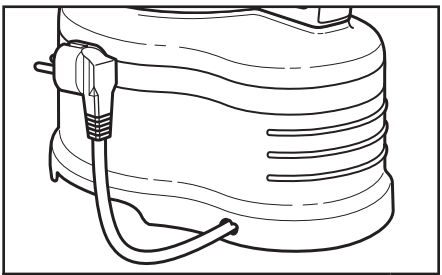


٢ قومي بتنظيف القاعدة والسلك باستخدام قطعة قماش ذات رغوة ودافئة. قومي بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة.

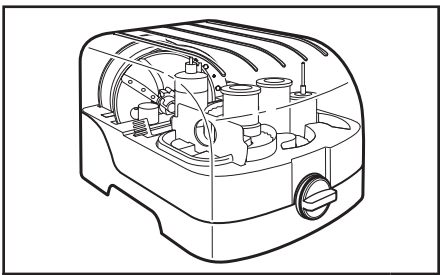


٣ كل الأجزاء الأخرى الخاصة بمُعد الطعام لا تضر بغسالة الأطباق.

- يجب ألا يتم تحميل الكبات على جوانبها، بل فوق بعضها البعض.
- تجنبي استخدام إعدادات درجات الحرارة العالية مثل إعدادات التعقيم أو البخار.

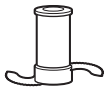


٤ للتخزين، ادفعي السلك داخل قاعدة مُعد الطعام مرة أخرى.



٥ قومي بتخزين الأقراص والعمود والشفرات في حقيبة التخزين المزودة، وفي مكان بعيد عن متناول أيدي الأطفال.

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 البشْر. قومي بتبديل قرص البشْر 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 تغالي 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 الفرم.

ملاحظة: قد يتسبب إعداد الجوز والأطعمة الصلبة الأخرى في خدش السطح الخارجي داخل الكبة.

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.

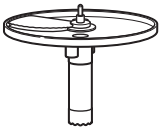
لفرم اللحم أو الدجاج أو المأكولات البحرية المطهية أو النِيئة:
يجب أن يكون الطعام باردًا جدًا. قومي بتقطيعه لقطع ٢,٥ سم. قومي بإعداد حتى ٤٥٥ جرامًا في كل مرة إلى الحجم المطلوب، باستخدام ضغطات قصيرة للتشغيل، من ثانية إلى ثانيتين في كل ضغطة. كشط جوانب الكبة أمر ضروري.

لعمل فتات الخبز أو الحلوى 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.

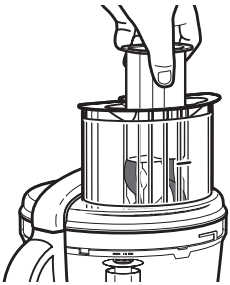
لإذابة شوكولاته في وصفة طعام:
قومي بجمع الشوكولاته والسكر من وصفة الطعام في كبة العمل. قومي بإعدادها حتى يتم فرمها بالكامل. قومي بتسخين السوائل الموجودة في وصفة الطعام. وأثناء تشغيل مُعد الطعام، قومي بصب السائل الساخن من خلال أنبوب التلقيم. قومي بإعدادها حتى تصبح رقيقة.

لبشْر أنواع الجبن الصلب، مثل البارما والرومي:
لا تحاولي مطلقًا إعداد جبن لا يمكن اختراقه باستخدام رأس سكين حاد. يمكنك استخدام الشفرة متعددة الأغراض لبشْر 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.

استخدام قرص تقطيع الشرائح أو البشْر



لتقطيع الفاكهة أو الخضروات الطويلة وذات قطر صغير نسبيًا - مثل الكرفس والجزر والموز - إلى شرائح أو بشْرها:



قومي بتقطيع الطعام ليلائم أنبوب التلقيم رأسيًا أو أفقيًا، وقومي بعمل حزم لأنبوب التلقيم بإحكام لجعل وضعية الطعام كما ينبغي. قومي بالإعداد مستخدمةً ضغط متساوٍ. 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 لبشْرها:

قشري الثمرة وانزعي قلبها وانزعي البذور. قطعيها إلى نصفين أو أربعة لتلائم أنبوب التلقيم. ضعيها في أنبوب التلقيم. قومي بالإعداد مستخدمةً ضغط متساوٍ.

لتقطيع الفاكهة والخضروات الصغيرة - مثل الفراولة وعش الغراب وفجل - إلى شرائح أو لبشْرها:

ضعي الطعام رأسيًا أو أفقيًا في طبقات داخل أنبوب التلقيم. املئي أنبوب التلقيم لجعل وضعية الطعام كما ينبغي. قومي بالإعداد مستخدمةً ضغط متساوٍ. 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 اللحوم المقلية سريعًا:

قومي بتقطيع الطعام أو جعله أسطوانيًا ليلائم أنبوب التلقيم. لفي الطعام وقومي بتجميده حتى يصبح صلب الملمس، من ٣٠ دقيقة وحتى ساعتين، بناء على سمك الطعام. تحققي من أنه لا يزال بإمكانكِ اختراق الطعام باستخدام رأس سكين حاد. وإذا لم تتمكني من ذلك، فاتركيه حتى يذوب قليلاً. قومي بالإعداد مستخدمةً ضغط متساوٍ.

لتقطيع اللحم أو الدجاج الطهي، بما في ذلك السلامي والبيروني، إلخ.:

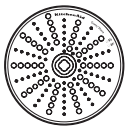
يجب أن يكون الطعام باردًا جدًا. قومي بالتقطيع ليلائم الطعام أنبوب التلقيم. قومي بالإعداد مستخدمةً ضغط ثبت ومتساوٍ.

لبشْر السبانخ والأوراق الأخرى:

قومي بتجميع الأوراق. وقومي بلفها وبنصبها في أنبوب التلقيم. قومي بالإعداد مستخدمةً ضغط متساوٍ.



لبشر أنواع الجبن الصلب واللين:



يجب أن يكون الجبن الصلب باردًا جدًا. وللحصول على أفضل النتائج مع الجبن الصلب، مثل الموزاريلا، قومي بتجميده لمدة من ١٠ إلى ١٥ دقيقة قبل الإعداد. قومي بتقطيعها لتلائم أنبوب التلقيم. قومي بالإعداد مستخدمةً ضغط متساوٍ.

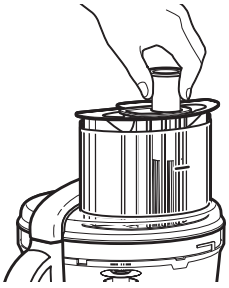
استخدام شفرة العجين



صممت شفرة العجين خصيصًا لخلط عجينة الخميرة وعجنها بسرعة وبشكل تام. للحصول على أفضل النتائج، لا تقومي بعجن وصفات الطعام التي تستخدم أكثر من ٥٠٠ جرامًا من الدقيق.

تلميحات مفيدة

- لتجنب إحداث أضرار للشفرة أو الموتور، لا تقومي بإعداد طعام صلب جدًا أو مجمد تمامًا 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. بالنسبة للسوائل، اتبعي الحد الأقصى لمستويات الملء الموضحة على كبة العمل. وعند الفرم، يجب ألا تكون كبة العمل مملوءة أكثر من ٣/١ إلى ٢/١. استخدمي الكبة الصغيرة حتى ١ لتر من السوائل أو ٥٠٠ جم 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 بشْرها من خلال أنبوب التلقيم أثناء تشغيل مُعد الطعام.
- تتطلب الأطعمة المختلفة درجات مختلفة من الضغط للحصول على أفضل النتائج للبشْر وتقطيع الشرائح. وبوجه عام، قومي بالضغط الخفيف للأطعمة اللينة والرقيقة (الفراولة، الطماطم، إلخ.)، وبالضغط المتوسط للأطعمة المتوسطة (مثل الكوسى، البطاطس، إلخ.)، وبضغط أكثر شدة للأطعمة الأكثر صلابة (مثل الجزر، التفاح، الجبن الصلب، اللحم المجمد جزئيًا، إلخ.).
- قد تعلق أنواع الجبن اللين أو المتوسط - الصلب أو تلتف على قرص البشْر. ولتجنب ذلك، قومي ببشْر الجبن المبرد جيدًا.
- 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 خصيصًا.



- عند إعداد كعكة مخيض الكيك، استخدمي 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 البشْر أو التقطيع إلى شرائح على جانب الكبة، أوقفي مُعد الطعام وأعيدي توزيع الطعام باستخدام ملعقة.
- عندما تصل كمية الطعام أسفل قرص تقطيع الشرائح أو البشْر، أزيلي الطعام.
- قد تظل بعض قطع الطعام الأكبر حجمًا أعلى القرص بعد تقطيع الشرائح أو البشْر. 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 رأسًا على عَقِب على الطاولة. وهذا سيساعد على بقاء الطاولة نظيفة.

نصائح للحصول على نتائج رائعة

- استخدمي الملعقة لإزالة المكونات من كبة العمل.
- إذا وجدتي أن قطعًا من البلاستيك قد تغير لونها بسبب أنواع الطعام الذي تم إعداده، فقومي بتنظيفها باستخدام عصير الليمون.
- 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.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

ملاحظة: إذا تعطل مُعد الطعام أو لم يعمل، فتحققي مما يلي:

لا يعمل مُعد الطعام:

- تأكدي 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، تأكدي من أن الطعام ليس فوق خط Max. Fill (الحد الأقصى للملء) على أنبوب التلقيم.
- تحققي من أن مُعد الطعام متصل بالكهرباء.
- هل الصمام الكهربائي (الفيوز) الموجود في الدائرة الكهربائية الموصلة لمُعد الطعام صالحًا للاستخدام؟ إذا كان هناك صندوق قاطع للدائرة الكهربائية، فتأكدي من أن الدائرة مغلقة.
- قومي بفصل قابس 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 بالبشْر أو تقطيع الشرائح بشكل صحيح:

- تأكدي من أن جانب الشفرة المرتفع في القرص متجهًا لأعلى على المهايئ.
- إذا كنتي تستخدمين شفرة تقطيع الشرائح القابلة للتعديل، فتأكدي من تعيينها على السُمك الصحيح.
- تأكدي من أن المكونات مناسبة للتقطيع إلى شرائح أو البشْر.

إذا كان الغطاء لا يغلق عند استخدام القرص:

- تأكدي من أن القرص قد تم تركيبة بشكل صحيح، مع وجود النتوء المرتفع في الأعلى، وأنه موضوع بشكل صحيح على مهايئ الإدارة.

إذا لم تكن المشكلة بسبب أي من العناصر الواردة أعلاه، فانظري "الضمان والخدمة".

ضمان مُعد الطعام من KitchenAid

مدة الضمان:	ستدفع KitchenAid مقابل:	لن تدفع KitchenAid مقابل:
أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا: للطراز KFP١٦٤٤ه: 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 مسئولية 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 محليًا من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.

للحصول على المزيد من المعلومات، تفضل بزيارة موقعنا على الويب:
www.KitchenAid.eu

2014 ©. جميع الحقوق محفوظة.
تخضع المواصفات للتغيير دون إشعار.

KitchenAid

© 2014. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W10529664B 8/14