KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
B-1853 Strombeek-Bever
BELGIUM

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.
™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.
© 2006. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

5059dZw106

KitchenAid®

ARTISAN® FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN® KOYZINOMHXANH
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Model 5KFPM770
Food Processor

KitchenAid®

Nederlands

ARTISAN® FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN® KOYZINOMHXANH
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Model 5KFPM770
Foodprocessor

Inhoudsopgave

Veiligheid van de foodprocessor 3
Elektrische vereisten 3
Belangrijke Voorzorsmaatregelen....4
Hulpstukken van de foodprocessor 5
De foodprocessor klaarmaken voor gebruik
- Vóór het eerste gebruik 7
- De grote mengkom monteren 7
- Het multifunctionele mes en het deegmes monteren 8
- De schaaf- en raspschijf monteren 8
- De minikom monteren 9
- De Chefs kom monteren 9
- De eierklopper monteren en gebruiken....10
- De citruspers monteren en gebruiken 10

De foodprocessor gebruiken
- Vóór gebruik 12
- Stampervergrendeling 12
- Indicatielijn voor de maximale vulling 12
- De foodprocessor aan- en uitzetten 12
- De "Pulse"-knop gebruiken....13
- De 2-delige stamper 13

De foodprocessor demonteren 13
Onderhouden en schoonmaken....15
Problemen oplossen 16
Bereidingstips 17
- Als u het multifunctionele mes gebruikt 17
- Als u een schaaf- of raspschijf gebruikt....18
- Als u het deegmes gebruikt....19
- Als u de eierklopper gebruikt....19

Nuttige tips 20
Recepten 22
Garantie voor de KitchenAid® -foodprocessor in Europa 27
Dienst na-verkoop....27
Klantencontact 28

Veiligheid van de foodprocessor

Uw veiligheid en die van anderen is heel belangrijk.

Wij hebben in dit handboek veel belangrijke veiligheidstips opgenomen voor het gebruik van uw apparaat. Lees alle veiligheidstips en leef ze allemaal na.



Dit is het symbool van de veiligheidswaarschuwing.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren die u of anderen kunnen verwonden of zelfs doden.

Alle veiligheidstips worden voorafgegaan door het veiligheidswaarschuwingssymbool en het woord "GEVAAR" of het woord "WAARSCHUWING". Die woorden kunnen het volgende betekenen:

⚠ GEVAAR — **U kunt gedood worden of ernstig verwond raken als u de instructies niet onmiddellijk naleeft.**

⚠ WAARSCHUWING — **U kunt gedood worden of ernstig verwond raken als u de instructies niet naleeft.**

Alle veiligheidstips zullen aangeven wat het mogelijke gevaar is, hoe u de kans op letsels verkleint en wat er kan gebeuren als u de instructies niet naleeft.

Elektrische vereisten

Model 5KFPM770:

230-240 Volts A.C.
Hertz: 50 Hz

NOOT: het Model 5KFPM770 heeft een geaarde stekker. Om het risico van een elektrische schok te verminderen, zal die stekker maar op één manier in een stopcontact passen. Als de stekker niet in het stopcontact past, neem dan contact op met een gediplomeerd elektricien. Verander zelf niets aan de stekker.

Gebruik geen verlengsnoer. Als de stroomkabel te kort is, dan moet u een gediplomeerd elektricien of technicus laten komen om een stopcontact vlak bij het apparaat te laten installeren.

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken.

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Randaarde niet verwijderen.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

Als u deze instructies niet naleeft, kan dat de dood, brand of een elektrische schok tot gevolg hebben.

BELANGRIJKE VOORZORSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten er steeds een aantal basisvoorzorgen voor de veiligheid getroffen worden, waaronder:

1. Lees alle instructies.
2. Om elektrische schokken te voorkomen, mag u de foodprocessor niet in water of een andere vloeistof onderdompelen.
3. Er is nauw toezicht nodig wanneer een apparaat door of in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
4. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, vóór u onderdelen aanbrengt of verwijdert en vóór u het apparaat begint schoon te maken.
5. Vermijd contact met bewegende onderdelen.
6. Gebruik nooit een apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of nadat het apparaat gevallen is, of op een andere manier beschadigd werd. Om risico's te voorkomen, dient u het toestel in de dichtsbijzijnde erkende dienst na-verkoop te laten nakijken, herstellen of mechanisch of elektrisch te laten bijregelen.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet worden aanbevolen of verkocht door de fabrikant kan brand, elektrische schokken of letsels veroorzaken.
8. Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
9. Houd uw handen en uw keukengerei uit de buurt van bewegende snijmessen of schijven terwijl u de foodprocessor gebruikt om de kans op ernstige verwondingen van mensen of schade aan de foodprocessor zo veel mogelijk te beperken. U mag een pannenlikker gebruiken, maar dan alleen wanneer de foodprocessor niet in werking is.
10. Snijmessen zijn scherp. Spring er voorzichtig mee om.
11. Om de kans op verwondingen te verminderen, mag u nooit snijmessen of -schijven op het motorblok aanbrengen zonder dat eerst de kom goed op haar plaats zit.
12. Het deksel moet zeker goed vergrendeld op zijn plaats zitten vóór het apparaat gebruikt mag worden.
13. Voeg het voedsel nooit met de hand toe. Gebruik altijd de duwer.
14. Probeer het vergrendelingsmechanisme van het deksel nooit tegen te werken.
15. Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG 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. In plaats

daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Hulpstukken van de foodprocessor



Hulpstukken van de foodprocessor

Groot mengkomdeksel met uiterst brede vulopening
De uiterst brede vulopening - één van de grootste die op de markt beschikbaar zijn - kan grote ingrediënten aan, zoals tomaten, komkommers en aardappelen, zodat u bijna niets moet (door)snijden.

2-delige stamper
Voor kleinere stukken haalt u de kleine stamper uit de buis in het midden van de grote stamper. Met de kleine stamper en vulopening kunt u makkelijk kruiden, noten, afzonderlijke wortelen en selderij verwerken. U kunt de kleine stamper ook gebruiken als een handige maatbeker (115 g).

Grote mengkom van 2,8 liter
De sterke kom van polycarbonaat is bijzonder geschikt voor het grote werk.

Chefs kom
Zet de Chefs kom van 2,4 liter in de grote mengkom en snijd of rasp een ingrediënt; zo houdt u de grote mengkom schoon voor een ander ingrediënt.

Minikom en minimes
Een kom van 950 ml en een roestvrijstalen snijmes zijn ideaal om kleine hoeveelheden te snijden en te mixen.

Fijne (2 mm) schaafschijf
Met deze schaafschijf krijgt u schijfjes van ongeveer 1,6 mm van de meeste ingrediënten, van aardbeien tot halfbevroren stukken vlees.

Medium (4 mm) schaafschijf
Met deze schaafschijf krijgt u schijfjes van ongeveer 3,2 mm van de meeste ingrediënten.

Medium (4 mm) raspschijf
Met deze raspschijf krijgt u geraspte stukken van ongeveer 3,2 mm van de meeste stukken stevig fruit, groenten en kaas.

Schijvenasje
De steel past op de aandrijfas op het motorblok en in de onderkant van de schaaf- of raspschijf.

Multifunctioneel mes van roestvrij staal
Veelzijdige schaafschijf snijdt, hakt, mengt, mixt en emulgeert binnen enkele seconden tijd.

Deegmes
Het deegmes is speciaal gemaakt om gistdeeg te mengen en te kneden.

Eierklopper
De eierklopper klopt room en eiwit met hoge snelheid voor meringues, mousses, soufflés en desserts.

Citruspers



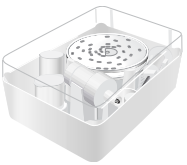
De pers bestaat uit een mandje, een 2-delige perskegel en een hendel. Gebruik de afneembare buitenste perskegel voor grotere stukken zoals grapefruits en gebruik de binnenste perskegel voor kleinere stukken zoals citroenen en limoenen.



Stevig motorblok
Op het motorblok staan de knoppen "O", "I" en "Pulse". De aandrijfas zorgt ervoor dat de messen en schijven draaien.

Spatel/Pannenlikker
De speciale vorm helpt om resten makkelijk te verwijderen uit kommen en van schijven en messen.

Opbergdoos voor de hulpstukken
Mooie en stevige compacte doos om messen, schijven en hulpstukken in op te bergen en te beschermen.



De foodprocessor klaarmaken voor gebruik

⚠WAARSCHUWING

Snijgevaar

Wees voorzichtig met de schaafschijven, anders zou u zich kunnen snijden.

Vóór het eerste gebruik

Voor u uw foodprocessor voor het eerst gaat gebruiken, moet u de grote mengkom, het deksel van de grote mengkom, de Chefs kom, de minikom, de stamper, schijven en messen afwassen, met de hand of in de vaatwasmachine (zie "Onderhouden en schoonmaken" op pagina 15).

De grote mengkom monteren

1. Zet het motorblok van de foodprocessor op een droog en waterpas oppervlak, met de bedieningsknoppen naar voren gericht. Steek de stekker pas in het stopcontact als heel het apparaat volledig geplaatst is.
2. Zet de grote mengkom met het handvat iets naar links gericht op het motorblok, door de middelste opening over de aandrijfas te schuiven.
3. Neem het handvat van de grote mengkom vast en draai de kom naar rechts tot die op haar plaats klikt.



4. Breng het gewenste hulpstuk aan in de grote mengkom. Zie pagina's 7-11 voor de instructies voor de hulpstukken.
5. Doe het deksel op de grote mengkom, met de vulopening een beetje links van het handvat van de grote mengkom. Neem dan de vulopening vast en draai het deksel naar rechts tot het op zijn plaats klikt.



NOOT: Doe het deksel niet op de grote mengkom vóór die vastgeklikt is op het motorblok. Anders kan de grote mengkom beschadigd raken.

6. Steek de 2-delige stamper in de vulopening.



Vervolg op de volgende pagina

De foodprocessor klaarmaken voor gebruik

⚠WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken.

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Randaarde niet verwijderen.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

Als u deze instructies niet naleeft, kan dat de dood, brand of een elektrische schok tot gevolg hebben.

7. Steek de stekker in een goed stopcontact (zie "Elektrische vereisten" op pagina 3).

NOOT: Uw foodprocessor zal pas werken wanneer de grote mengkom en het deksel van de grote mengkom goed vastgeklikt zijn op het motorblok en wanneer de stamper tot aan de indicatielijn voor de maximale vulling in de vulopening steekt.

Haal de grote mengkom niet van het motorblok zonder eerst het deksel te verwijderen. Anders kan de grote mengkom beschadigd raken.

⚠WAARSCHUWING

Snijgevaar

Wees voorzichtig met de schaafschijven, anders zou u zich kunnen snijden.

Het multifunctioneel mes en deegmes monteren

Breng het mes aan op de aandrijfas. Draai het mes zodanig dat het op de aandrijfas past.



De schaaf- en raspschijf monteren

1. Breng het schijvenasje aan op de aandrijfas.



De foodprocessor klaarmaken voor gebruik

⚠WAARSCHUWING

Snijgevaar

Wees voorzichtig met de schaafschijven, anders zou u zich kunnen snijden.

2. Schuif de schijf over de metalen pin op het schijvenasje; zorg ervoor dat de opstaande zijde van de schijf naar boven is gericht. De schijf is voorzien van een verhoogd wit plastieken centraal gedeelte aan de bovenkant en van groeven aan de onderkant om u te helpen deze schijf correct op de as te plaatsen. Draai met de schijf tot deze helemaal op het schijvenasje valt.



De minikom monteren

1. Breng de minikom in de grote mengkom aan over de aandrijfas. Draai de minikom tot die op haar plaats klikt. Als de minikom goed is aangebracht in de grote mengkom, dan kunt u de minikom niet meer draaien.



2. Breng het minimes aan op de aandrijfas. Het kan nodig zijn om aan het mes te draaien tot het op zijn plaats klikt. U kunt de minikom op dezelfde manier in de Chefs kom aanbrengen.



3. Om de minikom na afloop te verwijderen, tilt u de kom uit de grote mengkom met behulp van de twee vingergrepen aan de bovenrand van de minikom.



De Chefs kom monteren

Breng de Chefs kom in de grote mengkom aan over de aandrijfas. Draai de Chefs kom tot die op haar plaats klikt. Als de Chefs kom goed is aangebracht in de grote mengkom, dan kunt u die kom niet meer draaien.

U kunt de Chefs kom alleen gebruiken met de schaaf- en raspschijven, niet met het multifunctioneel mes. Om de Chefs kom na afloop te verwijderen, tilt u de kom uit de grote mengkom met behulp van de twee vingergrepen aan de bovenrand van de Chefs kom.

Vervolg op de volgende pagina

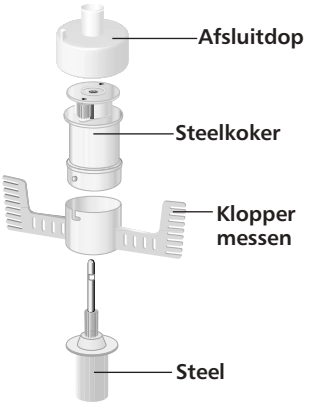
De foodprocessor klaarmaken voor gebruik

De eierklopper monteren en gebruiken

De eierklopper dient om eiwit of slagroom te kloppen voor het maken van toppings of zachte meringues. Voor een optimaal resultaat moet u per keer minimum 237 ml (125 g/1 kopje) slagroom of 3 eiwitten kloppen. Als u kleinere hoeveelheden klopt, is het volume misschien niet maximaal.

Monteren

De eierklopper bestaat uit 4 delen: de eierkloppersteel, de steelkoker, de kloppermessen en de afsluitdop.



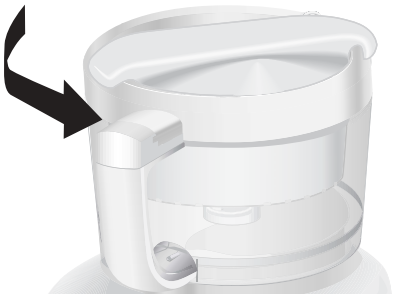
1. Zet de eierkloppersteel op de aandrijfas. Draai de steel langzaam tot die helemaal op de as valt.
2. Plaats de L-vormige inkeping op de kloppermessen in het verlengde van het kleine uitsteeksel op de steelkoker en schuif de kloppermessen op de koker. Draai lichtjes om de kloppermessen vast te klikken.
3. Schuif de steelkoker met de kloppermessen over de eierkloppersteel. Duw de koker naar beneden om de ribbels van de steel en de tanden van de kloppermessen in elkaar te laten grijpen.
4. Doe de afsluitdop over de eierkloppersteel. Duw die naar beneden om die op zijn plaats te klikken.
5. Doe het deksel op de grote mengkom, met de vulopening een beetje links van het handvat. Zorg dat de eierklopperpin in het midden in de middelste opening van het deksel steekt. Neem de vulopening vast en draai het deksel naar rechts om het op zijn plaats te klikken. Steek de stamper in de vulopening. De eierklopper is nu klaar voor gebruik.
6. Druk op de "I"-knop en klop de ingrediënten tot de gewenste structuur en het gewenste volume. Druk op de "O"-knop als u daarmee klaar bent.

Demonteren

1. Trek de stekker van de foodprocessor uit het stopcontact. Verwijder het deksel van de grote mengkom door het er kloksgewijs af te draaien.
2. Trek de eierklopper in zijn geheel van de aandrijfas. Haal de geklopte ingrediënten uit de grote mengkom.
3. Trek de afsluitdop van de eierklopper. Druk op de pin van de steel om de steel uit de koker te kunnen halen. Draai de kloppermessen, om deze te ontgrendelen, en schuif de kloppermessen van de steelkoker.

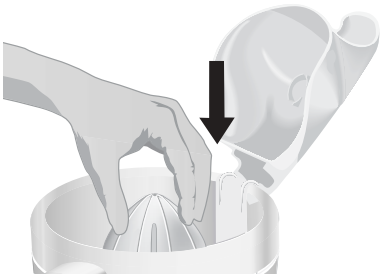
De citruspers monteren en gebruiken

1. Zet de grote mengkom op het motorblok en draai ze op haar plaats.
2. Doe de zeefmand in de kom met de vergrendelingsklem links van het handvat van de grote mengkom.
3. Draai de mand in, tegen de wijzers van de klok in, tot de klem vastklikt in het handvat.

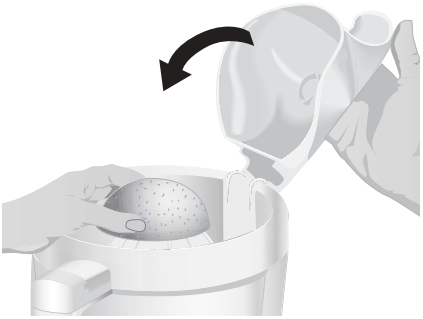


De foodprocessor klaarmaken voor gebruik

4. De 2-delige perskegel heeft twee grootten; kies de juiste grootte voor het fruit dat u gaat persen. Gebruik de buitenste perskegel voor grapefruits (pompelmoezen), sinaasappelen of ander groot fruit. Verwijder de grote perskegel om de kleine perskegel binnenin te kunnen gebruiken; die is geschikt voor citroenen en limoenen.
5. Open het deksel en plaats de perskegel in de zeefmand op de aandrijfas. U moet de perskegel misschien draaien tot die op zijn plaats klikt.



6. Snijd het fruit in twee stukken om het te kunnen persen.
7. Zet een helft van het fruit op de perskegel.
8. Sluit het deksel van de zeefmand. Houd de hendel stevig naar beneden met een open palm, om voor gelijke druk te zorgen. Gebruik de citruspers alleen wanneer de hendel naar beneden gedrukt wordt, om het fruit op de perskegel te duwen.



NOOT: Wij raden niet aan om de citruspers te gebruiken zonder de hendel. Mocht u de pers toch zonder hendel willen gebruiken, verwijder dan de hendel van de mand (zie Stap 13).

9. Zet de citruspers aan door op de "I"-knop of op de "Pulse"-knop te drukken.
10. Eens de vrucht is uitgeperst, druk dan op de "O"-knop.

NOOT: Overschrijd de indicatielijn van het maximale vloeistofniveau op de grote mengkom niet, anders begint het sap uit de kom te lekken.

11. Ontgrendel de zeefmand door die kloksgewijs te draaien. Verwijder het geperste fruit, de perskegel en de zeefmand uit de grote mengkom.
12. Haal de grote mengkom van de foodprocessor en giet het sap in het gewenste glas of kan.
13. Om de hendel voor een grondige reiniging van de zeefmand te halen, trekt u de klem onderaan de mand weg van de mand en verwijdert u de hendel van de mand.
14. Als u de hendel weer op de zeefmand aanbrengt, moet u er zeker voor zorgen dat de klepjes op de klem stevig op hun plaats klikken in de daarvoor voorziene openingen onderaan de mand.

De foodprocessor gebruiken

⚠WAARSCHUWING



Gevaar voor draaiende messen

Gebruik altijd de stamper.

Steek uw vingers niet in openingen.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

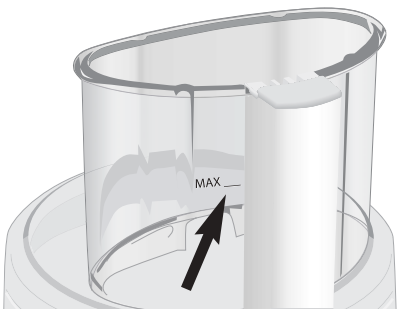
Als u deze richtindicatielijnen niet volgt, kan dat amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.

Vóór gebruik

Vóór u de foodprocessor gaat gebruiken, moet u zeker controleren of de grote mengkom, messen en het deksel van de grote mengkom goed op het motorblok van de foodprocessor geplaatst zijn (zie "De foodprocessor klaarmaken voor gebruik" vanaf pagina 7).

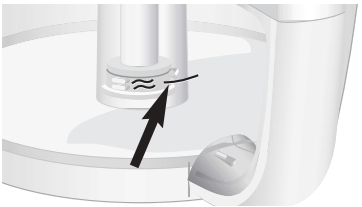
Stampervergrendeling

De stamper is een deel van de veiligheidsvergrendeling. De foodprocessor zal niet werken als de stamper niet tot aan de indicatielijn voor de maximale vulling in de vulopening steekt.



Indicatielijn voor de maximale vulling

Die indicatielijn op de grote mengkom geeft aan hoeveel vloeistof de foodprocessor maximaal kan verwerken.



De foodprocessor aan- en uitzetten ("I" en "O")

1. Druk op de "I"-knop om de foodprocessor aan te zetten. Het apparaat zal aanblijven en het controlelampje zal branden.



2. Druk op de "O"-knop om de foodprocessor uit te zetten. Het controlelampje zal uitgaan en een automatische rem zal de werking van het mes of de schijf binnen enkele seconden stopzetten.
3. Wacht tot het mes of de schijf helemaal stilstaat vóór u het deksel van de grote mengkom verwijdert. Zet de foodprocessor zeker af vóór u het deksel van de grote mengkom verwijdert of vóór u de stekker van de foodprocessor uit het stopcontact trekt.

NOOT: Mocht de foodprocessor niet werken, controleer dan of de grote mengkom en het deksel zich goed op het motorblok bevinden en of de stamper tot aan de indicatielijn voor de maximale vulling van de vulopening steekt (zie "De foodprocessor klaarmaken voor gebruik" vanaf pagina 7).

De foodprocessor gebruiken

⚠WAARSCHUWING



Gevaar voor draaiende messen

Gebruik altijd de stamper.

Steek uw vingers niet in openingen.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

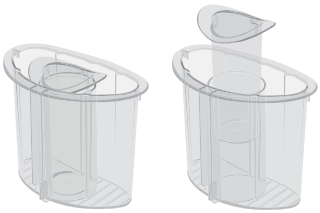
Als u deze richtindicatielijnen niet volgt, kan dat amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.

De "Pulse"-knop gebruiken

Als u op de "Pulse"-knop drukt, kunt u de duur en de frequentie van de verwerking heel precies regelen. Dat is een heel nuttige functie voor korte of eenvoudige bereidingen. Druk gewoon op de "Pulse"-knop en houd die ingedrukt om de ingrediënten te laten verwerken en laat de knop weer los om die verwerking te stoppen. Het controlelampje zal branden telkens als u op de "Pulse"-knop drukt.

De 2-delige stamper

Om kleine ingrediënten te snijden of te raspen, steekt u de 2-delige stamper in de vulopening en draait u de kleine middelste stamper kloksgewijs om die los te maken en eruit te halen. Gebruik de middelste vulopening en stamper om kleine of in repen gehakte ingrediënten te verwerken of om vloeistof toe te voegen terwijl de foodprocessor in werking is. Wanneer u de kleine vulopening niet gebruikt, klikt u er de kleine stamper in door die in tegen de wijzers van de klok in te draaien.



De foodprocessor demonteren

⚠WAARSCHUWING

Snijgevaar

Wees voorzichtig met de schaafschijven, anders zou u zich kunnen snijden.

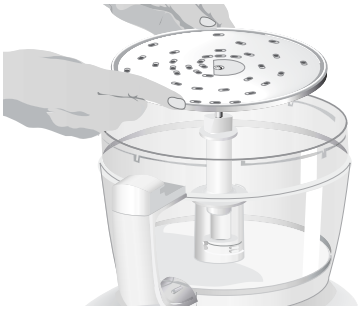
NOOT: Mocht u de stamper niet gemakkelijk uit de vulopening kunnen halen, dan zitten er waarschijnlijk stukken van ingrediënten vast in het vergrendelingssysteem. Om de stamper weer vrij te krijgen, moet u het deksel van de grote mengkom in warm water dompelen of afwassen in een vaatwasmachine.

1. Druk op de "O-knop".
2. Trek de stekker van de foodprocessor uit het stopcontact vóór het demonteren.
3. Draai het deksel van de grote mengkom naar links en haal het van de grote mengkom.



De foodprocessor demonteren

4. Als u een schijf gebruikt, moet u die verwijderen vóórdat u de kom van het motorblok haalt. Til de schijf met twee vingers onder elke kant van de schijf recht omhoog op. Verwijder het schijvenasje.



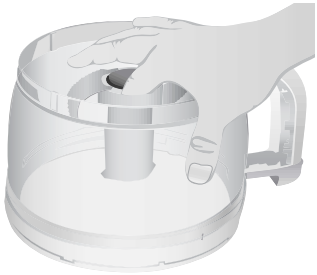
5. Als u de minikom of Chefs kom gebruikt, moet u de kom pakken en verwijderen met behulp van de vingergrepen aan de bovenkant van die kommen.



6. Draai de grote mengkom naar links om die los te draaien van het motorblok. Til de kom op om die van het motorblok te halen.



7. U kunt het multifunctionele mes van de grote mengkom eruithalen vóór u de inhoud verwijdert. Maar u kunt dat mes ook op zijn plaats laten terwijl u de verwerkte ingrediënten verwijdert: pak de grote mengkom onderaan vast en steek een vinger doorheen de middelste opening om de as van het mes vast te pakken. Verwijder de verwerkte ingrediënten dan uit de kom en van het mes met behulp van een spatel.



Onderhouden en schoonmaken

⚠WAARSCHUWING

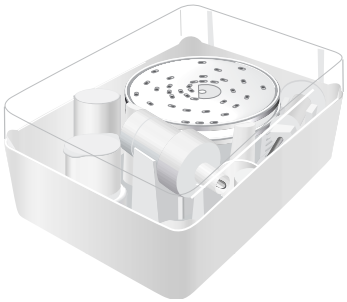
Snijgevaar

Wees voorzichtig met de schaafschijven, anders zou u zich kunnen snijden.

1. Druk op de "O"-knop.
2. Trek de stekker van de foodprocessor uit het stopcontact vóór het schoonmaken.
3. Veeg het motorblok en de stroomkabel schoon met een warme in zeepsop gedrenkte doek en vervolgens met een vochtige doek. Droog alles af met een zachte doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
4. Alle andere onderdelen van de foodprocessor mag u in de vaatwasmachine reinigen . Ze mogen daarbij niet rechtstreeks in contact komen met de verwarmingselementen in de vaatwasmachine (reiniging van de kommen in de vaatwasser verkorten de levensduur van het kunststof!). Als u onderdelen van de foodprocessor met de hand afwast, gebruikt u best geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes. Ze zouden krassen of vlekken kunnen maken op de grote mengkom en het deksel. Droog de onderdelen heel goed af na het afwassen.
5. Om het vergrendelingssysteem niet te beschadigen, moet u de grote mengkom en het deksel altijd in niet-vergrendelde positie bewaren wanneer u de foodprocessor niet gebruikt.



6. Wikkel de stroomkabel rond de grote mengkom. Klem de stekker vast aan de stroomkabel.
7. Gedemonteerde schijven, assen en messen bewaart u uit veiligheidsoverwegingen bij voorkeur in de daarvoor voorziene opbergdoos, buiten het bereik van kinderen.



Problemen oplossen

- **Als uw foodprocessor niet meer werkt, controleer dan de volgende zaken:**

– Zorg dat de grote mengkom en het deksel van de grote mengkom goed vastzitten op het motorblok en dat de stamper tot aan de indicatielijn voor de maximale vulling in de vulopening steekt.
– Controleer of de stekker van de foodprocessor in een goed stopcontact zit (zie "Elektrische vereisten" op pagina 3). Als dat zo is, trek de stekker dan uit het stopcontact en steek die opnieuw in dat stopcontact. Als de foodprocessor dan nog altijd niet werkt, moet u de zekering of de stop controleren van uw electrische installatie waarop de foodprocessor is aangesloten; u moet de electriciteit uiteraard wel eerst uitschakelen.

- **Als de foodprocessor niet snijdt noch raspt wanneer de schijf in gebruik is:**

– Controleer of de schijf met de opstaande zijde van het mes naar boven is gericht op het schijvenasje. De schijf is voorzien van een verhoogd wit plastieken centraal gedeelte aan de bovenkant en van groeven aan de onderkant om u te helpen deze schijf correct op de as te plaatsen.

- **Als u het deksel van de foodprocessor niet kunt sluiten met de schijf op het schijvenasje in de kom:**

– Controleer of het verhoogd wit plastieken centraal gedeelte van de schijf zich wel degelijk aan de bovenkant bevindt en of de schijf wel correct is gemonteerd op het schijvenasje.

- **Als de foodprocessor uitvalt terwijl u ermee aan het werk bent:**

– De foodprocessor is misschien oververhit. Als de motor een bepaalde temperatuur overschrijdt, wordt die automatisch uitgeschakeld om niet beschadigd te raken. Dat komt onder normale omstandigheden zelden voor. Gebeurt het toch, druk dan op de "O"-knop en laat de foodprocessor 15 minuten afkoelen vóór u die opnieuw begint te gebruiken. Als de foodprocessor dan nog steeds niet werkt, laat hem dan nog eens 15 minuten afkoelen.

- **Als u de stamper niet goed uit de vulopening krijgt:**

– Er zitten waarschijnlijk stukken van ingrediënten vast in het vergrendelingssysteem. Om de stamper weer vrij te krijgen, moet u het deksel van de grote mengkom in warm water dompelen of afwassen in de vaatwasmachine.

Als u het probleem niet opgelost krijgt met de stappen die in dit deel beschreven zijn, lees dan de paragrafen over de KitchenAid-garantie en de dienst na-verkoop op pagina's 27-28.

Bereidingstips



ALS U HET MULTIFUNCTIONELE MES GEBRUIKT

Om vers fruit of verse groenten fijn te snijden:

Schil, boor uit en/of verwijder de zaadjes. Snijd het fruit of de groenten in stukken van 2,5 tot 4 cm. Snijd ze met de foodprocessor tot de gewenste grootte met korte stoten ("Pulse"-knop) van telkens 1 à 2 seconden. Schraap indien nodig de zijkanten van de kom.

Om gekookt fruit en gekookte groenten te pureren (behalve aardappelen):

Voeg per kopje (125 g) gekookt fruit of gekookte groenten 60 ml (¼ kopje) vloeistof (uit recept) toe. Verwerk het voedsel met korte stoten ("Pulse"-knop) tot het helemaal fijngehakt is. Hak dan achter elkaar ("I"-knop) tot het voedsel de gewenste structuur heeft. Schraap indien nodig de zijkanten van de kom.

Om aardappelpuree te maken:

Zet de Chefs kom in de grote mengkom. Neem de raspschijf om warme, gekookte aardappelen te raspen. Neem de Chefs kom met de aardappelen weg. Plaats het multifunctionele mes in de grote mengkom en doe er de geraspte aardappelen, zachte boter, melk en kruiden in. Duw 3 à 4 keer gedurende telkens 2 à 3 seconden op de "Pulse"-knop, tot de melk geabsorbeerd is en het voedsel een gladde structuur heeft. U mag de aardappelen zeker niet te lang mixen.

Om gedroogd (of kleverig) fruit fijn te snijden:

Daarvoor moet het fruit koud zijn. Voeg per 60 g (½ kopje) gedroogd fruit 30 g (¼ kopje) bloem (uit recept) toe. Snijd het fruit in korte beurten tot het de gewenste structuur heeft.

Om citrusschillen fijn te hakken:

Schil met een scherp mes het gekleurde gedeelte (zonder het witte vlies) van citrusvruchten. Snijd de schil in kleine reepjes. Bewerk die tot ze heel fijn gehakt zijn.

Om look fijn te hakken of om verse kruiden of kleine hoeveelheden groenten fijn te snijden:

Voeg de kruiden of groenten via de kleine vulopening toe terwijl de foodprocessor in werking is. Snijd ze met de foodprocessor tot ze helemaal fijn zijn. U bereikt het beste resultaat als de grote mengkom en de kruiden droog zijn vóór u begint te snijden.

Om noten te hakken of notenboter te maken:

Verwerk 375 g (3 kopjes) noten tot de gewenste structuur, in korte snijbeurten van telkens 1 à 2 seconden. Voor een ruwere structuur neemt u kleinere hoeveelheden die u 1 à 2 keer gedurende telkens 1 à 2 seconden met de foodprocessor verwerkt. Wilt u een fijnere structuur, druk dan meer op de "Pulse"-knop. Voor notenboter moet u de foodprocessor ononderbroken laten snijden tot u een gladde structuur krijgt. Bewaar de notenboter dan in de koelkast.

Om bereid of rauw vlees, gevogelte of zeevruchten fijn te snijden:

Zorg ervoor dat deze ingrediënten heel koud zijn. Snijd eerst met behulp van een mes het voedsel in stukken van ongeveer 2,5 cm. Verwerk die stukken dan per 450 g tot de gewenste grootte, in korte snijbeurten van telkens 1 à 2 seconden. Schraap indien nodig de zijkanten van de kom.

Om brood-, koekjes- of crackerkruimels te maken:

Breek het voedsel in stukken van 4 à 5 cm. Snijd ze met de foodprocessor tot ze fijn zijn. Wilt u grotere stukken, snijd dan 2 à 3 keer gedurende telkens 1 à 2 seconden met de "Pulse"-knop. Verwerk ze dan tot ze fijn zijn.

Bereidingstips

Om chocolade te smelten:

Doe de in het recept gevraagde hoeveelheden chocolade en suiker in de grote mengkom. Verwerk ze met de foodprocessor tot alles fijngehakt is. Verwarm de in het recept vermelde vloeistof. Giet de warme vloeistof door de kleine vulopening terwijl de foodprocessor aan staat. Verwerk tot alles een gladde structuur heeft.

Om harde kazen zoals Parmezaan en Pecorino te raspen:

Probeer nooit kaas te raspen als u er niet met de punt van een scherp mes in kunt prikken. U kunt het multifunctionele mes gebruiken om harde kazen te raspen. Snijd de kaas eerst met een mes in stukken van ongeveer 2,5 cm. Doe de stukken dan in de grote mengkom. Verwerk de stukken kaas in korte snijbeurten tot ze ruw gehakt zijn. Zet de foodprocessor dan ononderbroken in werking tot de kaas fijngeraspt is. U kunt de stukken kaas ook via de kleine vulopening toevoegen terwijl de foodprocessor in werking is.



ALS U EEN SCHAAF- OF RASPSCHIJF GEBRUIKT

NOOT: Wanneer u ingrediënten snijdt en toevoegt in de uiterst brede vulopening, mag u de indicatielijn voor de maximale vulling niet overschrijden. Zo kan de stamper de vergrendeling inschakelen en kan de foodprocessor in werking blijven.

Om julienne te snijden, of om groenten en fruit in reepjes te snijden:

Snijd de groenten of het fruit zodanig dat de stukken horizontaal in de vulopening passen. Leg de repen dan horizontaal in de vulopening. Zet de foodprocessor aan en oefen daarbij gelijkmatige druk uit om schijfjes te maken. Herschik de schijfjes en leg ze vertikaal of horizontaal in de vulopening. Snijd ze dan met de foodprocessor, met gelijkmatige druk.



Om lange stukken groenten of fruit met een vrij kleine diameter, zoals selderij, wortelen en bananen te snijden of te raspen:

Snijd het fruit of de groenten in stukken die vertikaal of horizontaal in de vulopening passen en doe de stukken voorzichtig in de vulopening; de stukken moeten daarbij op hun plaats blijven. Zet de foodprocessor aan en oefen daarbij gelijkmatige druk uit. Of gebruik de kleine vulopening in de 2-delige stamper. Doe de stukken fruit of groenten vertikaal in de opening en gebruik de kleine stamper om ze te snijden.



Om ronde groenten of rond fruit zoals ui, appelen en groene paprika's te snijden of te raspen:

Schil, boor uit en/of verwijder de zaadjes. Snijd in helften of in kwartjes, zodat de stukken fruit of groenten in de vulopening passen. Doe de stukken in de vulopening. Snijd ze dan met de foodprocessor, met gelijkmatige druk.

Om kleine stukken groenten of fruit zoals aardbeien, champignons en radijzen te snijden of te raspen:

Leg de stukken vertikaal of horizontaal in lagen in de vulopening, zodanig dat ze netjes op hun plaats blijven. Overschrijd de indicatielijn voor de maximale vulling echter niet. Verwerk de stukken en oefen daarbij gelijkmatige druk uit. U kunt ook de kleine vulopening in de 2-delige stamper gebruiken. Doe de stukken vertikaal in de opening en gebruik de kleine stamper om ze te snijden.

Om spinazie en andere bladgroenten in repen te snijden:

Leg de bladeren op elkaar. Rol ze op en zet die rolletjes rechtop in de vulopening. Snijd ze dan met de foodprocessor, met gelijkmatige druk.

Bereidingstips

Om rauw vlees of gevogelte te snijden om te wokken:

Snijd of rol het vlees of gevogelte zodanig dat het in de vulopening past. Verpak de stukken en vries ze in tot ze hard zijn (30 minuten à 2 uur), afhankelijk van hoe dik de stukken zijn. U moet net nog met de punt van een scherp mes in het vlees kunnen prikken. Als dat niet lukt, moet u het lichtjes laten ontdooien. Snijd het vlees dan met de foodprocessor, met gelijkmatige druk.

Om bereid vlees of gevogelte zoals salami, peperoni, enzovoort, te snijden:

Dat vlees of gevogelte moet heel koud zijn. Snijd het in stukken die in de vulopening passen. Snijd ze dan met de foodprocessor, met grote, gelijkmatige druk.

Om harde en zachte kazen te raspen:

Harde kaas moet heel koud zijn. Met zachte kazen, zoals mozzarella, bereikt u het beste resultaat als u die 10 à 15 minuten vóór het snijden even invriest. Snijd de kaas vooraf zodanig dat de stukken in de vulopening passen. Snijd ze dan met de foodprocessor, met gelijkmatige druk.

Om "peervormige" groenten en fruit zoals aardappelen, aubergines en pompoen te snijden of te raspen:

Plaats het stuk groente of fruit horizontaal in de vulopening, zodat het grotere/dikkere deel ervan zich links in de vulopening bevindt wanneer u vóór het toestel staat. Snijd of rasp ze vervolgens door een gelijkmatige druk uit te oefenen op de 2-delige stamper.

Om lange en dunne groenten en fruit zoals selder, wortelen en bananen te snijden of te raspen:

Gebruik de kleine vulopening in de 2-delige stamper. Steek de stukken verticaal in de opening met het dunne uiteinde eerst. Gebruik vervolgens de kleine stamper om dit soort ingrediënten te snijden of te raspen.



ALS U HET DEEGMES GEBRUIKT

Het deegmes is speciaal gemaakt om gistdeeg snel en grondig te mengen en te kneden. U bereikt het beste resultaat met de foodprocessor als u in de bereidingen niet meer dan 250 tot 375 g (2 à 3 kopjes) bloem kneedt/verwerkt.



ALS U DE EIERKLOPPER GEBRUIKT

Om een zachte meringue te maken van eiwit:

Doe 3 eiwitten en een ¼ theelepel gezuiverde wijnazijn in de grote mengkom waarin u de eierklopper hebt aangebracht. Laat de foodprocessor kloppen tot het geheel begint te schuimen (30 à 45 seconden). Terwijl de foodprocessor klopt, voegt u geleidelijk 40 g (⅓ kopje) suiker toe via de kleine vulopening. Blijf kloppen (ongeveer 2½ à 3 minuten) tot er zich stijve pieken beginnen te vormen. Zet de foodprocessor af om de structuur van het mengsel te controleren.

Om room te kloppen:

Doe slagroom in de grote mengkom waarin u de eierklopper hebt aangebracht. Laat de foodprocessor gedurende 30 seconden kloppen. Terwijl de foodprocessor klopt, voegt u 2 eetlepels poedersuiker toe via de kleine vulopening. Blijf kloppen gedurende 30 à 40 seconden tot er zich zachte pieken beginnen te vormen. Zet de foodprocessor indien nodig even af om de structuur van het mengsel te controleren. Terwijl de foodprocessor weer voortklopt, voegt u indien nodig ½ theelepel vanille toe via de kleine vulopening. Klop tot alles gemengd is. Stop tijdig met kloppen.

Nuttige tips

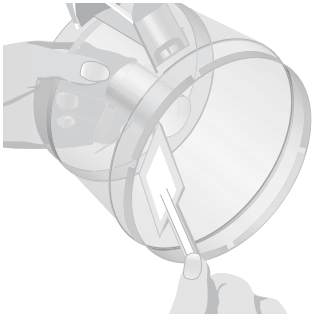
1. Wanneer u ingrediënten snijdt en toevoegt in de uiterst brede vulopening, mag u de indicatielijn voor de maximale vulling niet overschrijden. Zo kan de stamper de vergrendeling inschakelen en kan de foodprocessor in werking blijven.
2. Verwerk nooit ingrediënten die zo hard of zo bevroren zijn dat u er niet met de punt van een scherp mes in kunt prikken. Harde ingrediënten kunnen het mes of de motor beschadigen. Als een hard stuk voedsel, zoals een wortel, vastgeklemd raakt of vastzit op het mes, zet de foodprocessor dan af en verwijder het mes. Verwijder het voedsel dan voorzichtig van het mes.
3. Vul de grote mengkom of de minikom niet te veel. Voor dunne mengsels mag u de grote mengkom voor ½ à ⅔ vullen; voor dikkere mengsels mag u de grote mengkom tot ¾ vullen. Voor vloeistoffen mag u de grote mengkom vullen tot het maximum dat op pagina 12 beschreven is. Als u ingrediënten snijdt, mag de grote mengkom voor niet meer dan ⅓ tot ½ gevuld zijn. Gebruik de minikom voor maximum 237 ml (1 kopje) vloeistof of 63 g (½ kopje) vaste stoffen.
4. Plaats de schaafschijven zodanig dat het snijdend vlak zich een heel klein beetje rechts van de vulopening bevindt. Op die manier kan het mes volledig draaien voor het in aanraking komt met het voedsel.
5. Om optimaal te kunnen profiteren van de snelheid van de foodprocessor, voert u de te snijden ingrediënten best toe via de kleine vulopening terwijl de foodprocessor aan staat.
6. De verschillende ingrediënten hebben elk een zekere druk nodig om optimaal geraspt of gehakt te worden. Oefen in het algemeen een lichte druk uit op zachte delicate ingrediënten (zoals aardbeien, tomaten, enz.), een matige druk op ingrediënten zoals zucchini, aardappelen, enz., en een hardere druk op harde ingrediënten (zoals wortelen, appelen, harde kazen, halfbevroren vlees, enz.).
7. Zachte en halfharde kazen kunnen uitgesmeerd of uitgerold raken op de raspschijf. Om dat te vermijden, raspt u de kaas best als die goed koud is.
8. Bepaald dun, langwerpig voedsel, zoals wortelen of selderij, valt om in de vulopening, met ongelijk gehakt stukken als resultaat. Om dat zo veel mogelijk te vermijden, snijdt u het voedsel best in een aantal stukken en doet u die stukken vervolgens in de vulopening. De kleine vulopening in de 2-delige stamper is bijzonder handig om kleinere of smallere ingrediënten te verwerken.



9. Wanneer u cake- of koekjesbeslag of sodabrood (zonder gist maar met zuiveringszout) maakt, gebruikt u eerst het multifunctioneel mes om vet en suiker te kloppen. Voeg de droge ingrediënten als laatste toe. Leg noten en fruit bovenop het bloemmengsel om te voorkomen dat die teveel gehakt zouden worden. Gebruik de "Pulse"-knop om noten en fruit te verwerken tot ze helemaal vermengd zijn met de andere ingrediënten. Stop tijdig.
10. Wanneer geraspt of gehakt voedsel zich ophoopt aan één zijde van de kom, zet de foodprocessor dan even af om de stukjes weer uit te spreiden met een spatel.
11. Wanneer het verwerkte voedsel tot aan de onderkant van een schaaf- of raspschijf komt, moet u dat voedsel eerst uit de kom verwijderen.
12. Na het snijden of raspen kunnen er een paar grotere stukken voedsel overblijven bovenop de schijf. U kunt die stukken indien gewenst met de hand snijden en bij de door de foodprocessor gehakt of geraspte stukken voegen.
13. Probeer het werk met de foodprocessor zodanig te organiseren dat u de kom zo weinig mogelijk hoeft schoon te maken. Verwerk eerst droge of harde ingrediënten en dan pas vloeibare ingrediënten.

Nuttige tips

14. Om de ingrediënten makkelijk van het multifunctioneel mes te verwijderen, hoeft u alleen de grote mengkom leeg te maken, het deksel verwijderen en gedurende 1 à 2 seconden op de Pulse-knop drukken om het mes schoon te laten draaien.
15. Nadat u het deksel van de grote mengkom verwijderd hebt, legt u dat omgekeerd op uw werkvlak. Zo blijft dat werkvlak beter schoon.



16. Om de inhoud van de grote mengkom te verwijderen zonder het multifunctioneel mes te moeten verwijderen, neemt u de grote mengkom onderaan vast en duwt u één vinger door de opening in het midden om het mes tegen te houden. Haal het voedsel dan met een spatel uit de grote mengkom en van het mes.
17. Uw foodprocessor is niet gemaakt om:
    - koffiebonen, graankorrels of harde kruiden mee te malen;
    - bonen of andere oneetbare delen van voedsel mee te malen;
    - rauw fruit of rauwe groenten vloeibaar te maken;
    - hardgekookte eieren of niet-gekoeld vlees mee te snijden.
18. Als er plastic onderdelen zouden verkleuren als gevolg van het voedsel dat u met de foodprocessor verwerkt, maak die dan schoon met citroensap.

Vinaigrette van witte balsamicoazijn

- *1 eetlepel verse basilicumblaadjes*
- *1 eetlepel verse oreganoblaadjes*
- *1 teentje knoflook*
- *3 eetlepels witte balsamicoazijn**
- *3 eetlepels witte wijnazijn**
- *½ theelepel zout*
- *¼ theelepel droge mosterd*
- *⅛ theelepel gemalen rode paprika*
- *180 ml (¾ kopje) extra virgin olijfolie*

Plaats de minikom en het minimes in de grote mengkom. Zet de foodprocessor aan en voeg basilicum, oregano en look toe via de kleine vulopening. Laat de foodprocessor ze helemaal fijn hakken, gedurende 5 à 8 seconden. Schraap alles van de zijkant van de kom. Zet de foodprocessor opnieuw aan en voeg balsamicoazijn, wijnazijn, zout, mosterd en rode paprika toe. Zorg dat alles goed gemixt wordt, gedurende ongeveer 5 seconden. Voeg via de kleine vulopening geleidelijk olijfolie toe terwijl de foodprocessor draait en meng tot de saus glad en dik is. Serveer bij groene salades.

Hoeveelheid: 8 porties (2 eetlepels per portie).

*Kan worden vervangen door respectievelijk drie eetlepels rode balsamicoazijn en rode wijnazijn.

Per portie: ongeveer 190 cal.

Broccolisoep met cheddar

- *230 g scherp smakende cheddar, gekoeld*
- *1 kleine ui, in de lengte in twee gehakt*
- *1 stengel selderij, in stukken van 6 cm gehakt*
- *2 eetlepels boter of margarine*
- *1 grote stronk broccoli (ongeveer 450 g)*
- *700 ml (3 kopjes) kippenbouillon*
- *475 ml (2 kopjes) melk, in porties*
- *30 g (¼ kopje) gewone bloem*
- *2 theelepels mosterd van Dijon*
- *1 theelepel kerriepoeder, eventueel*
- *⅛ theelepel pikante pepersaus*

Plaats de 4 mm raspschijf in de grote mengkom. Rasp de kaas. Haal de geraspte kaas uit de kom en zet opzij.

Plaats vervolgens de 2 mm schaafschijf in de grote mengkom. Snijd de ui en de selderij. Snijd de stelen van de broccoli en schil de harde laag van de stelen. Snijd de roosjes van de broccoli in kleine stukken. Breng de 2 mm schaafschijf aan in de grote mengkom. Snijd er de broccoliroosjes mee. Doe de gehakte broccoli in de steelpan.

Doe de bouillon bij de broccoli in de steelpan. Breng dat aan de kook op een middelhoog vuur. Zet het vuur dan wat lager; bedek de steelpan gedeeltelijk en laat zo'n 6 à 10 minuten sudderen, of tot de broccoli beetgaar is; roer af en toe om. Neem de steelpan dan van het vuur.

Breng dan het multifunctionele mes aan in de grote mengkom. Haal de groenten met een schuimspaan uit de speelpan en doe ze in de grote mengkom. Voeg er 178 ml (¾ kopje) melk aan toe. Snijd alles gedurende 5 à 8 seconden. Zet opzij.

Klop de bloem in de resterende 300 ml (1¼ kopje) melk in een middelgrote mengkom tot het geheel een gladde structuur heeft. Voeg de mosterd, het kerriepoeder (eventueel) en de pepersaus toe. Roer tot alles goed gemengd is.

Voeg het melkmengsel bij de bouillon in de steelpan. Kook en roer op een middelhoog vuur tot het begint te pruttelen en lichtjes ingedikt is. Zet dan op een laag vuur. Voeg op 30 g na (¼ kopje) alle geraspte kaas toe, roer tot de kaas gesmolten is.

Voeg het broccolimengsel toe aan de steelpan. Warm goed door. Garneer met de resterende 30 g (¼ kopje) geraspte kaas.

Hoeveelheid: 7 porties (237 ml/1 kopje per portie).

Per portie: ongeveer 250 cal.

Lentemix met basmatirijst

- *1 teentje knoflook*
- *1 middelgrote sjalot, in kwartjes gehakt*
- *1 eetlepel olijfolie*
- *¼ ongeveer 125 g verse prinsessenbonen, met verwijderde punten*
- *1 kleine wortel, geschild en overdwars in de helft gehakt*
- *356 ml (1½ kopje) kippenbouillon*
- *237 ml (1 kopje) water*
- *1 theelepel zout*
- *¼ theelepel zwarte peper*
- *1 theelepel gemalen koriander, eventueel*
- *170 g (1⅓ kopje) rijst*
- *227 g (½ pond) verse asperges*
- *2 theelepels verse tijmblaadjes*
- *2 eetlepels los verpakte verse peterselie*
- *¼ kleine rode paprika, in kwartjes gehakt*

Plaats het multifunctionele mes in de grote mengkom. Zet de foodprocessor aan en doe de look in de kleine vulopening. Mix gedurende 5 seconden. Voeg er de sjalot aan toe. Mix 2 à 3 keer, telkens gedurende ongeveer 2 seconden of tot alles fijngehakt is. Verwarm de olijfolie in een grote steelpan op een matig vuur. Voeg er de fijngehakte look en sjalot aan toe. Kook tot alles zacht is, gedurende 1 à 2 minuten, en roer geregeld om. Haal van het vuur en zet opzij.

Verwijder het multifunctionele mes en breng de 2 mm schaafschijf aan in de grote mengkom. Snijd de prinsessenbonen en de wortel. Doe ze dan in de steelpan bij de fijngehakte look en sjalot. Voeg bouillon, water, zout, zwarte peper en eventueel de koriander toe. Breng aan de kook. Roer de rijst erin. Breng opnieuw aan de kook; zet dan op een lager vuur. Bedek het geheel en laat ongeveer 15 minuten sudderen, of tot de vloeistof helemaal geabsorbeerd is.

Snijd intussen de punten van de asperges en bewaar de stengels; zet opzij. Breng opnieuw het multifunctionele mes aan in de grote mengkom. Zet de foodprocessor aan en voer de tijm en peterselie toe via de kleine vulopening. Hak ze gedurende 3 seconden fijn. Voeg er de paprika aan toe. Druk 2 à 3 keer op de "Pulse"-knop, telkens 1 à 2 seconden of tot alles grof gehakt is. Verwijder het multifunctionele mes, breng opnieuw de 2 mm schaafschijf aan in de grote mengkom. Doe er de aspergestengels in en snijd ze. Doe ze in de steelpan met het rijstmengsel. Doe er de aspergepunten bij en roer goed om.

Bedek en laat gedurende 10 minuten staan. Klop wat op met een vork.

Hoeveelheid: 6 porties (125 g/1 kopje per portie).

Per portie: ongeveer 200 cal.

Kipsaté met pindasaus

Kip

80 ml (⅓ kopje) kokosmelk
2 eetlepels sojasaus

Breng het multifunctionele mes aan in de grote mengkom. Zet de foodprocessor aan en voeg de look en gember toe via de kleine vulopening. Snijd ze gedurende 5 à 10 seconden fijn. Voeg sojasaus, olie en bruine suiker toe. Mix tot alles gemengd is en de suiker oplost, gedurende 15 à 20 seconden. Doe alles in een hersluitbaar plastic zakje voor voedingsmiddelen of in een ondiepe pan.

Bestrijk de kip met de marinade. Marineer gedurende ½ uur op kamertemperatuur of minimum 2 uur in de koelkast. Haal de kip uit de marinade en bewaar de marinade.

Saus

30 g (¼ kopje) pindaboter
½ theelepel rode kerriepasta
2 teentjes look
1 theelepel grof gehakt gember
60 ml (¼ kopje) sojasaus
2 eetlepels pindaolie of plantaardige olie
2 theelepels bruine suiker
455 - 570 g (1-1¼ pond) kipfilet

Rijg de kipfilets op doordrenkte houten of ingeoliede metalen satéstokjes. Grill ze boven matig warme houtskool of rooster ze in een geoliede braadpan op 10 à 15 cm boven de warmtebron, gedurende 8 à 10 minuten, of tot de kip gaar is; draai één keer. Als u wilt, kunt u de kip tijdens het grillen of braden nog eens inwrijven met de resterende marinade. Dien op met opgewarmde pindasaus of pindasaus op kamertemperatuur.

Breng het multifunctionele mes aan in de grote mengkom. Doe alle ingrediënten in de kom. Mix tot alles gemengd is, gedurende 5 à 10 seconden.

Hoeveelheid: 4 porties.

Per portie: ongeveer 290 cal.

Verse fruittaart

Korstdeeg

- *125 g (1 kopje) gewone bloem*
- *2 theelepels suiker*
- *¼ theelepel zout*
- *30 g (¼ kopje) koude boter, in stukken van 2,5 cm*
- *1 eetlepel koud bakvet*
- *1 eierdooier*
- *2 eetlepels ijswater*
- *1 theelepel citroensap*
- *1 ei, gemengd met 1 eetlepel water*

Vulling

- *30 g (¼ kopje) suiker*
- *1 eetlepel maïzena*
- *⅛ theelepel zout*
- *180 ml (¾ kopje) koffieroom*
- *2 eierdooiers, geklopt*
- *½ theelepel vanille*

Topping

- *1 middelgrote perzik, gepeld, in helften gehakt, pit verwijderd*
- *125 g (1 kopje) verse aardbeien*
- *2 eetlepels appelgelei, gesmolten*

Breng het multifunctionele mes aan in de grote mengkom. Doe er de bloem, de suiker en het zout in. Zet de foodprocessor in werking tot alles goed gemengd is, gedurende ongeveer 2 seconden. Voeg de boter en het bakvet toe. Druk 3 à 4 keer op de "Pulse"-knop, telkens gedurende 2 à 3 seconden, of tot het geheel kruimelig is. Meng in de kleine kom 1 eierdooier, 2 eetlepels water en het citroensap. Sprenkel dat mengsel gelijkmatig over het bloemmengsel. Druk 2 à 4 keer op de "Pulse"-knop, gedurende telkens 2 à 3 seconden, of tot het mengsel wegtrekt van de zijkanten van de kom en begint samen te kleven. Haal het deeg uit de kom, bedek het en laat het gedurende 30 minuten afkoelen.

Intussen doet u suiker, maïzena en zout in een kleine steelpan, op een matig vuur. Voeg er koffieroom en de 2 eierdooiers aan toe. Kook en roer tot alles heel dik is. Haal de steelpan van het vuur. Voeg er de vanille aan toe. Klop tot het geheel een gladde structuur heeft. Laat volledig afkoelen.

Leg het deeg op een met bloem bestrooid oppervlak. Rol het deeg uit tot een cirkel die 5 cm groter is dan de omgekeerde taartvorm van 25 cm. Leg het uitgerolde deeg in de taartvorm, maar wees voorzichtig dat u het deeg niet uitrekt. Snijd de overtollige randen eraf. Prik het deeg goed door met een vork. Bak het gedurende 8 à 12 minuten op 200 °C, of tot het korstdeeg lichtbruin is. Borstel gaatjes dicht met het mengsel van ei en water. Bak nog een minuut extra om dat mengsel te laten verharden. Laat de korst volledig afkoelen.

Maak de foodprocessor schoon. Breng de 2 mm schaafschijf aan in de grote mengkom. Doe er de perzik in. Snijd die in schijfjes. Haal de stukjes uit de kom en zet ze opzij. Breng dan opnieuw de 2 mm schaafschijf aan in de grote mengkom. Doe er de aardbeien in. Snijd die in schijfjes.

Smeer het custardmengsel uit over de korst. Leg de schijfjes fruit op de custard. Breng de gesmolten gelei met een borstel voorzichtig aan zodat alle fruit bestreken is. Zet de vruchtentaart minimum 1 uur koel vóór u ze serveert.

Hoeveelheid: 8 porties.

Tip: u serveert de taart bij voorkeur op de dag waarop u deze gemaakt hebt.

Per portie: ongeveer 230 cal.

Garantie voor de KitchenAid® foodprocessor in Europa

Duur van de garantie:	KitchenAid zal betalen voor:	KitchenAid zal niet betalen voor:
DRIE JAAR volledige garantie op de Foodprocessor vanaf de aankoopdatum. TIEN JAAR volledige garantie op de Motor vanaf de aankoopdatum.	De te vervangen onderdelen, het transport en het arbeidsloon voor de reparatie van materiaal- en fabricagefouten. Die reparatie moet gebeuren door een erkend KitchenAid® dienst na-verkoop.	A. Reparaties wanneer de foodprocessor gebruikt werd voor andere doeleinden dan het normaal verwerken van voedsel. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

Dienst na-verkoop

Alle service moet lokaal gebeuren door een erkend KitchenAid-servicecenter. Neem contact op met het winkelverkooppunt bij wie u het apparaat gekocht heeft. Die kan u de gegevens bezorgen van de dichtstbijzijnde erkende KitchenAid dienst na-verkoop.

In Nederland:
Micave B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL

Tel:+31 (0) 418 54 05 05

In België:
Gebroeders Nijs
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST

Tel: +32 15 30 67 60

Klantencontact

In Nederland: Micave B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel:+31 (0) 418 54 05 05

In België: Gratis oproepnummer: 00800 38104026
KitchenAid Europa, Inc.
POSTBUS 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIË

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, V.S.
™ Handelsmerk van KitchenAid, V.S.
© 2006.Alle rechten voorbehouden

Deze specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.

(5059dZw106)

KitchenAid®

ARTISAN® FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN® ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

English



Model 5KFPM770
Food Processor

Table of Contents

Food Processor Safety....3
Electrical Requirements....3
Important Safeguards....4
Food Processor Features....5
Preparing the Food Processor for Use
- Before First Use....7
- Work Bowl Assembly....7
- Multipurpose Blade & Dough Blade Assembly....8
- Slicing & Shredding Disc Assembly....8
- Mini Bowl Assembly....9
- Chef's Bowl Assembly....9
- Egg Whip Assembly & Use....10
- Citrus Press Assembly & Use....10

Using the Food Processor
- Before Use....12
- Food Pusher Interlock....12
- Maximum Liquid Level....12
- Turning the Food Processor On and Off....12
- Using the Pulse Control....13
- 2-Piece Food Pusher....13

Disassembling the Food Processor....13
Care and Cleaning....15
Troubleshooting....16
Food Processing Tips....17
- Using the Multipurpose Blade....17
- Using a Slicing or Shredding Disc....18
- Using the Dough Blade....19
- Using the Egg Whip....19

Helpful Hints....20
Recipes....22
Warranty and Service Information
- Household KitchenAid® Food Processor Warranty....27
- Service Centers....27
- Customer Service....28

English

Food Processor Safety

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.

English

Electrical Requirements

Model 5KFPM770:

230-240 Volts A.C.
Hertz: 50 Hz

NOTE: Model 5KFPM770 has a grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. 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 extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire or electrical shock.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put Food Processor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. 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.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. 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.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
12. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
13. Never feed food by hand. Always use the food pusher.
14. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
15. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on 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 documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

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.

Food Processor Features



Food Processor Features

English

Work Bowl Cover with Ultra Wide Mouth Feed Tube
One of the industry's largest, the Ultra Wide Mouth feed tube accommodates large items – like tomatoes, cucumbers, and potatoes – with a minimum of sectioning or slicing.

2-Piece Food Pusher
For smaller items, remove the small pusher from the central tube in the large pusher. The small pusher and feed tube make it easy to process herbs, nuts, single carrots and celery. The small pusher can also be used as a convenient 115 g measuring cup.

2.8 Liters Work Bowl
The tough polycarbonate bowl provides capacity for large jobs.

Chef's Bowl
Place the 2.4 liters Chef's Bowl inside the Work Bowl, and slice or shred a food item while keeping the Work Bowl clean for another ingredient.

Mini Bowl and Mini Blade
950 ml bowl and stainless steel blade are perfect for small chopping and mixing jobs.

Fine (2 mm) Slicing Disc
Disc produces approximately 1.6 mm slices of most foods, from delicate strawberries to partially frozen meats.

Medium (4 mm) Slicing Disc
Disc produces approximately 3.2 mm slices slices of most foods.

Medium (4 mm) Shredding Disc
Disc produces approximately 3.2 mm shreds of most firm fruits, vegetables, and cheese.

Disc Stem
Stem fits over the power shaft on the base and into the bottom of a slicing or shredding disc.

Stainless Steel Multipurpose Blade
Versatile blade chops, minces, blends, mixes, and emulsifies in a matter of seconds.

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

Egg Whip
The egg whip will quickly whip cream and egg whites for meringues, mousses, soufflés, and desserts.



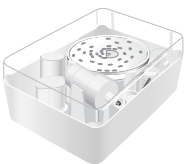
Citrus Press
Press consists of a Strainer Basket, 2-Piece Cone, and Lever Arm. Use the removable outer cone for larger items, such as grapefruit, and the inner cone for lemons and limes.



Heavy-Duty Base
The base features the "O", "I", and Pulse Buttons along with the power shaft, which rotates the blades and discs.

Spatula/Cleaning Tool
Special shape facilitates food removal from bowls, discs, and blades.

Chef's Accessory Case
Stylish and durable slim-line case organizes and protects blades, discs, and accessories.



Preparing the Food Processor for Use

⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

Before First Use

Before using your Food Processor for the first time, wash the work bowl, work bowl cover, chef's bowl, mini bowl, feed tube pusher, discs, and blades either by hand or in the dishwasher (see "Care and Cleaning" on page 15).

Work Bowl Assembly

1. Place the Food Processor base on a dry, level countertop with the controls facing forward. Do not plug in the unit until it is completely assembled.
2. With the handle just to the left of center, place the work bowl on the base, fitting the center opening over the power shaft.
3. Grasp the work bowl handle and turn the bowl to the right until it locks into position.



4. Insert the desired accessory into the work bowl. See pages 7–11 for accessory instructions.
5. Place the work bowl cover on the work bowl with the feed tube just to the left of the work bowl handle. Grasp the feed tube and turn the cover to the right until it locks into place.



NOTE: Do not attach the cover to the work bowl before the work bowl is locked on the base. Damage to the work bowl may result.

6. Fit the 2-piece food pusher into the feed tube.



Continued on next page

Preparing the Food Processor for Use

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire or electrical shock.

7. Plug into a proper electrical outlet (see "Electrical Requirements" on page 3).

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

Do not remove the work bowl from the base without first removing the work bowl cover. Damage to the work bowl may result.

⚠ WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

Multipurpose Blade and Dough Blade Assembly

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



Slicing and Shredding Disc Assembly

1. Place the disc stem on the power shaft.



Preparing the Food Processor for Use

⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

2. Fit the disc over the metal pin on the disc stem with the raised-blade side up. The disc has a raised nub on the top and grooves underneath to help align it properly. Rotate the disc until it falls fully onto the stem.



Mini Bowl Assembly

1. Place the mini bowl inside the work bowl over the power shaft. Rotate the mini bowl until it falls into place. When properly seated in the work bowl, the mini bowl cannot be rotated.



2. Fit the mini blade on the power shaft. It may be necessary to rotate the blade until it falls into place.



The mini bowl can also be placed in the chef's bowl in a similar manner.

3. To remove the mini bowl after processing, lift the bowl using the two finger grips located along the top edge of the bowl.



Chef's Bowl Assembly

Place the chef's bowl inside the work bowl over the power shaft. Rotate the chef's bowl until it falls into place. When properly seated in the work bowl, the chef's bowl cannot be rotated.

The chef's bowl can only be used with the slicing and shredding discs – the multipurpose blade cannot be used. To remove the chef's bowl after processing, lift the bowl using the two finger grips located along the top edge of the bowl.

Continued on next page

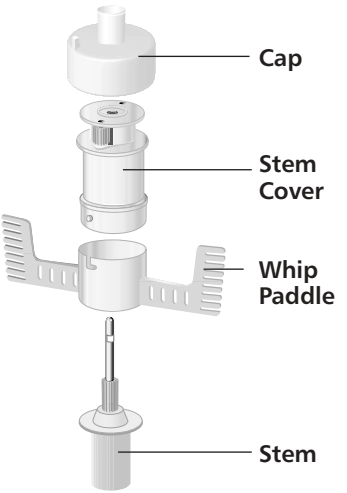
Preparing the Food Processor for Use

Egg Whip Assembly and Use

The egg whip is designed to whip egg whites or heavy cream to create toppings or soft meringues. For the best results, at least 237 ml (125 g/ 1 cup) of heavy cream or 3 egg whites should be whipped at a time. Whipping smaller quantities may not result in maximum volume.

To assemble:

The egg whip consists of 4 pieces – the egg whip stem, stem cover, whip paddle, and cap.



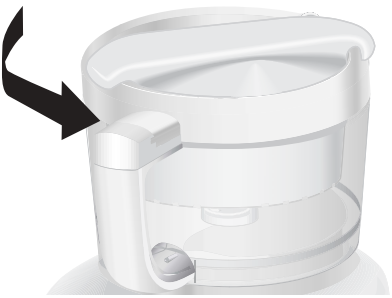
1. Place the egg-whip stem on the power shaft. Slowly turn the stem until it drops fully onto the shaft.
2. Align the L-shaped notch on the whip paddle with the small post on the stem cover, and slide the paddle onto the cover. Turn slightly to lock paddle.
3. Fit the stem cover and paddle over the egg whip stem. Push downward to engage the ridges of the stem with the gears of the paddle.
4. Fit the egg whip cap over the egg whip stem. Push downward to lock it into place.
5. Place the work bowl cover on the work bowl with the feed tube just to the left of the handle. Make sure the center pin of the egg whip fits into the center opening of the cover. Grasp the feed tube and turn the cover to the right to lock it into place. Insert the pusher into the feed tube. The egg whip is now ready to operate.
6. Press the "I" Button and whip ingredients to the desired texture and volume. Press the "O" Button when finished.

To disassemble:

1. Unplug the base from the electrical outlet. Remove the work bowl cover with a clockwise turn.
2. Lift the egg whip assembly off the power shaft. Remove whipped ingredients from the work bowl.
3. Pull the cap from the egg whip assembly. Push downward on the stem pin to remove stem from the stem cover. Turn the egg whip paddle to unlock, and slide the paddle from the stem cover.

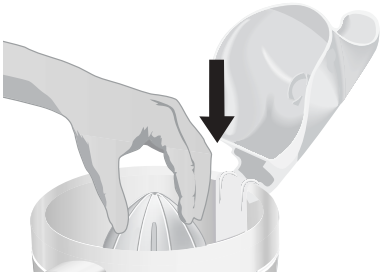
Citrus Press Assembly and Use

1. Position and lock the work bowl on the base.
2. Place the strainer basket in the bowl with the locking clip to the left of the work bowl handle.
3. Turn the basket counter-clockwise until the clip locks into the handle.

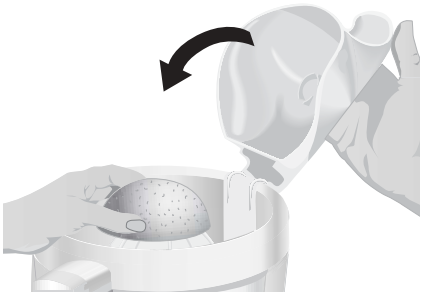


Preparing the Food Processor for Use

4. The 2-piece cone offers two sizes; choose the right size for the fruit you are juicing. Use the outer cone for grapefruit, oranges and other large fruits. Remove the outer cone to reveal a smaller inner cone that's perfect for lemons and limes.
5. Open the lid and place the cone inside the strainer basket over the power shaft. It may be necessary to rotate the cone until it falls into place.



6. Halve the fruit to be juiced.
7. Place fruit half on cone.
8. Close the lid of the strainer basket. Hold the lever arm down firmly with an open palm to maintain even pressure. Operate the citrus press only when the lever arm is in the down position, holding the fruit on the cone.



NOTE: Use of the citrus press without the clip-on lever arm is not recommended. If you do use it without the lever arm, remove the lever arm from the basket (see Step 13).

9. Operate the citrus press by pressing the "I" Button or the "Pulse" Button.
10. When juice is fully extracted, Press the "O" Button.

NOTE: Do not exceed the maximum liquid level line on the work bowl, or juice will leak from the bowl.

11. Unlock the strainer basket by turning it clockwise. Remove juiced fruit, cone, and strainer basket from the work bowl.
12. Remove the work bowl from Food Processor and pour juice into desired container.
13. To detach the clip-on lever arm from the strainer basket for thorough cleaning, pull the clip at the bottom of the basket away from the basket side and remove the lever-arm from the basket.
14. When reattaching the lever arm to the strainer basket, make sure the tabs on the clip snap securely into a pair of holes in the bottom of the basket.

English

Using the Food Processor

WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

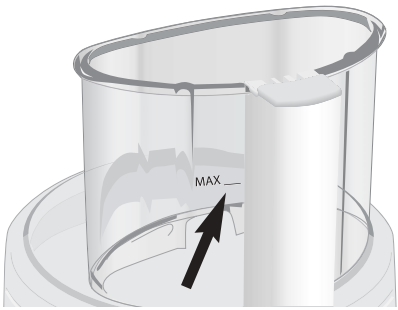
Failure to do so can result in amputation or cuts.

Before Use

Before operating the Food Processor, be sure the work bowl, blades, and work bowl cover are properly assembled on the Food Processor base (see "Preparing the Food Processor for Use" starting on page 7).

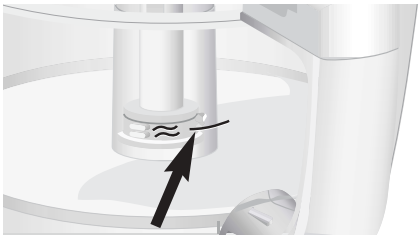
Food Pusher Interlock

The food pusher is part of the safety interlock system. The Food Processor will not run unless the pusher is inserted to the maximum fill line on the feed tube.



Maximum Liquid Level

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



Turning the Food Processor "I" and "O"

1. To turn on the Food Processor, press the "I" Button. The unit will run continuously and the indicator light will glow.



2. To stop the Food Processor, press the "O" Button. The indicator light will go out and an automatic brake will stop the action of the blade or disk within seconds.
3. Wait until the blade or disk comes to a complete stop before removing the work bowl cover. Be sure to turn off the Food Processor before removing the work bowl cover, or before unplugging the unit.

NOTE: If the unit fails to operate, make sure the work bowl and cover are properly locked on the base, and the food pusher is inserted to the maximum fill line on the feed tube (see "Preparing the Food Processor for Use" starting on page 7).

Using the Food Processor

⚠ WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

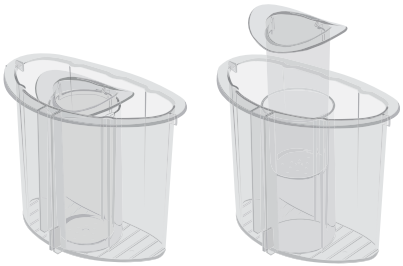
Failure to do so can result in amputation or cuts.

Using the Pulse Control

The pulse control allows precise control of the duration and frequency of processing. It's great for jobs which require a light touch. Just press and hold the "Pulse" Button to start processing, and release it to stop. The indicator light will glow each time the "Pulse" Button is pressed.

The 2-Piece Food Pusher

To slice or shred small items, insert the 2-piece food pusher into the feed tube, then turn the small center pusher clockwise to unlock and remove. Use the center feed tube and pusher to process small or slender items, or to add liquid while the Food Processor is running. When not using the small feed tube, lock the small pusher into place by turning it counter-clockwise.



English

Disassembling the Food Processor

⚠ WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

NOTE: If you have difficulty removing the pusher from the feed tube, it is likely that food particles have become lodged in the interlock system. To free the pusher, soak the work bowl cover in warm water or wash it in a dishwasher.

1. Press the "O" Button.
2. Unplug the Food Processor before disassembling.
3. Turn the work bowl cover to the left and remove.



Disassembling the Food Processor

4. If using a disc, remove it before removing the bowl. Place two fingers under each side of the disc and lift it straight up. Remove the disc stem.



5. If using the mini bowl or chef's bowl, grasp and remove the bowl using the finger grips located along the top edge of the bowl.



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



7. The multipurpose blade can be removed from the work bowl before the contents are emptied. The blade can also be held in place as you remove food: grasp the work bowl from the bottom and place one finger through the center opening to grip the blade shaft. Then remove food from the bowl and blade with a spatula.



Care and Cleaning

⚠ WARNING

Cut Hazard

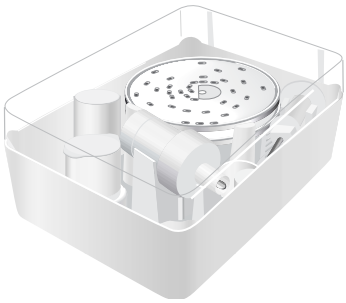
Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

1. Press the "O" Button.
2. Unplug the Food Processor before cleaning.
3. Wipe the base and cord with a warm, sudsy cloth, and wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.
4. All the other parts of the Food Processor are dishwasher safe. Be sure to load them away from exposed heating elements in the dishwasher. If washing the Food Processor parts by hand, avoid the use of abrasive cleansers or scouring pads. They may scratch or cloud the work bowl and cover. Thoroughly dry all parts after washing.
5. To prevent damage to the interlock system, always store the work bowl and work bowl cover in the unlocked position when not in use.



6. Wrap the power cord around the work bowl. Secure the plug by clipping it to the cord.
7. Disassembled discs, shafts, and blades should be stored in the provided storage case, and in a location out of the reach of children.



Troubleshooting

- **If your Food Processor should fail to operate, check the following:**

– Make sure the work bowl and work bowl cover are properly locked on the base, and the food pusher is inserted to the maximum fill line on the feed tube.

– See if the power cord is plugged into a proper electrical outlet (see "Electrical Requirements" on page 3). If it is, unplug the Food Processor, then plug it into the same outlet again. If the Food Processor still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Food Processor is connected to and make sure the circuit is closed.

- **If your Food Processor should fail to slice or shred when using the disc:**

– Make sure the raised-blade side of the disc is positioned face up on the disc stem. The disc has a raised nub on the top and grooves underneath to help align it properly.

- **If your Food Processor 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 disc stem.

- **If the Food Processor shuts off while it is running:**

– The Food Processor may be overheated. If the motor exceeds a certain temperature, it will automatically shut off to prevent damage. This should be an extremely rare occurrence. If it happens, press the "O" Button and wait 15 minutes for the Food Processor to cool before resuming. If the Food Processor still refuses to run, wait an additional 15 minutes for the Food Processor to cool.

- **If you have difficulty removing the food pusher from the feed tube:**

– Food particles are probably lodged in the interlock system. To free the pusher, soak the work bowl cover in warm water or wash it in a dishwasher.

If the problem cannot be corrected with the steps in this section, see the KitchenAid warranty and after sales service section on pages 27-28. Do not return the Food Processor to the retailer – they do not provide service.

Food Processing Tips



USING THE MULTIPURPOSE BLADE

To chop fresh fruits or vegetables:

Peel, core, and/or remove seeds. Cut food in 2.54 to 3.81 cm. 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 (¼ cup) liquid from recipe per 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:

Insert chef's bowl into the work bowl. Using the shredding disc, shred hot, cooked potatoes. Remove the chef's bowl with potatoes. Place multipurpose blade in work bowl, and add shredded potatoes, softened butter, milk, and seasonings. Pulse 3 to 4 times, 2 to 3 seconds each time, until milk is absorbed and texture is smooth. Do not overprocess.

To chop dried (or sticky) fruits:

The food should be cold. Add 30 g (¼ cup) flour from recipe per 60 g (½ 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 small 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 375 g (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 2.54 cm pieces. Process up to 450 g at a time to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.

To make bread, cookie, or cracker crumbs:

Break food into 3.8 to 5 cm pieces. Process until fine. For larger pieces, pulse 2 to 3 times, 1 to 2 seconds each time. Then process until fine.

To melt chocolate in a recipe:

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

Food Processing Tips

To grate hard cheeses, such as Parmesan and Pecorino:

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 2.54 cm pieces. Place in work bowl. Process, using short pulses, until coarsely chopped. Process continuously until finely grated. Pieces of cheese can also added through the small feed tube while the processor is running.



USING A SLICING OR SHREDDING DISC

NOTE: When cutting and packing food items in the Ultra Wide Mouth feed tube, do not exceed the maximum fill line. This will permit the pusher to engage the interlock and the unit to operate.

To cut julienne, or match stick, strips of vegetables and fruits:

Cut food to fit feed tube horizontally. Position food horizontally in feed tube. Process, using even pressure to make plank-like slices. Re-stack slices and position vertically or horizontally in feed tube. Process, using even pressure.





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/or 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, but do not exceed the maximum fill line. 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 shred spinach and other leaves:

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



Food Processing Tips

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 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.

To slice or shred items that are "pear-shaped" like sweet potatoes, eggplant and squash:

Position food horizontally so that the bigger/fatter side is to the left of the feed tube when you are facing the unit. Process, using even pressure on the food pusher.

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

Use the small feed tube in the two-piece food pusher. Position food vertically in the tube with the small end going in first and the large end being processed last. Use the small food pusher to process food.



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 250 to 375 g (2-3 cups) of flour.



USING THE EGG WHIP

To make soft egg white meringue:

Place 3 egg whites and ¼ teaspoon cream of tartar in work bowl fitted with egg whip. Process until foamy, about 30 to 45 seconds. With processor running, slowly add 40 g (⅓ cup) sugar through the small feed tube. Process until stiff peaks form, about 2½ to 3 minutes. Stop processor as necessary to check texture of mixture.

To whip cream:

Place heavy cream in work bowl fitted with egg whip. Process 30 seconds. With processor running, add 2 tablespoons powdered sugar through the small feed tube. Process just until soft peaks form, about 30 to 40 seconds. Stop processor as necessary to check texture of mixture. With processor running, add ½ teaspoon vanilla, if desired, through the small feed tube. Process just until mixed. Do not overprocess.

Helpful Hints

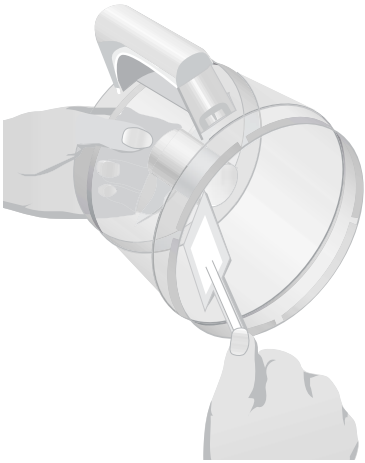
1. When cutting and packing food items in the Ultra Wide Mouth feed tube, do not exceed the maximum fill line. This will permit the pusher to engage the interlock and the unit to operate.
2. Never process any food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. Hard food can cause damage to the blade or motor. If a piece of hard food, such as carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and remove the blade. Carefully remove food from the blade.
3. Do not overfill work bowl or mini bowl. For thin mixtures, fill work bowl up to ½ to ⅔ full. For thicker mixtures, fill work bowl up to ¾ full. For liquids, fill up to the maximum level as described on page 12. When chopping, the work bowl should be no more than ⅓ to ½ full. Use the mini bowl for up to 237 ml (1 cup) of liquid or 63 g (½ cup) solids.
4. 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.
5. To capitalize on the speed of the processor, drop ingredients to be chopped through the small feed tube while the processor is running.
6. 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.).
7. Soft and medium-hard cheese may spread out or roll up on the shredding disc. To avoid this, shred only well-chilled cheese.
8. 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.



9. When preparing a cake or cookie batter or quick bread, use the multipurpose blade to cream fat and sugar first. Add dry ingredients last. Place nuts and fruit on top of flour mixture to prevent overchopping. Process nuts and fruits, using short pulses, until blended with other ingredients. Do not overprocess.
10. When shredded or sliced food piles up on one side of the bowl, stop the processor and redistribute the food using a spatula.
11. When food quantity reaches the bottom of a slicing or shredding disc, remove the food.
12. 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.
13. Organize processing tasks to minimize bowl cleanup. Process dry or firm ingredients before liquid ingredients.
14. 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.

Helpful Hints

15. After removing the work bowl cover, place it upside down on the counter. This will help keep the counter clean.
16. To remove the contents of the work bowl without removing the multipurpose blade, grasp the work bowl from the bottom and place one finger through the center opening to hold the blade in place. Then remove food from the bowl and blade with a spatula.



17. 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.
18. If any plastic parts should discolor due to the types of food processed, clean them with lemon juice.

White Balsamic Vinaigrette

- *1 tablespoon fresh basil leaves*
- *1 tablespoon fresh oregano leaves*
- *1 clove garlic*
- *3 tablespoons white balsamic vinegar**
- *3 tablespoons white wine vinegar**
- *½ teaspoon salt*
- *¼ teaspoon dry mustard*
- *⅛ teaspoon ground red pepper*
- *180 ml (¾ cup) extra virgin olive oil*

Position mini bowl and mini blade in work bowl. With processor running, add basil, oregano, and garlic through the small feed tube. Process until chopped, 5 to 8 seconds. Scrape sides of bowl. With processor running, add balsamic vinegar, wine vinegar, salt, mustard, and red pepper. Process until mixed, about 5 seconds. With processor running, slowly drizzle oil through the small feed tube. Process until smooth and thick. Serve with green salads.

Yield: 8 servings (2 tablespoons per serving).

*Three tablespoons each of dark balsamic vinegar and red wine vinegar may be substituted.

Per Serving: about 190 cal.

Cheddar Broccoli Soup

230 g sharp Cheddar cheese, chilled
1 small onion, cut into halves lengthwise
1 rib celery, cut into 6 cm pieces
2 tablespoons butter or margarine
1 large head (about 450 g) broccoli
700 ml (3 cups) chicken broth
475 ml (2 cups) milk, divided
30 g (¼ cups) all-purpose flour
2 teaspoons Dijon mustard
1 teaspoon curry powder, if desired
⅛ teaspoon hot pepper sauce

Position 4 mm shredding disc in work bowl. Add cheese. Process to shred. Remove and set aside.

Exchange shredding disc for 2 mm slicing disc in work bowl. Add onion and celery. Process to slice. Melt butter in large saucepan or Dutch oven over medium heat. Remove onion and celery to saucepan. Cook 2 to 3 minutes, or until crisp-tender, stirring occasionally.

Cut stems from broccoli, and peel tough coating from stems. Cut florets into small pieces. Position 2 mm slicing disc in work bowl. Add broccoli stems. Process to slice. Remove to saucepan.

Add broccoli florets and broth to saucepan. Bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat; partially cover and simmer 6 to 10 minutes, or until broccoli is crisp-tender, stirring occasionally. Remove from heat.

Exchange slicing disc for multipurpose blade in work bowl. With slotted spoon, remove vegetables from saucepan to work bowl. Add 178 ml (¾ cup) milk. Process until chopped, 5 to 8 seconds. Set aside.

In medium mixing bowl, whisk flour into remaining 300 ml (1¼ cups) milk, whisking until smooth. Add mustard, curry powder, if desired, and pepper sauce. Stir until combined.

Add milk mixture to broth in saucepan. Cook and stir over medium-high heat until bubbly and slightly thickened. Reduce heat to low. Add all but 30 g (¼ cup) shredded cheese; stir until melted.

Add broccoli mixture to saucepan. Heat thoroughly. Garnish with remaining remaining 30 g (¼ cup) cheese.

Yield: 7 servings (237 ml/1 cup per serving).

Per Serving: About 250 cal.

Spring Mix Basmati Rice

- *1 clove garlic*
- *1 medium shallot, cut into quarters*
- *1 tablespoon olive oil*
- *¼ pound (about 125 g) fresh green beans, trimmed*
- *1 small carrot, peeled and cut into halves crosswise*
- *356 ml (1½ cups) chicken broth*
- *237 ml (1 cup) water*
- *1 teaspoon salt*
- *¼ teaspoon black pepper*
- *1 teaspoon ground coriander, if desired*
- *170 g (1⅓ cups) rice*
- *227 g (½ pound) fresh asparagus*
- *2 teaspoons fresh thyme leaves*
- *2 tablespoons loosely packed fresh parsley leaves*
- *¼ small red bell pepper, cut into quarters*

Position multipurpose blade in work bowl. With processor running, add garlic through the small feed tube. Process 5 seconds. Add shallot. Pulse 2 to 3 times, about 2 seconds each time, or until chopped. In large saucepan over medium heat, heat oil. Add shallot mixture. Cook until tender, 1 to 2 minutes, stirring often. Remove from heat; set aside.

Exchange multipurpose blade for 2 mm slicing disc in work bowl. Add green beans and carrot. Process to slice. Remove to saucepan with shallot mixture. Add broth, water, salt, black pepper, and coriander, if desired. Bring to a boil. Stir in rice. Return to boil; reduce heat. Cover, simmer about 15 minutes, or until liquid is absorbed.

Meanwhile, cut tips from asparagus and reserve stalks; set aside. Exchange slicing disc for multipurpose blade in work bowl. With processor running, add thyme and parsley through the small feed tube. Process until chopped, about 3 seconds. Add bell pepper. Pulse 2 to 3 times, 1 to 2 seconds each time, or until coarsely chopped. Exchange multipurpose blade for 2 mm slicing disc in work bowl. Add asparagus stalks. Process to slice. Remove to saucepan with rice mixture. Add asparagus tips; stir well.

Cover; let stand 10 minutes. Fluff with a fork.

Yield: 6 servings (125 g/1 cup per serving).

Per Serving: About 200 cal.

Chicken Satay with Peanut Sauce

Chicken

- *2 cloves garlic*
- *1 teaspoon coarsely chopped gingerroot*
- *60 ml (¼ cups) soy sauce*
- *2 tablespoons peanut or vegetable oil*
- *2 teaspoons brown sugar*
- *455 - 570 g (1-1¼ pounds) chicken breast tenders*

Position multipurpose blade in work bowl. With processor running, add garlic and gingerroot through the small feed tube. Process until chopped, 5 to 10 seconds. Add soy sauce, oil, and brown sugar. Process until blended and sugar dissolves, 15 to 20 seconds. Remove to plastic resealable food storage bag or shallow pan.

Add chicken; coat with marinade. Marinate ½ hour at room temperature or at least 2 hours in refrigerator. Remove chicken from marinade, reserving marinade.

Thread chicken tenders on soaked wooden or oiled metal skewers. Grill over medium-hot coals or broil on oiled broiler pan 10 to 15 cm from heat for 8 to 10 minutes, or until thoroughly cooked, turning once. Brush with any remaining marinade once during cooking, if desired. Serve with warm or room temperature Peanut Sauce.

Sauce

- *80 ml (⅓ cup) coconut milk*
- *30 g (¼ cup) peanut butter*
- *2 tablespoons soy sauce*
- *½ teaspoon red curry paste*

Position multipurpose blade in work bowl. Add all ingredients. Process until blended, 5 to 10 seconds.

Yield: 4 servings.

Per Serving: About 290 cal.

Fresh Fruit Tart

Crust

- *125 g (1 cup) all-purpose flour*
- *2 teaspoons sugar*
- *¼ teaspoon salt*
- *30 g (¼ cup) cold butter, cut into 2.5 cm pieces*
- *1 tablespoon cold shortening*
- *1 egg yolk*
- *2 tablespoons ice water*
- *1 teaspoon lemon juice*
- *1 egg, blended with 1 tablespoon water*

Filling

- *30 g (¼ cup) sugar*
- *1 tablespoon cornstarch*
- *⅛ teaspoon salt*
- *180 ml (¾ cup) half-and-half*
- *2 egg yolks, beaten*
- *½ teaspoon vanilla*

Topping

- *1 medium peach, peeled, cut into halves, and pit removed*
- *125 g (1 cup) fresh strawberries, hulled*
- *2 tablespoons apple jelly, melted*

Position multipurpose blade in work bowl. Add flour, sugar, and salt. Process until mixed, about 2 seconds. Add butter and shortening. Pulse 3 to 4 times, 2 to 3 seconds each time, or until crumbly. In small bowl, blend 1 egg yolk, 2 tablespoons water, and lemon juice. Sprinkle evenly over flour mixture. Pulse 2 to 4 times, 2 to 3 seconds each time, or until mixture pulls away from sides of bowl and clings together. Remove dough, cover, and chill ½ hour.

Meanwhile, in small saucepan over medium heat, combine sugar, cornstarch, and salt. Add half-and-half and 2 egg yolks. Cook and stir until very thick. Remove from heat. Add vanilla. Whisk until smooth. Cool completely.

Place dough on floured surface. Roll into a circle 5 cm larger than inverted 25 cm tart pan. Fit into tart pan, being careful not to stretch dough. Trim edges of crust. Prick shell thoroughly with fork. Bake at 200°C for 8 to 12 minutes, or until light golden brown. Brush with egg and water mixture to seal holes. Bake for 1 minute longer to set egg. Cool completely.

Wash processor. Position 2 mm slicing disc in work bowl. Add peach. Process to slice. Remove and set aside. Position 2 mm slicing disc in work bowl. Add strawberries. Process to slice.

Spread custard mixture in crust. Arrange sliced fruit on custard. Carefully brush with melted jelly to cover fruit completely. Refrigerate at least 1 hour before serving.

Yield: 8 servings.

Tip: Tart is best served the same day it is made.

Per Serving: About 230 cal.

Household KitchenAid® Food Processor Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Australia and New Zealand: Three years Full Warranty from date of purchase on the Food Processor. Ten years Full Warranty from date of purchase on the motor. **Other:** One Year Full Warranty from date of purchase.	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.

English

Service Centers

All service should be handled locally by an Authorized KitchenAid Service Center. Contact the dealer from whom the unit was purchased to obtain the name of the nearest Authorized KitchenAid Service Center.

In the U.K.:
Call: 0845 6011 287

In Ireland:
M.X. ELECTRIC
Service Department
25 Alymer Crescent
Kilcock, CO.KILDARE

Call: 1 679 2398/87 2581574

Fax: 1 628 4368

In Australia:
Call: 1800 990 990

In New Zealand:
Call: 0800 881 200

Customer Service

In U.K. & Ireland: Tollfree number 00800 38104026

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

www.KitchenAid.com

English

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.
™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.
© 2006. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

(5059dZw106)

KitchenAid®

ARTISAN® FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN® KOYZINOMHXANH
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Français



Robot ménager
Modèle 5KFPM770

Table des matières

Sécurité 3
Spécifications électriques 3
Consignes de sécurité importantes 4
Caractéristiques du robot ménager 5
Mise en place du robot ménager
- Avant la première utilisation 8
- Montage du bol de travail 8
- Montage de la lame universelle et de la lame de pétrissage 9
- Montage des disques à trancher et à râper 9
- Montage du mini bol 10
- Montage du bol de 2,4 l 10
- Montage et utilisation du fouet à œufs 11
- Montage et utilisation du presse-agrumes 11

Utilisation du robot ménager
- Avant utilisation 13
- Interverrouillage du poussoir 13
- Quantité maximale de liquide 13
- Mise sous et hors tension du robot ménager 13
- Utilisation de la commande à impulsion 14
- Le poussoir double 14

Démontage du robot ménager 14
Entretien et nettoyage 16
Dépannage 17
Astuces d'utilisation du robot ménager 18
- Utilisation de la lame universelle 18
- Utilisation des disques à trancher et à râper 19
- Utilisation de la lame de pétrissage 21
- Utilisation du fouet à œufs 21

Conseils utiles 22
Recettes 24
Garantie européenne du robot ménager KitchenAid® 29
Centres de service après-vente 29
Service à la clientèle 30

Sécurité

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

De nombreux messages de sécurité figurent dans ce manuel et sur l'appareil. Lisez toujours les messages de sécurité et respectez-les.



Voici le symbole d'alerte à la sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pouvant tuer ou blesser toute personne à proximité de l'appareil.

Tous les messages de sécurité suivent le symbole d'alerte à la sécurité et le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots ont la signification suivante :

⚠ DANGER — **Vous risquez d'être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Vous risquez d'être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions.**

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

Français

Spécifications électriques

Modèle 5KFPM770 :

Tension : 230-240 Volts AC
Fréquence : 50 Hertz

REMARQUE : Le modèle 5KFPM770 est doté d'une fiche avec mise à la terre. Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche peut s'insérer dans une prise dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, contactez un électricien professionnel. Ne modifiez la fiche en aucune façon.

N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien professionnel ou à un préposé à l'entretien d'installer une prise de courant à proximité de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Brancher sur une prise de courant mise à la terre.

Ne pas retirer la broche de mise à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Tout manquement à ces consignes peut entraîner la mort, un incendie ou une décharge électrique.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques implique toujours de prendre des mesures de sécurité de base, dont les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter de recevoir toute décharge électrique, n'immergez pas le robot ménager dans l'eau ou tout autre liquide.
3. L'utilisation de tout appareil par des enfants ou à proximité d'enfants requiert une étroite surveillance.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant de monter ou de démonter les pièces, et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés, s'il fonctionne mal ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon. Renvoyez l'appareil au centre d'entretien agréé le plus proche de chez vous qui l'inspectera, le réparera ou effectuera un réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou une blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Pendant la préparation des aliments, tenez les mains et tout ustensile loin des lames ou des disques afin de réduire le risque de blessure corporelle grave ou de dommage au robot ménager. Un racloir peut être utilisé, mais uniquement lorsque le robot ménager est à l'arrêt.
10. Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
11. Pour réduire le risque de blessure, n'installez jamais les lames ou les disques sur le socle sans avoir au préalable mis le bol en place.
12. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé avant d'allumer l'appareil.
13. N'insérez jamais d'aliments à la main. Utilisez toujours le poussoir.
14. Ne tentez pas de forcer le mécanisme d'interverrouillage du couvercle.
15. Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

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.

Caractéristiques du robot ménager



Français

* Goulotte extra large

Caractéristiques du robot ménager

Couvercle pour bol de travail avec goulotte Ultra Wide Mouth*
L'un des modèles les plus larges du marché, la goulotte Ultra Wide Mouth* permet d'introduire des aliments volumineux, tels que les tomates, les concombres et les pommes de terre, et ce, avec un minimum de découpage préalable.

Poussoir double
Pour les petits aliments, ôtez le petit poussoir de la goulotte au centre du grand poussoir. Grâce au petit poussoir et à la goulotte étroite, hacher herbes aromatiques et fruits oléagineux ou râper une carotte et une branche de céleri devient un jeu d'enfant. Le petit poussoir peut également servir de verre doseur de 115 g.

Bol de travail de 2,8 l
La grande capacité de ce bol résistant en polycarbonate permet de réaliser des préparations volumineuses.

Bol de 2,4 l
Placez ce bol dans le bol de travail pour trancher ou râper un ingrédient tout en conservant le bol de travail propre pour un autre ingrédient.

Mini bol et mini couteau
Le bol de 950 ml et sa lame en acier inoxydable conviennent parfaitement pour hacher ou mixer.

Disque à trancher fin (2 mm)
Ce disque débite en tranches ou rondelles d'environ 1,6 mm quasiment tout aliment depuis les fraises fragiles jusqu'à une viande partiellement congelée.

Disque à trancher moyen (4 mm)
Ce disque débite en tranches ou rondelles d'environ 3,2 mm la plupart des aliments.

Disque à râper moyen (4 mm)
Ce disque réduit en lanières de 3,2 mm la plupart des fruits et légumes fermes ainsi que les fromages à pâte dure.

Axe d'entraînement des disques
L'axe s'emmanche sur l'arbre d'entraînement pointant hors du socle et s'insère dans l'extrémité inférieure des disques à trancher ou à râper.

Lame universelle en acier inoxydable
Cette lame polyvalente permet de hacher, mélanger, mixer et émulsifier en quelques secondes à peine.

Lame de pétrissage

La lame de pétrissage est spécialement conçue pour malaxer et pétrir les pâtes levées.

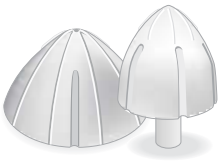
* Goulotte extra large

Caractéristiques du robot ménager

Fouet à œufs
Le fouet à œufs fouette la crème fraîche et bat les œufs en neige pour réaliser des meringues, mousses, soufflés et autres desserts en un tournemain.



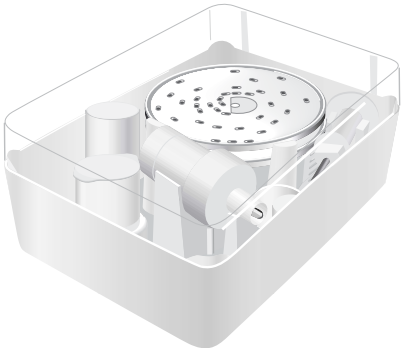
Presse-agrumes
Le presse-agrumes se compose d'un tamis, d'un double cône et d'un bras de levier. Le cône extérieur et amovible sert pour les gros fruits, tels que le pamplemousse, et le cône intérieur pour les citrons jaunes et verts



Socle renforcé
Le socle, sur lequel figurent les boutons « O » (arrêt) et « I » (marche) ainsi que la commande à impulsion « Pulse », renferme l'arbre d'entraînement qui fait tourner les lames et les disques.

Spatule/Outil de nettoyage
La forme spéciale de cet outil permet de retirer les aliments des bols, des disques et des lames en toute facilité et sans danger.

Coffret d'accessoires
Ce coffret solide, mince et élégant, range et protège les lames, les disques et les accessoires.



Mise en place du robot ménager

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipuler les lames avec précaution.

Tout manquement à cette consigne peut entraîner des blessures par coupure.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le robot ménager pour la première fois, lavez à la main ou au lave-vaisselle les trois bols, le couvercle du bol de travail, le poussoir, les disques et les lames (voir la section « Entretien et nettoyage », page 16).

Montage du bol de travail

1. Placez le socle du robot ménager, les commandes orientées vers vous, sur un plan de travail plat et sec. Ne branchez pas l'unité avant de terminer le montage.
2. Le bol de travail s'adapte sur l'ouverture centrale : placez le bol, la poignée orientée vers la gauche du tableau de commande comme indiqué ci-dessous, sur l'arbre d'entraînement.
3. Saisissez la poignée du bol de travail et tournez le bol vers la droite jusqu'au verrouillage de celui-ci.



4. Insérez l'accessoire voulu dans le bol de travail. Voir les pages 7 à 11 pour les instructions spécifiques aux accessoires.
5. Placez le couvercle du bol de travail sur le bol de travail, la goulotte située à gauche de la poignée du bol. Saisissez la goulotte et tournez le couvercle vers la droite, comme indiqué sur le schéma ci-dessous, jusqu'à obtenir le verrouillage de celui-ci.



REMARQUE : Ne fixez pas le couvercle sur le bol de travail avant d'installer le bol sur le socle. Vous risqueriez d'endommager le bol de travail.

6. Emboîtez le poussoir double dans la goulotte.



Suite page suivante

Mise en place du robot ménager

⚠AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Brancher sur une prise de courant mise à la terre.

Ne pas retirer la broche de mise à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Tout manquement à ces consignes peut entraîner la mort, un incendie ou une décharge électrique.

7. Branchez sur une prise électrique adaptée (voir la section « Spécifications électriques », page 3).

REMARQUE : Le robot ménager ne fonctionnera pas tant que le bol de travail et son couvercle ne seront pas correctement installés sur le socle et que le poussoir ne sera pas inséré jusqu'au repère de remplissage maximum de la goulotte.

Ne retirez pas le bol de travail du socle sans d'abord en retirer le couvercle. Vous risqueriez d'endommager le bol de travail.

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipuler les lames avec précaution.

Tout manquement à cette consigne peut entraîner des blessures par coupure.

Montage de la lame universelle et de la lame de pétrissage

Placez la lame sur l'arbre d'entraînement. Faites tourner la lame à l'aide du support plastique jusqu'à ce qu'elle descende complètement et se verrouille sur l'arbre d'entraînement.



Montage des disques à trancher et à râper

1. Placez l'axe d'entraînement des disques sur l'arbre d'entraînement.



Mise en place du robot ménager

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipuler les lames avec précaution.

Tout manquement à cette consigne peut entraîner des blessures par coupure.

2. Placez le disque avec la découpe de la lame orientée vers le haut sur la tige métallique qui termine l'arbre d'entraînement. Le disque possède un relief sur le dessus et une gorge sur l'autre face pour permettre un alignement parfait. Faites tourner le disque jusqu'à ce qu'il soit bien en place sur l'arbre d'entraînement.



Montage du mini bol

1. Placez le mini bol dans le bol de travail sur l'arbre d'entraînement. Tournez le mini bol jusqu'à ce qu'il descende et se verrouille. Lorsque l'opération s'est correctement déroulée, il devient impossible de tourner le mini bol.



2. Emmanchez le mini couteau sur l'arbre d'entraînement en vous aidant du support plastique. Il peut s'avérer nécessaire de tourner la lame pour qu'elle descende et se verrouille.



3. Pour retirer le mini bol après emploi, soulevez-le à l'aide des deux prises pour les doigts situées sur le rebord du bol comme indiqué sur la figure ci-dessous.



Montage du bol de 2,4 l

Placez le bol de 2,4 l dans le bol de travail, sur l'arbre d'entraînement. Tournez le bol jusqu'à ce qu'il descende et se verrouille. Lorsque l'opération s'est correctement déroulée, il devient impossible de tourner le bol de 2,4 l.

Le bol de 2,4 l s'utilise uniquement en combinaison avec les disques à trancher et à râper - jamais avec la lame universelle. Pour retirer le bol de 2,4 l après emploi, soulevez-le à l'aide des deux prises pour les doigts situées sur le rebord du bol.

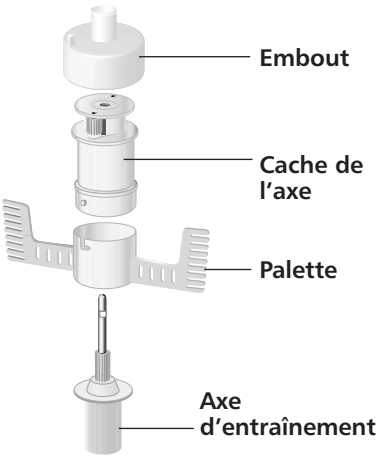
Suite page suivante

Mise en place du robot ménager

Montage et utilisation du fouet à œufs

Le fouet à œufs est destiné à fouetter de la crème fraîche pour réaliser crèmes desserts et nappages, ainsi qu'à monter les blancs d'œuf en neige. Pour obtenir un résultat optimal, il est conseillé de battre au moins 237 ml soit 125 g de crème fraîche ou trois blancs d'œuf à la fois. Avec de plus petites quantités, vous risquez de ne pas obtenir un volume maximal.

Montage : Le fouet à œufs se compose de quatre pièces : l'axe d'entraînement, le cache de l'axe, la palette et un embout.



1. Placez l'axe d'entraînement du fouet à oeufs sur l'arbre d'entraînement. Tournez lentement l'axe jusqu'à ce qu'il descende complètement sur l'arbre d'entraînement.
2. Alignez le cran en forme de L de la palette avec le petit ergot situé sur le cache de l'axe, puis emmanchez la palette sur le cache. Tournez légèrement pour verrouiller la palette.
3. Emmanchez le cache et la palette sur l'axe d'entraînement du fouet. Appuyez pour engager les stries de l'axe dans la douille de la palette.
4. Emmanchez l'embout sur l'axe d'entraînement du fouet à œufs. Appuyez pour le verrouiller.
5. Placez le couvercle du bol de travail sur le bol de travail, la goulotte située à gauche de la poignée. Assurez-vous que l'axe du fouet à œufs s'insère bien dans l'ouverture centrale du couvercle. Saisissez la goulotte et tournez le couvercle vers la droite pour le verrouiller. Insérez le poussoir dans la goulotte. Le fouet à œufs est maintenant prêt à fonctionner.
6. Appuyez sur le bouton « I » et fouettez les ingrédients jusqu'à obtention de la consistance et du volume voulus. Appuyez sur le bouton « O » lorsque vous avez terminé.

Démontage :

1. Débranchez le socle de la prise électrique. Tournez le couvercle du bol de travail dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
2. Dégagez l'ensemble du fouet à œufs de l'arbre d'entraînement. Videz le bol de travail.
3. Retirez l'embout du fouet à œufs. Appuyez sur l'axe pour l'extraire du cache. Tournez la palette pour la déverrouiller et glissez-la hors du cache.

Montage et utilisation du presse-agrumes

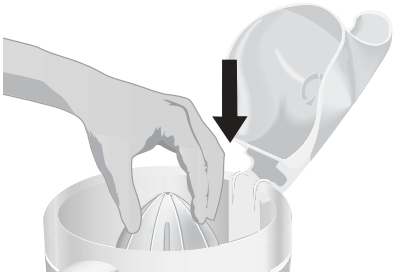
1. Fixez le bol de travail sur le socle.
2. Posez le tamis dans le bol de travail, l'épingle de verrouillage à gauche de la poignée du bol.

Mise en place du robot ménager

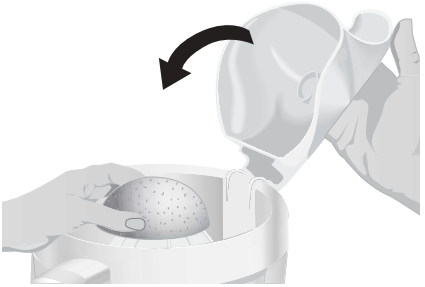
3. Tournez le tamis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'épingle se verrouille dans la poignée.



4. Le double cône offre deux tailles ; choisissez la taille adaptée au fruit que vous voulez presser. Utilisez le cône extérieur pour les pamplemousses, oranges et autres gros fruits. Retirez le cône extérieur pour découvrir le cône intérieur, plus petit, qui convient parfaitement pour les citrons jaunes et verts.
5. Ouvrez le couvercle et placez le cône dans le tamis, sur l'arbre d'entraînement. Il peut s'avérer nécessaire de tourner le cône pour qu'il descende et se verrouille.



6. Coupez le fruit en deux.
7. Placez une moitié du fruit sur le cône.
8. Fermez le couvercle du tamis. Appuyez fermement sur le bras de levier avec la paume de votre main pour maintenir une pression égale. Actionnez le presse-agrumes uniquement lorsque le bras de levier est abaissé et maintient le fruit sur le cône.



REMARQUE : Il est déconseillé d'utiliser le presse-agrumes sans le bras de levier amovible. Si vous deviez néanmoins l'utiliser sans, détachez le bras de levier du tamis (voir le point 13).

9. Appuyez sur le bouton « I » ou « Pulse » pour actionner le presse-agrumes.
10. Une fois tout le jus extrait, appuyez sur le bouton « O ».

REMARQUE : Ne dépassez pas le repère indiquant la quantité maximale de liquide sur le bol de travail. Sinon, le jus coulera hors du bol.

11. Tournez le tamis dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Retirez le fruit pressé, le cône et le tamis du bol de travail.
12. Ôtez le bol de travail du socle et versez le jus dans le récipient de votre choix.
13. Pour détacher le bras de levier du tamis afin de le laver à fond, retirez le crochet fixé au fond du tamis.
14. Pour à nouveau fixer le bras de levier sur le tamis, veillez à ce que les pattes du crochet s'insèrent dans les deux trous situés au fond du tamis.

Utilisation du robot ménager

⚠AVERTISSEMENT



Lame en rotation

Toujours utiliser le poussoir.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Ne pas laisser à la portée des enfants.

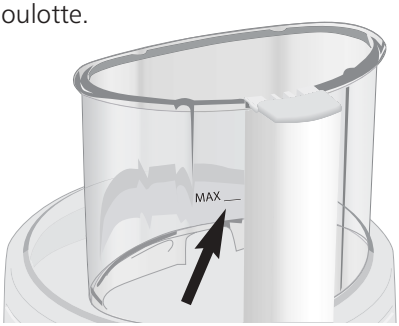
Tout manquement à ces consignes peut entraîner des blessures par coupure pouvant aller jusqu'à l'amputation.

Avant utilisation

Avant d'actionner le robot ménager, assurez-vous que le bol de travail, les lames et le couvercle du bol de travail sont correctement montés sur le socle (voir la section "Mise en place du robot ménager", à partir de la page 8).

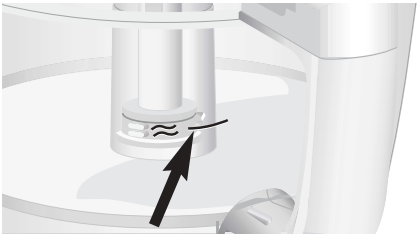
Interverrouillage du poussoir

Le poussoir fait partie du système d'interverrouillage de sécurité. Le robot ménager ne fonctionnera pas tant que le poussoir ne sera pas inséré jusqu'au repère de remplissage maximum de la goulotte.



Quantité maximale de liquide

Ce repère sur le bol de travail indique la quantité maximale de liquide qui peut être travaillée à l'aide du robot ménager.



Mise sous et hors tension du robot ménager

1. Pour mettre le robot ménager sous tension, appuyez sur le bouton « I ». L'unité tourne alors en continu et le témoin lumineux s'allume.



2. Pour arrêter le robot ménager, appuyez sur le bouton « O ». Le témoin lumineux s'éteint alors et un frein automatique arrête la lame ou le disque en quelques secondes.
3. Attendez que la lame ou le disque s'immobilise complètement pour retirer le couvercle du bol de travail. Veillez à mettre le robot ménager hors tension avant de retirer le couvercle du bol de travail ou de débrancher l'unité.

Utilisation du robot ménager

REMARQUE : Si le robot ménager ne se met pas en route, vérifiez que le bol de travail et son couvercle sont correctement installés sur le socle et que le poussoir est inséré jusqu'au repère de remplissage maximum de la goulotte (voir la section « Mise en place du robot ménager », à partir de la page 8).

⚠AVERTISSEMENT



Lame en rotation

Toujours utiliser le poussoir.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Ne pas laisser à la portée des enfants.

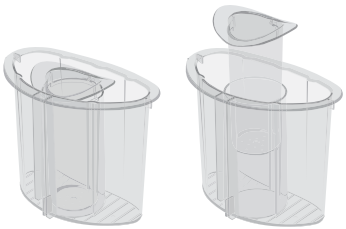
Tout manquement à ces consignes peut entraîner des blessures par coupure pouvant aller jusqu'à l'amputation.

Utilisation de la commande à impulsion

La commande à impulsion permet de contrôler avec précision la durée et la fréquence de l'action du robot. C'est l'idéal pour les préparations ne requérant qu'un petit coup de mixeur ou de hachoir, par exemple. Il suffit d'appuyer sur le bouton « Pulse » pour commencer le travail et de relâcher le bouton pour arrêter. Le témoin lumineux s'allume chaque fois que l'on appuie sur le bouton « Pulse ».

Le poussoir double

Pour débiter en tranches ou rondelles de petits aliments, insérez le poussoir double dans la goulotte, puis tournez le petit poussoir central dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le retirer. Utilisez la goulotte et le poussoir du centre pour travailler des aliments fins ou petits ou pour ajouter du liquide pendant que le robot tourne. Lorsque vous n'utilisez pas le petit poussoir, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.



Démontage du robot ménager

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipuler les lames avec précaution.

Tout manquement à cette consigne peut entraîner des blessures par coupure.

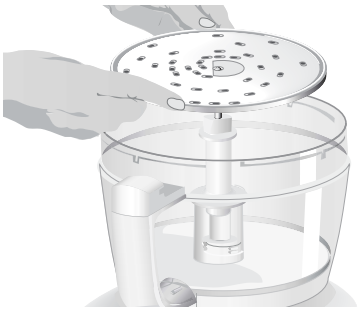
REMARQUE : Si vous avez des difficultés à retirer le poussoir de la goulotte, il est probable que des fragments d'aliments se soient logés dans le système d'interverrouillage. Pour dégager le poussoir, plongez le couvercle du bol de travail dans de l'eau chaude ou lavez-le au lave-vaisselle.

Démontage du robot ménager

1. Appuyez sur le bouton arrêt "O".
2. Débranchez le robot ménager avant de le démonter.



3. Tournez le couvercle du bol de travail vers la gauche et retirez-le.
4. Si vous utilisez un disque, retirez-le avant de détacher le bol. Placez deux doigts sous chaque côté du disque et soulevez-le tout droit. Retirez l'axe d'entraînement.



5. Si vous utilisez le mini bol ou le bol de 2,4 l, saisissez le bol par les deux prises pour les doigts situées sur le rebord du bol et ôtez-le.



6. Tournez le bol de travail vers la gauche pour le désolidariser du socle. Soulevez le bol pour l'ôter.



7. Il est possible de retirer la lame universelle du bol de travail avant d'en vider le contenu. La lame peut également être maintenue en place pendant que vous videz le bol. Pour ce faire, saisissez le bol de travail par le fond et placez un doigt dans l'ouverture centrale pour tenir l'axe d'entraînement de la lame. Raclez ensuite le bol et la lame à l'aide de la spatule.



Entretien et nettoyage

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

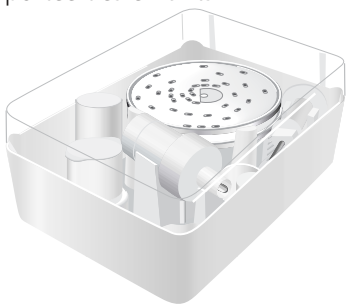
Manipuler les lames avec précaution.

Tout manquement à cette consigne peut entraîner des blessures par coupure.

1. Appuyez sur le bouton « O »
2. Débranchez le robot ménager avant de le nettoyer.
3. Passez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse sur le socle et le cordon d'alimentation, puis essuyez avec un chiffon humide. Utilisez un chiffon doux pour sécher. Ne pas utiliser de détergent abrasif ni de tampon à récurer.
4. Toutes les pièces du robot ménager sont lavables au lave-vaisselle. Veillez à ne pas les placer à proximité de tout élément chauffant dans le lave-vaisselle. Si vous lavez les pièces du robot à la main, évitez d'utiliser un détergent abrasif ou un tampon à récurer qui risqueraient de rayer ou de tacher le bol de travail ou son couvercle. Séchez soigneusement toutes les pièces après le lavage.
5. Pour éviter d'endommager le système d'interverrouillage lorsque vous n'utilisez pas le robot, rangez toujours le bol de travail et son couvercle en position de déverrouillage.



6. Enroulez le cordon d'alimentation autour du bol de travail. Fixez la fiche sur le cordon.
7. Il importe de ranger les disques, arbres d'entraînement et lames démontés dans le coffret d'accessoires fourni et hors de portée des enfants.



Dépannage

- **Si le robot ménager ne devait pas se mettre en route, effectuez les vérifications suivantes :**

– Vérifiez que le bol de travail et son couvercle sont correctement installés sur le socle et que le poussoir est inséré jusqu'au repère de remplissage maximum de la goulotte.

– Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise électrique adaptée (voir la section « Spécifications électriques », page 3). Le cas échéant, débranchez le robot ménager, puis rebranchez-le à la même prise. Si le robot ne démarre toujours pas, vérifiez le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique auquel le robot ménager est relié et assurez-vous que le circuit est fermé.

- **Le robot ménager ne tranche/hache pas :**

– Vérifiez que le disque est monté sur l'arbre d'entraînement avec la découpe de la lame orientée vers le haut. Le disque possède un relief sur le dessus et une gorge sur l'autre face pour permettre un alignement parfait.

- **Le couvercle du robot ménager ne ferme pas :**

– Vérifiez si le disque est monté correctement, à savoir avec le relief orienté vers le haut et parfaitement positionné sur la tige de l'arbre d'entraînement.

- **Si le robot ménager s'éteint brusquement :**

– Il se peut que le robot soit en surchauffe. Si le moteur dépasse une certaine température, il s'éteint automatiquement en prévention d'éventuels dommages. Cela ne devrait se produire que très rarement. Le cas échéant, appuyez sur le bouton « O » et laissez refroidir le robot ménager 15 minutes avant de le remettre en marche. Si le problème persiste, patientez encore 15 minutes que le robot refroidisse.

- **Si vous avez des difficultés à retirer le poussoir de la goulotte :**

– Il est probable que des fragments d'aliments se soient logés dans le système d'interverrouillage. Pour dégager le poussoir, plongez le couvercle du bol de travail dans de l'eau chaude ou lavez-le au lave-vaisselle.

Si les mesures décrites dans la présente section ne suffisent pas à remédier au problème, reportez-vous à la section relative à la garantie KitchenAid et au service après-vente, pages 29-30. Ne renvoyez pas le robot ménager au détaillant, car il n'assure pas les réparations.

Astuces d'utilisation du robot ménager



UTILISATION DE LA LAME UNIVERSELLE

Pour hacher des fruits et légumes frais :

Pelez et dénoyautez/épépinez les fruits. Coupez en morceaux de 2,54 à 3,81 cm. Hachez au robot jusqu'à obtention de la texture voulue, en procédant par courtes impulsions de 1 à 2 secondes chacune. Au besoin, raclez les parois du bol.

Pour réduire en purée des fruits et légumes cuits (à l'exception des pommes de terre) :

Ajoutez 60 ml du liquide préconisé dans la recette pour 125 g de fruits ou légumes. Passez au robot en procédant par courtes impulsions jusqu'à obtention d'un hachage fin. Puis, mixez en continu jusqu'à obtention de la consistance voulue. Au besoin, raclez les parois du bol.

Pour faire de la purée de pommes de terre :

Insérez le bol de 2,4 l dans le bol de travail. Râpez les pommes de terre cuites et chaudes à l'aide du disque prévu à cet effet. Retirez le bol de 2,4 l plein. Fixez la lame universelle dans le bol de travail, puis ajoutez les pommes de terre râpées, du beurre ramolli ainsi que du lait. Assaisonnez. Appuyez 3 à 4 fois sur la commande à impulsion pendant 2 à 3 secondes chaque fois, jusqu'à absorption du lait et obtention d'un mélange homogène. Évitez de trop mixer.

Pour hacher des fruits secs, tels que les pruneaux ou les dattes :

Les aliments doivent être froids. Ajoutez 30 g de la farine préconisée dans la recette pour 60 g de fruits secs. Passez au robot en procédant par courtes impulsions jusqu'à obtention de la consistance voulue.

Pour hacher finement du zeste d'agrume :

À l'aide d'un couteau bien tranchant, prélevez la partie colorée de l'écorce (sans la membrane jaune) de l'agrume. Taillez ce zeste en fines lanières. Hachez finement au robot.

Pour hacher de l'ail, des herbes fraîches ou de petites quantités de légumes :

Pendant que le robot tourne, introduisez les aliments par la petite goulotte. Hachez au robot jusqu'à obtention de la texture voulue. Pour obtenir un résultat optimal, assurez-vous que le bol de travail et les herbes ne sont absolument pas humides avant de mixer.

Pour hacher des fruits oléagineux ou faire du beurre de fruits oléagineux :

Passez au robot un maximum de 375 g de fruits jusqu'à obtention de la consistance voulue, en procédant par courtes impulsions de 1 à 2 secondes chacune. Pour une texture plus grossière, appuyez 1 à 2 fois sur la commande à impulsion pendant 1 à 2 secondes chaque fois. Augmentez la fréquence des impulsions pour obtenir une texture plus fine. Pour les beurres de fruits oléagineux, mixez en continu jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Conservez au réfrigérateur.

Astuces d'utilisation du robot ménager

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

Les aliments doivent être très froids. Coupez en morceaux de 2,54 cm. Passez au robot un maximum de 450 g à la fois jusqu'à obtention de la texture voulue, en procédant par courtes impulsions de 1 à 2 secondes chacune. Au besoin, raclez les parois du bol.

Pour faire du pain, des biscuits ou de la chapelure :

Cassez les ingrédients en morceaux de 3,8 à 5 cm. Passez au robot jusqu'à obtention d'une texture fine. Pour obtenir de plus gros morceaux, appuyez 2 à 3 fois sur la commande à impulsion pendant 1 à 2 secondes chaque fois. Puis, mixez en continu jusqu'à obtention d'une texture fine.

Pour faire fondre du chocolat :

Mettez dans le bol de travail les quantités de chocolat et de sucre préconisées dans la recette. Hachez finement au robot. Chauffez le liquide préconisé dans la recette. Pendant que le robot tourne, versez le liquide chaud par la petite goulotte. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Pour râper les fromages à pâte dure, tels que le parmesan et le pecorino :

Ne tentez jamais de passer au robot un fromage que la pointe d'un couteau effilé ne peut pas pénétrer. Il est possible d'utiliser la lame universelle pour râper les fromages à pâte dure. Coupez le fromage en morceaux de 2,54 cm et mettez-le dans le bol de travail. Passez au robot en procédant par courtes impulsions jusqu'à obtention d'un hachage grossier. Puis, mixez en continu pour râper finement. Il est également possible d'ajouter des morceaux de fromage par la petite goulotte pendant que le robot tourne.



UTILISATION DES DISQUES À TRANCHER ET À RÂPER

REMARQUE : Lorsque vous coupez les aliments et les disposez dans la goulotte Ultra Wide Mouth*, ne dépassez pas le repère de remplissage maximum. Cela permet d'enclencher le système d'interverrouillage du poussoir et de mettre l'unité en route.

Pour tailler des fruits et légumes en julienne ou en fins bâtonnets :

Coupez les aliments de façon à ce qu'ils puissent entrer horizontalement dans la goulotte. Disposez les aliments horizontalement. Actionnez le robot et exercez une pression égale pour produire des tranches épaisses. Empilez ces tranches et disposez-les verticalement ou horizontalement dans la goulotte. Actionnez le robot et exercez une pression égale.



*** Goulotte extra large**



Astuces d'utilisation du robot ménager

Pour trancher ou râper des fruits et légumes longs mais d'un diamètre relativement petit, tels que le céleri, les carottes et les bananes :



Coupez les aliments de façon à ce qu'ils puissent entrer dans la goulotte verticalement ou horizontalement. Tassez-les bien dans la goulotte pour qu'ils restent en position. Actionnez le robot et exercez une pression égale. Vous pouvez également utiliser la petite goulotte au centre du poussoir double. Disposez les aliments à la verticale dans la goulotte et utilisez le petit poussoir pour passer les aliments.

Pour trancher ou râper des fruits et légumes ronds, tels que les oignons, les pommes et les poivrons verts :

Pelez et dénoyautez/épépinez les fruits. Coupez-les en deux ou quatre morceaux pour qu'ils puissent entrer dans la goulotte. Disposez dans la goulotte. Actionnez le robot et exercez une pression égale.

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

Disposez les aliments dans la goulotte en couches verticales ou horizontales. Remplissez la goulotte pour que les aliments restent en position, mais sans dépasser le repère de remplissage maximum. Actionnez le robot et exercez une pression égale. Vous pouvez également utiliser la petite goulotte au centre du poussoir double. Disposez les aliments à la verticale dans la goulotte et utilisez le petit poussoir pour passer les aliments.

Pour hacher des épinards et d'autres légumes en branches :
Empilez et enroulez les feuilles, puis placez-les debout dans la goulotte. Actionnez le robot et exercez une pression égale.



Pour débiter de la viande crue pour les « stir-fry », par exemple :

Coupez ou roulez la viande pour qu'elle puisse entrer dans la goulotte. Enveloppez la viande et mettez-la au congélateur jusqu'à ce qu'elle devienne dure au toucher, soit de 30 minutes à 2 heures selon l'épaisseur. Vérifiez que la pointe d'un couteau effilé peut toujours pénétrer la viande. Dans le cas contraire, faites légèrement dégeler. Actionnez le robot et exercez une pression égale.

Pour trancher de la viande cuite, y compris du salami, par exemple :

Les aliments doivent être très froids. Coupez la viande en morceaux pour qu'elle puisse entrer dans la goulotte. Actionnez le robot et exercez une pression égale.

Astuces d'utilisation du robot ménager

Pour râper les fromages à pâte ferme et molle :

Les fromages à pâte ferme doivent être très froids. Pour obtenir un résultat optimal avec les fromages à pâte molle, tels que la mozzarella, mettez le fromage au congélateur 10 à 15 minutes avant de le passer au robot. Coupez le fromage pour qu'il puisse entrer dans la goulotte. Actionnez le robot et exercez une pression égale.

Pour trancher ou hacher des aliments en forme de poire, comme les patates douces, les aubergines et les courges :

Placez l'aliment à l'horizontale avec la partie la plus large à gauche de la goulotte lorsque vous regardez le robot de face. Exercez une pression régulière sur le poussoir.

Pour trancher ou hacher des fruits ou des légumes fins et longs, comme du céleri, des carottes et des bananes :

Utilisez la petite goulotte dans le poussoir double. Placez l'aliment à la verticale dans le poussoir, côté fin vers le bas. Utilisez le petit poussoir.



UTILISATION DE LA LAME DE PÉTRISSAGE

La lame de pétrissage est spécialement conçue pour malaxer et pétrir les pâtes levées en toute rapidité et efficacité. Pour obtenir un résultat optimal, ne pétrissez pas les préparations requérant plus de 250 à 375 g de farine.



UTILISATION DU FOUET À ŒUFS

Pour monter les oeufs en neige pour une méringue:
Mettez trois blancs d'oeuf dans le bol de travail équipé du fouet à oeufs. Battez jusqu'à obtention d'un mélange mousseux, soit 30 à 45 secondes. Pendant que le robot tourne, ajoutez lentement 40 g de sucre par la petite goulotte. Battez jusqu'à formation de pics fermes, soit 2½ à 3 minutes. Arrêtez le robot chaque fois que nécessaire pour vérifier la consistance.

Pour fouetter de la crème :

Mettez de la crème fraîche dans le bol de travail équipé du fouet à œufs. Battez 30 secondes. Pendant que le robot tourne, ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre semoule par la petite goulotte. Battez jusqu'à formation de pics mous, soit 30 à 40 secondes. Arrêtez le robot chaque fois que nécessaire pour vérifier la texture. Pendant que le robot tourne, ajoutez ½ cuillère à café de vanille par la petite goulotte, au goût. Battez juste le temps de bien mélanger, sans excès.

Conseils utiles

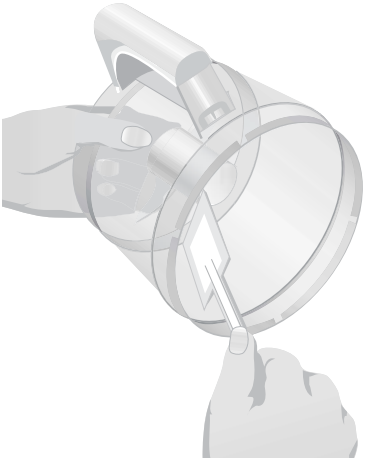
1. Lorsque vous coupez les aliments et les disposez dans la goulotte Ultra Wide Mouth*, ne dépassez pas le repère de remplissage maximum. Cela permet d'enclencher le système d'interverrouillage du poussoir et de mettre l'unité en route.
2. Ne passez jamais au robot un ingrédient tellement dur que la pointe d'un couteau effilé ne peut le pénétrer. Les ingrédients trop durs peuvent endommager la lame ou le moteur. Si un morceau dur, comme un bout de carotte, bloque la lame ou se coince dessus, arrêtez le robot et enlevez la lame. Retirez soigneusement tout fragment de la lame.
3. Ne remplissez pas trop le bol de travail ou le mini bol. Pour les préparations fines, remplissez le bol de travail à la moitié ou aux deux tiers. Pour les préparations plus épaisses, remplissez le bol de travail au quart tout au plus. La capacité liquide correspond quant à elle au repère de remplissage maximum décrit en page 13. Ne remplissez pas le bol de travail à plus du tiers ou de la moitié pour les opérations de hachage. Utilisez le mini bol pour un maximum de 237 ml de liquide et 63 g d'aliments solides.
4. Placez les disques à trancher de sorte que la surface tranchante se trouve juste à droite de la goulotte. La lame peut ainsi effectuer un tour complet avant d'entrer en contact avec les aliments.
5. Pour tirer pleinement parti de la vitesse du robot, versez les ingrédients à hacher par la petite goulotte pendant que le robot tourne.
6. Pour râper et trancher de façon optimale, les aliments requièrent différents degrés de pression. En général, une légère pression convient pour les aliments fragiles et tendres (fraises, tomates...), une pression modérée pour les aliments moyens (courgettes, pommes de terre...) et une pression plus ferme pour les aliments durs (carottes, pommes, fromages à pâte dure, viandes partiellement congelées...).
7. Il se peut que les fromages à pâte molle ou mi-dure s'étalent ou s'agglutinent sur le disque à râper. Pour éviter cela, râpez uniquement des fromages bien réfrigérés.
8. Il arrive que des ingrédients longs et minces, tels que les carottes et le céleri, s'inclinent dans la goulotte, ce qui produit une rondelle inégale. Pour réduire ce risque, coupez l'ingrédient en plusieurs morceaux et serrez les morceaux dans la goulotte. La petite goulotte située au centre du poussoir double s'avère particulièrement pratique pour travailler des ingrédients petits ou minces.



*** Goulotte extra large**

Conseils utiles

9. Dans le cas d'une pâte à gâteau ou à biscuits, ou d'une préparation rapide pour pain, commencez par travailler en crème les matières grasses avec le sucre à l'aide de la lame universelle. Ajoutez les ingrédients secs en dernier. Mettez les fruits secs et frais au-dessus de la farine pour éviter de les hacher trop fin. Passez au robot les fruits secs et frais en procédant par courtes impulsions jusqu'à incorporation avec les autres ingrédients. Évitez de trop mixer.
10. Lorsque des ingrédients râpés ou tranchés s'accumulent sur la paroi du bol, arrêtez le robot pour répartir le contenu à l'aide de la spatule.
11. Lorsque la quantité d'ingrédients atteint la face inférieure du disque à râper ou à trancher, videz le bol.
12. Il se peut que quelques gros morceaux restent au-dessus du disque à la fin de l'opération. Si vous le souhaitez, coupez ces morceaux à la main, puis ajoutez-les à la préparation.
13. Organisez les diverses tâches pour réduire au minimum le lavage des bols. Passez au robot les ingrédients secs ou fermes avant les liquides.
14. Pour nettoyer la lame universelle en toute facilité, videz le bol de travail, replacez le couvercle, puis appuyez sur la commande à impulsion pendant 1 à 2 secondes : la rotation de la lame suffira à la nettoyer.
15. Après avoir ôté le couvercle du bol de travail, placez-le à l'envers sur le plan de travail. Cela contribue à la propreté du plan de travail.
16. Pour vider le bol de travail sans retirer la lame universelle, saisissez le bol de travail par le fond et insérez un doigt dans l'ouverture centrale pour maintenir la lame en place. Raclez ensuite le bol et la lame à l'aide de la spatule.



17. Le robot ménager n'est pas conçu pour effectuer les opérations suivantes :
- Moudre les grains de café, les céréales ou les épices dures
- Moudre des os ou tout autre élément non comestible
- Liquéfier les fruits et légumes crus
- Couper les œufs durs ou les viandes non réfrigérées

18. Certains ingrédients peuvent décolorer les pièces en plastique. Le cas échéant, lavez-les avec du jus de citron.

Sauce au vinaigre balsamique blanc

- *1 cuillère à soupe de basilic frais*
- *1 cuillère à soupe d'origan frais*
- *1 gousse d'ail*
- *3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc**
- *3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc**
- *½ cuillère à café de sel*
- *¼ cuillère à café de poudre de moutarde*
- *⅛ cuillère à café de paprika moulu*
- 180 *ml d'huile d'olive extra vierge*

Installez le mini bol et le mini couteau dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, jetez le basilic, l'origan et l'ail par la petite goulotte. Hachez environ 5 à 8 secondes. Raclez les parois du bol. Pendant que le robot tourne, ajoutez le vinaigre balsamique, le vinaigre de vin, le sel, la moutarde et le paprika. Mixez environ 5 secondes. Pendant que le robot tourne, versez l'huile d'olive en filet par la petite goulotte. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange homogène et épais. À servir en assaisonnement d'une salade verte.

Pour 8 personnes (2 cuillères à soupe par portion).

*Le vinaigre balsamique traditionnel et le vinaigre de vin rouge, utilisés dans les mêmes proportions, constituent une bonne alternative.

Environ 190 calories par portion.

Soupe de brocoli au cheddar

- *230 g de Cheddar piquant, réfrigéré*
- *1 petit oignon, coupé en deux longitudinalement*
- *1 côte de céleri, détaillée en tronçons de 6 cm*
- *20 g de beurre ou de margarine*
- *1 grosse tête de brocoli (environ 450 g)*
- *700 ml de bouillon de volaille*
- *475 ml de lait*
- *30 g de farine ménagère*
- *2 cuillères à café de moutarde de Dijon*
- *1 cuillère à café de curry, au goût*
- *⅛ cuillère à café de sauce au piment*

Installez le disque à râper moyen dans le bol de travail. Mettez le fromage dans le bol et râpez. Videz le bol et réservez. Remplacez le disque à râper par le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez l'oignon et le céleri dans le bol et émincez. Faites fondre le beurre dans une grande casserole ou un faitout à feu moyen. Versez l'oignon et le céleri dans la casserole. Faites revenir 2 à 3 minutes ou jusqu'à tendre-croquant, en remuant de temps en temps. Coupez les tiges du brocoli et pelez la peau épaisse des tiges. Détaillez les fleurs. Installez le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez les tiges de brocoli dans le bol et tranchez. Versez dans la casserole. Ajoutez les fleurs de brocoli et le bouillon. Portez à ébullition à feu moyen-vif. Réduisez le feu et couvrez partiellement pour laisser mijoter 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le brocoli soit tendre-croquant, tout en remuant de temps en temps. Retirez du feu. Remplacez le disque à trancher par la lame universelle dans le bol de travail. À l'aide d'une écumoire, transférez les légumes de la casserole vers le bol de travail. Ajoutez 178 ml de lait. Hachez environ 5 à 8 secondes, puis réservez. Dans un saladier moyen, incorporez la farine dans les 300 ml de lait restant. Fouettez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez la moutarde, le curry au goût, et la sauce au piment. Mélangez jusqu'à incorporation. Ajoutez ensuite le mélange à base de lait au bouillon dans la casserole. Faites cuire à feu moyen-vif tout en remuant jusqu'à ce que la préparation commence à bouillonner et s'épaississe légèrement. Réduisez le feu sur doux. Ajoutez le fromage râpé, tout en réservant 30 g, et remuez jusqu'à ce qu'il fonde. Ajoutez enfin la préparation de brocoli dans la casserole. Chauffez bien. Garnissez du reste de fromage râpé.

Pour 7 personnes (237 ml par portion).

Environ 250 calories par portion.

Riz Basmati printanier

- *1 gousse d'ail*
- *1 échalote moyenne, coupée en quartiers*
- *1 cuillère à soupe d'huile d'olive*
- *125 g de haricots verts frais, équeutés*
- *1 petite carotte, pelée et coupée en deux en travers*
- *356 ml de bouillon de volaille*
- *237 ml d'eau*
- *1 cuillère à café de sel*
- *¼ cuillère à café de poivre noir*
- *1 cuillère à café de coriandre moulue, au goût*
- *170 g de riz*
- *227 g d'asperges fraîches*
- *2 cuillères à café de thym frais*
- *2 cuillères à café de persil frais, légèrement tassées*
- *¼ d'un petit poivron rouge, coupé en quartiers*

Installez la lame universelle dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, jetez l'ail par la petite goulotte. Hachez 5 secondes. Ajoutez l'échalote. Pour hacher, appuyez 2 à 3 fois sur la commande à impulsion pendant 2 secondes chaque fois. Chauffez l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Ajoutez le mélange d'échalote. Cuisez 1 à 2 minutes jusqu'à tendre, en remuant souvent. Retirez du feu et réservez. Remplacez la lame universelle par le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez les haricots verts et la carotte et tranchez. Intégrez-les au mélange d'échalote dans la casserole. Ajoutez le bouillon, l'eau, le sel, le poivre et la coriandre, au goût. Portez à ébullition. Incorporez le riz. Portez à nouveau à ébullition, puis réduisez le feu. Couvrez et laissez mijoter 15 minutes ou jusqu'à absorption du liquide. Dans l'intervalle, coupez les pointes d'asperges ; réservez pointes et tiges. Remplacez le disque à trancher par la lame universelle dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, ajoutez le thym et le persil par la petite goulotte. Hachez environ 3 secondes. Ajoutez le poivron. Appuyez 2 à 3 fois sur la commande à impulsion pendant 1 à 2 secondes chaque fois, pour hacher grossièrement. Remplacez la lame universelle par le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez les tiges d'asperges et tranchez. Adjoignez au mélange de riz dans la casserole. Ajoutez les pointes d'asperges et mélangez bien. Couvrez et laissez reposer 10 minutes. Battez avec une fourchette.

Pour 6 personnes (125 g par portion).

Environ 200 calories par portion.

Satay de poulet aux cacahuètes

Poulet

2 gousses d'ail
1 cuillère à café de gingembre, grossièrement haché
60 ml de sauce soja
2 cuillères à café d'huile d'arachide ou végétale
2 cuillères à café de sucre roux
455-570 g de filet de poulet, émincé

Sauce

80 ml de lait de coco
30 g de beurre de cacahuètes
2 cuillères à soupe de sauce soja
½ cuillère à café de pâte de curry rouge

Installez la lame universelle dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, jetez l'ail et le gingembre par la petite goulotte. Hachez 5 à 10 secondes. Ajoutez la sauce soja, l'huile et le sucre roux. Mixez jusqu'à incorporation et dissolution du sucre, soit 15 à 20 secondes. Mettez dans une casserole peu profonde. Plongez le poulet dans la marinade. Laissez mariner une demi-heure à température ambiante ou au moins 2 heures au réfrigérateur. Sortez le poulet et réservez la marinade. Enfilez les morceaux de poulet sur les brochettes préalablement trempées si elles sont en bois ou graissées si elles sont en métal. Placez dans la lèchefrite graissée ou sur un barbecue à braises pas trop vives, à une distance de 10 à 15 cm de la source de chaleur, et faites griller 8 à 10 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Au cours de la cuisson, retournez les brochettes une fois et badigeonnez avec un reste de marinade si vous le souhaitez. À accompagner de la sauce aux cacahuètes servie chaude ou à température ambiante.

Installez la lame universelle dans le bol de travail. Mettez tous les ingrédients. Mixez 5 à 10 secondes.

Pour 4 personnes.

Environ 290 calories par portion.

Tarte aux fruits frais

Pâte

- *125 g de farine ménagère*
- *2 cuillères à café de sucre*
- *¼ cuillère à café de sel*
- *30 g de beurre réfrigéré, coupé en morceaux de 2,5 cm*
- *1 jaune d'œuf*
- *2 cuillères à soupe d'eau glacée*
- *1 cuillère à café de jus de citron*
- *1 œuf, mélangé à une cuillère à soupe d'eau*

Crème

- *30 g de sucre*
- *1 cuillère à soupe de fécule de maïs*
- *⅛ cuillère à café de sel*
- *180 ml de crème fleurette*
- *2 jaunes d'œuf, battus*
- *½ cuillère à café de vanille*

Garniture

- *1 pêche moyenne, pelée, coupée en deux et dénoyautée*
- *125 g de fraises fraîches, équeutées*
- *2 cuillères à soupe de gelée de pommes, fondue*

Installez la lame universelle dans le bol de travail. Mettez la farine, le sucre et le sel. Mixez environ 2 secondes. Ajoutez le beurre. Appuyez 3 à 4 fois sur la commande à impulsion pendant 2 à 3 secondes chaque fois ou continuez jusqu'à obtention d'un mélange friable. Dans un bol, mélangez 1 jaune d'œuf, 2 cuillères à soupe d'eau et le jus de citron. Aspergez-en le mélange à base de farine. Appuyez 2 à 4 fois sur la commande à impulsion pendant 2 à 3 secondes chaque fois ou continuez jusqu'à ce que la pâte se détache bien des parois du bol et forme une boule. Retirez la pâte, couvrez et laissez reposer au réfrigérateur une demi-heure. Dans l'intervalle, mélangez le sucre, la fécule de maïs et le sel dans une petite casserole, à feu moyen. Incorporez la crème fleurette et 2 jaunes d'œuf. Poursuivez la cuisson et remuez jusqu'à épaississement. Retirez du feu. Ajoutez la vanille. Fouettez jusqu'à obtention d'une préparation onctueuse. Laissez refroidir complètement. Mettez la pâte sur une surface farinée. Étalez au rouleau à pâtisserie pour former un cercle 5 cm plus large qu'un moule à tarte de 25 cm à l'envers. Foncez le moule. Attention à ne pas étirer la pâte. Découpez les bords. Piquez la pâte avec une fourchette. Faites cuire au four à 200°C 8 à 12 minutes ou jusqu'à dorée. Badigeonnez du mélange d'œuf et d'eau pour sceller les trous. Faites cuire une autre minute pour saisir l'œuf. Laissez refroidir complètement. Lavez le robot. Installez le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez la pêche et tranchez. Videz le bol et réservez. Installez le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez les fraises et tranchez. Répartissez la crème sur la pâte. Disposez les fruits tranchés sur la crème. Badigeonnez de gelée de pommes en veillant à recouvrir entièrement les fruits. Mettez au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir.

Pour 8 personnes.

Conseil : la tarte est meilleure dégustée le jour même.

Environ 230 calories par portion.

Garantie européenne du robot ménager KitchenAid®

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
Garantie complète de TROIS ANS sur le Robot Ménager à partir de la date d'achat. Garantie complète de DIX ANS sur le Moteur à partir de la date d'achat. En France vous bénificiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.	Les pièces de rechange, le transport et les frais de main-d'oeuvre pour remédier aux défauts de matériaux et fabrication. La réparation doit être réalisée par un Centre de service après-vente KitchenAid® agréé. Les pièces détachées pour les robots ménagers seront disponibles sur le marché jusqu'en 2020.	A. Les réparations dues à l'utilisation de l'appareil pour tout autre chose que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suites à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou non-conforme avec le code électrique local.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

Toute réparation doit être réalisée par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé. Contactez le distributeur auprès duquel vous avez acheté l'unité pour obtenir les coordonnées du centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche de chez vous.

Service à la clientèle

Numéro Vert Composez le 00800 38104026
(numéro gratuit).

Adresse : KitchenAid Europa, Inc.
B.P. 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
BELGIQUE

www.KitchenAid.com

Français

FOR THE WAY IT'S MADE.® *

* BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

® Marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.
™ Marque de fabrique déposée de KitchenAid, Etats Unis.
© 2006. Tous droits réservés.

Les spécifications sont susceptibles de modification sans préavis.

(5059dZw106)

KitchenAid®

ARTISAN® FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN® ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Deutsch



Modell 5KFPM770
Food Processor

Inhalt

Sicherer Umgang mit dem Food Processor....3
Stromanschluss....3
Wichtige Sicherheitsmassnahmen....4
Lieferumfang des Food Processors....5
Vorbereitung des Food Processors für die Benutzung
- Vor der ersten Benutzung....7
- Arbeitsschüssel montieren....7
- Montage von Vielzweckmesser und Teigmesser....8
- Montage von Schneiden- und Reibenscheiben....8
- Montage der Minischüssel....9
- Montage der Küchenchef-Schüssel....9
- Montage und Verwendung des Schneebesens....10
- Montage und Verwendung der Zitruspresse....11

Benutzung des Food Processors
- Vor der Benutzung....12
- Stopfer-Sperrmechanismus....12
- Maximaler Flüssigkeitsstand....12
- An- und Ausschalten des Food Processors....12
- Verwendung der Impulssteuerung....13
- Der zweiteilige Stopfer....13

Zerlegen des Food Processors....13
Pflege und Reinigung....15
Problembewältigung....16
Tipps zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln
- Verwendung des Vielzweckmessers....17
- Verwendung der Schneid- oder Reibscheiben....18
- Verwendung des Teigmessers....19
- Verwendung des Schneebesens....19

Hilfreiche Tipps....20
Rezepte....22
Garantie- und Serviceinformationen
- KitchenAid® Food Processor Garantie für den Haushalt für Europa....27
- Kundendienststellen....27
- Kundenservice....28

Sicherer Umgang mit dem Food Processor

Ihre Sicherheit und die Sicherheit Dritter sind sehr wichtig

In diesem Handbuch und auf Ihrem Gerät geben wir viele wichtige Sicherheitshinweise. Lesen Sie stets alle Sicherheitshinweise und befolgen Sie sie.



Dies ist das Sicherheitshinweissymbol.

Dieses Symbol weist Sie auf potentielle Gefahren hin, die bei Ihnen oder Dritten Verletzungen hervorrufen oder tödliche Folgen haben können.

Das Sicherheitshinweissymbol steht entweder mit dem Wort „GEFAHR“ oder mit dem Wort „WARNUNG“ vor allen Sicherheitshinweisen. Diese Worte bedeuten:

⚠ GEFAHR — **Sie können getötet oder schwer verletzt werden, wenn Sie die Anweisungen nicht unmittelbar befolgen.**

⚠ WARNUNG — **Sie können getötet oder schwer verletzt werden, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.**

Alle Sicherheitshinweise informieren Sie darüber, was die potentielle Gefahr ist, wie Sie die Möglichkeit einer Verletzung vermeiden können und was passiert, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.

Stromanschluss

Modell 5KFPM770:

Wechselstrom mit 230-240 Volt
Hertz: 50 Hz

ANMERKUNG: Modell 5KFPM770 hat einen geerdeten Stecker. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermindern, passt dieser Stecker nur auf eine bestimmte Art und Weise in eine Steckdose. Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, nehmen Sie bitte mit einem qualifizierten Elektriker Kontakt auf. Verändern Sie keinesfalls etwas an der Steckdose.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Sollte das Stromkabel des Geräts zu kurz sein, dann lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker eine Steckdose in der Nähe des Geräts anbringen.

⚠ WARNUNG



Gefahr von Stromschlägen

Stecker in eine geerdete Steckdose stecken.

Erdungskontakt nicht entfernen.

Keinen Adapter verwenden.

Kein Verlängerungskabel verwenden.

Werden diese Anweisungen nicht befolgt, kann das zu Stromschlägen, Bränden oder zum Tod führen.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten Sie stets grundsätzliche Sicherheitsregeln beachten, darunter die Folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Sie den Food Processor nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Größte Aufmerksamkeit ist geboten, wenn ein Gerät von Kindern oder in ihrer Nähe verwendet wird.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benötigen, bevor Sie Teile an- oder abbauen sowie vor der Reinigung.
5. Vermeiden Sie, Teile zu berühren, die sich bewegen.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Stromkabel oder Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, oder wenn es auf irgendeine Weise heruntergefallen ist oder beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zum nächsten autorisierten Servicebetrieb, um es überprüfen oder reparieren zu lassen, oder für elektrische oder mechanische Einstellungen.
7. Die Benutzung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien benutzen.
9. Während Sie den Food Processor verwenden, müssen Sie Hände und Gegenstände von den sich bewegenden Messern oder Scheiben fern halten, um das Risiko ernsthafter Verletzungen für Menschen oder Schäden am Food Processor zu vermindern. Ein Schaber darf verwendet werden, aber nur, wenn der Food Processor nicht läuft.
10. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
11. Zur Vermeidung von Verletzungen dürfen Sie Messer oder Scheiben niemals auf das Unterteil des Geräts stecken, ohne vorher die Schüssel richtig darauf zu befestigen.
12. Achten Sie darauf, dass der Deckel sicher eingerastet ist, bevor Sie das Gerät anstellen.
13. Nahrungsmittel niemals per Hand einfüllen. Benutzen Sie immer den Stopfer.
14. Versuchen Sie nicht, den Sperrmechanismus des Deckels zu umgehen.
15. Dieses Produkt ist nur zur Verwendung im Haushalt gedacht.

HEBEN SIE DIESE INSTRUKTIONEN GUT AUF

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

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

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

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

Lieferumfang des Food Processors



Lieferumfang des Food Processors

Abdeckung der Arbeitsschüssel mit extrabreitem Einfüllstutzen
Der extrabreite Einfüllstutzen ist einer der größten der Branche. Dank ihm müssen auch große Teile wie Tomaten, Gurken und Kartoffeln kaum zerteilt oder vorgeschnitten werden.

Zweiteiliger Stopfer
Nehmen Sie für kleinere Dinge den kleinen Stopfer aus dem kleinen Stutzen im großen Stopfer. Der kleine Stopfer und der kleine Stutzen ermöglichen die Verarbeitung von Kräutern, Nüssen, einzelnen Karotten und Staudensellerie. Mit dem kleinen Stopfer lassen sich auch ganz praktisch 115 g abmessen.

Arbeitsschüssel (2,8 l)
Die robuste Schüssel aus Polycarbonat besitzt das richtige Format für große Mengen.

Küchenchef-Schüssel
Stellen Sie die Küchenchef-Schüssel (2,4 l) in die Arbeitsschüssel. So können Sie etwas in Scheiben schneiden oder reiben und die Arbeitsschüssel bleibt sauber für weitere Zutaten.

Minischüssel und Minimesser
Die Schüssel (950 ml) und das Edelstahlmesser sind ideal für kleine Mengen, die gehackt oder gemischt werden sollen.

Feine Schneidscheibe (2 mm)
Die Scheibe schneidet Lebensmittel in ungefähr 1,6 mm dicke Scheibchen, von leckeren Erdbeeren bis hin zu angefrorenem Fleisch.

Mittlere Schneidscheibe (4 mm)
Die Scheibe schneidet Lebensmittel in ungefähr 3,2 mm dicke Scheibchen.

Mittlere Reibscheibe (4 mm)
Die Scheibe reibt feste Früchte, Gemüse und Käse in etwa 3,2 mm starke Stückchen.

Scheibenachse
Die Achse passt über die Antriebsachse des Geräteunterteils und in die Öffnung einer Schneid- oder Reibscheibe.

Vielzweckmesser aus Edelstahl
Vielseitiges Messer, hackt fein oder grob, mischt, mixt und verquirlt in wenigen Sekunden.

Teigmesser
Das Teigmesser wurde speziell zum Mischen und Kneten von Hefeteig entworfen.

Schneebesen
Der Schneebesen schlägt schnell Sahne und Eiweiß für Baisermasse, Mousse, Soufflés und Nachspeisen.



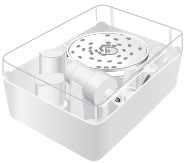
Zitruspresse
Die Presse besteht aus Siebeinsatz, zweiteiligem Konus und Hebelarm. Benutzen Sie den abnehmbaren äußeren Konus für größere Dinge, zum Beispiel für Grapefruits, und den inneren Konus für Zitronen und Limetten.



Robustes Unterteil
Neben der Geräteachse, die Messer und Scheiben antreibt, befinden sich auf dem Geräteunterteil die Knöpfe „O" (Aus), „I" (An) und „Pulse" (Impuls).

Spachtel/Reinigungswerkzeug
Die besondere Form erleichtert das Entfernen von Nahrungsmitteln aus Schüsseln, von Scheiben und Messern.

Zubehörkassette
Schicke und haltbare Slimline-Kassette zum Schutz und zur übersichtlichen Aufbewahrung von Messern, Scheiben



Vorbereitung des Food Processors für die Benutzung

⚠ WARNUNG

Schneidgefahr

Gehen Sie vorsichtig mit den Messern um, sonst können Sie sich schneiden.

Vor der ersten Benutzung

Bevor Sie Ihren Food Processor zum ersten Mal verwenden, waschen Sie Arbeitsschüssel, Abdeckung der Arbeitsschüssel, Küchenchef-Schüssel, Minischüssel, Stopfer, Scheiben und Messer entweder von Hand oder im Geschirrspülgerät (siehe „Pflege und Reinigung“).

Arbeitsschüssel montieren

1. Stellen Sie das Unterteil des Food Processors auf eine trockene, ebene Arbeitsfläche. Die Knöpfe sollten dabei nach vorn weisen. Stecken Sie den Stecker des Stromkabels nicht in die Steckdose, bevor das Gerät vollständig montiert ist.
2. Setzen Sie die Arbeitsschüssel auf das Unterteil. Dazu wird die mittlere Öffnung über die Antriebsachse gestülpt und der Handgriff muss sich etwas links von der Gerätemitte befinden.
3. Nehmen Sie den Handgriff der Arbeitsschüssel und drehen Sie die Schüssel nach rechts, bis sie einrastet.



4. Setzen Sie das gewünschte Zubehörteil in die Arbeitsschüssel ein (siehe Seite 7 bis 11 für Hinweise zu den Zuberhörteilen).
5. Setzen Sie die Abdeckung auf die Arbeitsschüssel. Dabei muss sich der Einfüllstutzen etwas links vom Handgriff der Arbeitsschüssel befinden. Ergreifen Sie den Einfüllstutzen und drehen Sie die Abdeckung nach rechts, bis sie einrastet.



ANMERKUNG: Setzen Sie die Abdeckung nicht auf die Arbeitsschüssel, solange die Arbeitsschüssel nicht im Geräteunterteil eingerastet ist, sonst könnte es zu Beschädigungen an der Arbeitsschüssel kommen.

6. Stecken Sie den zweiteiligen Stopfer in den Einfüllstutzen.



Deutsch

Fortsetzung nächste Seite

Vorbereitung des Food Processors für die Benutzung

⚠ WARNUNG



Gefahr von Stromschlägen

Stecker in eine geerdete Steckdose stecken.

Erdungskontakt nicht entfernen.

Keinen Adapter verwenden.

Kein Verlängerungskabel verwenden.

Werden diese Anweisungen nicht befolgt, kann das zu Stromschlägen, Bränden oder zum Tod führen.

7. Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose (siehe „Stromanschluss" auf Seite 3)

ANMERKUNG: Ihr Food Processor funktioniert nicht, solange die Arbeitsschüssel und ihre Abdeckung nicht richtig im Unterteil eingerastet sind und der Stopfer nicht bis zur Markierung der maximalen Füllmenge am Einfüllstopfen in diesen hineingesteckt wurde.

Nehmen Sie die Arbeitsschüssel niemals vom Geräteunterteil, ohne vorher die Abdeckung zu entfernen, sonst könnte die Arbeitsschüssel beschädigt werden.

⚠ WARNUNG

Schneidgefahr

Gehen Sie vorsichtig mit den Messern um, sonst können Sie sich schneiden.

Montage von Vielzweckmesser und Teigmesser

Stecken Sie das Messer auf die Antriebsachse. Drehen Sie das Messer, bis es von selbst nach unten an seinen Platz auf der Antriebsachse rutscht.



Montage von Schneiden- und Reibenscheiben

1. Stecken Sie die Scheibenachse auf die Antriebsachse.



Deutsch

Vorbereitung des Food Processors für die Benutzung

⚠ WARNUNG

Schneidgefahr

Gehen Sie vorsichtig mit den Messern um, sonst können Sie sich schneiden.

2. Setzen Sie die Scheibe auf den Metallstift der Scheibenachse, so dass die Seite mit der herausstehenden Schneide nach oben weist. Die Scheibe hat ein erhabenes Mittelstück an der Oberseite und Rillen an der Unterseite, die dabei helfen, sie richtig auszurichten. Drehen Sie die Scheibe, bis sie von selbst nach unten auf die Achse rutscht.



Montage der Minischüssel

1. Setzen Sie die Minischüssel in der Arbeitsschüssel auf die Antriebsachse. Drehen Sie die Minischüssel, bis sie von selbst nach unten rutscht. Wenn sie richtig in der Arbeitsschüssel sitzt, lässt sich die Minischüssel nicht drehen.



2. Stecken Sie das Minimesser auf die Antriebsachse. Es kann erforderlich sein, das Messer zu drehen, bis es von selbst nach unten rutscht.
   Die Minischüssel kann auf ähnliche Art und Weise auch in die Küchenchef-Schüssel eingesetzt werden.



3. Um die Minischüssel nach der Arbeit zu entfernen, heben Sie die Schüssel mithilfe der beiden Fingerhalteflächen am oberen Rand der Schüssel heraus.



Montage der Küchenchef-Schüssel

Setzen Sie die Küchenchef-Schüssel in der Arbeitsschüssel auf die Antriebsachse. Drehen Sie die Küchenchef-Schüssel, bis sie von selbst nach unten rutscht. Wenn sie richtig in der Arbeitsschüssel sitzt, lässt sich die Küchenchef-Schüssel nicht drehen.
Die Küchenchef-Schüssel lässt sich nur mit den Schneid- und Reibscheiben verwenden. Das Vielzweckmesser kann nicht verwendet werden. Um die Küchenchef-Schüssel nach der Arbeit zu entfernen, heben Sie die Schüssel mithilfe der beiden Fingerhalteflächen am oberen Rand der Schüssel heraus.

Fortsetzung nächste Seite

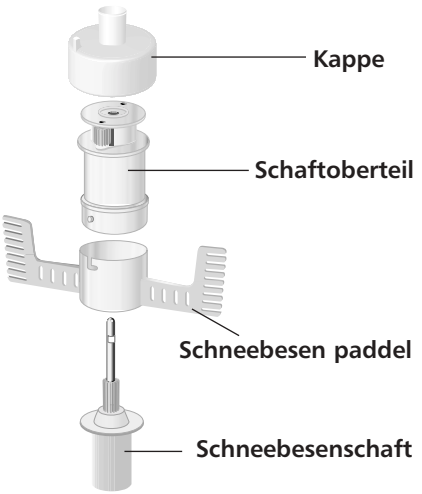
Vorbereitung des Food Processors für die Benutzung

Montage und Verwendung des Schneebesens

Der Schneebesen ist dazu gedacht, Eiweiß oder Sahne für die unterschiedlichsten Einsatzzwecke in der Küche zu schlagen. Für ein optimales Ergebnis sollten wenigsten 237 ml (125 g) Schlagsahne oder 3 Eiweiße gleichzeitig geschlagen werden. Das Schlagen kleinerer Mengen kann dazu führen, dass nicht das maximal mögliche Volumen erzielt wird.

Montage:

Der Schneebesen besteht aus vier Teilen: Schneebesenschaft, Schaftoberteil, Schneebesenpaddel und Kappe.



1. Stecken Sie den Schneebesenschaft auf die Antriebsachse. Drehen Sie den Schaft langsam, bis er von selbst ganz auf die Achse rutscht.
2. Halten Sie die kleine Nase am Schaftoberteil über die L-förmige Nut auf dem Schneebesenpaddel und schieben Sie das Paddel auf das Oberteil. Dabei etwas drehen, damit das Paddel einrastet.
3. Setzen Sie das Schaftoberteil mit dem Paddel auf den Schneebesenschaft und drücken Sie es nach unten, damit die Rillen des Schafts in den Antrieb des Paddels greifen.
4. Setzen Sie die Kappe auf das Oberteil und drücken sie nach unten, bis sie einrastet.
5. Setzen Sie die Abdeckung auf die Arbeitsschüssel. Dabei muss der Einfüllstutzen sich etwas links vom Handgriff der Arbeitsschüssel befinden. Achten Sie darauf, dass der Mittelstift des Schneebesens in der Mittelöffnung der Abdeckung sitzt. Ergreifen Sie den Einfüllstutzen und drehen Sie die Abdeckung nach rechts, bis sie einrastet. Stecken Sie den Stopfer in den Einfüllstutzen. Der Schneebesen ist jetzt betriebsbereit.
6. Drücken Sie den Knopf „I" (An) und schlagen Sie die Zutaten bis zur gewünschten Konsistenz und zum gewünschten Volumen. Drücken Sie den Knopf „O", wenn Sie fertig sind.

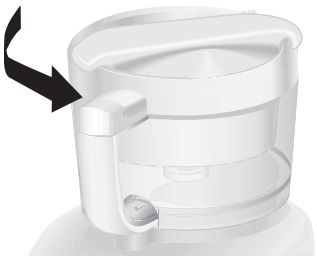
Demontage:

1. Ziehen Sie den Stecker des Unterteils aus der Steckdose. Entfernen Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel mit einer Drehung im Uhrzeigersinn.
2. Ziehen Sie die gesamte Schneebesenbaugruppe von der Antriebsachse. Entfernen Sie die geschlagenen Zutaten aus der Arbeitsschüssel.
3. Ziehen Sie die Kappe von der Schneebesenbaugruppe. Drücken Sie den Stift des Schneebesenschafts nach unten, um den Schaft vom Schaftoberteil zu trennen. Drehen Sie das Schneebesenpaddel, um es vom Schaftoberteil ziehen zu können.

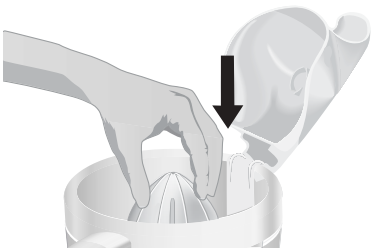
Vorbereitung des Food Processors für die Benutzung

Montage und Verwendung der Zitruspresse

1. Die Arbeitsschüssel auf das Unterteil setzen und einrasten.
2. Setzen Sie den Siebeinsatz so in die Schüssel ein, dass sich der Verschlussclip links vom Handgriff der Arbeitsschüssel befindet.
3. Drehen Sie den Einsatz gegen den Uhrzeigersinn, bis der Clip in den Handgriff einrastet.



4. Der zweiteilige Konus bietet zwei Größen. Wählen Sie die Größe, die zu der Frucht passt, die Sie auspressen möchten. Benutzen Sie den äußeren Konus für Grapefruits, Orangen und andere große Früchte. Entfernen Sie den äußeren Konus, dann sehen Sie den kleineren inneren Konus, der sich hervorragend für Zitronen und Limetten eignet.
5. Öffnen Sie die Abdeckung und stecken Sie den Konus über die Antriebsachse im Siebeinsatz. Möglicherweise müssen Sie den Konus drehen, bis er von selbst nach unten rutscht.



6. Halbieren Sie die Frucht, die Sie auspressen möchten.
7. Setzen Sie eine Fruchthälfte auf den Konus.
8. Schließen Sie die Abdeckung des Siebeinsatzes. Drücken Sie den Hebelarm mit offener Handfläche fest nach unten, um einen gleichmäßigen Druck auszuüben. Betätigen Sie die Zitruspresse nur, wenn der Hebelarm nach unten geklappt ist und die Frucht auf dem Konus festhält.



ANMERKUNG: Es ist zu empfehlen die Zitruspresse MIT dem Hebelarm zu benutzen. Sollten Sie sie ohne den Hebelarm gebrauchen, so muss der Hebelarm erst vom Siebeinsatz abgenommen werden! (siehe Schritt 13)

9. Betätigen Sie die Zitruspresse, indem Sie den Knopf „I" oder den Knopf „Pulse" drücken.
10. Wenn der Saft vollkommen ausgepresst ist, drücken Sie den Knopf „O".

ANMERKUNG: Die Flüssigkeit darf nicht über die Markierung für den maximalen Flüssigkeitsstand ansteigen, sonst läuft Saft aus der Schüssel.

11. Lösen Sie den Siebeinsatz, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Entfernen Sie die ausgepresste Frucht, den Konus und den Siebeinsatz aus der Arbeitsschüssel.
12. Nehmen Sie die Arbeitsschüssel vom Food Processor und schütten Sie den Saft in das gewünschte Gefäß.
13. Um den mit einem Clip befestigten Hebelarm für eine gründliche Reinigung vom Siebeinsatz zu lösen, ziehen Sie den Clip unten am Einsatz von der Seite des Einsatzes weg und entfernen Sie den Hebelarm vom Einsatz.
14. Wenn Sie den Hebelarm wieder am Siebeinsatz befestigen, achten Sie darauf, dass die Nasen am Clip sicher in den beiden Löchern unten im Einsatz einrasten.

Benutzung des Food Processors

⚠ WARNUNG



Gefahr durch sich drehende Messer
Stets den Stopfer verwenden.

Finger nicht in Öffnungen stecken.

Von Kindern fernhalten.

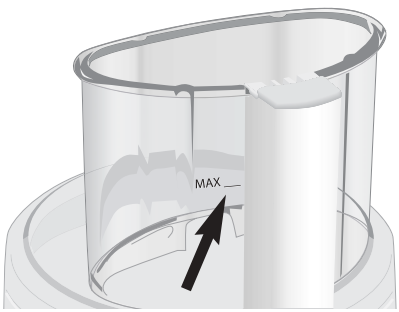
Nichtbeachtung kann Schnitte und abgetrennte Gliedmaßen zur Folge haben.

Vor der Benutzung

Kontrollieren Sie vor der Benutzung des Food Processors, ob Arbeitsschüssel, Messer und Abdeckung der Arbeitsschüssel richtig auf das Unterteil des Food Processors montiert wurden (siehe „Vorbereitung des Food Processors auf die Benutzung" ab Seite 7)

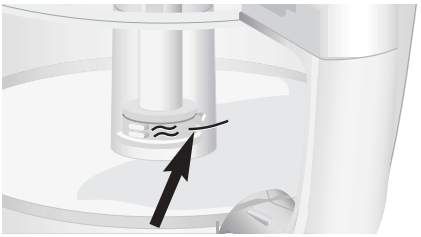
Stopfer-Sperrmechanismus

Der Stopfer ist Teil des Sicherheitssperrsystems. Der Food Processor funktioniert nicht, wenn der Stopfer nicht bis zur Markierung der maximalen Füllmenge auf dem Einfüllstutzen eingesteckt ist.



Maximaler Flüssigkeitsstand

Diese Linie auf der Arbeitsschüssel markiert die maximale Flüssigkeitsmenge, die im Food Processor verarbeitet werden kann.



An- und Ausschalten des Food Processors

1. Um den Food Processor anzuschalten, drücken Sie auf den Knopf „I". Das Gerät läuft dauernd weiter und die Leuchtanzeige leuchtet auf.



2. Um den Food Processor anzuhalten, drücken Sie auf den Knopf „O". Die Leuchtanzeige erlischt und eine automatische Bremse hält die Drehbewegung von Messern oder Scheiben innerhalb von Sekunden an.
3. Warten Sie, bis Messer oder Scheiben vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel entfernen.

ANMERKUNG: Falls das Gerät nicht funktioniert, dann sehen Sie nach, ob Arbeitsschüssel und Abdeckung richtig in das Unterteil eingerastet sind und ob der Stopfer bis zur Markierung der maximalen Füllmenge auf dem Einfüllstutzen eingesteckt ist (siehe „Vorbereitung des Food Processors auf die Benutzung" ab Seite 7).

Benutzung des Food Processors

⚠ WARNUNG



Gefahr durch sich drehende Messer
Stets den Stopfer verwenden.

Finger nicht in Öffnungen stecken.

Von Kindern fernhalten.

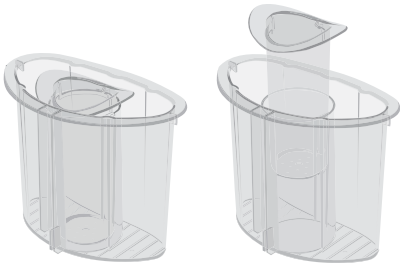
Nichtbeachtung kann Schnitte und abgetrennte Gliedmaßen zur Folge haben.

Verwendung der Impulssteuerung

Die Impulssteuerung gestattet eine exakte Kontrolle von Dauer und Häufigkeit der Verarbeitung. Sie ist ideal für alle Zubereitungen, bei denen Zurückhaltung angesagt ist. Drücken Sie einfach den Knopf „Pulse“ und halten Sie ihn gedrückt. Zum Anhalten lassen Sie ihn wieder los. Die Leuchtanzeige leuchtet jedes Mal auf, wenn der Knopf „Pulse“ gedrückt wird.

Der zweiteilige Stopfer

Um kleine Dinge zu schneiden oder zu reiben, stecken Sie den zweiteiligen Stopfer in den Einfüllstutzen und drehen dann den kleinen Stopfer in der Mitte im Uhrzeigersinn, um ihn entriegeln und entfernen zu können. Benutzen Sie den Einfüllstutzen in der Mitte und den kleinen Stopfer, um kleine oder dünne Lebensmittel zu verarbeiten, oder um eine Flüssigkeit hinzuzufügen, während der Food Processor läuft. Wenn Sie den kleinen Einfüllstutzen nicht benötigen, rasten Sie den kleinen Stopfer ein, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.



Deutsch

Zerlegen des Food Processors

⚠ WARNUNG

Schneidgefahr

Gehen Sie vorsichtig mit den Messern um, sonst können Sie sich schneiden.

Nichtbeachtung kann Schnitte zur Folge haben.

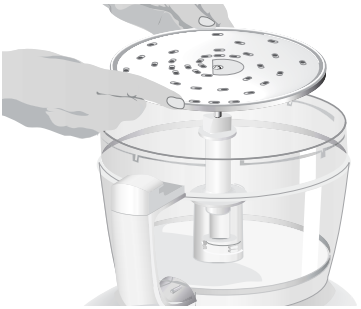
ANMERKUNG: Wenn Sie Schwierigkeiten haben, um den Stopfer aus dem Einfüllstutzen zu entfernen, dann ist es wahrscheinlich, dass Stücke der Speisen in den Sperrmechanismus geraten sind. Um den Stopfer zu lösen, können Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel in warmem Wasser einweichen oder im Geschirrspülgerät waschen.

1. Drücken Sie auf den Knopf "O".
2. Ziehen Sie den Stecker des Food Processors aus der Steckdose, bevor Sie ihn zerlegen.
3. Drehen Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel nach links und nehmen Sie sie ab.



Zerlegen des Food Processors

4. Falls Sie eine Scheibe benutzen, müssen Sie sie vor dem Entfernen der Schüssel herausnehmen. Legen Sie zwei Finger unter jede Seite der Scheibe und heben Sie sie senkrecht nach oben ab. Entfernen Sie den Scheibenschaft.



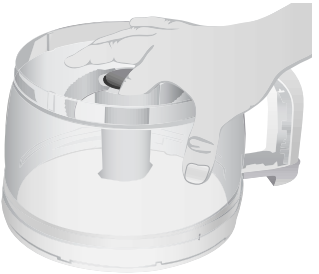
5. Wenn Sie die Minischüssel oder die Küchenchef-Schüssel verwenden, halten und entfernen Sie die Schüssel mithilfe der Fingerhalteflächen am oberen Rand der Schüssel.



6. Drehen Sie die Arbeitsschüssel nach links, um sie vom Unterteil zu lösen. Heben Sie sie an, um sie abzunehmen.



7. Das Vielzweckmesser kann vor dem Entleeren des Inhalts aus der Arbeitsschüssel entfernt werden. Das Messer kann auch an Ort und Stelle festgehalten werden, wenn Sie verarbeitete Lebensmittel aus der Schüssel entfernen: Ergreifen Sie die Arbeitsschüssel von unten und stecken Sie einen Finger durch die Mittelöffnung, um den Schaft des Messers festzuhalten. Dann entfernen Sie die Lebensmittel mit dem Spachtel aus der Schüssel und vom Messer.



Pflege und Reinigung

⚠ WARNUNG

Schneidgefahr

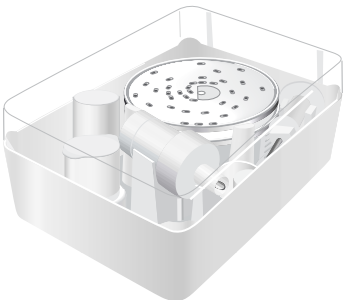
Gehen Sie vorsichtig mit den Messern um, sonst können Sie sich schneiden.

Nichtbeachtung kann Schnitte zur Folge haben.

1. Drücken Sie auf den Knopf "0".
2. Ziehen Sie den Stecker des Food Processors aus der Steckdose, bevor Sie ihn reinigen.
3. Wischen Sie Unterteil und Kabel mit einem warmen, feuchten Tuch mit etwas Spülmittel ab und wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach. Trocknen Sie beide mit einem trockenen Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
4. Alle anderen Teile des Food Processors können problemlos im Geschirrspülgerät gespült werden. Achten Sie darauf, die Teile nicht in die Nähe offen liegender Heizelemente in den Geschirrspüler zu stellen . Wenn Sie die Teile des Food Processors mit der Hand spülen, dann vermeiden Sie die Verwendung scheuernder Reinigungsmittel oder von Scheuerschwämmen. Sie können die Arbeitsschüssel und ihre Abdeckung verkratzen oder trüb machen. Trocknen Sie alle Teile nach dem Spülen gründlich ab.
5. Um Schäden am Sperrmechanismus zu vermeiden, sollten Sie die Arbeitsschüssel und ihre Abdeckung immer in der unverriegelten Stellung aufbewahren, wenn sie nicht in Gebrauch sind.



6. Wickeln Sie das Stromkabel um die Arbeitsschüssel. Sichern Sie den Stecker, indem Sie ihn mit dem Clip am Kabel befestigen.
7. Nicht benötigte Scheiben, Schäfte und Messer sollten in der mitgelieferten Zubehörkassette gelagert werden, die Sie an einer Stelle aufbewahren, wo sie nicht von Kindern erreicht werden kann.



Problembewältigung

- **Wenn Ihr Food Processor nicht funktioniert, sollten Sie Folgendes überprüfen:**

– Kontrollieren Sie, ob die Arbeitsschüssel und ihre Abdeckung richtig im Unterteil eingerastet sind und der Stopfer bis zur Markierung der maximalen Füllmenge auf dem Einfüllstutzen eingesteckt ist.

– Sehen Sie nach, ob das Stromkabel in eine geeignete Steckdose gesteckt wurde (siehe „Stromanschluss“ auf Seite 3). Wenn ja, ziehen Sie den Stecker des Food Processors aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder hinein. Sollte der Food Processor noch immer nicht funktionieren, dann überprüfen Sie die Sicherung oder den Trennschalter des Stromkreises, an den der Food Processor angeschlossen ist und stellen Sie sicher, dass der Stromkreis geschlossen ist.

- **Wenn der Food Processor bei Benutzung einer Scheibe nicht schneidet oder raspelt:**

– Achten Sie darauf, dass die Seite mit der herausstehenden Schneide auf der Scheibenachse nach oben weist. Die Scheibe hat ein erhabenes Mittelstück an der Oberseite und Rillen an der Unterseite, die dabei helfen, sie richtig auszurichten.

- **Wenn die Abdeckung des Food Processors sich bei Benutzung einer Scheibe nicht schließen lässt:**

– Achten Sie darauf, dass die Scheibe richtig eingesetzt wurde. Das erhabene Mittelstück muss nach oben weisen und die Scheibe muss richtig auf der Scheibenachse positioniert sein.

- **Wenn der Food Processor während des Betriebs stehen bleibt:**

– Der Food Processor kann überhitzt sein. Wenn der Motor eine bestimmte Temperatur überschreitet, stoppt er automatisch, um Schäden zu vermeiden. Das sollte jedoch nur sehr selten vorkommen. Wenn es geschieht, dann drücken Sie den Knopf „O“ und warten Sie 15 Minuten, bis sich der Food Processor abgekühlt hat, bevor Sie weiterarbeiten. Wenn der Food Processor noch immer nicht läuft, lassen Sie ihn nochmals 15 Minuten abkühlen.

- **Wenn Sie Schwierigkeiten haben, um den Stopfer aus dem Einfüllstutzen zu entfernen:**

– Wahrscheinlich sind Stücke der Speisen in den Sperrmechanismus geraten. Um den Stopfer zu lösen, können Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel in warmem Wasser einweichen oder im Geschirrspülgerät waschen.

Wenn sich das Problem nicht mit den hier beschriebenen Maßnahmen beseitigen lässt, lesen Sie bitte den Abschnitt zu KitchenAid-Garantie und -Kundendienst auf den Seiten 27 bis 28.

Tipps zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln



VERWENDUNG DES VIELZWECKMESSERS

Frische Früchte oder Gemüse hacken:

Schale, Kernhaus und/oder Kerne/Steine entfernen und in Stücke von etwa 2,5 x 3,5 cm schneiden. Diese Stücke hacken Sie, indem Sie die Impulssteuerung jeweils 1 bis 2 Sekunden betätigen, bis sie die gewünschte Größe haben. Entfernen Sie zwischendurch nötigenfalls Stücke mit dem Schaber von der Seite der Schüssel.

Gekochte Früchte und Gemüse pürieren (mit Ausnahme von Kartoffeln):

Fügen Sie ein Viertel der Frucht-/Gemüsemenge an Flüssigkeit entsprechend dem Rezept hinzu. Zerkleinern Sie Früchte oder Gemüse, indem Sie die Impulssteuerung mehrmals kurz betätigen, bis sie fein gehackt sind. Zerkleinern Sie sie dann weiter im Dauerbetrieb, bis sie die gewünschte Konsistenz haben. Entfernen Sie zwischendurch nötigenfalls Stücke mit dem Schaber von der Seite der Schüssel.

Zubereitung von Kartoffelpüree:

Stellen Sie die Küchenchef-Schüssel in die Arbeitsschüssel. Reiben Sie die heißen gekochten Kartoffeln mit der Reibscheibe. Entnehmen Sie die Küchenchef-Schüssel mit den geriebenen Kartoffeln. Setzen Sie das Vielzweckmesser in die Arbeitsschüssel ein, fügen Sie die geriebenen Kartoffeln, weiche Butter, Milch und Gewürze hinzu. Zerkleinern Sie alles weiter, indem Sie die Impulssteuerung drei- bis viermal kurz betätigen (jeweils 2 bis 3 Sekunden), bis die Milch absorbiert ist und das Püree eine glatte Konsistenz hat. Nicht übertrieben stark zerkleinern.

Getrocknete (oder klebrige) Früchte hacken:

Die Früchte sollten kalt sein. Geben Sie für jeweils 60 g getrocknete Früchte 30 g Mehl aus dem Rezept hinzu. Zerkleinern Sie die Früchte, indem Sie die Impulssteuerung mehrmals kurz betätigen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schalen von Zitrusfrüchten fein hacken:

Schälen Sie die farbige Schicht der Schale (ohne die weiße Haut) mit einem scharfen Messer ab. Schneiden Sie die Schale in feine Streifen. Zerkleinern Sie sie, bis sie fein genug sind.

Knoblauch, frische Kräuter oder kleine Mengen Gemüse hacken:

Geben Sie die Nahrungsmittel bei laufendem Processor durch den kleinen Einfüllstutzen in die Schüssel. Lassen Sie ihn laufen, bis alles gehackt ist. Für ein optimales Resultat sollten Sie darauf achten, dass Schüssel und Kräuter vor dem Hacken sehr trocken sind.

Nüsse hacken oder Nussbutter machen:

Zerkleinern Sie bis zu 375 g Nüsse bis zur gewünschten Konsistenz, indem Sie die Impulssteuerung mehrfach für jeweils 1 bis 2 Sekunden betätigen. Sollen die Nüsse gröber gehackt sein, verarbeiten Sie kleinere Mengen und betätigen Sie die Impulssteuerung ein- oder zweimal für jeweils 1 bis 2 Sekunden. Je feiner die Konsistenz sein soll, desto häufiger müssen Sie die Impulssteuerung betätigen. Für Nussbutter lassen Sie das Gerät so lange laufen, bis diese glatt ist. Im Kühlschrank lagern.

Fleisch, Geflügel oder Fisch (roh oder gekocht) zerkleinern:

Die Nahrungsmittel sollten sehr kalt sein. Schneiden Sie sie in 2,5 cm große Stücke. Zerkleinern Sie bis zu 450 g auf einmal auf die gewünschte Größe, indem Sie die Impulssteuerung mehrfach 1 bis 2 Sekunden betätigen. Entfernen Sie zwischendurch nötigenfalls Stücke mit dem Schaber von der Seite der Schüssel.

Tipps zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln

Semmeln, Plätzchen oder Cracker zu Bröseln verarbeiten:
Zerbrechen Sie das Gebäck in 4 bis 5 cm lange Stücke. Zerkleinern Sie sie, bis feine Brösel entstanden sind. Bei größeren Stücken betätigen Sie die Impulssteuerung zwei- bis dreimal jeweils 1 bis 2 Sekunden. Dann zerkleinern bis sie fein sind.

Schokolade für ein Rezept schmelzen:
Geben Sie Schokolade und Zucker aus dem Rezept in die Arbeitsschüssel. Zerkleinern Sie beide, bis sie fein gehackt sind. Erhitzen Sie die Flüssigkeit aus dem Rezept. Bei laufendem Processor die heiße Flüssigkeit durch den kleinen Einfüllstutzen zugeben. Verarbeiten, bis die Masse glatt ist.

Hartkäse wie Parmesan und Pecorino reiben:
Versuchen Sie niemals, Käse zu verarbeiten, der sich nicht mit der Spitze eines scharfen Messers einstechen lässt. Zum Reiben von Hartkäse können Sie das Vielzweckmesser verwenden. Schneiden Sie den Käse in Stücke von 2,5 cm, die Sie in die Arbeitsschüssel geben und durch kurzes Betätigen der Impulssteuerung zerkleinern, bis sie grob gehackt sind. Dann lassen Sie den Processor laufen, bis alles fein gemahlen ist. Bei laufendem Processor können auch Käsestückchen durch den kleinen Einfüllstutzen hinzugefügt werden.



VERWENDUNG DER SCHNEID- ODER REIBSCHEIBEN

ANMERKUNG: Wenn Sie Nahrungsmittel schneiden und dann durch den extragroßen Einfüllstutzen in das Gerät geben, dann dürfen Sie die Markierung für die maximale Füllmenge nicht überschreiten. Das ist erforderlich, damit der Stopfer den Sperrmechanismus auslösen kann und das Gerät läuft.

Schneiden von Julienne, „Streichhölzern" oder Streifen von Gemüse und Früchten:
Schneiden Sie Stücke, die waagerecht in den Einfüllstutzen passen. Zerkleinern Sie die Stücke, indem Sie einen gleichmäßigen Druck ausüben, um lange, breite Scheiben abzuschneiden. Machen Sie aus den Scheiben Stapel und geben Sie diese senkrecht oder waagerecht in den Einfüllstutzen. Wieder unter gleichmäßigem Druck zerkleinern.



Früchte oder Gemüse, die lang und relativ dünn sind, in Scheiben schneiden oder reiben, wie beispielsweise Staudensellerie, Karotten und Bananen:
Schneiden Sie die Nahrungsmittel, so dass sie senkrecht oder waagerecht in den Einfüllstutzen passen. Den Einfüllstutzen gut voll packen, damit der Inhalt in der richtigen Stellung gehalten wird. Unter gleichmäßigem Druck zerkleinern. Oder verwenden Sie den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer. Geben Sie die Nahrungsmittel senkrecht in den Stutzen und benutzen Sie den kleinen Stopfer, um sie zu zerkleinern.



Früchte und Gemüse, die rund sind, in Scheiben schneiden oder reiben, wie beispielsweise Zwiebeln, Äpfel und grüne Paprikaschoten:
Schale, Kernhaus und/oder Kerne/Steine entfernen. In Hälften oder Viertel schneiden, damit sie durch den Einfüllstutzen passen. In den Einfüllstutzen geben. Unter gleichmäßigem Druck zerkleinern.

Früchte und Gemüse, die klein sind, in Scheiben schneiden oder reiben, wie beispielsweise Erdbeeren, Champignons und Rettiche:
Geben Sie die Nahrungsmittel in senkrechten oder waagerechten Lagen in den Einfüllstutzen. Füllen Sie den Einfüllstutzen so, dass die Nahrungsmittel richtig positioniert bleiben, aber überschreiten Sie nicht die Markierung für die maximale Füllmenge. Oder verwenden

Tipps zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln

Sie den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer. Geben Sie die Nahrungsmittel senkrecht in den Einfüllstutzen und benutzen Sie den kleinen Stopfer, um sie zu zerteilen.

Spinat- und andere Blätter hacken:
Blätter übereinander legen, rollen und in den Einfüllstutzen stellen. Unter gleichmäßigem Druck zerkleinern.

Rohes Fleisch oder Geflügel in Scheiben schneiden, zum Beispiel für pfannengerührte Gerichte:
Das Fleisch so schneiden oder aufrollen, dass es durch den Einfüllstutzen passt. Packen Sie das Fleisch ein und legen Sie es ins Gefrierfach, bis es sich hart anfühlt (ca. 30 Minuten bis zu 2 Stunden, je nach Dicke). Überprüfen Sie, ob Sie das angefrorene Fleisch noch immer mit der Spitze eines scharfen Messers einstechen können. Wenn nicht, lassen Sie es wieder etwas antauen. Im Food Processor unter gleichmäßigem Druck in Scheiben schneiden.

Gekochtes Fleisch oder Geflügel, aber auch Wurstwaren, Salami usw. in Scheiben schneiden:
Die Nahrungsmittel sollten sehr kalt sein. In Stücke schneiden, damit sie durch den Einfüllstutzen passen. Im Food Processor unter festem gleichmäßigen Druck in Scheiben schneiden.

Festen und weichen Käse reiben:
Fester Käse sollte sehr kalt sein. Für ein optimales Ergebnis sollten Sie weichen Käse, zum Beispiel Mozzarella, vor der Verarbeitung 10 bis 15 Minuten ins Gefrierfach legen. Schneiden, damit er durch den Einfüllstutzen passt. Im Food Processor unter gleichmäßigem Druck reiben.

Birnenförmige Nahrungsmittel, zum Beispiel Süßkartoffeln, Auberginen oder Kürbis in Scheiben schneiden oder reiben:
Legen Sie die Nahrungsmittel waagerecht in den Einfüllstutzen ein, so dass ihre größere/dickere Seite nach links weist, wenn Sie das Gerät ansehen. Üben Sie beim Schneiden einen gleichmäßigen Druck auf den Stopfen aus.

Früchte oder Gemüse, die lang und relativ dünn sind, in Scheiben schneiden oder reiben, wie beispielsweise Staudensellerie, Karotten oder Bananen:
Verwenden Sie den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer. Geben Sie die Nahrungsmittel senkrecht und mit dem dünneren Ende voraus in den Stutzen, so dass das dickere Ende erst zum Schluss geschnitten oder gerieben wird. Benutzen Sie den kleinen Stopfer, um die Nahrungsmittel zu zerkleinern.



VERWENDUNG DES TEIGMESSERS

Das Teigmesser wurde speziell für das schnelle und gründliche Mischen und Kneten von Hefeteig entworfen. Für ein optimales Ergebnis sollten Sie keine Rezepte verwenden, für die mehr als 250 bis 375 g Mehl nötig sind.



VERWENDUNG DES SCHNEEBESENS

Baisermasse herstellen:
Geben Sie 3 Eiweiße und ¼ Teelöffel Weinstein in die Arbeitsschüssel mit dem Schneebesen. Etwa 30 bis 45 Sekunden rühren, bis die Masse schaumig ist. Bei laufendem Food Processor langsam 40 g Zucker durch den kleinen Einfüllstutzen hinzufügen. Noch etwa 2,5 bis 3 Minuten rühren, bis sich feste Spitzen bilden. Je nach Bedarf den Food Processor anhalten, um die Konsistenz der Masse zu überprüfen.

Sahne schlagen:

Geben Sie Schlagsahne in die Arbeitsschüssel mit dem Schneebesen. 30 Sekunden lang rühren. Bei laufendem Food Processor 2 Esslöffel Puderzucker durch den kleinen Einfüllstutzen hinzufügen. Noch etwa 30 bis 40 Sekunden rühren, bis sich weiche Spitzen bilden. Je nach Bedarf den Food Processor anhalten, um die Konsistenz der Masse zu überprüfen. Bei laufendem Food Processor nach Wunsch ¼ Teelöffel Vanille durch den kleinen Einfüllstutzen hinzufügen. Nur so lange rühren, wie nötig. Nicht übermäßig lange rühren.

Hilfreiche Tipps

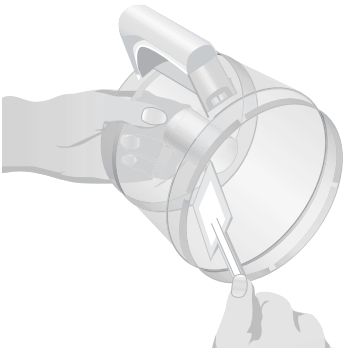
1. Wenn Sie Nahrungsmittel schneiden und in den extragroßen Einfüllstutzen füllen, dann nicht über die Markierung für die maximale Füllmenge hinaus, sonst kann der Stopfer den Sperrmechanismus nicht auslösen und das Gerät funktioniert nicht.
2. Verarbeiten Sie niemals Nahrungsmittel, die so hart gefroren sind, dass sie nicht mit der Spitze eines scharfen Messers eingestochen werden können. Harte Nahrungsmittel können das Messer oder den Motor beschädigen. Wenn ein Stück eines harten Nahrungsmittels sich am Messer verkeilt oder daran hängen bleibt, dann halten Sie den Food Processor an und nehmen Sie das Messer heraus. Entfernen Sie das Stück vorsichtig vom Messer.
3. Füllen Sie Arbeitsschüssel oder Minischüssel nicht zu weit. Bei dünnflüssigen Mischungen sollte die Arbeitsschüssel nur zur Hälfte oder zu zwei Dritteln gefüllt sein. Dickflüssigere Mischungen können bis zu drei Viertel der Arbeitsschüssel füllen. Flüssigkeiten sollten nur bis zur Markierung für die maximale Füllmenge eingefüllt werden, wie auf Seite 12 beschrieben. Beim Hacken sollte die Arbeitsschüssel nicht mehr als zwischen einem Drittel und der Hälfte gefüllt sein. Benutzen Sie die Minischüssel für bis zu 237 ml Flüssigkeit oder 63 g feste Nahrungsmittel.
4. Drehen Sie die Schneidscheibe so, dass die Schneidfläche gleich rechts neben dem Einfüllstutzen sitzt. So kann die Schneide eine volle Umdrehung machen, bevor sie auf das Nahrungsmittel trifft.
5. Um die Geschwindigkeit des Food Processors zu nutzen, füllen Sie zu hackende Zutaten durch den kleinen Einfüllstutzen ein, während der Processor läuft.
6. Unterschiedliche Nahrungsmittel erfordern unterschiedlich starken Druck für optimale Schneide- und Reibeergebnisse. Im Allgemeinen sollten Sie bei weichen, empfindlichen Lebensmitteln (Erdbeeren, Tomaten usw.) nur sanften Druck ausüben, bei mittelfesten Lebensmitteln (Zucchini, Kartoffeln usw.) mäßigen Druck und mehr Druck bei härteren Lebensmitteln (Karotten, Äpfel, Hartkäse, teilweise gefrorenes Fleisch usw.).
7. Weiche und mittelharte Käse können verschmieren oder auf der Reibenscheibe rollen. Um das zu vermeiden, sollten Sie nur gut gekühlten Käse reiben.
8. Manchmal kippen dünne Nahrungsmittel wie Karotten oder Staudensellerie im Einfüllstutzen um, was zu ungleichmäßigen Scheiben führt. Um das zu vermeiden, schneiden Sie diese Lebensmittel in mehrere Stücke und füllten Sie den Einfüllstutzen damit. Für die Verarbeitung kleiner oder dünner Dinge ist der kleine Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer besonders praktisch.



9. Bei der Zubereitung von Kuchen- oder Plätzchenteigen benutzen Sie das Vielzweckmesser. Rühren Sie zuerst Fett, Eier und Zucker zu einer cremigen Masse und fügen Sie erst dann die trockenen Zutaten hinzu. Geben Sie Nüsse und Rosinen o. ä. auf die Mehlmischung, um sie nicht zu stark zu hacken. Arbeiten Sie die Nüsse und Rosinen ein, indem Sie die Impulssteuerung mehrmals kurz betätigen. Nicht zu lange rühren.

Hilfreiche Tipps

10. Wenn in Scheiben geschnittene oder geriebene Nahrungsmittel sich an einer Seite der Schüssel angesammelt haben, sollten Sie den Food Processor anhalten und diese Teile mit einem Spachtel in der Schüssel verteilen.
11. Wenn die verarbeiteten Nahrungsmittel sich bis an die Unterseite einer Schneiden- oder Reibenscheibe auftürmen, sollten Sie sie herausnehmen, bevor Sie weiterarbeiten.
12. Oben auf der Scheibe bleiben nach dem Schneiden oder Reiben vielleicht noch ein paar größere Stücke der Lebensmittel liegen. Auf Wunsch können Sie diese mit der Hand schneiden und zu den anderen geben.
13. Organisieren Sie Ihre Arbeit mit dem Food Processor: Verarbeiten Sie trockene oder feste Zutaten vor flüssigen Zutaten.
14. Wenn Sie Zutaten einfach vom Vielzweckmesser entfernen möchten, dann entleeren Sie die Schüssel, schließen Sie die Abdeckung und betätigen Sie die Impulssteuerung einmal 1 bis 2 Sekunden lang und schon ist das Messer durch die schnelle Umdrehung sauber.
15. Nach dem Entfernen der Abdeckung der Arbeitsschüssel sollten Sie diese umgekehrt auf die Arbeitsfläche legen. Das hilft Ihnen, die Arbeitsfläche sauber zu halten.
16. Um den Inhalt der Arbeitsschüssel zu entleeren, ohne das Vielzweckmesser zu entfernen, ergreifen Sie die Arbeitsschüssel von unten und stecken einen Finger durch die Mittelöffnung, um das Messer festzuhalten. Dann entfernen Sie die Lebensmittel mit dem Spachtel aus der Schüssel und vom Messer.



17. Ihr Food Processor ist nicht dazu gedacht, die folgenden Arbeiten auszuführen:
    - Kaffeebohnen, Getreide oder harte Gewürze mahlen
    - Knochen oder andere nicht essbare Teile von Nahrungsmitteln zermahlen
    - Rohe Früchte oder Gemüse entsaften
    - Hartgekochte Eier oder ungekühltes Fleisch in Scheiben schneiden
18. Wenn sich aufgrund der verarbeiteten Nahrungsmittel die Farbe irgendwelcher Kunststoffteile verändert, reinigen Sie sie mit Zitronensaft.

Vinaigrette mit weißem Balsamico

- *1 Esslöffel frische Basilikumblätter*
- *1 Esslöffel frische Oreganoblätter*
- *1 Knoblauchzehe*
- *3 Esslöffel weißer Balsamico-Essig**
- *3 Esslöffel Weißweinessig**
- *½ Teelöffel Salz*
- *¼ Teelöffel Senfpulver*
- *1 Prise gemahlener roter Pfeffer*
- *180 ml natives Olivenöl*

Setzen Sie die Minischüssel und das Minimesser in die Arbeitschüssel ein. Füllen Sie bei laufendem Food Processor Basilikum, Oregano und Knoblauch durch den kleinen Einfüllstutzen in das Gerät. Lassen Sie es 5 bis 8 Sekunden laufen, bis alles fein gehackt ist. Reinigen Sie die Seiten der Schüssel mit dem Schaber. Fügen Sie bei laufendem Processor Balsamico-Essig, Weißweinessig, Salz, Senf und roten Pfeffer hinzu. Etwa 5 Sekunden laufen lassen, bis alles gut gemischt ist. Träufeln Sie bei laufendem Processor langsam das Öl durch den kleinen Einfüllstutzen. So lange rühren, bis die Vinaigrette glatt und dickflüssig ist. Mit grünem Salat servieren.

Für 8 Portionen (2 Esslöffel pro Portion)

* Die jeweils 3 Esslöffel können durch dunklen Balsamico-Essig beziehungsweise Rotweinessig ersetzt werden.

Pro Portion etwa 190 kcal

Cheddar-Brokkoli-Suppe

230 g würziger Cheddar-Käse
1 kleine Zwiebel, der Länge nach halbiert
1 Stange Staudensellerie, in 6 cm lange Stücke geschnitten
2 Esslöffel Butter oder Margarine
1 großer Kopf Brokkoli (ca. 450 g)
700 ml Hühnerbrühe
475 ml Milch
30 g Mehl
2 Teelöffel Dijonsenf
1 Teelöffel Currypulver (nach Geschmack)
Einige Spritzer Tabascosauce

Setzen Sie die 4-mm-Reibenscheibe in die Arbeitsschüssel ein. Geben Sie den Käse hinein und reiben Sie ihn. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Wechseln Sie die Reibenscheibe gegen die 2-mm-Schneidscheibe aus. Geben Sie Zwiebeln und Sellerie hinein und schneiden Sie sie in Scheiben. Schmelzen Sie Butter bei mittlerer Hitze in einem großen Topf oder einem Schmortopf. Geben Sie die Zwiebel und den Sellerie dazu. 2 bis 3 Minuten garen oder bis beides weich, jedoch noch knackig ist, dabei gelegentlich umrühren.

Schneiden Sie die Stiele aus dem Brokkoli und schälen Sie die harte Schale der Stiele ab. Schneiden Sie die Brokkoliröschen in kleine Stücke. Setzen Sie die 2-mm-Schneidscheibe in die Arbeitsschüssel ein. Geben Sie die Brokkolistiele dazu und schneiden Sie sie in Scheiben, die Sie ebenfalls in den Topf geben.

Fügen Sie die Brokkoliröschen und die Brühe hinzu. Bei mittlerer Hitze aufkochen. Die Hitze zurückdrehen, teilweise bedecken und 6 bis 10 Minuten köcheln lassen, bis der Brokkoli weich, jedoch noch knackig ist. Dabei gelegentlich umrühren. Vom Feuer nehmen.

Die Schneidscheibe in der Arbeitsschüssel gegen das Vielzweckmesser auswechseln. Mit einem Schaumlöffel die Gemüse aus dem Topf nehmen und in die Arbeitsschüssel geben. Fügen Sie 175 ml Milch hinzu. Den Food Processor 5 bis 8 Sekunden laufen lassen bis alles zerkleinert ist. Zur Seite stellen.

Verrühren Sie in einer mittelgroßen Schüssel das Mehl mit den restlichen 300 ml Milch, bis die Flüssigkeit glatt ist. Fügen Sie Senf, Tabascosauce und nach Geschmack Currypulver hinzu. Umrühren bis alles vermischt ist.

Geben Sie die Milchmischung in den Topf zur Brühe. Bei mittlerer Hitze kochen und rühren, bis die Suppe blasig und leicht angedickt ist. Auf niedrige Hitze herunterschalten. Fügen Sie bis auf 30 g den gesamten geriebenen Käse hinzu. Umrühren bis er geschmolzen ist.

Geben Sie die Brokkolimischung in den Topf. Gründlich erhitzen. Mit dem restlichen Käse garnieren.

Für 7 Portionen (235 ml pro Portion)

Pro Portion etwa 250 kcal

Frühlingsmischung mit Basmati-Reis

- *1 Knoblauchzehe*
- *1 mittelgroße Schalotte, in Viertel geschnitten*
- *1 Esslöffel Olivenöl*
- *ca. 125 g frische grüne Bohnen, geputzt*
- *1 kleine Karotte, geschält und quer halbiert*
- *350 ml Hühnerbrühe*
- *250 ml Wasser*
- *1 Teelöffel Salz*
- *¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer*
- *1 Teelöffel gemahlener Koriander (nach Geschmack)*
- *170 g Basmati-Reis*
- *250 g frischer Spargel*
- *2 Teelöffel frischer Thymian*
- *2 Esslöffel frische Petersilie*
- *¼ Paprikaschote, klein, in Viertel geschnitten*

Vielzweckmesser in die Arbeitsschüssel einsetzen. Bei laufendem Food Processor Knoblauch durch den kleinen Einfüllstutzen einfüllen und 5 Sekunden laufen lassen. Schalotte hinzufügen. Betätigen Sie die Impulssteuerung zwei- bis dreimal jeweils etwa 2 Sekunden oder bis die Schalotte gehackt ist. In einem großen Topf bei mittlerer Hitze Öl erhitzen. Schalottenmischung hinzufügen und 1 bis 2 Minuten unter häufigem Rühren anbraten, bis sie glasig sind. Vom Feuer nehmen und zur Seite stellen.

Vielzweckmesser in der Arbeitsschüssel gegen 2-mm-Schneidscheibe austauschen. Grüne Bohnen und Karotten einfüllen und in Scheiben schneiden. In den Topf zur Schalottenmischung geben. Brühe, Wasser, Salz, schwarzen Pfeffer und nach Geschmack Koriander hinzugeben. Aufkochen und Reis einrühren. Aufkochen lassen und Hitze reduzieren. Deckel auf den Topf setzen und um die 15 Minuten köcheln lassen oder bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Inzwischen schneiden Sie die Spargelspitzen ab und legen sie zur Seite. Tauschen Sie die Schneidscheibe in der Arbeitsschüssel gegen das Vielzweckmesser aus. Geben Sie bei laufendem Gerät Thymian und Petersilie in den Food Processor und lassen Sie ihn laufen, bis alles fein gehackt ist (ca. 3 Sekunden). Die Paprikaschote hinzufügen und die Impulssteuerung zwei- bis dreimal jeweils 1 bis 2 Sekunden betätigen, bis sie grob gehackt ist. Wechseln Sie das Vielzweckmesser in der Arbeitsschüssel gegen die 2-mm-Schneidscheibe aus. Schneiden Sie die Spargelstangen in Scheiben. Geben Sie alles in den Topf mit der Reismischung. Fügen Sie die Spargelspitzen hinzu. Gut umrühren.

Zudecken und 10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Gabel auflockern.

Für 6 Portionen (125 g pro Portion)

Pro Portion etwa 200 kcal

Hühner-Saté mit Erdnuss-Soße

Hühnerspieße

2 Knoblauchzehen
1 Teelöffel grob gehackter Ingwer
60 ml Sojasoße
2 Esslöffel Erdnuss- oder Pflanzenöl
2 Teelöffel brauner Zucker
500-600 g Hühnerbrust in Stücken

Setzen Sie das Vielzweckmesser in die Arbeitsschüssel ein. Füllen Sie bei laufendem Food Processor Knoblauch und Ingwer durch den kleinen Einfüllstutzen ein. In etwa 5 bis 10 Sekunden fein hacken. Fügen Sie Sojasoße, Öl und den braunen Zucker hinzu und mischen Sie alles 15 bis 20 Sekunden im Processor, bis der Zucker aufgelöst ist. Geben Sie die Mischung in eine flache Schüssel.

Fügen Sie die Hühnerbrust hinzu und bedecken Sie alle Stücke mit der Marinade. Bei Zimmertemperatur ½ Stunde marinieren lassen oder im Kühlschrank mindestens 2 Stunden. Nehmen Sie die Hühnerstücke aus der Marinade. Marinade aufbewahren.

Spießen Sie die Hühnerstücke auf eingeweichte Holzspieße oder auf eingeölte Metallspieße. Grillen Sie die Spieße über mittelheißer Holzkohle beziehungsweise 8 bis 10 Minuten - oder bis sie gut durch sind - unter dem Grill Ihres Ofens (Abstand 10 bis 15 cm) auf einem eingeölten Grillrost. Dabei einmal wenden. Nach Geschmack mit der übrigen Marinade bestreichen. Mit Erdnuss-Soße (warm oder mit Raumtemperatur) servieren.

Soße

80 ml Kokosmilch
30 g Erdnussbutter
2 Esslöffel Sojasoße
½ Teelöffel rote Currypaste

Setzen Sie das Vielzweckmesser in die Arbeitsschüssel ein. Füllen Sie alle Zutaten ein. Den Processor 5 bis 10 Sekunden lang laufen lassen, bis alles gut vermischt ist.

Für 4 Portionen

Pro Portion etwa 290 kcal

Obstkuchen mit frischen Früchten

Teig

125 g Mehl
2 Teelöffel Zucker
¼ Teelöffel Salz
30 g kalte Butter in 2,5 cm großen Stücken
1 Esslöffel kaltes Backfett
1 Eigelb
2 Esslöffel Eiswasser
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Ei, verrührt mit 1 Esslöffel Wasser

Füllung

30 g Zucker
1 Esslöffel Maisstärke
1 Prise Salz
180 ml Sahne
2 verschlagene Eigelb
½ Teelöffel Vanille

Belag

1 mittelgroßer Pfirsich, geschält und halbiert, ohne Stein
125 g frische Erdbeeren, entstielt
2 Esslöffel Apfelgelee, erwärmt

Setzen Sie das Vielzweckmesser in die Arbeitsschüssel ein. Fügen Sie Mehl, Zucker und Salz hinzu und vermischen Sie diese Zutaten etwa 2 Sekunden mit dem Food Processor. Fügen Sie Butter und Backfett hinzu und betätigen Sie die Impulssteuerung drei- bis viermal jeweils 2 bis 3 Sekunden oder bis die Mischung krümelig ist. Vermischen Sie in einer kleinen Schüssel 1 Eigelb, 2 Esslöffel Wasser und Zitronensaft und verteilen Sie diese Mischung gleichmäßig über die Mehlmischung. Betätigen Sie die Impulssteuerung zwei- bis viermal jeweils 2 bis 3 Sekunden oder bis sich die Mischung von den Seiten der Schüssel löst und zusammenhält. Entnehmen Sie den Teig und stellen Sie ihn ½ Stunde kalt.

Geben Sie inzwischen Zucker, Maisstärke und Salz in einen kleinen Topf bei mittlerer Hitze. Fügen Sie die Sahne und 2 Eigelb hinzu. Kochen Sie diese Mischung unter Rühren, bis sie sehr dickflüssig ist. Fügen Sie die Vanille hinzu. Mit dem Schneebesen schlagen, bis die Mischung glatt ist. Vollkommen auskühlen lassen.

Rollen Sie den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Unterlage zu einem Kreis aus, der 5 cm größer ist als eine Kuchenform mit 25 cm Durchmesser. Legen Sie die Kuchenform mit dem Teig aus und achten Sie darauf, den Teig nicht auszudehnen. Achten Sie darauf, dass der Rand gleichmäßig hoch ist. Stechen Sie den Boden gründlich mit einer Gabel ein. Backen Sie ihn 8 bis 12 Minuten bei 200° C oder bis er hellbraun ist. Bestreichen Sie ihn mit der Ei-Wassermischung, um die Löcher zu verschließen. Backen Sie ihn noch 1 Minute weiter, um das Ei stocken zu lassen. Vollkommen auskühlen lassen.

Den Food Processor reinigen. Setzen Sie die 2-mm-Schneidscheibe in die Arbeitsschüssel ein. Geben Sie den Pfirsich hinein, schneiden Sie ihn in Scheiben, die Sie zur Seite stellen. Schneiden Sie nun mit derselben Schneidscheibe Erdbeeren in Scheiben.

Verteilen Sie die Füllung auf dem Boden und legen Sie die geschnittenen Früchte darauf. Bestreichen Sie sie vorsichtig und vollständig mit dem erwärmten Gelee. Vor dem Servieren mindestens 1 Stunde kühlen.

Für 8 Portionen

Tipp: Der Kuchen schmeckt am besten an dem Tag, an dem er gemacht wurde.

Pro Portion etwa 230 kcal

KitchenAid® Food Processor Garantie für den Haushalt für Europa.

Garantiezeit	KitchenAid zahlt für:	KitchenAid zahlt nicht für:
DREI JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum auf den Food Processor. ZEHN JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum auf den Motor.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid® - Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Food Processors, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung oder Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI HAFTUNG FÜR NEBEN- ODER FOLGEKOSTEN.

Kundendienststellen

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

In Deutschland:
Kurt Klauke: In der Halle 7,
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK,

Tel: 05242-966 999

Holländer Elektro: Flinchstr. 35,
60388 FRANKFURT

Tel: 069-499 0131

Kundenservice

Hotline: 00800 38104026

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

www.KitchenAid.com

Deutsch

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Eingetragene Warenzeichen von KitchenAid, V.S.
™ Warenzeichen von KitchenAid, V.S.
© 2006. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

(5059dZw106)

KitchenAid®

ARTISAN® FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN® ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modello 5KFPM770
Food Processor

Indice

Misure di Sicurezza del Food Processor 3
Requisiti Elettrici 3
Misure di Sicurezza Importanti 4
Descrizione del Food Processor 5
Preparazione del Food Processor
- Primo Uso 7
- Come inserire la Ciotola da Lavoro 7
- Come inserire la Lama Multifunzione e la Lama per Impasto 8
- Come inserire il Disco per Affettare e il Disco per Tritare 8
- Come inserire la Mini-Ciotola 9
- Come inserire la Ciotola dello Chef 9
- Come inserire e Usare la Frusta 10
- Come inserire e Usare lo Spremiagrumi 10

Uso del Food Processor
- Prima dell'Uso 12
- Fermo Spingi-alimenti 12
- Livello di Liquido Massimo 12
- Come Attivare e Disattivare il Food Processor 12
- Come Usare il Tasto "Pulse" 13
- Spingi-alimenti a 2 Pezzi 13

Come Smontare il Food Processor 13
Manutenzione e Pulizia 15
Ricerca Guasti 16
Suggerimenti per l'Uso del Food Processor 17
- Uso della lama Multifunzione 17
- Uso del Disco per Affettare o Tritare 18
- Uso della lama per Impasto 19
- Uso della Frusta 19

Suggerimenti Utili 20
Ricette 22
Garanzia e Assistenza
- Garanzia del Food Processor KitchenAid® per l'Europa 27
- Assistenza Post-vendita 27
- Servizio Clienti 28

Misure di Sicurezza del Food Processor

La vostra sicurezza e quella degli altri sono molto importanti.

Abbiamo inserito in questo manuale e sul vostro apparecchio importanti norme di sicurezza che dovranno essere lette attentamente e scrupolosamente rispettate.



Questo è il simbolo di pericolo.

Segnala gli eventuali pericoli causa di infortunio o decesso.

Questo simbolo accompagna tutti i messaggi di sicurezza ed anche i termini “PERICOLO” e “AVVERTENZA”. Questi termini indicano:

⚠ PERICOLO — **la mancata osservanza delle istruzioni potrebbe essere causa di lesioni gravi o fatali.**

⚠ AVVERTENZA — **la mancata osservanza delle istruzioni potrebbe essere causa di lesioni gravi o fatali.**

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

Requisiti Elettrici

Modello 5KFPM770:

230-240 Volt CA
Hertz: 50 Hz

N.B.: il modello 5KFPM770 è dotato di spina con messa a terra. Per ridurre il rischio di scossa elettrica, è possibile inserire la spina nella presa d’alimentazione in un solo modo. Se non è possibile inserire la spina nella presa, contattate un elettricista. Non modificate la spina in alcun modo.

Non utilizzate prolunghe. Se il cavo d’alimentazione è troppo corto, contattate un elettricista per farvi mettere una presa d’alimentazione vicino all’apparecchio.

⚠ AVVERTENZA



Pericolo di Scossa Elettrica

Inserite la spina in una presa d’alimentazione dotata di messa a terra.

Non rimuovete il polo di messa a terra.

Non usate adattatori.

Non utilizzate prolunghe.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può essere causa di decesso, incendio o scossa elettrica.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Durante l'uso di elettrodomestici, è importante rispettare alcune misure di sicurezza basilari:

1. Leggete tutte le istruzioni.
2. Per evitare il rischio di scossa elettrica, non immergete il Food Processor in acqua o in altro liquido.
3. Fate molta attenzione quando l'elettrodomestico è utilizzato da un bambino o vicino ad un bambino.
4. Togliete la spina dalla presa d'alimentazione dopo ogni uso dell'apparecchio, prima di montare o rimuovere gli accessori e prima di pulirlo.
5. Evitate di toccare le parti in movimento.
6. Non usate elettrodomestici con cavo o spina danneggiati, in caso di cattivo funzionamento, se cadono o si rompono. Portate l'apparecchio al Centro d'Assistenza più vicino per controllo, riparazione o intervento elettrico o meccanico.
7. L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può essere causa di incendio, scossa elettrica o infortunio.
8. Non utilizzate all'aperto.
9. Tenete mani ed utensili lontano da lame o dischi per evitare il rischio di grave infortunio o per evitare di danneggiare il Food Processor. E' possibile utilizzare un raschino solo quando il Food Processor non è in uso.
10. Le lame sono taglienti. Prestate attenzione.
11. Per evitare il rischio di infortunio, non inserite mai le lame o i dischi sulla base senza aver posizionato prima la ciotola.
12. Assicuratevi che il coperchio sia bloccato in posizione prima di azionare l'apparecchio.
13. Non inserite mai gli alimenti con la mano. Utilizzate sempre lo spingi-alimenti.
14. Non cercate di forzare il meccanismo di fermo del coperchio.
15. Questo apparecchio è stato studiato solo per uso domestico.

CONSERVATE QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

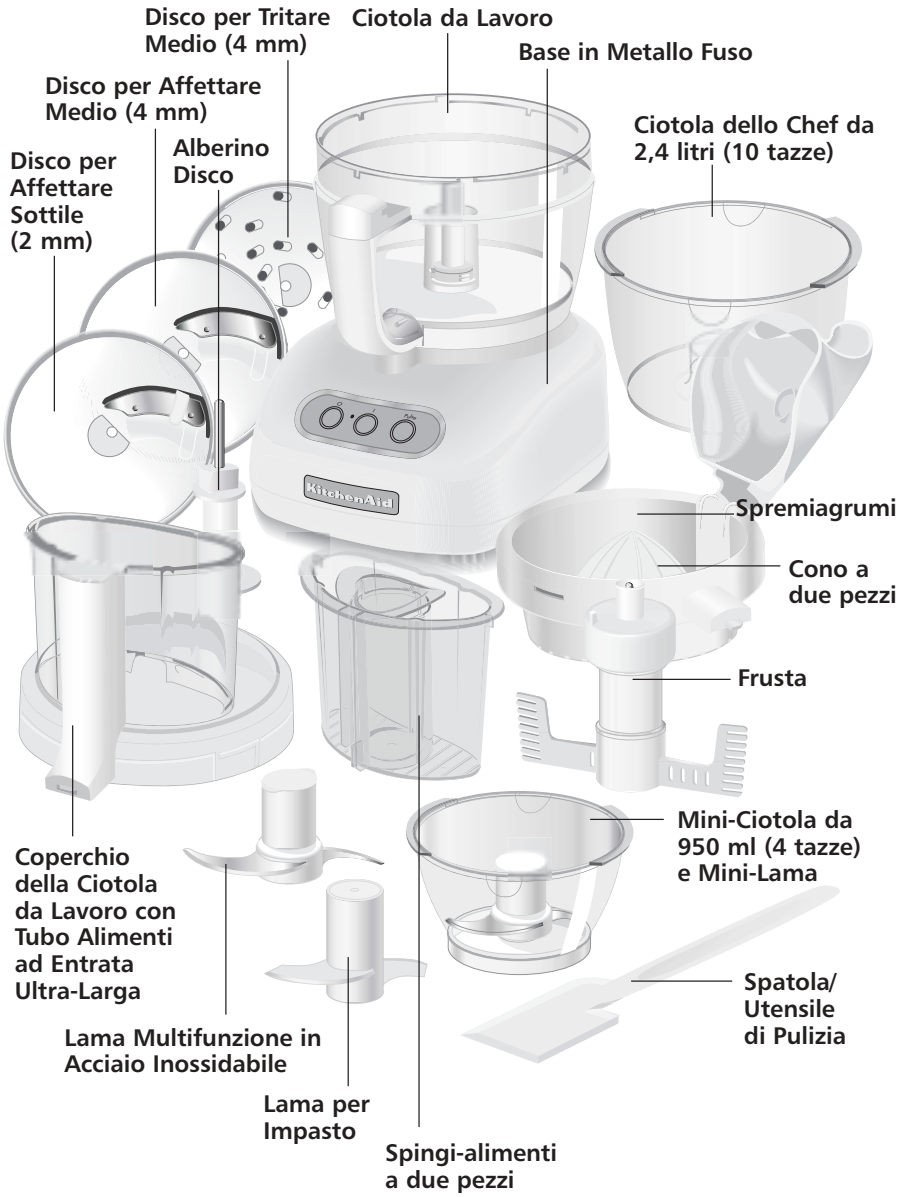
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Descrizione del Food Processor



Italiano

Descrizione del Food Processor

Coperchio Ciotola da Lavoro con Tubo Alimenti ad Entrata Ultra-Larga
Lo spingi-alimenti più largo consente di introdurre alimenti come pomodori, cetrioli e patate a pezzi o fette grosse.

Spingi-alimenti a 2 pezzi
Per alimenti più piccoli, rimuovere lo spingi-alimenti stretto dal tubo centrale nello spingi-alimenti largo. Lo spingi-alimenti e il tubo alimenti stretti consentono di tritare facilmente prezzemolo, noci, carote e sedano. Lo spingi-alimenti stretto funge anche da tazza graduata da 115 g.

Ciotola da Lavoro da 2,8 Litri
La resistente ciotola in policarbonato consente di lavorare grandi quantità.

Ciotola dello Chef
Inserite la Ciotola dello Chef da 2,4 litri nella Ciotola da Lavoro, e affettate o tritate gli ingredienti tenendo pulita la Ciotola da Lavoro per un altro ingrediente.

Mini-Ciotola e Mini-Lama
Ciotola da 950 ml e lama in acciaio inossidabile per tritare e mescolare gli ingredienti.

Disco per Affettare Sottile (2 mm)
Il disco riduce in fette di circa 1,6 mm la maggior parte degli alimenti, dalle fragole alle carni parzialmente congelate.

Disco per Affettare Medio (4 mm)
Il disco riduce in fette di circa 3,2 mm la maggior parte degli alimenti.

Disco per Tritare Medio (4 mm)
Il disco riduce in pezzetti di circa 3,2 mm frutta, verdura e formaggi.

Alberino Disco
L'alberino viene inserito sull'albero d'alimentazione sulla base e in un disco per affettare o tritare.

Lama Multifunzione in Acciaio Inossidabile
Lama versatile per tritare, sminuzzare, mescolare, amalgamare ed emulsionare in pochi secondi.

Lama per Impasto
Appositamente studiata per mescolare e impastare.

Frusta
Mescola rapidamente la crema e monta gli albumi per meringhe, mousse, soufflé e dessert.



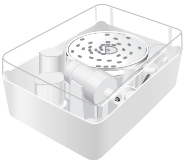
Spremiagrumi
Lo spremiagrumi è costituito da una vaschetta, due coni e un braccio. Utilizzate il cono esterno amovibile per spremere gli agrumi più grandi come il pompelmo e il cono interno per limoni e lime.



Base di Lavoro
La base è dotata dei tasti "O", "I" e "Pulse" oltre all'albero d'alimentazione e consente la rotazione di lame e dischi.

Spatola/Utensile di Pulizia
La forma particolare facilita la pulizia di ciotole, dischi e lame.

Custodia Accessori dello Chef
Custodia elegante e di poco ingombro per riporre e conservare lame, dischi ed accessori.



Italiano

Preparazione del Food Processor

⚠ AVVERTENZA

Attenzione: lame molto affilate

Eventuali distrazioni potrebbero essere causa di tagli.

Primo Uso

Prima di usare il Food Processor per la prima volta, lavate a mano o in lavastoviglie la ciotola da lavoro, il coperchio della ciotola da lavoro, lo spingi-alimenti, i dischi e le lame (cfr. "Manutenzione e Pulizia" a pag. 15).

Come inserire la Ciotola da Lavoro

1. Posizionate la base del Food Processor su un piano asciutto e livellato con i comandi rivolti verso di voi. Non collegate il Food Processor all'alimentazione prima di averlo completamente montato.
2. Tenendo il manico a sinistra del centro, posizionate la ciotola da lavoro sulla base, inserendo l'apertura centrale sull'albero d'alimentazione.
3. Tenete il manico della ciotola da lavoro ruotando la ciotola verso destra fino a bloccarla in posizione.



4. Inserite l'accessorio desiderato nella ciotola da lavoro. Cfr. istruzioni sugli accessori alle pagg. 7-11.
5. Posizionate il coperchio della ciotola da lavoro con il tubo alimenti a sinistra del manico. Tenendo il tubo alimenti, ruotate il coperchio verso destra fino a bloccarlo in posizione.



N.B.: non posizionate il coperchio sulla ciotola da lavoro senza averla dapprima bloccata in posizione per evitare di danneggiarla.



6. Inserite lo spingi-alimenti a 2 pezzi nel tubo alimenti.

Cont. alla pagina seguente

Preparazione del Food Processor

⚠ AVVERTENZA



Pericolo di Scossa Elettrica

Inserite la spina in una presa d'alimentazione dotata di messa a terra.

Non rimuovete il polo di messa a terra.

Non usate adattatori.

Non utilizzate prolunghe.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può essere causa di decesso, incendio o scossa elettrica.

7. Inserite la spina in una presa d'alimentazione adatta (cfr. "Requisiti Elettrici" a pag. 3).

N.B.: il Food Processor non si azionerà se la ciotola da lavoro e il suo coperchio non saranno correttamente bloccati in posizione e se lo spingi-alimenti non sarà ben inserito nel tubo alimenti.

Non togliete la ciotola da lavoro dalla base senza aver prima rimosso il coperchio per evitare di danneggiarla.

⚠ AVVERTENZA

Attenzione: lame molto affilate

Eventuali distrazioni potrebbero essere causa di tagli.

Come inserire la Lama Multifunzione e la Lama per Impasto

Inserite la lama sull'albero d'alimentazione. Ruotate la lama fino ad inserirla sull'albero.



Come inserire il Disco per Affettare e il Disco per Tritare

1. Inserite l'alberino del disco sull'albero d'alimentazione.



Preparazione del Food Processor

⚠ AVVERTENZA

Attenzione: lame molto affilate

Eventuali distrazioni potrebbero essere causa di tagli.

2. Inserire il disco nel perno metallico dell'alberino, con la parte dotata di lama rivolta verso l'alto. Il disco ha una protuberanza sulla parte superiore ed è scanalato nella parte inferiore per facilitarne il corretto allineamento. Ruotare il disco fino ad inserirlo completamente nell'alberino.



Come inserire la Mini-Ciotola

1. Posizionate la mini-ciotola nella ciotola da lavoro sull'albero d'alimentazione. Fatela ruotare fino a bloccarla in posizione. Una volta posizionata correttamente, la mini-ciotola non potrà ruotare.



2. Inserite la mini-lama sull'albero d'alimentazione. Può essere necessario ruotare la lama fino a bloccarla in posizione. Seguite le stesse istruzioni per inserire la mini-ciotola nella ciotola dello chef.



3. Per estrarre la mini-ciotola, sollevate la ciotola prendendola con due dita lungo il bordo superiore.



Come inserire la Ciotola dello Chef

Posizionate la ciotola dello chef nella ciotola da lavoro sull'albero d'alimentazione. Fatela ruotare fino a bloccarla in posizione. Una volta posizionata correttamente, la ciotola dello chef non potrà ruotare.
La ciotola dello chef può essere utilizzata solo con il disco per affettare e il disco per tritare. Non è possibile utilizzarla con la lama multifunzione. Per estrarre la ciotola dello chef, sollevate la ciotola prendendola con due dita lungo il bordo superiore.

Cont. alla pagina seguente

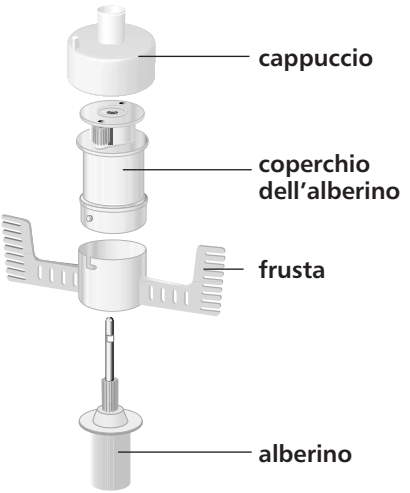
Preparazione del Food Processor

Come inserire e Usare la Frusta

La frusta monta gli albumi a neve e consente la preparazione di creme per guarnizioni e meringhe. Per un risultato ottimale, utilizzate la frusta con almeno 237 ml (125 g/1 tazza) di crema o 3 albumi. Utilizzando la frusta con quantità inferiori, gli ingredienti non vengono montati in modo ottimale.

Come inserire la frusta:

La frusta è costituita da 4 pezzi: l'alberino, il coperchio dell'alberino, la frusta e il cappuccio.



1. Inserite l'alberino della frusta sull'albero d'alimentazione. Ruotate lentamente l'alberino fino ad inserirlo completamente.
2. Allineate il nottolino a L sulla frusta con il piccolo perno sul coperchio e fate scivolare la frusta sul coperchio. Ruotate leggermente per bloccarla.
3. Inserite il coperchio dell'alberino e la frusta sull'alberino. Spingete verso il basso per inserire i denti dell'alberino nella frusta.
4. Inserite il cappuccio della frusta sull'alberino. Spingete verso il basso per bloccarlo in posizione.
5. Posizionate il coperchio della ciotola da lavoro sulla ciotola con il tubo alimenti sulla sinistra del manico. Assicuratevi che il perno centrale della frusta sia inserito nell'apertura centrale del coperchio. Tenete il tubo alimenti e ruotate il coperchio verso destra per bloccarlo in posizione. La frusta è pronta.
6. Premete il tasto "I" e montate fino ad ottenere la consistenza e il volume desiderati. Premete il tasto "O" una volta terminato.

Come disinserire la frusta

1. Togliete la spina del food processor dalla presa d'alimentazione. Rimuovete il coperchio della ciotola da lavoro girando in senso orario.
2. Estraete il gruppo frusta dall'albero d'alimentazione. Togliete gli ingredienti montati dalla ciotola da lavoro.
3. Estraete il cappuccio dal gruppo frusta. Spingete verso il basso sul perno dell'alberino per togliere l'alberino dal suo coperchio. Ruotate la frusta per sbloccarla estraendola dal coperchio dell'alberino.

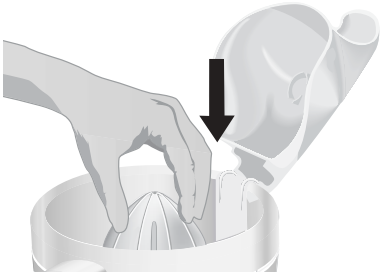
Come inserire e Usare lo Spremiagrumi

1. Posizionate e bloccate la ciotola da lavoro sulla base.
2. Posizionate il cestello nella ciotola con la clip sulla sinistra del manico della ciotola da lavoro.
3. Ruotate il cestello in senso antiorario fino a bloccare la clip nel manico.

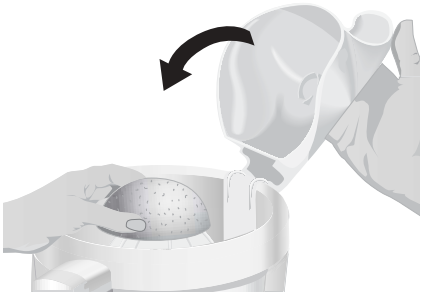


Preparazione del Food Processor

4. Il duplice cono offre due dimensioni. Scegliete il cono adatto agli agrumi da spremere. Utilizzate il cono esterno per pompelmi ed aranci. Rimuovendo il cono esterno, il cono interno è l'ideale per limoni e lime.
5. Aprite il coperchio e posizionate il cono nel cestello sull'albero d'alimentazione. Ruotate il cono per bloccarlo in posizione.
6. Tagliate in due gli agrumi.



7. Posizionateli sul cono.
8. Chiudete il coperchio del cestello. Tenete il braccio verso il basso con il palmo della mano esercitando una pressione costante. Usate lo spremiagrumi quando il braccio è abbassato in posizione tenendo l'agrume sul cono.



N.B.: si sconsiglia l'uso dello spremiagrumi senza aver bloccato il braccio. Se viene utilizzato senza braccio, rimuovete il braccio dal cestello (cfr. Fase 13).

9. Per azionare lo spremiagrumi, premete il tasto "I" o il tasto "Pulse".
10. Dopo aver estratto tutto il succo, premete il tasto "O".

N.B.: non superate il livello massimo di succo nella ciotola da lavoro per evitarne la fuoriuscita.

11. Sbloccate il cestello girandolo in senso orario. Togliete gli agrumi spremuti, il cono e il cestello dalla ciotola da lavoro.
12. Estraete la ciotola da lavoro del Food Processor e versate il succo nel contenitore desiderato.
13. Per rimuovere il braccio dal cestello per la pulizia, tirate la clip dalla parte laterale del cestello e rimuovete il braccio dal cestello.
14. Riposizionando il braccio sul cestello, assicuratevi che le linguette della clip siano ben inserite negli appositi fori alla base del cestello.

Uso del Food Processor

⚠ AVVERTENZA



Pericolo Lame Rotanti

Utilizzate sempre lo spingi-alimenti.

Tenete le dita lontano dalle aperture.

Tenete lontano dalla portata dei bambini.

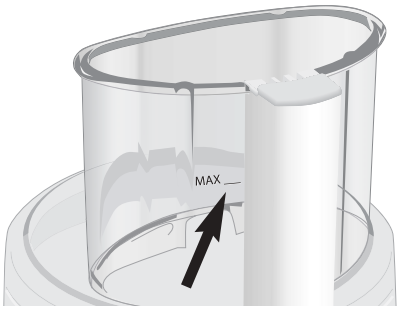
Il mancato rispetto di questa avvertenza può essere causa di gravi lesioni.

Prima dell'Uso

Prima di usare il Food Processor, assicuratevi che la ciotola da lavoro, le lame e il coperchio siano correttamente montati (cfr. "Preparazione del Food Processor" da pag. 7).

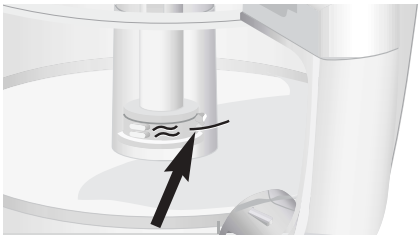
Fermo Spingi-Alimenti

Lo spingi-alimenti fa parte del sistema del fermo di sicurezza. Il Food Processor non si attiva se lo spingi-alimenti non è inserito correttamente nel tubo alimenti.



Livello di Liquido Massimo

Questa linea nella ciotola da lavoro indica il livello di liquido massimo.



Come Attivare e Disattivare il Food Processor (Tasti "I" e "O")

1. Per attivare il Food Processor, premete il tasto "I". L'apparecchio si avvia e la spia si accende.



2. Per disattivare il Food Processor, premete il tasto "O". La spia si spegne e un freno automatico arresta la lama o il disco in pochi secondi.
3. Attendete fin quando la lama o il disco si ferma completamente prima di rimuovere il coperchio della ciotola da lavoro. Assicuratevi di spegnere il Food Processor prima di rimuovere il coperchio della ciotola da lavoro o prima di scollegare l'apparecchio.

N.B.: se l'apparecchio non si accende, assicuratevi che la ciotola da lavoro e il coperchio siano correttamente bloccati sulla base e che lo spingi-alimenti sia ben inserito nel tubo-alimenti (cfr. "Preparazione del Food Processor" a pag. 7).

Uso del Food Processor

⚠ AVVERTENZA



Pericolo Lame Rotanti

Utilizzate sempre lo spingi-alimenti.

Tenete le dita lontano dalle aperture.

Tenete lontano dalla portata dei bambini.

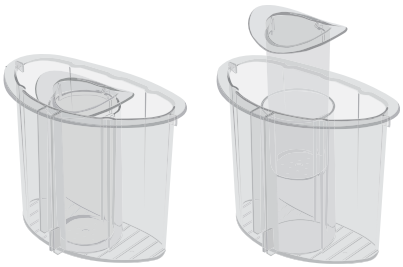
Il mancato rispetto di questa avvertenza può essere causa di gravi lesioni.

Come Usare il Tasto "Pulse"

Il tasto "Pulse" consente di controllare in modo preciso la durata e la frequenza della preparazione. È l'ideale per preparazioni leggere. Tenete premuto "Pulse" per avviare la preparazione e rilasciatelo per interromperla. La spia si illumina ogniqualvolta premete il tasto "Pulse".

Spingi-alimenti a 2 Pezzi

Per affettare o tritare alimenti piccoli, inserite lo spingi-alimenti a 2 pezzi nel tubo alimenti, girate quindi lo spingi-alimenti con centro piccolo in senso orario per sbloccarlo e rimuovetelo. Utilizzate il tubo alimenti e lo spingi-alimenti centrali per lavorare alimenti piccoli o sottili o per aggiungere liquido con il Food Processor in azione. Se non si usa il tubo-alimenti stretto, bloccate lo spingi-alimenti stretto in posizione ruotandolo in senso antiorario.



Come Smontare il Food Processor

⚠ AVVERTENZA

Attenzione: lame molto affilate

Eventuali distrazioni potrebbero essere causa di tagli.

N.B.: se si ha difficoltà ad estrarre lo spingi-alimenti dal tubo alimenti, è probabile che alcuni pezzetti di alimenti siano entrati nel sistema di fermo. Per liberare lo spingi-alimenti, immergete il coperchio della ciotola da lavoro in acqua calda o lavatelo in lavastoviglie.

1. Premete il tasto "O".
2. Prima di smontare, togliete la spina dall'alimentazione di rete.
3. Ruotate il coperchio della ciotola da lavoro verso sinistra e sollevatelo.



Come Smontare il Food Processor

4. Se avete usato un disco, rimuovetelo prima di estrarre la ciotola prendendolo con le dita e tirandolo verso l'alto. Rimuovete l'alberino del disco.



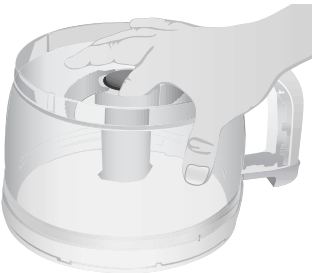
5. Se avete utilizzato la ciotola dello chef, estraetela prendendola con le dita lungo il bordo.



6. Ruotate la ciotola da lavoro verso sinistra per sbloccarla dalla base. Sollevatela per rimuoverla.



7. È possibile estrarre la lama multifunzione dalla ciotola da lavoro prima di svuotarla del suo contenuto. È possibile tenere le lame in posizione durante questa operazione. Prendete la ciotola da lavoro dalla base e inserite un dito nell'apertura centrale per afferrare l'albero della lama. Togliete quindi il preparato dalla ciotola e dalla lama con una spatola.



Manutenzione e Pulizia

⚠ AVVERTENZA

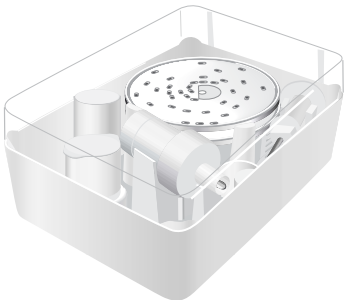
Attenzione: lame molto affilate

Eventuali distrazioni potrebbero essere causa di tagli.

1. Premete il tasto "O".
2. Prima di pulire, togliete la spina dall'alimentazione di rete.
3. Pulite la base e il cavo con un panno caldo e insaponato e risciacquate con un panno umido. Asciugate con un panno morbido. Non utilizzate detergenti abrasivi né pagliette.
4. Tutte le altre parti del Food Processor possono essere lavate in lavastoviglie. Tenete le diverse parti lontano dagli elementi riscaldanti della lavastoviglie. Se lavate a mano le diverse parti, non usate detergenti né pagliette per evitare di danneggiare la ciotola da lavoro e il coperchio. Asciugate accuratamente tutte le parti dopo averle lavate.
5. Per evitare di danneggiare il sistema di fermo, tenete sempre la ciotola da lavoro e il suo coperchio in posizione sbloccata quando non in uso.



6. Avvolgete il cavo d'alimentazione intorno alla ciotola da lavoro. Fissate la spina al cavo.
7. Riponete dischi, alberi e lame nell'apposita custodia e lontano dalla portata dei bambini.



Ricerca Guasti

- **Se il Food Processor non funziona:**

– Assicuratevi che la ciotola da lavoro e il suo coperchio siano correttamente bloccati in posizione e che lo spingi-alimenti sia ben inserito nel tubo alimenti.
– Controllate che il cavo d'alimentazione sia collegato ad una presa di rete corretta (cfr. "Requisiti Elettrici" a pag. 3). Scollegate il Food Processor dalla rete e ricollegatelo alla stessa presa. Se il Food Processor non funziona ancora, controllate il fusibile o l'interruttore del circuito elettrico cui il Food Processor è collegato e assicuratevi che il circuito sia chiuso.

- **Se il Robot da Cucina non affetta o sminuzza usando il disco:**

– Assicurarsi che la parte dotata di lama del disco sia posizionata verso l'alto nell'alberino del disco. Il disco è dotato di una protuberanza nella parte superiore scanalata nella parte inferiore per facilitarne il corretto allineamento.

- **Se il coperchio del Robot da Cucina non si chiude usando il disco:**

– Assicurarsi che il disco sia posizionato correttamente, con la protuberanza nella parte superiore e ben inserito nell'alberino del disco.

- **Se il Food Processor si spegne:**

– Il Food Processor può essersi surriscaldato. Se il motore supera una determinata temperatura, si spegnerà automaticamente per evitare danni. Questo dovrebbe verificarsi solo in casi sporadici. Se si verifica, premete il tasto "O" e attendete 15 minuti per farlo raffreddare prima di riavviarlo. Se il Food Processor continua a non funzionare, attendete per altri 15 minuti.

- **In caso di difficoltà ad estrarre lo spingi-alimenti dal tubo alimenti:**

– Controllate che non vi siano rimasugli di alimenti nel sistema di fermo. Per liberare lo spingi-alimenti, immergete il coperchio della ciotola da lavoro in acqua calda o lavatelo in lavastoviglie.

Se il problema non si risolve seguendo le istruzioni sopra riportate, controllate la garanzia KitchenAid e il servizio di assistenza in garanzia alle pagg. 27-28. Non riportate il Food Processor al rivenditore in quanto non offre un servizio di assistenza.

Suggerimenti per l'Uso del Food Processor



USO DELLA LAMA MULTIFUNZIONE

Per tritare frutta o verdura:
Pelate, togliete il torsolo e/o i semi. Tagliate la frutta o la verdura in pezzi di 2,54/3,81 cm. Lavorate fino ad ottenere la dimensione desiderata utilizzando il tasto "Pulse" per 1-2 secondi la volta. Pulite le parti laterali della ciotola se necessario.

Per frullare frutta cotta e verdura (ad eccezione delle patate):
Aggiungete 60 ml (¼ tazza) di liquido come da ricetta per tazza di frutta o verdura. Tritate utilizzando il tasto "Pulse". Frullate quindi di continuo fino ad ottenere la consistenza desiderata. Pulite le parti laterali della ciotola, se necessario.

Per preparare la purea di patate:
Inserite la ciotola dello Chef nella ciotola da lavoro. Utilizzando il disco per tritare, tritate le patate bollite e calde. Estraete la ciotola dello Chef con le patate. Inserite la lama multifunzione nella ciotola da lavoro, aggiungete le patate tritate, il burro ammorbidito, il latte e i condimenti. Premete il tasto "Pulse" 3-4 volte, per 2-3 secondi la volta, fino a fare assorbire il latte ed ottenere un composto soffice. Non lavorate troppo.

Per tritare frutta secca (o candita):
La frutta deve essere fredda. Aggiungete 30 g (¼ tazza) di farina come da ricetta per 60 g (½ tazza) di frutta secca. Lavorate la frutta, utilizzando il tasto "Pulse" fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Per tritare finemente la scorza del limone:
Sbucciate il limone con un coltello affilato, togliendo anche la parte bianca. Tagliate a strisce sottili e tritatelo.

Per tritare aglio o prezzemolo o piccole quantità di verdura:
Con il food processor in funzione, aggiungete l'alimento attraverso il tubo alimenti stretto. Lavorate fino a tritare. Per risultati ottimali, assicuratevi che la ciotola da lavoro e il prezzemolo siano ben asciutti.

Per tritare noci o per preparare il burro di noci:
Lavorate fino a 375 g (3 tazze) di noci fino ad ottenere la consistenza desiderata utilizzando il tasto "Pulse" per 1-2 secondi la volta. Per una consistenza più grossolana, lavorate quantità più piccole utilizzando il tasto "Pulse" 1-2 volte per 1-2 secondi la volta. Premete più spesso il tasto "Pulse" per una consistenza più sottile. Per il burro di noci, lavorate di continuo fino ad ottenere una consistenza uniforme. Conservate in frigorifero.

Per tritare carne cotta o cruda, pollame o pesce:
L'alimento deve essere molto freddo. Tagliate in pezzi di 2,54 cm. Lavorate fino a 450 g per volta utilizzando il tasto "Pulse" per 1-2 secondi per ottenere la dimensione desiderata. Pulite le parti laterali della ciotola, se necessario.

Per grattare pane, biscotti o cracker:
Tagliate l'alimento in pezzi di 3,8-5 cm. Tritatelo finemente. Per pezzi più grandi, utilizzate il tasto "Pulse" 2-3 volte per 1-2 secondi la volta. Lavorate fino a grattarli finemente.

Suggerimenti per l'Uso del Food Processor

Per fondere il cioccolato:
Versate cioccolato e zucchero come da ricetta nella ciotola da lavoro. Lavorateli fino a tritarli finemente. Aggiungete il liquido come da ricetta. Con il food processor in funzione, versate il liquido caldo attraverso il tubo alimenti stretto. Lavorate fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Per grattugiare parmigiano e pecorino:
Non lavorate mai formaggi freschi. La lama multifunzione grattugia solo formaggi stagionati. Tagliate il formaggio in pezzi di 2,54 cm. Posizionate la ciotola da lavoro. Lavorate utilizzando il tasto "Pulse" fino a grattugiare il formaggio grossolanamente. Continuate per grattugiarlo finemente. Per aggiungere altri pezzi di formaggio, utilizzate il tubo alimenti ad entrata piccola con il food processor in funzione.



USO DEL DISCO PER AFFETTARE O TRITARE

N.B.: tagliando ed inserendo l'alimento nel tubo alimenti ad entrata ultra-larga, non superate il livello massimo previsto per consentire allo spingi-alimenti di impegnare il fermo e all'unità di funzionare

Per tagliare verdura e frutta a julienne, bastoncino o striscette:
Tagliate la frutta o la verdura in modo da inserirla nel tubo alimenti orizzontalmente. Lavorate esercitando una pressione uniforme per ottenere delle fettine. Impilate le fettine e inseritele verticalmente o orizzontalmente nel tubo alimenti. Lavorate esercitando una pressione uniforme.



Per affettare o tritare frutta o verdura lunga e di piccolo diametro come sedano, carota e banana:
Tagliate la frutta e la verdura in modo da inserirla nel tubo alimenti verticalmente o orizzontalmente riempendolo in modo che la frutta e la verdura siano inserite correttamente. Lavorate esercitando una pressione uniforme o utilizzate il tubo alimenti stretto nello spingi-alimenti a due pezzi. Posizionate la frutta o la verdura verticalmente nel tubo ed utilizzate lo spingi-alimenti stretto per lavorarla.



Per affettare o tritare frutta e verdura di forma rotonda come cipolla, mela e peperone verde:
Pelate, togliete il torsolo e/ o semi. Tagliatele a metà o in quattro. Inserite la frutta o la verdura nel tubo alimenti. Lavorate esercitando una pressione uniforme.

Per affettare o tritare frutta o verdura di piccole dimensioni come fragole, funghi e ravanelli:
Inserite la frutta o la verdura verticalmente o orizzontalmente a strati nel tubo alimenti. Riempite il tubo alimenti posizionando la frutta o la verdura correttamente senza superare la linea di livello massimo. Lavorate esercitando una pressione uniforme o utilizzate il tubo alimenti stretto nello spingi-alimenti a due pezzi. Inserite la frutta o la verdura verticalmente nel tubo ed utilizzate lo spingi-alimenti stretto per lavorarla.

Per tritare spinaci o altra verdura a foglia:
Inserire la verdura nel tubo alimenti. Lavorate esercitando una pressione uniforme.

Suggerimenti per l'Uso del Food Processor

Per affettare carne o pollame crudo:
Tagliate o arrotolate la carne per inserirla nel tubo alimenti. Ricoprite e congelate la carne (30 min. – 2 h) a seconda dello spessore. Verificate che sia possibile pungere ancora la carne con la punta di un coltello. In caso contrario, fate scongelare per un po'. Lavorate esercitando una pressione uniforme.

Per affettare carne cotta o pollame:
La carne deve essere ben fredda. Tagliatela a pezzi per inserirla nel tubo alimenti. Lavorate la carne esercitando una pressione uniforme.

Per tritare formaggi stagionati e freschi:
Il formaggio stagionato deve essere ben freddo. Per ottenere i migliori risultati con formaggi freschi come la mozzarella, fate congelare per 10-15 minuti prima di lavorarli. Tagliateli prima di inserirli nel tubo alimenti. Lavorate esercitando una pressione uniforme.

Per affettare e sminuzzare verdure a "forma di pera" come patate, melanzane e zucca:
Posizionare la verdura orizzontalmente in modo che il lato più largo si trovi a sinistra del tubo alimenti stando davanti all'apparecchio. Procedere esercitando una pressione uniforme sullo spingi-alimenti.

Per affettare o tritare frutta e verdura lunga e di piccolo diametro come sedano, carote e banane:
Usare il tubo alimenti piccolo dello spingi-alimenti a due pezzi. Posizionare la verdura o la frutta verticalmente nel tubo iniziando dalla parte più piccola. Usare lo spingi-alimenti piccolo.



USO DELLA LAMA PER IMPASTO

La lama per impasto è stata appositamente studiata per mescolare gli ingredienti ed impastare rapidamente e completamente. Per ottenere risultati ottimali, non lavorate ricette che richiedono oltre 250 g – 375 g (2-3 tazze) di farina.



USO DELLA FRUSTA

Come montare a neve gli albumi per le meringhe:
Mettere 3 albumi e ¼ di cucchiaino di cremor tartaro nella ciotola da lavoro con la frusta inserita. Lavorate fino a montare gli albumi per 30-45 secondi. Con il food processor in uso, aggiungete lentamente 40 g (⅓ tazza) di zucchero attraverso il tubo alimenti stretto. Lavorate per 2,5/3 minuti fino a montare a neve. Fermate il food processor per controllare la consistenza dell'impasto.

Come girare la crema:
Mettete la crema nella ciotola da lavoro dotata della frusta. Lavorate per 30 secondi. Con il food processor in uso, aggiungete 2 cucchiai di zucchero attraverso il tubo alimenti stretto. Lavorate per 30-40 secondi. Fermate il Food Pocessor per controllare la consistenza della crema. Con il food processor in uso, aggiungere ½ cucchiaino di vaniglia attraverso il tubo alimenti stretto. Mescolate bene. Non lavorate troppo.

Suggerimenti Utili

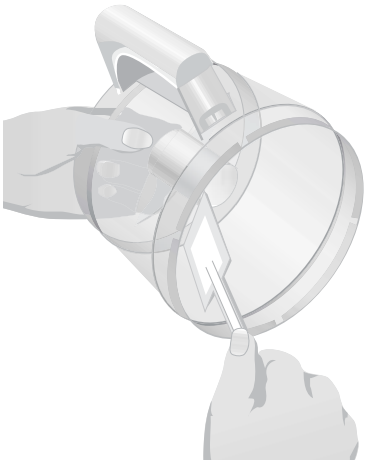
1. Per tagliare e pressare gli alimenti nel tubo alimenti ad entrata ultra-larga, non superate la linea di livello massimo per consentire allo spingi-alimenti di inserirsi nel fermo e all'unità di operare.
2. Non lavorate mai alimenti talmente duri o congelati da non poter essere punti con un coltello. Gli alimenti troppo duri possono danneggiare la lama o il motore. Se un pezzo di un alimento duro come una carota si incurva o si blocca nella lama, fermate il food processor ed estraete la lama. Togliete l'alimento dalla lama facendo molta attenzione.
3. Non riempite troppo la ciotola da lavoro o la mini-ciotola. Per impasti fini, riempite la ciotola da lavoro per metà o due terzi della sua capienza. Per impasti più densi, riempite la ciotola da lavoro per tre quarti della sua capienza. Per i liquidi, riempite non superando il livello massimo come descritto a pag. 12. Per tritare, non riempite la ciotola da lavoro oltre metà o un terzo della sua capienza. Utilizzate la mini-ciotola fino a 237 ml (1 tazza) di liquido o 63 g (½ tazza) di alimento solido.
4. Posizionate i dischi per affettare in modo che la superficie di taglio si trovi a destra del tubo alimenti. Questo consente la completa rotazione della lama prima di entrare in contatto con l'alimento.
5. Per massimizzare la velocità del food processor, inserite gli ingredienti da tritare nel tubo alimenti stretto con il food processor in uso.
6. Per tritare o affettare i diversi alimenti, occorre esercitare diversi gradi di pressione. In generale, esercitate una leggera pressione per alimenti morbidi e delicati (fragole, pomodori, ecc.), una pressione media per alimenti medi (zucchine, patate, ecc.) e una pressione forte per alimenti più duri (carote, mele, formaggi stagionati, carni parzialmente congelate, ecc.).
7. I formaggi freschi e mediamente stagionati possono fuoriuscire o avvolgersi sul disco per affettare. Per evitarlo, grattugiate solo formaggio tenuto al fresco.
8. Talvolta ingredienti più sottili come le carote o il sedano, cadono sul tubo alimenti. Il Food Processor affetterà quindi in modo disuguale. Per evitare questo problema, tagliate l'ingrediente a pezzi prima di inserirlo nel tubo alimenti. Per lavorare ingredienti più piccoli o più sottili, utilizzate il tubo alimenti stretto dello spingi-alimenti a due pezzi.



9. Per la preparazione di dolci o biscotti o pane, utilizzate la lama multifunzione per mescolare burro e zucchero. Aggiungete gli ingredienti asciutti da ultimo. Mettete noci e frutta sulla farina per evitare di tritarle troppo. Lavorate le noci e la frutta utilizzando il tasto "Pulse" fino a mescolarle con gli altri ingredienti. Non lavorate troppo.
10. Quando gli ingredienti tritati o affettati si accumulano sulle parti laterali della ciotola, fermate il food processor e ridistribuite gli ingredienti utilizzando una spatola.
11. Quando la quantità di ingredienti raggiunge la base di un disco per affettare o tritare, rimuovetelo.
12. È possibile che pezzi più grandi di ingredienti rimangano sulla parte superiore del disco dopo averli affettati o tritati. Se necessario, tagliate a mano ed aggiungete all'impasto.

Suggerimenti Utili

13. Organizzate il lavoro in modo da ridurre al massimo la pulizia della ciotola. Lavorate gli ingredienti asciutti o solidi prima degli ingredienti liquidi.
14. Per rimuovere gli ingredienti dalla lama multifunzione, svuotate la ciotola da lavoro, riposizionate il coperchio e premete il tasto "Pulse" per 1-2 secondi per far ruotare la lama in modo da pulirla.
15. Dopo aver tolto il coperchio della ciotola da lavoro, appoggiatelo capovolto sul tavolo per non sporcarlo.
16. Per rimuovere il contenuto della ciotola da lavoro senza estrarre la lama multifunzione, prendete la ciotola da lavoro dalla base e inserite un dito nell'apertura centrale per tenere la lama in posizione. Togliete quindi gli ingredienti dalla ciotola e dalla lama usando una spatola.



17. Il Food Processor non è stato previsto per le seguenti funzioni:
    - macinare caffè, chicchi o spezie dure
    - macinare ossa o altre parti non masticabili di alimenti
    - liquefare frutta o verdura
    - tagliare uova sode o carne non congelata
18. Se le parti in plastica si sbiadiscono per il tipo di ingrediente lavorato, pulitele con il succo di limone.

Vinaigrette all'Aceto Balsamico Bianco

- *1 cucchiaino di basilico fresco*
- *1 cucchiaio di origano fresco*
- *1 spicchio d'aglio*
- *3 cucchiai di aceto balsamico bianco**
- *3 cucchiai di aceto bianco**
- *½ cucchiaino di sale*
- *¼ di cucchiaino di mostarda essiccata*
- *⅛ cucchiaino di pepe rosso macinato*
- *180 ml (¾ di tazza) di olio d'oliva extra vergine*

Posizionate la mini-ciotola e la mini-lama nella ciotola da lavoro. Con il Food Processor in funzione, aggiungete il basilico, l'origano e l'aglio attraverso il tubo alimenti stretto. Tritatelo per 5-8 secondi. Pulite le parti laterali della ciotola. Con il processor ancora in funzione, aggiungete l'aceto balsamico, l'aceto bianco, il sale, la mostarda e il pepe rosso. Mescolate per 5 secondi circa. Sempre con il food processor in funzione, aggiungete lentamente l'olio attraverso il tubo alimenti stretto. Lavorate fino ad ottenere una consistenza soffice e densa. Usate per condire insalata verde.

Ingredienti per 8 persone (2 cucchiai a porzione).

* È possibile sostituirlo con tre cucchiai di aceto balsamico rosso e aceto rosso.

190 calorie circa a porzione

Zuppa di Broccoli al Cheddar

230 g di cheddar fresco
1 cipolla piccola, tagliata in due nel senso della lunghezza
1 costa di sedano, tagliata in pezzi di 6 cm
2 cucchiai di burro o margarina
450 g circa di broccoli
700 ml (3 tazze) di brodo di pollo
475 ml (2 tazze) di latte, separati
30 g (¼ tazza) di farina
2 cucchiaini di mostarda di Digione
1 cucchiaino di curry in polvere (a gradimento)
⅛ cucchiaino di salsa al pepe calda

Inserite il disco per tritare da 4 mm nella ciotola da lavoro. Aggiungete il formaggio. Tritate. Togliete il formaggio e tenetelo da parte.

Togliete il disco per tritare ed inserite il disco per affettare da 2 mm nella ciotola da lavoro. Aggiungete cipolla e sedano. Affettate. Fate fondere il burro. Aggiungete la cipolla e il sedano al burro. Fate cuocere per 2-3 minuti o fino a rosolare mescolando di tanto in tanto.

Pulite e tagliate i gambi dei broccoli. Tagliate le teste a pezzettini. Inserite il disco per affettare da 2 mm nella ciotola da lavoro. Aggiungete i gambi dei broccoli. Affettate. Unite al burro, cipolla e sedano.

Aggiungete le teste dei broccoli e il brodo. Portate ad ebollizione a fiamma moderata. Abbassate la fiamma, coprite in parte e cuocete a fuoco lento per 6-10 minuti o fin quando i broccoli sono teneri mescolando di tanto in tanto.

Togliete dal fuoco.

Estraete il disco per affettare ed inserite la lama multifunzione nella ciotola da lavoro. Con un cucchiaio versate la verdura nella ciotola da lavoro. Aggiungete 178 ml (¾ tazza) di latte. Tritate per 5-8 secondi. Tenete da parte.

In una ciotola media, mescolate bene la farina con i restanti 300 ml (1 ¼ di tazza) di latte. Aggiungete la mostarda, il curry in polvere (a gradimento) e la salsa al pepe. Mescolate bene gli ingredienti.

Aggiungete al brodo. Fate cuocere a fiamma moderata mescolando fino a fare addensare la zuppa. Abbassate la fiamma. Aggiungete 30 g (¼ di tazza) di formaggio grattugiato. Mescolate.

Aggiungete i broccoli. Fate cuocere. Guarnite con i restanti 30 g (¼ di tazza) di formaggio.

Ingredienti per 7 persone (237 ml/1 tazza a porzione).

Calorie a porzione: circa 250.

Riso Basmati Primavera

- *1 spicchio d'aglio*
- *1 scalogno tagliato in quattro*
- *1 cucchiaio d'olio di oliva*
- *125 g circa di fagiolini tagliati*
- *1 carota piccola, pulita e tagliata in due*
- *356 ml (1 ½ tazza) di brodo di pollo*
- *237 ml (1 tazza) d'acqua*
- *1 cucchiaino di sale*
- *¼ di cucchiaino di pepe nero*
- *1 cucchiaino di coriandolo macinato (a gradimento)*
- *170 g (1 tazza e 1/3) di riso*
- *227 g di asparagi freschi*
- *2 cucchiaini di foglie di timo fresche*
- *2 cucchiaini di prezzemolo*
- *¼ di peperone rosso dolce tagliato in quattro*

Inserite la lama multifunzione nella ciotola da lavoro. Con il food processor in funzione, inserite l'aglio nel tubo alimenti stretto. Lavorate per 5 secondi. Aggiungete lo scalogno. Premete il tasto "Pulse" 2-3 volte per 2 secondi la volta o fino a tritare gli ingredienti. In una pentola grande versate l'olio a fiamma moderata. Aggiungete l'aglio e lo scalogno. Fate rosolare per 1-2 minuti, mescolando spesso. Togliete dal fuoco e tenete da parte.

Estraete la lama multifunzione ed inserire il disco per affettare da 2 mm nella ciotola da lavoro. Aggiungete i fagiolini e la carota. Affettate. Versate nella pentola con lo scalogno. Aggiungete il brodo, l'acqua, il sale, il pepe nero e il coriandolo (a gradimento). Portate ad ebollizione. Aggiungete il riso. Riportate ad ebollizione. Abbassate la fiamma. Coprite e fate cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti o fino a far ritirare il liquido.

Nel frattempo, tagliate le punte degli asparagi e tenete da parte i gambi.

Estraete il disco per affettare e inserite la lama multifunzione nella ciotola da lavoro. Con il food processor in funzione, aggiungete il timo e il prezzemolo attraverso il tubo alimenti stretto. Tritate per 3 secondi. Aggiungete il pepe in grani. Premete il tasto "Pulse" 2-3 volte per 1-2 secondi la volta o fino a tritare il tutto grossolanamente. Estraete la lama multifunzione ed inserite il disco per affettare da 2 mm nella ciotola da lavoro. Aggiungete i gambi degli asparagi. Affettate. Togliete dal fuoco la pentola con il riso. Aggiungete gli asparagi mescolando bene.

Coprite. Lasciate riposare per 10 minuti. Mescolate con una forchetta.

Ingredienti per 6 persone (125 g/ 1 tazza a porzione)

Circa 200 calorie a porzione.

Satay di Pollo con Salsa di Arachidi

Pollo

- *2 spicchi d'aglio*
- *1 cucchiaino di radice di zenzero tritata grossolanamente*
- *60 ml (¼ di tazza) di salsa di soia*
- *2 cucchiaini di olio di arachidi o olio di semi*
- *2 cucchiaini di zucchero di canna*
- *455-570 g di petto di pollo*

Salsa

- *80 ml (⅓ di tazza) di latte di cocco*
- *30 g (¼ di tazza) di burro di arachidi*
- *2 cucchiaini di salsa di soia*
- *½ cucchiaio di pasta al curry rossa*

Inserite la lama multifunzione nella ciotola da lavoro. Con il food processor in funzione, aggiungete l'aglio e la radice di zenzero attraverso il tubo alimenti stretto. Tritate per 5-10 secondi. Aggiungete la salsa di soia, l'olio e lo zucchero di canna. Lavorate fino a far sciogliere lo zucchero per 15-20 secondi. Trasferite il tutto in una padella.

Aggiungete il pollo. Coprite con la marinata. Lasciate marinare per ½ ora a temperatura ambiente o per almeno 2 ore in frigorifero. Togliete il pollo dalla marinata conservandola.

Tagliate il pollo. Fate grigliare a fuoco medio o friggetelo con olio per 8-10 minuti o fino a cuocerlo bene girandolo una volta. Pennellatelo con la marinata rimasta una volta durante la cottura. Servite con salsa di arachidi calda o a temperatura ambiente.

Inserite la lama multifunzione nella ciotola da lavoro. Aggiungete tutti gli ingredienti. Mescolate per 5-10 secondi.

290 calorie circa a porzione.

Ingredienti per 4 persone

290 calorie circa a porzione.

Crostata di Frutta

Base

125 g (1 tazza) di farina tipo 00
2 cucchiaini di zucchero
¼ cucchiaino di sale
30 g di burro freddo tagliato a pezzetti di 2,5 cm
1 cucchiaio di grasso per pasticceria
1 tuorlo
2 cucchiai di acqua fredda
1 cucchiaino di succo di limone
1 uovo mescolato con 1 cucchiaio d'acqua

Crema

30 g (¼ di tazza) di zucchero
1 cucchiaio d'amido
⅛ cucchiaino di sale
180 ml (¾ di tazza) di panna
2 tuorli sbattuti con ½ cucchiaino di vaniglia

Guarnitura

1 pesca media sbucciata e tagliata a fette
125 g (1 tazza) di fragole fresche a metà
2 cucchiai di gelatina di mela liquefatta

Inserite la lama multifunzione nella ciotola da lavoro. Aggiungete farina, zucchero e sale. Amalgamate gli ingredienti per 2 secondi. Aggiungete il burro e il grasso per pasticceria. Premete il tasto "Pulse" 3-4 volte per 2-3 secondi la volta o fino a rendere il composto morbido. Nella ciotola piccola, sbattete 2 tuorli, 2 cucchiai d'acqua e il succo di limone. Versate uniformemente sul composto. Premete il tasto "Pulse" 2-4 volte per 2-3 secondi la volta o fino a far indurire. Togliete l'impasto, il coperchio e lasciate raffreddare per ½ ora.

Nel frattempo in un tegamino amalgamate zucchero, amido e sale e fate cuocere a fiamma moderata. Aggiungete la panna e i 2 tuorli. Fate cuocere mescolando fino ad addensare. Aggiungete la vaniglia. Girate fino ad ottenere un composto soffice. Lasciate raffreddare completamente.

Ponete la pasta su una tavola infarinata. Stendete la pasta e foderatevi uno stampo rotondo da 25 cm diametro facendo attenzione. Rifilate i bordi e bucherellate con i rebbi di una forchetta. Cuocete in forno a 200° C per 8-12 minuti o fino a far dorare. Spennellate con l'uovo mescolato ad acqua. Cuocete in forno per 1 minuto ancora. Lasciate raffreddare completamente.

Lavate il food processor. Inserite il disco per affettare da 2 mm nella ciotola da lavoro. Aggiungete la pesca. Affettate. Togliete la pesca e tenetela da parte. Affettate quindi le fragole.

Versate sulla base la crema e distribuitevi sopra la frutta. Spennellate con la gelatina coprendo completamente la frutta. Lasciate raffreddare per almeno 1 ora prima di servire.

Ingredienti per 8 persone

Consiglio: servite la crostata nel giorno della preparazione.

230 calorie circa a porzione.

Garanzia del Food Processor KitchenAid® per l'Europa

Durata della garanzia:	KitchenAid si accolla il pagamento di:	KitchenAid non si accolla il pagamento di:
TRE ANNI di copertura totale sul Food Processor a partire dalla data d'acquisto. DIECI ANNI di copertura totale sul Motore 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 Assistenza Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se lo 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 norme elettriche locali.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza post-vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro d'Assistenza KitchenAid autorizzato. Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato l'apparecchio per richiedere il nome del Centro d'Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:
"Casa dei Rasoi Elettrici",
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO
Tel: 035/25 88 85

Servizio Clienti

Per l'Italia: T: 0323 868 611
ALESSI SPA
Via Privata Alessi 6
28882 CRUSINALLO

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marchio di Fabbrica Registrato KitchenAid, U.S.A.
™ Marchio di Fabbrica KitchenAid, U.S.A.
© 2006. Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza obbligo di notifica.

(5059dZw106)

KitchenAid®

ARTISAN® FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN® KOYZINOMHXANH
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modelo 5KFPM770
Procesador de alimentos

Español

Índice

Seguridad del procesador de alimentos 3
Requisitos eléctricos 3
Medidas de precaución importantes 4
Características del procesador de alimentos 5
Preparar el procesador de alimentos para su uso
- Antes de la primera utilización 7
- Ensamblaje del cuenco de trabajo 7
- Ensamblaje de la cuchilla multifunción y de la cuchilla para amasar 8
- Ensamblaje del disco para picar y para cortar en tiras 8
- Ensamblaje del mini-cuenco 9
- Ensamblaje del cuenco de cocinero 9
- Ensamblaje y utilización del batidor de huevos 10
- Ensamblaje y utilización del exprimidor de cítricos 10

Utilizar el procesador de alimentos
- Antes de su utilización 12
- Seguro del prensador de alimentos 12
- Nivel de líquido máximo 12
- Poner el procesador de alimentos en posición "I" y "O" 12
- Utilizar el selector de pulsación 13
- El prensador de alimentos de 2 piezas 13

Desensamblar el procesador de alimentos 13
Cuidado y lavado 15
Solución de problemas 16
Consejos para procesar alimentos 17
- Utilizar la cuchilla multifunción 17
- Utilizar el disco para picar o para cortar en tiras 18
- Utilizar la cuchilla para amasar 19
- Utilizar el batidor de huevos 19

Consejos útiles 20
Recetas 22
Información sobre garantía y servicio
- Garantía del procesador de alimentos de uso doméstico KitchenAid® para Europa 27
- Planificación del servicio 27
- Condiciones de la garantía 28
- Atención al cliente 28

Español

Seguridad del procesador de alimentos

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

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.

Requisitos eléctricos

Modelo 5KFPM770:

230-240 Voltios CA
Hercios: 50 Hz

NOTA: El modelo 5KFPM770 tiene un enchufe de tierra. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja en la toma de corriente de una sola forma. Si el enchufe no encaja en la toma, contacte con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

No utilice un cable de extensión. Si el cable eléctrico es demasiado corto, contacte con un electricista cualificado o un técnico para que instale un enchufe cerca del electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchufe el aparato en una salida para toma de tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

El incumplimiento de estas instrucciones podría acarrear muerte, incendio o descarga eléctrica.

Español

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

Cuando utilice un electrodoméstico, debe tomar siempre medidas de precaución básicas como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el procesador de alimentos en agua u otros líquidos.
3. Es necesaria una vigilancia estricta cuando se usa el electrodoméstico cerca de los niños o cuando son los mismos niños quienes lo manipulan.
4. Desenchufe cuando no esté en uso, antes de poner o sacar componentes y antes de lavar el aparato.
5. Evite tocar partes en movimiento.
6. No ponga en funcionamiento un electrodoméstico con un cable o un enchufe estropeado, o después de comprobar que el aparto no funciona correctamente o que ha sufrido algún daño o golpe. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para someterlo a examen, reparación o ajuste electrónico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No lo utilice en exteriores.
9. Mantenga las manos y cualquier utensilio lejos de las cuchillas o los discos mientras lleve a cabo una labor de procesamiento de alimentos para reducir el riesgo de lesión a otras personas o daños al procesador de alimentos. Se puede utilizar un rallador, pero sólo cuando el procesador de alimentos no esté en funcionamiento.
10. Las cuchillas son muy afiladas. Manipule el aparato con cuidado.
11. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas o los discos sin primero tener el cuenco sobre un lugar estable.
12. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada antes de empezar a utilizar el aparato.
13. Nunca introduzca los alimentos con las manos. Utilice siempre el prensador de alimentos.
14. No intente forzar el sistema de seguridad de la tapa.
15. Este producto está diseñado sólo para uso doméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

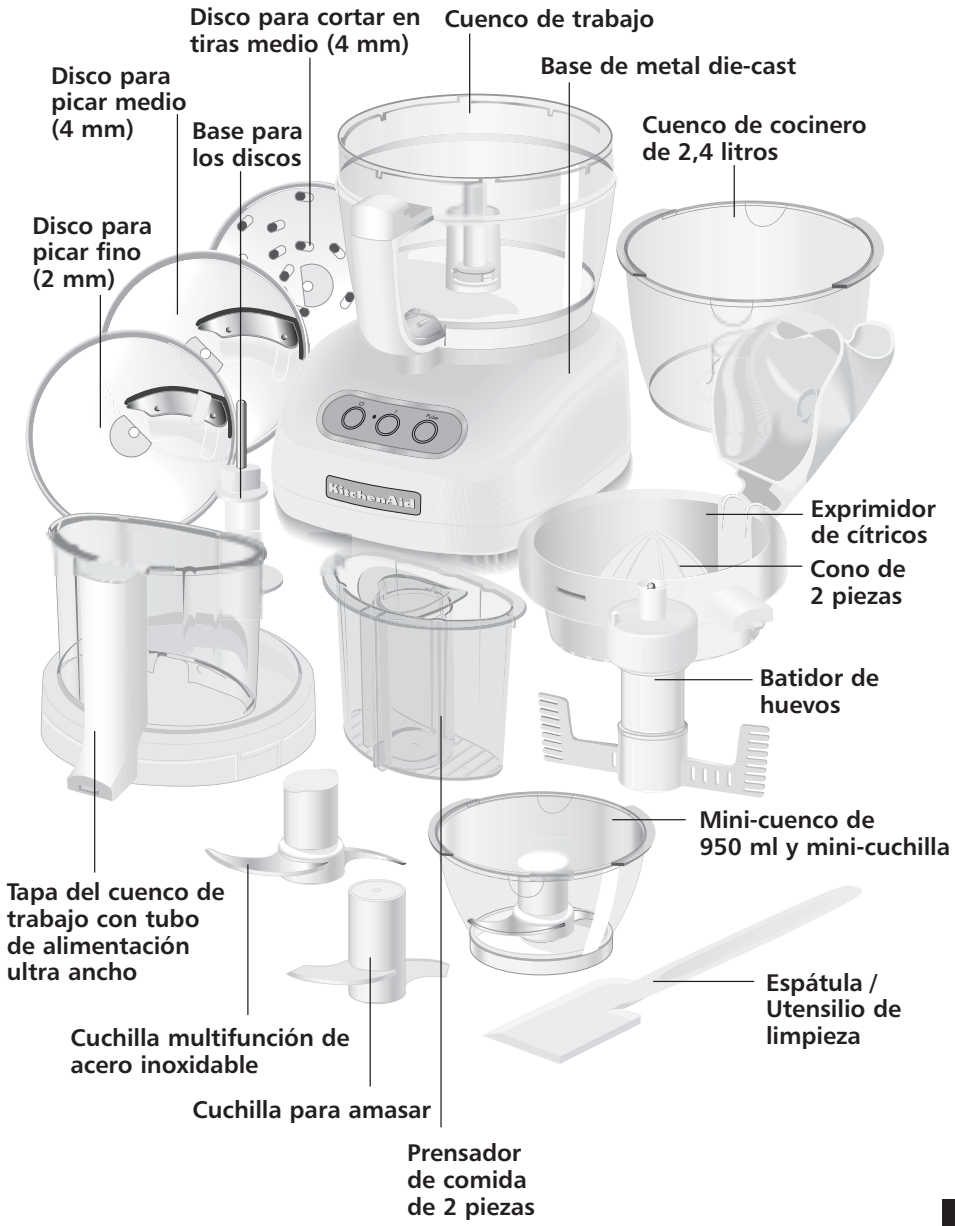
La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

El símbolo  en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

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 la tienda donde adquirió el producto.

Características del procesador de alimentos



Español

Características del procesador de alimentos

Tapa del cuenco de trabajo con tubo de alimentación ultra ancho
El tubo de alimentación ultra ancho, uno de los más grandes de la industria, permite introducir alimentos grandes –como tomates, pepinos y patatas– sin haberlos de cortar demasiado.

Prensador de comida de 2 piezas
Para alimentos más pequeños, quite el prensador pequeño del tubo central en el prensador grande. El prensador pequeño y el tubo de alimentación facilitan la manipulación de hierbas, frutos secos, zanahorias y apios. El prensador pequeño también se puede utilizar como medidor de 115 g.

Cuenco de trabajo de 2,8 litros
Este cuenco resistente de policarbonato proporciona una gran capacidad para trabajos voluminosos.

Cuenco de cocinero
Coloque el cuenco de cocinero de 2,4 litros dentro del cuenco de trabajo y pique o corte en tiras los alimentos mientras reserva el cuenco de trabajo limpio para otro ingrediente.

Mini-cuenco y mini-cuchilla
El cuenco de 950 ml y la cuchilla de acero inoxidable son perfectos para cortar y mezclar alimentos.

Disco para picar fino (2 mm)
El disco hace cortes de aproximadamente 1,6 mm de casi todos los alimentos, desde unas delicadas fresas hasta carne parcialmente congelada.

Disco para picar medio (4 mm)
El disco hace cortes de aproximadamente 3,2 mm de casi todos los alimentos.

Disco para cortar en tiras medio (4 mm)
El disco hace tiras de aproximadamente 3,2 mm de casi todas las frutas y verduras sólidas y todo el queso.

Base para los discos
La base encaja por arriba en el eje y en la parte inferior en el disco para picar o para cortar en tiras.

Cuchilla multifunción de acero inoxidable
Esta cuchilla versátil corta, pica, mezcla y emulsiona en pocos segundos.

Cuchilla para amasar
La cuchilla para amasar está diseñada especialmente para mezclar y amasar.

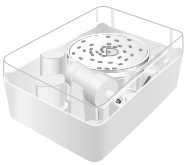
Batidor de huevos
El batidor de huevos bate nata y claras de huevo para cocinar merengue, mousse, soufflé y otros postres en pocos segundos.

Exprimidor de cítricos

El exprimidor está formado por un recipiente con colador, un cono de 2 piezas y un brazo de palanca. Utilice el cono exterior extraíble para los alimentos más grandes, como el pomelo, y el cono interior para limones y limas.


Base resistente
En la base se pueden ver los botones "O", "I" y "Pulse" junto con el eje, que hace rotar las cuchillas y los discos.

Espátula/Utensilio de limpieza
Tiene una forma especial que facilita la limpieza de los cuencos, los discos y las cuchillas.

Caja de accesorios de cocinero
Caja de líneas ligeras duradera y sofisticada que organiza y protege las cuchillas, los discos y los accesorios.


Preparar el procesador de alimentos para su uso

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de cortes

Manipule las cuchillas con cuidado.

Podría cortarse si no lo hace.

Antes de la primera utilización

Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, lave el cuenco de trabajo, la tapa del cuenco de trabajo, el cuenco de cocinero, el mini-cuenco, el prensador del tubo de alimentación, los discos y las cuchillas a mano o en el lavavajillas (véase "Cuidado y limpieza" en la página 15).

Ensamblaje del cuenco de trabajo

1. Coloque la base del procesador de alimentos en un lugar seco con los selectores hacia usted. No encienda la unidad hasta que esté completamente ensamblada.
2. Con el asa hacia la izquierda del centro, coloque el cuenco de trabajo encima de la base y ajuste la apertura central encima del eje.
3. Coja el asa del cuenco de trabajo y gire el cuenco hacia la derecha hasta que quede fijado.



4. Introduzca el accesorio que desee dentro del cuenco de trabajo. Consulte las páginas 7-11 sobre las instrucciones de los accesorios.
5. Coloque la tapa del cuenco de trabajo sobre el cuenco de trabajo con el tubo de alimentación a la izquierda del asa del cuenco de trabajo. Coja el tubo de alimentación y gire la tapa hacia la derecha hasta que quede fijada.



NOTA: No coloque la tapa encima del cuenco de trabajo antes de que el cuenco de trabajo esté fijado en la base. Podrían causarse daños en el cuenco de trabajo.

6. Coloque el prensador de alimentos de 2 piezas.



Español

Sigue en la página siguiente

Preparar el procesador de alimentos para su uso

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchufe el aparato en una salida para toma de tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

El incumplimiento de estas instrucciones podría acarrear muerte, incendio o descarga eléctrica.

7. Enchufe el aparato en una toma de corriente adecuada (véase "Requisitos eléctricos" en la página 3).

NOTA: Su procesador de alimentos no funcionará a menos que el cuenco de trabajo y la tapa del cuenco de trabajo estén correctamente fijados en la base y el prensador esté introducido hasta la línea de llenado máximo en el tubo de alimentación.

No extraiga el cuenco de trabajo de la base sin antes extraer la tapa del cuenco de trabajo. Podrían causarse daños en el cuenco de trabajo.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de cortes

Manipule las cuchillas con cuidado.

Podría cortarse si no lo hace.

Ensamblaje de la cuchilla multifunción y de la cuchilla para amasar

Coloque la cuchilla sobre el eje. Haga girar la cuchilla para que quede fijada en el eje.



Ensamblaje del disco para picar y para cortar en tiras

1. Coloque el disco sobre el eje.



Español

Preparar el procesador de alimentos para su uso

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de cortes

Manipule las cuchillas con cuidado.

Podría cortarse si no lo hace.

2. Coloque el disco en la punta de metal de la base con la cuchilla hacia arriba. El disco tiene un saliente en la parte superior y se encaja por debajo para poderse alinear correctamente. Gire el disco hasta que se fije bien en la base.



Ensamblaje del mini-cuenco

1. Coloque el mini-cuenco dentro del cuenco de trabajo encima del eje. Gire el mini-cuenco hasta que quede bien fijado. El mini-cuenco no podrá girar cuando esté bien colocado dentro del cuenco de trabajo.



2. Coloque la mini-cuchilla sobre el eje. Puede que tenga que hacer girar la cuchilla hasta que quede bien fijada. El mini-cuenco también se puede colocar en el cuenco de trabajo de una manera muy parecida.



3. Para extraer el mini-cuenco después de utilizarlo, levante el cuenco ejerciendo presión con los dos dedos en el borde de la parte superior del cuenco.



Ensamblaje del cuenco de cocinero

Coloque el cuenco de cocinero dentro del cuenco de trabajo encima del eje. Gire el cuenco de cocinero hasta que quede bien fijado. El cuenco de cocinero no podrá girar cuando esté bien colocado dentro del cuenco de trabajo.

Sólo se puede usar el cuenco de cocinero con los discos para picar y para cortar en tiras – la cuchilla multifunción no puede usarse. Para extraer el cuenco de cocinero después de utilizarlo, levante el cuenco ejerciendo presión con los dos dedos en el borde de la parte superior del cuenco.

Sigue en la página siguiente

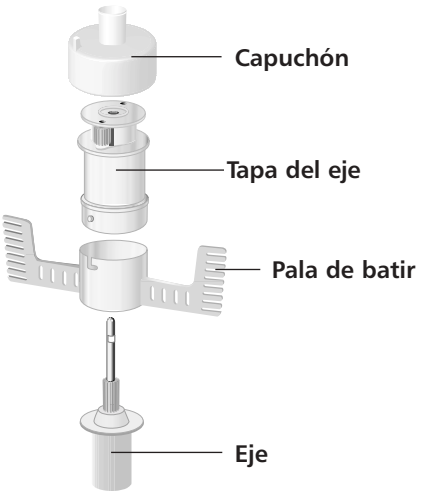
Preparar el procesador de alimentos para su uso

Ensamblaje y utilización del batidor de huevos

El batidor de huevos está diseñado para batir claras de huevo o nata para hacer nata montada o merengue. Para obtener mejores resultados, se deben batir por lo menos 237 ml (125 g) de nata o 3 claras de huevo cada vez. Batir cantidades más pequeñas puede hacer que no se obtenga el volumen máximo.

Para ensamblar:

El batidor de huevos está formado por 4 piezas – el eje del batidor de huevos, la tapa del eje, la pala de batir y el capuchón.



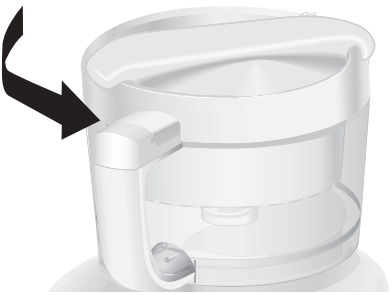
1. Coloque el batidor de huevos sobre el eje. Gire lentamente el eje hasta que quede fijado sobre el eje de la base.
2. Alinee la muesca con forma de L sobre la pala de batir con la punta pequeña de la tapa del eje y deslice la pala encima de la tapa. Gire ligeramente para fijar la pala.
3. Coloque la tapa del eje y la pala encima del eje del batidor de huevos. Empuje hacia abajo para acoplar las marcas del eje con el engranaje de la pala.
4. Coloque el capuchón del batidor de huevos sobre el eje del batidor de huevos. Empuje hacia abajo para que quede fijado.
5. Coloque la tapa del cuenco de trabajo sobre el cuenco de trabajo con el tubo de alimentación a la izquierda del asa. Asegúrese de que la punta del centro del batidor de huevos está fijada en la apertura central de la tapa. Coja el tubo de alimentación y gire la tapa hacia la derecha hasta que quede fijada. Introduzca el empujador en el tubo de alimentación. El batidor de huevos ya está listo para funcionar.
6. Pulse el botón "I" y bata los ingredientes hasta obtener la textura y el volumen deseados. Pulse el botón "O" cuando haya acabado.

Para desensamblar:

1. Desenchufe la base de la toma de corriente. Extraiga el cuenco de trabajo al hacerlo girar en dirección a las agujas del reloj.
2. Quite el ensamblaje del batidor de huevos del eje. Extraiga los ingredientes batidos del cuenco de trabajo.
3. Quite el capuchón del ensamblaje del batidor de huevos. Empuje hacia abajo y hacia la punta del eje para extraer el eje de la tapa del eje. Gire la pala del batidor de huevos para liberarlo y deslice la pala de la tapa del eje.

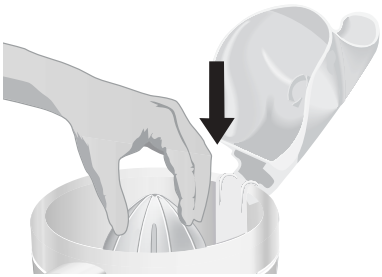
Ensamblaje y utilización del exprimidor de cítricos

1. Coloque y fije el cuenco de trabajo sobre la base.
2. Coloque el recipiente con colador en el cuenco con el clip del seguro hacia la izquierda del asa del cuenco de trabajo.
3. Gire el colador en dirección opuesta a las agujas del reloj hasta que el seguro quede fijado en el asa.

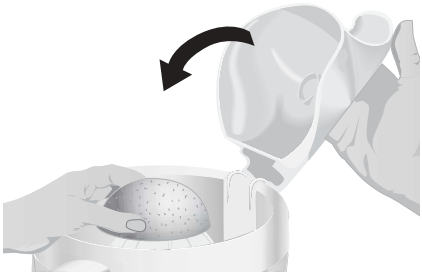


Preparar el procesador de alimentos para su uso

4. El cono de 2 piezas viene en dos tamaños: escoja el tamaño correcto para la fruta que va a exprimir. Utilice el cono exterior para pomelos, naranjas y otras frutas grandes. Extraiga el cono exterior para ver el cono interior más pequeño, ideal para limones y limas.
5. Abra la tapa y coloque el cono dentro del recipiente con colador sobre el eje. Puede ser necesario que tenga que hacer girar el cono hasta que quede bien fijado.



6. Parta por la mitad la fruta que va a exprimir.
7. Coloque las mitades de la fruta sobre el cono.
8. Cierre la tapa del recipiente con colador. Aguante firmemente el brazo de palanca hacia abajo con la mano extendida para presionar con una fuerza constante. Utilice el exprimidor de cítricos sólo cuando el brazo de palanca esté hacia abajo y aguante la fruta sobre el cono.



NOTA: No se recomienda usar el exprimidor de cítricos sin el brazo de palanca. Si se utiliza sin el brazo de palanca, extraiga el brazo de palanca del colador (véase Paso 13).

9. Utilice el exprimidor de cítricos mediante los botones "I" o "Pulse".
10. Cuando ya tenga el zumo deseado, pulse el botón "O".

NOTA: No supere la línea de nivel de líquido máximo del cuenco de trabajo o el zumo se derramará.

11. Libere el recipiente con colador al hacerlo girar en dirección a las agujas del reloj. Extraiga el zumo, el cono y el recipiente con colador del cuenco de trabajo.
12. Extraiga el cuenco de trabajo del procesador de alimentos y vierta el zumo en el recipiente que desee.
13. Para separar el brazo de palanca con el clip de seguro del recipiente con colador para limpiarlo, tire del seguro de la parte inferior del recipiente por el lado del recipiente y extraiga el brazo de palanca del recipiente.
14. Cuando quiera volver a fijar el brazo de palanca al recipiente con colador, asegúrese de que las lengüetas del seguro encajan correctamente en los dos agujeros del fondo del recipiente.

Utilizar el procesador de alimentos

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de cuchillas giratorias

Utilice siempre el prensador de alimentos.

Mantenga los dedos alejados de las aperturas.

Mantengalo alejado de los niños.

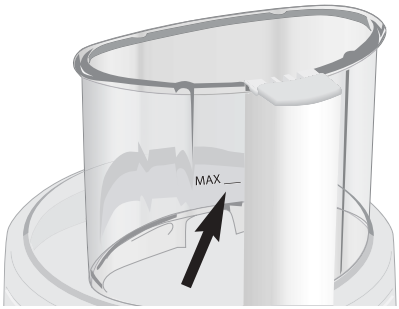
Podría cortarse si no lo hace.

Antes de su utilización

Antes de utilizar el procesador de alimentos, asegúrese de que el cuenco de trabajo, las cuchillas y la tapa del cuenco de trabajo estén correctamente ensambladas sobre la base del procesador de alimentos (véase "Preparar el procesador de alimentos para su uso" que empieza en la página 7).

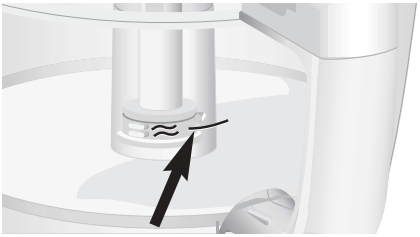
Seguro del prensador de alimentos

El prensador de alimentos forma parte de un sistema de seguridad. El procesador de alimentos no funcionará a menos que el prensador esté introducido hasta la línea de llenado máximo en el tubo de alimentación.



Nivel de líquido máximo

Esta línea del cuenco de trabajo indica el nivel máximo de líquido que puede haber en el procesador de alimentos.



Poner el procesador de alimentos en posición "I" y "O"

1. Para encender el procesador de alimentos, pulse el botón "I". La unidad funcionará y la luz del indicador se encenderá.



2. Para apagar el procesador de alimentos, pulse el botón "O". La luz del indicador se apagará y la acción de la cuchilla o del disco se detendrá automáticamente en pocos segundos.
3. Espere hasta que la cuchilla o el disco se detenga por completo antes de extraer la tapa del cuenco de trabajo. Asegúrese de apagar el procesador de alimentos antes de extraer la tapa del cuenco de trabajo o antes de desenchufar la unidad.

NOTA: Si la unidad no funcionara, asegúrese de que el cuenco de trabajo y la tapa estén fijados correctamente sobre la base y de que el empujador de alimentos esté introducido hasta la línea de llenado máximo en el tubo de alimentación (véase "Preparar el procesador de alimentos para su uso" que empieza en la página 7).

Utilizar el procesador de alimentos

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de cuchillas giratorias

Utilice siempre el prensador de alimentos.

Mantenga los dedos alejados de las aperturas.

Mantengalo alejado de los niños.

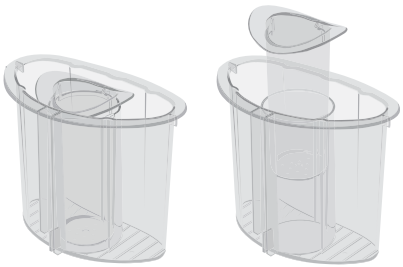
Podría cortarse si no lo hace.

Utilizar el selector de pulsación

El selector de pulsación permite controlar de manera muy precisa la duración y la frecuencia del procesamiento. Es ideal para trabajos que requieren un toque muy delicado. Simplemente pulse y mantenga pulsado el botón "Pulse" para empezar a procesar y deje de pulsar para parar. La luz del indicador se encenderá cada vez que se pulse el botón "Pulse".

El prensador de alimentos de 2 piezas

Para picar o cortar en tiras alimentos pequeños, introduzca el prensador de alimentos de 2 piezas y gire el prensador pequeño del centro en dirección a las agujas del reloj para liberarlo y extraerlo. Utilice el prensador de alimentos y el tubo de alimentación del centro para procesar alimentos pequeños o finos mientras el procesador de alimentos está en funcionamiento. Cuando no utilice el tubo de alimentación pequeño, fije el prensador pequeño al hacerlo girar en dirección opuesta a las agujas del reloj.



Desensamblar el procesador de alimentos

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de cortes

Manipule las cuchillas con cuidado.

Podría cortarse si no lo hace.

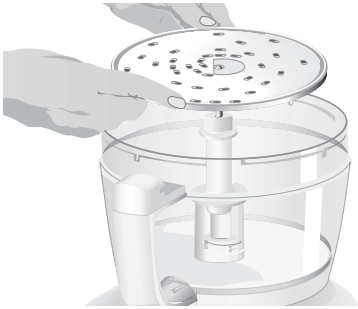
NOTA: Si tiene dificultades al extraer el prensador del tubo de alimentación, puede que haya partículas de alimentos en el sistema de seguridad. Para liberar el prensador, meta el cuenco de trabajo en agua caliente o lávelo en un lavavajillas.

1. Pulse el botón "O".
2 Desenchufe el procesador de alimentos antes de desensamblarlo.
3. Gire el cuenco de trabajo hacia la izquierda y extráigalo.



Desensamblar el procesador de alimentos

4. Si está utilizando un disco, extráigalo antes de quitar el cuenco. Coloque dos dedos debajo de cada lado del disco y levántelo. Extraiga el eje de los discos.



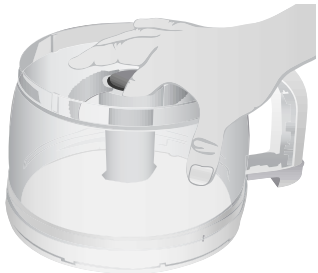
5. Si está utilizando el mini-cuenco o el cuenco de cocinero, coja y extraiga el cuenco con la ayuda de los dedos en el borde de la parte superior del cuenco.



6. Gire el cuenco de trabajo hacia la izquierda para separarlo de la base. Levante para extraer el cuenco.



7. La cuchilla multifunción se puede extraer del cuenco de trabajo antes de vaciar el contenido. La cuchilla puede permanecer dentro del cuenco cuando vacíe el contenido: coja el cuenco de trabajo por la parte inferior y meta un dedo a través de la apertura central para coger el eje de la cuchilla. A continuación extraiga el contenido del cuenco y la cuchilla con una espátula.



Cuidado y lavado

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de cortes

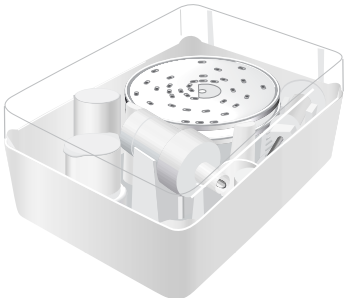
Manipule las cuchillas con cuidado.

Podría cortarse si no lo hace.

1. Pulse el botón "O".
2. Desenchufe el procesador de alimentos antes de limpiarlo.
3. Limpie la base y el cable con un paño con jabón y aclare con un paño húmedo. Séquelo con un paño suave. No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos.
4. Las otras partes del procesador de alimentos se pueden lavar en el lavavajillas. Asegúrese de colocarlos lejos de elementos expuestos al calor en el lavavajillas. Si lava las partes del procesador de alimentos a mano, intente no usar limpiadores o estropajos abrasivos. Pueden rayar o manchar el cuenco de trabajo y la tapa. Seque exhaustivamente todas las partes después de lavarlas.
5. Para no dañar el sistema de seguridad, guarde siempre el cuenco de trabajo y la tapa del cuenco de trabajo sin el seguro cuando no lo utilice.



6. Enrolle el cable alrededor del cuenco de trabajo. Asegure el enchufe sujetándolo al cable.
7. Los discos, los ejes y las cuchillas desensamblados se deberían guardar en la caja de almacenaje proporcionada y en un lugar que esté fuera del alcance de los niños.



Español

Solución de problemas

- **Si el procesador de alimentos no funcionara, compruebe lo siguiente:**

– Asegúrese de que el cuenco de trabajo y la tapa del cuenco de trabajo estén correctamente fijados en la base y el prensador esté introducido hasta la línea de llenado máximo en el tubo de alimentación.

– Compruebe que el cable está enchufado a la toma de corriente adecuada (véase "Requisitos eléctricos" en la página 3). Si lo está, desenchufe el procesador de alimentos y luego enchúfelo en la misma toma de corriente. Si el procesador de alimentos sigue sin funcionar, compruebe que el fusible o el disyuntor del circuito eléctrico del procesador de alimentos esté conectado y asegúrese de que el circuito esté cerrado.

- **Si el procesador de alimentos no picara ni cortara al utilizar el disco:**

– Compruebe que el lado de la cuchilla del disco esté hacia arriba en la base. El disco tiene un saliente en la parte superior y se encaja por debajo para poderse alinear correctamente.

- **Si la tapa del procesador de alimentos no se cierra al utilizar el disco:**

– Compruebe que el disco esté instalado correctamente, con el saliente en la parte superior, y que esté colocado adecuadamente en la base del disco.

- **Si el procesador de alimentos se apaga mientras está funcionando:**

– El procesador de alimentos se puede haber recalentado. Si el motor supera una temperatura fijada, se apagará automáticamente para prevenir riesgos. Esto sólo ocurriría en ocasiones muy puntuales. Si ocurriera, pulse el botón "O" y espere 15 minutos para que el procesador de alimentos se enfríe antes de continuar. Si el procesador de alimentos sigue sin funcionar, espere otros 15 minutos para que el procesador de alimentos se enfríe.

- **Si le resulta difícil extraer el prensador de alimentos del tubo de alimentación:**

– Puede que haya partículas de alimentos en el sistema de seguridad. Para liberar el prensador, meta el cuenco de trabajo en agua caliente o lávelo en un lavavajillas.

Si el problema persiste aun habiendo seguido los pasos que se exponen en este apartado, consulte el apartado de la garantía y del servicio de post-venta de KitchenAid en las páginas 27-28. No devuelva el procesador de alimentos a su vendedor, ya que no puede proporcionar servicio de post-venta.

Consejos para procesar alimentos



UTILIZAR LA CUCHILLA MULTIFUNCIÓN

Para cortar fruta o verdura fresca:

Pele y/o quite el corazón y las semillas. Corte los alimentos desde 2,54 hasta 3,81 cm. Consiga el tamaño deseado de los alimentos, mediante cortas pulsaciones, de 1 a 2 segundos cada vez. Llega a las paredes del cuenco si fuera necesario.

Para hacer puré de fruta y verdura cocida (excepto patatas):

Añada 60 ml de líquido de la receta por cada 125 g de comida. Procese los alimentos, mediante pulsaciones cortas, hasta que esté cortado en trozos muy pequeños. Procese continuamente hasta conseguir la textura deseada. Llega a las paredes del cuenco si fuera necesario.

Para hacer puré de patatas:

Introduzca el cuenco de cocinero en el cuenco de trabajo. Con el disco para cortar en tiras, corte las patatas cocidas y calientes. Extraiga el cuenco de cocinero con las patatas. Coloque la cuchilla multifunción en el cuenco de trabajo y añada las patatas cortadas, mantequilla, leche y especies. Pulse de 3 a 4 veces, de 2 a 3 segundos cada vez, hasta que la leche haya quedado absorbida y la textura sea suave. No procese más de lo debido.

Para cortar fruta seca (o pegajosa):

Los alimentos tienen que estar fríos. Añada 30 g de harina por cada 60 g de fruta seca. Procese la fruta, mediante pulsaciones cortas, hasta conseguir la textura deseada.

Para cortar finamente la cáscara de los cítricos:

Con un cuchillo afilado, pele la parte coloreada (sin la membrana de color blanco) del cítrico. Corte la cáscara en tiras pequeñas. Procese hasta que esté finamente cortado.

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

Con el procesador en marcha, añada los alimentos a través del tubo de alimentación pequeño. Procese hasta que esté cortado. Para mejores resultados, asegúrese de que el cuenco de trabajo y las especies estén completamente secos antes de cortar.

Para cortar frutos secos o hacer cremas de frutos secos:

Procese hasta 375 g de frutos secos hasta conseguir la textura deseada, mediante cortas pulsaciones, de 1 a 2 segundos cada vez. Para una textura más áspera, procese pequeñas cantidades, pulsando 1 o 2 veces, de 1 a 2 segundos cada vez. Pulse más veces para obtener una textura más fina. Para hacer crema de frutos secos, procese continuamente hasta conseguir una pasta suave. Guárdelo en el frigorífico.

Para cortar carne o pescado crudos o cocidos:

Los alimentos tienen que estar fríos. Corte en trozos de 2,54 cm. Procese hasta 450 g cada vez hasta conseguir el tamaño deseado, mediante cortas pulsaciones, de 1 a 2 segundos cada vez. Llega a las paredes del cuenco si fuera necesario.

Para moler pan o galletas:

Corte los alimentos en trozos de 3,8 a 5 cm. Procese hasta que quede fino. Para trozos más grandes, pulse de 2 a 3 veces, de 1 a 2 segundos cada vez. A continuación procese hasta que quede fino.

Para derretir chocolate:

Mezcle chocolate con azúcar en el cuenco de trabajo. Procese hasta que esté finamente cortado. Caliente el líquido de la receta. Con el procesador en marcha, vierta el líquido caliente a través del tubo de alimentación pequeño. Procese hasta que quede suave.

Consejos para procesar alimentos

Para rallar quesos duros, como el Parmesano y el Pecorino:

Nunca intente procesar un queso que no pueda agujerearse con la punta de un cuchillo afilado. Puede utilizar la cuchilla multifunción para rallar quesos duros. Corte el queso en trozos de 2,54 cm. Colóquelo en el cuenco de trabajo. Procese, mediante pulsaciones cortas, hasta que esté cortado en trozos gruesos. Procese continuamente hasta que obtenga el queso finamente rallado. Los trozos de queso también se pueden añadir a través del tubo de alimentación pequeño mientras el procesador está en marcha.

UTILIZAR EL DISCO PARA PICAR O PARA CORTAR EN TIRAS



NOTA: Cuando esté cortando e introduciendo alimentos en el tubo de alimentación ultra ancho, no supere la línea de llenado máximo. Esto permitirá que el prensador se fije con el seguro y que la unidad empiece a funcionar.

Para cortar en juliana o ramas tiras de frutas y verduras:

Corte los alimentos para que quepan en el tubo de alimentación horizontalmente. Coloque los alimentos horizontalmente en el tubo de alimentación. Procese, mediante una presión uniforme para hacer cortes parecidos a una tabla. Vuelva a juntar los trozos y colóquelos vertical u horizontalmente en el tubo de alimentación. Procese, mediante una presión uniforme.





Para picar o cortar en tiras frutas y verduras largas y relativamente pequeñas en diámetro, como el apio, las zanahorias y los plátanos:



Corte los alimentos para que quepan en el tubo de alimentación vertical u horizontalmente y llene el tubo de alimentación para mantener los alimentos en la posición adecuada. Procese mediante una presión uniforme. O utilice el tubo de alimentación pequeño en el prensador de alimentos de 2 piezas. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y utilice el prensador de alimentos pequeño para procesar los alimentos.

Para picar o cortar en tiras frutas y verduras redondas, como las cebollas, las manzanas o los pimientos verdes:

Pele y/o quite el corazón y las semillas. Corte por la mitad o a cuartos para que quepa en el tubo de alimentación. Coloque los alimentos dentro del tubo de alimentación. Procese, mediante una presión uniforme.

Para picar o cortar en tiras frutas y verduras pequeñas, como las fresas, las setas y los rábanos:

Coloque los alimentos vertical u horizontalmente en capas dentro del tubo de alimentación. Llene el tubo de alimentación para que los alimentos queden correctamente colocados, pero no supere la línea de llenado máximo. Procese, mediante una presión uniforme. O utilice el tubo de alimentación pequeño en el prensador de alimentos de 2 piezas. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y utilice el prensador de alimentos pequeño para procesar los alimentos.

Para cortar en tiras espinacas u otras hojas de verdura:

Junte las hojas. Enróllelas y métalas por el tubo de alimentación. Procese, mediante una presión uniforme.



Consejos para procesar alimentos

Para picar carne cruda, como los filetes:

Corte o enrolle los alimentos para que quepan en el tubo de alimentación. Envuelva y congele los alimentos hasta que estén duros al tacto, de 30 minutos a 2 horas, dependiendo del grosor de los alimentos. Asegúrese de que aún puede agujerear los alimentos con la punta de un cuchillo afilado. Si no pudiera, deje que se descongele un poco. Procese, mediante una presión uniforme.

Para picar carne cocida, incluido el embutido:

Los alimentos tienen que estar fríos. Corte en trozos para que quepan en el tubo de alimentación. Procese los alimentos mediante una presión uniforme.

Para cortar en tiras quesos blandos y duros:

El queso duro tiene que estar frío. Para mejores resultados con el queso blando, como la mozzarella, congélela de 10 a 15 minutos antes de procesar. Corte los alimentos para que quepan en el tubo de alimentación. Procese, mediante una presión uniforme.

Para cortar o picar piezas en "forma de pera" como boniatos, berenjenas y calabazas:

Coloque las piezas horizontalmente para que el lado más grande esté a la izquierda del tubo de alimentación según se mira la unidad. Proceda utilizando una presión uniforme en el empujador de alimentos.

Para cortar o picar frutas o verduras largas y de pequeño diámetro como apios, zanahorias y plátanos:

Utilice el tubo de alimentación pequeño en el empujador de alimentos de dos piezas. Coloque las piezas verticalmente en el tubo con el extremo pequeño que entre primero y el grande después. Utilice el empujador de alimentos pequeño para procesar los alimentos.



UTILIZAR LA CUCHILLA PARA AMASAR

La cuchilla para amasar está diseñada especialmente para mezclar y amasar de una manera rápida y segura. Para mejores resultados, no haga recetas en las que tenga que utilizar más de 250 a 375 g de harina.



UTILIZAR EL BATIDOR DE HUEVOS

Para hacer merengue:

Ponga 3 claras de huevo y ¼ de cucharilla de crémor de tártaro en el cuenco de trabajo con el batidor de huevos. Procese hasta que quede espumoso, de 30 a 45 segundos. Con el procesador en marcha, añada poco a poco 40 g de azúcar a través del tubo de alimentación pequeño. Procese hasta que quede firme, de 2 y medio a 3 minutos. Pare el procesador siempre que necesite comprobar la textura de la mezcla.

Para montar nata:

Ponga nata para montar dentro del cuenco de trabajo con el batidor de huevos. Procese durante 30 segundos. Con el procesador en marcha, añada 2 cucharas soperas de azúcar en polvo a través del tubo de alimentación pequeño. Procese hasta que quede firme, de 30 a 40 segundos. Pare el procesador siempre que necesite comprobar la textura de la mezcla. Con el procesador en marcha, añada media cucharilla de vainilla, si lo desea, a través del tubo de alimentación pequeño. Procese hasta que esté todo mezclado. No procese más de lo debido.

Consejos útiles

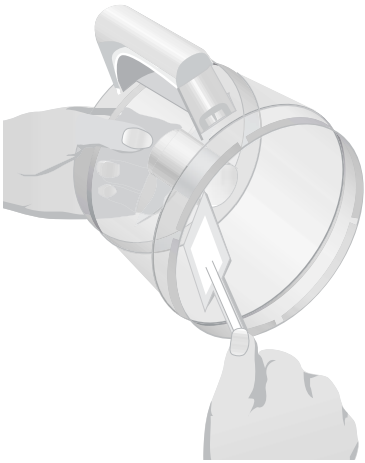
1. Cuando esté cortando e introduciendo alimentos en el tubo de alimentación ultra ancho, no supere la línea de llenado máximo. Esto permitirá que el prensador se fije con el seguro y que la unidad empiece a funcionar.
2. Nunca procese alimentos que sean demasiado duros o que estén muy congelados y que no se puedan agujerear con la punta de un cuchillo afilado. Los alimentos duros pueden dañar las cuchillas o el motor. Si un trozo de alimentos duros, como la zanahoria, se atasca en la cuchilla, pare el procesador y extraiga la cuchilla. Extraiga con cuidado los alimentos de la cuchilla.
3. No llene demasiado el cuenco de trabajo o el mini-cuenco. Para mezclas finas, llene el cuenco de trabajo de ½ a ⅔ de su capacidad. Para mezclas gruesas, llene el cuenco de trabajo hasta ¾ de su capacidad. Para líquidos, llene hasta el nivel máximo descrito en la página 12. Cuando esté cortando, el cuenco de trabajo no puede estar más lleno de ⅓ a ½ de su capacidad. Utilice el mini-cuenco para cantidades de hasta 237 ml de líquido o 63 g de sólidos.
4. Coloque los discos para picar para que la superficie cortante esté justo a la derecha del tubo de alimentación. Esto permitirá que la cuchilla haga una rotación completa antes de ponerse en contacto con los alimentos.
5. Para sacar provecho de la potencia del procesador, añada los ingredientes que quiera cortar a través del tubo de alimentación pequeño mientras el procesador está en marcha.
6. Los alimentos requieren diferentes grados de presión para obtener mejores resultados al picar o al cortar en tiras. En general, utilice una presión leve para alimentos blandos y delicados (fresas, tomates, etc.), una presión moderada para alimentos intermedios (calabacines, patatas, etc.), y una presión más fuerte para alimentos duros (zanahorias, manzanas, quesos duros, carne parcialmente congelada, etc.).
7. Los quesos blandos y los medio-duros se pueden pegar al disco para cortar en tiras. Para evitarlo, corte en tiras sólo los quesos que estén bien fríos.
8. A veces, los alimentos finos, como las zanahorias o el apio, caen por el tubo de alimentación y dan como resultado un corte irregular. Para evitarlo, corte los alimentos en varios trozos y llene el tubo de alimentación con ellos. Para procesar alimentos pequeños o finos, es conveniente utilizar el tubo de alimentación pequeño con el prensador de alimentos de dos piezas.



9. Cuando esté preparando un pastel, galletas o pan, utilice la cuchilla multifunción para batir primero el aceite o la mantequilla y el azúcar. Por último añada los ingredientes secos. Ponga los frutos secos y la fruta encima de la mezcla con harina para no cortar demasiado. Procese los frutos secos y la fruta mediante pulsaciones cortas, hasta que esté mezclado con los otros ingredientes. No procese más de lo debido.
10. Cuando los alimentos que esté cortando o picando se amontonen en una pared del cuenco, pare el procesador y redistribuya los alimentos con la ayuda de una espátula.
11. Cuando la cantidad de alimentos alcance la parte inferior de un disco para picar o para cortar en tiras, extraiga los alimentos.
12. Puede que algunos trozos más grandes de alimentos se queden en la parte superior del disco después de haberlos picado o cortado en tiras. Si lo desea, corte esos alimentos manualmente y añádalos a la mezcla.
13. Organice las tareas de procesamiento para minimizar la limpieza del cuenco. Procese ingredientes secos o duros antes de hacerlo con líquidos.
14. Para limpiar la cuchilla multifunción de los alimentos fácilmente, sólo tiene que vaciar el cuenco de trabajo, quitar la tapa y pulsar de 1 a 2 segundos para hacer girar la cuchilla y que quede limpia.

Consejos útiles

15. Tras extraer la tapa del cuenco de trabajo, colóquelo boca abajo en la barra. Esto ayudará a que la barra quede limpia.
16. Para quitar el contenido del cuenco de trabajo sin extraer la cuchilla multifunción, coja el cuenco de trabajo por la parte inferior y ponga un dedo a través de la apertura central para sujetar la cuchilla. A continuación extraiga el contenido del cuenco y la cuchilla con una espátula.



17. Su procesador de alimentos no está diseñado para llevar a cabo las siguientes funciones:
    - moler granos de café, cereales o especies duras
    - moler huesos u otras partes no comestibles de los alimentos
    - licuar fruta o verdura cruda
    - cortar huevos duros o carne descongelada
18. Si algunas partes de plástico se tiñen de algún color de los alimentos procesados, límpielas con zumo de limón.

Vinagreta balsámica de vino blanco

- *1 cuchara sopera de hojas frescas de albahaca*
- *1 cuchara sopera de hojas frescas de orégano*
- *1 diente de ajo*
- *3 cucharas soperas de vinagre balsámico de vino blanco**
- *3 cucharas soperas de vinagre de vino blanco**
- *½ cucharilla de sal*
- *¼ cucharilla de mostaza*
- *⅛ cucharilla de pimienta roja en grano*
- *180 ml aceite de oliva virgen*

Coloque el mini-cuenco y la mini-cuchilla en el cuenco de trabajo. Con el procesador en marcha, añada la albahaca, el orégano y el ajo a través del tubo de alimentación pequeño. Procese hasta que esté todo cortado, de 5 a 8 segundos. Limpie las paredes del cuenco. Con el procesador en marcha, añada el vinagre balsámico, el vinagre de vino blanco, la sal, la mostaza y la pimienta roja. Procese hasta que esté todo mezclado, durante unos 5 segundos. Con el procesador en marcha, vaya vertiendo el aceite poco a poco a través del tubo de alimentación pequeño. Procese hasta obtener una mezcla suave y espesa. Sirva con las ensaladas.

Raciones: 8 raciones (2 cucharas soperas por ración)

*Se puede sustituir por la misma cantidad de vinagre balsámico de vino tinto y vinagre de vino tinto.

Por ración: sobre 190 cal.

Sopa de brécol y Cheddar

230 g de queso Cheddar acre, enfriado
1 cebolla pequeña, cortada por la mitad de arriba a abajo
1 rama de apio, cortada en trozos de 6 cm
2 cucharas soperas de mantequilla o margarina
1 cabeza grande (450 g) de brécol
700 ml de caldo de pollo
475 ml de leche, por partes
30 g de harina
2 cucharillas de mostaza de Dijon
1 cucharilla de curry, si lo desea
⅛ de cucharilla de salsa picante

Coloque el disco para cortar en tiras de 4 mm en el cuenco de trabajo. Añada el queso. Procese para que se corte en tiras. Extráigalo y resérvelo.

Cambie el disco por el disco para picar de 2 mm en el cuenco de trabajo. Añada la cebolla y el apio. Procese para que se pique. Derrita mantequilla en una cacerola grande o en el horno a temperatura media. Eche la cebolla y el apio a la cacerola. Cueza de 2 a 3 minutos o hasta que se doren, removiendo de vez en cuando.

Corte los troncos del brécol y pele la parte más dura de los troncos. Corte los cogollitos en trozos pequeños. Coloque el disco para picar de 2 mm en el cuenco de trabajo. Añada los troncos del brécol. Procese para que se pique. Échelo a la cacerola.

Añada los cogollitos de brécol y el caldo. Llévelo a la ebullición con un fuego medio-alto. Reduzca el fuego; tape parcialmente y hierva a fuego lento o hasta que el brécol esté tierno, removiendo de vez en cuando. Retírelo del fuego.

Cambie el disco para picar por la cuchilla multifunción en el cuenco de trabajo. Con una espumadera, saque las verduras de la cacerola y échelas en el cuenco de trabajo. Añada 178 ml de leche. Procese hasta que esté todo cortado, de 5 a 8 segundos. Resérvelo.

En un cuenco para mezclar de tamaño medio, bata la harina en los 300 ml restantes de leche hasta que no haya grumos. Añada la mostaza, el curry, si lo desea, y la salsa picante. Remueva hasta que quede todo mezclado.

Añada la mezcla con la leche para cocerla en la cacerola. Cueza y remueva a fuego medio-alto hasta que empiece a hervir y esté más espeso. Reduzca el fuego al mínimo. Añada todos los ingredientes menos 30 g de queso cortado; remueva hasta que esté fundido.

Añada la mezcla de brécol a la cacerola. Esperar hasta que esté caliente. Aderece con los 30 g de queso restantes.

Raciones: 7 raciones (237 ml por ración)

Por ración: sobre 250 cal.

Arroz Basmati con mezcla de primavera

1 diente de ajo
1 mitad de chalote, cortado a cuartos
1 cuchara sopera de aceite de oliva
125 g de judía verde fresca, cortada
1 zanahoria pequeña, pelada y cortada por la mitad y en forma de cruz
356 ml de caldo de pollo
237 ml de agua
1 cucharilla de sal
¼ de cucharilla de pimienta negra
1 cucharilla de cilantro, si lo desea
170 g de arroz
227 g de espárragos fresco
2 cucharillas de hojas frescas de tomillo
2 cucharillas poco llenas de hojas frescas de perejil
¼ pimiento California pequeño rojo, cortado a cuartos

Coloque la cuchilla multifunción en el cuenco de trabajo. Con el procesador en marcha, añada el ajo a través del tubo de alimentación pequeño. Procese durante 5 segundos. Añada el chalote. Pulse de 2 a 3 veces, sobre 2 segundos cada vez o hasta que esté cortado. En una cacerola grande a fuego medio, caliente aceite. Añada la mezcla de chalote. Cueza hasta que esté tierno, de 1 a 2 minutos removiendo a menudo. Quítelo del fuego y resérvelo.

Cambie la cuchilla multifunción por el disco para picar en el cuenco de trabajo. Añada la judía verde y la zanahoria. Procese para que se pique. Échelo a la cacerola con la mezcla de chalote. Añada el caldo, el agua, la sal, la pimienta negra y el cilantro, si lo desea. Llévelo a la ebullición. Añada el arroz. Vuelva a llevarlo a la ebullición; reduzca el fuego. Cubra, hierva a fuego lento durante 15 minutos o hasta que el líquido se haya evaporado.

Mientras, corte las puntas de los espárragos y reserve los tallos. Cambie el disco para picar por la cuchilla multifunción en el cuenco de trabajo. Con el procesador en marcha, añada el tomillo y el perejil a través del tubo de alimentación pequeño. Procese hasta que esté todo cortado, durante unos 3 segundos. Añada el pimiento rojo. Pulse de 2 a 3 veces, de 1 a 2 segundos cada vez o hasta que esté cortado en trozos gruesos. Cambie la cuchilla multifunción por el disco para picar en el cuenco de trabajo. Añada los tallos de los espárragos. Procese para que se pique. Échelo a la cacerola con la mezcla de arroz. Añada las puntas de los espárragos; remueva bien.

Tape, deje reposar 10 minutos. Desapelmace con un tenedor.

Raciones: 6 raciones (125 g por ración)

Por ración: sobre 200 cal.

Satay de pollo con salsa de cacahuete

Para el pollo

- *2 dientes de ajo*
- *1 cucharilla de jengibre cortado a trozos grandes*
- *60 ml de salsa de soja*
- *2 cucharas soperas de aceite vegetal o de cacahuete*
- *2 cucharillas de azúcar moreno*
- *455 - 570 g de pechuga de pollo*

Para la salsa

- *80 ml de leche de coco*
- *30 g de mantequilla de cacahuete*
- *2 cucharas soperas de salsa de soja*
- *½ cucharilla de pasta de curry rojo*

Coloque la cuchilla multifunción en el cuenco de trabajo. Con el procesador en marcha, añada el ajo y el jengibre a través del tubo de alimentación pequeño. Procese hasta que esté todo cortado, de 5 a 10 segundos. Añada la salsa de soja, el aceite y el azúcar moreno. Procese hasta que esté mezclado y el azúcar se haya disuelto, de 15 a 20 segundos. Échelo a una bolsa de plástico para almacenar los alimentos o una cacerola poco profunda.

Añada el pollo; cúbralo con el adobo. Adobe durante ½ hora a temperatura ambiente o por lo menos durante 2 horas en el frigorífico. Separe el pollo del adobo y reserve el adobo.

Ensarte los trozos de pollo en pinchos de madera mojados con agua o de metal untados con aceite. Ase a la parrilla con carbón medianamente caliente o en el horno de 10 a 15 cm del fuego de 8 a 10 minutos o hasta que esté bien cocido, girando la carne una vez. Pinte con un pincel la carne con el adobo que quede durante la cocción, si lo desea. Sirva la salsa de cacahuete caliente o a temperatura ambiente.

Coloque la cuchilla multifunción en el cuenco de trabajo. Añada todos los ingredientes. Procese hasta que esté todo mezclado, de 5 a 10 segundos.

Raciones: 4 raciones.

Por ración: sobre 290 cal.

Tarta de fruta fresca

Para la masa

125 g de harina
2 cucharillas de azúcar
¼ cucharilla de sal
30 g de mantequilla fría, cortada en trozos de 2,5 cm
1 cuchara sopera de manteca fría
1 yema de huevo
2 cucharas soperas de escarcha
1 cucharilla de zumo de limón
1 huevo, mezclado con 1 cuchara sopera de agua

Para el relleno

30 g de azúcar
1 cuchara sopera de maicena
⅛ cucharilla de sal
180 ml de nata líquida
2 yemas de huevo, batidas
½ cucharilla de vainilla

Para la decoración

Medio melocotón, pelado, cortado por la mitad y sin el hueso
125 g de fresas frescas, mondadas
2 cucharas soperas de gelatina de manzana, derretida

Coloque la cuchilla multifunción en el cuenco de trabajo. Añada la harina, el azúcar y la sal. Procese hasta que esté todo mezclado, durante unos 2 segundos. Añada la mantequilla y la manteca. Pulse de 3 a 4 veces, de 2 a 3 segundos cada vez o hasta que esté desmigajado. En un cuenco pequeño, mezcle la yema de huevo, las 2 cucharas soperas de agua y el zumo de limón. Espolvoree de manera uniforme con la mezcla de la harina. Pulse de 2 a 4 veces, de 2 a 3 segundos cada vez o hasta que la mezcla se despegue de las paredes del cuenco y se apelmace. Saque la masa, cubra y deje reposar durante media hora.

Mientras, en una cacerola pequeña a fuego medio, ponga el azúcar, la maicena y la sal. Añada la nata líquida y las 2 yemas de huevo. Cueza y remueva hasta obtener una mezcla espesa. Retírelo del fuego. Añada la vainilla. Bata hasta que quede suave. Deje enfriar.

Coloque la masa en una superficie cubierta de harina. Estire la masa hasta obtener un círculo 5 cm más grande que la superficie de un molde para tartas de 25 cm. Métala en el molde para tartas, vigilando que no se extienda demasiado. Corte los bordes de la masa. Agujeree la superficie de la masa con un tenedor. Cueza al horno a 200ºC de 8 a 12 minutos o hasta que la masa esté dorada. Pinte con la mezcla de huevo y agua con un pincel para tapar los agujeros. Cueza al horno durante 1 minuto más para cuajar el huevo. Deje enfriar.

Limpie el procesador. Coloque el disco para picar de 2 mm en el cuenco de trabajo. Añada el melocotón. Procese para que se pique. Extráigalo y resérvelo. Coloque el disco para picar de 2 mm en el cuenco de trabajo. Añada las fresas. Procese para que se pique.

Extienda la mezcla de natillas en la masa. Coloque la fruta cortada sobre la crema. Con mucho cuidado, pinte con un pincel con la gelatina de manzana para cubrir la fruta completamente. Métalo en el frigorífico por lo menos 1 hora antes de servir.

Raciones: 8 raciones.

Consejo: La tarta queda más buena el mismo día que se ha hecho.

Por ración: sobre 230 cal.

Garantía del procesador de alimentos de uso doméstico KitchenAid® para Europa

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará para:	KitchenAid no pagará por:
Para Europa: TRES AÑOS de garantía completa en el Procesador de Alimentos a partir de la fecha de compra. DIEZ AÑOS de garantía completa en el Motor a partir de la fecha de compra.	Las piezas de sustitución, el transporte y los gastos de mano de obra de reparación para corregir defectos en los materiales o en la fabricación. Las reparaciones se deben realizar por un centro post-venta autorizado KitchenAid.	A. Por reparaciones cuando el procesador de alimentos se utilice para operaciones diferentes de las de preparación de alimentos. B. Por daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, o instalaciones/ operaciones que no cumlpen con los códigos eléctricos locales.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

Todas las reparaciones deberían ser llevadas a cabo localmente por un Servicio de post-venta KitchenAid autorizado. Contacte con el vendedor que le vendió el aparato para obtener el nombre del centro de post-venta autorizado KitchenAid más cercano.

Condiciones de la garantía

RIVER INTERNATIONAL, S.A., , garantiza su procesador de alimentos duranta tres años, a partir de la fecha de compra, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.

ARTÍCULO _____ MARCA _____ MODELO _____

FECHA DE COMPRA _____

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR _____

DATOS DE COMPRADOR:

D./Dña: _____, D.N.I. _____

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor o al Importador: RIVER INTERNATIONAL S.A., C/BEETHOVEN 15, 08021 BARCELONA, Tlfno.: 93-201.37.77. Fax: 93-202.38.04. Presente al S.A.T. esta GARANTÍA cumplimentada o la Factura de compra.

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL, S.A.

C/Beethoven 15
08021 Barcelona

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

www.riverint.com

www.KitchenAid.com

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marca registrada de KitchenAid, EEUU
™ Marca de comercio de KitchenAid, EEUU
© 2006. Todos los derechos reservados.

Estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

Español

(5059dZw106)

Svensk

KitchenAid®

ARTISAN® FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN® KOYZINOMHXANH
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modell 5KFPM770
Matberedare

Innehållsförteckning

Säkerhet vid arbete med matberedare 3
Elektriska krav 3
Viktiga säkerhetsföreskrifter 4
Matberedarens tillbehör 5
Förbereda matberedaren för användning
- Före första användningen 7
- Arbetsskål, montering 7
- Universalskärkniv och degkniv, montering 8
- Skär- och strimlarskivor, montering 8
- Miniskål, montering 9
- Köksmästarskål, montering 9
- Äggvispare, montering och användning 10
- Citruspress, montering och användning 10

Användning av matberedaren
- Före användning 12
- Inmatningskloss, montering 12
- Maximal vätskenivå 12
- Sätta på och stänga av matberedaren 12
- Pulskontroll, användning 13
- 2-delad inmatningskloss 13

Isärtagande av matberedaren 13
Skötsel och rengöring 15
Felsökning 16
Tips för bearbetning med matberedare 17
- Universalskärkniv, användning 17
- Skär- eller strimlarskivor, användning 18
- Degkniv, användning 19
- Äggvispare, användning 19

Bra att veta 20
Recept 22
Garanti- och serviceinformation
- KitchenAid® Matberedare för hushållsbruk, Europagaranti 27
- Service efter försäljning 27
- Servicecenter 28

Säkerhet vid arbete med matberedare

Din och andra personers säkerhet är mycket viktig.

Vi har försett både denna instruktionsbok och matberedaren med säkerhetsföreskrifter. Läs och följ alltid säkerhetsföreskrifterna.



Detta är en säkerhetssymbol.

Symbolen gör dig uppmärksam på risker som kan leda till att du och andra skadas eller dör.

Alla säkerhetsmeddelanden föregås av säkerhetssymbolen och orden ”FARA” eller “VARNING”. Dessa ord betyder:

⚠ FARA — **Du kan bli dödad eller allvarligt skadad om du inte följer föreskrifterna noggrant.**

⚠ VARNING — **Du kan bli dödad eller allvarligt skadad om du inte följer föreskrifterna.**

Alla säkerhetsmeddelanden förklarar vilken risken är, berättar hur du minskar risken för skada och varnar för vad som kan hända om föreskrifterna inte följs.

Elektriska krav

Modell 5KFPM770

230-240 V spänning
Hertz: 50 Hz

MÄRK: Modell 5KFPM770 har en jordad stickkontakt. För att minska risken för elektriska stötar passar stickkontakten bara på ett håll i eluttaget. Om stickkontakten inte passar i uttaget, kontakta en behörig elektriker. Förändra inte stickkontakten på något sätt.

Använd inte en förlängningssladd. Om elsladden är för kort, be en behörig elektriker installera ett elektrisk uttag närmare apparaten.

⚠ VARNING



Risk för elektrisk stöt.

Anslut till jordat uttag.

Ta inte bort jordningsskyddet.

Använd inte en adapter.

Använd inte en förlängningssladd.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till död, brand eller farlig elektrisk stöt.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användningen av elektrisk utrustning ska följande grundläggande försiktighetsmått alltid vidtas:

1. Läs alla instruktioner.
2. För att skydda mot risk för elektriska stötar, ställ aldrig matberedaren i vatten eller annan vätska.
3. Noggrann övervakning är nödvändig när elektriska apparater används av eller i närheten av barn.
4. Dra ur stickkontakten när apparaten inte används, innan delar monteras eller tas bort och före rengöring.
5. Undvik kontakt med rörliga delar.
6. Använd inte någon elektrisk utrusning som har skadad sladd eller stickkontakt, när den fungerar på ett felaktigt sätt, har tappats eller har skadats på något annat sätt. Lämna in apparaten på närmaste auktoriserade serviceställe för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller andra skador.
8. Använd inte matberedaren utomhus.
9. Håll händer och redskap borta från rörliga blad och skivor medan maten bereds. På det sättet minskas risken för allvarliga personskador eller andra skador på matberedaren. En degskrapa kan användas, men bara när matberedaren inte arbetar.
10. Bladen är skarpa. Hantera dem varsamt.
11. För att minska skaderiskerna, placera aldrig skärblad eller skivor på basen utan att först sätta skålen på plats ordentligt.
12. Se till att locket sitter på plats och är låst innan maskinen körs igång.
13. Mata aldrig i råvaror för hand. Använd alltid inmatningsröret.
14. Försök inte ta bort locket med våld.
15. Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EEC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

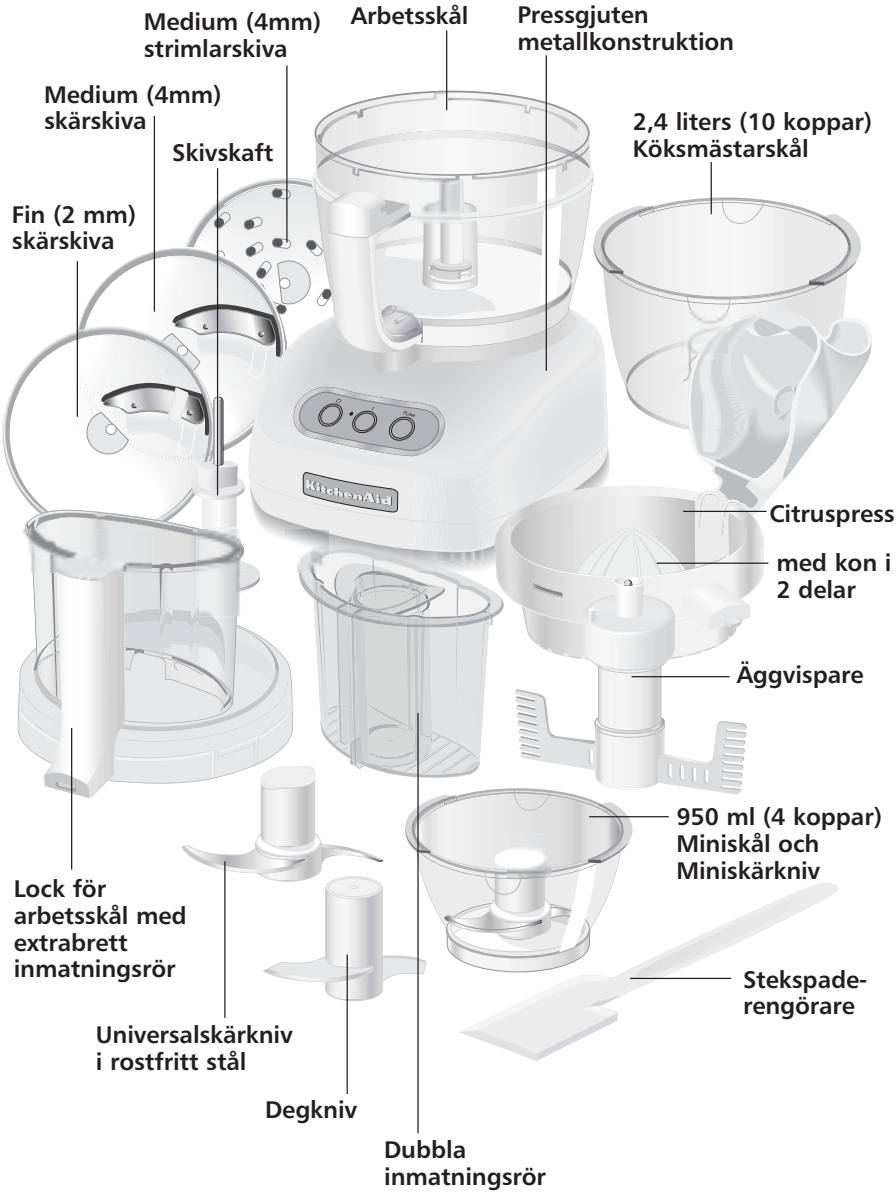
Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Matberedarens tillbehör



Matberedarens tillbehör

Lock för arbetsskål med extrabrett inmatningsrör
Som en av branschens största kan det extrabreda inmatningsröret ta emot stora råvaror - som tomater, gurkor och potatisar - med ett minimum av föregående sönderdelning.

2-delad inmatningskloss
Vid mindre bitar, ta bort den lilla inmatarklossen från mittröret i inmataren. Den lilla inmatarklossen och det lilla inmatningsröret gör det lätt att handskas med örtkryddor, nötter, enstaka morötter och selleri. Den lilla inmatarklossen kan också användas som en bekväm måttkopp på 115 gram.

2,8 liters arbetsskål
Den kraftiga skålen i karbonatplast ger möjlighet till större uppgifter.

Köksmästarskål
Placera köksmästarskålen på 2,4 liter inuti arbetsskålen och skiva eller riv råvarorna medan arbetsskålen hålls ren för andra ingredienser.

Miniskål och miniskärkniv
Skålen på 950 ml och miniskärkniven i rostfritt stål är perfekt för hackning och blandning av små mängder.

Fin (2 mm) skärskiva
Skivan ger skivor med en tjocklek på ungefär 1,6 mm av de flesta livsmedel, från ömtåliga jordgubbar till halvfruset kött.

Medium (4 mm) skärskiva
Skivan ger skivor med en tjocklek på ungefär 3,2 mm av de flesta livsmedel.

Medium (4 mm) strimlarskiva
Skivan ger strimlor med en tjocklek på ungefär 3,2 mm av de flesta fasta frukter, grönsaker och ost.

Skivskaft
Skaftet passar på basens motordel och i botten på en skiva för rivning eller skivning.

Universalskärkniv i rostfritt stål
Mångsidigt blad som hackar, maler, blandar, mixar och emulgerar på några sekunder.

Degkniv
Degkniven är särskilt utformad för blandning och knådning av jästdegar.

Äggvispare
Äggvisparen vispar snabbt grädde och äggvitor till maränger, mousser, suffléer och efterrätter.



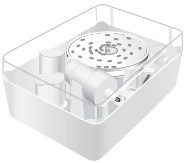
Citruspress
Pressen består av en silkorg, en kon i två delar och ett handtag. Använd den borttagbara yttre konen till större frukter, som grapefrukt, och den inre till citroner och lime.



Hållbar bas
På basen finns knapparna "O", "I" och Puls samt motordelen, som roterar bladen och skivorna.

Stekspade-rengörare
Specialformen underlättar arbetet med att ta bort matrester från skålar, skivor och blad.

Kocktillbehör Etui
Elegant och hållbart etui organiserar och skyddar blad, skivor och tillbehör.



Förbereda matberedaren för användning

⚠ VARNING

Skärrisk
Handskas försikfigt med bladen.
Oaktsamhet kan ge skärsår.

Före första användningen

Innan du använder matberedaren för första gången, diska arbetsskålen, locket, köksmästarskålen, miniskålen, inmatningsröret, skivorna och bladen antingen för hand eller i diskmaskinen (se "Vård och rengöring", sid. 15).

Arbetsskål, montering

1. Placera matberedarens basdel på en torr, jämn bänkyta med kontrollerna vända framåt. Anslut inte kontakten förrän matberedaren är helt ihopsatt.
2. Med handtaget lite till vänster om mitten, placera arbetsskålen på basen så att mittöppningen kommer över motordelen.
3. Fatta arbetsskålens handtag och vrid skålen åt höger tills den låses i rätt position.



4. Sätt önskat tillbehör i arbetsskålen. Se sid. 7-11 för instruktioner om tillbehör.
5. Placera arbetsskålens lock på skålen med inmatningsröret lite till vänster om skålens handtag. Fatta röret och vrid locket till höger tills det låses på plats.



OBS: Sätt inte locket på skålen förrän skålen är fastlåst vid basen, annars kan skålen skadas.

6. Sätt den 2-delade inmatningsklossen i inmatningsröret.



Fortsättning på nästa sida

Förbereda matberedaren för användning

⚠ VARNING



Risk för elektrisk stöt.

Anslut till jordat uttag.

Ta inte bort jordningsskyddet.

Använd inte en adapter.

Använd inte en förlängningssladd.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till död, brand eller farlig elektrisk stöt.

7. Anslut till lämpligt elektriskt uttag (se "Elektriska krav", sid. 3).

OBS: Matberedaren fungerar inte om inte arbetsskålen och dess lock är ordentligt låsta vid basen och inmatningsklossen insatt till linjen för maximal fyllning på inmatningsröret. Ta inte bort arbetsskålen från basen utan att först avlägsna skålens lock, annars kan arbetsskålen skadas.

⚠ VARNING

Skärrisk

Handskas försikfigt med bladen.

Oaktsamhet kan ge skärsår.

Universalskärkniv och degkniv, montering

Placera bladet på motordelen.
Rotera bladet så att det kommer på plats på stången.



Skär- och strimlarskivor, montering

1. Placera skivskaftet på motordelen.



Förbereda matberedaren för användning

⚠ VARNING

Skärrisk
Handskas försikfigt med bladen.
Oaktsamhet kan ge skärsår.

2. Sätt skivan över metallsprinten på skivskaftet, sidan men de upphöjda bladen skall vara uppåt. Skivan har en upphöjd knottra på ovansidan och skåror på undersidan för att underlätta dess korrekta placering. Rotera skivan tills den faller ner helt på skaftet.



Miniskål, montering

1. Placera miniskålen inuti arbetsskålen över motordelen. Rotera miniskålen tills den faller på plats. När miniskålen sitter rätt i arbetsskålen kan den inte roteras.



2. Sätt miniskärkniven på motordelen. Det kan vara nödvändigt att rotera bladet tills det faller på plats. Miniskålen kan också placeras i köksmästarskålen på liknande sätt.



3. För att ta bort miniskålen efter användning, lyft skålen i tvåfingergreppen längs skålens överkant.



Köksmästarskål, montering

Placera köksmästarskålen inuti arbetsskålen över motordelen. Rotera köksmästarskålen tills den faller på plats. När köksmästarskålen sitter rätt i arbetsskålen kan den inte roteras. Köksmästarskålen kan bara användas tillsammans med skivorna för strimling och skärning universalskärkniven kan inte användas. För att ta bort miniskålen efter användning, lyft skålen i tvåfingergreppen längs skålens överkant.

Fortsättning på nästa sida

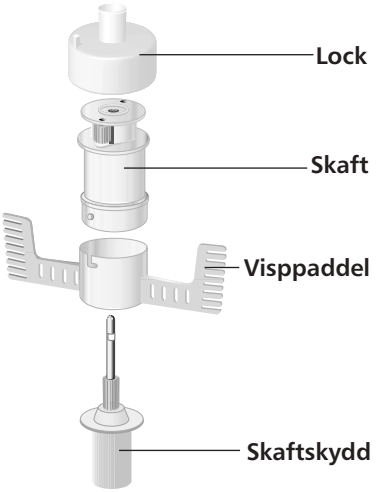
Förbereda matberedaren för användning

Äggvispare, montering och användning

Äggvisparen är utformad för att kunna vispa äggvitor och tjock grädde till garnering eller läckra maränger. För bäst resultat bör minst 237 ml (125 g/1 kopp) tjock grädde eller 3 äggvitor vispas samtidigt. Mindre mängder ger kanske inte maximal volym.

Montering:

Äggvisparen består av 4 delar - skaft, skaftskydd, visppaddel och lock.



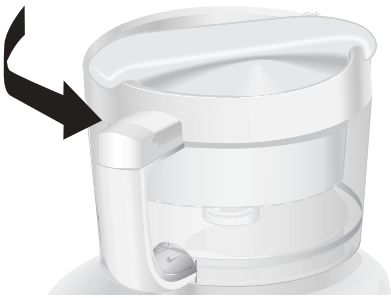
1. Placera äggvisparens skaft på motordelen. Vrid långsamt på skaftet tills det faller ner helt på motordelen.
2. Rikta in den L-formade skåran på visppaddeln mot det lilla fästet på skaftskyddet och dra sedan på paddeln på skyddet. Vrid lätt för att låsa paddeln.
3. Sätt skaftskyddet och paddeln på äggvisparens skaft. Skjut neråt för att låsa ihop skaftets och paddelns kopplingsmekanismer.
4. Sätt äggvisparen över vispens skaft. Skjut neråt för att låsa fast den.
5. Sätt arbetsskålens lock på arbetsskålen med inmatningsröret alldeles till vänster om handtaget. Se till att äggvisparens mittpinne kommer i lockets mittöppning. Fatta om inmatningsröret och vrid locket till höger så att det låses på plats. Sätt inmatningsklossen i röret. Nu är äggvisparen färdig för användning.
6. Tryck in knappen "I" och vispa ingredienserna till önskad struktur och volym. Tryck in knappen "O" när det är klart.

Isärmontering:

1. Dra ut basdelens sladd ur stickkontakten. Ta bort locket från arbetsskålen genom att vrida det medurs.
2. Lyft den hopsatta äggvisparen från motordelen. Ta ut den vispade ingrediensen ur arbetsskålen.
3. Ta av äggvisparens lock. Tryck neråt på skaftfästet för att ta bort skaftet från skaftskyddet. Vrid på äggvisparens paddel för att låsa upp den och dra paddeln från skaftskyddet.

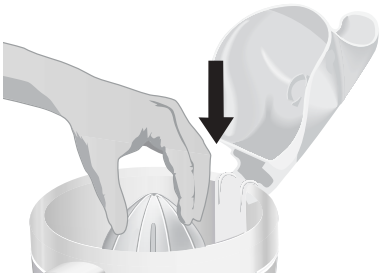
Citruspress, montering och användning

1. Sätt arbetsskålen på basen och lås den.
2. Placera silkorgen i skålen med låsklämman till vänster om arbetsskålens handtag.
3. Vrid korgen moturs tills klämman låses i handtaget.

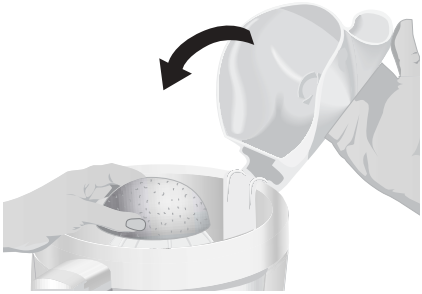


Förbereda matberedaren för användning

4. Konen i två delar har två storlekar. Välj lämplig storlek för den frukt du vill pressa. Använd den yttre konen för grapefrukt, apelsiner och andra större frukter. Ta bort den yttre konen för att få fram en mindre, inre kon som är perfekt för citroner och limefrukter.
5. Öppna locken och sätt konen inuti silkorgen över motordelen. Det kan vara nödvändigt att rotera konen tills den sitter på plats.



6. Halvera frukten som ska pressas.
7. Placera en frukthalva på konen.
8. Stäng silkorgens lock. Håll låsarmen nere och pressa bestämt med öppen handflata för ett hålla ett jämnt tryck. Använd bara citruspressen när låsarmen är nerfälld, och håller fast frukthalvan mot konen.



OBS: Användning av citruspressen utan den löstagbara låsarmen rekommenderas inte. Om du ändå använder pressen utan låsarm, ta bort låsarmen från korgen (se steg 13).

9. Sätt igång citruspressen genom att trycka in knappen "I" eller knappen "Pulsera".
10. När juicen är helt urpressad, tryck in knappen "O".

OBS: Överstig inte den maximala vätskenivån, se linjen på arbetsskålen. I så fall kan juice läcka från skålen.

11. Lossa silkorgen genom att vrida den medurs. Ta bort den tömda frukten, konen och silkorgen från arbetsskålen.
12. Ta bort arbetsskålen från matberedaren och häll upp juicen i önskad behållare.
13. För att lossa låsarmen från silkorgen för grundlig rengöring, dra ut klämman i botten av korgen från korgens sida och ta loss låsarmen från korgen.
14. För att fästa låsarmen vid silkorgen igen, se till att flikarna på klämman fäster ordentligt i hålen i botten av korgen.

Användning av matberedaren

⚠ VARNING



Risk, roterande blad.

Använd alltid inmätningsklossen.

Håll fingrarna borta från alla öppningar.

Håll barnen borta från apparaten.

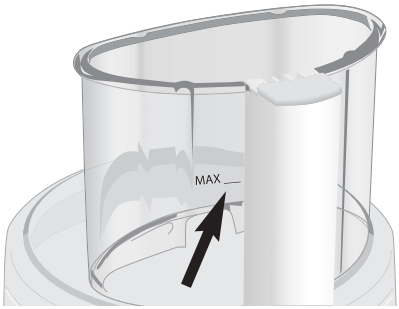
Oaktsamhet kan leda till amputationer eller skärsår.

Före användning

Innan matberedaren används, se till att arbetsskål, blad, och arbetsskålens lock är ordentligt monterade på matberedarens bas (se "Förbereda matberedaren för användning", sid. 7 och framåt).

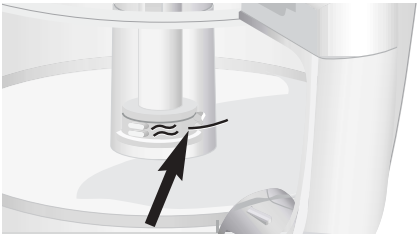
Inmatningskloss, montering

Inmatningsklossen är en del av det säkra monteringssystemet. Matberedaren fungerar inte om inte inmatningsklossen är insatt till linjen för maximal påfyllning på inmatningsröret.



Maximal vätskenivå

Denna linje på arbetsskålen visar maximala mängd vätska som kan bearbetas i matberedaren.



Sätta på och stänga av matberedaren "I" och "O"

1. För att sätta igång matberedaren, tryck på knappen "I". Enheten körs oavbrutet och indikatorlampan lyser.



2. För att stänga av matberedaren, tryck på knappen "O". Indikatorlampan slocknar och en automatisk broms avbryter bladets eller skivans arbete inom ett par sekunder.
3. Vänta tills bladet eller skivan stannat helt innan arbetsskålens lock tas bort. Stäng alltid av matberedaren innan du tar bort arbetsskålens lock och innan du drar ur stickkontakten.

OBS: Om enheten inte fungerar, se till att arbetsskål och lock är ordentligt låsta på basen och att inmatningsklossen är insatt till linjen för maximal volym i inmatningsröret (se "Förbereda matberedaren för användning", sid. 7 och framåt).

Användning av matberedaren

⚠ VARNING



Risk, roterande blad.

Använd alltid inmätningsklossen.

Håll fingrarna borta från alla öppningar.

Håll barnen borta från apparaten.

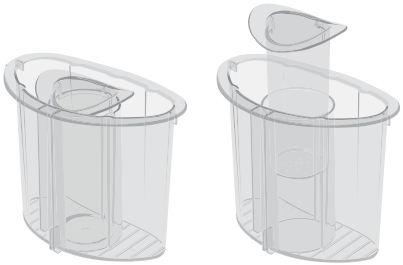
Oaktsamhet kan leda till amputationer eller skärsår.

Pulskontroll, användning

Pulskontrollen ger möjlighet till exakt kontroll av bearbetningens varaktighet och frekvens. Den passar utmärkt till uppgifter som kräver en lätt hand. Tryck bara in och håll inne "Pulsera"-knappen för att starta arbetet och släpp den för att stanna maskinen. Indikatorlampan lyser varje gång "Pulsera"-knappen är intryckt.

2-delad inmatningskloss

För att skära eller strimla små bitar, sätt in inmatningsklossen i inmatningsröret och vrid den lilla inmatningsklossen i mitten medurs för att låsa upp och ta bort den. Använd det centrala inmatningsröret och inmatningsklossen för att bearbeta små eller smala stycken eller för att tillsätta vätska medan matberedaren körs. När det lilla inmatningsröret inte används, fäst den lilla inmatningsklossen genom att vrida den moturs.



Isärtagande av matberedaren

⚠ VARNING

Skärrisk

Handskas försikfigt med bladen.

Oaktsamhet kan ge skärsår.

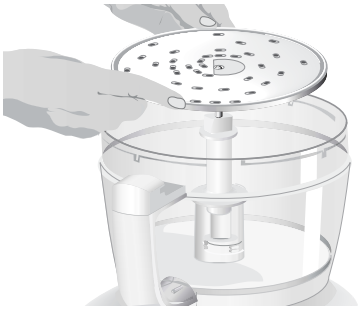
OBS: Om det är svårt att ta bort inmatningsklossen från inmatningsröret är det troligt att matpartiklar har samlats i kopplingsdelarna. För att få loss inmatningsklossen, skölj arbetsskålens lock i varmt vatten eller diska i diskmaskin.

1. Tryck in knappen "O".
2. Dra ur stickkontakten innan matberedaren plockas isär.
3. Vrid arbetsskålens lock åt vänster och ta bort det.



Isärtagande av matberedaren

4. Om en skiva använts, ta bort den innan skålen avlägsnas. Sätt två fingrar under skivan på var sida och lyft den rakt upp. Ta bort skivskaftet.



5. Om miniskål eller köksmästarskål använts, fatta tag i skålen och avlägsna den med hjälp av fingergreppen längs skålens överkant.



6. Vrid arbetsskålen åt vänster för att lossa den från basen. Lyft den för att ta bort den.



7. Universalskärkniven kan tas bort från arbetsskålen innan innehållet avlägsnas. Bladet kan också hållas på plats medan innehållet avlägsnas: fatta tag i arbetsskålens botten och stick in ett finger genom mittöppningen för att gripa tag i bladskaftet. Ta sedan ur innehållet från skålen och bladet med hjälp av en spatel.



Skötsel och rengöring

⚠ VARNING

Skärrisk

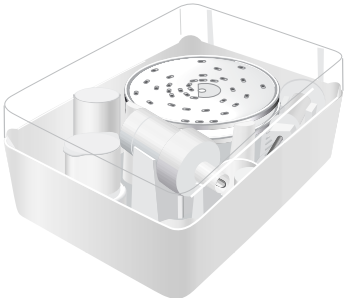
Handskas försikfigt med bladen.

Oaktsamhet kan ge skärsår.

1. Tryck in knappen "O".
2. Dra ur stickkontakten innan matberedaren rengörs.
3. Torka av basen och sladden med en trasa doppad i varmt vatten med diskmedel. Eftertorka med mjuk trasa. Använd inte slip- eller skurmedel eller repande rengöringskuddar.
4. Alla andra delar av matberedaren går att maskindiska, men se till att de inte placeras nära diskmaskinens element. Vid rengöring för hand, undvik att använda slip- eller skurmedel eller repande rengöringskuddar. De kan skrapa eller missfärga arbetsskålen och locket. Torka alla delar noga efter rengöring.
5. För att förhindra skador på kopplingssystemet bör man alltid lagra arbetsskålen och locket i olåst position när de inte används.



6. Linda elsladden runt arbetsskålen. Fäst stickkontakten genom att klämma fast den vid sladden.
7. Isärmonterade skivor, skaft och blad ska förvaras i det medföljande förvaringsetuit, som placeras utom räckhåll för barn.



Felsökning

- **Om matberedaren inte fungerar, kontrollera följande:**

– Se till att arbetsskålen och arbetsskålens lock är ordentligt låsta på basen och att inmatningsklossen är insatt till linjen för maximal fyllning i inmatningsröret.
– Kontrollera att apparaten är ansluten till lämpligt elektriskt uttag (se "Elektriska krav", sid. 3). Om den är det, dra ur kontakten och anslut den sedan till samma uttag på nytt. Om matberedaren ändå inte fungerar,kontrollera säkringen eller säkringsströmbrytaren i den elektriska strömkrets som matberedaren är ansluten till och se efter att strömkretsen inte är bruten.

- **Om din matberedare inte skär eller river på ett korrekt sätt när du använder skivorna:**

– Tillse att den sidan på skivan med de upphöjda bladen är vänd uppåt på skivskaftet. Skivan har en upphöjd knottra på ovansidan och skåror på undersidan för att underlätta dess korrekta placering.

- **Om locket på matberedaren inte kan stängas vid användandet av en skiva:**

– Tillse att skivan är ilagd ordentligt med den upphöjda knottran uppåt, och att skivan är korrekt placerad på skaftet.

- **Om matberedaren stängs av medan den körs:**

– Matberedaren kan vara överhettad. Om motortemperaturen överstiger en viss nivå stängs motorn automatiskt av för att förhindra skador. Detta händer mycket sällan. Om det ändå inträffar, tryck in "O"-knappen och låt matberedaren svalna i 15 minuter innan arbetet återupptas. Om matberedaren fortfarande inte fungerar, vänta i 15 minuter till så att den får svalna ytterligare.

- **Om det är svårt att ta bort inmatningsklossen från inmatningsröret:**

– Troligen har matpartiklar samlats i kopplingssystemet. För att få loss inmatningsklossen, blöt arbetsskålens lock i varmt vatten eller diska det i diskmaskin.

Om problemet inte kan lösas med åtgärderna i detta avsnitt, se avsnittet om KitchenAid-garanti och service på sid. 27-28. Ta inte tillbaka matberedaren till återförsäljaren - det är inte de som utför service.

Tips för bearbetning med matberedare



UNIVERSALSKÄRKNIV, ANVÄNDNING

För att skära färska frukter eller grönsaker:

Skala, ta bort kärnhus och/eller frön. Skär råvarorna i bitar på 2,5 till 4 cm. Bearbeta dem till önskad storlek med hjälp av kort puls, i 1 till 2 sekunder varje gång. Skrapa skålens sidor om det behövs.

För att mosa kokta frukter och grönsaker (utom potatis):

Tillsätt 60 ml (¼ kopp) vätska per kopp livsmedel. Bearbeta med kort puls tills allt är fint sönderdelat. Fortsätt sedan bearbetningen utan uppehåll till önskad konsistens. Skrapa skålens sidor om det behövs.

För att göra potatismos:

Sätt köksmästarskålen i arbetsskålen. Använd en strimlarskiva och strimla den varma, kokta potatisen. Ta bort köksmästarskålen med potatisen. Sätt universalskärkniven i arbetsskålen och tillsätt den strimlade potatisen, mjukt smör, mjölk och kryddor. Pulsera 3 till 4 gånger, i 2 till 3 sekunder varje gång, tills mjölken är absorberad och konsistensen är smidig. Bearbeta inte för mycket.

För att hacka torkade (eller kladdiga) frukter:

Frukterna bör vara kalla. Tillsätt 30 g (¼ kopp) mjöl per 60 g (½ kopp) torkade frukter. Bearbeta med kort puls till önskad konsistens.

För att finhacka citrusskal:

Skala bort det färgade skalet (inte det vita) från citrusfrukter med en vass kniv. Skär skalet i remsor. Bearbeta tills skalet är finhackat.

För att hacka vitlök, färska örtkryddor eller små mängder grönsaker:

Medan maskinen körs, tillsätt råvarorna genom det lilla inmatningsröret. Bearbeta tills allt är hackat. För bästa resultat, se till att arbetsskålen och örterna är mycket torra före hackningen.

För att hacka nötter eller göra nötsmör:

Bearbeta upp till 375 g (3 koppar) nötter till önskad konsistens. Använd kort puls, 1 till 2 sekunder varje gång. För grövre konsistens, bearbeta mindre satser 1 eller 2 gånger i 1 till 2 sekunder varje gång. Pulsera oftare för finare konsistens. För nötsmör, bearbeta utan uppehåll tills smöret är smidigt. Förvara i kylskåp.

För att hacka kokt eller rått kött, fågel, fisk eller skaldjur:

Livsmedlen bör vara mycket kalla. Skär i bitar på 2,5 cm. Bearbeta upp till 450 g samtidigt till önskad storlek, Använd kort puls, 1 till 2 sekunder varje gång. Skrapa skålens sidor om det behövs.

För att göra ströbröd av smulor från bröd, kakor och kex:

Bryt sönder brödet i bitar på 4 till 5 cm. Bearbeta tills det är fint. För större bitar, pulsera 2 till 3 gånger, i 1 till 2 sekunder varje gång. Bearbeta sedan tills det är fint.

För att smälta choklad

Lägg choklad och socker i arbetsskålen i proportioner enligt recept. Bearbeta tills chokladen är finhackad. Värm vätska enligt recept. Medan maskinen körs, häll het vätska genom det lilla inmatningsröret. Bearbeta tills det är smidigt.

Tips för bearbetning med matberedare

För att riva hårda ostar som parmesan och pecorino:

Försök aldrig bearbeta ostar som inte kan skåras med spetsen av en vass kniv. Använd universalskärkniven för att strimla hårda ostar. Skär dem i bitar på 2,5 cm som läggs i arbetsskålen. Bearbeta med kort puls tills det är grovhackat. Bearbeta utan uppehåll tills osten är finriven. Ostbitar kan också tillsättas genom det lilla inmatningsröret medan maskinen körs.



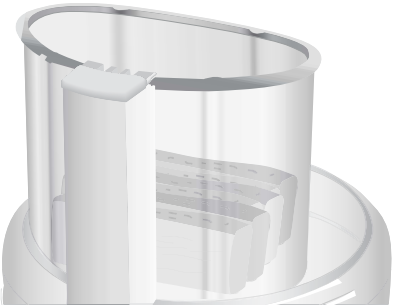
SKÄR- ELLER STRIMLARSKIVOR, ANVÄNDNING

OBS: Packa aldrig matvaror högre upp än till linjen för maximal fyllning på det extrabreda inmatningsröret. Då kan inmatningsklossen kopplas på och enheten fungerar som den ska.

För att skära julienne, finskurna strimlor av grönsaker och frukter:



Skär bitar som passar i inmatningsröret horisontalt. Placera bitarna horisontalt i inmatningsröret. Bearbeta med ett jämnt tryck för att göra plankliknande skivor. Stoppa tillbaka skivorna vertikalt eller horisontalt i inmatningsröret. Bearbeta, använd ett jämnt tryck.



För att skiva eller riva frukter eller grönsaker som är långa och förhållandevis smala i diameter, som selleri, morötter och bananer:



Skär i bitar som passar vertikalt eller horisontalt i inmatningsröret. Packa inmatningsröret ordentligt för att hålla råvarorna på plats.
Bearbeta med ett jämnt tryck eller använd inmatarens lilla inmatningsrör. Placera bitarna vertikalt i röret och använd den lilla inmatningsklossen för att bearbeta.

För att skiva eller riva runda frukter och grönsaker, som lök, äpplen och paprika:

Skala och ta bort kärnhus och/eller frön. Skär i halvor eller fjärdedelar som passar inmatningsröret. Placera i inmatningsröret. Bearbeta med ett jämnt tryck.

För att skiva eller riva små frukter och grönsaker, som jordgubbar, champinjoner och rädisor:

Lägg livsmedlen vertikalt eller horisontalt i lager inuti inmatningsröret. Fyll det för att hålla frukterna eller grönsakerna på plats, men överskrid inte linjen för maximal fyllning. Bearbeta med jämnt tryck. Det går också att använda det lilla inmatningsröret i inmataren.
Placera livsmedlen vertikalt i röret och använd den lilla inmatningsklossen för att bearbeta dem.

För att riva spenat och andra blad:

Lägg bladen i en hög. Rulla ihop högen och stoppa den i inmatningsröret. Bearbeta, använd ett jämnt tryck.



Tips för bearbetning med matberedare

För att skiva okokt kött eller kyckling, till exempelvis wokning:

Skär eller rulla köttet så att det passar i inmatningsröret. Linda in i plastfolie och frys tills det känns hårt, i 30 minuter till 2 timmar beroende på tjocklek. Kontrollera att det fortfarande går att skåra köttet med spetsen av en vass kniv. Om inte, låt tina lite. Bearbeta med jämnt tryck.

För att skiva kokt kött eller kyckling och salami eller andra hårda korvar:

Varorna bör vara mycket kalla. Skär i bitar som passar inmatningsröret. Bearbeta med ett bestämt, jämnt tryck.

För att riva hårda och mjuka ostar:

Hårda ostar bör vara mycket kalla. För bästa resultat med mjuka ostar som mozzarella, frys i 10 till 15 minuter före bearbetning. Skär för att passa inmatningsröret. Bearbeta med jämnt tryck.

Att skära eller riva saker som är "päronformade" såsom sötpotatis, äggplanta och squash:

Placera maten horisontellt så att den större/tjockare sidan ligger till vänster om inmatningsröret sett framifrån. Bearbeta med ett jämt tryck på inmatningsklossen.

Att skära eller riva långsmala grönsaker såsom selleri, morötter och bananer

Använd det mindre inmatningsröret i den tvådelade inmatningsklossen. Placera maten vertikalt i röret så att den smala sidan bearbetas först och den tjocka sidan sist. Använd den mindre inmatningsklossen för att bearbeta maten.



DEGKNIV, ANVÄNDNING

Degkniven är särskilt utformat för att blanda och knåda jästdegar snabbt och grundligt. För bästa resultat använd inte recept med mer än 250 till 375 g (2-3 koppar) mjöl.



ÄGGVISPARE, ANVÄNDNING

För att göra mjuka maränger av äggvita:

Lägg 3 äggvitor och ¼ tesked tartarsås i arbetsskålen, som har utrustats med äggvisparen. Bearbeta tills blandningen är skummig i 30 till 45 sekunder. Medan maskinen körs, tillsätt långsamt 40 g (⅓ kopp) socker genom det lilla inmatningsröret. Bearbeta tills det bildas stela toppar, i 2½ till 3 minuter. Stoppa bearbetningen när det behövs för att kontrollera blandningens konsistens.

För att vispa grädde:

Lägg tjock grädde i arbetsskålen, som är utrustad med äggvisparen. Bearbeta i 30 sekunder. Medan maskinen körs, tillsätt 2 matskedar pudersocker genom det lilla inmatningsröret. Bearbeta precis tills det bildas mjuka toppar, i 30 till 40 sekunder. Stoppa bearbetningen när det behövs för att kontrollera blandningens konsistens. Medan maskinen körs, tillsätt ½ tesked vanilj, om så önskas, genom det lilla inmatningsröret. Bearbeta bara tills det är blandat. Överbearbeta inte.

Bra att veta

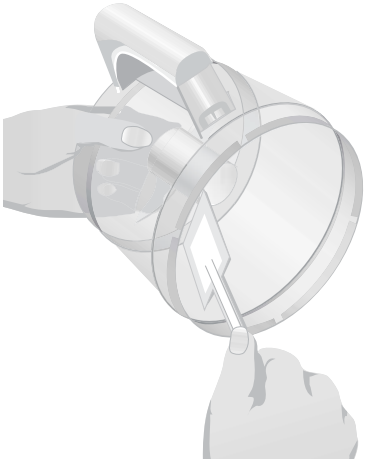
1. När du skär och packar råvaror i det extrabreda inmatningsröret, överstig inte linjen för maximal fyllning. Då kan inmatningsklossen sättas på ordentligt och enheten fungerar som den ska.
2. Bearbeta aldrig råvaror som är så hårda eller frusna att de inte kan skåras med spetsen av en vass kniv. Hårda livsmedel kan orsaka skador på blad eller motor. Om ett stycke av ett hårt livsmedel, som morot, kilas in eller fastnar på bladet, stoppa maskinen och ta loss bladet. Avlägsna noga det som fastnat.
3. Fyll inte upp arbetsskål eller miniskål för mycket. För tunna blandningar, fyll arbetsskålen till mellan ½ och ⅔. För tjockare blandningar, fyll arbetsskålen till ¾ . För vätskor, fyll till maximal nivå som beskrivs på sid. 12. Vid hackning, bör arbetsskålen inte vara fylld till mer än mellan ⅛ och ½ . Använd miniskålen för upp till 237 ml (1 kopp) vätska eller 63 g (½ kopp) fasta råvaror.
4. Placera skärskivorna så att skärytan kommer precis till höger om inmatningsröret. Då kan bladet rotera fullt ut innan det kommer i kontakt med livsmedlet.
5. För att utnyttja matberedarens hastighet, lägg i ingredienser som ska hackas genom det lilla inmatningsröret medan maskinen körs.
6. Olika livsmedel kräver olika grader av tryck för bästa resultat av strimling och skivning. I allmänhet används ett lätt tryck för mjuka, ömtåliga råvaror (jordgubbar, tomater o.dyl.), ett moderat tryck för halvhårda varor (zucchini, potatis o.dyl.) och ett fastare tryck för hårda (morötter, äpplen, hårdostar, halvfruset kött o.dyl.).
7. Mjuka och halvhårda ostar kan kladda ut sig eller rulla upp på strimlarskivan. För att undvika detta, riv bara välkylda ostar.
8. Böjliga råvaror, som morötter eller selleri, kan falla över i inmatningsröret så att skivor blir ojämna. För att minimera detta, skär råvarorna i flera stycken och packa inmatningsröret ordentligt. För bearbetning av små eller smala livsmedel, är det lilla inmatningsröret i inmataren särskilt lämpligt.



9. För kakdegar, sockerkakssmet eller snabbröd, använd först universalskärkniven för grädde, fett och socker. Tillsätt de torra ingredienserna sist. Lägg nötter och frukter ovanpå mjölblandningen för att förhindra att de hackas för mycket. Bearbeta nötter och frukter med kort puls tills de blandats med de övriga ingredienserna. Överberabeta inte.
10. Om rivna eller skivade råvaror samlar sig på skålens ena sida, avbryt bearbetningen och peta ner dem med en spatel.
11. Ta bort råvaror som når upp till undersidan av skär- eller strimlarskivan.
12. Några få större stycken kan bli kvar ovanpå skivan efter skivning eller strimling. Om så önskas, kan dessa skäras för hand och tillsättas till blandningen.
13. Organisera arbetsuppgifterna så att skålen inte behöver diskas så ofta. Bearbeta torra eller fasta ingredienser före vätskor.
14. För att lätt ta bort ingredienser från universalskärkniven, töm arbetsskålen, sätt på locket, och pulsera 1 till 2 sekunder för att snurra bladet rent.
15. När du tagit bort arbetsskålens lock, lägg det upp och ner på bänken. Det hjälper till att hålla bänken ren.

Bra att veta

16. För att ta bort innehållet ur arbetsskålen utan att avlägsna universalskärkniven, fatta arbetsskålen från botten och sätt ett finger genom mittöppningen för att hålla bladet på plats. Ta sedan bort innehållet från skålen och bladet med en spatel.



17. Matberedaren är inte utformad för att klara av följande uppgifter:
    - mala kaffebönor, säd eller hårda kryddor
    - mala ben eller andra oätliga livsmedelsdelar
    - göra juice av råa frukter eller grönsaker
    - skiva hårdkokta ägg eller kött som inte har kylts
18. Om plastdelar skulle missfärgas av bearbetade matvaror, rengör delarna med citronsaft.

Vit balsamvinäger

- *1 matsked färska basilikablad*
- *1 matsked färska oreganoblad*
- *1 vitlöksklyfta*
- *3 matskedar vit balsamvinäger**
- *3 matskedar vitvinsvinäger**
- *½ tesked salt*
- *¼ tesked senapspulver*
- *1 kyddmått riven rödpeppar*
- *180 ml (¾ kopp) extra virgin olivolja*

Sätt miniskålen och miniskärkniven i arbetsskålen. Medan maskinen körs, tillsätt basilika, oregano och vitlök genom det lilla inmatningsröret. Bearbeta tills det är hackat, i 5 till 8 sekunder. Skrapa skålens sidor.

Medan maskinen körs, tillsätt balsamvinäger, vitvinsvinäger, salt, senap och rödpeppar.

Bearbeta tills allt är blandat, omkring 5 sekunder. Medan maskinen körs, häll mycket långsamt olja genom det lilla inmatningsröret. Bearbeta tills vinägern är smidig och tjock.

Servera tillsammans med grönsallader.

Ger 8 portioner (2 matskedar per portion).

*Kan bytas ut mot tre matskedar mörk balsamvinäger respektive rödvinsvinäger.

Omkring 190 kcal/portion.

Cheddar- och broccolisoppa

230 g stark cheddarost, kyld
1 liten lök, skuren i halvor på längden
1 selleristjälk skuren i bitar på 6 cm
2 matskedar smör eller margarin
1 stort huvud (omkring 450 g) broccoli
700 ml (3 koppar) kycklingbuljong
475 ml (2 koppar) mjölk,
30 g (¼ kopp) vetemjöl
2 teskedar dijonsenap
1 tesked currypulver om så önskas
1 kyddmått stark pepparsås

Sätt strimlarskivan på 4 mm i arbetsskålen. Tillsätt osten och bearbeta. Töm skålen och ställ den rivna osten åt sidan.

Byt strimlarskivan mot skärskivan på 2 mm. Tillsätt lök och selleri och bearbeta. Smält smöret på medelvärme i en stor kastrull eller mikrovågsugn. Lägg lök och selleri i kastrullen. Fräs i 2 till 3 minuter eller tills grönsakerna är knappt mjuka. Rör då och då.

Skär av broccolistjälkarna och skala bort den hårda ytterdelen. Skär broccoliblommorna i småbitar. Skiva broccolistjälkarna med skärskivan på 2 mm i arbetsskålen. Flytta över till kastrullen.

Tillsätt broccoliblommorna och buljongen i kastrullen. Låt koka på medelhög värme. Sänk sedan värmen, lägg på locket till hälften och låt sjuda i 6 till 10 minuter eller tills broccolin är knappt mjuk. Rör då och då. Ta bort kastrullen från värmen.

Byt skärskivan mot universalskärkniven i arbetsskålen. Flytta med hålslev grönsakerna från kastrullen till arbetsskålen. Tillsätt 178 ml (¾ kopp) mjölk. Bearbeta tills allt är sönderdelat, i 5 till 8 sekunder. Ställ åt sidan.

I den medelstora arbetsskålen vispa ner mjölet i den återstående mjölken (300 ml eller 1¼ kopp). Vispa tills det är smidigt. Tillsätt senap, currypulver, om så önskas, och pepparsås. Rör om tills allt är blandat.

Tillsätt mjölkblandningen till buljongen i kastrullen. Koka och rör om på medelstark värme tills blandningen är bubblig och lite tjockare. Sänk värmen till svag. Tillsätt all osten utom 30 g (¼ kopp) och rör om tills den har smält.

Tillsätt broccoliblandningen i kastrullen och låt bli genomvarmt. Garnera med den återstående osten (30 g eller ¼ kopp).

Ger 7 portioner (237 ml/1 kopp per portion).

Omkring 250kcal/portion.

Basmatiris med grönsaker

1 vitlöksklyfta
1 medelstor schalottenlök, skuren i fjärdedelar
1 matsked olivolja
Omkring 125 g färska gröna bönor rensade
1 liten morot, skalad och skuren i halvor på tvären
356 ml (1½ kopp) kycklingbuljong
237 ml (1 kopp) vatten
1 tesked salt
¼ tesked svartpeppar
1 tesked riven koriander, om så önskas
170 g (1⅓ kopp) ris
227 g färsk sparris
2 teskedar färska timjanblad
2 matskedar löst packade färska persiljeblad
¼ liten röd paprika skuren i fjärdedelar

Sätt universalskärkniven i arbetsskålen. Medan maskinen körs, tillsätt vitlök genom det lilla inmatningsröret. Bearbeta i 5 sekunder. Tillsätt schalottenlök. Pulsera 2 till 3 gånger i omkring 2 sekunder varje gång eller tills löken är hackad. Värm oljan i en stor kastrull på medelvärme. Tillsätt lökblandningen och fräs tills den är mjuk, i 1 till 2 minuter. Rör ofta. Ta bort från värmen och ställ åt sidan.

Byt universalskärkniven mot skärskivan på 2 mm i arbetsskålen. Tillsätt gröna bönor och morot. Bearbeta. Flytta till kastrullen med lökblandningen. Tillsätt buljong, vatten, salt, svartpeppar och koriander, om så önskas. Koka upp. Rör ner riset, koka upp på nytt och sänk värmen. Lägg på lock och låt sjuda i omkring 15 minuter, eller tills vätskan är absorberad.

Skär under tiden av sparrisknopparna. Spar stjälkarna och lägg åt sidan. Byt skärskivan mot universalskärkniven i arbetsskålen. Medan maskinen körs, tillsätt timjan och persilja genom det lilla inmatningsröret. Bearbeta tills det är hackat, omkring 3 sekunder. Tillsätt paprikan. Pulsera 2 till 3 gånger, i 1 till 2 sekunder varje gång eller tills det är grovt hackat. Byt universalskärkniven mot skärskivan på 2 mm i arbetsskålen. Tillsätt sparrisstjälkarna och bearbeta. Flytta över till kastrullen med risblandningen. Tillsätt sparrisknopparna och rör om ordentligt.

Lägg på lock och låt vila i 10 minuter. Fluffa upp med en gaffel.

Ger 6 portioner (125 g/1 kopp per portion).

Omkring 200 kcal/portion.

Kycklingsaté med jordnötssås

Kyckling

2 vitlöksklyftor
1 tesked grovt hackad ingefära
60 ml (¼ kopp) sojasås
2 matskedar jordnötsolja eller vegetabilisk olja
2 teskedar farinsocker
455 - 570 g kycklingbröst eller filé

Sås

80 ml (⅓ kopp) kokosmjölk
30 g (¼ kopp) jordnötssmör
2 matskedar sojasås
½ tesked röd currypasta

Sätt universalskärkniven i arbetsskålen. Medan maskinen körs, tillsätt vitlök och ingefära genom det lilla inmatningsröret. Bearbeta tills det är hackat, i 5 till 10 sekunder. Tillsätt sojasås, olja och farinsocker. Bearbeta tills det är blandat och sockret är upplöst, i 15 till 20 sekunder. Lägg i plastbunke med lock eller grund karott.

Tillsätt kycklingen och täck den med marinaden. Marinera i en halvtimme vid rumstemperatur eller minst 2 timmar i kylskåp. Ta upp kycklingen ur marinaden. Spara marinaden.

Trä upp kycklingstyckena på fuktade träspett eller oljade metallspett. Stek i oljad panna eller grilla över medelstark värme 10 till 15 cm från kolen i 8 till 10 minuter eller tills köttet är genomstekt. Vänd en gång. Pensla ev. med kvarvarande marinad en gång under tillagningen. Servera med varm eller rumstempererad jordnötssås.

Sätt universalskärkniven i arbetsskålen. Tillsätt alla ingredienserna till såsen. Bearbeta tills de är blandade, i 5 till 10 sekunder.

Ger 4 portioner.

Omkring 290 kcal/portion.

Mördegstårta med färska frukter

Skal

125 g (1 kopp) vetemjöl
2 teskedar socker
¼ tesked salt
30 g (¼ kopp) kallt smör, skuret i bitar på 2,5 cm.
1 matsked kallt matfett
1 äggula
2 matskedar isvatten
1 tesked citronsaft
1 ägg, blandat med
1 matsked vatten

Fyllning

30 g (¼ kopp) socker
1 matsked majsena
1 kryddmått salt
180 ml (¾ kopp) lika delar mjölk och grädde
2 äggulor, vispade
½ tesked vanilj

Garnering

1 halv persika, skalad, skuren i halvor och med kärnan borttagen
125 g (1 kopp) färska jordgubbar, rensade
2 matskedar smält äppelgelé

Sätt universalskärkniven i arbetsskålen. Tillsätt mjöl, socker och salt. Bearbeta tills det är blandat, i omkring 2 sekunder. Tillsätt smör och matfett. Pulsera 3 till 4 gånger, i 2 till 3 sekunder varje gång, eller tills det är smuligt. I den lilla skålen, blanda 1 äggula, 2 matskedar vatten och citronsaft och strila ut jämnt över mjölblandningen. Pulsera 2 till 4 gånger, i 2 till 3 sekunder varje gång, eller tills blandningen släpper från skålens sidor och håller ihop. Ta ur degen, täck över den och kyl under en halvtimme.

Under tiden, rör ihop socker, majsena och salt i den lilla kastrullen på medelvärme. Tillsätt grädde-mjölk-blandningen och 2 äggulor. Koka och rör om tills det är mycket tjockt. Ta bort från värmen och tillsätt vanilj. Vispa tills det är smidigt. Kyl helt.

Lägg degen på en mjölad yta. Kavla ut till en rundel som är 5 cm större än en upp och nervänd tårtform. Lägg i formen utan att sträcka degen. Putsa kanterna och pricka ordentligt med en gaffel. Grädda vid 200°C i 8 till 12 minuter eller tills den är ljust gyllenbrun. Pensla med en blandning av ägg och vatten för att försegla hålen. Grädda i ytterligare 1 minut för att äggblandningen ska stelna. Kyl helt.

Diska matberedaren. Sätt skärskivan på 2 mm i arbetsskålen och skiva persikorna. Ta ur och ställ åt sidan. Skiva därefter jordgubbarna.

Bred ut äggkrämen i degskalet. Arrangera den skivade frukten ovanpå krämen. Pensla försiktigt med smält gelé så att frukterna täcks helt. Låt vila i kylskåp minst 1 timme före servering.

Ger 8 portioner.

Tips: Tårtan är bäst om den serveras samma dag som den bakas.

Omkring 230 kcal/portion.

KitchenAid® Matberedare för hushållsbruk Europagaranti

Längd för Garanti:	KitchenAid betalar för:	KitchenAid betalar inte för:
TRE ÅRS Full Garanti på Matberedaren från inköpsdatum. TIO ÅRS Full Garanti på Motorn från inköpsdatum.	Utbytesdelar och arbetskostnad för reparationer som korrigerar fel på material och arbetskvalitet. Servicen måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid® After Sales Service Center.	A. Reparationer om Matberedaren används för andra ändamål än normal matberedning. B. Skador orsakade av olyckor, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/drift som inte sker i överensstämmelse med lokala elektriska föreskrifter.

KITCHENAID TAR INTE NÅGOT SOM HELST ANSVAR FÖR OFÖRUTSEDDA ELLER INDIREKTA SKADOR.

Service efter försäljning

All service bör skötas lokalt av ett av KitchenAid auktoriserat servicecenter. Kontakta din återförsäljare för att få namn och adress till närmaste av KitchenAid auktoriserade serviceanläggning.

SEBASTIAN AB
Österlånggatan 41/Box 2085
S-10312 STOCKHOLM
Ring 08-555 774 00

Servicenter

El & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
031-155060

Relectric Service
Kammakargatan 27
111 60 STOCKHOLM
08-230480

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

www.KitchenAid.com

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registrerat varumärke KitchenAid i USA
™ Varumärke som tillhör KitchenAid i USA.
© 2006. Alla rättigheter förbehållna.

Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.

(5069dZw106)

KitchenAid®

ARTISAN® FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN® ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Norsk



Modell 5KFPM770
Food Processor

Innhold

Food Processor sikkerhet....3
Elektroniske krav....3
Viktig verneutstyr....4
Food Processor utstyr....5
Å gjøre Food Processoren klar for bruk
- Før første gangs bruk....7
- Montering av arbeidsbollen....7
- Montering av multibruks kniv og deig kniv....8
- Skjære og rive skive montering....8
- Å montere mini bolle....9
- Å montere chef's bolle....9
- Å montere og bruke eggvisp....10
- Å montere og bruke sitrus presse utstyret....10

Å bruke Food Processor
- Før Bruk....12
- Stamper Interlås....12
- Maksimum væske nivå....12
- Å slå på Food Processoren "I" og "O"....12
- Å bruke Puls Kontrollen....13
- 2-delt stamper....13

Å demontere Food Processoren....13
Stell og rengjøring....15
Feilsøking....16
Tips for å bruke Food Processoren....17
- Å bruke multibruksskiven....17
- Å bruke kniven eller riveskive....18
- Å bruke deigkniven....19
- Å bruke eggvisp....19

Tips....20
Oppskrifter....22
Garanti og service informasjon
- Husholdnings KitchenAid® Food Processor Garanti for Europa....27
- Ettersalgsservice....27
- Servicesenter....28

Food Processor Sikkerhet

Din og andres trygghet er veldig viktig.

Vi har inkludert mange viktige sikkerhetsmeldinger i denne bruksanvisningen og på apparatet ditt. Les og følg alltid alle sikkerhets meldinger.



Dette er sikkerhetsvarsel symbolet.

Dette symbolet varsler om mulige farer som kan enten skade eller drepe både deg og andre.

Alle sikkerhets meldinger følger det sikkerhetsvarsel symbolet og enten ordet “FARE” eller “ADVARSEL”. Disse ordene betyr:

⚠ FARE

Du kan bli drept eller alvorlig skadet hvis du ikke følger anvisningene øyeblikkelig.

⚠ ADVARSEL

Du kan bli drept eller alvorlig skadet hvis du ikke følger anvisningene.

Alle sikkerhetsmeldinger forklarer hva den mulige faren er, hvordan du kan redusere muligheten for å bli skadet, og hva som kan skje hvis anvisningene ikke følges.

Norsk

Elektroniske Krav

Modell 5KFPM770:

230-240 Volts A.C.
Hertz: 50 Hz

Merk: Modell 5KFPM770 har et jordet støpsel. For å redusere faren for elektriske støt, passer støpselet inn i kontakten kun en vei. Hvis støpselet ikke passer inn i kontakten, ta kontakt med en autorisert elektroinstallatør. Ikke forandre på støpselet på noen måte.

Ikke bruk skjøteledning. Hvis ledningen er for kort, la en autorisert elektroinstallatør sette opp en kontakt i nærheten av apparatet.

⚠ ADVARSEL



Elektroniske Stot Fare.

Bruk kun jordet kontakt.

Ikke bruk skjøteledning.

Følges ikke anvisningene, kan dette føre til død, brann, eller elektriske støt.

VIKTIG VERNEUTSTYR

Når elektroniske apparater brukes, må det alltid følges grunnlegende forholdsregler, inkludert følgende:

1. Les alle bruksanvisninger.
2. For å unngå fare for elektroniske støt, ikke plasser Food Processoren i vann eller andre væsker.
3. Nært tilsyn er nødvendig når apparatet er brukt av eller nær barn.
4. Dra ut støpselet når apparatet ikke er i bruk, før en setter på eller ta av deler, og før rengjøring.
5. Ikke rør deler som er i bevegelse.
6. Ikke bruk apparat med ødelagt ledning eller støpsel, eller etter at apparatet har fungert feil, eller blir mistet i bakken eller har blitt ødelagt på noe måte. Returner apparatet til nærmeste godkjente service verksted til ettersyn, reparasjoner, både elektroniske og mekaniske.
7. Bruk av tilleggsutstyr ikke anbefalt eller solgt av produsenten kan resultere i brann, elektriske støtt eller skade.
8. Ikke til utendørs bruk.
9. Hender og redskap må holdes borte fra kniver og skiver i bevegelse mens apparatet er i bruk, for å redusere risiko for alvorlige skader. En slikkepott kan brukes, men kun når Food Processoren ikke er slått på.
10. Knivbladene er skarpe. Vis forsiktighet.
11. For å redusere risikoen for skader, aldri plasser knivblader eller skiver på basen uten at bollen er satt riktig på plass.
12. Lokket må være på plass og låst før man bruker apparatet.
13. Aldri legg i maten for hånd. Bruk alltid matskyver.
14. Ikke bruk maskinen uten lokk med interlås systemet.
15. Dette produktet er kun til husholdningsbruk.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Forsikre deg om at dette produktet blir avhendet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.

Symbolet  på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Avhending må skje iht. de lokale renovasjonsforskriftene.

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

Food Processor Utstyr



Food Processor Utstyr

Lokk til arbeidsbolle med ekstra vid mater
En av industriens største, den ekstra vide materen har plass til store ting - som tomater, agurk og poteter – med minimalt oppkjæring.

2-Delt stamper
Til mindre biter, ta ut den lille stamperen fra den midterste åpningen i den store stamperen. Den lille stamperen og materen gjør det lett å bearbeide krydder, nøtter, gulrøtter og selleri. Den lille stamperen kan også brukes som et lett tilgjengelig 115 g målebeger.

2.8 Liter Arbeidsbolle
Den sterke polykarbonat bollen har kapasitet til store jobber.

Chef's Bolle
Plasser den 2.4 liter Chef's Bollen inni arbeidsbollen og kutt eller riv en matvare mens arbeidsbollen beholdes ren til en annen matvare.

Mini Bolle og Mini Kniv
950 ml bolle og kniv i rustfritt stål er perfekt til mindre hakking og blandings arbeid.

Fin (2 mm) Skjære Skive
Skiven produserer ca. 1.6 mm tykke skiver fra de fleste matvarer, alt fra delikate jordbær til delvis frossent kjøtt.

Medium (4 mm) Skjære Skive
Skiven produserer ca. 3.2 mm tykk skiver av de fleste matvarer.

Medium (4 mm) Rive Skive
Skiven produserer ca. 3.2 mm biter av de fleste harde frukter, grønnsaker og ost.

Skive Stamme
Stammen settes over drivakselen på basen og inn i bunnen på en skjære eller rive skive.

Multibruk kniv i rustfritt stål
Allsidig kniv som hakker, finhakker, blander og emulgerer i løpet av sekunder.

Deig Kniv
Deig kniven er laget spesielt for å blande og elte gjærdeig.

Eggvisp
Eggvispen kan fort vispe krem og eggehvite til marengs, fromasj, sufflé og dessert.

Sitruspresse



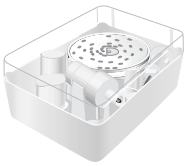
Pressen består av en silkurv, 2- delt kjegle og jekke arm. Bruk den avtakbare ytterste kjeglen til store ting som grapefrukt og den indre kjeglen til sitroner og lime.



Hardbruks Base
Basen har "O", "I" og Puls knapper som roterer knivene og skivene.

Slikkepott/ Rengjørings Utstyr
Den spesielle formen hjelper til med fjerning av mat fra boller, skiver og kniver.

Chef's Tilleggsutstyr Etui
Stilig og holdbart slankt etui som holder orden på og beskytter kniver, skiver og utstyr.



Å gjøre Food Processoren klar for bruk

⚠ ADVARSEL

Kutt fare

Vis forsiktighet med knivene.

Følges ikke anvisningene, kan dette føre til kuttskader.

Før første gangs bruk

Før du bruker din Food Processor for første gang, vask arbeidsbollen, lokket til arbeidsbollen, chef's bollen, mini bollen, stamper, skivene og knivene enten for hånd eller i oppvaskmaskinen. (Se ' Stell og Rengjøring' side 15).

Montering av Arbeidsbollen

1. Plasser basen til Food Processoren på en tørr, jevn arbeidsbenk med betjeningsknappene fram. Ikke koble til enheten før den er ferdig montert.
2. Med håndtaket til venstre av midten, plasser arbeidsbollen på basen ved å sette åpningen i midten over drivakselen.
3. Hold håndtaket til arbeidsbollen og vri bollen til høyre til den låses på plass.



4. Legg inn ønsket utstyr i arbeidsbollen. Se sidene 7-11 for bruksanvisninger til utstyret.
5. Plasser lokket til arbeidsbollen på arbeidsbollen med materen litt til venstre av arbeidsbollens håndtak. Hold materen og vri lokket til høyre til den låser seg på plass.



Merk: Ikke sett på lokket til arbeidsbollen før arbeidsbollen er låst på plass på basen. Skade på arbeidsbollen kan bli resultatet.

6. Sett den 2-delte stamperen inn i materen.



Fortsetter på neste side

Å gjøre Food Processoren klar for bruk

⚠ ADVARSEL



Elektroniske Stot Fare.

Bruk kun jordet kontakt.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Følges ikke anvisningene, kan dette føre til død, brann, eller elektriske støt.

7. Koble til i riktig elektroniske kontakt (se 'Elektroniske Krav' på side 3).

Merk: Din Food Processor kommer ikke til å virke uten at arbeidsbollen og lokket til arbeidsbollen er låst på basen og stamperen er satt på maksimum påfyllingslinje på materen.

Ikke ta av arbeidsbollen fra basen uten å først ta av lokken til arbeidsbollen. Skade på arbeidsbollen kan bli resultatet.

⚠ ADVARSEL

Kutt fare

Vis forsiktighet med knivene.

Følges ikke anvisningene, kan dette føre til kuttskader.

Montering av Multibruks Kniv og Deig Kniv

Plassere kniven på drivakselen. Roter kniven slik at den faller på plass på skaftet.



Skjære og Rive Skive Montering

1. Plassere skive stamme på drivakselen.



Å gjøre Food Processoren klar for bruk

⚠ ADVARSEL

Kutt fare

Vis forsiktighet med knivene.

Følges ikke anvisningene, kan dette føre til kuttskader.

2. Plasser skiven over metallbasen på skivestammen med skjære skiven opp. Skiven har en knute øverst og furer under for å holde den helt stø. Roter skiven til den sitter på plass med stammen.



Å Montere Mini Bolle

1. Plasser minibollen inni arbeidsbollen over drivakselen. Vri minibollen til den faller på plass. Når den sitter på plass i arbeidsbollen, kan ikke mini bollen vris.



2. Plasser mini kniven på drivakselen. Det kan være nødvendig å vri på kniven for at den skal falle på plass. Mini Bollen kan også plasseres i Chef's bollen på samme måte.



3. For å ta ut mini bollen etter bruk, løft bollen ved å bruke de to fingertakene på kanten av bollen.



Å montere Chef's Bolle

Plasser chef's bollen inni arbeidsbollen over drivskaftet. Vri chef's bollen til den faller på plass. Når den sitter på plass i arbeidsbollen, kan ikke chef's bollen vris.

Chef's bollen kan kun brukes med skjære og rive skivene -- multibruksskiven kan ikke brukes. For å ta ut chef's bollen etter bruk, løft bollen ved å bruke de to fingertakene på kanten av bollen.

Fortsetter på neste side

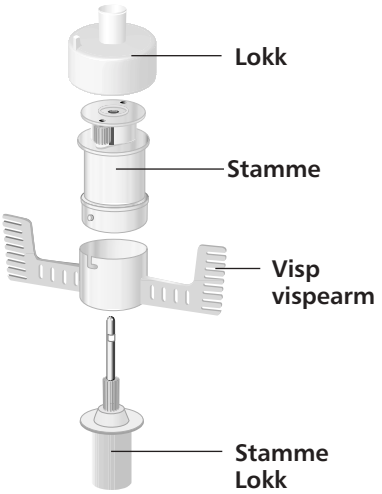
Å gjøre Food Processoren klar for bruk

Å montere og bruke Eggvisp

Eggvispen er til å piske eggehvite eller krem, til å lage pisket krem eller marengs. For de beste resultatene, bør det brukes minst 237 ml (125 g/1 kopp) krem eller 3 eggehviter. Pisking av mindre mengder kan gi dårligere resultat.

Å montere:

Eggvispen har 4 deler-- Eggvisp stammen, stamme deksel, vispearm og lokk.



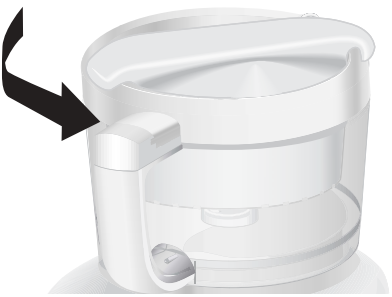
1. Plasser eggvisp stammen på drivakselen. Vri sakte på stammen til den faller helt på plass på akselen.
2. Rett inn L-formet hakk på vispearmen med den lille staven på stammedekselet, og la vispen gli på plass på dekselet. Vri litt for å låse på plass.
3. Plasser stammedeksel og vispearm over eggvisp stammen. Press nedover for å få kantene på stammen til å treffe tannhjulet på vispearmen.
4. Sett eggvisp lokket over eggvisp stammen. Press nedover for å låse den på plass.
5. Plasser lokket på arbeidsbollen med materen litt til venstre for håndtaket. Vær nøye med at senterpinnen på eggvispen passer inn i senteråpningen på lokket. Ta tak i materen og vri lokket til høyre for å låse det på plass. Plasser stamperen inn i materen. Eggvispen er nå klar til bruk.
6. Trykk "I" knappen og pisk råvarene til ønsket konsistens og volum. Press "O" knappen når ferdig.

Å demontere:

1. Dra ut ledningen på basen fra kontakten. Fjerne lokket til arbeidsbollen ved å vri med klokken.
2. Løft eggvisp utstyret fra drivskaften. Fjern ferdig pisket innhold fra arbeidsbollen.
3. Dra av lokket fra eggvisp utstyret. Trykk ned på stamme pinnen for å fjerne stammen fra stammedekselet. Vri på vispearmen for å låse opp og ta vispearmen av stamme dekselet.

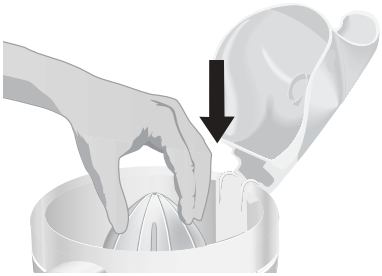
Å montere og bruke Sitrus Presse Utstyret

1. Plasser og lås arbeidsbollen på basen.
2. Plasser silen i bollen med låsefeste til venstre for arbeidsbollens håndtak.
3. Vri silen mot klokken til festet låser seg på håndtaket.

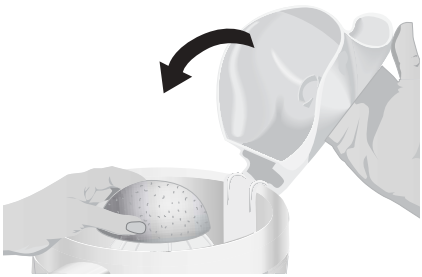


Å gjøre Food Processoren klar for bruk

4. Den 2-delte kjeglen har 2 størrelser; velg riktig størrelse til den frukten du skal presse. Bruk den ytterste kjeglen til grapefrukt, appelsiner og annen stor frukt. Fjern den ytterste kjeglen for å bruke den innerste kjeglen som er perfekt til sitroner og lime.
5. Åpne lokket og plasser kjeglen i silen over drivakselen. Det kan være nødvendig å vri på kjeglen til den faller på plass.



6. Del frukten i to.
7. Plasser den halve frukten på kjeglen.
8. Lukk lokket på silen. Hold håndtaket ned med håndflaten for å holde jevn trykk. Bruk Sitrus pressen kun når håndtaket er i nederste posisjon, mens du holder frukten på kjeglen.



Merk: Bruk av Sitrus pressen uten håndtaket er ikke anbefalt. Hvis du bruker den uten håndtaket, fjern håndtaket fra kurven (se Steg 13).

9. Kjør Sitrus pressen ved å trykke på "I" knappen eller "Puls" knappen.
10. Når saften er presset ut, press "O" knappen.

Merk: Ikke fyll over maksimum væske nivå linjen på arbeidsbollen, da vil saften renne ut.

11. Lås opp silen ved å vri den med klokken. Fjern fruktrester, kjeglen og silen fra arbeidsbollen.
12. Fjern arbeidsbollen fra Food Processoren og hell saften over i ønsket beholder.
13. For å fjerne håndtaket fra silen for å rengjøre, dra festet på bunnen av kurven vekk fra siden av kurven og fjern håndtaket fra kurven.
14. Når du skal sette på håndtaket igjen på kurven, pass på at flikene presses inn i hullene på bunnen av kurven til du hører et klikk.

Å Bruke Food Processor

⚠ ADVARSEL



Bevegelig Kniv Fare

Bruk alltid stamper.

Hold fingrene vekk fra åpninger.

Oppbevares utilgjengelig for barn.

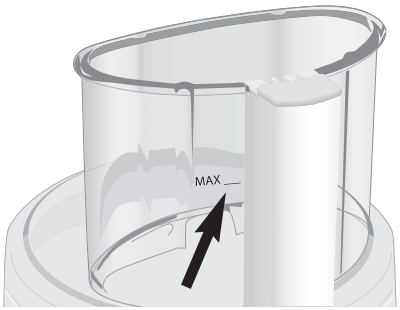
Følges ikke anvisningene, kan dette føre til kuttskader.

Før Bruk

Før man bruker Food Processoren, sjekk at arbeidsbollen, knivene og lokket til arbeidsbollen er riktig montert på Food Processor basen (se "Å gjøre Food Processoren klar for bruk" på side 7).

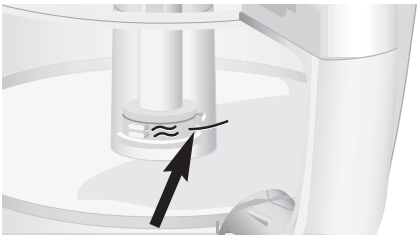
Stamper Interlås

Stamperen er en del av beskyttelsen interlås systemet. Food Processoren kan ikke brukes uten at stamperen er satt på maksimum påfyllings linje på materen.



Maksimum Væske Nivå

Denne linjen på arbeidsbollen viser maksimum volumet av væske som kan kjøres i Food Processoren.



Å slå på Food Processoren "I" og "O"

1. For å slå på Food Processoren, trykk "O" knappen. Enheten skal kjøre uten stopp og indikator lyset lyser.



2. For å stoppe Food Processoren, trykk "O" knappen. Indikator lyset slukkes og en automatisk bremse stopper bevegelsen til kniven eller skiven øyeblikkelig.
3. Vent til kniven eller skiven stopper helt før fjerning av lokken på arbeidsbollen. Slå alltid av Food Processoren før man fjerner lokket til arbeidsbollen, eller før man drar ut kontakten.

Merk: Hvis enheten ikke virker, sjekk at arbeidsbollen og lokket er riktig låst på basen, og at stamperen er plassert på maksimum linjen på materen (se "Å gjøre Food Processoren klar for bruk" på side 7).

Å Bruke Food Processor

⚠ ADVARSEL



Bevegelig Kniv Fare

Bruk alltid stamper.

Hold fingrene vekk fra åpninger.

Oppbevares utilgjengelig for barn.

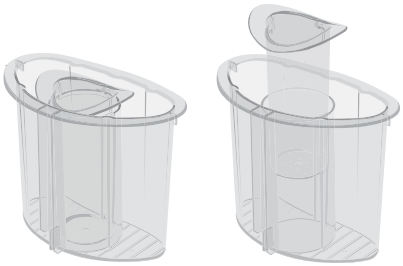
Følges ikke anvisningene, kan dette føre til kuttskader.

Å bruke Puls Kontrollen

Puls kontrollen gir nøyaktig kontroll over varighet og fart på behandlingen. Den er perfekt på arbeid som krever lett behandling. Kun trykk og hold "Puls" knappen for å begynne behandlingen, og slipp den for å stoppe. Indikator lyset lyser hver gang "Puls" knappen blir presset.

2-Delt stamper

For å skjære eller rive mindre biter, sett den 2-delte stamperen inn i materen, og vri den minste stamperen med klokken for å låse opp og fjerne. Bruk midterste mater og stamper for å behandle små eller tynne biter, eller for å tilføre væske mens Food Processoren kjører. Når man ikke bruker den lille materen, låses den på plass ved å vri den mot klokken.



Å Demontere Food Processoren

⚠ ADVARSEL

Kutt fare

Vis forsiktighet med knivene.

Følges ikke anvisningene, kan dette føre til kuttskader.

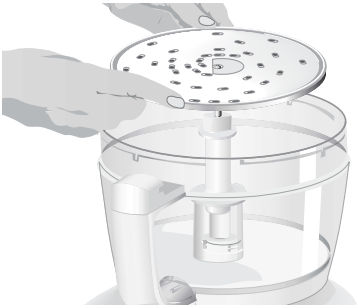
Merk: Hvis det er vanskelig å fjerne stamperen fra materen, er det mulig at matrester sitter fast i interlås systemet. For å få stamperen løs, la lokket til arbeidsbollen ligge i bløt eller vask den i oppvaskmaskinen.

1. Press "O" knappen.
2. Dra ut kontakten til Food Processoren før demontering.
3. Vri lokket til arbeidsbollen til venstre og fjern.



Å Demontere Food Processoren

4. Hvis man bruker en skive, fjern den før man fjerner bollen. Bruk to fingre under hver side av skiven og løft rett opp. Fjern skive stammen.



5. Hvis man bruker minibollen eller chef's bollen, ta tak i og fjern bollen ved å bruke fingertakene på kanten av bollen.



6. Vri bollen til venstre for å låse opp fra basen. Løft for å fjerne.



7. Multibruksskiven kan fjernes fra arbeidsbollen før innholdet er tømt. Skiven kan også holdes på plass mens du fjerner maten: hold arbeidsbollen i bunnen og stikk en finger gjennom åpningen i midten for å få tak i skivestammen. Fjern deretter maten fra bollen og skiven med en slikkepott.



Stell og Rengjøring

⚠ ADVARSEL

Kutt fare

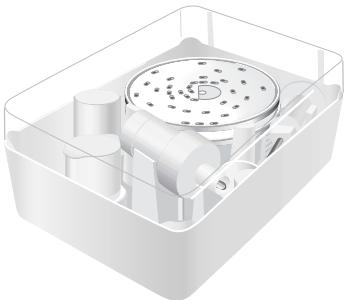
Vis forsiktighet med knivene.

Følges ikke anvisningene, kan dette føre til kuttskader.

1. Press "O" knappen.
2. Dra ut kontakten til Food Processoren før rengjøring.
3. Tørk av basen og ledningen med en varm klut med såpe og tørk ren med en fuktig klut. Tørk med myk klut. Ikke bruk skuremidler eller skureklut.
4. Alle andre deler til Food Processoren kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke legg dem i nærheten av åpne varmeelementer i oppvaskmaskinen. Hvis man skal vaske Food Processor delene for hånd, unngå bruk av skuremidler eller skurekluter. De kan lage riper eller merker på arbeidsbollen og lokket. La alle delene tørke helt etter vask.
5. For å unngå skader på interlås systemet, oppbevar arbeidsbollen og lokket alltid i ulåst stillingen når ikke i bruk.



6. Legg strømledningen rundt arbeidsbollen. Feste støpselet til ledningen i festet.
7. Demonterte skiver, stammene og knivene burde oppbevares i oppbevaringsesken, og et sted som er utilgjengelig for barn.



Feilsøking

- **Hvis Food Processoren din ikke virker, sjekk følgende:**

– Sjekk at arbeidsbollen og lokket til arbeidsbollen er låst riktig på basen, og stamperen er satt inn på maksimum fyll linjen på materen.
– Se om strømledningen er satt i riktig elektrisk kontakt (se 'Elektriske Krav' på side 3) Hvis det stemmer, dra ut kontakten, og sett den inn igjen i samme kontakt. Hvis Food Processoren fremdeles ikke virker sjekk om sikringen som kontakten er koblet til er gått.

- **Hvis din Food Processor skulle slutte å skjære eller rive når du bruker skiven.**

– Sørg for at det hevede bladet på siden av skiven er plassert på oppsiden av skivestammen. Skiven har en knute øverst og furer under for å holde den helt stø.

- **Hvis ditt Food Processor lokk ikke lokker når du bruker skiven:**

– Sørg for at skiven er montert riktig, med knuten øverst og plassert riktig på skivestammen.

- **Hvis Food Processoren slår seg selv av mens den kjører:**

– Food Processoren kan være for varm. Hvis motoren er over en hvis temperatur, slår den seg selv av automatisk for å unngå skade. Dette skjer sjeldent. Hvis det skjer, Press "O" knappen og vent 15 minutter slik at Food Processoren avkjøles før man begynner igjen. Hvis Food Processoren fremdeles ikke vil kjøre, vent 15 minutter til, slik at Food Processoren kan avkjøles ytterligere.

- **Hvis det er vanskelig å fjerne stamperen fra materen:**

– Matbiter sitter sannsynligvis i interlås systemet For å løsne stamperen, legg lokket til arbeidsbollen til bløting i varmt vann eller vask det i oppvaskmaskinen.

Hvis problemet ikke kan rettes med rådet i dette avsnittet, se KitchenAid garanti og salgsservice avsnitt på side 27-28.

Tips for å bruke Food Processoren



Å BRUKE MULTBRUKSSKIVEN

Å hakke fersk frukt eller grønnsaker:

Skrell og/eller fjerne frøene. Kutt maten i 2.5 til 4 cm store biter. Behandle maten til ønsket størrelse ved å bruke korte pulser, 1 til 2 sekunder hver gang. Skrap sidene til bollen hvis nødvendig.

Å lage puré av kokt frukt og grønnsaker (bortsett fra poteter):

Ha i 60 ml (¼ kopp) væske fra oppskriften til hver kopp mat. Kjør maten, med korte pulser, til den er finhakket. Da kjører man uavbrutt til ønsket konsistens er oppnådd. Skrap sidene av bollen hvis nødvendig.

For å lage potetmos:

Legg chef's bollen i arbeidsbollen. Bruk riveskive og riv varme kokte poteter. Fjern chef's bollen med potetene. Sett multibruksskiven i arbeidsbollen, og ha i potetene, mykt smør, melk og krydder. Puls 3 til 4 ganger, 2 til 3 sekunder hver gang, til melken er godt blandet og konsistensen er jevn. Ikke kjør for lenge.

Å hakke tørket (eller klissete) frukt:

Maten bør være kald. Ha i 30 g (¼ kopp) mel fra oppskriften per 60 g (½ kopp) tørket frukt. Kjør frukten, bruk korte pulser, til ønsket konsistens er oppnådd.

Å finhakke sitrusskall:

Med en skarp kniv, skrell den fargede delen (uten den hvite delen) fra frukten. Skjær skallet i smale striper. Kjør til finhakket.

Å finhakke hvitløk eller hakke ferskt krydder eller mindre mengder grønnsaker:

Mens Processoren kjører, legg i maten gjennom den lille materen. Kjør til passe hakket. For de beste resultatene, la arbeidsbolle og urtene være så tørre som mulig før hakking.

Å hakke nøtter eller lage nøttesmør:

Kjør opp til 375 g (3 kopper) nøtter til ønsket konsistens, ved å bruke korte pulser, 1 til 2 sekunder hver gang. For en grovere konsistens, kjør mindre mengder med pulser 1 til 2 ganger, 1 til 2 sekunder hver gang. Puls oftere for finere konsistens. Til nøttesmør, kjør uavbrutt for jevn konsistens. Oppbevares i kjøleskap.

Å hakke kokt eller rått kjøtt, fjærfe eller sjømat:

Maten bør være kald. Kutt i 2.5 cm store biter. Kjør opp til 450 g om gangen til ønsket størrelse, ved å bruke korte pulser, 1 til 2 sekunder hver gang. Skrap sidene til bollen hvis nødvendig.

Å lage brød eller kjeks smuler:

Riv maten i 3.8 til 5 cm store biter. Kjør til finmalt. For større biter, puls 2 til 3 ganger, 1 til 2 sekunder hver gang. Kjør til finmalt.

Å smelte sjokolade i oppskriften:

Bland sjokoladen og sukkeret fra oppskriften i arbeidsbollen. Kjør til finhakket. Varm væsken fra oppskriften. Mens Processoren kjører, hell varm væske i den lille materen. Kjør til jevn blanding.

Tips for å bruke Food Processoren

Å raspe hard ost, som Parmesan og Pecorino:

Aldri prøv å raspe ost som ikke kan stikkes med en skarp knivspiss. Du kan bruke multibruksskiven til å raspe hard ost. Skjær osten i 2.5 cm store biter. Legg i arbeidsbollen. Bruk korte pulser til grovhakket. Kjør uavbrutt til finhakket. Ostebiter kan også legges i gjennom den lille materen mens Processoren kjører.



Å BRUKE KNIVEN ELLER RIVESKIVE

Merk: Når man kutter og setter matvarer i den ekstra vide materen, fyll ikke over maksimum fyll linje. Dette lar stamperen låse i interlåsen og enheten kan kjøre.

For å skjære julienne, eller fyrstikk, deler av grønnsaker og frukt:

Skjær maten så den passer i den horisontale materen. Plasser maten horisontalt i materen. Kjør processoren mens du trykker jevnt for å lage plankeklingende skiver. Stable om skivene og plasser vertikalt eller horisontalt i mater. Kjør mens du holder jevnt trykk.





Å skive eller raspe frukt eller grønnsaker som er lange og smale som selleri, gulrøtter og bananer:



Skjær maten så den passer i materen vertikalt eller horisontalt og fyll materen godt for å holde maten på plass. Kjør mens du holder et jevnt trykk. Du kan også bruke den lille materen i den 2- delte stamperen. Plasser maten vertikalt i materen og bruk den lille stamperen for presse maten ned.

Å skive eller raspe frukt eller grønnsaker som er runde, som løk, epler og paprika:

Skrell og/eller fjern frøene. Kutte i halve eller kvarte deler så de passer inn i materen. Plasser maten i materen. Kjør mens du trykker jevnt.

Å skive eller raspe liten frukt eller små grønnsaker, som jordbær, sopp og reddiker:

Plasser maten vertikalt eller horisontalt i lag i materen. Fyll materen for å holde maten på plass, men ikke over maksimum fyll linje. Kjør, hold jevnt trykk. Du kan og bruke den lille materen i den 2- delte stamperen. Plasser maten vertikalt i materen og bruk den lille stamperen for presse maten ned.

Å rive spinat og andre blader:

Stable bladene. Rull sammen og la den stå i materen. Kjør mens du trykker jevnt.



Tips for å bruke Food Processoren

Å skjære rått kjøtt eller fjærfe, som stir-fry kjøtt:

Skjær eller rull maten til å passe i materen. Pakk inn og frys ned til den er hard når du rører den, 30 minutter til 2 timer, avhengig av tykkelsen på maten. Du må kunne stikke en knivspiss i maten. Hvis ikke, la den tine litt. Kjør, hold jevnt trykk.

Å skjære ferdig kokt kjøtt eller fjærfe, inkludert salami, pepperoni, o.s.v.:

Maten bør være veldig kald. Kutt i biter så de passer i materen. Kjør maten, hold jevnt trykk.

Å rive fast og myk ost:

Fast ost bør være veldig kald. For best resultat med myk ost, som mozzarella, frys 10 til 15 minutter før behandlingen. Skjær maten til å passe i materen. Kjør, hold jevnt trykk.

Skjæring og riving av pæreformede grønnsaker som søtpoteter, aubergine og squash:

Plasser maten horisontalt slik at den større/fetere siden er til venstre for materen når du står med ansiktet mot Processoren. Kjør og hold jevnt trykk.

Skiving eller rasping av frukt og grønnsaker som er lange og smale, som selleri, gulrøtter og bananer:

Bruke den lille materen i den 2-delte stamperen. Plasser maten vertikalt i stamperen med den lille enden nedi og den store enden sist. Bruk den lille materen til å kjøre mat.



Å BRUKE DEIGKNIVEN

Deig kniven er laget spesielt for å blande og elte gjærdeig raskt og grundig. For best resultat, ikke bruk oppskrifter som bruker mer enn 250 til 375 g (2-3 kopper) mel.



Å BRUKE EGGVISP

Å lage myk eggehvite marengs:

Legg 3 eggehviter og ¼ teskje cremortartari (fås på apotek) i arbeidsbollen med eggvisp i. Kjør til den er skummende, ca. 30 til 45 sekunder. Mens Processoren kjører, ha sakte i 40 g (⅓ kopp) sukker gjennom den lille materen. Kjør til den er stivpisket, ca. 2½ til 3 minutter. Stopp Processoren om nødvendig for å sjekke konsistensen på blandingen.

Å piske krem:

Plasser kremfløten i arbeidsbollen med eggvisp i. Kjør i 30 sekunder. Mens Processoren kjører, ha i 2 spiseskjeer melis gjennom den lille materen. Kjør til lett pisket, ca. 30 til 40 sekunder. Stopp Processoren om nødvendig for å sjekke konsistensen på blandingen. Mens Processoren kjører, ha i ½ teskje vaniljesukker hvis ønskelig, i den lille materen. Kjør til passe blandet.

Tips

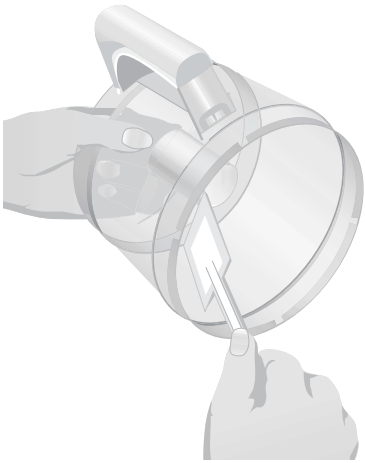
1. Når man skjærer og setter maten i den ekstra vide materen, ikke fyll den over maksimum fyll linje. Dette lar skyveren låse i interlåsen og enheten kan kjøre.
2. Aldri behandle mat som er så hard eller frossen at den ikke kan stikkes med en skarp knivspiss. Hard mat kan skade kniven eller motoren. Hvis en bit hard mat, som gulrøtter, sitter fast i kniven eller skiven, stopp Processoren og ta ut kniven. Fjern maten forsiktig fra kniven.
3. Ikke overfyll arbeidsbollen eller minibollen. Til tynne blandinger, fyll arbeidsbollen opp til mellom ½ og ⅔ fullt. Til tykkere blandinger fyll arbeidsbollen opp til ¾ fullt. Til væsker, fyll den opp til maksimum nivået som beskrevet på side 12. For hakking, burde arbeidsbollen ikke være mer enn ⅓ til ½ fullt. Bruk minibollen for opp til 237 ml (1 kopp) væske eller 63 g (½ kopp) fast innhold.
4. Plasser skjæreskivene slik at skjærekanten er litt til høyre for materen. Dette lar skiven ta en full rotasjon før den treffer maten.
5. For å gjøre det meste ut av farten til Processoren, ha innholdet som skal hakkes i den lille materen mens Processoren kjører.
6. Forskjellige typer mat krever forskjellige nivåer trykk for å oppnå best rive og skjære resultater. Hovedsakelig, bruk lett trykk til myk, delikat mat (jordbær, tomater, o.s.v.), middels trykk til middels mat (zucchini, poteter, o.s.v..), og hardere trykk til hard mat (gulrøtter, epler, hard ost, delvis frossent kjøtt, o.s.v.).
7. Myk og medium-hard ost kan smøres utover eller rulle på riveskiven. For å unngå dette, riv kun veldig kald ost.
8. Noen ganger kan tynne matvarer, som gulrøtter eller selleri, falle over i materen, som gir ujevne skiver. For å unngå dette, skjær maten i flere biter og pakk materen med maten. For behandling av små eller tynne biter, er den lille materen og den 2- delte stamperen nyttig.



9. Når man lager kake, kjeksdeig eller formkake, bruk multibruksskiven til å blande fettet og sukkeret først. Legg i de tørre ingrediensene sist. Plasser nøtter og frukt på toppen av melet for å unngå overhakking. Kjør nøtter og frukt, bruk korte pulser, til de er blandet med de andre ingrediensene.
10. Når revet eller skjært mat hoper seg opp på den ene siden av bollen, stopp Processoren og løsne maten med en slikkepott.
11. Hvis mat kommer under bunnen av skjære eller rive skive, fjern maten.
12. Store matbiter kan ligge igjen på toppen av skjære eller rive skiven. Hvis ønskelig, skjær disse i mindre biter for hånd og legg i blandingen.
13. Organiser behandlingsjobber for å minimalisere oppvask. Kjør tørre eller harde ingredienser før væsker.
14. For å rengjøre matrester fra multibruksskiven enkelt, tøm arbeidsbollen, sett på lokket og puls 1 til 2 sekunder for å kjøre skiven ren.

Tips

15. Etter å ha fjernet lokket til arbeidsbollen, legg det opp ned på arbeidsbenken. Dette hjelper å holde arbeidsbenken ren.
16. For å fjerne innholdet i arbeidsbollen uten å fjerne multibruksskiven, hold arbeidsbollen på bunnen og stikk en finger gjennom åpningen i midten for å holde skiven på plass. Fjern deretter maten fra bollen og skiven med en slikkepott.



17. Din Food Processor er ikke laget for å gjøre følgende funksjoner:
    - male opp kaffebønner, korn eller harde krydder
    - male opp benrester eller andre uorganiske ting
    - Presse saft fra rå frukt eller grønnsaker
    - skjære kokt egg eller varmt kjøtt
18. Hvis plastdelene blir misfarget på grunn av maten som er brukt, vask dem med sitron saft.

Hvit Balsamico Vinaigrette

- *1 spiseskje ferske basilikum blader*
- *1 spiseskje ferske oregano blader*
- *1 fedd hvitløk*
- *3 spiseskjeer hvit balsamico eddik**
- *3 spiseskjeer hvitvin eddik**
- *½ teskje salt*
- *¼ teskje tørr sennep*
- *⅛ teskje malt rød pepper*
- *180 ml (¾ kopp) ekstra virgin oliven olje*

Plasser minibollen og miniskiven i arbeidsbollen. Mens Processoren kjører, ha i basilikum, oregano og hvitløk i den lille materen. Kjør til hakket, 5 til 8 sekunder. Skrap sidene av bollen. Mens Processoren kjører, ha i balsamico eddik, vineddik, salt, sennep, og rød pepper.

Kjør til blandet, ca. 5 sekunder. Mens Processoren kjører, hell oljen sakte gjennom den lille materen. Kjør til glatt og tykk.

Serveres til grønn salat.

Gir: 8 porsjoner (2 spiseskjeer hver).

* 3 spiseskjeer hver av mørk balsamico eddik og rødvin eddik kan brukes som erstatning.

Per porsjon: ca. 190 cal.

Cheddar Brokkoli Suppe

230 g skarp Cheddar ost, kald
1 liten løk, skjært i to på langs
1 bit selleri, skjært i 6 cm store biter.
2 spiseskjeer smør eller margarin
1 stor bunt (ca. 450 g) brokkoli
700 ml (3 kopper) kylling kraft
475 ml (2 kopper) melk
30 g (¼ kopper) hvetemel
2 teskjeer Dijon sennep
1 teskje curry pulver, hvis ønsket
⅛ teskje sterk pepper saus

Plasser 4 mm rive skive i arbeidsbollen. Ha i ost. Riv osten. Ta ut og legg til siden.

Bytt ut riveskive til 2 mm skjærekniv i arbeidsbollen. Ha i løk og selleri. Kjør for å skjære. Smelt smøret over middels varme i en kasserolle. Legg løk og selleri i kasserollen med smøret. Kok 2 til 3 minutter, ikke til det blir mykt, rør om av og til.

Skjær vekk stammen av brokkoli og skrell bort det harde skallet fra stammen. Skjær toppen i små biter. Plasser 2 mm skjærekniven i arbeidsbollen. Ha i brokkolistammene. Kjør for å skjære. Legg i kasserollen. Ha brokkolitoppene og kraften i kasserollen. Kok opp over middels-høy varme. Sett ned varmen; legg lokket på halvveis og la det småkoke i 6 til 10 minutter men ikke til brokkolien er myk. Rør om av og til. Fjern fra varmen.

Bytt om skjære kniven til multibruksskiven i arbeidsbollen. Legg kasserollen til arbeidsbollen. Ha i 178 ml (¾ kopp) melk. Kjør til hakket, 5 til 8 sekunder. Legg til siden. I en middels bolle, pisk mel i resterende melk 300 ml (1¼ kopp), til jevn blanding. Ha i sennep, curry pulver hvis ønskelig, og pepper saus. Bland godt.

Ha melkeblandingen i kraften i kasserollen. Kok under omrøring over middels-høy varme til den småkoker og blir tykk. Sett ned varmen. Ha i alt unntatt 30 g (¼ kopp) revet ost; bland til smeltet.

Ha brokkoli blanding i kasserollen. Varm grundig. Pynt med resterende 30 g (¼ kopp) ost.

Gir: 7 porsjoner (237ml/1 kopp per person).

Per porsjon: ca. 250 cal.

Vårblanding Basmati Ris

- *1 fedd hvitløk*
- *1 middels vårløk, delt i fire*
- *1 spiseskje oliven olje*
- *125 g (¼ pund) ferske grønne bønner renset*
- *1 liten gulrot, skrelt og delt i to på tvers*
- *356 ml (2 kopper) kyllingkraft*
- *237 ml (1 kopp) vann*
- *1 teskje salt*
- *¼ teskje sort pepper*
- *1 teskje malt koriander, hvis ønsket*
- *170 g (1⅓ kopp) ris*
- *227 g (½ pund) fersk asparges*
- *2 teskjeer ferske timian blader*
- *2 spiseskjeer løs pakket fersk persille blader*
- *¼ liten rød paprika, delt i fire*

Plasser multibruksskiven i arbeidsbollen, Mens Processoren kjører, ha i hvitløken gjennom den lille materen. Kjør 5 sekunder. Ha i vårløk. Puls 2 til 3 ganger, ca. 2 sekunder hver gang, eller til hakket. Varm oljen i en stor kasserolle over middels varme. Ha i vårløk blandingen. Kok til mykt, 1 til 2 minutter, rør ofte. Fjern fra varmen. Legg til siden.

Bytt om multibruksskiven til 2 mm skjærekniv i arbeidsbollen. Ha i grønne bønner og gulrot. Kjør for å skjære. Ta ut og ha i kasserollen med vårløk blandingen. Ha i kraft, vann, salt, sort pepper, og, hvis ønsket, koriander. Kok opp. Bland i risen. Kok opp på nytt; sett ned varmen. Legg på lokket og la det småkoke i 15 minutter, eller til væsken er borte.

Mens det koker, skjær tuppene fra asparges og spar på stammene. Legg til siden. Bytt om skjærekniven til multibruksskiven i arbeidsbollen. Mens Processoren kjører, ha i timian og persille gjennom den lille materen. Kjør til hakket, ca. 3 sekunder. Ha i paprika, puls 2 til 3 ganger, 1 til 2 sekunder hver gang. Bytt om multibruksskiven til 2 mm skjærekniv i arbeidsbollen. Ha i asparges stammene.

Kjør for å skjære. Ta ut og ha i kasserollen med ris blandingen. Ha i asparges tuppene; bland godt.

Legg på lokket, la stå i 10 minutter. Luft med gaffel.

Gir: 6 porsjoner (125 g/1 kopp per person).

Per porsjon: ca. 200 cal.

Kylling Satay med Peanøtt Saus

Kylling

- *2 fedd hvitløk*
- *1 teskje grovt hakket ingefær*
- *60 ml (¼ kopp) soya saus*
- *2 spiseskjeer peanøtt eller grønsaks olje*
- *2 teskjeer brunt sukker*
- *455 - 570 g (1-1¼ pund) kyllingbryst fillet*

Plasser multibruksskiven i arbeidsbollen. Mens Processoren kjører, ha i hvitløk og ingefær gjennom den lille materen. Kjør til hakket, 5 til 10 sekunder. Ha i soya saus, og brunt sukker. Kjør til det er blandet og sukkeret oppløses, 15 til 20 sekunder. Ta ut og ha i plast pose eller liten kasserolle.

Ha i kylling, dekk med marinade. La den ligge i marinaden ½ time i værelsestemperatur eller 2 timer i kjøleskap. Ta kyllingen ut av marinaden, spar på resten.

Sett kyllingen på spidd. Grill over middels varme kull eller stek under grillen i stekeovn 10 til 15 cm fra varmen, 8 til 10 minutter eller til gjennomstekt, snu 1 gang. Pensle på resten av marinaden under steking. Serveres med varm peanøttsaus.

Saus

- *80 (⅓ kopper) kokosnøtt melk*
- *30 g (¼ kopper) peanøttsmør*
- *2 spiseskjeer soya saus*
- *½ teskje rød curry paste*

Plasser multibruksskiven i arbeidsbollen. Ha i alle ingredienser. Kjør til blandet, 5 til 10 sekunder.

Gir: 4 porsjoner.

Per porsjon: ca. 290 cal.

Fersk Frukt Pai

Bunn

125 g (1 kopp) hvetemel.
2 teskjeer sukker
¼ teskje salt
30 g (¼ kopper) kaldt smør skjært i 2.5 cm store biter.
1 spiseskje kald margarin
1 eggeplomme
2 spiseskjeer isvann
1 teskje sitronsaft
1 egg, blandet med
1 spiseskje vann

Fyll

30 g (¼ kopper) sukker
1 spiseskje maismel
⅛ teskje salt
180 ml (¾ cup) husholdningsfløte
2 eggeplommer, pisket
½ teskje vanilje

Pynt

1 middels fersken skrelt, delt i to og steinen fjernet
125 g (1 kopp) ferske jordbær
2 spiseskjeer varm eple gele

Plasser multibruksskiven i arbeidsbollen. Ha i mel, sukker og salt. Kjør til blandet, ca. 2 sekunder. Ha i smør og margarin. Puls 3 til 4 ganger, 2 til 3 sekunder hver gang, eller til smuler i en liten bolle. Bland 1 eggeplomme, 2 spiseskjeer vann og sitronsaft. Dryss melblandingen jevnt over. Puls 2 til 4 ganger, 2 til 3 sekunder hver gang, eller til blandingen former en klump i midten av bollen. Fjern deigen, dekk til og avkjøl en ½ time.

Mens den kjølner, bland sukker, maismel og salt i en stor kasserolle over middels varme. Ha i husholdningsfløte og 2 eggeplommer. Kok under omrøring til blandingen blir tykk. Fjern fra varmen. Ha i vanilje. Pisk til jevn blanding. Avkjøl helt.

Legg deigen på bordet med mel. Rull ut til en sirkel 5 cm større enn en pai form. Legg deigen i pai formen, vær forsiktig med å ikke strekke deigen. Kutt kantene av bunnen. Stikk hull i bunnen med gaffel. Stek på 200 °C i 8 til 10 minutter, eller til lys gyldenbrun. Pensle med egg og vannblandingen for å fylle hullene. Stek i 1 minutt til for å steke egg og vannblandingen. Avkjøl helt.

Vask Processor. Plasser 2 mm skjærekniven i arbeidsbollen. Ha i fersken. Kjør for å skjære. Fjern og legg til siden. Plasser 2 mm skjærekniven i bollen. Ha i jordbær. Kjør for å skjære.

Ha custard blanding (fyll) i bunnen. Plasser fruktskiver på fyllet. Pensle forsiktig med smeltet gele for å dekke frukten helt. Avkjøl minst 1 time før servering.

Gir: 8 porsjoner.

Tips: Paien er best servert samme dag.

Per porsjon: ca. 230 cal.

Husholdnings KitchenAid® Food Processor Garanti for Europa

Varighet på Garanti:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
TRE ÅRS full garanti på Food Processoren fra kjøpsdato. TI ÅRS full garanti på Motoren fra kjøpsdato.	Reservedeler og arbeidskostnader for å rette opp feil i material og konstruksjon. Service må utføres av en autorisert KitchenAid servicesenter.	A. Reparasjoner når Food Processoren blir brukt til annet enn vanlig matlaging. B. Skade som er resultat av uhell, ombygginger, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID TAR IKKE ANSVAR FOR TILFELDIGE SKADER ELLER DRIFTS SKADER.

Ettersalgsservice

Alt service bør behandles lokalt av et autorisert KitchenAid servicesenter. Ta kontakt med forhandleren der du kjøpte enheten for å få tak i navnet på nærmeste autoriserte KitchenAid etter salg servicesenter.

HOWARD AS:
Skovveien 6
0277 OSLO

Tel: 22 12 17 00

Servicesenter

Norsk Importør:
HOWARD AS:

Skovveien 6
0277 OSLO

Tel: 22 12 17 00

www.KitchenAid.com

Norsk

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrert varemerke for KitchenAid, U.S.A.
™ Varemerke for KitchenAid, U.S.A.
2006. Alle rettigheter forbeholdt.

Spesifikasjonene kan endre seg uten varsel.

(5059dZw106)

KitchenAid®

ARTISAN® FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN® KOYZINOMHXANH
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Suomi



Malli 5KFPM770
Monitoimikone

Sisällysluettelo

Monitoimikoneen turvallisuus 3
Sähkövaatimukset 3
Tärkeät turvatoimet 4
Monitoimikoneen osat 5
Monitoimikoneen käyttöönotto
- Ensimmäinen käyttökerta 7
- Suuren kulhon kiinnitys 7
- Monitoimiterän ja taikinansekoittimen kiinnitys 8
- Viipalointi- ja raastinterän kiinitys 8
- Pienen kulhon kiinnitys 9
- Keittiömestarin kulhon kiinnitys 9
- Kananmunanvatkaimen kiinnitys ja käyttö 10
- Sitruspusertimen kiinnitys ja käyttö 10

Monitoimikoneen käyttö
- Ennen käyttöä 12
- Syöttöpainimen lukitus 12
- Maksiminestetaso 12
- Monitoimikoneen käynnistäminen ja pysäyttäminen 12
- Pulssitoiminnon käyttäminen 13
- 2-osainen syöttöpainin 13

Monitoimikoneen purkaminen 13
Huolto ja puhdistus 15
Vianetsintä 16
Vinkkejä monitoimikoneen käyttämiseen 17
- Monitoimiterän käyttäminen 17
- Viipalointi- ja raastinterien käyttö 18
- Taikinansekoittimen käyttö 19
- Kananmunanvatkaimen käyttäminen 19

Hyödyllisiä vinkkejä 20
Reseptejä 22
Kotitalouskäyttöön tarkoitetun
- KitchenAid® - monitoimikoneen Euroopan laajuinen takuu 27
- Huollon järjestäminen 27
- Palvelukeskus 28

Monitoimikoneen turvallisuus

Omanne ja muiden turvallisuus on hyvin tärkeää.

Annamme tässä ohjekirjassa sekä monitoimikoneessanne monta tärkeää turvailmoitusta. Lukekaa ohjeet ja noudattakaa aina kaikkia turvailmoituksia.



Tämä on turvahälytysmerkki.

Tämä merkki varoittaa teitä mahdollisista vaaratilanteista, jotka voivat johtaa joko itsenne tai toisen henkilön kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen.

Kaikki turvailmoitukset tulevat turvahälytysmerkin sekä VAARA- tai VAROITUS-ilmoituksen jälkeen. Tämä tarkoittaa seuraavaa:

⚠ VAARA — **Voitte menehtyä tai saada vakavia vammoja, jos ette välittömästi noudata ohjeita.**

⚠ VAROITUS — **Voitte menehtyä tai saada vakavia vammoja, jos ette noudata ohjeita.**

Kaikki turvailmoitukset kertovat teille, mikä mahdollinen vaaratilanne on, miten loukkaantumisvaaraa voi vähentää sekä mitä voi tapahtua, jos ohjeita ei noudateta.

Suomi

Sähkövaatimukset

5KFPM770-malli:

230-240 V AC
50 Hz

HUOM: 5KFPM770-malli kytketään aina maadoitettuun pistorasiaan. Sähköiskun vaaran välttämiseksi koneen pistotulppa mahtuu pistorasiaan vain yhdellä tavalla. Jos pistotulppa ei sovi pistorasiaan, ottakaa yhteyttä ammattitaitoiseen sähköasentajaan. Älkää muuttako pistotulppaa millään tavalla.

Älkää käyttäkö jatkojohtoa. Jos liitäntäjohto on liian lyhyt, pyytäkää ammattitaitoista sähköasentajaa asentamaan pistorasia koneen lähettyville.

⚠ VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytkekää maadoitettuun pistorasiaan.

Älkää poistako johdon maadoitettua pistotulppaa.

Älkää käyttäkö adapteria.

Älkää käyttäkö jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyönti voi johtaa kuolemaan tai aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun.

TÄRKEÄT TURVATOIMET

Sähkölaitteita käytettäessä pitäisi aina noudattaa tiettyjä perusturvatoimia, joihin kuuluvat seuraavat seikat:

1. Kaikkien ohjeiden lukeminen.
2. Monitoimikoneen suojaaminen vedeltä tai muulta nesteeltä sähköiskuvaaran välttämiseksi.
3. Tarkka silmälläpito lapsen käyttäessä laitetta sekä yleensä lasten läsnäollessa laitetta käytettäessä.
4. Laitteen irrottaminen pistorasiasta kun sitä ei käytetä, kun siihen kiinnitetään tai kun siitä irrotetaan laitteenosia sekä sitä puhdistettaessa.
5. Välttäkää koskemasta laitteen liikkuviin osiin.
6. Älkää käyttäkö laitetta, jos siinä on vaurioitunut liitäntäjohto tai pistotulppa, tai jos siinä on ilmennyt toimintahäiriö tai se on pudonnut tai vaurioitunut jollakin tavoin. Toimittakaa tuote lähimpään maahantuojan laitehuoltoon tarkistusta, korjausta ja sähkö- tai mekaanista säätöä varten.
7. Sellaisten lisälaitteiden käyttäminen, joita valmistaja ei suosittele tai myy, voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
8. Älkää käyttäkö laitetta ulkona.
9. Pitäkää kädet ja työvälineet poissa liikkuvista teristä ja koneen ollessa käynnissä vähentääksenne vakavan vamman riskiä henkilöille sekä vaurioriskiä koneelle. Kaavinta voidaan käyttää, mutta ainoastaan silloin, kun kone ei ole käynnissä.
10. Terät ovat teräviä. Käsitelkää niitä varoen.
11. Vakavan vamman estämiseksi älkää koskaan asettako leikkuuteriä koneeseen ennen kuin olette kiinnittäneet itse kulhon kunnolla paikoilleen.
12. Varmistakaa, että kulhon kansi on lukittu kunnolla paikoilleen ennen koneen käynnistämistä.
13. Älkää koskaan syöttäkö ruokaa koneeseen käsin. Käyttäkää aina syöttöpaininta.
14. Älkää yrittäkö säätää kannen lukitusmekanismia.
15. Tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

SÄILYTTÄKÄÄ NÄMÄ OHJEET

Tämä laite on merkitty WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EC mukaisesti.

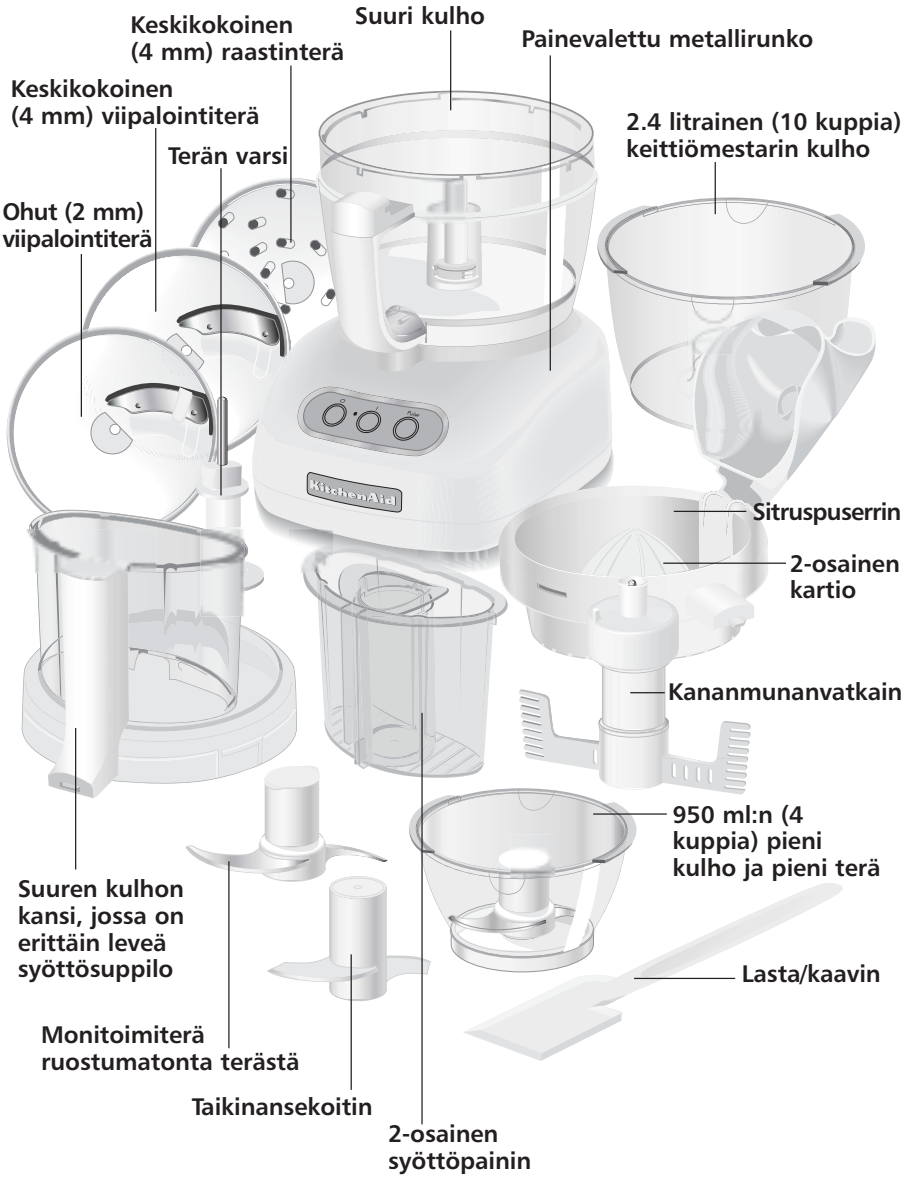
Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.

Symboli  tuotteessa tai sen dokumentaatiossa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

Laitteen käytöstäpoiston suhteen on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

Monitoimikoneen osat



Suomi

Monitoimikoneen osat

Suuren kulhon kansi, jossa on erittäin leveä syöttösuppilo
Erittäin leveä syöttösuppilo on yksi suurimmista markkinoilla olevista, ja siihen mahtuu suuria ruoanpaloja - kuten tomaatteja, kurkkuja ja perunoita. Vähentää esipaloittelua ja -viipalointia.

2-osainen syöttöpainin
Pieniä aineksia hienonnettaessa pieni syöttöpainin irrotetaan suuressa syöttöpainimessa olevasta keskussyöttösuppilosta. Pieni syöttöpainin ja syöttösuppilo tekevät yrttien, pähkinöiden, yksittäisten porkkanoiden ja sellerin pienentämisen helpoksi. Pientä syöttöpaininta voidaan käyttää myös 115 g:n mittakuppina.

2.8 litran suuri kulho
Kova polykarbonaattikulho sopii suurille ruokamäärille.

Keittiömestarin kulho
Asettakaa 2.4 litran keittiömestarin kulho suuren kulhon sisään ja viipaloikaa tai raastakaa ruoka, samalla suuri kulho pysyy puhtaana toista ruoka-ainetta varten.

Pieni kulho ja pieni terä
950 ml:n kulho ja ruostumatonta terästä oleva terä sopivat pienten ruokamäärien paloitteluun ja sekoittamiseen.

Ohut (2 mm) viipalointiterä
Terä leikkaa noin 1,6 mm:n paksuisia viipaleita yleisimmistä ruoka-aineista kuten mansikoista aina osittain jäisiin lihoihin.

Keskikokoinen (4 mm) viipalointiterä
Terä leikkaa noin 3.2 mm:n paksuisia viipaleita yleisimmistä ruoka-aineista.

Keskikokoinen (4 mm) raastinterä
Terä leikkaa noin 3.2 mm:n kokoisia palasia useimmista hedelmistä, vihanneksista ja juustoista.

Terän varsi
Varsi kiinnittyy rungossa olevaan terää pyörittävään akseliin sekä viipalointi- tai raastinterän pohjaan.

Monitoimiterä ruostumatonta terästä
Monikäyttöinen terä pilkkoo, jauhaa, sekoittaa ja emulgoi muutamassa sekunnissa.

Taikinansekoitin
Sekoitin on suunniteltu erityisesti hiivataikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen.

Kananmunanvatkain
Kananmunanvatkain vatkaa nopeasti kerman ja kananmunanvalkuaiset marenkiin, vaahtoihin, jäädykkeisiin ja jälkiruokiin.



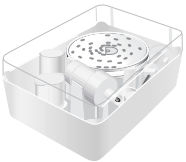
Sitruspuserrin
Puristimessa on siiviläkori, 2-osainen kartio ja hedelmän päälle laitettava, kädellä painettava kupu. Käyttäkää irrotettavaa ulkokartiota suurempiin hedelmiin kuten greippehin ja pienempää sisäkartiota sitruunoihin ja limetteihin.



Vankka runko-osa
Rungossa on O- ja I-painikkeet (käynnistys ja pysäytys) ja pulssitoimintopainike sekä voima-akseli, joka pyörittää teriä.

Lasta / kaavin
Erikoinen muotoilu helpottaa ruokien irrotusta kulhoista ja teristä.

Keittiömestarin välinekotelo
Tyylikäs ja kestävä, vähän tilaa vievä pakkaus pitää terät ja muut lisälaitteet järjestyksessä ja hyvässä kunnossa.



Monitoimikoneen käyttöönotto

⚠ VAROITUS

Loukkaantumisvaara

Käsitelkää teriä varoen.

Varomattomuus voi johtaa loukkaantumiseen.

Ensimmäinen käyttökerta

Ennen kuin käytätte monitoimikonetta ensimmäistä kertaa, peskää iso kulho, ison kulhon kansi, keittiömestarin kulho, pieni kulho, syöttöpainin ja ja terät joko käsin tai astianpesukoneessa (ks. kohta "Huolto ja puhdistus" sivulta 15).

Suuren kulhon kiinnitys

1. Sijoittakaa monitoimikone kuivalle, tasaiselle pinnalle siten, että käyttöpainikkeet ovat etupuolella. Älkää kytkekö laitetta pistorasiaan ennen kuin kaikki osat ovat paikoillaan.
2. Asettakaa suuri kulho runkoon siten, että sen kädensija on keskilinjan vasemmalla puolella ja että kulhon keskellä oleva aukko asettuu akselin päälle.
3. Ottakaa kiinni suuren kulhon kädensijasta ja kääntäkää kulhoa oikealle siten, että se lukittuu paikoilleen.



4. Kiinnittäkää haluamanne lisälaite suureen kulhoon. Katsokaa sivuja 7-11 lisäohjeiden saamiseksi.
5. Asettakaa suuren kulhon kansi suureen kulhoon siten, että syöttösuppilo jää suuren kulhon kädensijan vasemmalle puolelle. Tarttukaa syöttösuppiloon ja kääntäkää kantta oikealle kunnes se lukittuu paikoilleen.



HUOM: Älkää kiinnittäkö kantta suureen kulhoon ennen kuin kulho on lukittunut runkoon. Tämä voi vaurioittaa kulhoa.

6. Asettakaa 2-osainen syöttöpainin syöttösuppiloon.



Suomi

Jatkuu seuraavalla sivulla

Monitoimikoneen käyttöönotto

⚠ VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytkekää maadoitettuun pistorasiaan.

Älkää poistako johdon maadoitettua pistotulppaa.

Älkää käyttäkö adapteria.

Älkää käyttäkö jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyönti voi johtaa kuolemaan tai aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun.

7. Kytkekää laite maadoitettuun pistorasiaan (ks. "Sähkövaatimukset" sivulta 3).

HUOM: Monitoimikoneenne ei toimi, ellei suurta kulhoa ja sen kantta ole lukittu kunnolla runkoon ja syöttöpaininta asetettu syöttösuppilon maksimitäyttölinjaan. Älkää irrottako suurta kulhoa rungosta poistamatta ensin sen kantta. Tämä voi vaurioittaa kulhoa.

⚠ VAROITUS

Loukkaantumisvaara

Käsitelkää teriä varoen.

Varomattomuus voi johtaa loukkaantumiseen.

Monitoimiterän ja taikinansekoittimen kiinnitys

Asettakaa terä akseliin. Kiertäkää terää siten, että se asettuu paikoilleen akselin päälle.



Viipalointi- ja raastinterän kiinnitys

1. Asettakaa teränvarsi akseliin.



Monitoimikoneen käyttöönotto

⚠ VAROITUS

Loukkaantumisvaara

Käsitelkää teriä varoen.

Varomattomuus voi johtaa loukkaantumiseen.

2. Asettakaa terä teränvarressa olevaan metallitappiin terien leikkuupuolen ollessa ylöspäin. Terässä on koholla oleva nuppi päällä ja urat alla niin että se asettuu helposti paikoilleen. Kiertäkää terää, kunnes se asettuu varren päälle.



Pienen kulhon kiinnitys

1. Asettakaa pieni kulho suuren kulhon sisään akselin päälle. Kiertäkää kulhoa kunnes se asettuu paikoilleen. Kun pieni kulho on asetettu oikein suuren kulhon sisään, sitä ei voi kääntää.



2. Asettakaa pieni terä akselin päälle. Terän kiertäminen voi olla tarpeellista ennen kuin se asettuu paikoilleen. Pieni kulho voidaan myös asettaa keittiömestarin kulhoon samalla tavoin.



3. Pieni kulho irrotetaan käytön jälkeen nostamalla kulhoa. Käyttäkää kulhon yläreunassa olevia tarttumista helpottavia ulokkeita.



Keittiömestarin kulhon kiinnitys

Asettakaa keittiömestarin kulho suuren kulhon sisään akselin päälle. Kiertäkää keittiömestarin kulhoa kunnes se asettuu paikoilleen. Kun keittiömestarin kulho on kiinnitetty oikein suuren kulhon sisään, sitä ei voi kääntää.

Keittiömestarin kulhossa voidaan käyttää ainoastaan viipalointi- ja raastinteriä - ei monitoimiterää. Keittiömestarin kulho irrotetaan käytön jälkeen nostamalla kulhoa. Käyttäkää kulhon yläreunassa olevia tarttumista helpottavia paikkoja.

Jatkuu seuraavalla sivulla

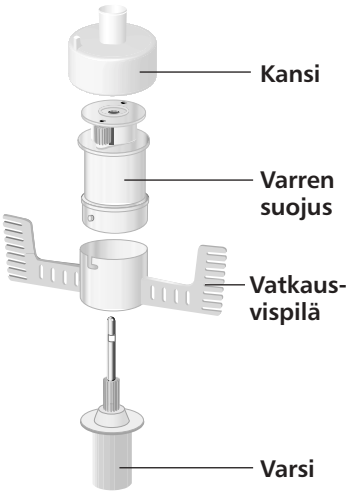
Monitoimikoneen käyttöönotto

Kananmunanvatkaimen kiinnitys ja käyttö

Kananmunanvatkain on suunniteltu kananmunanvalkuaisten tai paksun kerman vatkaamiseen, leivonnaisten kuorrutteen tai pehmeiden marenkien valmistamiseen. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi olisi kerralla vatkattava paksua kermaa vähintään 237 ml (125 g/1 kuppi) tai 3 kananmunanvalkuaista. Pienempien määrien vatkaaminen ei johda välttämättä parhaaseen lopputulokseen.

Kiinnitys:

Kananmunanvatkaimessa on 4 osaa - kananmunanvatkaimen varsi, varren suojus, vatkausvispilä ja kansi.



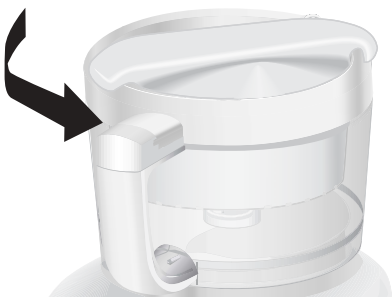
1. Asettakaa kananmunanvatkaimen varsi voima-akselin päälle. Kääntäkää vartta hitaasti kunnes se asettuu kunnolla akseliin.
2. Sovittakaa L-kirjaimen muotoinen vispilässä oleva lovi varren suojuksessa olevaan pieneen nuppiin ja liu'uttakaa vispilä suojukseen. Kääntäkää hieman, jotta vispilä lukittuu paikoilleen.
3. Sovittakaa varren suojus ja vispilä kananmunanvatkaimen varteen. Painakaa alaspäin, jotta varren reunat asettuvat vispilän mekanismiin.
4. Sovittakaa kananmunanvatkaimen kansi ja vispilä vatkaimen varteen. Painakaa alaspäin lukitaksenne sen paikoilleen.
5. Asettakaa suuren kulhon kansi suureen kulhoon siten, että syöttösuppilo asettuu kädensijan vasemmalle puolelle. Varmistakaa, että kananmunanvatkaimen keskustappi asettuu suojuksen keskellä olevaan reikään. Tarttukaa syöttösuppiloon ja kääntäkää suojusta oikealle lukitaksenne sen paikoilleen. Työnnä syöttöpainin syöttösuppiloon. Nyt kananmunanvatkain on valmis käyttöön.
6. Painakaa I-painiketta (käynnistys) ja vatkatkaa aineet koostumuseltaan ja määrältään halutun laiseksi. Painakaa O-painiketta (pysäytys), kun valmista.

Purkaminen:

1. Irrottakaa pistotulppa pistorasiasta. Poistakaa suuren kulhon kansi kääntämällä sitä myötäpäivään.
2. Nostakaa kananmunanvatkain akselin päältä. Poistakaa vatkatut aineet kulhosta.
3. Poistakaa kananmunanvatkaimen kansi. Työntäkää varren tappia alaspäin irrottaaksenne varren suojuksesta. Kääntäkää vatkausvispilää avataksenne sen lukituksen ja liu'uttakaa vispilä irti varren suojuksesta.

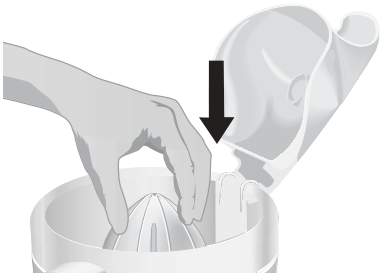
Sitruspusertimen kiinnitys ja käyttö

1. Kiinnittäkää ja lukitkaa suuri kulho paikoilleen runkoon.
2. Asettakaa siiviläkori kulhoon siten, että lukituskohta jää suuren kulhon kädensijan vasemmalle puolelle.
3. Kääntäkää koria vastapäivään kunnes se lukittuu kädensijaan.

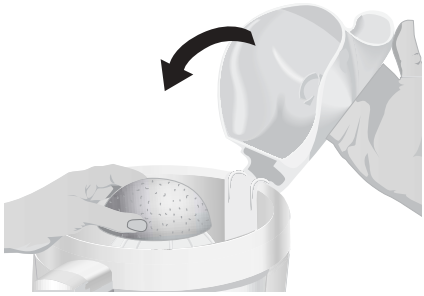


Monitoimikoneen käyttöönotto

4. 2-osaisessa kartiossa on kaksi kokoa; voitte valita oikean koon hedelmän koon mukaan. Käyttäkää ulompaa kartiota greippiin, appelsiiniin ja muihin suuriin hedelmiin. Poistakaa ulompi kartio tarvitessanne pienempää sisäkartiota, joka soveltuu sitruunan ja limetin pusertamiseen.
5. Avatkaa kansi ja asettakaa kartio siiviläkorin sisälle akselin päälle. Kiertäkää tarvittaessa kartiota kunnes se asettuu paikoilleen.



6. Halkaiskaa hedelmä, josta haluatte pusertaa mehua.
7. Asettakaa hedelmänpuolikas kartion päälle.
8. Sulkekaa siiviläkorin kansi. Painakaa kämmenellänne hedelmän päällä olevaa kantta lujasti alaspäin tasaisen paineen ylläpitämiseksi. Pitäkää sitruspuserrinta käynnissä vain silloin, kun kantta painetaan alaspäin ja hedelmä on kartiota vasten.



HUOM: Sitruspusertimen käyttöä ilman hedelmän päälle asetettavaa kantta ei suositella. Jos käytätte sitä ilman kantta, irrota kansi korista (ks. kohta 13).

9. Käyttäkää sitruspuserrinta painamalla I- tai Pulse-painiketta.
10. Kun mehu on kokonaan puristettu, painakaa O-painiketta.

HUOM: Älkää ylittäkö suuressa kulhossa olevan maksiminestepinnan merkkiä tai mehu valuu kulhosta.

11. Avatkaa siiviläkorin lukitus kääntämällä sitä myötäpäivään. Poistakaa jäljellä oleva hedelmä, kartio ja siiviläkori suuresta kulhosta.
12. Poistakaa suuri kulho monitoimikoneesta ja kaatakaa mehu haluamaanne astiaan.
13. Irrottaaksenne siiviläkoriin kiinnitetyn hedelmänpuristinkannen perusteellista puhdistusta varten vetäkää korin pohjassa olevaa lukitusta ulospäin korin reunasta ja irrottakaa kansi korista.
14. Kun kiinnitätte kannen uudelleen siiviläkoriin, varmistakaa että se naksahtaa korin pohjassa oleviin reikiin.

Monitoimikoneen käyttö

⚠ VAROITUS



Pyörivien terien vaara

Käyttäkää aina syöttöpaininta.

Pitäkää sormet poissa aukkopaikoista.

Pitäkää lasten ulottumattomissa.

Ohjeiden laiminlyönti voi johtaa loukkaantumiseen.

Suomi

Ennen käyttöä

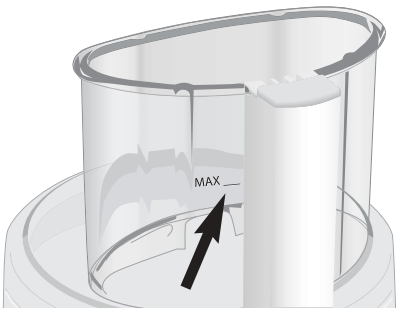
Varmistakaa ennen monitoimikoneen käyttöä, että suuri kulho, terät ja kulhon kansi on asetettu kunnolla paikoilleen yleiskoneen runkoon (ks. "Monitoimikoneen käyttöönotto" alk.s. 7).

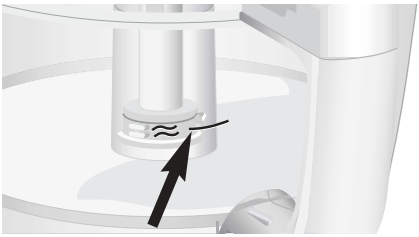
Syöttöpainimen lukitus

Syöttöpainin on osa turvalukitusjärjestelmää. Monitoimikone ei toimi, jos paininta ei ole asetettu syöttösuppilon maksimitäyttömerkkiin.

Maksiminestetaso

Tämä suuressa kulhossa oleva merkki osoittaa maksiminestemäärän, joka monitoimikoneessa voidaan käsitellä.





Monitoimikoneen käynnistäminen ja pysäyttäminen

1. Monitoimikone kytketään päälle painamalla I-painiketta. Kone on toiminnassa keskeytyksettä ja laitteen toimintavalo palaa.



2. Pysäyttääksenne yleiskoneen painakaa O-painiketta. Toimintavalo sammuu ja automaattinen pysäytystoiminto pysäyttää terän muutamassa sekunnissa.
3. Odottakaa kunnes terä on täysin pysähtynyt ennen kuin poistatte suuren kulhon kannen. Varmistakaa, että kytkette monitoimikoneen pois päältä ennen kuin poistatte suuren kulhon kannen tai ennen kuin irrotatte laitteen pistorasiasta.

HUOM: Jos monitoimikone ei toimi, varmistakaa, että suuri kulho ja sen kansi ovat kunnolla lukittuina runkoon ja että syöttöpainin on asetettu syöttöputken maksimitäyttötasoon (ks. "Monitoimikoneen käyttöönotto" alk. s. 7).

Monitoimikoneen käyttö

⚠ VAROITUS



Pyörivien terien vaara

Käyttäkää aina syöttöpaininta.

Pitäkää sormet poissa aukkopaikoista.

Pitäkää lasten ulottumattomissa.

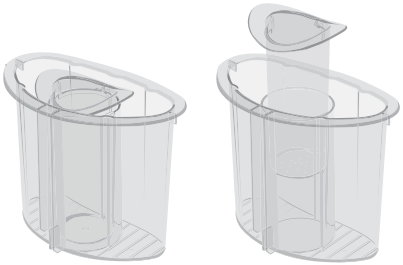
Ohjeiden laiminlyönti voi johtaa loukkaantumiseen.

Pulssitoiminnon käyttäminen

Tätä toimintoa käyttämällä voitte valita erittäin tarkasti ruoankäsittelyn keston ja käsittelykerrat. Se soveltuu erittäin hyvin sellaisille ruoka-aineille, jotka vaativat hyvin kevyttä käsittelyä. Toiminto käynnistetään painamalla Pulse-painiketta ja lopetetaan vapauttamalla se. Toimintavalo syttyy joka kerran kun tätä painiketta painetaan.

2-osainen syöttöpainin

Asettakaa 2-osainen syöttöpainin syöttösuppiloon pienien ainesten viipalointia tai raastamista varten ja kääntäkää syöttöpainimen keskellä olevaa pienempää paininta myötäpäivään irrottaaksenne ja poistaaksenne sen. Käyttäkää keskellä olevaa syöttösuppiloa ja paininta pienten ja hienojen aineiden käsittelyyn ja lisätessänne nestettä monitoimikoneen ollessa toiminnassa. Kun pientä syöttösuppiloa ei käytetä, lukitkaa pieni syöttöpainin paikoilleen kääntämällä sitä vastapäivään.



Suomi

Monitoimikoneen purkaminen

⚠ VAROITUS

Loukkaantumisvaara

Käsitelkää teriä varoen.

Varomattomuus voi johtaa loukkaantumiseen.

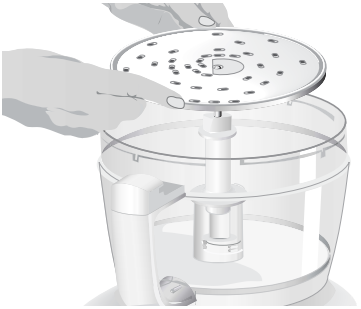
HUOM: Jos syöttöpainimen poistamisessa syöttösuppilosta on ongelmia, on todennäköistä, että lukitussysteemiin on päässyt ruokaa. Painin irrotetaan upottamalla suuren kulhon kansi lämpimään veteen tai pesemällä se pesukoneessa.

1. Painakaa "O"-painiketta.
2. Irrottakaa laite pistorasiasta ennen osien irroitusta.
3. Kääntäkää suuren kulhon kantta vasemmalle ja irrottakaa se.



Monitoimikoneen purkaminen

4. Jos käytitte terää, poistakaa se ennen kuin irrotatte kulhon. Asettakaa kaksi sormea levyn alle sen molemmin puolin ja nostakaa sitä suoraan ylöspäin. Irrottakaa terän varsi.



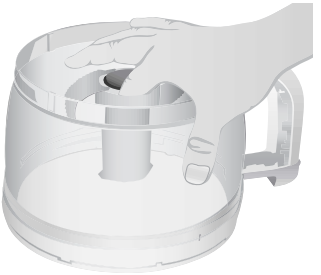
5. Jos käytätte pientä tai keittiömestarin kulhoa, tarttukaa kulhoon ja irrottakaa se käyttämällä kulhon yläreunassa olevia tarttumista helpottavia kohtia.



6. Kääntäkää suurta kulhoa vasemmalle irrottaaksenne sen rungosta. Nostakaa pois.



7. Monitoimiterä voidaan irrottaa suuresta kulhosta ennen kuin sen sisältö tyhjennetään. Terä voidaan myös jättää paikoilleen poistaessanne ruoan: tarttukaa suuren kulhon pohjaan ja asettakaa yksi sormi keskellä olevaan aukkoon tarttuaksenne teräakseliin. Poistakaa ruoka sitten kulhosta ja terästä lastan avulla.



Huolto ja puhdistus

⚠ VAROITUS

Loukkaantumisvaara

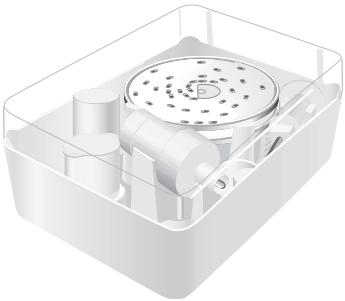
Käsitelkää teriä varoen.

Varomattomuus voi johtaa loukkaantumiseen.

1. Painakaa "O"-painiketta.
2. Irrottakaa laite pistorasiasta ennen puhdistusta.
3. Pyyhkikää runko ja johto ensin lämpimässä pesuainevedessä kostutetulla liinalla ja puhdistakaa ne sitten kostealla liinalla. Kuivatkaa pehmeällä pyyhkeellä. Älkää käyttäkö karheita puhdistuslappuja tai hankaustyynyjä.
4. Kaikki muut monitoimikoneen osat ovat konepesun kestäviä. Välttäkää niiden sijoittamista lähelle astianpesukoneessa olevia kuumia osia. Jos pesette monitoimikoneen osat käsin, välttäkää hankaavien puhdistusvälineiden käyttöä. Ne voivat naarmuttaa tai samentaa suurta kulhoa ja sen kantta. Kuivatkaa kaikki osat kunnolla pesun jälkeen.
5. Lukitusjärjestelmän vaurioitumisen estämiseksi tulisi suuri kulho ja sen kansi säilyttää aina lukitsematta niitä runkoon silloin, kun ette käytä niitä.



6. Kiertäkää johto suuren kulhon ympärille. Kiinnittäkää pistotulppa johdon väliin.
7. Irrotetut akselit ja terät tulisi säilyttää niille varatussa välinekotelossa ja lasten ulottumattomissa.



Suomi

Vianetsintä

- **Jos monitoimikoneenne ei toimi, tarkistakaa seuraavat kohdat:**

– Varmistakaa, että suuri kulho ja sen kansi on kunnolla lukittu runkoon, ja että syöttöpainin on asetettu syöttöputken maksimitäyttötasoon.
– Tarkistakaa, onko kone kytketty asianmukaiseen pistorasiaan (ks. "Sähkövaatimukset" s. 3). Jos kaikki on kunnossa, irrottakaa monitoimikone pistorasiasta ja kytkekää sitten se samaan pistorasiaan uudelleen. Jos kone ei edelleenkään toimi, tarkistakaa sulakkeet ja että pistorasiaan tulee sähköä.

- **Jos monitoimikone ei viipaloi tai raasta terää käytettäessä:**

– Varmistakaa että terä on asetettu varteen leikkaava puoli ylöspäin. Terässä on koholla oleva nuppi päällä ja urat alla niin että se asettuu helposti paikoilleen.

- **Jos monitoimikoneen kansi ei sulkeudu terää käytettäessä:**

– Varmistakaa että terä on asetettu oikeinpäin eli nuppi on päällä ja että se on asennettu oikein terän varteen.

- **Jos monitoimikone pysähtyy kesken käytön:**

– Monitoimikone voi ylikuumeta. Jos kone ylittää tietyn lämpötilan, se pysähtyy automaattisesti vaurion estämiseksi. Tämä on hyvin harvinaista. Jos näin käy, painakaa O-painiketta ja odottakaa 15 minuuttia, jotta yleiskone jäähtyisi ennen uudelleenkäynnistystä. Jos monitoimikone ei edelleenkään toimi, odottakaa toiset 15 minuuttia, jotta se jäähtyisi kunnolla.

- **Jos syöttöpainimen irrottaminen syöttösuppilosta on vaikeaa:**

– Lukitusjärjestelmässä on todennäköisesti ruokaa. Painimen irrottamiseksi suuri kulho on upotettava lämpimään veteen tai se on pestävä astianpesukoneessa.

Jos tässä kappaleessa mainitut toimet eivät auta ongelmaanne, katsokaa KitchenAid in takuu- ja huolto-osiota sivuilta 27-28. Älkää palauttako monitoimikonettanne myyjälle - hän ei voi tarjota teille kyseistä palvelua.

Vinkkejä monitoimikoneen käyttämiseen



MONITOIMITERÄN KÄYTTÄMINEN

Tuoreiden hedelmien ja vihannesten pilkkominen:

Kuorikaa hedelmä ja poistakaa sen ydin sekä siemenet. Leikatkaa siitä 2.5-4 cm:n kokoisia palasia. Pilkkokaa hedelmä halutun kokoiseksi käyttämällä lyhyitä pulsseja 1-2 sekuntia kerrallaan. Kaapikaa kulhon reunat tarvittaessa.

Keitettyjen hedelmien ja vihannesten soseuttaminen (lukuun ottamatta perunoita):

Lisätkää 60 ml (¼ kuppia) nestettä yhtä täyttä ruokakupillista kohti. Soseuttakaa ruoka lyhyillä pulsseilla kunnes se on hienojakoista. Jatkakaa soseuttamista halutun tuloksen saavuttamiseksi. Kaapikaa kulhon reunat tarvittaessa.

Perunamuusin valmistaminen:

Kiinnittäkää keittiömestarin kulho suuren kulhon sisään. Raastakaa kuumat, keitetyt perunat raastinterää käyttämällä. Poistakaa keittiömestarin kulho perunoineen koneesta. Kiinnittäkää monitoimiterä suureen kulhoon ja lisätkää raastettu peruna, pehmennetty voi, maito ja mausteet. Sekoittakaa pulssitoiminnolla 3-4 kertaa 2-3 sekuntia kerrallaan kunnes maito on imeytynyt ja muusi on pehmeää. Älkää sekoittako liikaa.

Kuivahedelmien (tai tahmeiden hedelmien) pilkkominen:

Ruoan olisi oltava kylmää. Lisätkää 30 g (¼ kuppia) jauhoja jokaista 60 g:n (½ kuppia) kuivahedelmäerää kohti. Pilkkokaa hedelmät lyhyillä pulsseilla halutun tuloksen aikaansaamiseksi.

Sitrushedelmien kuoren hienontaminen:

Leikatkaa terävällä veitsellä sitrushedelmän kuoren värillinen osa (ilman sen alla olevaa valkoista osaa). Leikatkaa kuoresta pieniä suikaleita. Hienontakaa ne koneella.

Valkosipulin kynsien puristaminen sekä tuoreiden yrttien tai pienten vihannesmäärien hienontaminen:

Monitoimikoneen ollessa käynnissä lisätkää ainekset pienen syöttösuppilon kautta. Antakaa koneen olla käynnissä kunnes ainekset on pilkottu. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi varmistakaa, että suuri kulho sekä yrtit ovat erittäin kuivia ennen pilkkomista.

Pähkinöiden pilkkominen sekä pähkinälevitteiden valmistaminen:

Hienontakaa pähkinöitä - joita voi kerrallaan käsitellä enintään 375 g (3 kuppia) - halutun karkeaksi rouheeksi lyhyillä pulsseilla 1-2 sekuntia kerrallaan. Karkeamman tuloksen aikaansaamiseksi hienontakaa kerralla pienempiä määriä pulssitoiminnolla 1 tai 2 kertaa 1-2 sekuntia kerrallaan. Painakaa pulssipainiketta useammin hienomman tuloksen saavuttamiseksi. Pähkinälevitteisiin pähkinöitä pilkottaessa ne on hienonnettava jatkuvalla toiminnolla kunnes ne ovat hienontuneet täysin. Säilyttäkää jääkaapissa.

Kypsän tai raa'an lihan, kanan, kalan ja äyriäisten pilkkominen:

Ruoan tulisi olla erittäin kylmää. Leikatkaa se 2.5 cm:n kokoisiksi paloiksi. Pilkkokaa enintään 450 g kerralla halutun kokoiseksi lyhyillä pulsseilla 1-2 sekuntia kerrallaan. Kaapikaa kulhon reunat tarvittaessa.

Leivän, keksien ja voileipäkeksien murentaminen:

Leikatkaa leipä 4-5 cm:n kokoisiksi palasiksi. Hienontakaa palaset koneella. Käyttäkää suurempiin paloihin pulssitoimintoa 2-3 kertaa 1-2 sekuntia kerrallaan. Hienontakaa palaset sitten koneella pieniksi murusiksi.

Vinkkejä monitoimikoneen käyttämiseen

Suklaan sulattaminen leipomista varten:

Laittakaa suklaa ja sokeri suureen kulhoon. Hienontakaa koneessa oleva seos. Kuumentakaa leivontaohjeessa oleva neste toisessa astiassa ja monitoimikoneen ollessa käynnissä kaatakaa kuuma neste pienen syöttösuppilon kautta kulhoon. Sekoittakaa tasaiseksi.



Kovien juustojen kuten Parmesan- ja Pecorino-juustojen raastaminen:

Älkää koskaan yrittäkö hienontaa monitoimikoneella juustoja, joihin veitsen kärki ei pysty. Voitte käyttää monitoimiterää kovien juustojen hienontamiseen. Leikatkaa juusto 2.5 cm:n kokoisiksi palasiksi. Asettakaa palaset suureen kulhoon. Hienontakaa lyhyillä pulsseilla kunnes palaset on pilkottu pienemmiksi, ja jatkakaa tämän jälkeen pulssitoiminnolla kunnes juusto on hienoa raastetta. Juustopaloja voidaan myös lisätä pienen ruoansyöttöputken kautta monitoimikoneen ollessa käynnissä.

VIIPALOINTI- JA RAASTINTERIEN KÄYTTÖ

HUOM: Kun leikkaatte ja syötätte ruokaa erittäin leveään syöttösuppiloon, älkää ylittäkö maksimitäyttötasoa. Vain näin syöttöpainin kytkee lukituksen ja kone toimii.



Julienne-sekoituksen sekä vihannes- ja hedelmäsuikaleiden leikkaaminen:

Leikatkaa ainekset sen kokoisiksi, että ne mahtuvat syöttösuppiloon vaakasuorassa. Syöttäkää ainekset syöttössuppiloon vaakasuoraan. Käyttäkää tasaista painetta leikatessanne levymäisiä viipaleita. Pinotkaa viipaleet ja asettakaa ne syöttösuppiloon vaakasuoraan tai pystysuoraan asentoon. Käyttäkää tasaista painetta.

Pitkien sekä halkaisijaltaan suhteellisten pienten hedelmien ja vihannesten kuten lehtisellerin, porkkanoiden ja banaanien viipaloiminen sekä raastaminen:



Leikatkaa ruoka siten, että se mahtuu syöttösuppiloon vaakasuoraan tai pystysuoraan asentoon, ja laittakaa ruoka syöttöputkeen siten, että se pysyy oikeassa asennossa. Käyttäkää tasaista painetta. Voitte myös käyttää kaksiosaisessa syöttösuppilossa olevaa pientä syöttösuppiloa. Asettakaa ruoka suppiloon pystysuoraan asentoon ja käyttäkää pientä syöttöpaininta ruoan hienontamisessa.

Pyöreiden hedelmien ja vihannesten kuten sipulin, omenoiden ja paprikoiden viipaloiminen sekä raastaminen:

Kuorikaa hedelmä ja poistakaa siitä ydin ja siemenet. Halkaiskaa se kahteen tai neljään osaan, jotta se mahtuu syöttösuppiloon. Asettakaa palat suppiloon. Käyttäkää tasaista painetta.

Pienten hedelmien ja vihannesten kuten mansikoiden, sienten ja retiisien viipaloiminen sekä raastaminen:

Asettakaa ruoka syöttösupppiloon kerroksittain pystysuoraan tai vaakasuoraan asentoon. Täyttäkää syöttösuppilo siten, että ruoka pysyy oikeassa asennossa, mutta älkää ylittäkö maksimitäyttötasoa. Käyttäkää tasaista painetta. Voitte myös käyttää kaksiosaisessa syöttösuppilossa olevaa pientä syöttösuppiloa. Asettakaa ruoka suppiloon pystysuoraan asentoon ja käyttäkää pientä paininta ruoan hienontamisessa.

Pinaatin ja muiden lehtien raastaminen:



Pinotkaa lehdet. Asettakaa ne käärittyinä pystyyn syöttösuppiloon. Käyttäkää tasaista painetta.

Vinkkejä moitoimikoneen käyttämiseen

Kypsentämättömän lihan ja kanan kuten friteerattavien lihojen viipaloiminen:

Leikatkaa tai asettakaa ruoka rullalle, jotta se mahtuu syöttösuppiloon. Käärikää ja pitäkää lihaa pakastimessa puolesta tunnista kahteen tuntiin kunnes se kovettuu riippuen sen paksuudesta. Varmistakaa, että terävä veitsen kärki pystyy yhä lihaan. Jos liha on kovettunut liikaa, antakaa sen sulaa hetki. Käyttäkää tasaista painetta.

Kypsennetyn lihan ja kanan sekä salamin ja pepperonin, viipaloiminen:

Ruoan tulisi olla erittäin kylmää. Leikatkaa ruoka palasiksi, jotta se mahtuu syöttösuppiloon. Käyttäkää lujaa, tasaista painetta.

Kiinteiden ja pehmeiden juustojen raastaminen:

Kiinteän juuston tulisi olla erittäin kylmää. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi olisi pehmeitä juustoja kuten mozzarellaa pidettävä pakastimessa 10-15 minuuttia ennen sen käsittelyä. Leikatkaa juustosta sopivan kokoisia paloja, jotta se mahtuu syöttösuppiloon. Käyttäkää tasaista painetta.

"Päärynänmuotoisten" kappaleiden, kuten bataatin, munakoison ja kesäkurpitsan viipalointi tai raastaminen:

Asettakaa ruoka vaakasuoraan niin että suurempi/pulleampi puoli on syöttösuppilon vasemmalla puolella, kun seisot laitteen edessä. Käyttäkää tasaista painetta.

Pitkien ja ohuiden hedelmien tai vihannesten kuten lehtisellerin, porkkanoiden ja banaanien viipalointi tai raastaminen:

Voitte käyttää kaksiosaisessa syöttösuppilossa olevaa pientä syöttösuppiloa. Asettakaa ruoka suppiloon pystysuoraan asentoon pieni pää edellä ja paksumpi pää viimeisenä. Käyttäkää pientä syöttöpaininta.



TAIKINANSEKOITTIMEN KÄYTTÖ

Taikinansekoitin on tarkoitettu erityisesti hiivataikinan nopeaan ja perinpohjaiseen sekoittamiseen ja vaivaamiseen. Parhaan tuloksen aikaansaamiseksi älkää vaivatko taikinaa, johon ohjeen mukaan tulee yli 250-375 g (2-3 kuppia) jauhoja.

KANANMUNANVATKAIMEN KÄYTTÄMINEN

Pehmeän vmunanvalkuaismarengin valmistaminen:



Laittakaa 3 munanvalkuaista ja ¼ teelusikallista kermaa suureen kulhoon, johon on kiinnitetty kananmunanvatkain. Vatkatkaa noin 30-45 sekuntia kunnes seos vaahtoutuu. Monitoimikoneen ollessa käynnissä lisätkää hitaasti 40 g (⅓ kuppia) sokeria pienen syöttösuppilon kautta. Jatkakaa vatkausta noin 2½ -3 minuuttia kunnes vaahtoon jää jähmeitä huippuja. Pysäyttäkää kone välillä tarkistaaksenne seoksen koostumus.

Kerman vatkaaminen:

Kaatakaa paksua kermaa suureen kulhoon, johon on asetettu kananmunanvatkain. Vatkatkaa 30 sekuntia. Monitoimikoneen ollessa käynnissä lisätkää 2 ruokalusikallista tomusokeria pienen syöttösuppilon kautta. Jatkakaa vatkaamista noin 30-40 sekuntia kunnes vaahtoon jää jähmeitä huippuja. Pysäyttäkää kone välillä tarkistaaksenne seoksen koostus. Koneen ollessa käynnissä lisätkää halutessanne ½ teelusikallista vaniljasokeria pienen syöttösuppilon kautta. Sekoittakaa vain sen verran, että sokeri sekoittuu vaahtoon. Älkää vatkatko liikaa.

Hyödyllisiä vinkkejä

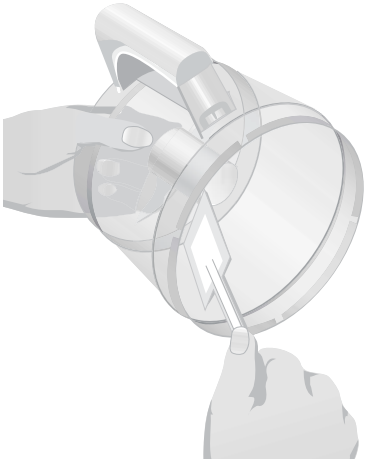
1. Kun leikkaatte ja laitatte ruokaa leveään syöttösuppiloon, älkää ylittäkö maksimitäyttötasoa. Vain tällöin syöttöpainin kytkee lukituksen ja kone toimii.
2. Älkää koskaan käsitelkö ruokaa, jos se on niin kovaa tai jäistä, ettei terävän veitsen kärki pysty siihen. Kova ruoka voi vaurioittaa terää tai koneen moottoria. Jos terään tarttuu tai kiilautuu palanen kovaa ruokaa kuten porkkanaa, pysäyttäkää monitoimikone ja irrottakaa terä. Poistakaa tämän jälkeen ruoka varovasti terästä.
3. Älkää täyttäkö liikaa suurta tai pientä kulhoa. Käsitellessänne ohuita seoksia täyttäkää suuri kulho puolilleen tai korkeintaan kahden kolmasosan verran. Paksumpia seoksia käsitellessänne täyttäkää suuri kulho korkeintaan kolmen neljäsosan verran. Nesteitä käsitellessänne täyttäkää kulho korkeintaan maksimimerkkiin asti sivulla 12 kuvatun mukaisesti. Pilkkoessanne aineksia suurta kulhoa ei pitäisi täyttää enempää kuin kolmasosaan tai puolilleen. Käyttäkää pientä kulhoa käsitellessänne korkeintaan 237 ml:n (1 kuppi) nestemääriä tai 63 g:n (½ kuppia) kuiva-ainemääriä.
4. Asettakaa viipalointiterät siten, että leikkaava pinta on syöttösuppilon oikealla puolella. Näin terä pääsee kiertämään kierroksen ennen kosketusta ruokaan.
5. Käyttääksenne monitoimikoneen nopeutta kunnolla hyväksi pudottakaa pilkottavat ruoka-aineet pienen syöttösuppilon kautta koneen ollessa käynnissä.
6. Eri ruoat vaativat erilaisen painamisvoiman parhaan raastamis- ja viipalointituloksen aikaansaamiseksi. Käyttäkää yleensä ottaen kevyttä painetta pehmeisiin aineksiin (mansikat, tomaatit, jne.), keskinkertaista painetta puolikoviin aineksiin (kesäkurpitsa, perunat, jne.) ja kovaa painetta koviin aineksiin (porkkanat, omenat, kovat juustot, osittain jäässä olevat lihat, jne.).
7. Pehmeät ja keskikovat juustot voivat tarttua ja kerääntyä raastinterään. Tämän välttämiseksi raastakaa juustoja vain hyvin kylminä.
8. Joskus pitkulaiset ruoka-aineet kuten porkkanat ja selleri voivat luiskahtaa syöttösuppilosta siten, että viipaleista tulee erikokoisia. Tällaisen viipalointijäljen välttämiseksi leikatkaa ruoka useihin paloihin ja asettakaa palaset syöttösuppiloon. Pienten ja pitkulaisten ruoka-aineiden käsittelyssä kaksiosaisessa syöttöpainimessa oleva pieni syöttösuppilo on erityisen kätevä.



9. Kakku-, pikkuleipä- tai leipätaikinaa valmistaessanne käyttäkää monitoimiterää rasvan ja sokerin vatkaamiseen. Lisätkää kuiva-aineet viimeisenä. Asettakaa pähkinät ja hedelmät taikinaseoksen päälle välttääksenne liian pilkkomisen. Pilkkokaa pähkinät ja hedelmät lyhyillä pulsseilla kunnes ne ovat sekoittuneet muihin aineisiin. Älkää sekoittako liikaa.
10. Kun raastettu tai viipaloitu ruoka kasaantuu kulhossa yhdelle reunalle, pysäyttäkää monitoimikone ja levittäkää ruoka tasaisesti lastan avulla.
11. Kun ruoka ulottuu viipalointi- tai raastinterän pohjaan asti, poistakaa ruoka kulhosta.
12. Terän päälle voi jäädä muutama suuri ruoanpalanen viipaloinnin tai raastamisen jälkeen. Halutessanne voitte pilkkoa nämä palaset käsin ja lisätä ne seokseen.
13. Järjestäkää ruoankäsittely siten, että kulhoa tarvitsee puhdistaa mahdollisimman vähän. Käsitelkää kuivat ja kiinteät aineet ennen nestemäisiä aineita.
14. Monitoimiterä on helppo puhdistaa ruoka-aineista, kun tyhjennätte suuren kulhon, asetatte siihen kannen uudelleen ja painatte terän käyntiin 1-2 sekunniksi.

Hyödyllisiä vinkkejä

15. Poistettuanne kulhon kannen asettakaa se ylösalaisin työtasolle. Tämä auttaa työtason pitämistä siistinä.
16. Poistaaksenne suuren kulhon sisällön poistamatta monitoimiterää tarttukaa suuren kulhon pohjaan ja asettakaa yksi sormi keskellä olevaan aukkoon pitääksenne terän paikoillaan. Poistakaa ruoka sitten kulhosta ja terästä lastan avulla.



17. Monitoimikonettanne ei ole tarkoitettu seuraavien toimintojen suorittamiseen:
    - kahvinpapujen, jyvien ja kovien mausteiden jauhamiseen
    - luiden tai muiden syötäväksi kelpaamattomien ruoka-aineiden jauhamiseen
    - raakojen hedelmien ja vihannesten nesteyttämiseen
    - kovaksi keitettyjen kananmunien tai jäähdyttämällä kovettamattomien lihojen viipalointiin.
18. Jos yleiskoneen muoviset osat värjääntyvät käsiteltyjen ruoka-aineiden takia, puhdistakaa ne sitruunamehulla.

Ranskalainen vaalea balsamiviinietikkakastike

- *1 ruokalusikallinen tuoretta basilikaa*
- *1 ruokalusikallinen tuoretta oreganoa*
- *1 valkosipulinkynsi*
- *3 ruokalusikallista vaaleaa balsamiviinietikkaa**
- *3 ruokalusikallista valkoviinietikkaa**
- *½ teelusikallista suolaa*
- *¼ teelusikallista sinappijauhetta*
- *⅛ teelusikallista jauhettua cayennepippuria*
- *180 ml (¾ kuppia) extra virgin -oliiviöljyä*

Asettakaa pieni kulho ja pieni terä suureen kulhoon. Monitoimikoneen ollessa käynnissä lisätkää basilika, oregano ja valkosipuli pienen syöttösuppilon kautta. Hienontakaa noin 5-8 sekuntia. Kaapikaa kulhon reunat. Koneen ollessa käynnissä lisätkää balsamiviinietikka, viinietikka, suola, sinappi ja cayennepippuri. Jatkakaa noin 5 sekuntia kunnes ainekset ovat sekoittuneet. Monitoimikoneen ollessa käynnissä lisätkää öljy hitaasti pienen syöttösuppilon kautta. Sekoittakaa ainekset tasaiseksi ja paksuksi seokseksi. Tarjotkaa vihreiden salaattien kanssa.

Annoksia: 8 (2 ruokalusikallista annosta kohti).

*Tämä voidaan korvata 3 ruokalusikallisella tummaa balsamiviinietikkaa ja punaviinietikkaa.

Annosta kohti: noin 190 cal.

Cheddar-parsakeitto

- *230 g kovaa cheddar-juustoa kylmänä*
- *1 pieni sipuli pitkittäin halkaistuna*
- *1 lehtiselleri leikattuna 6 cm:n paloiksi*
- *2 ruokalusikallista voita tai margariinia*
- *1 suuri parsakaali (noin 450 g)*
- *700 ml (3 kuppia) kanalientä*
- *475 ml (2 kuppia) maitoa jaettuna kahteen osaan*
- *30 g (¼ kuppia) puolikarkeita vehnäjauhoja*
- *2 teelusikallista sinappia*
- *1 teelusikallinen curry-jauhetta (haluttaessa)*
- *⅛ teelusikallinen chilipippuri-kastiketta*

Asettakaa 4 mm:n raastinterä suureen kulhoon. Raastakaa juusto ja poistakaa se kulhosta. Vaihtakaa koneeseen 2 mm:n viipalointiterä. Viipaloikaa sipuli ja lehtiselleri. Sulattakaa voi suuressa kasarissa ja lisätkää siihen pilkottu sipuli ja selleri. Ruskistakaa 2-3 minuuttia välillä sekoittaen kunnes ainekset ovat saaneet hieman väriä.

Leikatkaa parsakaalin varret irti ja kuorikaa sen kovat kohdat. Pilkkokaa parsakaalin kukinnot pieniksi. Asettakaa suureen kulhoon 2 mm:n viipalointiterä ja lisätkää parsakaalin varret. Viipaloikaa varret ja lisätkää ne kasariin. Lisätkää kasariin myös parsakaalin kukinnot ja liemi. Kuumentakaa liemi kiehumispisteeseen. Alentakaa lämpöä ja antakaa liemen hautua kannen alla 6-10 minuuttia välillä sekoittaen kunnes parsakaali on pehmentynyt. Nostakaa kasari levyltä.

Vaihtakaa suuressa kulhossa oleva viipalointiterä monitoimiterään. Siirtäkää vihannekset reikäkauhalla kasarista suureen kulhoon. Lisätkää joukkoon 178 ml (¾ kuppia) maitoa. Sekoittakaa noin 5-8 sekuntia kunnes kaikki ainekset ovat hienontuneet. Asettakaa seos syrjään.

Vatkatkaa jauhot jäljellä olevaan 300 ml:n (1¼ kuppia) maitomäärään keskikokoisessa taikinakulhossa tasaiseksi seokseksi. Lisätkää sinappi, haluttaessa curry-jauhe sekä chilikastike ja sekoittakaa ainekset keskenään.

Lisätkää maitoseos kasarissa olevaan liemeen. Kuumentakaa seosta keskilämmöllä jatkuvasti hämmentäen kunnes se poreilee ja saostuu. Vähentäkää lämpöä ja lisätkää seokseen juustoraaste, josta on otettu erilleen 30 g (¼ kuppia); hämmentäkää kunnes juusto on sulanut. Lisätkää kasariin parsakaali ja kuumentakaa seosta. Koristelkaa jäljelle jääneellä juustolla.

Annoksia: 7 (237 ml/1 kuppia annosta kohti).

Annosta kohti: noin 250 cal.

Kevätkasvikset basmati-riisillä

1 valkosipulinkynsi
1 keskikokoinen salottisipuli leikattuna neljään osaan
1 ruokalusikallinen oliiviöljyä
n. 125 g tuoreita vihreitä papuja puhdistettuina
1 pieni porkkana kuorittuna ja halkaistuna neljään osaan 356 ml (1½ kuppia) kanalientä
237 ml (1 kuppi) vettä
1 teelusikallinen suolaa
¼ teelusikallinen mustapippuria
1 teelusikallinen jauhettua korianteria (haluttaessa)
170 g (1⅓ kuppia) riisiä
227 g tuoretta parsaa
2 teelusikallista tuoretta timjamia
2 ruokalusikallista persiljan lehtiä
¼ pieni paprika leikattuna neljään osaan

Asettakaa monitoimiterä suureen kulhoon. Monitoimikoneen ollessa käynnissä lisätkää valkosipuli pienen syöttösuppilon kautta. Hienontakaa 5 sekunnin ajan ja lisätkää salottisipuli. Käyttäkää pulssitoimintoa 2-3 kertaa noin 2 sekuntia kerrallaan kunnes sipuli on pilkkoutunut. Lämmittäkää öljy suuressa kasarissa keskilämmöllä ja lisätkää salottisipuliseos. Ruskistakaa noin 1-2 minuuttia usein hämmentäen kunnes sipuli on saanut väriä. Nostakaa levyltä ja asettakaa syrjään.

Vaihtakaa monitoimiterä 2 mm:n viipalointiterään. Lisätkää vihreät pavut ja porkkana ja pilkkokaa ainekset. Kaatakaa ainekset kasarissa olevaan salottisipuliseokseen, ja lisätkää liemi, vesi, suola, mustapippuri ja haluttaessa korianteria. Kiehauttaukaa seos ja sekoittakaa joukkoon riisi. Kuumentakaa seos jälleen kiehumispisteeseen ja vähentäkää sitten lämpöä. Antakaa seoksen hautua kannen alla noin 15 minuuttia tai niin kauan, että neste on imeytynyt.

Leikatkaa sillä välin tuoreparsasta päät ja ottakaa varret talteen; asettakaa nämä sivuun. Vaihtakaa viipalointiterä monitoimiterään, ja monitoimikoneen ollessa päällä lisätkää timjami ja persilja pienen syöttösuppilon kautta. Hienontakaa noin 3 sekunnin ajan ja lisätkää paprika. Käyttäkää pulssitoimintoaa 2-3 kertaa 1-2 sekuntia kerrallaan tai kunnes paprika on karkeasti silputtu. Vaihtakaa monitoimiterä 2 mm:n viipalointiterään ja lisätkää parsan varret. Lisätkää viipaloidut varret kasarin riisiseokseen. Lisätkää sitten parsan päät ja hämmentäkää hyvin. Peittäkää kannella ja antakaa seoksen seistä 10 minuuttia. Sekoittakaa haarukalla.

Annoksia: 6 (125 g/1 kuppia annosta kohti).

Annosta kohti: noin 200 cal.

Kanaa maapähkinäkastikkeella

Kana

- *2 valkosipulinkynttä*
- *1 teelusikallinen karheasti jauhettua inkivääriä*
- *60 ml (¼ kuppia) soijakastiketta*
- *2 ruokalusikallista maapähkinä- tai kasviöljyä*
- *2 teelusikallista fariinisokeria*
- *455 - 570 g pieniä kanan rintapaloja*

Kastike

- *80 ml (⅓ kuppia) kookosmaitoa*
- *30 g (¼ kuppia) maapähkinälevitettä*
- *2 ruokalusikallista soijakastiketta*
- *½ teelusikallista punaista curry-tahnaa*

Asettakaa monitoimiterä suureen kulhoon. Monitoimikoneen ollessa käynnissä lisätkää valkosipuli ja inkivääri pienen syöttösuppilon kautta. Hienontakaa noin 5-10 sekunnin ajan. Lisätkää soijakastike, öljy ja fariinisokeri. Sekoittakaa hyvin noin 15-20 sekuntia kunnes sokeri on liuennut. Asettakaa seos esimerkiksi matalaan astiaan. Lisätkää kana ja sivelkää sen pinta marinadilla. Marinoikaa puoli tuntia huoneenlämmössä tai vähintään 2 tuntia jääkaapissa. Poistakaa kana marinadista ja ottakaa marinadi talteen.

Työntäkää kananpalaset kostutettuihin puisiin tai öljyttyihin metallisiin paistinvartaisiin. Grillatkaa keskilämpöisten hiilten päällä tai paahtakaa öljytyssä broileripannussa 8-10 minuuttia jokaista 10-15 cm:ä kohti tai kunnes palat ovat kypsiä - kääntäkää paloja kypsennyksen aikana. Sivelkää halutessanne jäljellä olevalla marinadilla kypsennyksen aikana. Tarjoilkaa lämpimän tai huoneenlämpöisen maapähkinäkastikkeen kera. Asettakaa monitoimiterä suureen kulhoon. Lisätkää kaikki ainekset. Sekoittakaa hyvin noin 5-10 sekuntia.

Annoksia: 4.

Annosta kohti: Noin 290 cal.

Tuorehedelmätorttu

Pohja

- *125 g (1 kuppi) puolikarkeita vehnäjauhoja*
- *2 teelusikallista sokeria*
- *¼ teelusikallista suolaa*
- *30 g (¼ kuppia) kylmää voita leikattuna 2.5 cm:n paloiksi*
- *1 ruokalusikallinen kylmää leivontarasvaa*
- *1 kananmunan-keltuainen*
- *2 ruokalusikallista jäävettä*
- *1 teelusikallinen sitruunamehua*
- *1 kananmuna sekoitettuna*
- *1 ruokalusikalliseen vettä*

Täyte

- *30 g (¼ kuppia) sokeria*
- *1 ruokalusikallinen maissijauhoja*
- *⅛ teelusikallinen suolaa*
- *180 ml (¾ kuppia) kermamaitoa*
- *2 kananmunan-keltuaista vatkattuina*
- *½ teelusikallista vaniljasokeria*

Päällys

- *1 keskikokoinen persikka kuorittuna, kivi poistettuna ja halkaistuna kahtia*
- *125 g (1 kuppia) tuoreita mansikoita puhdistettuina*
- *2 ruokalusikallista omenahyytelöä sulatettuna*

Asettakaa monitoimiterä suureen kulhoon. Lisätkää jauhot, sokeri ja suola. Sekoittaa aineksia keskenään noin 2 sekunnin ajan. Lisätkää voi ja leivontarasva. Käyttäkää pulssitoimintoa 3-4 kertaa noin 2-3 sekuntia kerrallaan tai kunnes seos on mureaa. Sekoittakaa pienessä kulhossa 1 kananmunankeltuainen, 2 ruokalusikallista vettä sekä sitruunamehu. Sirotelkaa jauhot tasaisesti seokseen. Käyttäkää pulssitoimintoa 2-4 kertaa 2-3 sekuntia kerrallaan tai kunnes seos irtoaa kulhon reunoista ja on kiinteää. Poistakaa taikina kulhosta, peittäkää se ja pitäkää sitä viileässä puoli tuntia.

Yhdistäkää sillä välin pienessä kasarissa keskilämmöllä sokeri, maissijauhot ja suola. Lisätkää kermamaitoseos sekä 2 munankeltuaista. Jatkakaa seoksen lämmittämistä ja sekoittamista kunnes se on hyvin paksua. Nostakaa seos liedeltä ja lisätkää vaniljasokeri. Vatkatkaa tasaiseksi ja jäähdyttäkää kunnolla.

Nostakaa taikina jauhotetulle työpöydälle. Kaulikaa siitä pyöreä 25 cm:n kokoista piirakkavuokaa 5 cm suurempi levy. Laittakaa taikina vuokaan ja varokaa venyttämästä sitä. Siistikää taikinan reunat ja pistelkää haarukalla. Paistakaa 200°C:ssa 8-12 minuuttia tai kunnes pinta on kullanruskea. Sivelkää kananmunan ja veden sekoituksella sulkeaksenne reiät. Pankaa pohja uuniin vielä 1 minuutiksi, jotta kananmuna ehtii vaikuttaa. Jäähdyttäkää kunnolla.

Puhdistakaa monitoimikone. Asettakaa 2 mm:n viipalointiterä suureen kulhoon. Pilkkokaa persikka ja siirtäkää se kulhosta toiseen astiaan. Asettakaa 2 mm:n viipalointiterä suureen kulhoon ja pilkkokaa mansikat.

Levittäkää täyte piirakkapohjalle. Asettakaa viipaloitu hedelmä täytteen päälle. Sivelkää huolellisesti sulatetulla omenahyytelöllä, jotta hedelmä peittyy täysin. Antakaa olla jääkaapissa vähintään 1 tunti ennen tarjoilua.

Annoksia: 8.

Vinkki: Torttu on parhaimmillaan valmistuspäivänään.

Annosta kohti: Noin 230 cal.

Kotitalouskäyttöön tarkoitetun KitchenAid® -monitoimikoneen Euroopan laajuinen takuu

Takuun voimassaoloaika:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
KOLMEN VUODEN täysi takuu Monitoimikoneelle ostopäivästä lähtien. KYMMENEN VUODEN täysi takuu Moottorille ostopäivästä lähtien.	Osien vaihdon ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Korjauksen tulee suorittaa valtuutettu KitchenAid-huoltoliike.	A. Korjauksia, jos yleiskonetta on käytetty muuhun tarkoitukseen kuin tavalliseen ruoan valmistukseen. B. Omnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja, joissa ei ole noudatettu paikallisia sähkölaitteita koskevia määräyksiä.

KITCHENAID EI VASTAA SATUNNAISISTA TAI VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Huollon järjestäminen

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä. Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

Suomi:
KODINKONEHUOLTO
Tauno Korhonen Oy,
Museokatu 25, Töölö,
00100 HELSINKI

Puh: 358/949 5903

Palvelukeskus

Suomi: ARVOKERTA OY
Laajakorvenkuja 4B13
01620 VANTAA
T/F: 358/989 83 48

www.KitchenAid.com

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Rekisteröity tavaramerkki KitchenAid, U.S.A.:n
™ KitchenAid, U.S.A.:n tavaramerkki
2006. Kaikki oikeudet pidätetään.

Kaikki oikeudet muutoksiin pidätetään.

(5059dZw106)

KitchenAid®

ARTISAN® FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN® KOYZINOMHXANH
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Dansk



Model 5KFPM770
Food Processor

Indholdsfortegnelse

Food Processor sikkerhed 3
Elektriske krav 3
Vigtige sikkerhedsforskrifter 4
Food Processorens tilbehør 5
Klargør Food Processoren
- Inden første anvendelse 7
- Montering af arbejdsskål 7
- Montering af universalkniv og dejkrog 8
- Montering af snitte- og riveskivejern 8
- Montering af miniskål 9
- Montering af midiskål 9
- Montering og anvendelse af piskeris 10
- Montering og anvendelse af citronpresser 10

Anvendelse af Food Processoren
- Inden anvendelse 12
- Nedstopper interlock 12
- Maksimalt væskeniveau 12
- Betjening af Food Processorens "I" og "O" 12
- Anvendelse af pulsefunktion 13
- 2-delt nedstopper 13

Demontering af Food Processoren 13
Pleje og rengøring 15
Fejlfinding 16
Tips til Food Processoren 17
- Anvendelse af universalkniv 17
- Anvendelse af snitte- eller riveskivejern 18
- Anvendelse af dejkrog 19
- Anvendelse af piskeris 19

Gode råd 20
Opskrifter 22
Garanti og serviceinformation
- Europæiskgaranti for Food Processoren KitchenAid® (husholdningsbrug) 27
- Salgsservice/reparation 27
- Servicecenter 28

Food Processor Sikkerhed

Både din, såvel som andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsoplysninger i denne vejledning, såvel som på Food Processoren. Sikkerhedsoplysningerne skal altid læses og overholdes.



Dette er sikkerhedssymbolet.

Dette symbol gør dig opmærksom på at du skal være ekstra opmærksom og nøje følge instrukser i vejledningen.

Alle sikkerhedsmeddelelser følger sikkerhedssymbolet og enten ordet "PAS PÅ" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

⚠ PAS PÅ

Du kan blive alvorlig skadet, hvis du ikke nøje følger instruktionerne.

⚠ ADVARSEL

Du kan blive alvorlig skadet, hvis du ikke følger instruktionerne.

Alle sikkerhedsmeddelelser fortæller dig, hvad den mulige fare består i, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis instruktionerne ikke følges.

Elektriske krav

Model 5KFPM770:

230-240 Volts A.C.
Hertz: 50 Hz

BEMÆRK: Model 5KFPM770 har en jordforbundet stikkontakt. For at nedsætte risikoen for elektrisk stød, passer denne kontakt ind i en envejs-stikkontakt. Hvis stikket ikke passer i stikkontakten, kontakt da en kvalificeret elektriker. Der må på ingen måde ændres på kontakten.

Anvend ikke en forlængerledning. Hvis strømforsyningsledningen er for kort, skal en kvalificeret elektriker eller reparatør tilkaldes for at installere en stikkontakt i nærheden af maskinen.

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Sæt i en stikkontakt med jord.

Fjern ikke jordbenet.

Anvend ikke en adapter.

Anvend ikke en forlængerledning.

Manglende overholdelse af dette kan medføre elektrisk stød eller personskade.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Når man anvender Food Processoren, bør man altid overholde grundlæggende sikkerhedsforskrifter og følge nedenstående vejledning;

1. Læs alle instruktioner.
2. For at undgå elektrisk stød må Food Processoren aldrig anbringes i vand eller anden væske.
3. Omhyggelig opsyn er nødvendigt når maskinen er anvendt af eller i nærheden af børn.
4. Træk stikket ud af kontakten når den ikke anvendes, inden påsætning eller aftagning af maskindele og inden rengøring.
5. Undgå kontakt med maskindele der bevæger sig.
6. Betjen ikke maskinen hvis den har en skadet ledning eller stikkontakt, eller efter maskinfunktionsfejl, eller hvis den på nogen måde er tabt eller skadet. Returnér maskinen til den nærmeste autoriserede servicefacilitet for undersøgelse, reparation, elektrisk eller mekanisk justering.
7. Anvendelse af udstyr der ikke er anbefalet eller solgt af en fabrikant kan forårsage brand, elektrisk stød eller skade.
8. Må ikke anvendes udendørs.
9. Hænder og redskaber skal holdes væk fra bevægende knive eller skiver når Food Processoren er tændt. Dette for at undgå skade på personer eller maskinen. En skraber kan anvendes, men kun når maskinen ikke er tændt.
10. Knivene er skarpe og skal derfor håndteres forsigtigt.
11. For at nedsætte skaderisikoen, placér da aldrig snitteskive eller skiver på underlag uden først at sætte skål ordentlig på plads.
12. Vær sikker på at låget er sikkert lukket inden maskinen betjenes.
13. Anvend altid nedstopper og aldrig hænderne, når madvarer skal i maskinen.
14. Forsøg ikke at overvinde interlock låg mekanismen.
15. Dette produkt er kun designet for anvendelse i husholdningen.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om Kasseret elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

Symbolet  på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

Food Processorens tilbehør



Food Processorens tilbehør

Låg til Arbejdsskålen med ekstra bred tragt
Stor tragt, ekstra bred, hvor store fødevarer – som f.eks tomater, agurker og kartofler delt i store stykke kan puttes direkt i tragten.

2 i 1 Nedstopper
Til brug for mindre råvarer, fjern den lille skubber fra det centrale rør i den store nedstopper. Den lille nedstopper og tragten gør det nemt at behandle urter, nødder, enkelte gulerødder og blegselleri. Den lille nedstopper kan også anvendes som et praktisk 115 g målebæger.

2.8 liter arbejdsskål
Den stærke polycarbonate skål er ideel til større opgaver.

Midiskål
Placér den 2.4 liter midiskål i arbejdsskålen og snit eller riv en råvare, arbejdsskålen holdes således ren til en anden ingrediens.

Miniskål og minikniv
950 ml. skål og rustfri kniv er perfekt til små hakke og blande opgaver.

Fin (2mm.) snitteskivejern
Skiverne producerer ca.1.6 mm. skiver af mange fødevarer, alt fra delikate jordbær til delvis frosset kød.

Medium (4 mm.) snitteskivejern
Skiverne producerer ca. 3.2 mm. skiver af fleste fødevarer.

Medium (4 mm.) riveskivejern
Skiverne producerer ca. 3.2 mm. rivning af de fleste faste frugter, såsom grønsager og oste.

Forlængerstykke
Stamme passer over akslen på motorblokken og ind på bunden af en snitte- eller riveskive.

Rustfri Universalkniv
Alsidig kniv som hugger, hakker, blander og mikser på få sekunder.

Dejkrog
Dejkrogen er specielt designet til blanding og æltning af gærdej.

Piskeris
Piskeriset kan hurtig piske fløde og æggehvider til marengs, mousse, souffléer og desserter.



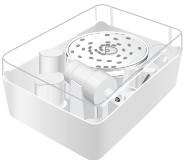
Citronpresser
Presser består af en sigte-kurv 2 i 1delt kegle og håndtag. Anvend den aftagelige yderkegle til store råvarer, så som grapefrugt og den inderste kegle til citroner og limes.



Støbejernsbase
Basen har følgende funktionpanel; "O", "I", samt pulse. Motorakslen sørger for rotations kraft til knivene og skiverne.

Spatel/rengøringsredskab
Speciel udformet til fjernelse af mad fra skåle, skiver og knive.

Kokkens tilbehør Kuffert
Elegant og holdbar tilbehørskuffert organiserer og beskytter knive, skiver og tilbehør.



Klargør Food Processoren

⚠ ADVARSEL

Håndtér knive meget forsigtigt, da de er ekstremt skarpe.

Inden første anvendelse

Inden anvendelse af din Food Processor for den første gang, skal arbejdsskålen, arbejdsskålens låg, midiskål, miniskål tragt, fødevareskubber, skiver og knive vaskes enten i hånden eller i opvaskemaskinen (se "Pleje og rengøring" på side 15).

Montering af arbejdsskål

1. Placér Food Processorerens motorblok på et tørt, fladt køkkenbord med kontrolknapperne fremad. Sæt ikke kontakten i før end at maskinene er fuldt monteret.
2. Med håndtaget lige til venstre af midten, placéres arbejdsskålen midt på basen med motorakslen i midten.
3. Tag fast i arbejdsskålens håndtag og drej skålen til højre indtil den låses i stilling.



4. Sæt det ønskede tilbehør i arbejdsskålen. Se siderne 7-11 for tilbehørsinstruktioner.
5. Placér arbejdsskålens låg på arbejdsskålen, med tragten lige til venstre af arbejdsskålens håndtag. Tag fast i tragten og drej låget til højre indtil den låses i stilling.



BEMÆRK: Fastgør ikke låget til arbejdsskålen inden arbejdsskålen er sat på støbejernsbasen, da skade på arbejdsskålen kan ske.

6. Sæt den 2-delte nedstopper ind i tragten.



Dansk

Fortsættelse på næste side

Klargør Food Processoren

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Sæt i en stikkontakt med jord.

Fjern ikke jordbenet.

Anvend ikke en adapter.

Anvend ikke en forlængerledning.

Manglende overholdelse af dette kan medføre elektrisk stød eller personskade.

7. Sæt stikket i en forsvarlig stikkontakt (se "Elektriske krav" på Side 3).

BEMÆRK: Din Food Processor virker ikke medmindre arbejdsskålen og arbejdsskålens låg er låst korrekt på basen og nedstopperen er på plads, skubbet ned til den maksimale opfyldningslinje på tragten. Fjern ikke arbejdsskålen fra basen uden først at fjerne arbejdsskålens låg. Beskadigelse på arbejdsskålen kan ske.

⚠ ADVARSEL

Håndtér knive meget forsigtigt, da de er ekstremt skarpe.

Montering af universalkniv og dejkrog

Placér kniven på motorakslen. Drej kniven så den falder på plads på akslen.



Montering af snitte- og riveskivejern

1. Placér skiveholderen på motorakslen.



Klargør Food Processoren

⚠ ADVARSEL

Håndtér knive meget forsigtigt, da de er ekstremt skarpe.

2. Placér skiven på skiveholderen med knivsiden opad. Skiven har en hævet kant øverst og riller nedenunder for at hjælpe med korrekt indstilling. Drej skiven indentil den falder på plads på stammen.



Montering af miniskål

1. Placér miniskålen indeni arbejdsskålen på skiveholderen. Drej miniskålen indtil den falder på plads. Når miniskålen er korrekt anbragt i arbejdsskålen, kan den ikke rotere.



2. Sæt minikniven på skiveholderen. Det kan være nødvendigt at dreje kniven indtil den falder på plads. Miniskålen kan også placeres i midiskålen på samme måde.



3. Når miniskålen skal fjernes igen, løftes skålen ved hjælp af de to fingergreb som er placeret langs med kanten på toppen af skålen.



Montering af midiskål

Placér midiskålen indeni arbejdsskålen på motorakslen. Drej midiskålen indtil den falder på plads. Når midiskålen er korrekt anbragt i arbejdsskålen, kan den ikke rotere.

Midiskålen kan kun anvendes med snitte- og riveskivejernet - universalkniven kan ikke anvendes. Når midiskålen skal fjernes igen, løftes, skålen ved hjælp af de to fingergreb på kanten af skålen.

Fortsættelse på næste side

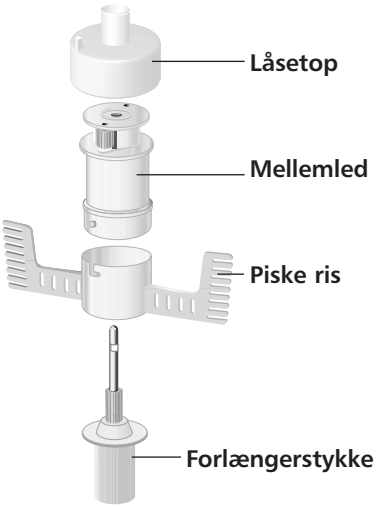
Klargør Food Processoren

Montering og anvendelse af piskeris

Piskeriset er designet til piskning af æggehvider eller fløde til flødeskum eller f.eks bløde marengs. For at opnå det bedste resultat, skal mindst 125 g./1 kop fløde eller 3 ægge hvider piskes på en gang. Piskning af mindre mængder end ovenævnte kan ikke anbefales.

Montering:

Piskeriset består af 4 dele- forlængerstykke låg, piskeris og låsetop.



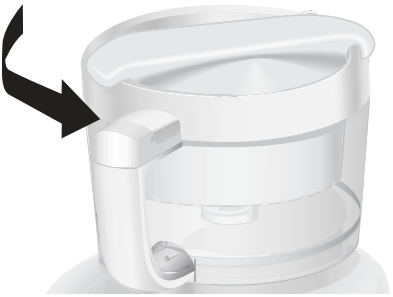
1. Placér piskerisets forlængerstykke på motorakslen. Drej langsomt forlængerstykket indtil det falder på plads på motorakslen.
2. Ret det L-formede hak på piskeriset så det passer med den lille stolpe på mellemleddet og lad piskeriset glide på plads på mellemleddet. Drej let for at låse skiven.
3. Tilpas mellemleddet piskeriset på forlængerstykket. Skub nedad for at få forlængerstykket sat ordentlig fat i piskeriset.
4. Sæt låsetoppen på låget. Skub nedad for at låse i stilling.
5. Placér arbejdsskålens låg på arbejdsskålen, med tragten lige til venstre af håndtaget. Vær sikker på at forlængerstykket passer ind i midten af mellemleddet. Tag fat i tragten og drej låget til højre for at låse den i stilling. Sæt nedstopperen i tragten. Piskeriset er nu parat til betjening.
6. Tryk "I" knappen og pisk ingredienser til den ønskede konsistens og mængde. Tryk "O" knappen for at slukke.

Demontering:

1. Træk stikket ud fra stikkontakten. Fjern arbejdsskålens låg ved at dreje det med uret.
2. Løft piskeriset af motorakslen. Fjern de piskede ingredienser fra arbejdsskålen.
3. Fjern låsetoppen på piskeriset. Tryk nedad mod piskeriset og drej samtidig mellemleddet, så det slipper ud af noten og de 2 dele adskilles.

Montering og anvendelse af citronpresser

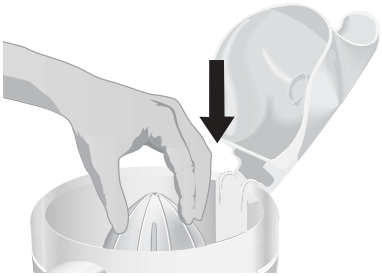
1. Anbring og lås arbejdsskålen på basen.
2. Placér sigte-kurven i skålen med lukningsklemmen til venstre for arbejdsskålens håndtag.



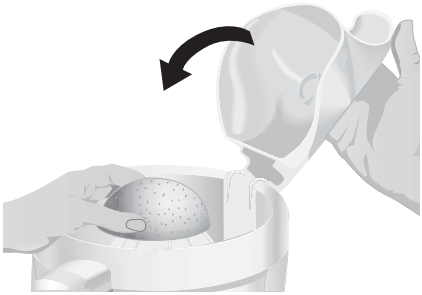
3. Drej sigte-kurven mod uret indtil klemmen låses ind i håndtaget.

Klargør Food Processoren

4. Den 2-delte kegle findes i to størrelser; vælg den rigtige størrelse til frugten som du er ved at presse. Anvend den yderste kegle til grapefrugter, appelsiner og andre store frugter. Fjern den yderste kegle for at afsløre en mindre indre kegle, der er perfekt til citroner og limes.
5. Åben låget og placér keglen i sigte-kurven over motorakslen. Det kan være nødvendigt at dreje keglen indtil den falder på plads.



6. Halvér frugten der skal presses.
7. Placér den halve frugt på keglen.
8. Luk låget på sigte-kurven. Hold håndtaget bestemt ned med en åben flad hånd for at bevare et lige tryk. Betjen kun citronpresseren når håndtaget er holdt nede, ved at holde frugten på keglen.



BEMÆRK: Anvendelse af citronpresseren uden klemmen på håndtaget kan ikke anbefales. Hvis du anvender citronpresseren uden håndtaget, skal håndtaget fjernes helt fra kurven (se Trin 13).

9. Betjen citronpresseren ved at trykke "I" knappen eller "Pulse" knappen.
10. Når frugten er færdig presset, trykkes på "O" knappen.

BEMÆRK: Overskrid ikke det maksimale væskeniveauslinje på arbejdsskålen, da saften ellers vil sive ud af skålen.

11. Åben sigte-kurven ved at dreje den i urets retning. Fjern den pressede frugt, keglen og sigte-kurven fra arbejdsskålen.
12. Fjern arbejdsskålen fra Food Processoren og hæld saften i den ønskede beholder.
13. For aftagning af klipsehåndtaget fra sigte-kurven til grundig rengøring, træk klipsen på bunden af kurven væk fra kurvesiden og fjern håndtaget fra kurven.
14. Når håndtaget igen skal sættes på sigte-kurven, så vær sikker på at stopperne på klipsen klikker sikkert ind i hullerne på bunden af kurven.

Anvendelse af Food Processoren

⚠ ADVARSEL



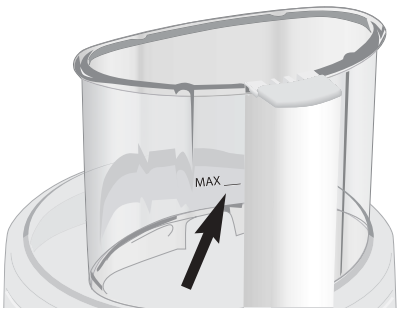
Fare ved roterende knive
Anvend altid nedstopperen.
Hold fingrene væk fra huller.
Holdes væk fra børn.

Inden anvendelse

Inden betjening af Food Processoren, vær sikker på at arbejdsskålen, knivene og arbejdsskålens låg er korrekt monteret på Køkkenmaskinens (se "Klargør Food Processoren" der starter på side 7).

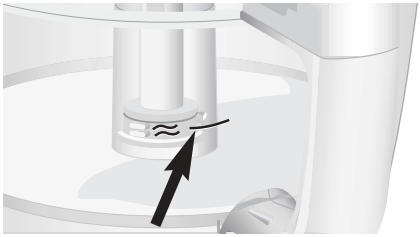
Nedstopper interlock

Nedstopperen er en del af sikkerhed Interlock systemet. Food Processoren virker ikke med mindre nedstopperen når ned til opfyldningslinjens max. på tragten.



Maksimalt væskeniveau

Denne linje på arbejdsskålen viser det maksimale væskeniveau der kan behandles af Food Processoren.



Betjening af Food Processorens "I" og "O"

1. For at starte Food Processoren, Tryk på "I" knappen. Maskinen starter og indikator lyset lyser.



2. For at stoppe Food Processoren, tryk på "O" knappen. Indikator lyset går ud og en automatisk bremse stopper knivene eller skivejernet indenfor sekunder.
3. Vent med at fjerne arbejdsskålens låg indtil kniven eller skivejernet er fuldstændig stoppet. Husk at slukke for Food Processoren inden fjernelse af Arbejdsskålens låg, eller inden stikket trækkes ud.

BEMÆRK: Hvis Food Processoren ikke virker, så check at arbejdsskålen og låget er korrekt låst på basen og at nedstopperen er ført helt ned til den maksimale linje på tragten (se "Klargør Food Processoren" starter på side 7).

Anvendelse af Food Processoren

⚠ ADVARSEL



Fare ved roterende knive

Anvend altid nedstopperen.

Hold fingrene væk fra huller.

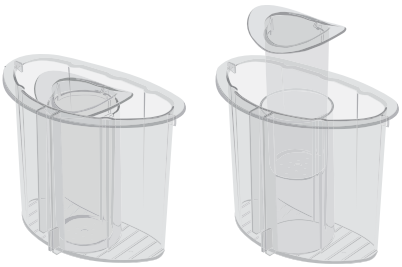
Holdes væk fra børn.

Anvendelse af pulsefunktion

Pulsefunktionen tillader præcis kontrol af varighed og hyppighed af behandlingen. Funktionen er ideel til råvarer som kun har brug for ganske kort "bearbejdning". Bare pres og hold "Pulse" knappen nede for at starte Food Processoren og giv slip for at få den til at stoppe. Indikator-lyset lyser hver gang "Pulse" knappen aktiveres.

2-delt nedstopper

For snitning eller rivning af små råvarer, sættes den 2-delte nedstoper ind i tragten, derefter drejes den lille indre nedstopper med uret derved frigøres den og kan fjernes. Anvend tragten og nedstopperen i midten til små og tynde råvarer eller til at tilsætte væsker imens Food Processoren er i funktion. Når det lille tragt ikke anvendes, låses den lille nedstopper blot på plads igen ved at dreje den mod uret.



Demontering af Food Processoren

⚠ ADVARSEL

Håndtér knive meget forsigtigt, da de er ekstremt skarpe.

BEMÆRK: Hvis det er besværligt at fjerne nedstopperen fra tragten, er det sandsynligt at madrester sidder fast i interlock systemet. For at frigøre nedstopperen, blødgøres arbejdsskålens låg i varmt vand eller vask den i opvaskemaskinen.

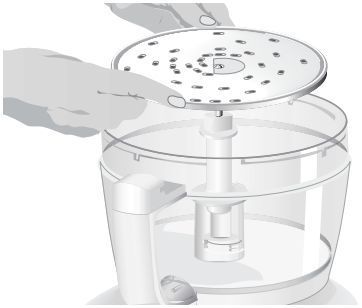
1. Tryk på "O" knappen.
2. Træk stikket ud af stikkontakten inden afmontering.
3. Drej arbejdsskålens låg til venstre og fjern den.



Dansk

Demontering af Food Processoren

4. Hvis et skivejern anvendes, skal det fjernes før skålen tages væk. Placér to fingre under hver side af skiven og løft den lige op. Fjern forlængerstykket.



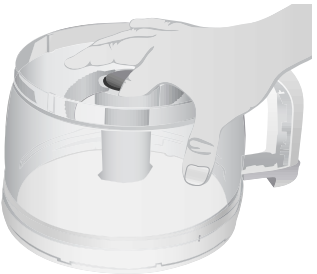
5. Hvis en miniskål eller midiskålen anvendes fjernes disse ved at løfte skålen ved hjælp at de to fingergreb som er placeret langs med kanten på toppen af skålen.



6. Drej arbejdsskålen til venstre for at frigøre den fra basen. Løft og fjern.



7. Universalkniven kan fjernes fra arbejdsskålen før indholdet er hældt ud. Kniven kan også blive i imens du fjerner madvaren: tag fat i arbejdsskålen fra bunden og placer en finger gennem åbningen i midten for at holde kniven på plads. Fjern så madvaren og kniven fra skålen med en spatel.



Pleje og rengøring

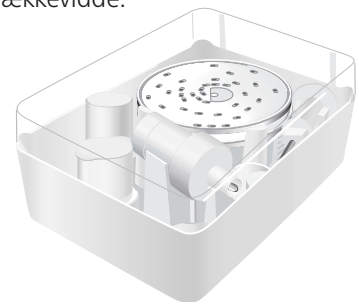
⚠ ADVARSEL

Håndtér knive meget forsigtigt, da de er ekstremt skarpe.

1. Tryk på "O" knappen.
2. Træk stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
3. Tør basen og ledningen med en varm klud med sæbe og tør den ren med en fugtig klud. Tør med en blød klud. Anvend ikke slibe rensemidler eller skure svampe.
4. Alle de andre dele af Food Processoren kan vaskes i opvaskemaskine. Hold god afstand til eventuelle varmeelementer i opvaskemaskinen. Hvis Food Processorens dele vaskes i hånden, undgå da anvendelse af slibe rengøringsmidler eller skuresvampe. De kan ridse eller formørke arbejdsskålen og låget. Tør grundigt alle dele efter vask.
5. For at forhindre skade på Interlocksystemet, opbevares arbejdsskålen og låget altid i en åben stilling når det ikke anvendes.



6. Ledningen vikles rundt om arbejdsskålen. Fastgør stikket ved at klipse den på ledningen.
7. Demonterede skiver, aksler og knive skal opbevares i den forsynede tilbehørskuffert og opbevares uden for børns rækkevidde.



Dansk

Fejlfinding

- **Hvis din Food Processor ikke fungerer, check følgende::**

– Check at arbejdsskålen og arbejdsskålens låg er korrekt låst på basen og at nedstopperen er skubbet ned til den maksimale linje på tragten.
– Check om kontakten er sat korrekt ind i en forsvarlig stikkontakt (se "Elektriske krav" på side 3). Hvis det er, træk da stikket ud af stikkontakten og sæt det så ind i den samme stikkontakt igen. Hvis Food Processoren stadig ikke fungerer, checkes sikringen eller afbryderen.

- **Hvis din Foodprocessor ikke skærer eller snitter når skiven anvendes:**

– Sørg for at skiven er placeret med knivsiden opad. Skiven har en hævet kant øverst og riller nedenunder for at sikre en korrekt placering.

- **Hvis din Food Processors låg ikke kan lukkes når du bruger skiven:**

– Kontrollér at skiven er korrekt installeret, med den hævede kant øverst og at den er korrekt placeret på skivestammen.

- **Hvis Food Processoren slår fra imens den er i funktion:**

– Food Processoren kan være overophedet. Hvis motoren opnår en bestemt temperatur, slår den automatisk fra for at forhindre skade. Dette sker yders sjældent. Hvis det sker, tryk på "O" knappen og vent i 15 minutter for at Køkkenmaskinen kan køle ned inden fortsættelse. Hvis Food Processoren stadig ikke vil tænde, vent da yderligere 15 minutter så Food Processoren kan køle af.

- **Hvis du har besvær med at fjerne nedstopperen fra tragten:**

– Madrester har sikkert sat sig fast i interlocksystemet. For at frigøre nedstopperen, blødgøres arbejdsskålens låg i varmt vand eller vask den i opvaskemaskinen.

Hvis problemet ikke kan rettes med disse trin i dette afsnit, se KitchenAid garantien og efter salg serviceafsnittet på siderne 27-28.

Tips til Food Processoren



ANVENDELSE AF UNIVERSALKNIV

Hakning af friske frugter eller grønsager:

Skræl, tag kernehuset ud, og/eller fjern frø. Snit madvaren i 2.54 til 4 cm stykker. Hak madvaren til den ønskede størrelse, anvend korte pulser, 1 til 2 sekunder hver gang. Hvis nødvendigt, skrab siderne på skålen.

Mos af kogte frugter og grønsager (bortset fra kartofler):

Tilføj 60 ml. (¼ kop) væske for hver hele kop madvare fra opskriften hak madvare, anvend korte pulser, indtil det er fint hakket. Mix, indtil den rigtige konsistens er opnået. Hvis nødvendigt skrabes siderne på skålen.

Tilberedning af kartoffelmos:

Sæt midiskålen indeni arbejdsskålen. Ved hjælp af riveskivejernet, rives varme, kogte kartofler. Fjern midiskålen med kartoflerne. Placér universalkniv i arbejdsskålen, og tilsæt de revne kartofler, blød smør, mælk og krydderier. Puls 3 til 4 gange, 2 til 3 sekunder hver gang, indtil mælken er opsuget og strukturen er blød. Pas på ikke at blend for længe.

Hakning af tørrede (eller klæberige) frugter:

Madvaren skal være kold. Tilføj 30 g. (¼ kop) mel fra opskrift pr. 60 g. (½ kop) tørret frugt. Hak frugten, anvend korte pulser, indtil den ønskede konsistens er opnået.

Til finthakket citronskal:

Med en skarp kniv, skæres skrællen af citronen (uden den hvid hinde). Skær skrællen i små strimler. Hak indtil skallen er finthakket.

Hakning af hvidløg og friske urter eller små kvantiteter af grønsager:

Tilsæt råvarer gennem den lille tragt imens Food Processoren kører. Fortsæt indtil råvaren er hakket. For at opnå det bedste resultat, skal arbejdsskålen og urterne være meget tørre inden de hakkes.

Hakning af nødder eller fremstilling af nøddesmør:

Hak op til 375 g. (3 kopper) nødder til ønsket blanding, anvend korte pulser, 1 til 2 sekunder hver gang. For at få en grov blanding, hak mindre portioner, pulse 1 eller 2 gange, 1 til 2 sekunder hver gang. Pulse oftere for finere blanding. Til nøddesmør, fotsættes hakningen indtil blandingen er blød. Opbevares i køleskab.

Hakning af kogt eller råt kød, fjerkræ eller seafood:

Madvaren skal være meget kold. Skær i ca. 2,50 cm store stykker. Hak op til 450 g på en gang til ønsket størrelse, anvend korte pulser, 1 til 2 sekunder hver gang. Hvis nødvendigt, skrab siderne på skålen.

Fremstilling af brød-, kage- eller kiksekrummer:

Knæk madvaren i 3.8 til 5 cm. stykker. Hak indtil fint. For større stykker, pulse 2 til 3 gange, 1 til 2 sekunder hver gang. Hak indtil fint.

Smeltning af chokolade i en opskrift:

Tilsæt chokolade og sukker fra opskrift i arbejdsskålen. Start maskinen og fortsæt indtil chokoladen er fint hakket. Opvarm væsken fra opskrift. Hæld den varme chokoladeblanding igennem den lille tragt imens Food Processoren kører. Fortsæt indtil chokoladeblandingen har en blød konsistens.

Tips til Food Processoren

Rivning af hårde oste, så som Parmesan og Pecorino:

Forsøg aldrig at rive ost der ikke kan stikkes med spidsen af en skarp kniv. Du kan anvende universalkniven til rivning af hårde oste. Skær osten i 2,50 cm stykker. Læg osten i arbejdsskålen. Tænd, anvend korte pulser, indtil osten er groft hakket. Tænd igen. Fortsæt rivning indtil osten er fintrevet. Stykker af ost kan også tilføjes gennem den lille tragt imens Food Processoren er tændt.



ANVENDELSE AF SNITTE- ELLER RIVESKIVEJERN

BEMÆRK: Når snittet madvarer, puttes i tragten med den ekstra brede indhældningsform, må den maksimale opfyldningslinje ikke overskrides, dette for at sikre at Food Processoren kan arbejde optimalt.

Snitning af julienne eller strimler af grønsager og frugter:

Skær råvaren så det passer til tragten i vandretstilling. Anbring råvaren vandret i tragten. Anvend lige tryk til fremstilling af plankelignende skiver. Stabel igen skiverne og anbring lodret eller vandret i tragten. Tænd og anvend lige tryk.





Snitning eller rivning af frugter eller grønsager der er lange og forholdsvis små i diameter, så som selleri, gulerødder og bananer:



Skær råvaren så det passer til tragten vandret eller lodret, sørg for at råvaren er korrekt anbragt i tragten, så det ligger ordentligt. Tænd og anvend et lige tryk. Man kan også anvende den lille tragt i den todelte nedstopper. Anbring råvaren vandret i tragten og brug den lille nedstopper til behandling af råvaren.

Snitning eller rivning af frugter og grønsager der er runde, så som løg, æbler og grøn peber:

Skræl, tag kernehuset ud, og/eller fjern frø. Skær i halve eller kvart-stykker der passer til tragten.
Anbring i tragten. Tænd og anvend et lige tryk.

Snitning eller rivning af frugter og grønsager der er små, så som jordbær, champignoner, og radiser:

Læg råvaren vandret eller lodret i lag indeni tragten. Fyld tragten, for at beholde råvaren korrekt anbragt, men overskrid ikke den maksimale opfyldningslinje. Tænd og anvend et lige tryk. Eller anvend det lille tragt i den todelte nedstopper. Anbring råvaren vandret i tragten og anvend den lille nedstopper til behandling af råvaren.

Til rivning af spinat og andre blade:

Stabel bladene. Rul dem sammen og put dem i tragten. Tænd og anvend et lige tryk.



Tips til Food Processoren

Til snitning af ukogt kød eller fjerkræ, til f.eks wook opskrifter:

Snit eller rul råvaren så det passer til tragten. Pak råvaren ind og frys den indtil det er hårdt at røre ved, 30 minutter til 2 timer, afhængig af tykkelsen af råvaren .
Check for at være sikker på at du stadig kan stikke madvaren med spidsen af en skarp kniv. Hvis ikke, tillad en let optøning. Tænd og anvend et lige tryk.

Snitning af kogt kød eller fjerkræ, inklusiv salami, pepperoni osv.:

Madvaren skal være meget kold. Skæres i stykker som passer til tragten. Tænd og anvend faste lige tryk.

Rivning af faste og bløde oste:

Fast ost skal være meget kold. For at opnå det bedste resultat med bløde oste, så som mozzarella, skal osten fryses i 10-15 minutter inden behandling. Skær osten så det passer til tragten. Tænd og anvend lige tryk.

Snitning eller rivning af råvarer der er "ovale", så som kartofler, auberginer og squash:

Anbring råvaren vandret så den største/bredeste side placeres i venstre side af tragten når du vender næsen mod apparatet. Tænd og anvend lige tryk på nedstopperen.

Snitning eller rivning af frugter eller grøntsager der er lange og små i diameter, så som selleri, gulerødder og bananer:

Anvend den lille tragt i den todelte nedstopper. Anbring råvaren lodret i tragten, så den mindste ende vender nedad og den største ende behandles sidst. Anvend den lille nedstopper for at behandle råvaren.



ANVENDELSE AF DEJKROG

Dejkrogen er specielt designet til blanding og hurtig og grundig ældtning af gærdej. For det bedste resultat, bør der ikke anvendes opskrifter med mere end 250 til 375 g (2-3 kopper) mel.



ANVENDELSE AF PISKERIS

Blød æggehvide marengs:

3 æggehvider og ¼ teske tatar creme lægges i arbejdsskålen monteret med piskeriset. Pisk indtil æggehviderne er skummende, ca. 30 til 45 sekunder. Med Food Processoren tændt, tilføjes langsomt 40 g (⅓ kop) sukker gennem den lille tragt. Fortsæt indtil æggehviderne danner stive toppe, omkring 2½ til 3 minutter. Stop Food Processoren, så ofte som det er nødvendigt for at check blandingen.

Piskning af fløde:

Hæld fløde i arbejdsskålen monteret med piskeriset. Pisk i 30 sekunder. Med Food Processoren i gang, tilføjes 2 spiseskeer sukker gennem den lille tragt. Fortsæt indtil bløde forme fremkommer, ca. 30 til 40 sekunder. Stop Food Processoren for at checke blandingen. Med Food Processoren tændt, tilføjes ½ teske vanille, hvis ønsket, gennem den lille tragt. Pisk kun til vanillen er blandet. Pas på ikke at piske ikke for længe.

Gode råd

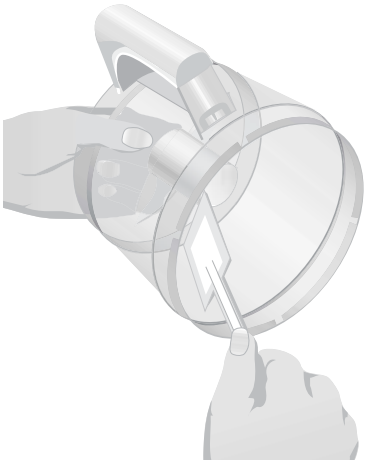
1. Når madvarer snittes og puttes i tragten med den ekstra brede indhældningsform, må den maksimale opfyldningslinje ikke overskrides, dette for at sikre at Food Processoren kan arbejde optimalt.
2. Anvend aldrig madvare der er så hård eller fastfrossen, at det ikke kan stikkes med spidsen af af en skarp kniv. Hård madvare kan forårsage skade på knivblad eller motor. Hvis et stykke hårdt madvare, så som gulerod, bliver klemt eller sætter sig fast på kniven, skal Food Processoren stoppes og kniven skal fjernes. Fjern forsigtig madvaren fra kniven.
3. Overfyld ikke arbejdsskålen eller miniskålen. For tynde blandinger, fyld arbejdsskålen op til ½ til ⅔ fuld. For tykkere blandinger, fyld arbejdsskålen op til ¾ fuld. For væsker, fyld op til maksimal niveau som beskrevet på side 12. Når der snittes, skal arbejdsskålen ikke være mere end ⅓ til ½ fuld. Anvend miniskålen for op til 237 ml (1 kop) væske eller 63 g (½ kop) fast madvare.
4. Anbring snitteskive så snitte overfladen lige er til højre for tragten. Dette tillader skiven at rotere fuldt før den kommer i kontakt med madvaren.
5. For udnyttelse af hastigheden på Food Processoren, put alle ingredienserne der skal hakkes gennem det lille tragten imens Food Processoren er tændt.
6. Forskellige madvarer kræver forskellige trykgrader for de bedste rivning og snitningsresultater. I generelt, anvend lette tryk for bløde, sarte madvarer (jordbær, tomater osv.), moderat tryk til middel madvarer (zucchini, kartofler osv.), og hårde tryk til hårde madvarer (gulerødder, æbler, hårde oste, delvis frossen kød osv.).
7. Blød og middelhård ost kan smuldre eller rulle op på riveskiven. For at undgå dette, bør man kun rive nedkølet ost.
8. Det sker at mindre madvarer, så som gulerødder eller selleri, falder over i tragten, hvilket giver en ujævnt skive. For at hindre dette, snit da madvarer i flere stykker og pak tragten med maden. Når mindre råvare skal anvendes vil den lille tragt i den todelte nedstopper vise sig at være meget praktisk.



9. Til forberedelse af en kage eller småkage dej eller hurtigt brød anvendes universalkniven, blandes først fløde og sukker. Tilføj de tørre ingredienser til sidst. Placér nødder og frugt på toppen af mel blandingen for at undgå overhakkelse. Hak nødder og frugter, anvend korte pulser, indtil nødderne og frugten er blandet med de andre ingredienser. Pas på ikke at hakke for længe.
10. Når revet eller snittet madvare ophobes op på den ene side af skålen, skal Food Processoren stoppes og blandes først madvaren skrabes væk ved anvendelse af en spatel.
11. Når maden når ned til bunden af snit- eller riveskivejernet, fjernes madvaren.
12. Få store madstykker kan forblive på toppen af skiven efter snitning eller rivning. Hvis ønsket, snit disse i hånden og tilføj til blandingen.

Gode råd

13. Tilrettelæg madlavningen for at mininer rengøringen af skåle. Mix tørre og faste ingredienser før væskeingredienser.
14. En nem måde at rengøre univeralkniven på er at tømme arbejdsskålen, udskift låget og pulse 1 til 2 sekunder for at rense kniven.
15. Læg låget med oversiden nedaf, når du lægger det på køkkenbordet. Dette hjælper til at holde køkkenbordet rent.
16. For fjernelse af indholdet i arbejdsskålen uden at fjerne universalkniven; tag fat i bunden af arbejdsskålen og placér en finger gennem åbningen i midten for at holde kniven på plads. Fjern så madvaren og kniven fra skålen med en spatel.



17. Din Food Processor er ikke designet til at udføre de følgende funktioner:
    - male kaffebønner, korn, eller hårde krydderier
    - knuse ben eller andre uspiselige maddele
    - gøre rå frugter og grønsager flydende
    - snitte hårdkogte æg eller uafkølet kød.
18. Hvis plastikdele skulle misfarve på grund af de forskellige ingredienser, kan de renses med citronsaft.

Hvid balsamisk vinaigrette

- *1 spiseske frisk basilikumblade*
- *1 spiseske frisk oreganoblade*
- *1 fed hvidløg*
- *3 spiseskeer hvid balsamisk eddike**
- *3 spiseskeer hvid vineddike**
- *½ teske salt*
- *¼ teske tør pulver sennep*
- *⅛ teske kværnet rød peber*
- *180 ml. (¾ kop) ekstra jomfru olivenolie*

Anbring miniskål og miniknivblad i arbejdsskål. Start Food Processoren og tilsæt basilikum, oregano og hvidløg gennem den lille tragt. Fortsæt indtil færdig hakket, 5 til 8 sekunder. Skrab indersiden af skålen. Med Food Processoren kørende, tilsæt balsamisk eddike, vineddike, salt, sennep og rød peber. Fortsæt indtil blandet, ca.5 sekunder. Med den startede Food Processor, hældes olien langsomt gennem den lille tragt. Fortsæt indtil blandinger er blød og tyk. Serveres sammen med grønne salater.

Giver: 8 portioner (2 spiseskeer pr. portion).

*Tre spiseskeer hver af den mørke balsamiske eddike og rød vineddike kan erstattes.

Pr. portion: omkring 190 kal.

Cheddar Broccolisuppe

230 g. Skarp Cheddar ost, afkølet
1 lille løg, skåret i halve på langt
1 selleristang, skåret i 6 cm. stykker.
2 spiseskeer smør eller margarine
1 stor broccolihoved (omkring 450 g)
700 ml (3 kopper) kylling suppe
475 ml. (2 kopper) mælk delt
30 g. (¼ kop) mel
2 teskeer Dijon sennep
1 teske karry pulver, hvis ønsket
⅛ teske krydret peber sauce

Anbring 4 mm. riveskivejernet i arbejdsskålen. Tilsæt ost. Forsæt med at rive. Fjern og stil dette til side. Byt riveskivejernet til et 2 mm. snitteskivejern i arbejdsskålen. Tilsæt løg og selleri. Forsæt med at snitte. Smelt smør i en stor kasserolle eller Hollandsk ovn (stegegryde) over middel varme. Flyt løg og selleri over i kasserollen. Kog i 2 til 3 minutter eller indtil det er sprødt, rør af og til.

Skær stammen fra broccoli og skræl seje lag af stammen. Bræk småblomsterne i små stykker. Anbring 2 mm. Snitteskivejernet i arbejdsskålen. Tilsæt broccoli stammen. Forsæt med at snitte. Flyt til kasserolle.

Tilsæt broccoli småblomsterne og suppe til kasserolle. Bring til kogning over middelhøj varme. Reducér varme; læg låget delvist over og lad det simrer 6 til 10 minutter, eller indtil broccolien er sprød, rør af og til. Fjern fra varme.

Byt snitteskiven med universalkniven i arbejdsskålen. Med en hul ske, fjernes grønsager fra kasserollen til arbejdsskålen. Tilsæt 180 ml. (¾ kop) mælk. Mix indtil hakket, 5 til 8 sekunder. Dette Stilles til side. I blandingsskålen, piskes mel sammen med de resterende 300 ml. (1¼ kop) mælk, pisk indtil dette er blødt. Hvis ønsket, tilsættes sennep, karrypulver og pebersauce. Rør indtil dette er blandet.

Tilføj mælkeblandingen til suppen i kasserollen. Kog og rør ved middelhøj varme indtil det bobler og er en anelse tykt. Reducér til lav varme. Tilsæt alt, bortset fra 30 g. (¼ kop) revet ost; rør indtil blandingen er smeltet.

Tilsæt broccoliblanding til kasserolle. Varm grundigt. Pynt med de resterende 30 g. (¼ kop) ost.

Giver: 7 portioner (237 ml/1 kop pr. portion).

Pr. portion: Omkring 250 kal.

Forårsblanding Basmati Ris

- *1 fed hvidløg*
- *1 medium skalotteløg, skåret i fire dele.*
- *1 spiseske olivenolie*
- *¼ pund (omkring 125 g) friske grønne bønner,nippet*
- *1 lille gulerod, skrællet og skæres i halve*
- *356 ml (1½ kop) kylling suppe*
- *237 ml (1 kop) vand*
- *1 teske salt*
- *¼ teske sort peber*
- *1 teske kværnet koriander, hvis ønsket*
- *170 g (1⅓ kop) ris*
- *227 g (½ pund) frisk asparges*
- *2 teskeer frisk timianblade*
- *2 teskeer løst frisk pakket persille blade*
- *¼ lille rød klokke peber, skåret i kvarter*

Anbring universalkniven i arbejdsskålen. Start Food Processoren og tilsæt hvidløg gennem den lille tragt. Mix i 5 sekunder. Tilsæt skalotteløg. Pulse 2 til 3 gange, ca. 2 sekunder hver gang, eller indtil hakket. Tilsæt skalotteløgsblanding i en stor kasserolle over middel varme, med varm olie. Lad det koge indtil det er mørt, 1 til 2 minutter, rør tit. Fjern fra varmen og stil til side.

Skift universalkniven med 2 mm. Snitteskivejernet i arbejdsskålen. Tilsæt grønne bønner og gulerod. Forsæt med at snitte. Hældes i kasserollen sammen med skalotteløgs-blandingen. Tilsæt suppe, vand, salt, sort peber og hvis ønsket koriander. Bring det i kog. Risene røres i. Bring atter til kogning, dæmp derefter varmen. Dæk til med et låg, og lad det koge ved svag varme i ca. 15 minutter eller indtil væsken er absorberet.

I mellemtiden, skæres asparges af og stænglerne gemmes. Læg disse til side. Skift snitteskivejernet til universalkniven i arbejdsskålen. Start Food Processoren og tilsæt timian og persille, gennem den lille tragt. Mix indtil hakket, ca. 3 sekunder. Tilsæt klokke peber. Pulse 2 til 3 gange, 1 til 2 sekunder hver gang, eller indtil blandingen er grov hakket. Skift universalkniven med 2 mm. snitteskivejernet i arbejdsskålen. Tilsæt aspargesstænglerne.

Forsæt med at snitte. Hældes i kasserollen sammen med ris-blandingen. Tilsæt aspargestoppene, rør godt.

Dæk til med et låg, lad det stå i 10 minutter. Rør let med en gaffel.

Giver: 6 portioner (125 g/1 kop pr. portion).

Pr. portion: Omkring 200 kal.

Kylling Satay med jordnødsauce

Kylling

- *2 fed hvidløg*
- *1 teske grov hakket ingefærrod*
- *60 ml (¼ kop) soja sauce*
- *2 spiseskeer jordnød eller vegetabilsk olie*
- *2 teskeer puddersukker*
- *455 - 570 g. (1-1¼ pund) Kylling bryst mørt*

Sauce

- *80 ml (⅓ kop) kokos mælk*
- *30 g (¼ kop) jordnød smør*
- *2 spiseskeer soja sauce*
- *½ teske rød karry masse*

Anbring universalkniven i arbejdsskålen. Start Food Processoren og tilsæt hvidløg og ingefærrod gennem den lille tragt. Fortsæt indtil hakket, 5 til 10 sekunder. Tilsæt soja sauce, olie og puddersukker. Mix indtil blandet og sukkeret er opløst, 15 til 20 sekunder. Hæld blandingen i en plastikbeholder eller i en lav kasserolle.

Tilsæt kylling, dæk med marinaden. Marineres ½ time i stuetemperatur eller mindst 2 timer i køleskab. Fjern kylling fra marinaden. Gem marinaden.

TrækSæt den møre kylling på træ eller olieret metal spidder. Grilles over middelvarme kul eller steges i en olieret kasserolle i 8-10 minutter eller indtil godt gennemstegt, kødet vendes jævnligt. Hvis man ønsker, kan man pensle kødet med den resterende marinade i løbet af stegningen. Servér med varm eller stuetemperatur jordnødsauce.

Anbring universalkniven i arbejdsskålen. Tilsæt alle ingredienser. Mix indtil blandet, 5 til 10 sekunder.

Giver: 4 portioner.

Pr. portion: Omkring 290 kal.

Frisk frugttærte

Dejlåg

125 g. (1 kop) mel.
2 teskeer sukker
¼ teske salt
30 g (¼ kop) kold smør, skæres i 2.5 cm. stykker.
1 teske kold fedtstof
1 æggeblomme
2 spiseskeer koldt vand.
1 teske citron saft
1 æg, blandet med
1 spiseske vand

Anbring universalkniven i arbejdsskålen. Tilsæt mel, sukker og salt. Mix indtil blandet, ca. 2 sekunder. Tilsæt smør og fedtstof. Pulse 3 til 4 gange, 2 til 3 sekunder hver gang, eller indtil blandingen er let smuldret. I en lille skål, blandes 1 æggeblomme, 2 spiseskeer vand og citronsaft. Fordel blandingen i melet. Pulse 2 til 4 gange, 2 til 3 sekunder hver gang, eller indtil blandingen slipper siderne på skålen og blandes sammen. Fjern dejen, dæk til og afkøles i ½ time.

Fyld

30 g (¼ kop) sukker
1 spiseske majsmel
⅛ teske salt
180 ml. (¾ kop) half-and-half (halv mælk halv fløde)
2 æggeblommer, pisket
½ teske vanille

Imens sættes en lille kasserolle med, sukker, majsmel og salt over jævn varme. Tilsæt og 2 æggeblommer. Blandingen bringes til kog og røres indtil meget tyk. Fjern fra varme. Tilsæt vanille. Pisk indtil blød. Afkøles fuldstændig.

Placér dejen på en overflade drysset med mel. Dejen rulles ud i en cirkel, 5 cm. større end den 25 cm store tærteform. Dejen tilpasses tærteformen, vær forsigtig med ikke at strække dejen. Studs kanterne af skorpen. Prik i skallen med en gaffel. Bages ved 200°C i 8 til 12 minutter eller indtil lys gylden brun. Pensles med æg og vand blanding for at lukke hullerne. Bages i endnu 1 minut for at størkne ægget. Afkøles fuldstændig.

Pynt

1 fersken, skrællet og skåret i halve
125 g (1 kop) friske jordbær, pillet
2 spiseskeer æble gelé, smeltet

Gør Food Processoren ren. Anbring 2 mm. snitteskivejernet i arbejdsskålen. Tilsæt fersken. Forsæt med at snitte. Fjern og stil til side. Anbring 2 mm. snitteskivejernet i arbejdsskål. Tilsæt jordbær. Forsæt med at snitte. Fordel cremeblandingen ovenpå tærten. Arrangér snittet frugt på cremen. Forsigtig pensel med smeltet gelé for fuldstændigt at dække frugten. Afkøles i mindst 1 time inden servering.

Giver: 8 portioner.

Tip: Tærten er bedst serveret den samme dag den er lavet.

Pr. portion: Omkring 230 kal.

Europæiskgaranti for Food Processoren KitchenAid® (husholdningsbrug)

Garantiens længde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
TRE ÅRS GARANTI på Food Processoren fra købsdato. TI ÅRS GARANTI på Motor fra købsdato.	De udskiftede dele og arbejdets reperationsomkostninger for at rette fejl i materialer og udførelse. Service skal udføres af en autoriseret KitchenAid After Sales Service Centre.	A. Reparationer, når Food Processoren er anvendt til andre formål end almindelig madlavning. B. Skader, der opstår 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 TILFÆLDIGE ELLER INDIREKTE SKADER.

Salgsservice/Reparation

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid After Sales Service Center. Kontakt forhandleren hvor apparatet er købt for at få navnet på den nærmeste autoriseret KitchenAid efter-salgservice.

I Danmark:
REPAX SERVICE A/S:
Vallensbækvej 18 c
2605 Brøndby

Tel: 43 20 52 00

Servicecenter

THUESEN JENSEN A/S:
Sjællandsbroen 2
2450 COPENHAGEN SV
T: 3613 09 20

www.KitchenAid.com

Dansk

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registreret varemærke tilhørende KitchenAid, U.S.A.
™ Varemærke tilhørende KitchenAid, U.S.A.
© 2006. Alle rettigheder forbeholdes.

Specifikationer kan ændres uden varsel.

(5059dZw106)

KitchenAid®

ARTISAN® FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN® ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modelo 5KFPM770
Processador de Alimentos

Português

Índice

Segurança do Processador de Alimentos 3
Requisitos Eléctricos.....3
Instruções de Segurança Importantes 4
Acessórios do Processador de Alimentos.....5
Preparação do Processador de Alimentos para Utilização
- Antes da Primeira Utilização 7
- Montagem da Tigela de Trabalho.....7
- Montagem da Lâmina Multi-Usos e da Lâmina de Amassar 8
- Montagem do Disco de Fatiar e de Ralar 8
- Montagem da Mini-Tigela.....9
- Montagem da Tigela de Cozinheiro 9
- Montagem e Uso do Batedor de Ovos 10
- Montagem e Uso do Espremedor de Citrinos.....10

Utilização do Processador de Alimentos
- Antes de Utilizar 12
- Encravamento do Pressionador de Alimentos.....12
- Nível Máximo de Líquidos 12
- Ligar e Desligar o Processador de Alimentos 12
- Utilização do Controlo de Impulsos 13
- O Pressionador de Alimentos de 2 Peças.....13

Desmontagem do Processador de Alimentos 13
Cuidados e Limpeza 15
Resolução de Problemas 16
Conselhos para Processamento de Alimentos 17
- Utilização da Lâmina Multi-Usos 17
- Utilização de um Disco de Fatiar ou de Ralar 18
- Utilização da Lâmina de Amassar.....19
- Utilização do Batedor de Ovos 19

Conselhos Úteis 20
Receitas.....22
Garantia e Informação de Assistência
- Household KitchenAid®
  Garantia do Processador de Alimentos para a Europa 27
- Serviço Pós-venda 27
- Serviço de Assistência 28

Segurança do Processador de Alimentos

A sua segurança, bem como a de terceiros, é muito importante.

Providenciámos muitas mensagens de segurança importantes tanto neste manual como no seu próprio aparelho. Leia e obedeça sempre a todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta-o para perigos potenciais que podem matar ou ferir tanto o utilizador como terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão a seguir ao símbolo de alerta e a uma das palavras PERIGO ou AVISO. Estas palavras significam:

⚠PERIGO — **O utilizador pode ser morto ou seriamente ferido se não seguir imediatamente as instruções.**

⚠AVISO — **O utilizador pode ser morto ou seriamente ferido se não seguir as instruções.**

Todas as mensagens de segurança lhe dirão qual o perigo potencial, como reduzir a hipótese de ferimento e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

Requisitos Eléctricos

Model 5KFPM770:

230-240 Volts A.C.
Frequência: 50 Hz

NOTA: O modelo 5KFPM770 possui uma ficha com terra. Para reduzir o risco de choque eléctrico, esta ficha encaixará numa tomada, numa só posição. Se a ficha não encaixar na tomada, contacte um electricista qualificado. Não modifique a ficha sob qualquer forma.

Não utilize um cabo de extensão. Se o cabo de alimentação é demasiado curto, mande instalar uma tomada próximo do aparelho, por um electricista qualificado ou técnico de assistência.

⚠AVISO



Perigo de Choque Eléctrico

Ligue a uma tomada com terra. Não retire o terminal de terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize um cabo de extensão.

O não cumprimento destas instruções pode resultar em morte, fogo ou choque eléctrico.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao utilizarem-se aparelhos eléctricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas, incluindo as seguintes:

1. Ler todas as instruções.
2. Para protecção contra o risco de choque eléctrico, não coloque o Processador de Alimentos em água ou outros líquidos.
3. É necessária uma vigilância apertada quando qualquer aparelho é utilizado por ou próximo de crianças.
4. Desligue o aparelho da tomada, antes de montar ou desmontar peças, e antes de o limpar.
5. Evite o contacto com peças móveis.
6. Não faça funcionar qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados, após mau funcionamento do aparelho, ou ter caído ou danificado sob qualquer forma. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo para inspecção, reparação, ou ajustamento eléctrico ou mecânico.
7. O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante pode causar incêndios, choque eléctrico ou ferimentos.
8. Não utilize o aparelho no exterior.
9. Mantenha as mãos e utensílios afastados de lâminas ou discos móveis durante o processamento de alimentos para reduzir o risco de ferimentos graves em pessoas ou danificação do Processador de Alimentos. Pode ser utilizado um raspador mas apenas quando o Processador de Alimentos não está a funcionar.
10. As lâminas são afiadas. Manuseie cuidadosamente.
11. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque a lâmina de corte ou discos na base sem primeiramente colocar a tigela correctamente em posição.
12. Certifique-se de que a tampa está bem fixada em posição, antes de fazer funcionar o aparelho.
13. Nunca coloque os alimentos à mão. Utilize sempre o pressionador de alimentos.
14. Não tente anular o mecanismo de encravamento da tampa.
15. Este produto é destinado exclusivamente a uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (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 pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico.

Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.

A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Acessórios do Processador de Alimentos



Acessórios do Processador de Alimentos

Cobertura da Tigela de Trabalho com Boca de Tubo de Alimentação Ultra Larga
Uma das maiores da indústria, a Boca de Tubo de Alimentação Ultra Larga acomoda grandes itens - como tomates, pepinos, e batatas - com um mínimo para seccionar ou fatiar.

Pressionador de Alimentos de 2 Peças
Para itens mais pequenos, retire o pressionador pequeno do tubo central do pressionador grande. O pressionador pequeno e o tubo de alimentação tornam fácil processar ervas, nozes, cenouras e aipos. O pressionador pequeno pode igualmente ser utilizado como uma cómoda chávena de medida de 115 g.

Tigela de Trabalho de 2,8 Litros
A resistente tigela em policarbonato proporciona capacidade para trabalhos grandes.

Tigela de Cozinheiro
Coloque a Tigela de Cozinheiro de 2,4 litros dentro da Tigela de Trabalho, e corte em fatias ou rale um alimento mantendo a Tigela de Trabalho limpa para outro ingrediente.

Mini-Tigela e Mini-Lâmina
A tigela de 950 ml e a lâmina de aço inoxidável são perfeitas para trabalhos de pequenos cortes e mistura.

Disco de Fatiar Fino (2 mm)
O disco produz aproximadamente fatias de 1,6 mm na maioria dos alimentos, desde delicados morangos a carnes parcialmente congeladas.

Disco de Fatiar Fino (4 mm)
O disco produz aproximadamente fatias de 3,2 mm na maioria dos alimentos.

Disco de Ralar Médio (4 mm)
O disco produz aproximadamente cortes de 3,2 mm na maioria dos frutos duros, vegetais e queijos.

Haste de Disco
A haste encaixa no veio de accionamento na base e no fundo de um disco de fatiar ou de ralar.

Lâmina Multi-Usos Aço Inoxidável
A lâmina versátil pica, combina, mistura e emulsiona numa questão de segundos.

Lâmina de Amassar
A lâmina de amassar é especialmente concebida para misturar e amassar massa de fermento.

Batedor de Ovos
O batedor de ovos baterá rapidamente natas e claras de ovos para merengues, mousses, soufflés e sobremesas.



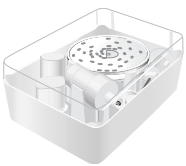
Espremedor de Citrinos
O espremedor é constituído por um Cesto Filtro, Cone de 2 Peças e Braço Alavanca. Use o cone exterior removível para grandes artigos, tais como toranjas, e o cone interior para limões e limas.



Base Resistente
A base apresenta o interruptor "O" / "I", e os Botões de Impulsos juntamente com o veio accionador, que faz rodar as lâminas e os discos

Espátula/Utensílio de Limpeza
A sua forma especial facilita a remoção de alimentos das tigelas, discos e lâminas.

Caixa de Acessórios de Cozinheiro
A elegante e durável caixa de linha fina arruma e protege lâminas, discos e acessórios.



Português

Preparação do Processador de Alimentos para Utilização

⚠ AVISO

Perigo de Cortes

Manuseie as lâminas com cuidado.

O negligenciamento desta recomendação pode resultar em cortes.

Antes da Primeira Utilização

Antes de utilizar o seu Processador de Alimentos pela primeira vez, lave a tigela de trabalho, a tampa da tigela de trabalho, a tigela de cozinheiro, a mini-tigela, o pressionador do tubo de alimentação e as lâminas, seja à mão ou na máquina de lavar louça (veja "Cuidados e Limpeza" na página 15).

Montagem da Tigela de Trabalho

1. Coloque a base do Processador de Alimentos sobre uma bancada seca e nivelada com os controlos virados para a frente. Não ligue a unidade até esta estar completamente montada.
2. Com a pega ligeiramente para a esquerda do centro, coloque a tigela de trabalho sobre a base, encaixando a abertura central sobre o veio accionador.
3. Agarre a pega da tigela de trabalho e rode-a para a direita até encaixar em posição.



4. Introduza o acessório pretendido na tigela de trabalho. Veja as páginas 7-11 para instruções sobre acessórios.
5. Coloque a tampa da tigela de trabalho na mesma, com o tubo de alimentação ligeiramente para a esquerda da pega da tigela. Agarre o tubo de alimentação e rode a tampa para a direita até encaixar em posição.



NOTA: Não monte a tampa na tigela de trabalho antes desta estar encaixada na base. Isso pode resultar em danificação da tigela de trabalho.

6. Monte o pressionador de alimentos de 2 peças no tubo de alimentação.



Português

Continua na página seguinte

Preparação do Processador de Alimentos para Utilização

⚠ AVISO



Perigo de Choque Eléctrico

Ligue a uma tomada com terra. Não retire o terminal de terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize um cabo de extensão.

O não cumprimento destas instruções pode resultar em morte, fogo ou choque eléctrico.

7. Ligue a uma tomada eléctrica adequada. (veja "Requisitos Eléctricos" na página 3).

NOTA: O seu Processador de Alimentos não funcionará a menos que a tigela de trabalho e a sua respectiva tampa estejam adequadamente fixadas na base, e o pressionador esteja introduzido até à linha de enchimento máximo no tubo de alimentação.

Não retire a tigela de trabalho da base, sem primeiramente remover a tampa da tigela de trabalho. Isso pode resultar em danificação da tigela de trabalho.

⚠ AVISO

Perigo de Cortes

Manuseie as lâminas com cuidado.

O negligenciamento desta recomendação pode resultar em cortes.

Montagem da Lâmina Multi-Usos e da Lâmina de Amassar

Coloque a lâmina no veio accionador. Rode a lâmina de forma a encaixar em posição no veio.



Montagem do Disco de Fatiar e de Ralar

1. Coloque a haste do disco no veio accionador.



Preparação do Processador de Alimentos para Utilização

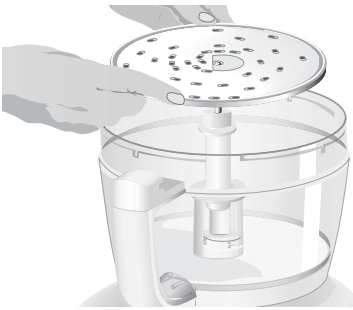
⚠ AVISO

Perigo de Cortes

Manuseie as lâminas com cuidado.

O negligenciamento desta recomendação pode resultar em cortes.

2. Instale o disco sobre o pino de metal na haste do disco com o lado levantado da lâmina para cima. O disco tem uma peça de encaixe em cima e ranhuras em baixo, o que permite o seu alinhamento correcto. Rode o disco até encaixar na haste.



Montagem da Mini-Tigela

1. Coloque a mini-tigela dentro da tigela de trabalho sobre o veio accionador. Rode a mini-tigela até encaixar em posição. Quando adequadamente assente na tigela de trabalho, a mini-tigela não pode ser rodada.



2. Instale a mini-lâmina no veio accionador. Pode ser necessário rodar a lâmina até encaixar em posição. A mini-tigela pode igualmente ser colocada na tigela de cozinheiro, de uma forma semelhante.



3. Para retirar a mini-tigela após o processamento, eleve a tigela usando as duas reentrâncias para dedos localizadas no bordo superior da tigela.



Montagem da Tigela de Cozinheiro

Coloque a tigela de cozinheiro dentro da tigela de trabalho sobre o veio accionador. Rode a tigela de cozinheiro até encaixar em posição. Quando adequadamente assente na tigela de trabalho, a tigela de cozinheiro não pode ser rodada. A tigela de cozinheiro só pode ser usada com os discos de fatiar e de ralar - a lâmina multi-usos não pode ser usada. Para remover a tigela de cozinheiro após o processamento, eleve a tigela usando as duas reentrâncias para dedos localizadas no bordo superior da tigela.

Continua na página seguinte

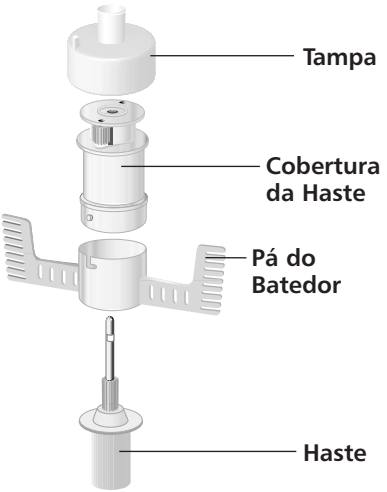
Preparação do Processador de Alimentos para Utilização

Montagem e Uso do Batedor de Ovos

O batedor de ovos é concebido para bater claras de ovos ou natas pesadas para criar coberturas ou merengues macios. Para melhores resultados, pelo menos 237 ml (125 g/ 1 chávena) de natas pesadas ou 3 claras de ovo deverão ser batidos de cada vez. Bater quantidades menores pode não resultar em volume máximo.

Para montar:

O batedor de ovos é constituído por 4 peças - a haste do batedor de ovos, a cobertura da haste, a pá do batedor e a tampa.



1. Coloque a haste do batedor de ovos no veio accionador. Rode a haste lentamente até encaixar completamente no veio.
2. Alinhe o entalhe em forma de L na pá do batedor com o pequeno fixador na tampa da haste e faça deslizar a pá dentro da cobertura. Rode ligeiramente para fixar a pá.
3. Instale a cobertura da haste e a pá sobre a haste do batedor de ovos. Pressione para baixo para engatar as estrias da haste nas engrenagens da pá.
4. Instale a tampa do batedor de ovos sobre a haste do batedor. Pressione para baixo para encaixar em posição.
5. Coloque a tampa da tigela de trabalho na mesma, com o tubo de alimentação ligeiramente para a esquerda da pega. Assegure-se de que o pino central do batedor de ovos encaixa na abertura central da cobertura. Agarre o tubo de alimentação e rode a cobertura para a direita para o encaixar em posição. Introduza o pressionador no tubo de alimentação. O batedor de ovos fica assim pronto a funcionar.
6. Pressione o Botão "I" e bata os ingredientes até à textura e volume pretendidos. Pressione o Botão "O" ao terminar.

Para desmontar:

1. Desligue a base da tomada eléctrica. Retire a cobertura da tigela de trabalho com uma rotação no sentido directo.
2. Eleve o conjunto batedor de ovos do veio accionador. Retire os ingredientes batidos da tigela de trabalho.
3. Puxe a tampa do conjunto batedor de ovos. Pressione para baixo no pino da haste para a remover da cobertura. Rode a pá do batedor de ovos para a soltar e faça-a deslizar da cobertura da haste.

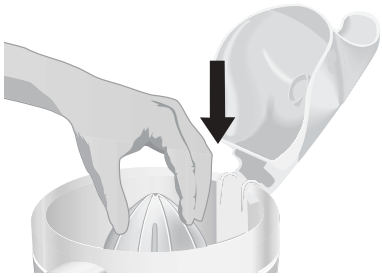
Montagem e Uso do Espremedor de Citrinos

1. Posicione e fixe a tigela de trabalho na base.
2. Coloque o cesto filtro na tigela com a mola de fixação para a esquerda da pega da tigela de trabalho.
3. Rode o cesto no sentido indirecto até a mola prender na pega.

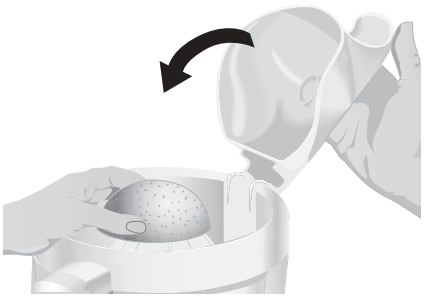


Preparação do Processador de Alimentos para Utilização

4. O cone de 2 peças apresenta dois tamanhos; escolha o tamanho certo para a fruta que vai espremer. Use o cone exterior para toranjas, laranjas e outros frutos grandes. Retire o cone exterior para mostrar um cone interior mais pequeno que é ideal para limões e limas.
5. Abra a tampa e coloque o cone dentro do cesto filtro sobre o veio accionador. Pode ser necessário rodar o cone até encaixar em posição.



6. Corte em metades a fruta a espremer.
7. Coloque uma metade da fruta sobre o cone.
8. Feche a tampa do cesto filtro. Pressione para baixo o braço alavanca firmemente com a palma da mão aberta para manter uma pressão uniforme. Faça funcionar o espremedor de citrinos apenas quando o braço alavanca estiver na posição baixada mantendo a fruta no cone.



NOTA: O uso do espremedor de citrinos sem o braço alavanca não é recomendado. Se o utilizar sem o braço alavanca, retire o braço alavanca do cesto (veja o Passo 13).

9. Faça funcionar o espremedor de citrinos pressionando o Botão "I" ou o Botão "Pulse".
10. Quando o sumo estiver completamente extraído, Pressione o Botão "O".

NOTA: Não exceda a linha do nível máximo de líquido na tigela de trabalho, ou o sumo transbordará da tigela.

11. Solte o cesto filtro rodando-o no sentido directo. Retire a fruta espremida, o cone e o cesto filtro da tigela de trabalho.
12. Retire a tigela de trabalho do Processador de Alimentos e despeje o sumo para um recipiente adequado.
13. Para desligar o braço alavanca do cesto filtro para limpeza minuciosa, puxe a mola no fundo do cesto para o lado contrário ao cesto e retire o braço alavanca do cesto.
14. Ao tornar a montar o braço alavanca no cesto filtro, certifique-se que a mola fica fixa firmemente no par de furos no fundo do cesto.

Utilização do Processador de Alimentos

⚠ AVISO



Perigo de Lâminas Rotativas

Utilize sempre o pressionador de alimentos.

Mantenha os dedos afastados de aberturas.

Manter afastado das crianças.

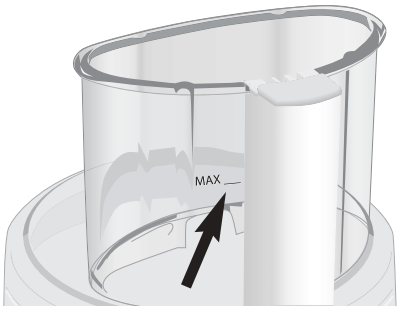
O negligenciamento desta recomendação pode resultar em amputações ou cortes.

Antes de Utilizar

Antes de fazer funcionar o Processador de Alimentos, certifique-se que a tigela de trabalho, lâminas e a sua respectiva tampa estão adequadamente montadas na base do Processador de Alimentos (veja "Preparação do Processador de Alimentos para Utilização" começando na página 7).

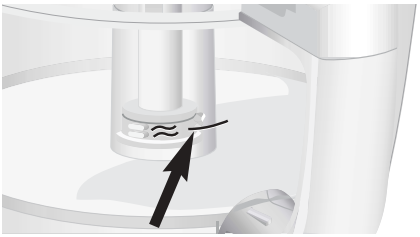
Encravamento do Pressionador de Alimentos

O pressionador de alimentos faz parte do sistema de encravamento de segurança. O Processador de Alimentos não funcionará a menos que o pressionador esteja introduzido até à linha de enchimento máximo no tubo de alimentação.



Nível Máximo de Líquido

Esta linha na tigela de trabalho indica o nível máximo de líquido que pode ser processado pelo Processador de Alimentos.



Ligar e Desligar o Processador de Alimentos

1. Para ligar o Processador de Alimentos, pressione o Botão "I" A unidade funcionará continuamente e a luz indicadora acenderá.



2. Para parar o Processador de Alimentos, pressione o Botão "O". A luz indicadora apagará e uma travagem automática interromperá a acção da lâmina ou disco em segundos.
3. Aguarde até a lâmina ou disco parar completamente antes de remover a tampa da tigela de trabalho. Certifique-se de desligar o Processador de Alimentos antes de remover a tampa da tigela de trabalho, ou antes de desligar a tomada da unidade.

NOTA: Se a unidade não funcionar, certifique que a tigela de trabalho e a cobertura estão adequadamente fixadas na base, e que o pressionador de alimentos está introduzido até à linha de enchimento máximo no tubo de alimentação (veja "Preparação do Processador de Alimentos para Utilização" começando na página 7).

Utilização do Processador de Alimentos

⚠ AVISO



Perigo de Lâminas Rotativas

Utilize sempre o pressionador de alimentos.

Mantenha os dedos afastados de aberturas.

Manter afastado das crianças.

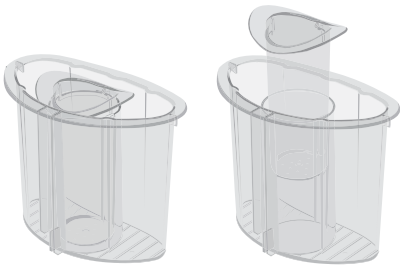
O negligenciamento desta recomendação pode resultar em amputações ou cortes.

Utilização do Controlo de Impulsos

O controlo de impulsos permite controlo preciso da duração e frequência do processamento. É ideal para trabalhos que requeiram um toque ligeiro. Pressione simplesmente e mantenha o Botão "Pulse" para iniciar o processamento e solte-o para parar. A luz indicadora acenderá de cada vez que o Botão "Pulse" for pressionado.

O Pressionador de Alimentos de 2 Peças

Para cortar em fatias ou ralar pequenos itens, introduza o pressionador de alimentos de 2 peças no tubo de alimentação e em seguida rode o pequeno pressionador central no sentido directo para o soltar e remover. Utilize o tubo de alimentação central e pressionador para processar itens pequenos ou finos ou para adicionar líquidos quando o Processador de Alimentos está a funcionar. Quando não utilizar o tubo de alimentação pequeno, fixe o pressionador pequeno em posição rodando-o no sentido indirecto.



Desmontagem do Processador de Alimentos

⚠ AVISO

Perigo de Cortes

Manuseie as lâminas com cuidado.

O negligenciamento desta recomendação pode resultar em cortes.

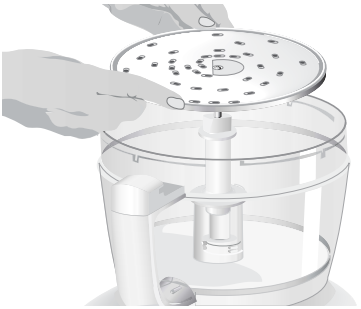
NOTA: Se tiver dificuldades na remoção do pressionador do tubo de alimentação, é provável que partículas de alimentos tenham ficado alojadas no sistema de encravamento. Para soltar o pressionador, encharque a tampa da tigela de trabalho em água quente ou lave-a na máquina da louça.

1. Pressione o Botão "O".
2. Desligue da tomada o Processador de Alimentos antes da desmontagem.
3. Rode a tampa da tigela de trabalho para a esquerda e remova-a.



Desmontagem do Processador de Alimentos

4. Se estiver a utilizar um disco, remova-o antes de remover a tigela. Coloque dois dedos por baixo de cada lado do disco e leve-o na perpendicular. Remova a haste de disco.



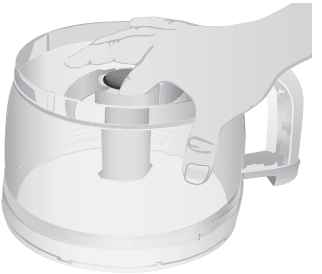
5. Se estiver a usar a mini-tigela ou a tigela de cozinheiro, agarre e remova a tigela usando as duas reentrâncias para dedos localizadas no bordo superior da tigela.



6. Rode a tigela de trabalho para a esquerda para a soltar da base. Levante-a para remover.



7. A lâmina multi-usos pode ser removida da tigela de trabalho antes do conteúdo ser esvaziado. A lâmina também pode ser mantida em posição enquanto remove os alimentos: agarre a tigela de trabalho pelo fundo e coloque um dedo através da abertura central para agarrar o veio da lâmina. Em seguida remova os alimentos da tigela e da lâmina com uma espátula.



Cuidados e Limpeza

⚠ AVISO

Perigo de Cortes

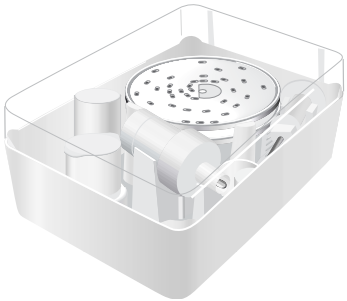
Manuseie as lâminas com cuidado.

O negligenciamento desta recomendação pode resultar em cortes.

1. Pressione o Botâo "O".
2. Desligue da tomada o Processador de Alimentos antes da limpeza.
3. Limpe a base e o cabo com um pano ensaboado e quente e lave com um pano humedecido. Seque com um pano macio. Não use agentes de limpeza abrasivos ou esfregões de limpeza.
4. Todas as outras partes do Processador de Alimentos podem ser lavados na máquina. Certifique-se de as carregar afastadas dos elementos de aquecimento expostos na máquina de lavar louça. Se lavar as peças do Processador de Alimentos à mão, evite o uso de agentes de limpeza abrasivos ou esfregões de limpeza. Estes podem riscar ou manchar a tigela de trabalho e a respectiva tampa. Seque minuciosamente todas as peças após a lavagem.
5. Para evitar danificação do sistema de encravamento, guarde sempre a tigela de trabalho e respectiva cobertura na posição não travada quando não estiverem a ser usadas.



6. Enrole o cabo de alimentação em volta da tigela de trabalho. Fixe a ficha ao cabo por intermédio de mola.
7. Discos, veios e lâminas desmontados deverão ser guardados na caixa de arrumação fornecida e num local fora do alcance das crianças.



Resolução de Problemas

- **Se o seu Processador de Alimentos não funciona, verifique o seguinte:**

– Certifique-se que a tigela de trabalho e a sua respectiva tampa estão adequadamente fixadas na base e que o pressionador de alimentos está introduzido até à linha de enchimento máximo no tubo de alimentação.

– Veja se o cabo de alimentação está ligado a uma tomada eléctrica adequada. (veja "Requisitos Eléctricos" na página 3). Se estiver, desligue o Processador de Alimentos e em seguida volte a ligá-lo à mesma tomada. Se o Processador de Alimentos continuar a não funcionar, verifique o fusível ou disjuntor do circuito eléctrico a que o Processador de Alimentos está ligado e certifique-se de que o circuito está fechado.

- **Se o Processador de Alimentos não cortar em fatias ou não ralar devidamente quando estiver a utilizar o disco:**

– Certifique-se de que o disco está colocado na haste com o lado levantado da lãmina para cima. O disco tem uma peça de encaixe em cima e ranhuras em baixo, o que permite o seu alinhamento correcto.

- **Se a tampa do Processador de Alimentos não fechar quando estiverá a utilizar o disco:**

– Certifique-se que o disco está instalado correctamente, com a peça de encaixe para cima, e está colocado correctamente na haste do disco.

- **Se o Processador de Alimentos desliga durante o funcionamento:**

– O Processador de Alimentos pode estar sobreaquecido. Se o motor excede uma certa temperatura, desligará automaticamente para evitar danos. Esta deverá ser uma ocorrência extremamente rara. Se isso acontecer, pressione o Botão "O" e aguarde 15 minutos para o Processador de Alimentos arrefecer antes de recomeçar a funcionar. Se o Processador de Alimentos continuar a não funcionar, aguarde 15 minutos adicionais para o Processador de Alimentos arrefecer.

- **Se tiver dificuldade na remoção do pressionador de alimentos do tubo de alimentação:**

– Partículas de alimentos estão provavelmente alojadas no sistema de encravamento. Para libertar o pressionador, encharque a tampa da tigela de trabalho em água quente ou lave-a na máquina de lavar louça.

Se o problema não ficar resolvido através dos passos nesta secção, veja a garantia KitchenAid e a secção de assistência pós-venda nas páginas 27-28. Não devolva o Processador de Alimentos ao retalhista - ele não fornece assistência.

Conselhos para Processamento de Alimentos



UTILIZAÇÃO DA LÂMINA MULTI-USOS

Para cortar frutos frescos ou vegetais:

Pele, tire o caroço, e/ou retire as sementes. Corte os alimentos em pedaços de 2,5 a 4 cm. Processe os alimentos ao tamanho pretendido, usando impulsos curtos, de 1 a 2 segundos de cada vez. Raspe os lados da tigela, se necessário.

Para reduzir a puré frutos cozinhados e vegetais (excepto batatas):

Adicione 60 ml (¼ de chávena) de líquido da receita por chávena do alimento. Processe o alimento, utilizando impulsos curtos, até ficar finamente cortado. Em seguida processe continuamente até alcançar a textura desejada. Raspe os lados da tigela, se necessário.

Para preparar batatas em puré:

Introduza a tigela de cozinheiro na tigela de trabalho. Utilizando o disco de ralar, rale as batatas cozidas quentes. Retire a tigela de cozinheiro com as batatas. Coloque a lâmina multi-usos na tigela de trabalho, e junte as batatas raladas, manteiga amornada, leite e condimentos. Pulse 3 a 4 vezes, 2 a 3 segundos de cada vez, até o leite ser absorvido e a textura ficar macia. Não processar em demasia.

Para cortar frutos secos (ou viscosos):

O alimento deverá estar frio. Junte 30 g (¼ de chávena) de farinha da receita por 60 g (½ chávena) de frutos secos. Processe a fruta, utilizando impulsos curtos, até alcançar a textura desejada.

Para cortar finamente casca de citrinos:

Com uma faca afiada, pele a porção colorida (sem a membrana branca) dos citrinos. Corte a casca em pequenas tiras. Processe até estarem finamente cortadas.

Para picar alhos ou para cortar ervas frescas ou pequenas quantidades de vegetais:

Com o processador em funcionamento, junte os alimentos através do tubo de alimentação pequeno. Processe até ficarem cortados. Para melhores resultados, certifique-se que a tigela de trabalho e as ervas estão bem secas antes de cortar.

Para cortar nozes ou fazer manteigas de nozes:

Processe até 375 g (3 chávenas) de nozes até à textura pretendida, utilizando impulsos curtos de 1 a 2 segundos de cada vez. Para uma textura mais grossa, processe quantidades mais pequenas, pulsando 1 ou 2 vezes, 1 a 2 segundos de cada vez. Pulse mais frequentemente para uma textura mais fina. Para manteigas de nozes, processe continuamente até ficar macia. Guarde no frigorífico.

Para cortar carne cozinhada ou crua, aves ou peixe:

Os alimentos deverão estar bem frios. Corte em pedaços de 2,5 cm. Processe até 450 g de cada vez até ao tamanho desejado, utilizando impulsos curtos de 1 a 2 segundos de cada vez. Raspe os lados da tigela, se necessário.

Para fazer pão, bolinhos ou pão ralado:

Parta o alimento em pedaços de 4 a 5 cm. Processe até ficar fino. Para pedaços maiores, pulse 2 a 3 vezes, 1 a 2 segundos de cada vez. Em seguida processe até ficar fino.

Para derreter chocolate numa receita:

Junte chocolate e açúcar de uma receita, na tigela de trabalho. Processe até ficar finamente cortado. Aqueça líquido da receita. Com o processador em funcionamento, deite o líquido quente através do tubo de alimentação pequeno. Processe até ficar fino.

Conselhos para Processamento de Alimentos

Para ralar queijos duros, tais como Parmesan e Pecorino:

Nunca tente processar queijo que não possa ser cortado com a ponta de uma faca afiada. Pode usar a lâmina multi-usos para ralar queijos duros. Corte o queijo em pedaços de 2,5 cm. Coloque na tigela de trabalho. Processe, utilizando impulsos curtos, até ficar grosseiramente cortado. Processe continuamente até ficar finamente ralado. Pedaços de queijo podem também ser adicionados através do tubo de alimentação pequeno enquanto o processador está a trabalhar.



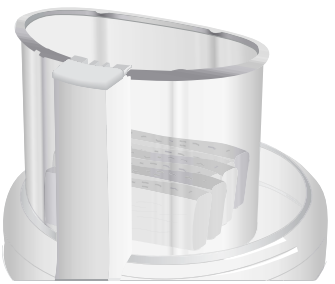
UTILIZAÇÃO DE UM DISCO DE FATIAR OU DE RALAR

NOTA: Ao cortar e introduzir alimentos na Boca de Tubo de Alimentação Ultra Larga, não exceda a linha de enchimento máximo. Isso permitirá que o pressionador accione o encravamento e que a unidade funcione.

Para cortar juliana ou palitos de vegetais e frutos:



Corte o alimento de forma a caber no tubo horizontalmente. Posicione o alimento horizontalmente no tubo de alimentação. Processe usando uma pressão uniforme para fazer fatias grossas. Reempilhe as fatias e posicione-as vertical ou horizontalmente no tubo de alimentação. Processe, usando uma pressão uniforme.



Para cortar em fatias ou ralar frutos ou vegetais que sejam compridos e relativamente pequenos em diâmetro, tais como aipo, cenouras e bananas:



Corte o alimento de forma a caber no tubo vertical ou horizontalmente e encha o tubo de alimentação firmemente para manter os alimentos posicionados correctamente. Processe usando uma pressão uniforme. Ou use o tubo de alimentação pequeno no pressionador de alimentos de duas peças. Posicione os alimentos verticalmente no tubo e use o pressionador de alimentos pequeno para processar os alimentos.

Para cortar em fatias ou ralar frutos e vegetais que sejam redondos, tais como cebolas, maçãs e pimentos verdes:

Pele, descaroce, e/ou retire as sementes. Corte em metades ou quartos para caberem no tubo de alimentação. Posicione-os no tubo de alimentação. Processe usando uma pressão uniforme.

Para cortar em fatias ou ralar frutos e vegetais que sejam pequenos, tais como morangos, cogumelos e rabanetes:

Posicione os alimentos vertical ou horizontalmente em camadas dentro do tubo de alimentação. Encha o tubo de alimentação de forma a manter os alimentos posicionados correctamente, mas não exceda a linha de enchimento máximo. Processe, usando uma pressão uniforme. Ou use o tubo de alimentação pequeno no pressionador de alimentos de duas peças. Posicione os alimentos verticalmente no tubo e use o pressionador de alimentos pequeno para processar os alimentos.

Para ralar espinafres e outras folhas:

Empilhe as folhas. Enrole-as e coloque-as no tubo de alimentação: Processe, usando uma pressão uniforme.

Conselhos para Processamento de Alimentos

Para cortar em fatias carne não cozinhada ou aves, tais como carnes fritas:
Corte ou enrole o alimento de forma a caber no tubo. Embrulhe e congele os alimentos até ficarem duros ao toque, durante 30 minutos a 2 horas, dependendo da sua espessura. Verifique se ainda consegue cortar os alimentos com a ponta de uma faca afiada. Se conseguir, deixe descongelar ligeiramente. Processe, usando uma pressão uniforme.

Para cortar em fatias carne cozinhada ou aves, incluindo salame, pimentos, etc.:

Os alimentos deverão estar bem frios. Corte em pedaços para caberem no tubo de alimentação. Processe os alimentos usando uma pressão firme e uniforme.

Para ralar queijos firmes e macios:

O queijo firme deverá estar bem frio. Para melhores resultados com queijos macios, tais como mozzarella, congele durante 10 a 15 minutos antes do processamento. Corte o alimento de forma a caber no tubo de alimentação. Processe, usando uma pressão uniforme.

Para cortar em fatias ou ralar produtos com forma de pêra, tais como batata doce, beringelas ou abóbora:

Posicione o alimento horizontalmente de modo que o lado maior/mais grosso se encontre do lado esquerdo do tubo de alimentação, quando está a olhar de frente para a unidade. Processe, usando uma pressão uniforme no mecanismo que pressiona os alimentos.

Para cortar em fatias ou ralar frutos ou vegetais compridos com um diâmetro pequeno, tais como aipo, cenoura e banana:

Use o tubo de alimentação pequeno no mecanismo de pressão de alimentos de 2 peças. Coloque o alimento verticalmente no tubo, introduzindo primeiro o lado estreito de modo que o lado largo seja processado em último. Use o mecanismo de pressão de alimentos pequeno para processar os alimentos.



UTILIZAÇÃO DA LÂMINA DE AMASSAR
A lâmina de amassar é especialmente concebida para misturar e amassar massa de fermento rápida e minuciosamente. Para melhores resultados, não amasse receitas que usem mais de 250 a 375 g (2-3 chávenas) de farinha.



UTILIZAÇÃO DO BATEDOR DE OVOS

Para fazer merengue de clara de ovo macio:
Coloque 3 claras de ovo e ¼ de colher de chá de cremor tártaro na tigela de trabalho equipada com o batedor de ovos. Processe até ficar espumoso, cerca de 30 a 45 segundos. Com o processador a funcionar, junte lentamente 40 g (⅓ de chávena) de açúcar através do tubo de alimentação pequeno. Processe até formar picos firmes, durante cerca de 2½ a 3 minutos. Pare o processador conforme necessário para verificar a textura da mistura.

Para bater natas:

Coloque natas pesadas na tigela de trabalho equipada com o batedor de ovos. Processe durante 30 segundos. Com o processador em funcionamento, junte 2 colheres de sopa de açúcar em pó através do tubo de alimentação pequeno. Processe até formar picos macios, cerca de 30 a 40 segundos. Pare o processador segundo as necessidades para verificar a textura da mistura. Com o processador em funcionamento, junte ½ colher de chá de baunilha, se desejado, através do tubo de alimentação pequeno. Processe até ficar misturado. Não processar em demasia.

Conselhos Úteis

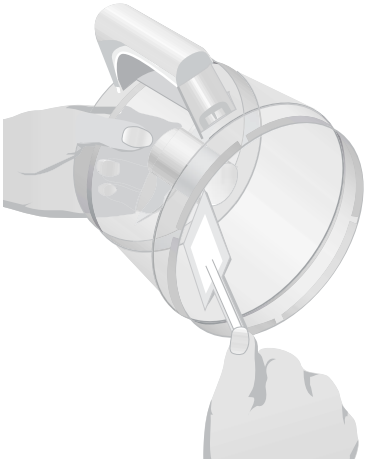
1. Ao cortar e colocar alimentos no tubo de alimentação de Boca Ultra Larga, não exceda a linha de enchimento máximo. Isso permitirá que o pressionador engate no encravamento e que a unidade funcione.
2. Nunca processe quaisquer alimentos que estejam tão duros ou firmemente congelados que não seja possível cortá-los com a ponta de uma faca afiada. Os alimentos duros podem danos à lâmina ou ao motor. Se um pedaço de alimento duro, tal como cenoura, fica entalado ou encravado na lâmina, pare o processador e retire a lâmina. Cuidadosamente remova os alimentos da lâmina.
3. Não encha demasiado a tigela de trabalho ou a mini tigela. Para misturas delicadas, encha a tigela de trabalho até ½ a ⅔. Para misturas mais espessas, encha a tigela de trabalho até ¾. Para líquidos, encha até ao nível máximo como descrito na página 12. Ao cortar, a tigela de trabalho não deverá estar mais de ⅛ a ½ cheia. Use a mini tigela para até 237 ml (1 chávena) de líquido ou 63 g (½ chávena) de sólidos.
4. Posicione os discos de fatiar de forma que a superfície cortante fique à direita do tubo de alimentação: Isto permite que a lâmina faça uma rotação completa antes de contactar com os alimentos.
5. Para tirar proveito da velocidade do processador, faça cair os ingredientes a cortar através do tubo de alimentação pequeno, enquanto o processador está a trabalhar.
6. Os diferentes alimentos requerem vários graus de pressão para melhores resultados de ralar e de fatiar. Em geral, utilize uma pressão ligeira para alimentos macios e delicados (morangos, tomates, etc.), pressão moderada para alimentos médios (zucchini, batatas, etc.), e pressão mais forte para alimentos mais duros (cenouras, maçãs, queijos duros, carnes parcialmente congeladas, etc.).
7. Os queijos macios e de dureza média podem espalhar-se ou enrolar-se sobre o disco de ralar. Para o evitar, rale apenas queijos bem frescos.
8. Por vezes, alimentos mais delicados, tais como cenouras ou aipos, tombam sobre o tubo de alimentação, resultando em fatias irregulares. Para minimizar este facto, corte os alimentos em vários pedaços e encha o tubo de alimentação com os alimentos. Para processamento de artigos pequenos ou delicados, o tubo de alimentação pequeno no pressionador de alimentos de duas peças mostrar-se-á especialmente conveniente.



9. Ao preparar um bolo, massa para bolinhos ou pão rápido, use primeiramente a lâmina multi-usos para a nata gorda e açúcar. Adicione os ingredientes secos, por último. Coloque nozes e fruta no topo da mistura de farinha para evitar cortar demasiado. Processe as nozes e fruta, usando impulsos curtos, até ficarem misturadas com os outros ingredientes. Não processar em demasia.
10. Quando os alimentos ralados ou cortados em fatias se acumulam num dos lados da tigela, pare o processador e redistribua os alimentos usando uma espátula.
11. Quando os alimentos alcançam o fundo de um disco de fatiar ou de ralar, remova os alimentos.
12. Uns tantos pedaços de alimentos podem permanecer no topo do disco após o corte em fatias ou ralar. Se desejado, corte estes pedaços à mão e junte-os à mistura.
13. Organize as tarefas de processamento de forma a minimizar a limpeza de tigelas. Processe os ingredientes secos ou sólidos antes dos ingredientes líquidos.
14. Para limpar os ingredientes da lâmina multi-usos facilmente, limite-se a vazar a tigela de trabalho, recoloque a tampa e pulse durante 1 a 2 segundos para limpar a lâmina.

Conselhos Úteis

15. Após remover a cobertura da tigela de trabalho, coloque-a virada para baixo sobre a bancada. Isso ajudará a manter a bancada limpa.
16. Para retirar o conteúdo da tigela de trabalho sem remover a lâmina multi-usos, agarre a tigela de trabalho pelo fundo e e coloque um dedo através da abertura central para segurar a lâmina em posição. Em seguida remova os alimentos da tigela e lâmina com uma espátula.



17. O seu Processador de Alimentos não está concebido para executar as seguintes funções:
    - moer grão de café, grãos ou especiarias duras
    - moer ossos ou outras partes não comestíveis do alimento
    - liquefazer frutos crus ou vegetais
    - cortar em fatias ovos muito cozidos ou carnes não congeladas.
18. Se quaisquer peças plásticas ficarem descoloridas devido aos tipos de alimentos processados, limpe-as com sumo de limão.

Vinagrete Balsâmico Branco

- *1 colher de sopa de folhas de manjericão fresco*
- *1 colher de sopa de folhas de orégão fresco*
- *1 dente de alho*
- *3 colheres de sopa de vinagre balsâmico branco**
- *3 colheres de sopa de vinagre de vinho**
- *½ colher de chá de sal*
- *¼ de colher de chá de mostarda seca*
- *⅛ de colher de chá de pimenta vermelha moída*
- *180 ml (¾ de chávena) de azeite virgem*

Posicione a mini-tigela e a mini-lâmina dentro da tigela de trabalho. Com o processador em funcionamento, adicione o manjericão, o orégão e o alho através do tubo de alimentação pequeno. Processe até ficar cortado, durante 5 a 8 segundos. Raspe os lados da tigela. Com o processador a funcionar, junte o vinagre balsâmico, o vinagre de vinho, o sal, a mostarda e a pimenta vermelha. Processe até ficar misturado durante cerca de 5 segundos. Com o processador em funcionamento, deite lentamente o azeite através do tubo de alimentação. Processe até ficar macio e espesso. Sirva com saladas verdes.

Quantidade: 8 porções (2 colheres de sopa por porção).

*Pode substituir por três colheres de sopa de vinagre balsâmico escuro e vinagre de vinho tinto.
Por porção: cerca de 190 cal.

Sopa de Brócolos com Cheddar

230 g de queijo Cheddar fatiado, gelado
1 cebola pequena, cortada em metades longitudinais
1 aipo, cortado em pedaços de 6 cm.
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 cabeça grande (cerca de 450 g) de brócolo
700 ml (3 chávenas) de caldo de galinha
475 ml (2 chávenas) de leite dividido
30 g (¼ de chávena) de farinha para fins gerais
2 colheres de chá de mostarda de Dijon
1 colher de chá de pó de caril, se desejado
⅛ de colher de chá de molho picante

Posicione o disco de ralar de 4 mm na tigela de trabalho. Adicione o queijo. Processe para ralar. Retire e guarde.

Troque o disco de ralar pelo disco de fatiar de 2 mm na tigela de trabalho. Adicione a cebola e o aipo. Processe para cortar em fatias. Derreta a manteiga numa frigideira grande ou em forno holandês com calor médio. Remova a cebola e o aipo para a frigideira. Cozinhe durante 2 a 3 minutos, ou até ficar macio e estaladiço, mexendo ocasionalmente.

Corte os talos dos brócolos e retire as partes duras dos talos. Corte os florões em pequenos pedaços. Posicione o disco de fatiar de 2 mm na tigela de trabalho. Junte os talos de brócolos. Processe para cortar em fatias. Remova para a frigideira.

Junte os florões de brócolos e o caldo na frigideira. Faça cozer sobre calor médio-alto. Reduza o calor; cubra parcialmente e deixe ferver durante 6 a 10 minutos, ou até os brócolos ficarem macios-estaladiços, mexendo ocasionalmente. Retire do lume.

Troque o disco de fatiar pela lâmina multi-usos, na tigela de trabalho. Com uma escumadeira, retire os vegetais da frigideira para a tigela de trabalho. Junte 178 ml (¾ de chávena) de leite. Processe até ficar cortado, durante 5 a 8 segundos. Reserve.

Na tigela de mistura média, polvilhe farinha nos restantes 300 ml (1¼ de chávena) de leite, polvilhando até ficar macio. Adicione mostarda, pó de caril, se desejado, e molho picante. Mexa até estar ligado.

Adicione a mistura de leite ao caldo na frigideira. Cozinhe e mexa sobre lume médio-alto até borbulhar e ficar ligeiramente espesso. Reduza o lume para calor baixo. Junte tudo menos 30 g (¼ de chávena) de queijo ralado; mexa até derreter.

Adicione a mistura de brócolos na frigideira. Aqueça minuciosamente. Guarneça com os restantes 30 g (¼ de chávena) de queijo.

Quantidade: 7 porções (237 ml/1 colher por porção).

Por porção: Cerca de 250 cal.

Arroz Spring Mix Basmati

- *1 dente de alho*
- *1 chalota média, cortada em quartos*
- *1 colher de sopa de azeite*
- *¼ de onça (cerca de 125 g) ervilhas frescas, descascadas*
- *1 cenoura pequena, pelada e cortada em metades transversais*
- *356 ml (1½ chávena) de caldo de galinha*
- *237 ml (1 chávena) de água*
- *1 colher de chá de sal*
- *¼ de colher de chá de pimenta preta*
- *1 colher de chá de coentros moídos, se desejado*
- *170 g (1½ chávena)de caldo*
- *227 g (½ onça) de espargos frescos*
- *2 colheres de chá de folhas de tomilho fresco*
- *2 colheres de sopa de folhas de salsa fresca soltas*
- *¼ de pimento vermelho pequeno, cortado em quartos*

Posicione a lâmina multi-usos na tigela de trabalho. Com o processador em funcionamento, adicione o alho através do tubo de alimentação pequeno. Processe durante 5 segundos. Junte a chalota. Pulse 2 a 3 vezes, cerca de 2 segundos de cada vez, ou até estar cortado. Na frigideira grande sobre lume médio, aqueça óleo. Junte a mistura da chalota. Cozinhe até ficar macia, 1 a 2 minutos, mexendo frequentemente. Retire do lume; reserve.

Troque a lâmina multi-usos pelo disco de fatiar de 2 mm, na tigela de trabalho. Junte as ervilhas e cenouras. Processe para cortar em fatias. Remova para a frigideira com a mistura da chalota. Junte o caldo, água, sal, pimento preta e adicione coentros, se desejado. Faça ferver. Mexa o arroz. Volte a ferver; reduza o lume. Cubra, deixe ferver durante 15 minutos, ou até o líquido ser absorvido.

Entretanto, corte tiras de espargos e guarde os talos; reserve. Troque o disco de fatiar pela lâmina multi-usos na tigela de trabalho. Com o processador em funcionamento, adicione o tomilho e a salsa através do tubo de alimentação pequeno. Processe até ficar cortado durante cerca de 3 segundos. Adicione o pimento. Pulse 2 a 3 vezes,

1 a 2 segundos de cada vez, ou até ficar grosseiramente cortado. Troque a lâmina multi-usos pelo disco de fatiar de 2 mm, na tigela de trabalho. Junte os talos de espargos. Processe para cortar em fatias. Remova para a frigideira com a mistura do arroz. Junte as pontas de espargos; mexa bem.

Cubra; deixe repousar 10 minutos. Alise com um garfo.

Quantidade: 6 porções (125 g/1 colher por porção).

Por porção: Cerca de 200 cal.

Satay de Galinha com Molho de Amendoim

Galinha

- *2 dentes de alho*
- *1 colher de chá de raiz de gengibre cortada grosseiramente*
- *60 ml (¼ de chávena) de molho de soja*
- *2 colheres de sopa de óleo de amendoim ou vegetal*
- *2 colheres de chá de açúcar castanho*
- *455 - 570g (1-1¼ de onça) de peitos de galinha macios*

Molho

- *80 ml (⅓ de chávena) de leite de coco*
- *30 g (¼ de chávena) de manteiga de amendoim*
- *2 colheres de chá de molho de soja*
- *½ colher de chá de pasta de caril vermelho*

Posicione a lâmina multi-usos na tigela de trabalho. Com o processador em funcionamento, adicione o alho e a raiz de gengibre através do tubo de alimentação pequeno. Processe até ficar cortado, durante 5 a 10 segundos. Junte o molho de soja, o óleo e o açúcar castanho. Processe até a mistura e o açúcar dissolver, durante 15 a 20 segundos. Retira para um saco de plástico reutilizável para armazenamento de alimentos ou para um recipiente pouco fundo.

Junte a galinha; cubra com a marinada. Marinada ½ hora à temperatura ambiente ou pelo menos 2 horas no frigorífico. Retire a galinha da marinada, reservando a marinada.

Espete os peitos de galinha em espetos de madeira molhados ou espetos metálicos oleados. Grelhe sobre brasas de calor médio ou grelhe numa frigideira oleada a 10 a 15 cm do calor, durante 8 a 10 minutos, ou até completamente cozinhados, virando-os uma vez. Pincele com os resto da marinada uma vez durante o cozinhamento, se desejado. Sirva com Molho de Amendoim aquecido ou à temperatura ambiente.

Posicione a lâmina multi-usos na tigela de trabalho. Junte todos os ingredientes. Processe até ficar misturado, durante 5 a 10 segundos.

Quantidade: 4 porções.

Por porção: Cerca de 290 cal.

Tarte de Fruta Fresca

Crosta

- *125 g (1 chávena) de farinha para fins gerais*
- *2 colheres de chá de açúcar*
- *¼ de colher de chá de sal*
- *30 g (¼ de chávena) de manteiga fria, cortada em pedaços de 2,5 cm*
- *1 colher de sopa de redutor*
- *1 gema de ovo*
- *2 colheres de sopa de água gelada*
- *1 colher de chá de sumo de limão*
- *1 ovo, misturado com uma colher de sopa de água*

Recheio

- *30 g (¼ de chávena) de açúcar*
- *1 colher de sopa de fécula de cereal*
- *⅛ de colher de chá de sal*
- *180 ml (¾ de chávena) de meio*
- *2 gemas de ovo batidas meio por meio com*
- *½ colher de chá de baunilha*

Cobertura

- *1 metade de pêssego, pelado, cortado em metades e descaroçado*
- *125 g (1 chávena) de morangos frescos, descascados*
- *2 colheres de sopa de geleia de maçã, derretida*

Posicione a lâmina multi-usos na tigela de trabalho. Adicione a farinha, o açúcar e o sal. Processe até ficar misturado durante cerca de 2 segundos. Junte a manteiga e o redutor. Pulse 3 a 4 vezes, cerca de 2 a 3 segundos de cada vez, ou até ficar quebradiço. Na tigela pequena, misture 1 gema de ovo, 2 colheres de chá de água e sumo de limão. Pulverize uniformemente sobre a mistura de farinha. Pulse 2 a 4 vezes, durante 2 a 3 segundos de cada vez, ou até a mistura se desprender dos lados da tigela e misturar-se. Retire a massa, cubra e arrefeça durante ½ hora.

Entretanto, numa pequena frigideira sobre lume médio, combine o açúcar, a fécula de cereal e o sal. Junte meio por meio com 2 gemas de ovo. Cozinhe e mexa até ficar muito espesso. Retire do lume. Adicione baunilha. Processe até ficar macio. Arrefeça completamente.

Coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada. Estenda num círculo 5 cm maior que uma tarteira de 25 cm invertida. Meta a massa na tarteira, tendo o cuidado de não forçar a massa. Aperfeiçoe as arestas da crosta. Pique minuciosamente o corpo com um garfo. Coza a 200ºC durante 8 a 12 minutos, ou até ficar castanho dourado. Pincele com uma mistura de ovo e água para vedar os furos. Coza mais 1 minuto para secar o ovo. Arrefeça completamente.

Lave o processador. Posicione o disco de fatiar de 2 mm na tigela de trabalho. Adicione o pêssego. Processe para cortar em fatias. Retire e guarde. Posicione o disco de fatiar de 2 mm na tigela de trabalho. Adicione os morangos. Processe para cortar em fatias.

Espalhe uma mistura cremosa de leite e ovos na crosta. Disponha a fruta cortada em fatias no creme. Pincele cuidadosamente com geleia derretida para cobrir completamente a fruta. Refrigere pelo menos durante 1 hora antes de servir.

Quantidade: 8 porções.

Conselho: A tarte é melhor servida no mesmo dia em que é feita.

Por porção: Cerca de 230 cal.

Household KitchenAid® Garantia do Processador de Alimentos para a Europa

Extensão da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Para a Europa: TRÊS ANOS de Garantia Plena para Robot Multi Funções a partir da data de compra. DEZ ANOS de Garantia Plena para o Motor a partir da data de compra.	As peças de substituição e custos de mão-de-obra de reparação para corrigir defeitos de materiais e mão-de-obra. A assistência tem de ser feita por um Centro de Assistência Pós-Venda Autorizado da KitchenAid.	A. Reparações quando a Processador de Alimentos for utilizada em operações diferentes das normais para cozinhar. B. Danos resultantes de acidentes, má utilização, abuso ou instalação//funcionamento que não esteja de acordo com as leis eléctricas locais.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POS DANOS INDIRECTOS.

Serviço Pós-venda

Toda a assistência deverá ser prestada localmente por um Centro de Assistência autorizado da KitchenAid. Contacte o retalhista onde adquiriu a unidade para obter o nome do mais próximo Centro de Assistência Pós-Venda Autorizado da KitchenAid.

No Portugal:
LUSOMAX LDA., Av. Bombeiros Voluntários de Algés 54A
1495-022 ALGÉS

Tel: 21 4102188/21 4109196

Serviço de Assistência

No Portugal: LUSOMAX LDA., Av. Bombeiros Voluntários de Algés 54A, 1495-011 ALGÉS

Tel: 21 4102188/21 4109196

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marca registada de KitchenAid, E.U.A.
™ Marca registada de KitchenAid, E.U.A.
© 2006. Alle rettigheder forbeholdes.

Especificações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

(5059dZw106)

KitchenAid®

ARTISAN® FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® FOOD PROCESSORS
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN® KOYZINOMHXANH
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Gerð 5KFPM770
Matvinnsluvél

íslenska

Efnisyfirlit

Öryggisatriði við notkun 3
Varúð, rafmagn 3
Mikilvæg öryggisatriði 4
Fylgihlutir 5
Matvinnsluvélin undirbúin fyrir notkun
- Fyrir fyrstu notkun 7
- Samsetning vinnsluskálar 7
- Samsetning fjölnota blaðs og deigblaðs 8
- Samsetning sneið- og rifdiska 8
- Samsetning lítillar skálar 9
- Samsetning kokkaskálar 9
- Samsetning og notkun eggjaþeytara 10
- Samsetning og notkun sítrónupressu 10

Notkun matvinnsluvélarinnar
- Fyrir notkun 12
- Öryggislás á troðara 12
- Merki um hámark vökvamagns 12
- Að kveikja og slökkva á matvinnsluvélinni 12
- „Pulse" hnappurinn 13
- Tvískiptur troðari 13

Matvinnsluvélin tekin í sundur 13
Meðferð og hreinsun 15
Ef vandamál koma upp 16
Góð ráð við matvinnslu 17
- Notkun fjölnota blaðsins 17
- Notkun sneið- og rifdiska 18
- Notkun deigblaðsins 19
- Notkun eggjaþeytara 19

Gagnleg ráð 20
Uppskriftir 22
Upplýsingar um ábyrgð og þjónustu
- Household KitchenAid® Evrópuábyrgð fyrir matvinnsluvél 27
- Viðhaldsþjónusta 27
- Þjónustumiðstöð 28

Öryggisatriði við notkun

Öryggi þitt og annarra er mjög mikilvægt.

Í þessum leiðbeiningum koma fram ýmis öryggisatriði sem nauðsynlegt er að tileinka sér. Lesið því leiðbeiningarnar vel og vandlega og fylgið varúðar og öryggisreglum svo ekki hljótist skaði af notkuninni.



Þetta er varúðarmerkið.

Þetta merki varar við hættu sem getur valdið þér eða öðrum dauða eða slysi.

Öll skilaboð um sérstaka varúð koma í kjölfar varúðarmerkisins og orðanna „HÆTTA" eða „VARÚÐ". Þessi orð þýða:

⚠ HÆTTA

Ef ekki er farið strax eftir leiðbeiningum getur það valdið dauða eða alvarlegu slysi.

⚠ VARÚÐ

Ef ekki er farið eftir leiðbeiningum getur það valdið dauða eða alvarlegu slysi.

Allar ábendingar um sérstaka varúð skýra hver hin mögulega hætta er, hvernig má draga úr slysahættu og hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

Varúð rafmagn

Gerð 5KFPM770:

230-240 Volt A.C.
Hertz: 50 Hz

ATHUGIÐ: Gerð 5KFPM770 er með jarðtengda kló. Til að draga úr hættu á raflosti passar þessi kló aðeins á einn veg í tengilinn. Passi klóin ekki í tengilinn skal hafa samband við löggiltan rafvirkja. Reynið ekki að breyta klónni.

Notið ekki framlengingarsnúru. Sé snúran of stutt skal fá löggiltan rafvirkja eða þjónustuaðila til að staðsetja tengil nær tækinu.

⚠ VARÚÐ



Hætta á raflosti.

Setjið í samband við jarðtengdan tengil.

Fjarlægið ekki jarðtengingu.

Notið ekki spennubreyti.

Notið ekki framlengingarsnúru.

Sé ekki farið eftir þessum leiðbeiningum getur það valdið dauða, eldsvoða eða raflosti.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Við notkun raftækja skal ávallt hafa ákveðin öryggisatriði í huga, þar á meðal eftirfarandi:

1. Lesið leiðbeiningarnar vandlega.
2. Til varnar raflosti skal ekki setja matvinnsluvélina í vatn eða annan vökva.
3. Látið ekki börn vera eftirlitslaus við tækið.
4. Takið tækið úr sambandi þegar það er ekki í notkun, áður en það er sett saman eða tekið í sundur og áður en það er hreinsað.
5. Forðist að snerta hluta tækisins sem eru á hreyfingu.
6. Notið ekki tæki með skemmdri snúru eða kló, tæki sem hefur bilað, dottið í gólfið eða skemmst á einhvern hátt. Komið tækinu til viðurkennds þjónustuaðila til skoðunar, viðgerðar eða stillingar.
7. Notkun fylgihluta sem framleiðandi selur ekki eða mælir ekki með geta valdið eldsvoða, raflosti eða slysum.
8. Notið ekki utanhúss.
9. Haldið höndum og áhöldum frá blöðum og diskum sem eru á hreyfingu meðan matvæli eru unnin til að draga úr hættu á alvarlegum slysum eða skemmdum á matvinnsluvélinni. Sleikju má nota en aðeins þegar matvinnsluvélin er ekki í gangi.
10. Hnífar á diskunum eru beittir. Meðhöndlið þá af varúð.
11. Til að draga úr slysahættu skal aldrei setja blöð eða diska á tækið án þess að fullvissa sig fyrst um að skálin sé vel fest.
12. Gangið úr skugga um að hlífin yfir skálinni sé örugglega í læstri stöðu áður en tækið er sett í gang.
13. Setjið aldrei matvæli í tækið með höndunum. Notið alltaf troðarann.
14. Reynið ekki að þvinga í sundur lásinn á hlífinni.
15. Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.

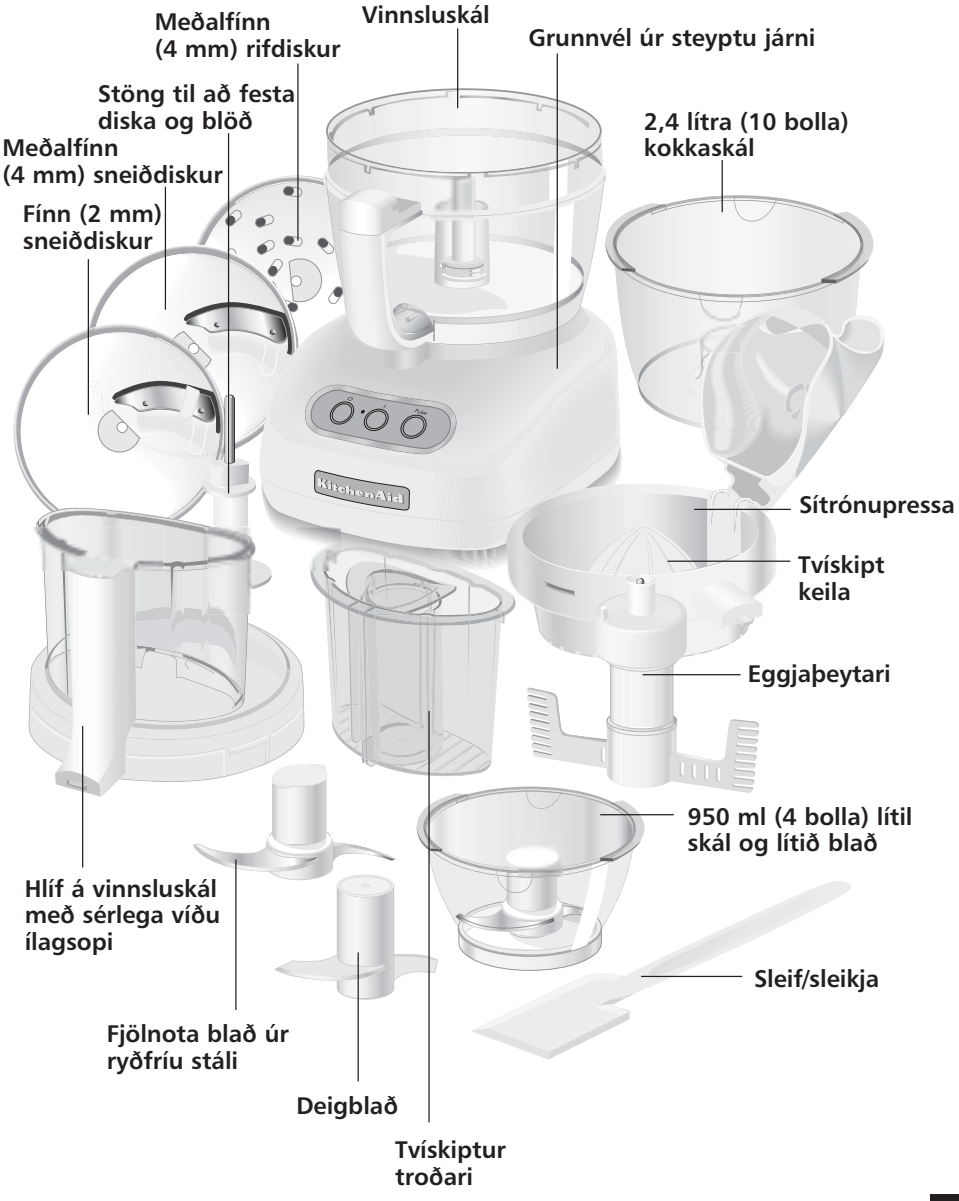
GEYMIÐ ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Þessi vara er merkt í samræmi við ESB-reglugerð 2002/96/EF um ónýtan rafmagns- og rafeindabúnað (WEEE). Sé þess gætt að vörunni sé fargað á réttan hátt er stuðlað að því að koma í veg fyrir möguleg neikvæð áhrif á umhverfi og lýðheilsu sem komið geta fram, sé vörunni ekki fargað eins og til er ætlast.

Táknið  á vörunni eða skjölum sem henni fylgja þýðir að ekki má farga henni með venjulegu heimilissorpi. Þess í stað skal afhenda hana á förgunarstöð Sorpu eða sambærilegri afhendingarstöð fyrir ónýtan rafmagns- og rafeindabúnað.

Vörunni skal fargað í samræmi við reglur á hverjum stað um förgun sorps. Sé óskað eftir nánari upplýsingum um meðferð, endurvinnslu og endurnýtingu vöru þessarar er að jafnaði hægt að leita til yfirvalda á hverjum stað, sorpförgunarfyrirtækis eða verslunarinnar þar sem varan var keypt.

Fylgihlutir



Fylgihlutir

Hlíf á vinnsluskál með sérlega víðu ílagsopi
Þetta sérlega víða ílagsop er eitt hið stærsta á markaðnum og tekur við stórum hlutum – svo sem tómötum, gúrkum og kartöflum – sem þarf aðeins lítillega að hluta í sundur.

Tvískiptur troðari
Þegar unnið er með litla bita skal taka litla troðarann innan úr þeim stóra. Auðvelt er að vinna kryddjurtir, hnetur, stakar gulrætur og sellerístöngla með litla troðaranum.Litli troðarinn er einnig hentugur til að mæla 115 gr skammta.

2,8 lítra vinnsluskál
Skálin er úr sterku pólýkarbónat-plasti og ræður vel við stóra skammta.

Kokkaskál
Komið 2,4 lítra kokkaskálinni fyrir ofan í vinnsluskálinni, sneiðið eða rífið eina matvælategund og vinnsluskálin helst hrein fyrir aðra tegund.

Lítil skál og lítið blað
950 ml skálin og blað úr ryðfríu stáli eru tilvalin til að skera niður og hræra smærri skammta.

Fínn (2 mm) sneiðdiskur
Þessi diskur sker u.þ.b. 1,6 mm sneiðar úr flestum matvælum, allt frá viðkvæmum jarðarberjum til hálf-frosins kjöts.

Meðalfínn (4 mm) sneiðdiskur
Þessi diskur sker u.þ.b. 3,2 mm sneiðar úr flestum matvælum.

Meðalfínn (4 mm) rifdiskur
Diskurinn rífur u.þ.b. 3,2 mm ræmur úr flestum þéttum ávöxtum, grænmeti og osti.

Stöng til að festa diska og blöð
Stöngin festist ofan á snúningsásinn á vélinni og undir blöð og diska.

Fjölnota blað úr ryðfríu stáli
Fjölnota blað sem sker, hakkar, blandar, hrærir og maukar á nokkrum sekúndum.

Deigblað
Deigblaðið er sérhannað til að hræra og hnoða gerdeig.

Eggjaþeytari
Eggjaþeytarinn þeytir hratt rjóma og eggjahvítur fyrir marens, frauð og eftirrétti.



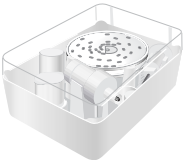
Sítrónupressa
Sítrónupressan samanstendur af sigti, tvískiptri keilu, og stilliarmi. Notið lausu ytri keiluna fyrir stærri ávexti eins og greipaldin og innri keiluna fyrir sítrónur og súraldin.



Þrælsterk grunnvél
Á vélinni eru stillingarnar „O“ (slökkt), „I“ (kveikt), og „Pulse“ (púls) hnappar ásamt snúningsásnum sem snýr diskum og blöðum.

Sleif/sleikja
Sérstök lögun auðveldar að fjarlægja matarleifar úr skálum, af blöðum og diskum.

Fylgihlutaaskja kokksins
Fallega hönnuð, endingargóð og fyrirferðarlítil askja sem geymir og ver diska, blöð og fylgihluti.



Matvinnsluvélin undirbúin fyrir notkun

⚠ VARÚÐ

Hætta á skurðsárum.

Meðhöndlið blöðin af varúð.

Sé það ekki gert er hætta á að geta skorið sig.

Fyrir fyrstu notkun

Áður en matvinnsluvélin er notuð í fyrsta sinn skal þvo vinnsluskálina, hlífina á vinnsluskálina, kokkaskálina, litlu skálina, troðarann, diska og blöð annað hvort í höndum eða í uppþvottavél (sjá „Meðferð og hreinsun“ á bls. 15).

Samsetning vinnsluskálar

1. Komið matvinnsluvélinni fyrir á þurru, sléttu undirlagi og látið stjórnhnappana vísa að ykkur. Setjið tækið ekki í samband fyrr en það hefur verið að fullu sett saman.
2. Hafið handfangið lítillega til vinstri við miðju og setjið vinnsluskálina á vélina með gatið í miðjunni yfir snúningsásnum.
3. Takið um handfangið á vinnsluskálinni og snúið skálinni til hægri þar til hún læsist föst.



4. Komið viðeigandi fylgihlutum fyrir í vinnsluskálinni. Sjá leiðbeiningar um fylgihluti á bls. 7-11.
5. Setjið hlífina á vinnsluskálina með ílagsopið aðeins til vinstri við handfang skálarinnar. Takið um ílagsopið og snúið hlífinni til hægri þar til hún læsist föst.



ATHUGIÐ: Festið ekki hlífina á vinnsluskálina fyrr en vinnsluskálin hefur verið fest á vélina. Annars getur vinnsluskálin skemmst.

6. Komið tvískipta troðaranum fyrir í ílagsopinu.



íslenska

Framhald á næstu síðu

Matvinnsluvélin undirbúin fyrir notkun

⚠ VARÚÐ



Hætta á raflosti.

Setjið í samband við jarðtengdan tengil.

Fjarlægið ekki jarðtengingu.

Notið ekki spennubreyti.

Notið ekki framlengingarsnúru.

Sé ekki farið eftir þessum leiðbeiningum getur það valdið dauða, eldsvoða eða raflosti.

7. Setjið í samband í viðurkenndan tengil (sjá „Rafmagnsöryggi" á bls. 3).

ATHUGIÐ: Matvinnsluvélin fer ekki í gang nema vinnsluskálin og hlífin séu rétt læstar á vélina og troðarinn settur í ílagsopið að línunni sem sýnir hámarksmagn.

Fjarlægið ekki vinnsluskálina af vélinni án þess að taka fyrst hlífina af. Ef það er ekki gert getur vinnsluskálin skemmst.

⚠ VARÚÐ

Hætta á skurðsárum.

Meðhöndlið blöðin af varúð.

Sé það ekki gert er hætta á að geta skorið sig.

Samsetning fjölnota blaðs og deigblaðs

Setjið blaðið á stöngina.
Snúið blaðinu svo það falli í réttar skorður á stönginni.



Samsetning sneið- og rifdiska

1. Setjið stöngina á snúningsásinn.



Matvinnsluvélin undirbúin fyrir notkun

⚠ VARÚÐ

Hætta á skurðsárum.

Meðhöndlið blöðin af varúð.

Sé það ekki gert er hætta á að geta skorið sig.

2. Látið diskinn falla yfir málmpinnann á stönginni þannig að hliðin með blaðinu snúi upp. Ofan á diskinum er hnúður og raufar neðan á til að auðveldara sé að stilla hann af. Snúið svo diskinum þar til hann læsist alveg ofan á pinnann.



Samsetning lítillar skálar

1. Setjið litlu skálina innan í vinnsluskálina, yfir snúningsásinn. Snúið litlu skálinni þar til hún fellur í skorður. Þegar litla skálin er rétt fest er ekki hægt að hreyfa hana innan í vinnsluskálinni.



2. Látið litla blaðið á stöngina. Það getur þurft að snúa blaðinu þar til það fellur í réttar skorður. Á sama hátt má setja litlu skálina innan í kokkaskálina.



3. Til að fjarlægja litlu skálina eftir vinnslu skal lyfta henni með því að nota gripin tvö sem eru við brún skálarinnar.



Samsetning kokkaskálar

Setjið kokkaskálina innan í vinnsluskálina, yfir snúningsásinn. Snúið kokkaskálinni þar til hún fellur í skorður. Þegar kokkaskálin er rétt fest er ekki hægt að hreyfa hana innan í vinnsluskálinni. Kokkaskálina er aðeins hægt að nota með sneið- og rifdiskunum – ekki er hægt að nota fjölnota blaðið. Til að fjarlægja kokkaskálina eftir vinnslu skal lyfta henni með því að nota gripin tvö sem eru við brún skálarinnar.

Framhald á næstu síðu

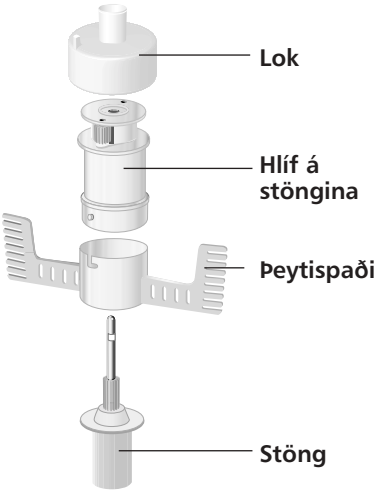
Matvinnsluvélin undirbúin fyrir notkun

Samsetning og notkun eggjaþeytara

Með eggjaþeytaranum er hægt að þeyta eggjahvítur eða rjóma til að gera tertuskreytingar eða mjúkan marens. Best er að þeyta a.m.k. 240 ml (125 g/ 1 bolla) af rjóma eða 3 eggjahvítur í einu. Sé minna magn þeytt í einu er ekki víst að efnið þeytist nægilega vel.

Samsetning:

Eggjaþeytarinn er í 4 hlutum – stöng, hlíf á stöngina, þeytispaðinn og lok.



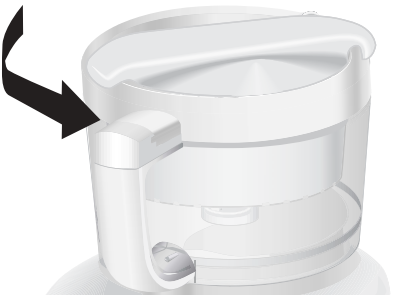
1. Setjið stöng eggjaþeytarans á snúningsásinn. Snúið stönginni hægt þar til hún fellur alveg ofan á ásinn.
2. Stillið L-laga raufina á þeytispaðanum á móts við litla hakið í hlífinni og rennið spaðanum á hlífina. Snúið til að læsa spaðanum.
3. Setjið hlífina og spaðann yfir stöngina. Prýstið niður svo hökin á stönginni falli í raufarnar á spaðanum.
4. Setjið lokið yfir stöngina. Prýstið niður til að læsa því föstu.
5. Setjið hlífina á vinnsluskálina með ílagsopið aðeins til vinstri við handfangið. Passið að pinninn í miðju eggjaþeytarans falli í gatið í miðju hlífarinnar. Takið um ílagsopið og snúið hlífinni til hægri til að læsa henni í réttar skorður. Stingið troðaranum í ílagsopið. Eggjaþeytarinn er nú tilbúinn til notkunar.
6. Styðjið á „I" (kveikt) hnappinn og þeytið innihaldið að vild. Styðjið á „O" (slökkt) hnappinn þegar innihaldið er tilbúið.

Að taka í sundur:

1. Takið vélina úr sambandi. Takið hlífina af vinnsluskálinni með því að snúa henni til hægri.
2. Lyftið eggjaþeytaranum í heilu lagi af snúningsásnum. Losið þeytt innihaldið úr vinnsluskálinni.
3. Takið lokið af eggjaþeytaranum. Prýstið pinnanum á stönginni niður til að losa stöngina frá hlífinni. Snúið þeytispaðanum til að losa hann og rennið spaðanum af hlífinni.

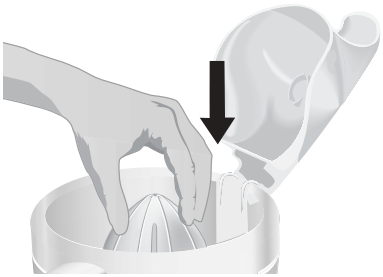
Samsetning og notkun sítrónupressu

1. Komið vinnsluskálinni fyrir á vélinni og læsið henni fastri.
2. Setjið sigtið í vinnsluskálina með klemmuna til vinstri við handfangið á skálinni.
3. Snúið sigtinu til vinstri þar til klemman læsist við handfangið.

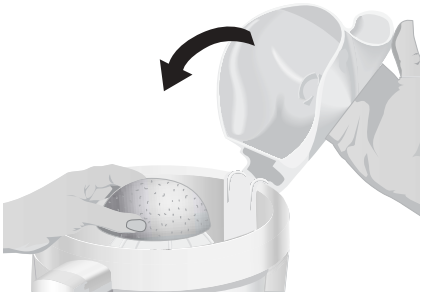


Matvinnsluvélin undirbúin fyrir notkun

4. Tvískipta keilan býður upp á 2 stærðir. Veljið rétta stærð fyrir þá ávexti sem á að pressa. Notið ytri keiluna fyrir greipaldin, appelsínur og aðra stóra ávexti. Fjarlægið ytri keiluna og minni innri keila kemur í ljós, en hún er tilvalin fyrir sítrónur og súraldin.
5. Opnið lokið og setjið keiluna í sigtið yfir snúningsásnum. Það gæti þurft að snúa keilunni þar til hún fellur í réttar skorður.



6. Skerið ávöxtinn sem á að pressa í tvennt.
7. Setjið hálfan ávöxtinn yfir keiluna.
8. Setjið lokið á sigtið. Haldið stilliarminum fast niðri með opnum lófa til að halda jöfnum þrýstingi. Þegar sítrónupressan er notuð þarf stilliarmurinn að vera niðri, þannig heldur hann ávextinum á keilunni.



ATHUGIÐ: Ekki er mælt með notkun sítrónupressunnar án stilliarmsins. Sé það gert þarf að taka stilliarminn úr sigtinu (sjá 13. lið).

9. Setjið sítrónupressuna af stað með því að styðja á "I" eða „Pulse" hnappinn.
10. Þegar safinn hefur verið pressaður úr ávextinum skal styðja á „O" hnappinn.

ATHUGIÐ: Látið ekki innihaldið fara upp fyrir strikið í vinnsluskálinni sem sýnir hámark vökvamagns, annars getur safi lekið úr skálinni.

11. Losið sigtið með því að snúa því til hægri. Fjarlægið pressaðan ávöxtinn, keiluna og sigtið úr vinnsluskálinni.
12. Takið vinnsluskálina af vélinni og hellið safanum í annað ílát.
13. Til að losa stilliarminn úr sigtinu fyrir hreinsun, skal toga klemmuna í botni sigtisins í átt frá hlið þess og taka arminn úr sigtinu.
14. Þegar stilliarmurinn er festur aftur í sigtið skal athuga vel að hökin á klemmunni falli inn í götin í botni sigtisins.

Notkun matvinnsluvélarinnar

⚠ VARÚÐ



Hætta af blöðum á hreyfingu.

Notið alltaf troðarann.

Haldið fingrum frá opum.

Geymið þar sem börn ná ekki til.

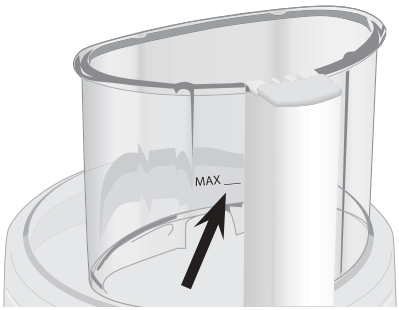
Sé það ekki gert getur óvarkárni orsakað að viðkomandi missi fingur eða hljóti skurðarsár.

Fyrir notkun

Gangið úr skugga um að vinnsluskálin, blöðin og hlífin á skálinni séu rétt saman sett og komið fyrir á vélinni áður en matvinnsluvélin er tekin í notkun (sjá „Matvinnsluvélin undirbúin fyrir notkun" sem byrjar á bls. 7).

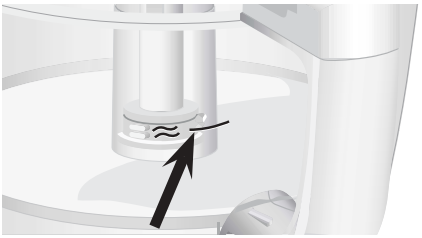
Öryggislás á troðara

Troðarinn er hluti af öryggiskerfi vélarinnar. Matvinnsluvélin gengur ekki nema troðarinn sé settur í ílagsopið að merkinu um hámarksmagn.



Merki um hámark vökvamagns

Þetta strik í vinnsluskálinni sýnir hámarksmagn vökva sem matvinnsluvélin getur unnið í einu.



Að kveikja („I") og slökkva („O") á matvinnsluvélinni

1. Styðjið á „I" hnappinn til að setja matvinnsluvélina í gang. Vélin gengur þá samfellt og ljós kviknar á stjórnborðinu.



2. Styðjið á „O" hnappinn til að slökkva á vélinni. Ljósið á stjórnborðinu slökknar og sjálfvirk bremsa stöðvar blaðið eða diskinn innan nokkurra sekúndna.
3. Bíðið þar til blaðið eða diskurinn hefur stöðvast alveg áður en hlífin er tekin af vinnsluskálinni. Athugið að slökkva á matvinnsluvélinni áður en hlífin er tekin af vinnsluskálinni eða vélin tekin úr sambandi.

ATHUGIÐ: Fari vélin ekki í gang þarf að athuga vel hvort vinnsluskálin og hlífin séu rétt festar á vélina og troðarinn hafi verið settur í ílagsopið að merkinu um hámarksmagn (sjá „Matvinnsluvélin undirbúin fyrir notkun" sem byrjar á bls. 7).

Notkun matvinnsluvélarinnar

⚠ VARÚÐ



Hætta af blöðum á hreyfingu.

Notið alltaf troðarann.

Haldið fingrum frá opum.

Geymið þar sem börn ná ekki til.

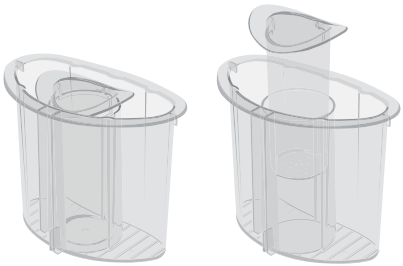
Sé það ekki gert getur óvarkárni orsakað að viðkomandi missi fingur eða hljóti skurðarsár.

„Pulse“ (púls) hnappurinn

„Pulse“ hnappurinn gerir kleift að hafa betri stjórn á lengd og krafti vinnslunnar. Það er tilvalið þegar vinnslan á að vera stutt. Styðjið á „Pulse“ hnappinn og haldið honum niðri til að setja vinnslu af stað og sleppið honum til að hætta. Ljósið á stjórnborðinu kviknar í hvert sinn sem þrýst er á „Pulse“ hnappinn.

Tvískiptur troðari

Til að sneiða eða rífa smærri matvæli skal setja tveggja hluta troðarann í ílagsopið, snúa síðan litla troðaranum í miðjunni til hægri til að losa hann og fjarlægja. Notið ílagsopið í miðjunni og troðarann til að bæta í litlum og mjóum matvælum eða til að bæta við vökva meðan vélin er í gangi. Þegar ekki er verið að nota litla ílagsopið skal læsa litla troðaranum með því að snúa honum til vinstri.



Matvinnsluvélin tekin í sundur

⚠ VARÚÐ

Hætta á skurðsárum.

Meðhöndlið blöðin af varúð.

Sé það ekki gert er hætta á að geta skorið sig.

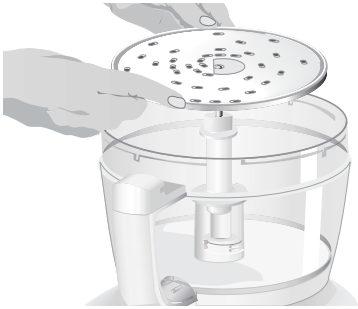
ATHUGIÐ: Ef erfitt reynist að ná troðaranum úr ílagsopinu er líklegt að matvæli hafi fest í læsingunni. Til að losa troðarann skal leggja hlífina í bleyti í heitt vatn eða þvo hana í uppþvottavél.

1. Styðjið á “O” hnappinn.
2. Takið matvinnsluvélina úr sambandi áður en hún er Missing Word?
3. Snúið hlífinni á vinnsluskálinni til vinstri og fjarlægið.



Matvinnsluvélin tekin í sundur

4. Ef notaður er diskur skal fjarlægja hann áður en skálin er losuð. Setjið tvo fingur undir diskinn sitt hvorum megin og lyftið honum beint upp. Fjarlægið stöngina.



5. Þegar litla skálin eða kokkaskálin eru notaðar skal fjarlægja þær með því að taka í gripin tvö sem eru við brún skálarinnar.



6. Snúið vinnsluskálinni til vinstri til að losa hana af vélinni. Lyftið til að fjarlægja.



7. Fjölnota blaðið má taka af skálinni áður en innihaldið er losað úr henni. Einnig má halda blaðinu á sínum stað á meðan matvælin eru losuð: takið um botninn á vinnsluskálinni og setjið einn fingur upp í miðjuopið til að halda við blaðið. Losið síðan matvælin úr skálinni og af blaðinu með sleikju.



Meðferð og hreinsun

⚠ VARÚÐ

Hætta á skurðsárum.

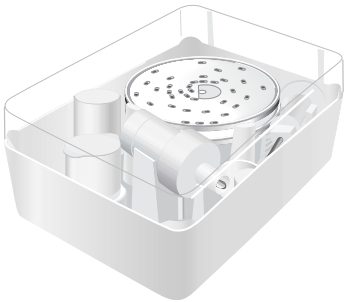
Meðhöndlið blöðin af varúð.

Sé það ekki gert er hætta á að geta skorið sig.

1. Styðjið á "O" hnappinn.
2. Takið matvinnsluvélina úr sambandi áður en hún er hreinsuð.
3. Strjúkið grunnvélina og snúruna með heitum sápuklút og síðan með rökum klút. Þurrkið með mjúkum klút. Notið ekki hreinsiefni eða svampa sem geta rispað.
4. Alla aðra hluta matvinnsluvélarinnar má þvo í uppþvottavél. Gætið þess að raða þeim ekki upp við hitald uppþvottavélarinnar. Séu hlutar matvinnsluvélarinnar þvegnir í höndum skal forðast notkun hreinsiefna og svampa sem rispa. Slíkt getur rispað eða skýjað vinnsluskálina eða hlífina. Þurrkið alla hluti vel eftir þvott.
5. Til að forðast skemmdir á öryggiskerfi vélarinnar skal ávallt geyma vinnsluskálina og hlífina í ólæstri stöðu þegar vélin er ekki í notkun.



6. Vefjið rafmagnssnúrunni um vinnsluskálina. Klemmið klóna fasta við snúruna.
7. Diska, blöð og stangir sem búið er að taka í sundur skal geyma í þar til gerðri öskju þar sem börn ná ekki til.



Ef vandamál koma upp

- **Ef matvinnsluvélin fer ekki í gang, skal athuga eftirfarandi:**

– Aðgætið hvort vinnsluskálin og hlífin á hana séu réttilega læstar fastar á vélina og hvort troðarinn hafi verið settur í ílagsopið að merkinu um hámarksmagn.
– Athugið hvort snúran hefur verið sett í samband við viðurkenndan tengil (sjá „Rafmagnsöryggi“ á bls. 3). Ef svo er, skal taka matvinnsluvélina úr sambandi og setja hana síðan aftur í samband. Fari matvinnsluvélin enn ekki í gang skal athuga hvort öryggi á greininni sem matvinnsluvélin er í sambandi við sé í lagi og hvort skammhlaup hafi orðið.

- **Ef matvinnsluvélin rífur ekki eða sker þegar diskurinn er notaður:**

– Skal ganga úr skugga um að sú hlið disksins sem er með hnífinn ofan á snúi upp á pinnanum. Ofan á diskinum er hnúður og raufar neðan á til að auðveldara sé að stilla hann af.

- **Ef lok matvinnsluvélarinnar lokast ekki þegar verið er að nota diskinn:**

– Skal ganga úr skugga um að diskurinn sé rétt settur á, með hnúðinn ofan á og rétt settur ofan á pinnann.

- **Ef matvinnsluvélin slekkur á sér í vinnslu:**

– Matvinnsluvélin gæti hafa ofhitnað. Ef mótor hitnar umfram ákveðið hitastig slekkur hann sjálfvirkt á sér til að forðast skemmdir. Þetta ætti aðeins örsjaldan að geta gerst. Ef það gerist skal styðja á „O“ hnappinn og bíða í 15 mínútur á meðan vélin kólnar áður en haldið er áfram. Fari matvinnsluvélin enn ekki í gang, skal bíða aðrar 15 mínútur á meðan vélin kólnar enn frekar.

- **Ef erfitt reynist að ná troðaranum úr ílagsopinu:**

– Líklegt er að matvæli hafi fest í læsingunni. Til að losa troðarann skal leggja hlífina í bleyti í heitt vatn eða þvo hana í uppþvottavél.

Takist ekki að leysa vandann með framangreindum ráðum, skal skoða kaflann um KitchenAid ábyrgð og þjónustu á bls. 27-28.

Góð ráð við matvinnslu



NOTKUN FJÖLNOTA BLAÐSINS

Til að saxa ferska ávexti eða grænmeti:

Afhýðið, kjarnhreinsið og/eða fjarlægið fræ. Skerið matvælin í bita 2,5 til 4 cm að stærð. Vinnið matvælin í æskilega stærð með því að styðja á „Pulse" hnappinn, í 1 til 2 sekúndur í einu. Skafið hliðar skálarinnar ef þurfa þykir.

Til að mauka soðna ávexti og grænmeti (annað en kartöflur):

Bætið við 60 ml (¼ bolla) af vökva úr uppskriftinni fyrir hvern bolla af matvælum. Vinnið matvælin í stuttum lotum þar til allt er orðið fínhakkað. Vinnið síðan samfellt þar til æskilegri áferð er náð. Skafið hliðar skálarinnar ef þurfa þykir.

Til að útbúa kartöflustöppu:

Setjið kokkaskálina í vinnsluskálina. Notið rifdisk og rífið niður heitar, soðnar kartöflur. Fjarlægið kokkaskálina með kartöflunum. Setjið fjölnota blaðið í vinnsluskálina og bætið þar í rifnum kartöflunum, mjúku smjöri, mjólk og kryddi. Styðjið á „Pulse" hnappinn 3 til 4 sinnum, 2 til 3 sekúndur í einu, þar til mjólkin hefur hrærst vel saman við og áferðin er slétt. Gætið þess að ofvinna ekki.

Til að saxa þurrkaða (eða klístraða) ávexti:

Matvælin ættu að vera köld. Bætið við 30 gr (¼ bolla) af hveiti úr uppskriftinni fyrir hver 60 gr (½ bolla) af þurrkuðum ávöxtum. Vinnið ávextina með því að styðja stutt í einu á „Pulse" hnappinn, þar til réttri áferð er náð.

Til að fínsaxa sítrónubörk:

Flysjið litaða hlutann (án hvítu himnunnar) með beittum hníf utan af sítrónunni. Skerið börkinn í litla strimla. Vinnið þar til hann er fínsaxaður.

Til að hakka hvítlauk eða saxa ferskar kryddjurtir eða lítið magn grænmetis:

Hafið vélina í gangi og setjið matvælin niður um ílagsopið. Vinnið þar til allt er hakkað. Bestur árangur fæst ef vinnsluskálin og kryddjurtirnar eru vel þurrar áður en byrjað er að vinna.

Til að saxa hnetur eða búa til hnetusmjör:

Vinnið allt að 375 gr (3 bolla) af hnetum í æskilega áferð með því að styðja stutt í einu á „Pulse" hnappinn, 1 til 2 sekúndur í einu. Til að fá grófari áferð: vinnið minni skammta í einu, styðjið á „Pulse" hnappinn 1 til 2 sinnum, 1 til 2 sekúndur í einu. Styðjið oftar á „Pulse" hnappinn til að fá fínni áferð. Til að búa til hnetusmjör skal vinna samfellt þar til sléttri áferð er náð. Geymið í kæli.

Til að hakka soðið eða hrátt kjöt, fuglakjöt eða sjávarrétti:

Matvælin ættu að vera vel kæld. Skerið í 2,5 cm bita. Vinnið allt að 450 gr í æskilega stærð með því að styðja stutt í einu á „Pulse" hnappinn, 1 til 2 sekúndur í einu. Skafið hliðar skálarinnar ef þurfa þykir.

Til að gera brauð-, köku- eða kexmylsnu:

Brjótið matvælin í 4 til 5 cm stykki. Vinnið þar til fínni áferð er náð. Ef notuð eru stærri stykki skal styðja 2 til 3 sinnum á „Pulse" hnappinn, 1 til 2 sekúndur í einu. Vinnið síðan þar til fínni áferð er náð.

Til að bræða súkkulaði í uppskrift:

Setjið súkkulaði og sykur úr uppskriftinni saman í vinnsluskálina. Vinnið þar til allt er fínhakkað. Hitið vökvann úr uppskriftinni. Hafið vélina í gangi og hellið heitum vökvanum niður um ílagsopið. Vinnið þar til sléttri áferð er náð.

Góð ráð við matvinnslu

Til að rífa harðan ost eins og Parmesan og Pecorino:

Reynið aldrei að vinna ost sem er svo harður að ekki er hægt að stinga í hann með beittum hníf. Hægt er að nota fjölnota blaðið til að rífa harðan ost. Skerið ostinn í 2,5 cm bita. Setjið í vinnsluskálina. Vinnið með því að styðja stutt í einu á „Pulse" hnappinn, þar til osturinn hefur verið grófhakkaður. Vinnið samfellt þar til allt er orðið fínrifið. Einnig má bæta við ostbitum gegnum litla ílagsopið á meðan vélin er að vinna.



NOTKUN SNEIÐ- OG RIFDISKA

ATHUGIÐ: Þegar matvælum er raðað niður um víða ílagsopið skal gæta þess að fylla ekki upp fyrir strikið sem sýnir hámarksmagn. Þannig getur troðarinn virkjað öryggiskerfið og vélin farið í gang.

Til að skera fína strimla eða stöngla úr grænmeti og ávöxtum:



Skerið matvælin þannig að þau komist lárétt í ílagsopið. Setjið matvælin lárétt í ílagsopið. Vinnið með því að nota jafnan þrýsting og búið til ílangar sneiðar. Endurraðið sneiðunum og raðið lárétt eða lóðrétt í ílagsopið. Vinnið með því að nota jafnan þrýsting.



Til að sneiða eða rífa ílanga og frekar mjóa ávexti og grænmeti, svo sem sellerí, gulrætur og bananar:



Skerið matvælin þannig að þau passi lárétt eða lóðrétt í ílagsopið og fyllið opið vel þannig að matvælin haldist kyrr. Vinnið með því að nota jafnan þrýsting. Einnig má nota litla troðarann í tvískipta troðaranum. Setjið matvælin lóðrétt í opið og notið litla troðarann til að vinna hann.

Til að sneiða eða rífa kringlótta ávexti og grænmeti, svo sem lauk, epli og paprikur:

Afhýðið, kjarnhreinsið og/eða fjarlægið fræ. Skerið í 2 eða 4 hluta svo allt komist vel um ílagsopið. Setjið í ílagsopið. Vinnið með því að nota jafnan þrýsting.

Til að sneiða eða rífa smáa ávexti og grænmeti, svo sem jarðarber, sveppi og radísur:

Setjið matvælin í lóðréttum eða láréttum lögum í ílagsopið. Fyllið opið svo matvælin haldist kyrr en fyllið þó ekki uppfyrir merkið um hámarksmagn. Vinnið með því að nota jafnan þrýsting. Einnig má nota litla troðarann í tvískipta troðaranum. Setjið matvælin lóðrétt í opið og notið litla troðarann til að vinna þau.

Til að rífa spínat og önnur salatblöð:



Raðið blöðunum saman, rúllið þeim upp og látið þau standa upp á endann í ílagsopinu. Vinnið með því að nota jafnan þrýsting.

Góð ráð við matvinnslu

Til að sneiða hrátt kjöt eða fuglakjöt, eins og fyrir austurlenska matargerð:

Skerið matvælin eða rúllið þeim upp svo þau passi í ílagsopið. Pakkið matvælunum og frystið þau þar til þau eru hörð viðkomu, 30 mínútur til 2 klst., eftir þykkt. Athugið að hægt sé að stinga í matvælin með beittum hníf. Ef ekki skal láta þau þiðna lítillega. Vinnið með því að nota jafnan þrýsting.

Til að sneiða soðið kjöt eða fuglakjöt, eins og salami, pepperoni o.fl.:

Matvælin ættu að vera vel kæld. Skerið í bita sem passa í ílagsopið. Vinnið með því að nota þéttan, jafnan þrýsting.

Til að rífa þéttan og mjúkan ost:

Þéttur ostur ætti að vera vel kældur. Til að ná sem bestum árangri með mjúkan ost, svo sem mozzarella, skal frysta hann í 10 til 15 mínútur áður en hann er unninn. Skerið svo passi í ílagsopið. Vinnið með því að nota jafnan þrýsting.

Til að skera eða rífa perulaga mat eins og sætar kartöflur, eggaldin og kúrbít:

Setjið matinn á hliðina þannig að stærri endinn sé vinstra megin við ílagsopið þegar staðið er fyrir framan vélina. Vinnið matinn með jöfnum þrýstingi á troðarann.

Til að skera eða rífa ávexti og grænmeti sem er langt og mjótt, eins og blaðselja, gulrætur og bananar:

Nota skal minna ílagsrörið í tveggja hluta troðaranum. Setjið matinn lóðrétt í rörið með minni endann á undan þannig að sveri endinn vinnist síðast. Notið minni troðarann til að vinna matinn.



NOTKUN DEIGBLAÐSINS

Deigblaðið er sérhannað til að hræra og hnoða gerdeig fljótt og vel. Best er að hnoða ekki í uppskriftir með meira en 250 til 375 gr (2-3 bolla) af hveiti.



NOTKUN EGGJAÞEYTARA

Til að gera mjúkan eggjahvítumarens:

Látið 3 eggjahvítur og ¼ teskeið af cream of tartar í vinnsluskálina með þeytispaðanum í. Vinnið þar til freyðir, um 30 til 45 sekúndur. Hafið vélina í gangi og bætið smám saman við 40 gr (⅓ bolla) af sykri gegnum litla ílagsopið. Vinnið þar til stífir toppar myndast, um 2½ til 3 mínútur. Stöðvið vélina eftir þörfum til að aðgæta áferð hrærunnar.

Til að þeyta rjóma:

Setjið rjóma í vinnsluskálina með þeytispaðanum í. Vinnið í 30 sekúndur. Hafið vélina í gangi og bætið við 2 matskeiðum af flórsykri gegnum litla ílagsopið. Vinnið þar til mjúkir toppar myndast, um 30 til 40 sekúndur. Stöðvið vélina eftir þörfum til að aðgæta áferð hrærunnar. Hafið vélina í gangi og bætið ½ teskeið af vanilludropum, ef vill, gegnum litla ílagsopið. Vinnið þar til allt er vel þeytt. Gætið þess samt að ofvinna ekki.

Gagnleg ráð

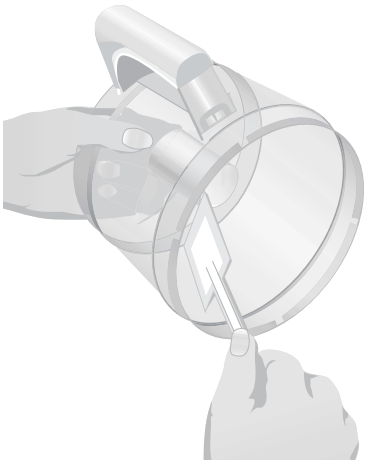
1. Þegar matvælum er raðað niður um víða ílagsopið skal gæta þess að fylla ekki umfram merkið um hámarksmagn. Þannig getur troðarinn virkjað öryggiskerfið og vélin farið í gang.
2. Vinnið aldrei matvæli sem eru svo hörð eða gegnfrosinn að ekki sé hægt að stinga í þau með beittum hníf. Hörð matvæli geta skemmt blöðin eða mótorinn. Ef biti af hörðum matvælum, svo sem gulrót, festist á blaðinu skal stöðva vélina og taka blaðið úr. Hreinsið matvælin varlega af blaðinu.
3. Yfirfyllið ekki vinnsluskálina eða litlu skálina. Þegar unnar eru þunnar blöndur má fylla vinnsluskálina að ½ eða ⅔ . Þegar unnar eru þykkari blöndur má fylla vinnsluskálina að ¾ . Vökva má fylla upp að merkinu um hámarksvökvamagn, eins og lýst er á bls. 12. Þegar hakkað er ætti ekki að fylla vinnsluskálina meira en að ⅓ til ½ . Notið litlu skálina fyrir allt að 240 ml (1 bolla) af vökva eða 65 gr (½ bolla) af þurrefnum.
4. Komið sneiðdiskunum þannig fyrir að skurðhliðin sé aðeins til hægri við ílagsopið. Þannig nær blaðið að snúast heilan hring áður en það kemst í snertingu við matvælin.
5. Til að nýta hraða vélarinnar skal setja matvæli sem á að hakka niður um litla ílagsopið á meðan vélin er í gangi.
6. Mismunandi matvæli þurfa mismunandi þrýsting til að ná sem bestum árangri við rif og sneiðingu. Almenna reglan er sú að nota léttan þrýsting við mjúk, viðkvæm matvæli (jarðarber, tómata o.fl.), miðlungs þrýsting fyrir miðlungs þétt matvæli (kúrbít, kartöflur o.fl.) og þéttan þrýsting fyrir hörð matvæli (gulrætur, epli, harðan ost, hálf-frosið kjöt o.fl.).
7. Mjúkur og miðlungsharður ostur getur smurst út eða rúllast upp á rifdiskinn. Til að forðast þetta skal aðeins rífa vel kældan ost.
8. Stundum geta mjó matvæli, svo sem gulrætur og sellerí fallið um koll í ílagsopinu og sneiðarnar orðið ófjafnar. Til að forðast þetta er best að skera matvælin í marga bita og fylla vel í ílagsopið. Til að vinna lítil eða mjó matvæli er litli troðarinn í tvískipta troðaranum sérlega handhægur.



9. Þegar unnið er deig í kökur eða brauð skal fyrst nota fjölnota blaðið til að hræra feiti og sykur. Bætið þurrefnunum í síðast. Setjið hnetur og ávexti ofan á hveitiblönduna til að forðast að það verði of mikið hakkað. Vinnið hnetur og ávexti með því að styðja stutt í einu á „Pulse“ hnappinn þar til það hefur blandast öðrum efnum. Gætið þess að ofvinna ekki.
10. Þegar rifin eða sneidd matvæli safnast fyrir í annarri hlið skálarinnar er best að stöðva vélina og dreifa úr matvælunum með sleikju.
11. Þegar unnin matvæli ná upp undir rif- eða sneiðdiskinn skal tæma skálina.
12. Fáeinir stærri matvælabitar geta setið eftir ofan á diskinum eftir sneiðingu eða rif. Þá má skera í höndum og bæta við blönduna.
13. Skipuleggið vinnsluna til að minnka uppþvott. Vinnið þurr og þétt efni á undan vökva.
14. Til að hreinsa matvælin auðveldlega af fjölnota blaðinu skal aðeins tæma vinnsluskálina, setja lokið aftur á og setja vélina af stað í 1 til 2 sekúndur, þá losna afgangar af blaðinu.

Gagnleg ráð

15. Leggið hlífina á hvolf á borðið þegar hún er tekin af vinnsluskálinni. Þannig helst borðið hreint.
16. Til að tæma vinnsluskálina án þess að fjarlægja fjölnota blaðið, skal taka um botninn á vinnsluskálinni og setja einn fingur upp í miðjuopið til að halda við blaðið. Losið síðan matvælin úr skálinni og af blaðinu með sleikju.



17. Matvinnsluvélin er ekki gerð fyrir eftirfarandi verk:
    - að mala kaffibaunir, korn eða hörð krydd
    - að mala bein eða aðra óæta hluta matvæla
    - að gera vökva úr hráum ávöxtum og grænmeti
    - að sneiða harðsoðin egg eða ókælt kjöt.
18. Ef matvæli lita einhvern plasthlutanna skal hreinsa þá með sítrónusafa.

Salatsósa með hvítu balsamediki

- *1 matskeið ferskt basilikum*
- *1 matskeið ferskt óreganó*
- *1 hvítlauksrif*
- *3 matskeiðar hvítt balsamedik**
- *3 matskeiðar hvítt vínedik**
- *½ teskeið salt*
- *¼ teskeið þurrkuð sinnepsfræ*
- *⅛ teskeið malaður rauður pipar*
- *180 ml (¾ bolli) extra virgin ólífuolía*

Setjið litlu skálina og litla blaðið í vinnsluskálina. Hafið vélina í gangi og setjið basilikum, óreganó og hvítlauk gegnum litla ílagsopið. Vinnið þar til fínsaxað, 5 til 8 sekúndur. Skafið hliðar skálarinnar. Hafið vélina í gangi og bætið út í balsamediki, vínediki, salti, sinnepi og rauðum pipar. Vinnið þar til vel blandað, um 5 sekúndur. Hafið vélina í gangi og hellið olíunni hægt gegnum litla ílagsopið. Vinnið þar til slétt og þykkt. Berið fram með grænu salati.

Magn: 8 skammtar (2 matskeiðar í skammti).

*Má skipta út fyrir 3 matskeiðar af dökku balsamediki og 3 matskeiðar af rauðu vínediki.

Orka í hverjum skammti: um 190 hitaeiningar.

Spergilkálsúpa með Cheddar-osti

230 gr sterkur Cheddar-ostur, kældur
1 lítill laukur, skorinn í helminga langsum
1 sellerístöngull, skorinn í 6 cm bita
2 matskeiðar smjör eða smjörlíki
1 stórt sperkilkálhöfuð (u.þ.b. 450 gr)
700 ml (3 bollar) kjúklingasoð
475 ml (2 bollar) mjólk
30 gr (¼ bolli) hveiti
2 teskeiðar Dijon sinnep
1 teskeið karrýduft, ef vill
⅛ teskeið sterk sílípiparsósa

Setjið 4 mm rifdiskinn í vinnsluskálina. Setjið ostinn út í. Rífið. Leggið til hliðar.

Skiptið rifdisknum út fyrir 2 mm sneiðdiskinn í vinnsluskálinni. Setjið lauk og sellerí út í. Sneiðið. Bræðið smjör í potti við meðalhita. Færið laukinn og selleríið yfir í pottinn. Svissið í 2 til 3 mínútur þar til grænmetið er stökkt og hrærið vel.

Skerið stönglana af sperkilkálinu og hreinsið þykkasta hýðið af. Skerið blómin í litla bita. Látið 2 mm sneiðdiskinn í vinnsluskálina. Setjið spergilkálstilkana út í. Sneiðið. Færið yfir í pottinn.

Bætið spergilkálblómunum og soðinu í pottinn. Hitið að suðu yfir meðalhita. Lækkið hitann, lokið pottinum að hluta og sjóðið í 6 til 10 mínútur, eða þar til spergilkálið er mjúkt, hrærið annað slagið í súpunni. Takið af hitanum.

Takið sneiðdiskinn úr vinnsluskálinni og setjið fjölnota blaðið í staðinn. Færið grænmetið úr pottinum yfir í vinnsluskálina með gataspaða. Bætið við 180 ml (¾ bolla) af mjólk. Vinnið þar til fínhakkað, 5 til 8 sekúndur. Setjið til hliðar.

Þeytið vel saman í annarri skál hveitið og afganginn af mjólkinni (300 ml/1 ¼ bolli). Bætið við sinnepi, karrýdufti, ef vill, og sterkri sílípiparsósu. Hrærið vel saman.

Hellið mjólkurblöndunni út í soðið í pottinum. Hrærið vel í og sjóðið við meðalhita þar til súpan fer að þykkna. Lækkið hitann. Bætið við öllu nema 30 gr (¼ bolla) af rifnum osti, hrærið þar til osturinn er bráðinn. Bætið spergilkálblöndunni í pottinn. Hitið vel. Skreytið með afgangnum af ostinum (30 gr/¼ bolli).

Magn: 7 skammtar (240 ml/1 bolli í skammti).

Orka í hverjum skammti: um 250 hitaeiningar.

Vorblanda með Basmati hrísgrjónum

- *1 hvítlauksrif*
- *1 meðalstór skalottulaukur, skorinn í fernt*
- *1 matskeið ólífuolía*
- *125 gr ferskar grænar baunir, snyrtar*
- *1 lítil gulrót, flysjuð og skorin til helminga*
- *350 ml (1½ bolli) kjúklingasoð*
- *240 ml (1 bolli) vatn*
- *1 teskeið salt*
- *¼ teskeið svartur pipar*
- *1 teskeið malað kóríander, ef vill*
- *170 gr (1⅓ bolli) hrísgrjón*
- *220 gr ferskur aspas*
- *2 teskeiðar ferskt timjan*
- *2 matskeiðar fersk steinselja*
- *¼ lítil rauð paprika, skorin í fernt*

Setjið fjölnota blaðið í vinnsluskálina. Hafið vélina í gangi og setjið hvítlaukinn gegnum litla ílagsopið. Vinnið í 5 sekúndur. Bætið við skalottulauknum. Styðjið á „Pulse" hnappinn 2 til 3 sinnum, um 2 sekúndur í einu, eða þar til allt er fínhakkað. Hitið olíuna í stórum potti yfir meðalhita. Bætið laukblöndunni við. Svissið þar til laukurinn er mjúkur, 1 til 2 mínútur, hrærið vel í. Takið af hitanum og setjið til hliðar.

Skiptið fjölnota blaðinu út fyrir 2 mm sneiðdiskinn í vinnsluskálinni. Setjið grænu baunirnar og gulrótina út í. Sneiðið. Færið yfir í pottinn með laukblöndunni. Bætið í soði, vatni, salti, svörtum pipar og kóríander, ef vill. Látið sjóða. Hrærið hrísgrjónunum saman við. Látið sjóða aftur og minnkið svo hitann. Lokið pottinum og látið sjóða í um 15 mínútur, eða þar til allur vökvi er horfinn.

Skerið á meðan endana af aspasnum og geymið stilkana. Setjið til hliðar. Skiptið sneiðdisknum út fyrir fjölnota blaðið í vinnsluskálinni. Hafið vélina í gangi og setjið timjan og steinselju gegnum litla ílagsopið. Vinnið þar til fínsaxað, um 3 sekúndur. Bætið paprikunni út í. Styðjið á „Pulse" hnappinn 2 til 3 sinnum, 1 til 2 sekúndur í einu, eða þar til grófhakkað. Skiptið fjölnota blaðinu út fyrir 2 mm sneiðdiskinn í vinnsluskálinni. Setjið aspasstilkana út í. Sneiðið. Færið yfir í pottinn með hrísgrjónablöndunni. Bætið aspasendunum við, hrærið vel.

Lokið pottinum og látið standa í 10 mínútur. Losið um blönduna með gaffli.

Magn: 6 skammtar (125 gr/1 bolli í skammti).

Orka í hverjum skammti: um 200 hitaeiningar.

Kjúklinga-satay með jarðhnetusósu

Kjúklingur

- *2 hvítlauksrif*
- *1 teskeið grófhökkuð engiferrót*
- *60 ml (¼ bolli) sojasósa*
- *2 matskeiðar hnetu- eða jurtaolía*
- *2 teskeiðar púðursykur*
- *455 - 570 gr meyrar kjúklingabringur*

Sósa

- *80 ml (⅓ bolli) kókosmjólk*
- *30 g (¼ bolli) hnetusmjör*
- *2 matskeiðar sojasósa*
- *½ teskeið rautt karrýmauk*

Setjið fjölnota blaðið í vinnsluskálina. Hafið vélina í gangi og látið hvítlauk og engiferrót gegnum litla ílagsopið. Vinnið þar til saxað, í 5 til 10 sekúndur. Bætið við sojasósu, olíu og púðursykri. Vinnið þar til allt er blandað og sykurinn leystur upp, 15 til 20 sekúndur. Hellið í plastskál eða grunnt fat.

Setjið kjúklinginn út í og þekið hann með marineringunni. Marinerið í 1/2 klst. við stofuhita eða a.m.k. 2 klst. í kæli. Takið kjúklinginn upp úr marineringunni og geymið hana.

Þræðið kjúklinginn upp á trépinna sem hafa legið í vatni eða olíuborna málmpinna. Grillið á meðalheitu grilli 10 til 15 cm frá hitanum eða steikið á olíuborinni pönnu í 8 til 10 mínútur, eða þar til gegnsteikt, snúið kjötinu einu sinni. Penslið ef til vill með afgangnum af marineringunni einu sinni á eldunartímanum. Berið jarðhnetusósuna fram með kjötinu heita eða við stofuhita.

Setjið fjölnota blaðið í vinnsluskálina. Setjið öll efnin í skálina. Vinnið þar til vel hrært, 5 til 10 sekúndur.

Magn: 4 skammtar.

Orka í hverjum skammti: um 290 hitaeiningar.

Baka með ferskum ávöxtum

Botn

125 gr (1 bolli) hveiti
2 teskeiðar sykur
¼ teskeið salt
30 gr (¼ bolli) kalt smjör, skorið í 2,5 cm stykki
1 matskeið kalt smjör eða smjörlíki
1 eggjarauða
2 matskeiðar ískalt vatn
1 teskeið sítrónusafi
1 egg, hrært með 1 matskeið af vatni

Setjið fjölnota blaðið í vinnsluskálina. Setjið hveiti, sykur og salt út í. Vinnið þar til blandað, um 2 sekúndur. Bætið við smjöri eða smjörlíki. Styðjið á „Pulse" hnappinn 3 til 4 sinnum, 2 til 3 sekúndur í einu, eða þar til orðið að mylsnu. Hrærið í lítilli skál 1 eggjarauðu, 2 matskeiðar af vatni og sítrónusafa. Dreifið jafnt yfir hveitihræruna. Styðjið á „Pulse" hnappinn 2 til 4 sinnum, 2 til 3 sekúndur í einu, eða þar til blandan festist saman og sleppir hliðum skálarinnar. Takið deigið til hliðar, breiðið yfir það og kælið í ½ klst.

Fylling

30 gr (¼ bolli) sykur
1 matskeið maísmjöl
⅛ teskeið salt
180 ml (¾ bolli) rjómabland
2 eggjarauður, þeyttar
½ teskeið vanilludropar

Hitið á meðan í potti yfir meðalhita sykur, maíssterkju og salt. Bætið í rjómablandi og 2 eggjarauðum. Sjóðið og hrærið þar til mjög þykkt. Takið af hitanum. Bætið við vanilludropum. Þeytið þar til slétt. Kælið vel.

Setjið deigið á hveitistráðan flöt. Fletjið út kringlótta köku þannig að hún nái 5 cm út fyrir 25 cm bökuform

Setjið í bökuformið, gætið þess að teygja ekki á deiginu. Snyrtið kantana á skelinni. Pikkið deigskelina vel með gaffli. Bakið við 200°C í 8 til 12 mínútur, eða þar til ljósgullið á lit. Penslið með blöndu af eggi og vatni til að loka götum. Bakið 1 mínútu til viðbótar til að festa eggið. Kælið vel.

Skreyting

1 meðalstór ferskja, afhýdd, skorin til helminga og steinninn fjarlægður
125 gr (1 bolli) fersk jarðarber, hreinsuð
2 matskeiðar eplahlaup, brætt

Þvoið matvinnsluvélina. Setjið 2 mm sneiðdiskinn í vinnsluskálina. Setjið ferskjuna út í. Sneiðið. Losið úr skálinni og setjið til hliðar. Setjið jarðarber í skálina. Sneiðið.

Setjið fyllinguna í deigskelina. Raðið sneiddum ávöxtunum ofan á fyllinguna. Penslið varlega með bræddu hlaupi og hyljið ávextina alveg. Geymið í kæli minnst 1 klst. áður en kakan er borin fram.

Magn: 8 skammtar.

Ábending: Tertan bragðast best daginn sem hún er búin til.

Orka í hverjum skammti: um 230 hitaeiningar.

Household KitchenAid®
Evrópuábyrgð fyrir matvinnsluvél

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Full ábyrgð í ÞRJÚ ÁR á MATVINNSLUVÉLINNI frá kaupdegi. Full ábyrgð í TÍU ÁR á MOTORNUM frá kaupdegi.	Kostnað við varahluti og viðgerðarvinnu á efnisgöllum. Þjónustuna verður viðurkenndur KitchenAid þjónustuaðili að veita.	A. Viðgerð ef matvinnsluvél hefur verið notuð til annars en venjulegra matvælavinnslu. B. Skemmdir vegna slyss, breytinga, rangrar notkunar eða tengingar á skjön við rafmagnsreglugerð á viðkomandi stað eða eðlilegs slits.

KITCHENAID TEKUR EKKI ÁBYRGÐ Á TILFALLANDI EÐA AFLEIDDUM SKEMMDUM.

Viðhaldsþjónusta

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila. Hafið samband við söluaðila til að fá upplýsingar um næsta viðurkennda KitchenAid þjónustuaðila.

EINAR FARESTVEIT & CO.HF
Borgartúni 28
125 REYKJAVIK
ISLAND

Sími verslun: 520 7901

scrifstofa: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

Þjónustumiðstöð

EINAR FARESTVEIT & CO.hf
Borgartúni 28, PH 5440
125 REYKJAVIK
ISLAND

Sími verslun: 520 7901

scrifstofa: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.KitchenAid.com

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Skrásett vörumerki KitchenAid, BNA. Bandaríkin
™ Vörumerki KitchenAid, BNA. Bandaríkin
© 2006. Allur réttur áskilinn.

Efnislýsing getur breyst án fyrirvara.

KitchenAid®

Ελληνικά

ARTISAN® FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® FOOD PROCESSORS
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN® ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Μοντέλο 5KFPM770
Κουζινομηχανή

Πίνακας περιεχομένων

Ασφάλεια Κουζινομηχανής ... 3
Ηλεκτρικές απαιτήσεις ... 3
Σημαντικά μέτρα προφύλαξης ... 4
Χαρακτηριστικά Κουζινομηχανής ... 5
Προετοιμασία Κουζινομηχανής για χρήση
- Πριν τη πρώτη χρήση ... 7
- Συναρμολόγηση μπολ εργασίας ... 7
- Συναρμολόγηση μαχαιριού πολλαπλών χρήσεων & μαχαιριού ζύμωσης ... 8
- Συναρμολόγηση δίσκου κοπής & δίσκου τεμαχισμού ... 8
- Συναρμολόγηση μίνι μπολ ... 9
- Συναρμολόγηση μπολ σεφ ... 9
- Συναρμολόγηση και χρήση χτυπητηριού αυγών ... 10
- Συναρμολόγηση και χρήση λεμονοστίφτη ... 10

Χρήση Κουζινομηχανής
- Πριν τη χρήση ... 12
- Σύνδεση πιεστήρα ... 12
- Μέγιστη χωρητικότητα υγρών ... 12
- Θέτοντας την Κουζινομηχανή σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας ... 12
- Χρήση της παλμικής λειτουργίας ... 13
- Πιεστήρας 2 τεμαχίων ... 13

Αποσυναρμολόγηση Κουζινομηχανής ... 13
Φροντίδα και καθαρισμός ... 15
Επίλυση προβλημάτων ... 16
Χρήσιμες πληροφορίες για την επεξεργασία των τροφών ... 17
- Χρήση του μαχαιριού πολλαπλών χρήσεων ... 17
- Χρήση του δίσκου κοπής ή του δίσκου τεμαχισμού ... 18
- Χρήση του μαχαιριού ζύμωσης ... 19
- Χρήση του χτυπητηριού αυγών ... 19

Χρήσιμες συμβουλές ... 20
Συνταγές ... 22
Εγγύηση και Πληροφορίες Τεχνικής Εξυπηρέτησης (Service)
- Εγγύηση Κουζινομηχανής Household KitchenAid® για την Ευρώπη ... 27
- Κέντρα Τεχνικής Εξυπηρέτησης (Service) ... 27
- Εξυπηρέτηση Πελατών ... 28

Ασφάλεια Κουζινομηχανής

Η ασφάλειά σας και η ασφάλεια των άλλων είναι πολύ σημαντική.

Σε αυτό το εγχειρίδιο όπως και στη συσκευή σας, παραθέτουμε πολλά σημαντικά μηνύματα ασφαλείας. Να διαβάζετε πάντα και να συμμορφώνεστε με όλα τα μηνύματα ασφαλείας.



Αυτό είναι το σύμβολο προειδοποίησης ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο εφιστά την προσοχή σας σε πιθανούς κινδύνους οι οποίοι θα μπορούσαν να προκαλέσουν θάνατό ή τραυματισμό, το δικό σας και άλλων.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα επισημαίνονται με το σύμβολο προειδοποίησης ασφαλείας και τη λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» ή «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ». Αυτές οι λέξεις σημαίνουν:

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ — **Εάν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες, μπορεί να επέλθει θάνατος ή/και σοβαρός τραυματισμός.**

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ — **Εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες, μπορεί να επέλθει θάνατος ή/και σοβαρός τραυματισμός.**

Όλα τα μηνύματα ασφάλειας θα σας ενημερώνουν σχετικά με τον πιθανό κίνδυνο, πως να μειώσετε τις πιθανότητες τραυματισμού και τι μπορεί να συμβεί εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.

Ηλεκτρικές απαιτήσεις

Μοντέλο 5KFPM770:

Τάση: 230-240 V AC
Hertz: 50 Hz

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το μοντέλο 5KFPM770 διαθέτει γειωμένο φις. Για να μειωθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, αυτό το φις εφαρμόζει στην πρίζα κατ' ένα μόνο τρόπο. Εάν το φις δεν εφαρμόζει στην πρίζα, επικοινωνήστε με κάποιον εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο. Μη μετατρέπετε το φις με οποιονδήποτε τρόπο.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης. Εάν το καλώδιο παροχής ρεύματος είναι πολύ κοντό, ζητείστε από κάποιον εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο ή τεχνικό να εγκαταστήσει μια πρίζα κοντά στη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέετε σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε τον ακροδέκτη γείωσης.

Μη χρησιμοποιείτε μετασχηματιστή.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

Η μη συμμόρφωση προς αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκαλέσει θάνατο, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να ακολουθείτε τις βασικές προειδοποιήσεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των ακολούθων:

1. Να διαβάζετε όλες τις οδηγίες.
2. Για να προστατευτείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε την Κουζινομηχανή σε νερό ή άλλα υγρά.
3. Κρατείστε τη συσκευή μακριά από παιδιά και μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
4. Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν την τοποθέτηση ή αφαίρεση των εξαρτημάτων και πριν τον καθαρισμό της.
5. Αποφεύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη της συσκευής.
6. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το φις εμφανίζουν φθορές, ή αν η συσκευή δεν λειτουργεί κανονικά, αν έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης για έλεγχο, επισκευή, ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
7. Η χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών ή εξαρτημάτων άλλων κατασκευαστών μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
8. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
9. Για να μειωθεί ο κίνδυνος σοβαρού τραυματισμού ή πρόκλησης ζημίας στην Κουζινομηχανή, μην ακουμπάτε τα χέρια σας ή αντικείμενα στα κινούμενα μαχαίρια ή τους δίσκους ενώ επεξεργάζεστε τροφές. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σπάτουλα, αλλά μόνον όταν η Κουζινομηχανή δεν βρίσκεται σε λειτουργία.
10. Τα μαχαίρια είναι κοφτερά. Προσοχή στο χειρισμό τους.
11. Για να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού, μην τοποθετείτε ποτέ τα μαχαίρια ή τους δίσκους κοπής στη βάση εάν πρώτα δεν έχετε τοποθετήσει σωστά το μπολ.
12. Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι το κάλυμα έχει ασφαλίσει στη θέση του.
13. Μη βάζετε ποτέ τις τροφές με το χέρι. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα.
14. Μη προσπαθήσετε να παραβιάσετε το μηχανισμό κλειδώματος του καλύματος.
15. Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με Απορριπτόμενα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματα (WEEE).

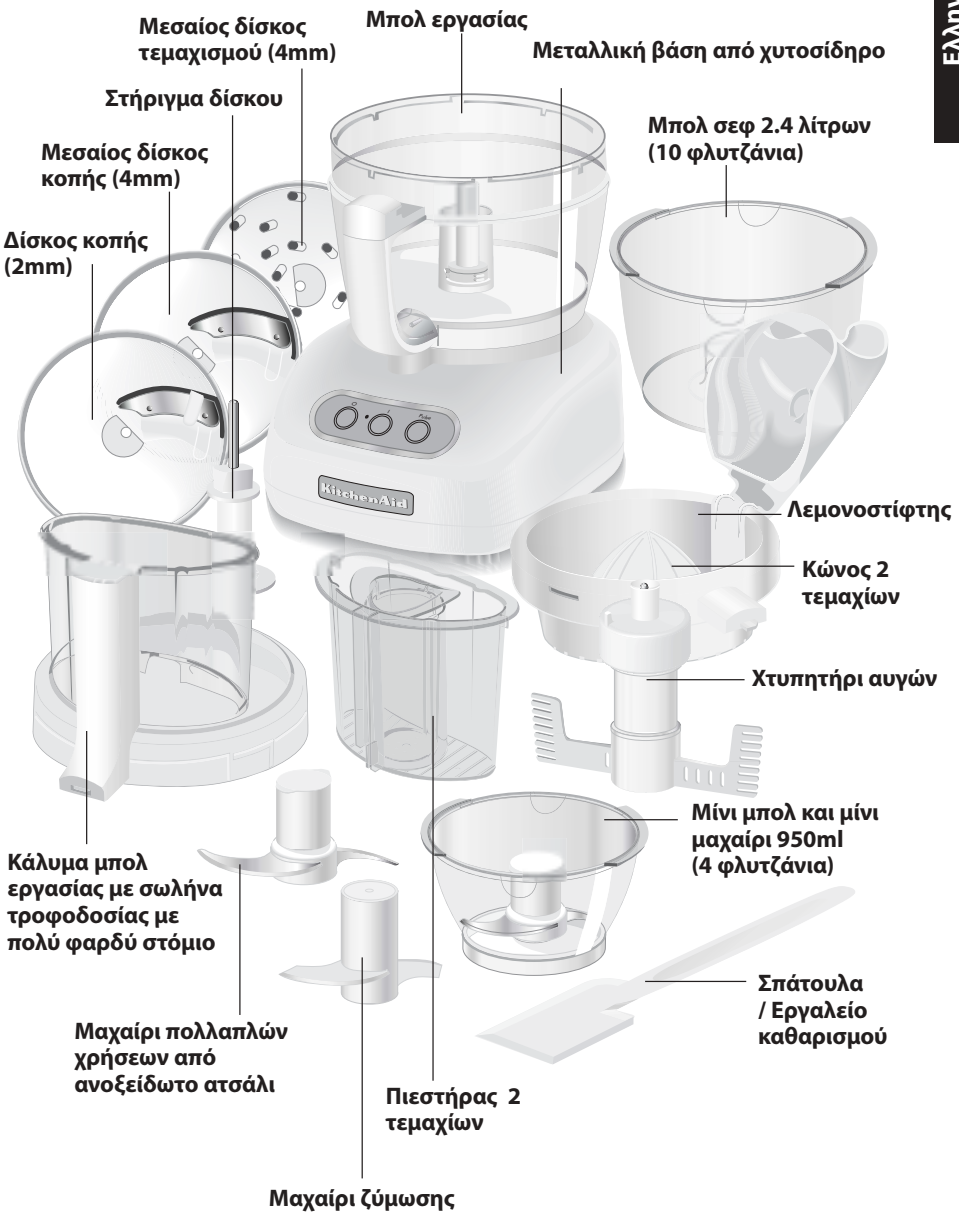
Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανά αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να δημιουργηθούν από τον ακατάλληλο χειρισμό αυτού του προϊόντος ως απόρριμμα.

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

Διαλύστε το τηρώντας την τοπική νομοθεσία για τη διάθεση των απορριμμάτων.

)Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής σας αυτοδιοίκησης, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

Χαρακτηριστικά Κουζινομηχανής



Χαρακτηριστικά Κουζινομηχανής

Κάλυμμα μπολ εργασίας με σωλήνα τροφοδοσίας με πολύ φαρδύ στόμιο
Ο σωλήνας τροφοδοσίας με το πολύ φαρδύ στόμιο, ένας από τους μεγαλύτερους , επιτρέπει την εισαγωγή μεγάλων τεμαχίων – όπως τομάτες, αγγούρια και πατάτες – χωρίς να απαιτείται να κοπούν σε μεγάλα μικρά κομμάτια ή φέτες.

Πιεστήρας 2 τεμαχίων
Για τις μικρότερες τροφές, αφαιρέστε τον μικρό πιεστήρα από τον κεντρικό σωλήνα που βρίσκεται μέσα στον μεγάλο πιεστήρα. Ο μικρός πιεστήρας και ο σωλήνας τροφοδοσίας διευκολύνουν την επεξεργασία χορταρικών, ξηρών καρπών, μεμονωμένων καρότων και σέλινου. Ο μικρός πιεστήρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως είναι επίσης ένα βολικό φλυτζάνι-μεζούρα 115 γρ.

Μπολ εργασίας 2.8 λίτρων
Το ανθεκτικό πολυκαρβονικό μπολ παρέχει χωρητικότητα για μεγάλες εργασίες.

Μπολ σεφ
Τοποθετείστε το μπολ σεφ 2.4 λίτρων μέσα στο μπολ εργασίας και κόψτε σε φέτες ή τεμαχίστε τις τροφές διατηρώντας παράλληλα καθαρό το μπολ εργασίας για την επεξεργασία κάποιοας άλλης τροφής.

Μίνι μπολ και μίνι μαχαίρι
Το μπολ 950 ml και το ανοξείδωτο μαχαίρι είναι ιδανικά για μικρές εργασίες τεμαχισμού και ανάμειξης.

Δίσκος κοπής (2mm)
Ο δίσκος κόβει τα περισσότερα τρόφιμα, από ευαίσθητες λεπτές φράουλες μέχρι μερικώς κατεψυγμένα κρέατα σε λεπτές φέτες 1.6mm περίπου.

Μεσαίος δίσκος κοπής (4mm)
Ο δίσκος κόβει τα περισσότερα τρόφιμα σε φέτες 3.2mm περίπου.

Μεσαίος δίσκος τεμαχισμού (4mm)
Ο δίσκος τεμαχίζει τα περισσότερα σκληρά φρούτα, λαχανικά και τυριά, σε κομμάτια των 3.2mm.

Στήριγμα δίσκου
Το στήριγμα εφαρμόζει στον άξονα του κινητήρα κίνησης στη βάση και στο κάτω μέρος ενός δίσκου κοπής ή τεμαχισμού.

Μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων από ανοξείδωτο ατσάλι
Μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων ψιλοκόβει, αλέθει, αναμειγνύει και πολτοποιεί σε ελάχιστα δευτερόλεπτα.

Μαχαίρι ζύμωσης
Το μαχαίρι ζύμωσης είναι ειδικά σχεδιασμένο για την ανάμειξη και το ζύμωμα ζύμης με μαγιά.

Χτυπητήρι αυγών
Το χτυπητήρι των αυγών χτυπάει γρήγορα κρέμα και ασπράδια αυγών για μαρέγκες, μους, σουφλέ και επιδόρπια.



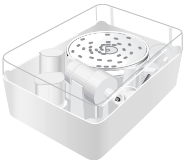
Λεμονοστίφτης
Ο λεμονοστίφτης αποτελείται από ένα σουρωτήρι, έναν κώνο 2 τεμαχίων και ένα μοχλό. Χρησιμοποιείστε τον αποσπώμενο εξωτερικό κώνο για μεγαλύτερα εσπεριδοειδή όπως γκρέιπφρουτ και τον εσωτερικό κώνο για λεμόνια και λάιμ.



Ενισχυμένη βάση
Η βάση περιλαμβάνει τα κουμπιά «O» και «I» και Παλμικής λειτουργίας καθώς και τον άξονα κίνησης που περιστρέφει τα μαχαίρια και τους δίσκους.

Σπάτουλα / Εργαλείο καθαρισμού
Το ειδικό σχήμα της διευκολύνει την απομάκρυνση των τροφών από τα μπολ, τους δίσκους και τα μαχαίρια.

Θήκη εξαρτημάτων σεφ
Κομψή και ανθεκτική λεπτή θήκη για την αποθήκευση και προστασία των μαχαιριών, των δίσκων και των εξαρτημάτων.



Προετοιμασία Κουζινομηχανής για χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

Προσοχή κατά το χειρισμό των μαχαιριών.

Η μη συμμόρφωση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.

Πριν τη πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε την Κουζινομηχανή για πρώτη φορά, πλύντε το μπολ εργασίας, το κάλυμα του μπολ εργασίας, το μπολ σεφ, το μίνι μπολ, τον πιεστήρα του σωλήνα τροφοδοσίας και τα μαχαίρια με το χέρι ή σε πλυντήριο πιάτων (βλ. "Φροντίδα και Καθαρισμός" στη σελίδα 16).

Συναρμολόγηση μπολ εργασίας

1. Τοποθετείστε τη βάση της Κουζινομηχανής σε ένα στεγνό και επίπεδο πάγκο με τα κουμπιά λειτουργίας προς τα εμπρός. Μη συνδέετε τη μονάδα στην πρίζα εάν δεν έχει ολοκληρωθεί η συναρμολόγηση της.
2. Με τη λαβή λίγο πιο αριστερά από το κέντρο, τοποθετείστε το μπολ εργασίας στη βάση, τοποθετώντας το κεντρικό άνοιγμα πάνω από τον άξονα κίνησης.
3. Πιάστε τη λαβή του μπολ εργασίας και περιστρέψτε το μπολ προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.



4. Τοποθετείστε το εξάρτημα που θέλετε στο μπολ εργασίας. Για οδηγίες σχετικά με τα εξαρτήματα, βλ. σελίδες 8-12.
5. Τοποθετείστε το κάλυμα στο μπολ εργασίας με το σωλήνα τροφοδοσίας λίγο πιο αριστερά από τη λαβή του μπολ. Πιάστε το σωλήνα τροφοδοσίας και περιστρέψτε το κάλυμα προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην τοποθετείτε το κάλυμα στο μπολ εργασίας εάν δεν έχετε ασφαλίσει πρώτα το μπολ εργασίας στη βάση. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στο μπολ εργασίας.

6. Τοποθετείστε τον πιεστήρα 2 τεμαχίων μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.



Συνεχίζεται στην επόμενη σελίδα

Προετοιμασία Κουζινομηχανής για χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέετε σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε τον ακροδέκτη γείωσης.

Μη χρησιμοποιείτε μετασχηματιστή.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

Η μη συμμόρφωση προς αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκαλέσει θάνατο, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

7. Συνδέστε τη συσκευή στην κατάλληλη πρίζα (βλ. «Ηλεκτρικές Απαιτήσεις» στη σελίδα 3).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η Κουζινομηχανή σας δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ εργασίας και το κάλυμα του δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στη βάση και εάν ο πιεστήρας δεν έχει εισαχθεί μέχρι τη γραμμή μέγιστης χωρητικότητας στο σωλήνα τροφοδοσίας.

Μην αφαιρείτε το μπολ εργασία από την βάση εάν δεν έχετε αφαιρέσει πρώτα το κάλυμά του. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στο μπολ εργασίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

Προσοχή κατά το χειρισμό των μαχαιριών.

Η μη συμμόρφωση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.

Συναρμολόγηση μαχαριού πολλαπλών χρήσεων & μαχαιριού ζύμωσης

Τοποθετείστε το μαχαίρι στον άξονα κίνησης Περιστρέψτε το μαχαίρι έτσι ώστε να εφαρμόσει στη θέση του πάνω στον άξονα.



Συναρμολόγηση δίσκου κοπής & δίσκου τεμαχισμού

1. Τοποθετείστε το στήριγμα του δίσκου στον άξονα κίνησης.



Προετοιμασία Κουζινομηχανής για χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

Προσοχή κατά το χειρισμό των μαχαιριών.

Η μη συμμόρφωση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.

2. Περάστε το δίσκο στην μεταλλική ακίδα στην κορυφή του στηρίγματος με την εγκοπή του μαχαιριού προς τα πάνω. Ο δίσκος έχει μια προεξοχή στο πάνω μέρος και εγκοπές από κάτω για να διευκολύνουν τη σωστή ευθυγράμμισή του. Περιστρέψτε το δίσκο μέχρι να εφαρμόσει καλά στο στήριγμα.



Συναρμολόγηση μίνι μπολ

1. Τοποθετείστε το μίνι μπολ μέσα στο μπολ εργασίας πάνω από τον άξονα κίνησης. Περιστρέψτε το μίνι μπολ μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του. Όταν εφαρμόσει σωστά στο μπολ εργασίας, το μίνι μπολ δεν μπορεί να περιστραφεί.



2. Τοποθετείστε το μίνι μαχαίρι στον άξονα κίνησης. Ίσως χρειαστεί να περιστρέψετε το μαχαίρι μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του
3. Το μίνι μπολ μπορεί επίσης να τοποθετηθεί στο μπολ του σεφ κατά τον ίδιο τρόπο.



4. Για να αφαιρέσετε το μίνι μπολ μετά την εργασία, ανασηκώστε το πιάνοντας το με τα δάκτυλα από τις υποδοχές που βρίσκονται κατά μήκος του χείλους του μπολ.



Συναρμολόγηση μπολ σεφ

Τοποθετείστε το μπολ σεφ μέσα στο μπολ εργασίας πάνω από τον άξονα κίνησης. Περιστρέψτε το μπολ σεφ μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του. Όταν εφαρμόσει σωστά στο μπολ εργασίας, το μπολ σεφ δεν μπορεί να περιστραφεί.

Το μπολ σεφ μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με τους δίσκους κοπής και τεμαχισμού – δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων. Για να αφαιρέσετε το μπολ σεφ μετά την εργασία, ανασηκώστε το μπολ πιάνοντας το με τα δάκτυλα από τις υποδοχές που βρίσκονται κατά μήκος του χείλους του μπολ.

Συνεχίζεται στην επόμενη σελίδα

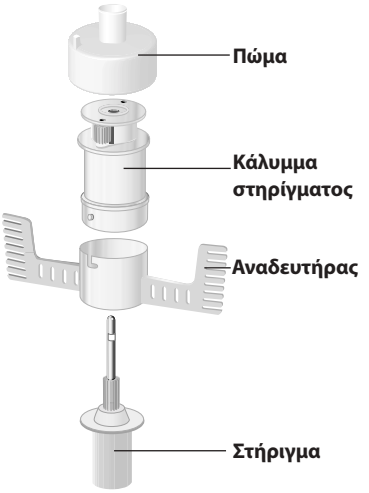
Προετοιμασία Κουζινομηχανής για χρήση

Συναρμολόγηση και χρήση του χτυπητηριού αυγών

Το χτυπητήρι αυγών έχει σχεδιαστεί για να κτυπάτε ασπράδια αυγών ή παχιά κρέμα για να δημιουργήσετε γαρνιτούρες ή ελαφριές μαρέγκες. Για καλύτερα αποτελέσματα, να χτυπάτε τουλάχιστον από 237 ml (125 γρ / 1 φλυτζάνι) παχιάς κρέμας ή 3 ασπράδια αυτών κάθε φορά. Το χτύπημα μικρότερων ποσοτήτων μπορεί να μη σας δώσει μέγιστο όγκο.

Για τη συναρμολόγηση:

Το χτυπητήρι αυγών αποτελείται από 4 τεμάχια – το στήριγμα του χτυπητηριού αυγών, το κάλυμμα του στηρίγματος, τον αναδευτήρα και το πώμα.



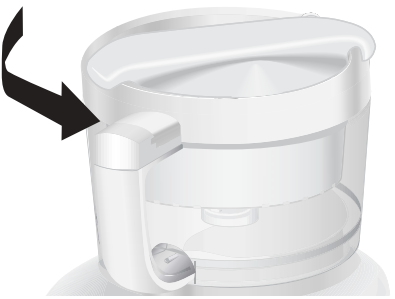
1. Τοποθετείστε το στήριγμα του χτυπητηριού αυγών στον άξονα κίνησης. Περιστρέψτε αργά το στήριγμα μέχρι να εφαρμόσει πλήρως στον άξονα.
2. Ευθυγραμμίστε την εγκοπή σε σχήμα L που υπάρχει πάνω στον αναδευτήρα με τη μικρή ακίδα που υπάρχει στο κάλυμμα του στηρίγματος και σύρετε τον αναδευτήρα πάνω στο κάλυμα. Περιστρέψτε ελαφρά για να ασφαλίσετε τον αναδευτήρα.
3. Τοποθετήστε το κάλυμμα του στηρίγματος και τον αναδευτήρα πάνω από το στήριγμα του χτυπητηριού αυγών. Πιέστε προς τα κάτω ώστε οι εξοχές του στηρίγματος να ασφαλίσουν στα γρανάζια του αναδευτήρα.
4. Τοποθετείστε το πώμα του χτυπητηριού αυγών πάνω από το στήριγμα του χτυπητηριού αυγών. Πιέστε προς τα κάτω για να ασφαλίσει στη θέση του.
5. Τοποθετείστε το κάλυμα στο μπολ εργασίας με το σωλήνα τροφοδοσίας λίγο πιο αριστερά από τη λαβή. Βεβαιωθείτε ότι η κεντρική ακίδα του χτυπητηριού αυγών εφαρμόζει στο κεντρικό άνοιγμα του καλύματος. Πιάστε το σωλήνα τροφοδοσίας και περιστρέψτε το καπάκικάλυμα προς τα δεξιά για να ασφαλίσει στη θέση του. Τοποθετείστε τον πιεστήρα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Το χτυπητήρι αυγών είναι τώρα έτοιμο για χρήση.
6. Πιέστε το κουμπί «I» και χτυπήστε τα υλικά μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή σύσταση και όγκο. Όταν τελειώσετε, πιέστε το κουμπί «O».

Αποσυναρμολόγηση:

1. Αποσυνδέστε τη βάση από την πρίζα. Αφαιρέστε το κάλυμα του μπολ εργασίας περιστρέφοντάς το προς τα δεξιά.
2. Αφαιρέστε το σύστημα του χτυπητηριού αυγών από τον άξονα κίνησης. Αδειάστε τα υλικά που κτυπήσατε από το μπολ εργασίας.
3. Βγάλτε το πώμα από το σύστημα του χτυπητηριού αυγών. Για να αφαιρέσετε το στήριγμα από το κάλυμμα του, πιέστε την ακίδα του στηρίγματος προς τα κάτω. Περιστρέψτε τον αναδευτήρα αυγών για να απασφαλίσει και σύρετε τον αναδευτήρα από το κάλυμμα του στηρίγματος.

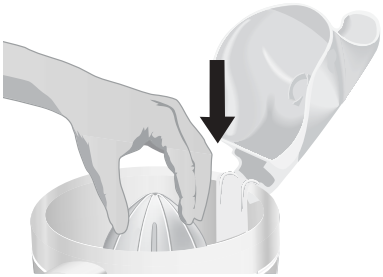
Συναρμολόγηση και χρήση λεμονοστύφτηλεμονοστίφτη

1. Τοποθετείστε και ασφαλίστε το μπολ εργασίας στη βάση.
2. Τοποθετείστε το σουρωτήρι στο μπολ με το κλιπ ασφάλισης προς τα αριστερά της λαβής του μπολ εργασίας.
3. Περιστρέψτε το σουρωτήρι αριστερά μέχρι να ασφαλίσει το κλιπ στη λαβή.

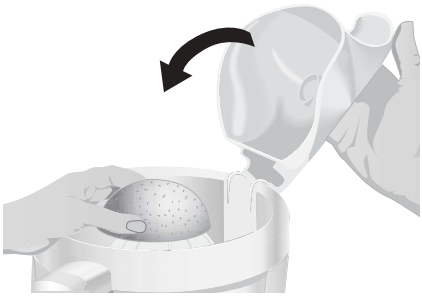


Προετοιμασία Κουζινομηχανής για χρήση

4. Ο κώνος 2 τεμαχίων διαθέτει δύο μεγέθη. Επιλέξτε το σωστό μέγεθος για το φρούτο που θέλετε να στύψετε. Χρησιμοποιείστε τον εξωτερικό κώνο για γκρέιπφρουτ, πορτοκάλια και άλλα μεγάλα φρούτα. Αφαιρέστε τον εξωτερικό κώνο και έχετε έναν μικρότερο εσωτερικό κώνο, ιδανικό για το στύψιμο λεμονιών και λάιμ.
5. Ανοίξτε το καπάκικάλυμα και τοποθετείστε τον κώνο μέσα στο σουρωτήρι πάνω από τον άξονα κίνησης. Ίσως χρειαστεί να περιστρέψτε τον κώνο μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.



6. Κόψτε το φρούτο που θέλετε να στύψετε στη μέση.
7. Τοποθετείστε το μισό φρούτο πάνω στον κώνο.
8. Κλείστε το κάλυμα του σουρωτηριού. Πιέστε το μοχλό σταθερά προς τα κάτω με την παλάμη ανοικτή για να διατηρήσετε σταθερή πίεση. Να λειτουργείτε το λεμονοστίφτη μόνον όταν ο μοχλός βρίσκεται στην κάτω θέση, κρατώντας το φρούτο πάνω στον κώνο.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Δεν συνιστάται η χρήση του λεμονοστίφτη χωρίς τον πρόσθετο (clip-on) μοχλό. Εάν τον χρησιμοποιήσετε χωρίς το μοχλό, αφαιρέστε το μοχλό από το σουρωτήρι (βλ. Βήμα 13).

9. Θέστε το λεμονοστίφτη σε λειτουργία πιέζοντας το κουμπί «I» ή το κουμπί «Pulse».
10. Όταν ολοκληρώσετε το στύψιμο, πατήστε το κουμπί «O».

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη γεμίζετε το μπολ εργασίας πάνω από τη γραμμή μέγιστης χωρητικότητας υγρών, διαφορετικά ο χυμός θα διαρρεύσει από το μπολ.

11. Απασφαλίστε το σουρωτήρι περιστρέφοντάς το προς τα δεξιά. Αφαιρέστε το στυμμένο φρούτο, τον κώνο και το σουρωτήρι από το μπολ εργασίας.
12. Αφαιρέστε το μπολ εργασίας από την Κουζινομηχανή και αδειάστε το χυμό σε ένα δοχείο.
13. Για να αφαιρέσετε τον πρόσθετο μοχλό από το σουρωτήρι και να τον καθαρίσετε, τραβήξτε το κλιπ στη βάση του σουρωτηριού μακριά από το πλευρό του σουρωτηριού και αφαιρέστε το μοχλό από το σουρωτήρι.
14. Όταν θα επανασυνδέσετε το μοχλό στο σουρωτήρι, βεβαιωθείτε ότι τα γλωσσίδια του κλιπ ασφάλισαν σωστά στις δυο οπές στη βάση του σουρωτηριού.

Χρήση Κουζινομηχανής

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος περιστρεφόμενου μαχαιριού

Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα.

Μη βάζετε τα δάκτυλά σας στα ανοίγματα.

Να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.

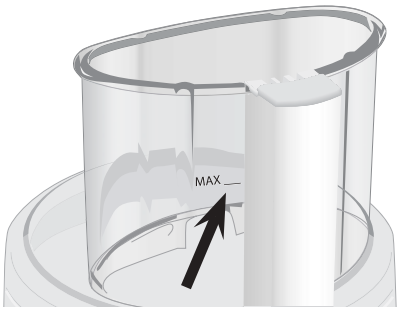
Η μη συμμόρφωση μπορεί να προκαλέσει ακρωτηριασμό ή τραυματισμούς.

Πριν τη χρήση

Πριν θέσετε σε λειτουργία την Κουζινομηχανή, βεβαιωθείτε ότι το μπολ εργασίας, τα μαχαίρια και το κάλυμα του μπολ εργασίας έχουν συναρμολογηθεί σωστά στη βάση της Κουζινομηχανής (βλ. «Προετοιμασία Κουζινομηχανής για χρήση»).

Σύνδεση πιεστήρα

Ο πιεστήρας τροφών είναι μέρος του συστήματος κλειδώματος ασφαλείας. Η Κουζινομηχανή δεν θα λειτουργήσει αν ο πιεστήρας δεν έχει εισαχθεί μέχρι τη γραμμή μέγιστης χωρητικότητας στο σωλήνα τροφοδοσίας.



Μέγιστη χωρητικότητα υγρών

Αυτή η γραμμή στο μπολ εργασίας δείχνει τη μέγιστη ποσότητα υγρών που μπορείτε να επεξεργαστείτε με την Κουζινομηχανή.



Θέτοντας την Κουζινομηχανή σε λειτουργία («I») και εκτός λειτουργίας («O»)

1. Για να θέσετε την Κουζινομηχανή σε λειτουργία, πιέστε το κουμπί «I». Η μονάδα θα τεθεί σε συνεχή λειτουργία και η ενδεικτική λυχνία θα είναι αναμμένη.



2. Για να θέσετε την Κουζινομηχανή εκτός λειτουργίας, πιέστε το κουμπί «O». Η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει και το αυτόματο σύστημα πέδησης θα διακόψει την περιστροφή του μαχαιριού ή του δίσκου σε λίγα δευτερόλεπτα.
3. Περιμένετε μέχρι να ακινητοποιηθεί πλήρως το μαχαίρι ή ο δίσκος πριν αφαιρέσετε το κάλυμα του μπολ εργασίας. Βεβαιωθείτε ότι θέσατε την Κουζινομηχανή εκτός λειτουργίας πριν αφαιρέσετε το κάλυμα του μπολ εργασίας ή πριν αποσυνδέστε τη μονάδα από την πρίζα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν η μονάδα δεν λειτουργήσει, βεβαιωθείτε ότι το μπολ εργασία και το κάλυμα έχουν ασφαλίσει σωστά στη βάση και ότι ο πιεστήρας έχει εισαχθεί μέχρι τη γραμμή μέγιστης χωρητικότητας στο σωλήνα τροφοδοσίας (βλ. «Προετοιμασία Κουζινομηχανής για χρήση», από τη σελίδα 8).

Χρήση Κουζινομηχανής

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος περιστρεφόμενου μαχαιριού

Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα.

Μη βάζετε τα δάκτυλά σας στα ανοίγματα.

Να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.

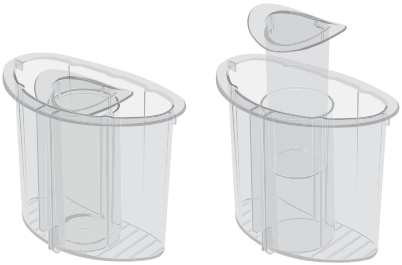
Η μη συμμόρφωση μπορεί να προκαλέσει ακρωτηριασμό ή τραυματισμούς.

Χρήση της παλμικής λειτουργίας

Η παλμική λειτουργία επιτρέπει τον ακριβή έλεγχο της διάρκειας και της συχνότητας επεξεργασίας. Είναι εξαιρετική για εργασίες που απαιτούν ελαφριά επεξεργασία. Απλώς πιέστε και κρατείστε πατημένο το κουμπί "Pulse" για να αρχίσετε την επεξεργασία, και απελευθερώστε το για να διακόψετε τη λειτουργία. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάβει κάθε φορά που πιέζετε το κουμπί «Pulse».

Πιεστήρας 2 τεμαχίων

Για να κόψετε σε φέτες ή να τεμαχίσετε μικρές τροφές, τοποθετείστε τον πιεστήρα 2 τεμαχίων μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας και στη συνέχεια περιστρέψτε τον πιεστήρα προς τα δεξιά για να τον απασφαλίσετε και να τον αφαιρέσετε. Χρησιμοποιείστε τον κεντρικό σωλήνα τροφοδοσίας και τον πιεστήρα για να επεξεργαστείτε μικρές ή λεπτές τροφές ή για να προσθέστε οποιοδήποτε υγρό όταν η Κουζινομηχανή βρίσκεται σε λειτουργία. Όταν δεν χρησιμοποιείτε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας, ασφαλίστε τον μικρό πιεστήρα στη θέση του περιστρέφοντάς το προς τα αριστερά.



Αποσυναρμολόγηση Κουζινομηχανής

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

Προσοχή κατά το χειρισμό των μαχαιριών.

Η μη συμμόρφωση μπορεί να προ καλέσει τραυματισμούς.

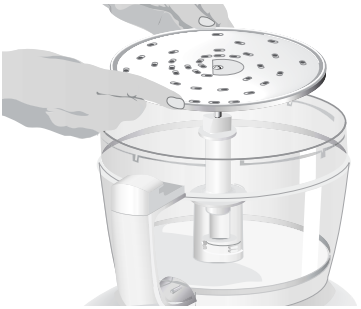
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν δυσκολεύεστε να αφαιρέσετε τον πιεστήρα από το σωλήνα τροφοδοσίας, είναι πιθανό να υπάρχουν μικροποσότητες τροφών στο σύστημα κλειδώματος. Για να απελευθερώσετε τον πιεστηρα, μουσκέψτε το κάλυμα του μπολ εργασίας σε χλιαρό νερό ή πλύντε το στο πλυντήριο πιάτων.

1. Πατήστε το κουμπί "O".
2. Πριν αποσυναρμολογήσετε την Κουζινομηχανή αποσυνδέστε από την πρίζα.
3. Περιστρέψτε το κάλυμα του μπολ εργασίας προς τα αριστερά και αφαιρέστε το.



Αποσυναρμολόγηση Κουζινομηχανής

4. Εάν χρησιμοποιείτε δίσκο, αφαιρέστε τον πριν αφαιρέσετε το μπολ. Βάλτε τα δύο δάκτυλα σας κάτω από κάθε πλευρά του δίσκου και ανασηκώστε τον προς τα πάνω. Αφαιρέστε το στήριγμα του δίσκου.



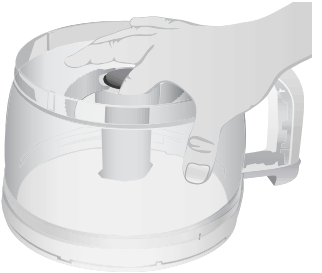
5. Εάν χρησιμοποιείτε το μίνι μπολ ή το μπολ σεφ, πιάστε και αφαιρέστε το μπολ χρησιμοποιώντας τις υποδοχές των δακτύλων που υπάρχουν κατά μήκος του χείλους του μπολ.



6. Περιστρέψτε το μπολ εργασίας προς τα αριστερά για να το απασφαλίσετε από τη βάση. Ανασηκώστε το για να το αφαιρέσετε.



7. Το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων μπορεί να αφαιρεθεί από το μπολ εργασίας πριν αδειάσετε τα περιεχόμενα. Το μαχαίρι μπορεί επίσης να παραμείνει στη θέση του ενω αδειάζετε το περιεχόμενο: πιάστε το μπολ εργασίας από το κάτω μέρος και περάστε το ένα σας δάκτυλο μέσα από το κεντρικό άνοιγμα για να πιάσετε τον άξονα του μαχαιριού. Στη συνέχεια απομακρύνετε την τροφή από το μπολ και το μαχαίρι με μια σπάτουλα.



Φροντίδα και καθαρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

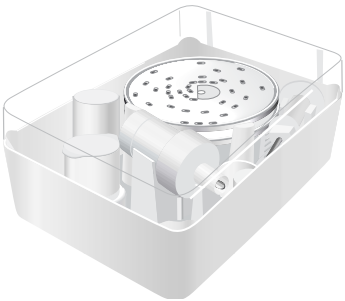
Προσοχή κατά το χειρισμό των μαχαιριών.

Η μη συμμόρφωση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.

1. Πατήστε το κουμπί "O".
2. Για να καθαρίσετε την Κουζινομηχανή, αποσυνδέστε πρώτα τη συσκευή από την πρίζα.
3. Καθαρίστε τη βάση και το καλώδιο με ένα πανί που έχετε βουτήξει σε χλιαρό σαπουνόνερο και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε στιλβωτικά καθαριστικά ή συρματάκια τριψίματος.
4. Όλα τα υπόλοιπα μέρη της Κουζινομηχανής πλένονται σε πλυντήριο πιάτων. Βεβαιωθείτε ότι τα τοποθετήσατε μακριά από ακάλυπτα θερμαντικά στοιχεία στο πλυντήριο πιάτων. Εάν πλύνετε τα μέρη της Κουζινομηχανής με το χέρι, αποφύγετε τη χρήση στιλβωτικών καθαριστικών ή συρμάτων τριψίματος. Μπορούν να γδάρουν ή να θολώσουν το μπολ εργασίας και το κάλυμα. Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα μετά το πλύσιμο.
5. Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιών στο σύστημα κλειδώματος όταν δεν τα χρησιμοποιείτε αποθηκεύετε πάντα το μπολ εργασίας και το κάλυμα του στην θέση μη κλειδώματος.



6. Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από το μπολ εργασίας. Ασφαλίστε το φις πάνω στο καλώδιο με ένα συνδετήρα.
7. Οι αποσυναρμολογημένοι δίσκοι, άξονες και τα μαχαίρια θα πρέπει να φυλάσσονται στην ειδική θήκη που παρέχεται και σε μέρος όπου δεν μπορούν να τη φθάσουν τα παιδιά.



Επίλυση προβλημάτων

- **Εάν η Κουζινομηχανή σας δεν τίθεται σε λειτουργία, ελέγξτε τα ακόλουθα:**

– Βεβαιωθείτε ότι το μπολ εργασίας και το κάλυμα του έχουν ασφαλίσει σωστά στη βάση και ότι ο πιεστήρας έχει εισαχθεί μέχρι τη γραμμή μέγιστης χωρητικότητας στο σωλήνα τροφοδοσίας.
– Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος έχει συνδεθεί στην κατάλληλη πρίζα (βλ. «Ηλεκτρικές Απαιτήσεις» στη σελίδα 3). Εάν έχει συνδεθεί, αποσυνδέστε την Κουζινομηχανή και στη συνέχεια συνδέστε την και πάλι στην ίδια πρίζα. Εάν η Κουζινομηχανή εξακολουθεί να μη λειτουργεί, ελέγξτε την ασφάλεια ή τον διακόπτη του κυκλώματος στο οποίο είναι συνδεδεμένη η Κουζινομηχανή και βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.

- **Αν η Κουζινομηχανή σας δεν κόβει ή τεμαχίζει όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο:**

– Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το δίσκο στο στήριγμα με την εγκοπή του μαχαιριού προς τα πάνω. Ο δίσκος έχει μια προεξοχή στο πάνω μέρος και εγκοπές από κάτω για να διευκολύνουν τη σωστή ευθυγράμμισή του.

- **Αν το κάλυμμα της Κουζινομηχανής σας δεν κλείνει όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο:**

– Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος έχει τοποθετηθεί σωστά με την προεξοχή προς τα πάνω και ότι έχει τοποθετηθεί σωστά στο στήριγμα.

- **Εάν η Κουζινομηχανή σταματήσει ξαφνικά να λειτουργεί:**

– Μπορεί να έχει υπερθερμανθεί. Εάν το μοτέρ υπερβεί μια συγκεκριμένη θερμοκρασία, θα σταματήσει αυτόματα να λειτουργεί για να αποτραπεί οποιαδήποτε βλάβη. Αυτό δεν πρέπει να συμβαίνει συχνά. Εάν συμβεί, πατήστε το κουμπί «O» και περιμένετε 15 λεπτά για να κρυώσει η Κουζινομηχανή πριν συνεχίσετε. Εάν η Κουζινομηχανή συνεχίζει να μη λειτουργεί, περιμένετε άλλα 15 λεπτά για να κρυώσει.

- **Εάν δυσκολεύεστε να αφαιρέσετε τον πιεστήρα από το σωλήνα τροφοδοσίας:**

– Πιθανότατα έχουν παραμείνει κομμάτια τροφών στο σύστημα κλειδώματος. Για να απελευθερώσετε τον πιεστήρα, μουσκέψτε το κάλυμα του μπολ εργασίας σε χλιαρό νερό ή πλύντε το στο πλυντήριο πιάτων.

Εάν το πρόβλημα δεν αποκαθίσταται με τις οδηγίες που παρέχονται σε αυτό το κεφάλαιο, διαβάστε το κεφάλαιο σχετικά με την εγγύηση KitchenAid και την τεχνική εξυπηρέτηση στην σελίδα 29. Μην επιστρέψετε την Κουζινομηχανή στο κατάστημα απ' όπου την αγοράσατε – δεν παρέχουν τεχνική εξυπηρέτηση.

Χρήσιμες πληροφορίες για την επεξεργασία τροφών



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΑΧΑΙΡΙΟΥ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ

Για να κόψετε φρέσκα φρούτα ή λαχανικά:

Ξεφλουδίστε, αφαιρέστε τον πυρήνα ή/και τους σπόρους. Κόψτε τις τροφές σε τεμάχια των 2.54 έως 3.81 εκ. Επεξεργαστείτε τις τροφές στο επιθυμητό μέγεθος χρησιμοποιώντας την παλμική λειτουργία επί 1 – 2 δευτερόλεπτα κάθε φορά. Απομακρύνετε τις τροφές από τις πλευρές του μπολ με μια σπάτουλα, εάν χρειάζεται.

Για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα φρούτα και λαχανικά (εκτός από πατάτες):

Προσθέστε 60 ml (¼ του φλυτζανιού) από το υγρό της συνταγής για κάθε φλυτζάνι τροφής. Επεξεργαστείτε την τροφή χρησιμοποιώντας σύντομες παλμικές κινήσεις, μέχρι να κοπούν. Στη συνέχεια επεξεργαστείτε τα συνεχώς μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή σύσταση. Απομακρύνετε τις τροφές από τις πλευρές του μπολ με μια σπάτουλα, εάν χρειάζεται.

Για να παρασκευάσετε πουρέ πατάτας:

Τοποθετείτε το μπολ σεφ μέσα στο μπολ εργασίας. Χρησιμοποιώντας το δίσκο τεμαχισμού, τεμαχίστε τις ζεστές μαγειρεμένες πατάτες. Αφαιρέστε το μπολ σεφ μαζί με το περιεχόμενο. Τοποθετείστε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων στο μπολ εργασίας και προσθέστε τις τεμαχισμένες πατάτες, μαλακό βούτυρο, γάλα και τα καρυκεύματα. Χρησιμοποιείστε την παλμική λειτουργία 3 με 4 φορές, 2 έως 3 δευτερόλεπτα κάθε φορά, μέχρι να απορροφηθεί το γάλα και να επιτύχετε μια κρεμώδη υφή. Μη επεξεργάζεστε περισσότερο από το απαιτούμενο.

Για να κόψετε αποξηραμένα (ή κολλώδη) φρούτα:

Οι τροφές θα πρέπει να είναι κρύες. Προσθέστε 30 γρ. (½ φλυτζάνι) από το αλεύρι της συνταγής για κάθε 60 γρ. (½ φλυτζάνι) αποξηρωμένων φρούτων. Επεξεργαστείτε τα φρούτα χρησιμοποιώντας σύντομες παλμικές κινήσεις, μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή σύσταση.

Για να ψιλοκόψετε φλούδες εσπεριδοειδών:

Με ένα κοφτερό μαχαίρι, ξεφλουδίστε το χρωματιστό τμήμα (χωρίς τη λευκή μεμβράνη) από το εσπεριδοειδές. Κόψτε τη φλούδα σε μικρές λωρίδες. Επεξεργαστείτε μέχρι να ψιλοκοπούν.

Για να ψιλοκόψετε σκόρδο ή φρέσκα μυρωδικά ή μικρές ποσότητες λαχανικών:

Με την κουζινομηχανή σε λειτουργία, προσθέστε τα υλικά μέσα από το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε μέχρι να ψιλοκοπούν. Για καλύτερα αποτελέσματα, βεβαιωθείτε ότι το μπολ εργασίας και τα μυρωδικά είναι στεγνά πριν τα ψιλοκόψετε.

Για να ψιλοκόψετε ξηρούς καρπούς ή για να παρασκευάσετε φυστικοβούτηρο:

Επεξεργαστείτε μέχρι και 375 γρ. (3 φλυτζάνια) ξηρών καρπών στην επιθυμητή σύσταση χρησιμοποιώντας σύντομες παλμικές κινήσεις, 1 έως 2 δευτερόλεπτα κάθε φορά. Για μια πιο χοντροκομμένη σύσταση, επεξεργαστείτε μικρότερες ποσότητες χρησιμοποιώντας την παλμική λειτουργία 1 ή 2 φορές, 1 έως 2 δευτερόλεπτα κάθε φορά. Εάν θέλετε πιο λεπτή σύσταση, χρησιμοποιείστε την παλμική λειτουργία για περισσότερο χρόνο. Για να παρασκευάστε φυστικοβούτυρο, επεξεργαστείτε συνέχεια μέχρι να επιτύχετε μια κρεμώδη υφή. Φυλάξτε στο ψυγείο.

Για να ψιλοκόψετε μαγειρεμένο ή ωμό κρέας, πουλερικά ή θαλασσινά:

Οι τροφές θα πρέπει να είναι πολύ κρύες. Κόψτε σε κομμάτια των 2.54 εκ. Επεξεργαστείτε μέχρι και 450 γρ. τροφής κάθε φορά στο επιθυμητό μέγεθος χρησιμοποιώντας την παλμική λειτουργία, 1 – 2 δευτερόλεπτα κάθε φορά. Απομακρύνετε τις τροφές από τις πλευρές του μπολ με μια σπάτουλα, εάν χρειάζεται.

Για να παρασκευάσετε τρίμματα από ψωμί, κουλουράκια ή μπισκότα:

Σπάστε την τροφή σε κομμάτια των 3.8 έως 5 εκ. επεξεργαστείτε τα σε λεπτά κομμάτια. Για μεγαλύτερα κομμάτια, χρησιμοποιείστε την παλμική λειτουργία 2 έως 3 φορές, 1 έως 2 δευτερόλεπτα κάθε φορά. Στη συνέχεια, επεξεργαστείτε τα μέχρι να κοπούν σε ψιλά κομμάτια.

Για να λιώσετε τη σοκολάτα μιας συνταγής:

Βάλτε τη σοκολάτα και τη ζάχαρη της συνταγής στο μπολ εργασίας. Επεξεργαστείτε μέχρι να κοπούν σε ψιλά κομμάτια. Ζεστάνετε το υγρό της συνταγής. Με την κουζινομηχανή σε λειτουργία, προσθέστε το ζεστό υγρό μέσα από το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε μέχρι να επιτύχετε μια κρεμώδη υφή.

Χρήσιμες πληροφορίες για την επεξεργασία τροφών

Για να τρίψετε σκληρά τυριά όπως Παρμεζάνα και Πεκορίνο:

Μην επιχειρήσετε ποτέ να επεξεργαστείτε τυρί το οποίο δεν μπορεί να τρυπηθεί με την άκρη ενός κοφτερού μαχαιριού. Για να τρίψετε σκληρά τυριά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων. Κόψτε το τυρί σε κομμάτια των 2.54 εκ. Τοποθετείστε τα στο μπολ εργασίας. Επεξεργαστείτε χρησιμοποιώντας την παλμική λειτουργία μέχρι να κοπούν σε χονδρά κομμάτια. Συνεχίστε την επεξεργασία μέχρι να τριφτούν τελείως. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε κομμάτια τυρί μέσα από το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας την ώρα που η κουζινομηχανή βρίσκεται σε λειτουργία.



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΙΣΚΟΥ ΚΟΠΗΣ Ή ΤΟΥ ΔΙΣΚΟΥ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν κόβετε και βάζετε τροφές μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας με το πολύ φαρδύ στόμιο, μην υπερβαίνετε τη γραμμή μέγιστης χωρητικότητας. Αυτό θα επιτρέψει στον πιεστήρα να ασφαλίσει το σύστημα κλειδώματος και τη λειτουργία της μονάδας.

Για να κόψετε λωρίδες λαχανικών και φρούτων σε μικρά μπαστουνάκια (ζουλιέν) ή σε λεπτές λωρίδες σαν σπιρτόξυλα:



Κόψτε τις τροφές έτσι ώστε να χωράνε στο σωλήνα τροφοδοσίας οριζόντια. Τοποθετείστε την τροφή οριζόντια στο σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε χρησιμοποιώντας σταθερή πίεση για να τα κόψετε σε μακρόστενες φέτες. Στοιβάξτε ξανά τις φέτες και τοποθετείστε τες κάθετα ή οριζόντια στο σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε χρησιμοποιώντας σταθερή πίεση.



Για να κόψετε σε φέτες ή να τεμαχίσετε μακριά φρούτα ή λαχανικά με σχετικά μικρή διάμετρο, όπως σέλινο, καρότα και μπανάνες:



Κόψτε τις τροφές έτσι ώστε να χωράνε στο σωλήνα τροφοδοσίας κάθετα ή οριζόντια και γεμίστε το σωλήνα τροφοδοσίας καλά ώστε οι τροφές να παραμένουν σωστά στη θέση τους. Επεξεργαστείτε χρησιμοποιώντας σταθερή πίεση. Ή χρησιμοποιείστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας που υπάρχει στον πιεστήρα δύο τεμαχίων. Τοποθετείστε τις τροφές κάθετα στο σωλήνα και χρησιμοποιείστε τον μικρό πιεστήρα για να επεξεργαστείτε τις τροφές.

Για να κόψετε σε φέτες ή να τεμαχίσετε στρογγυλά φρούτα και λαχανικά, όπως κρεμμύδια, μήλα και πράσινες πιπεριές:

Ξεφλουδίστε, αφαιρέστε τον πυρήνα ή/και τους σπόρους. Κόψτε τα στη μέση ή σε τέταρτα ώστε να χωράνε στο σωλήνα τροφοδοσίας. Τοποθετείστε τα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε χρησιμοποιώντας σταθερή πίεση.

Για να κόψετε σε φέτες ή να τεμαχίστε μικρά φρούτα και λαχανικά, όπως φράουλες, μανιτάρια και ραπανάκια:

Τοποθετείστε τις τροφές κάθετα ή οριζόντια σε στρώσεις μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Γεμίστε το σωλήνα τροφοδοσίας έτσι ώστε οι τροφές να παραμένουν σταθερά στη θέση τους, αλλά μην υπερβείτε τη γραμμή μέγιστης χωρητικότητας. Επεξεργαστείτε χρησιμοποιώντας σταθερή πίεση. Ή χρησιμοποιείστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας που υπάρχει στον πιεστήρα δύο τεμαχίων. Τοποθετείστε τις τροφές κάθετα στο σωλήνα και χρησιμοποιείστε τον πιεστήρα για να επεξεργαστείτε τις τροφές.

Για να τεμαχίσετε σπανάκι και άλλα φυλλώδη λαχανικά:



Στοιβάξετε τα φύλλα. Τυλίξτε τα σε ρολό και τοποθετείστε τα όρθια μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε χρησιμοποιώντας σταθερή πίεση.

Χρήσιμες πληροφορίες για την επεξεργασία τροφών

Για να κόψετε σε φέτες ωμό κρέας ή πουλερικά, όπως κρεατικά stir-fry:

Κόψτε ή τυλίξτε τις τροφές σε ρολό έτσι ώστε να χωράνε στο σωλήνα τροφοδοσίας. Τυλίξτε και καταψύξτε την τροφή εως ότου γίνει σκληρή στο άγγιγμα, για 30 λεπτά μέχρι 2 ώρες, ανάλογα με το πάχος της τροφής. Βεβαιωθείτε ότι μπορείτε να τρυπήσετε την τροφή με την άκρη ενός κοφτερού μαχαιριού. Εάν δεν τρυπιέται, αφήστε να ξεπαγώσει λίγο. Επεξεργαστείτε χρησιμοποιώντας σταθερή πίεση.

Για να κόψετε σε φέτες μαγειρεμένο κρέας ή πουλερικά, καθώς και σαλάμι, πεπερόνι, κλπ.:

Οι τροφές θα πρέπει να είναι πολύ κρύες. Κόψτε σε κομμάτια που χωράνε στο σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε την τροφή χρησιμοποιώντας σταθερή πίεση.

Για να τεμαχίσετε ημίσκληρα και μαλακά τυριά:

Το ημίσκληρο τυρί θα πρέπει να είναι πολύ κρύο. Για καλύτερα αποτελέσματα με μαλακά τυριά, όπως μοτζαρέλα, καταψύξτε 10 με 15 λεπτά πριν την επεξεργασία. Κόψτε τα έτσι ώστε να χωράνε στο σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε χρησιμοποιώντας σταθερή πίεση.

Για να κόψετε σε φέτες ή να τεμαχίσετε τροφές που έχουν σχήμα αχλαδιού, όπως γλυκοπατάτες, μελιτζάνες και κολοκύθες:

Τοποθετείστε την τροφή οριζόντια έτσι ώστε η μεγαλύτερη ή πιο παχιά πλευρά να βρίσκεται στα αριστερά του σωλήνα τροφοδοσίας όπως κοιτάτε τη συσκευή. Επεξεργαστείτε ασκώντας σταθερή πίεση στον πιεστήρα.

Για να κόψετε σε φέτες ή να τεμαχίσετε μακριά φρούτα ή λαχανικά με μικρή διάμετρο, όπως σέλινο, καρότα και μπανάνες:

Χρησιμοποιείστε τον μικρό σωλήνα τροφοδοσίας που υπάρχει στον πιεστήρα δύο τεμαχίων. Τοποθετήστε την τροφή κάθετα στο σωλήνα με το στενό άκρο προς τα κάτω και το φαρδύ άκρο πάνω. Χρησιμοποιείστε τον μικρό πιεστήρα για να επεξεργαστείτε την τροφή.



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΑΧΑΙΡΙΟΥ ΖΥΜΩΣΗΣ

Το μαχαίρι ζύμωσης είναι ειδικά σχεδιασμένο για τη γρήγορη και τέλεια ανάμειξη και το ζύμωμα ζύμης με μαγιά. Για καλύτερα αποτελέσματα, μη ζυμώνετε συνταγές που χρησιμοποιούν περισσότερο από 250 έως 375 γρ. (2-3 φλυτζάνια) αλεύρι.



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΟΥ ΑΥΓΩΝ

Για να παρασκευάσετε μαλακιά μαρέγκα με ασπράδια αυγών:

Βάλτε 3 ασπράδια αυγών και ¼ κουταλάκι του γλυκού κρέμα ταρτάρ στο μπολ εργασίας στο οποίο έχετε τοποθετήσει το χτυπητήρι αυγών. Επεξεργαστείτε μέχρι να αφρίσει το μείγμα, για περίπου 30 με 45 δευτερόλεπτα. Με την κουζινομηχανή σε λειτουργία, προσθέστε αργά 40 γρ. (⅓ του φλυτζανιού) ζάχαρη μέσα από το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε μέχρι να σχηματιστούν σκληρές κορυφές, περίπου 2½ με 3 λεπτά. Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής όσες φορές χρειαστεί για να ελέγξετε την σύσταση του μείγματος.

Για να χτυπήσετε κρέμα:

Βάλτε πηχτή κρέμα στο μπολ εργασίας όπου έχετε τοποθετήσει το χτυπητήρι αυγών. Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα. Με τη συσκευή σε λειτουργία, προσθέστε 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη μέσα από το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε μέχρι να σχηματιστούν μαλακές κορυφές, περίπου 30 με 40 δευτερόλεπτα. Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής όσες φορές χρειαστεί για να ελέγξετε την σύσταση του μείγματος. Με την κουζινομηχανή σε λειτουργία, προσθέστε ¼ κουταλάκι του γλυκού βανίλια, εάν θέλετε, μέσα από το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε μέχρι να αναμιχθούν τα υλικά. Μη επεξεργάζεστε περισσότερο από το απαιτούμενο.

Χρήσιμες συμβουλές

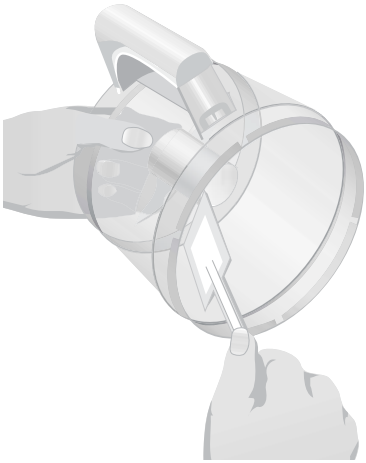
1. Όταν κόβετε και στοιβάζετε τροφές μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας με το φαρδύ στόμιο, μην υπερβαίνετε τη γραμμή μέγιστης χωρητικότητας. Αυτό θα επιτρέψει στον πιεστήρα να ασφαλίσει το σύστημα κλειδώματος και τη λειτουργία της μονάδας.
2. Ποτέ μην επεξεργάζεστε σκληρές ή πολύ παγωμένες τροφές οι οποίες δεν μπορούν να τρυπηθούν με την άκρη ενός κοφτερού μαχαιριού. Οι σκληρές τροφές μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο μαχαίρι ή το μοτέρ. Εάν ένα κομμάτι σκληρής τροφής, όπως καρότο, σφηνωθεί ή κολλήσει στο μαχαίρι, σταματήστε τη λειτουργία της κουζινομηχανής και αφαιρέστε το μαχαίρι. Απομακρύνετε προσεκτικά την τροφή από το μαχαίρι.
3. Μη γεμίζετε υπερβολικά το μπολ εργασία ή το μίνι μπολ. Για αραιά μείγματα, γεμίστε το μπολ εργασίας μέχρι το ½ ή τα $^{2}/_{3}$ της χωρητικότητάς του. Για πιο πηχτά μείγματα, γεμίστε το μπολ εργασίας μέχρι τα 3/4της χωρητικότητάς του. Για υγρά, γεμίστε μέχρι την ένδειξη μέγιστης χωρητικότητας όπως περιγράφεται στη σελίδα 13. Όταν ψιλοκόβετε, δεν πρέπει να γεμίζετε το μπολ εργασίας πάνω από το $^{1}/_{3}$ή τα ½ της χωρητικότητάς του. Για ποσότητες υγρών μέχρι 237 ml (1 φλυτζάνι) ή 63 γρ. (½ φλυτζάνι) στερεών, χρησιμοποιείτε το μίνι μπολ .
4. Τοποθετείτε τους δίσκους κοπής έτσι ώστε η επιφάνεια κοπής να βρίσκεται στα δεξιά του σωλήνα τροφοδοσίας. Αυτό επιτρέπει στο μαχαίρι να κάνει μια πλήρη περιστροφή πριν έρθει σε επαφή με την τροφή.
5. Για να εκμεταλλευτείτε την ταχύτητα της κουζινομηχανής, ρίχνετε τα υλικά που θέλετε να κόψετε μέσα από το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
6. Οι διάφορες τροφές απαιτούν τη χρήση διαφορετικής πίεσης για καλύτερα αποτελέσματα κατά τον τεμαχισμό και την κοπή σε φέτες. Γενικά, να χρησιμοποιείτε ελαφρά πίεση για μαλακές και ευαίσθητες τροφές (φράουλες, τομάτες κλπ.), μέτρια πίεση για μέτριες τροφές (κολοκυθάκια, πατάτες κλπ.) και μεγαλύτερη πίεση για σκληρότερες τροφές (καρότα, μήλα, σκληρά τυριά, μερικώς κατεψυγμένα κρεατικά κλπ.).
7. Τα μαλακά και ημίσκληρα τυριά ενδέχεται να απλωθούν ή να συγκεντρωθούν πάνω στο δίσκο τεμαχισμού. Για να το αποφύγετε, τεμαχίζετε μόνο καλά παγωμένα τυριά.
8. Ορισμένες φορές λεπτές τροφές, όπως καρότα ή σέλινο, πέφτουν μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας, με αποτέλεσμα να κόβονται σε άνισες φέτες. Για να ελαχιστοποιήσετε αυτή την πιθανότητα, κόβετε τις τροφές σε κομμάτια και γεμίστε το σωλήνα τροφοδοσίας με τις τροφές. Για την επεξεργασία μικρών ή λεπτών τροφών, ο μικρός σωλήνας τροφοδοσίας που βρίσκεται μέσα στον πιεστήρα δύο τεμαχίων θα αποδειχθεί ιδιαίτερα εξυπηρετικός.



9. Όταν παρασκευάζετε κάποιο κέικ ή ζύμη για κουλουράκια ή ψωμί με προζύμι, χρησιμοποιείστε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων για να αναμίξετε και να πολτοποιήσετε το λίπος και τη ζάχαρη πρώτα. Να προσθέτετε τα ξηρά υλικά στο τέλος. Βάλτε τους ξηρούς καρπούς και τα φρούτα πάνω από το μίγμα του αλευριού για να αποφύγετε τον υπερβολικό τεμαχισμό τους. Να επεξεργάζεστε τους ξηρούς καρπούς και τα φρούτα χρησιμοποιώντας αργά την παλμική λειτουργία, μέχρι να αναμειχθούν με τα υπόλοιπα υλικά. Μη επεξεργάζεστε περισσότερο από το απαιτούμενο.
10. Όταν οι τεμαχισμένες ή κομμένες σε φέτες τροφές μαζεύονται στη μια πλευρά του μπολ, διακόψτε τη λειτουργία της κουζινομηχανής και απλώστε τις τροφές χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα.
11. Όταν η ποσότητα της τροφής φθάσει στο κάτω μέρος ενός δίσκου τεμαχισμού ή κοπής, απομακρύνετε την τροφή.
12. Μετά την κοπή σε φέτες ή τον τεμαχισμό, ενδεχομένως να παραμένουν πάνω στο δίσκο λίγα μεγαλύτερα κομμάτια τροφής. Εάν θέλετε, κόψτε τα με το χέρι και προσθέστε τα στο μείγμα.
13. Οργανώστε τις εργασίες επεξεργασίας για να ελαχιστοποιήσετε τις απαιτήσεις καθαρισμού του μπολ. Να επεξεργάζεστε τα ξηρά ή σκληρά υλικά πριν τα υγρά υλικά.
14. Για να απομακρύνετε εύκολα τα υλικά από το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων, απλά αδειάστε το μπολ εργασίας, κλείστε ξανά το καπάκικάλυμα, και θέστε τη συσκευή στην παλμική λειτουργία για 1 έως 2 δευτερόλεπτα ώστε να περιστραφεί το μαχαίρι και να καθαριστεί μόνο του.

Χρήσιμες συμβουλές

15. Όταν αφαιρείτε το κάλυμα του μπολ εργασίας, να το τοποθετείτε ανάποδα πάνω στον πάγκο. Αυτό θα βοηθήσει να διατηρείται τον πάγκο καθαρό.
16. Για να αδειάσετε τα περιεχόμενα του μπολ εργασίας χωρίς να αφαιρέσετε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων, πιάστε το μπολ εργασίας από το κάτω μέρος και περάστε το ένα δάκτυλο σας μέσα από το κεντρικό άνοιγμα για να κρατήσετε το μαχαίρι στη θέση του. Στη συνέχεια απομακρύνετε τις τροφές από το μπολ και το μαχαίρι με μια σπάτουλα.



17. Η Κουζινομηχανή σας δεν έχει σχεδιαστεί για τις ακόλουθες εργασίες:
    - να αλέθει κόκκους καφέ, σιτηρά ή σκληρά μπαχαρικά
    - να αλέθει κόκαλα ή άλλα ακατάλληλα προς βρώση μέρη τροφών
    - να ρευστοποιεί ωμά φρούτα ή λαχανικά
    - να κόβει βραστά αυγά ή μη κατεψυγμένα κρεατικά σε φέτες.
18. Εάν οποιοδήποτε πλαστικό μέρος αποχρωματιστεί εξαιτίας των τροφών που επεξεργάστηκαν, καθαρίστε το με χυμό λεμονιού.

Βινεγκρέτ με λευκό ξύδι μπαλσάμικο

- 1 κουταλιά της σούπας φρέσκα φύλλα βασιλικού
- 1 κουταλιά της σούπας φρέσκα φύλλα ρίγανης
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 3 κουταλιές της σούπας άσπρο ξύδι μπαλσάμικο*
- 3 κουταλιές της σούπας ξύδι από λευκό κρασί*
- ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ¼ κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα σε σκόνη
- ⅛ κουταλάκι του γλυκού αλεσμένο κόκκινο πιπέρι
- 180 ml (¾ του φλυτζανιού) έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Τοποθετείστε το μίνι μπολ και το μίνι μαχαίρι στο μπολ εργασίας. Με την κουζινομηχανή σε λειτουργία, προσθέστε το βασιλικό, τη ρίγανη και το σκόρδο μέσα από το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε μέχρι να ψιλοκοπούν, 5 έως 8 δευτερόλεπτα. Καθαρίστε τις πλευρές του μπολ με μια σπάτουλα. Με την κουζινομηχανή σε λειτουργία, προσθέστε το μπαλσάμικο, το κρασόξυδο, το αλάτι, τη μουστάρδα και το κόκκινο πιπέρι. Επεξεργαστείτε μέχρι να αναμειχθούν, περίπου 5 δευτερόλεπτα. Με την κουζινομηχανή σε λειτουργία, προσθέστε αργά το λάδι μέσα από το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε μέχρι να επιτύχετε ένα κρεμώδες και πυκνόρευστο μείγμα. Σερβίρετε με πράσινες σαλάτες.

Ποσότητα: 8 μερίδες (2 κουταλιές της σούπας ανά μερίδα).

*Μπορούν να αντικατασταθούν αντίστοιχα με τρεις κουταλιές της σούπας σκούρο ξύδι μπαλσάμικο και ξύδι από κόκκινο κρασί.

Ανά μερίδα: περίπου 190 θερμίδες.

Σούπα μπρόκολο με τυρί τσένταρ

- 230 γρ. σκληρό τυρί τσένταρ, παγωμένο
- 1 μικρό κρεμμύδι, κομμένο στη μέση κατά μήκος
- 1 κλωνάρι σέλινο κομμένο σε κομμάτια των 6 εκ.
- 2 κουταλιές της σούπας βούτυρο ή μαργαρίνη
- 1 μεγάλο κεφάλι (περίπου 450 γρ.) μπρόκολο
- 700 ml (3 φλυτζάνια) ζωμό κότας
- 475 ml (2 φλυτζάνια) γάλα, χωρισμένο σε δύο δόσεις
- 30 γρ. (¼ του φλυτζανιού) αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κουταλάκια του γλυκού μουστάρδα Ντιζόν
- 1 κουταλάκι του γλυκού κάρι σε σκόνη, εάν θέλετε
- ⅛ κουταλάκι του γλυκού σάλτσα καυτερής πιπεριάς

Τοποθετείστε το δίσκο τεμαχισμού 4mm στο μπολ εργασίας. Προσθέστε το τυρί. Τεμαχίστε το. Αδειάστε το τυρί και φυλάξτε το.

Αντικαταστήστε το δίσκο τεμαχισμού με το δίσκο κοπής 2mm στο μπολ εργασίας. Προσθέστε το κρεμμύδι και το σέλινο. Κόψτε τα σε φέτες. Λιώστε το βούτυρο σε μια πλατιά κατσαρόλα με χερούλι ή μαγειρικό σκεύος με καπάκικάλυμα (Dutch oven) σε μέτρια φωτιά. Αδειάστε το κρεμμύδι και το σέλινο στην κατσαρόλα. Τσιγαρίστε 2 έως 3 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν, ανακατεύοντας κάθε τόσο.

Κόψτε τους μίσχους από το μπρόκολο και ξεφλουδίστε το σκληρό περίβλημά τους. Κόψτε τα μπουκετάκια σε μικρά κομμάτια. Τοποθετείστε το δίσκο κοπής 2mm στο μπολ εργασίας. Προσθέστε τους μίσχους του μπρόκολου. Κόψτε σε φέτες. Αδειάστε τους στην κατσαρόλα.

Προσθέστε τα μπουκέτα του μπρόκολου και το ζωμό στην κατσαρόλα. Αφήστε να πάρουν βράση σε μέτρια-ψηλή φωτιά. Χαμηλώστε τη φωτιά, σκεπάστε μερικώς και αφήστε να σιγοβράσει 6 με 10 λεπτά, ή μέχρι να μαλακώσει το μπρόκολο, ανακατεύοντας κάθε τόσο. Κατεβάστε την κατσαρόλα από τη φωτιά.

Αλλάξτε το δίσκο κοπής με το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων στο μπολ εργασίας. Με μια τρυπητή κουτάλα βγάλτε τα λαχανικά από την κατσαρόλα και βάλτε τα στο μπολ εργασίας. Προσθέστε 178 ml (¾ του φλυτζανιού) γάλα. Επεξεργαστείτε μέχρι να ψιλοκοπούν, 5 έως 8 δευτερόλεπτα. Βάλτε τα στην άκρη.

Σε ένα μεσαίο μπολ ανάμειξης, αναμείξτε το αλεύρι με τα υπόλοιπα 300 ml (1¼ του φλυτζανιού) του γάλατος, κτυπώντας μέχρι να επιτύχετε μια κρεμώδη σύσταση. Προσθέστε τη μουστάρδα, το κάρι σε σκόνη – εάν θέλετε – και την καυτερή σάλτσα. Ανακατέψτε μέχρι να δέσουν τα υλικά.

Προσθέστε το μείγμα του γάλατος στο ζωμό που υπάρχει στην κατσαρόλα. Μαγειρέψτε ανακατεύοντας πάνω σε μέτρια-ψηλή φωτιά μέχρι να κάνει φυσαλίδες και να φουσκώσει ελαφρά. Χαμηλώστε τη φωτιά στο ελάχιστο. Προσθέστε 30 γρ. (¼ του φλυτζανιού) ψιλοκομμένο τυρί και ανακατεύετε μέχρι να λιώσει.

Προσθέστε το μείγμα του μπρόκολου στην κατσαρόλα. Ζεστάνετε καλά. Γαρνίρετε με τα υπόλοιπα 30 γρ. (¼ του φλυτζανιού) του τυριού.

Ποσότητα: 7 μερίδες (237 ml / 1 φλυτζάνι ανά μερίδα).

Ανά μερίδα: περίπου 250 θερμίδες.

Ρύζι μπασμάτι με ανοιξιάτικα λαχανικά

- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 μέτριο κρεμμυδάκι, κομμένο σε τέταρτα
- 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο
- ¼ lb (περίπου 125 γρ.) φρέσκα φασολάκια πράσινα, κομμένα
- 1 μικρό καρότο, ξεφλουδισμένο και κομμένο στη μέση εγκάρσια
- 356 ml (1½ φλυτζάνι) ζωμό κότας
- 237 ml (1 φλυτζάνι) νερό
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ¼ κουταλάκι του γλυκού μαύρο πιπέρι
- 1 κουταλάκι του γλυκού κόλιαντρο σε σκόνη, εάν θέλετε
- 170 γρ. (1⅓ του φλυτζανιού) ρύζι
- 227 γρ. (½ lb) φρέσκα σπαράγγια
- 2 κουταλάκια του γλυκού φρέσκα φύλλα θυμαριού
- 2 κουταλάκια του γλυκού φρέσκα φύλλα μαϊντανού
- ¼ μιας μικρής γλυκιάς πιπεριάς, κομμένη σε τέταρτα

Τοποθετείστε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων στο μπολ εργασίας. Με την κουζινομηχανή σε λειτουργία, προσθέστε το σκόρδο μέσα από το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε 5 δευτερόλεπτα. Προσθέστε το κρεμμυδάκι. Χρησιμοποιείστε την παλμική λειτουργία 2 έως 3 φορές, για περίπου 2 δευτερόλεπτα κάθε φορά, ή μέχρι να ψιλοκοπούν. Ζεστάνετε το λάδι σε μια μεγάλη κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά. Προσθέστε το μείγμα του κρεμμυδιού. Μαγειρέψτε μέχρι να μαλακώσει, 1 έως 2 λεπτά, ανακατεύοντας συχνά. Κατεβάστε την κατσαρόλα από τη φωτιά και βάλτε την στην άκρη.

Αλλάξτε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων με το δίσκο κοπής στο μπολ εργασίας. Προσθέστε τα πράσινα φασολάκια και το καρότο. Κόψτε σε φέτες. Αδειάστε τα στην κατσαρόλα με το μείγμα του κρεμμυδιού. Προσθέστε το ζωμό, το νερό, το αλάτι, το μαύρο πιπέρι και τον κόλιαντρο, εάν θέλετε. Αφήστε να βράσει. Προσθέστε το ρύζι και ανακατέψτε. Αφήστε πάλι να βράσει, χαμηλώστε τη φωτιά. Σκεπάστε με το καπάκικάλυμα και αφήστε να σιγοβράσει περίπου 15 λεπτά ή μέχρι να απορροφηθεί το υγρό.

Εν τω μεταξύ, κόψτε τις άκρες των σπαραγγιών και κρατήστε τους μίσχους, βάλτε τα στην άκρη. Αλλάξτε το δίσκο κοπής με το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων στο μπολ εργασίας. Με την κουζινομηχανή σε λειτουργία, προσθέστε το θυμάρι και το μαϊντανό μέσα από το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε μέχρι να ψιλοκοπούν, περίπου 3 δευτερόλεπτα. Προσθέστε την πιπεριά. Χρησιμοποιείστε την παλμική λειτουργία 2 έως 3 φορές, 1 έως 2 δευτερόλεπτα κάθε φορά, ή μέχρι να κοπούν σε χοντρά κομμάτια. Αλλάξτε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων με το δίσκο κοπής 2mm στο μπολ εργασίας. Προσθέστε τους μίσχους των σπαραγγιών. Κόψτε σε φέτες. Αδειάστε τα υλικά στην κατσαρόλα με το μείγμα του ρυζιού. Προσθέστε τις άκρες των σπαραγγιών, ανακατέψτε καλά.

Σκεπάστε με το κάλυμα και αφήστε για 10 λεπτά χωρίς να ανακατεύετε. Αφρατέψτε με ένα πιρούνι.

Ποσότητα: 6 μερίδες (125 γρ. / 1 φλυτζάνι ανά μερίδα).

Ανά μερίδα: περίπου 200 θερμίδες.

Κοτόπουλο σατάι με σάλτσα από αράπικα φιστίκια

Κοτόπουλο

- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 κουταλάκι του γλυκού χοντροκομμένη ρίζα τζίντζερ
- 60 ml (¼ του φλυτζανιού) σάλτσα σόγιας
- 2 κουταλιές της σούπας φιστίκια αράπικα ή φυτικό λάδι
- 2 κουταλάκια του γλυκού σκούρα ζάχαρη
- 455 - 570 γρ. (1-1¼ lb.) τρυφερά κομμάτια στήθη κοτόπουλου

Σάλτσα

- 80 ml (⅓ του φλυτζανιού) γάλα καρύδας
- 30 γρ. (¼ του φλυτζανιού) φιστικοβούτυρο
- 2 κουταλιές της σούπας σάλτσα σόγιας
- ½ κουταλάκι του γλυκού πολτό κόκκινου κάρι

Τοποθετείστε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων στο μπολ εργασίας. Με την κουζινομηχανή σε λειτουργία, προσθέστε το σκόρδο και τη ρίζα τζίντζερ μέσα από το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε μέχρι να κοπούν, 5 έως 10 δευτερόλεπτα. Προσθέστε τη σάλτσα σόγιας, το λάδι και τη σκούρα ζάχαρη. Επεξεργαστείτε μέχρι να αναμιχθούν τα υλικά και να διαλυθεί η ζάχαρη, 15 έως 20 δευτερόλεπτα. Αδειάστε το μείγμα σε μια πλαστική επανασφραγιζόμενη σακούλα φύλαξης ή ρηχή κατσαρόλα.

Περάστε τα κομμάτια του κοτόπουλου σε μικρές υγρές ξύλινες ή λαδωμένες μεταλλικές σούβλες. Ψήστε πάνω σε μέτρια-ζεστά κάρβουνα ή σε λαδωμένο τηγάνι-σχάρα 10 με 15 εκ. απόσταση από τη φωτιά για 8 έως 10 λεπτά, ή μέχρι να ψηθούν καλά, γυρίζοντάς τα μια φορά. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείψτε μια φορά με τη μαρινάτα που έχει απομείνει, εάν θέλετε. Σερβίρετε με ζεστή ή σε θερμοκρασία δωματίου σάλτσα από αράπικα φιστίκια.

Τοποθετείστε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων στο μπολ εργασίας. Προσθέστε όλα τα υλικά. Επεξεργαστείτε μέχρι να αναμιχθούν καλά τα υλικά, 5 έως 10 δευτερόλεπτα.

Ποσότητα: 4 μερίδες.

Ανά μερίδα: περίπου 290 θερμίδες.

Τάρτα με φρέσκα φρούτα

Βάση

- 125 γρ. (1 φλυτζάνι) αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη
- ¼ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 30 γρ. (¼ του φλυτζανιού) κρύο βούτυρο κομμένο σε κομμάτια των 2.5 εκ.
- 1 κουταλιά της σούπας κρύο μαγειρικό λίπος
- 1 κρόκο αυγού
- 2 κουταλιές της σούπας παγωμένο νερό
- 1 κουταλάκι του γλυκού χυμό λεμονιού
- 1 αυγό αναμεμιγμένο με
- 1 κουταλιά της σούπας νερό

Γέμιση

- 30 γρ. (¼ του φλυτζανιού) ζάχαρη
- 1 κουταλιά της σούπας κορνφλάουρ
- ⅛ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 180 ml (¾ του φλυτζανιού) ίσα μέρη γάλατος και κρέμας
- 2 κρόκους αυγού, χτυπημένους
- ½ κουταλάκι του γλυκού βανίλια

Γαρνίρισμα

- 1 μέτριο ροδάκινο, ξεφλουδισμένο, κομμένο στη μέση και χωρίς κουκούτσι
- 125 γρ. (1 φλυτζάνι) φρέσκες φράουλες, χωρίς τον πυρήνα και
- 2 κουταλιές της σούπας ζελέ μήλου, λιωμένο

Τοποθετείστε το μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων στο μπολ εργασίας. Προσθέστε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι. Επεξεργαστείτε μέχρι να αναμειχθούν, περίπου 2 δευτερόλεπτα. Προσθέστε το βούτυρο και το μαγειρικό λίπος. Επεξεργαστείτε με την παλμική λειτουργία 3 με 4 φορές, περίπου 2 με 3 δευτερόλεπτα κάθε φορά, ή μέχρι να γίνει εύθρυπτο το μείγμα. Σε ένα μικρό μπολ, αναμείξτε 1 κρόκο αυγού, 2 κουταλιές της σούπας νερό και το χυμό λεμονιού. Ραντίστε το μείγμα του αλευριού με το υγρό. Επεξεργαστείτε με την παλμική λειτουργία 2 έως 4 φορές, 2 έως 3 δευτερόλεπτα κάθε φορά, ή μέχρι να τραβηχτεί το μείγμα από τις πλευρές του μπολ και να σφίξει. Βγάλτε τη ζύμη, καλύψτε την και παγώστε για ½ ώρα.

Εν τω μεταξύ, σε ένα μικρό κατσαρολάκι σε μέτρια φωτιά, αναμείξτε τη ζάχαρη, το κορνφλάουρ και το αλάτι. Προσθέστε το γάλα και την κρέμα και 2 κρόκους αυγών. Μαγειρέψτε ανακατεύοντας μέχρι πήξει το μείγμα. Κατεβάστε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Προσθέστε τη βανίλια. Χτυπήστε μέχρι να επιτύχετε μια κρεμώδη υφή. Αφήστε να κρυώσει. Βάλτε τη ζύμη σε μια αλευρωμένη επιφάνεια. Ανοίξτε με τον πλάστη έναν κύκλο 5 εκ. πιο μεγάλο από ένα ανεστραμμένο ταψί για τάρτες 25 εκ. Απλώστε τη ζύμη στο ταψί προσέχοντας να μην ξεχειλώσει. Κόψτε τις άκρες της βάσης. Τρυπήστε το κέλυφος καλά με ένα πιρούνι. Ψήστε στο φούρνο στους 200° Κελσίου 8 με 12 λεπτά, ή μέχρι να ροδίσει. Αλείψτε με το μείγμα αυγού και νερού για να σφραγίσετε τις τρύπες. Ψήστε στο φούρνο 1 ακόμη λεπτό για να πήξει το αυγό. Αφήστε να κρυώσει.

Πλύντε την κουζινομηχανή. Τοποθετείστε το δίσκο κοπής 2mm στο μπολ εργασίας. Προσθέστε το ροδάκινο. Κόψτε σε φέτες. Αδειάστε και φυλάξτε το. Τοποθετείστε το δίσκο κοπής 2mm στο μπολ εργασίας. Προσθέστε τις φράουλες. Κόψτε σε φέτες. Απλώστε την κρέμα πάνω στη βάση. Στολίστε τις φέτες των φρούτων πάνω στην κρέμα. Αλείψτε προσεκτικά με το λιωμένο ζελέ για να καλύψετε τελείως τα φρούτα. Βάλτε την τάρτα στο ψυγείο για 1 τουλάχιστον ώρα πριν τη σερβίρετε.

Ποσότητα: 8 μερίδες.

Συμβουλή: Η τάρτα σερβίρετε κατά προτίμηση την ίδια μέρα που παρασκευάστηκε.

Ανά μερίδα: περίπου 230 θερμίδες.

Household KitchenAid®
Food Processor Warranty

Διάκρεια Εγγύησης:	**Η KitchenAid θα πληρώσει για:**	**Η KitchenAid δεν θα πληρώσει για:**
Ευρώπη: Τρία χρόνια πλήρους Εγγύησης αρχόμενη από την ημερομηνία αγοράς. **Άλλες χώρες:** Ένας χρόνος πλήρους Εγγύησης αρχόμενη από την ημερομηνία αγοράς.	Αντικατάσταση ανταλλακτικών και κόστος εργασίας επισκευής για επιδιόρθωση υλικών. Το service πρέπει να διεξάγεται από Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευών της KitchenAid.	A. Επισκευές όταν η Κουζινομηχανή δεν χρησιμοποιείται για οικιακή χρήση. B. Ζημιές που είναι αποτέλεσμα ατυχήματος, τροποποίησης, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης/ λειτουργίας όχι σύμφωνα με του τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Service

Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται τοπικά από Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Service της KitchenAid. Επικοινωνείστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή για να σας γνωστοποιήσουν το όνομα του κοντινότερου Εξουσιοδοτημένου Κέντρου Service της KitchenAid.

Στην Ελλάδα:
ΟΙΚΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΕΒΕ ΑΓΑΜΕΜΝΟΝΟΣ 47 176 75 ΚΑΛΛΙΘΕΑ ΑΘΗΝΑ

ΤΗΛ.: +30 9478122

ΦΑΧ: +30 94 15 586

SERVICE: + 30 210 94 78 773

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Σήμα κατατεθέν της KitchenAid, ΗΠΑ.
™ Εμπορικό σήμα της KitchenAid, ΗΠΑ.
© 2006. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Οι τεχνικές προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

(5059dZw106)