

5KSM2FPA



KitchenAid

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

TABLE OF CONTENTS

FOOD PROCESSOR ATTACHMENT SAFETY	
Important safeguards.....	6
PARTS AND FEATURES.....	9
GETTING STARTED	
Before first use.....	10
Selecting the right tool.....	10
INSTALLING THE DISCS	
Installing the reversible shredding disc.....	11
Installing the julienne disc.....	12
Installing the adjustable slicing disc.....	13
Installing the dicing disc and blade.....	14
OPERATING THE FOOD PROCESSOR ATTACHMENT	
Attaching the Food Processor attachment to the Stand Mixer.....	15
Speed selection guide.....	17
Using the Food Processor attachment.....	18
Using the 2-in-1 feed tube.....	19
TIPS FOR GREAT RESULTS	
Using a slicing or shredding disc.....	19
Helpful Hints.....	20
CARE AND CLEANING.....	22
TROUBLESHOOTING.....	23
WARRANTY AND SERVICE.....	25

The KitchenAid Food Processor Attachment is designed exclusively for use with all KitchenAid household Stand Mixers. For complete information on the use of these Stand Mixers, please read the instructions that came with your Stand Mixer.

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Always make sure interlock lid is securely closed before Stand Mixer motor is turned on. Do not remove the lid while Food Processor attachment is in operation.
4. Be sure to turn the Stand Mixer OFF (and detach Food Processor attachment from Stand Mixer) after each use of the Food Processor attachment and before cleaning. Make sure the motor stops completely before disassembling.

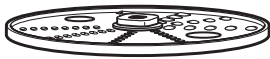
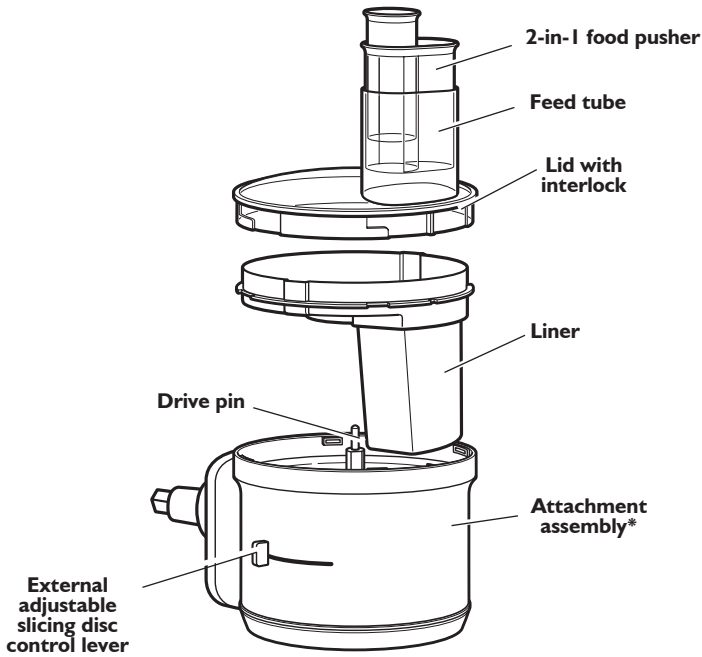
5. Do not put your fingers or other objects into the Food Processor attachment opening or discharge chute while it is in operation. Never feed by hand. Always use the pusher. If food becomes lodged in opening or discharge chute, use pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down or remove. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble Food Processor attachment to remove the remaining food.
6. Avoid contacting moving parts.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. 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.
10. Children should be supervised to insure they do not play with the appliance. The appliance is not to be used by children. The appliance and cord should be out of reach of children. Children shall not clean or perform user maintenance on the appliance without supervision.
11. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
12. Do not use the appliance if the driver mechanism or rotating parts are damaged. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

FOOD PROCESSOR ATTACHMENT SAFETY

- 13.** Do not let the Stand Mixer cord hang over edge of table or counter.
- 14.** Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor attachment.
- 15.** Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- 16.** Do not remove the lid until discs or blades stop.
- 17.** Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- 18.** To avoid damaging the gear assembly, do not immerse Food Processor attachment assembly in water or other liquids.
- 19.** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments

SAVE THESE INSTRUCTIONS

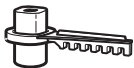
PARTS AND FEATURES



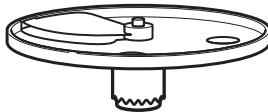
Reversible shredding disc



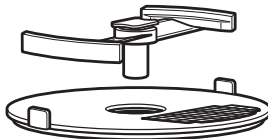
Julienne disc



Disc adapter
(use with Julienne and Reversible shredding discs)



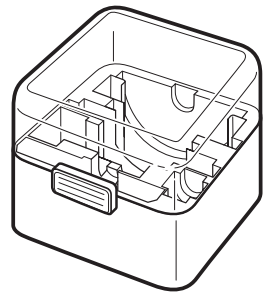
Adjustable slicing disc



Dicing disc and blade
(5KSM2FPA only)



Dicing disc cleaner
(5KSM2FPA only)



Storage case
(5KSM2FPA only)

*Wipe clean only. See “Care and cleaning” section for more information.

GETTING STARTED

Before First Use

Before using your Food Processor attachment for the first time, wash all parts and accessories either by hand or in the dishwasher (see "Care and cleaning" section).

IMPORTANT: To avoid damaging the Food Processor attachment, do not immerse the attachment assembly in water or other liquids. All other parts are top rack dishwasher-safe.

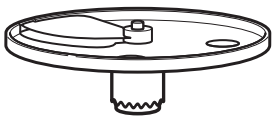



NOTE: This product is designed for household use only.



Grasp the feed tube on the interlock lid and turn it clockwise to remove it from the Food Processor drive assembly.

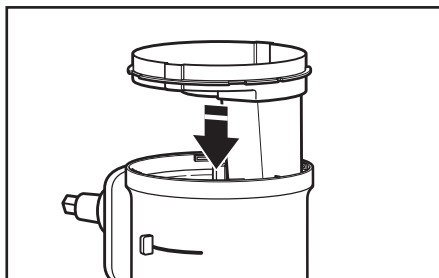
Selecting the right tool

The guide below will help you select the right tool for your recipe. See the section "Installing the discs" for more detailed information for each disc.

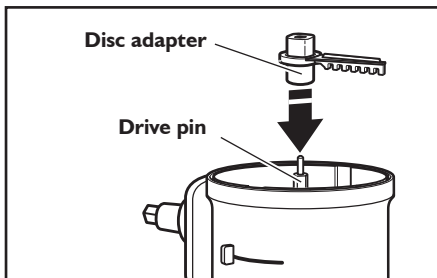
FUNCTION	TOOL	FOOD
Slicing	 A circular disc with a central hub and a single sharp edge.	Soft fruits Soft vegetables Hard vegetables Cooked meats
Shredding	 A circular disc with a central hub and a grid of small holes.	Soft vegetables Hard vegetables Hard cheese
Julienne	 A circular disc with a central hub and a series of parallel ridges.	Vegetables
Dicing	 A circular disc with a central hub and a grid of small holes, with a separate blade assembly above it.	Soft fruits Soft vegetables Hard vegetables

INSTALLING THE DISCS

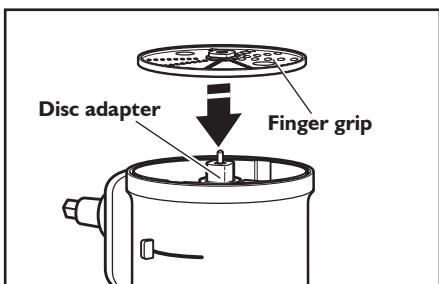
Installing the reversible shredding disc



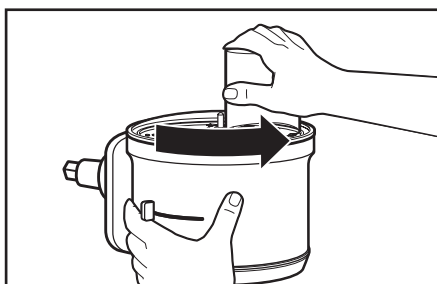
- 1** Insert the liner into the attachment assembly so that the feed tubes line up and the liner lies flat.



- 2** Slide the disc adapter onto the drive pin.



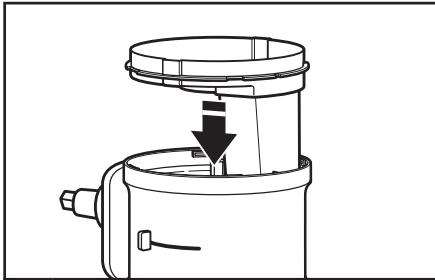
- 3** Hold the reversible shredding disc by the 2 finger grips with the desired shredding side facing UP. Install the disc on the disc adapter by fitting the adapter through the hole in the bottom of the disc until it is seated against the liner.



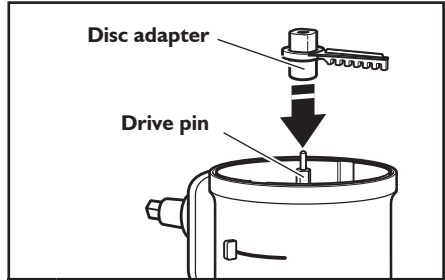
- 4** Install the lid by turning counter clockwise, being sure it locks into place.

INSTALLING THE DISCS

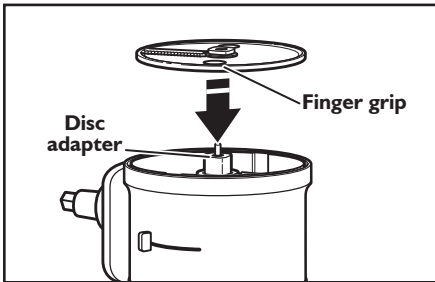
Installing the julienne disc



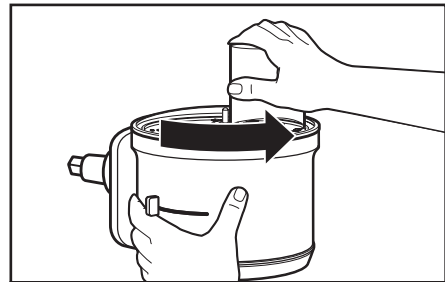
- 1** Insert the liner into the attachment assembly so that the feed tubes line up and the liner lies flat.



- 2** Slide the disc adapter onto the drive pin.



- 3** Hold the julienne disc by the 2 finger grips, with the smaller side of the middle hole facing UP. Install the disc on the disc adapter by fitting the adapter through the hole in the bottom of the disc until it is seated against the liner.



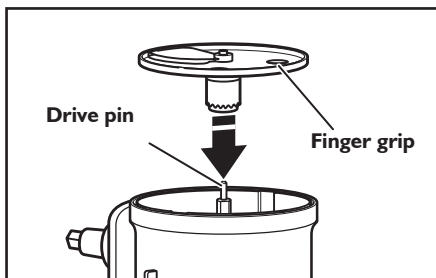
- 4** Install the lid by turning counter clockwise, being sure it locks into place.

INSTALLING THE DISCS

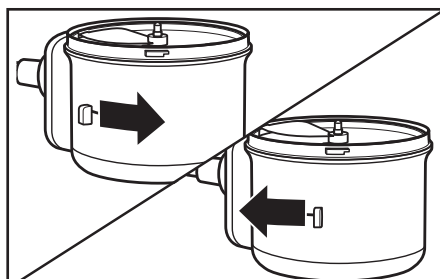
Installing the adjustable slicing disc



- 1 Insert the liner into the attachment assembly so that the feed tubes line up and the liner lies flat.



- 2 Hold the slicing disc by the finger grips and lower it onto the drive pin. You may need to turn the disc/drive adapter until it drops down into place.



- 3 Set the desired slicing thickness by moving the external control lever to the left for thinner slices or to the right for thicker slices.

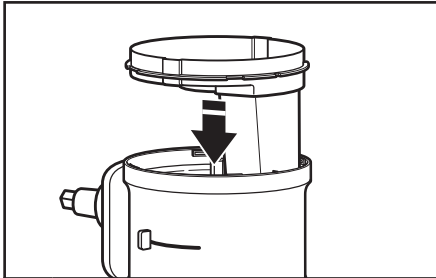


- 4 Install the lid by turning counter clockwise, being sure it locks into place.

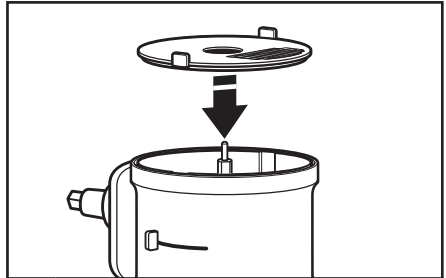
NOTE: If the sliced food is not the desired thickness, the external control lever can be adjusted during operation.

INSTALLING THE DISCS

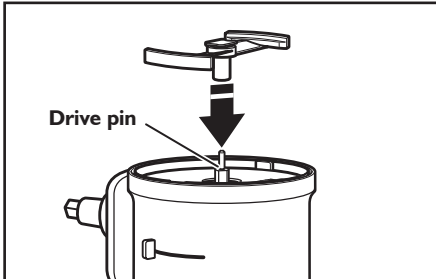
Installing the dicing disc and blade



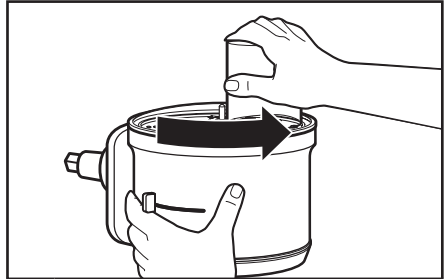
- 1** Insert the liner into the attachment assembly so that the feed tubes line up and the liner lies flat.



- 2** Hold the dicing disc by the middle hole and disc edge, chute lip-side facing DOWN. Place the disc on top of the liner so that the dicing grate aligns with the liner's feed tube.



- 3** Install the blade on top of the dicing disc by sliding it onto the drive pin.

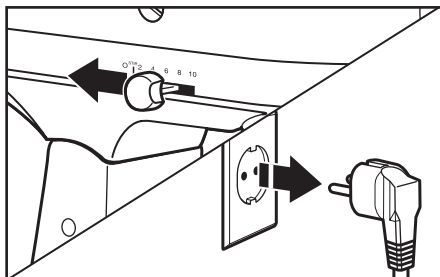


- 4** Install the lid by turning counter clockwise, being sure it locks into place.

OPERATING THE FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

Attaching the Food Processor attachment to the Stand Mixer

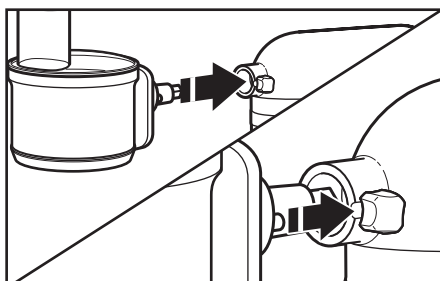
English



1 Turn Stand Mixer OFF and unplug.

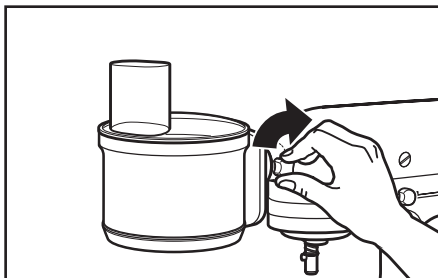


2 For Stand Mixers with a hinged attachment hub cover: Flip up to open.
For Stand Mixers with a removable attachment hub cover: Turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover.



3 Insert the attachment into the attachment hub. Rotate attachment back and forth if necessary. The pin on the attachment housing will fit into the notch of the hub rim when in proper position.

OPERATING THE FOOD PROCESSOR ATTACHMENT



- 4** Tighten attachment knob until the Food Processor attachment is completely secured to Stand Mixer.



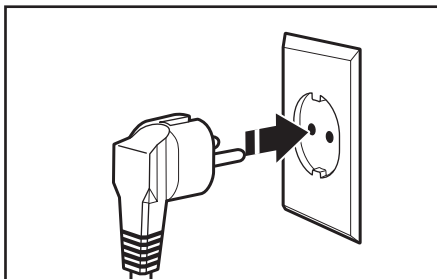
- 5** Place a bowl or container under the food exit chute.

! WARNING



Electrical Shock Hazard

- Plug into a grounded 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.**



- 6** Plug the Stand Mixer into a grounded outlet.

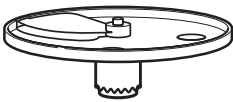


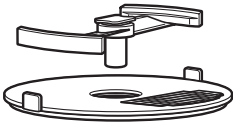
OPERATING THE FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

Speed selection guide

Different foods require varying degrees of pressure and speed for optimized results.

- In general, use light pressure and low speeds for soft, delicate foods — soft fruits and vegetables like kiwi or ripened tomatoes, as well as soft cheeses like mozzarella.
- Use firmer pressure with high speed for harder foods — hard vegetables like potatoes and carrots, meats like pepperoni, and hard cheeses like Pecorino Romano.

Use the table provided to determine the appropriate speed for your recipe.

FUNCTION	DISC	FOOD	STAND MIXER SPEED
Slicing		Soft fruits Soft vegetables	2
		Hard vegetables Cooked meats	10
Shredding		Soft vegetables	2
		Hard vegetables Hard cheese	10
Julienne		Vegetables	4
Dicing		Soft fruits Soft vegetables	4
		Hard vegetables	10

OPERATING THE FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

Using the Food Processor attachment

! WARNING



Rotating Blade Hazard

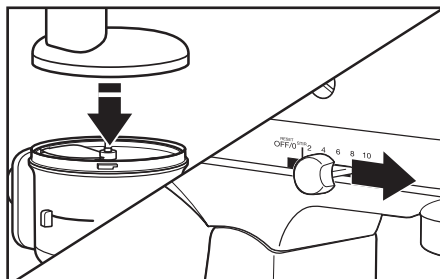
Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

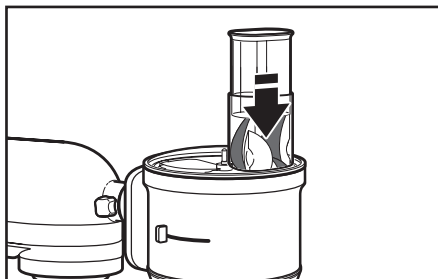
Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

Before operating the Food Processor attachment, be sure the attachment assembly and discs are properly assembled and attached to the Stand Mixer (see “Assembling the Food Processor attachment” section). Place a bowl or container underneath the feed tube to catch all processed food.



1 Place the interlock lid on the attachment assembly, making sure to click the lock into place. Turn on the Stand Mixer on to the appropriate speed. See the Speed selection guide for more information



2 Use the food pusher to slowly feed items into the attachment assembly.

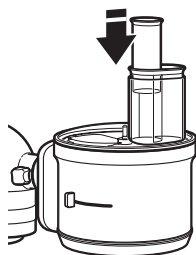
OPERATING THE FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

Using the 2-in-1 food pusher



The 2-in-1 food pusher features a smaller chute inside of a larger food pusher.

Use the small feed tube and pusher to process small or slender items, like single carrots or celery stalks.



To slice or shred small items, insert the 2-piece food pusher into the feed tube so that the smaller chute is oriented as shown.

Feed food items through the smaller chute and use the small food pusher to process.

English

TIPS FOR GREAT RESULTS

Using a slicing or shredding disc

⚠ WARNING



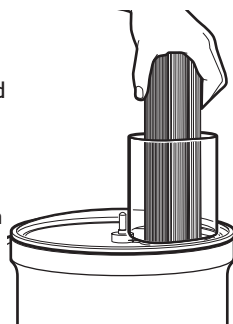
Rotating Blade Hazard

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



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

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



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

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

TIPS FOR GREAT RESULTS

To slice or shred fruits and vegetables that are small:

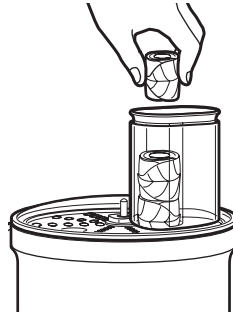
Position food vertically or horizontally in layers within the feed tube. Fill feed tube in order to keep food positioned properly. Process using even pressure with the food pusher. Or use the small feed tube in the two-piece food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher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

To slice cooked meat or poultry, such as pepperoni:

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

To shred spinach and other leaves:

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



To shred firm and soft cheeses:

Firm cheese should be very cold. For best results, thoroughly freeze soft cheeses, such as mozzarella, before processing. This may take several hours to achieve proper firmness for best processing.

Helpful hints

- To avoid damage to the blade or motor, do not process food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the mixer and remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Position slicing discs so the cutting surface is just to the right of the feed tube. This allows the blade a full rotation before contacting the food.
- To capitalize on the speed of the processor, drop ingredients to be chopped through the feed tube while the mixer is running.
- Soft and medium-hard cheese may spread out or roll up on the shredding disc. To avoid this, shred only well-chilled cheese.
- 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.

TIPS FOR GREAT RESULTS

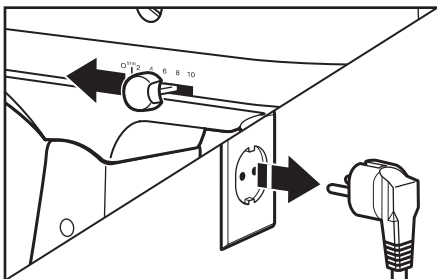
- Sometime slender foods, such as carrots or celery, fall over in the feed tube, resulting in an uneven slice. To minimize this, cut food in several pieces and pack the feed tube with the food. For processing small or slender items, the small feed tube in the 2-piece food pusher will prove especially convenient. For best results, cut a small amount off the end to create a flat surface when processing a single carrot or celery stalk.



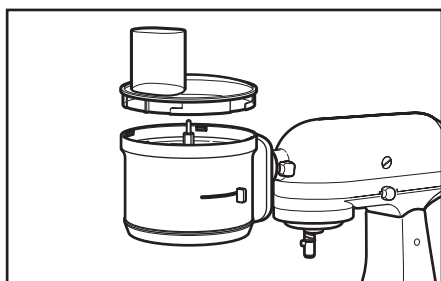
- Different foods require varying degrees of pressure and speed for optimal results. In general, use light pressure and low speed for soft, delicate foods (soft fruits and vegetables like kiwi, ripened tomatoes, soft cheeses), and firmer pressure with high speed for harder foods (hard vegetables like potatoes and carrots, hard cheeses and meats like pepperoni).
- After removing the lid, place it upside down on the counter. This will help keep the counter clean.
- Your Food Processor attachment is not designed to perform the following functions:
 - Grind coffee beans, grains, or hard spices
 - Grind bones or other inedible parts of food
 - Liquefy raw fruits or vegetables
 - Slice hard-cooked eggs or unchilled meats.
- If any plastic parts should discolour due to the types of food processed, clean them with lemon juice.
- Quickly rinse the liner between foods to eliminate cross contamination of foods.

CARE AND CLEANING

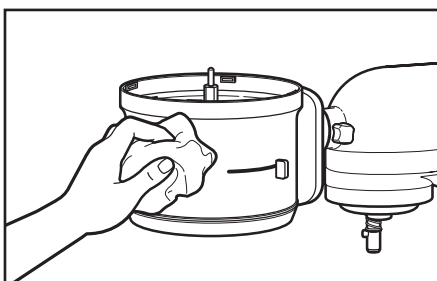
IMPORTANT: To avoid damaging the Food Processor attachment, do not immerse the attachment assembly in water or other liquids. All other parts are top rack dishwasher-safe.



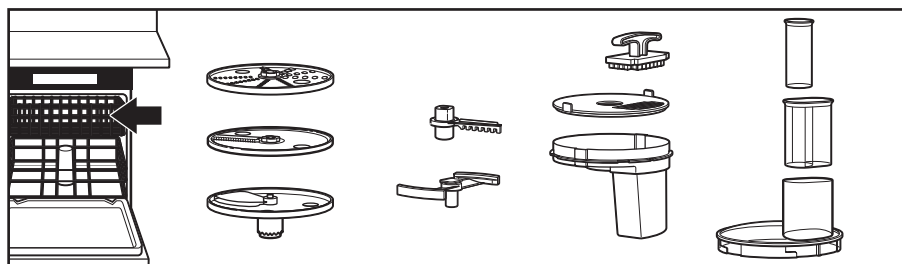
1 Turn Stand Mixer OFF and unplug from outlet.



2 Remove and disassemble Food Processor attachment.



3 Wipe the attachment assembly with a warm, damp cloth. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads as they may scratch the attachment assembly casing. Thoroughly dry with a soft cloth. To avoid damaging the Food Processor attachment, do not wash or immerse the attachment assembly in water or other liquids.



4 All other parts may be washed in warm, sudsy water or placed in the top rack of the dishwasher for cleaning.

Food Processor attachment doesn't run

! WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 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.

- Check to see whether the Stand Mixer is plugged into a grounded 3 prong outlet. If it is, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Stand Mixer is connected to and make sure the circuit is closed.
- Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Unplug the Stand Mixer, then plug it back into the outlet.
- Check to make sure the Food Processor attachment was assembled correctly, and the interlock lid is properly aligned and locked in place.

Food Processor attachment not shredding or slicing properly

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

TROUBLESHOOTING

Lid won't close when using a disc

- Make sure the disc is installed correctly, and is positioned properly on the disc adapter.

If the problem is not due to the above item, see the “Warranty and Service” section.

Do not return the Food Processor attachment to the retailer. Retailers do not provide service.

Clutch engages

If the clutch activates, there will be a very loud clicking noise.

1. Check to make sure there are not too many items in the Food Processor attachment.
2. Make sure any hard seeds are removed.

Stand Mixer motor slows down

This is normal operation and is not damaging to the performance of the attachment.

WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid Stand Mixer attachment warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Middle East and Africa: Two years full warranty from date of purchase.	The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.	A. Repairs when attachment 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.

English

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Customer service

In U.K. and Ireland:

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

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

Contact number for U.K. and Northern Ireland:

Tollfree number 0800 988 1266 (calls from mobile phones are charged standard network rate) or call 01 94 260 5504.

Contact number for Ireland:

Tollfree number +44 (0) 20 8616 5148

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

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

Address for U.K. and Ireland:

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

In other countries:

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

For more information, visit our website at:

www.KitchenAid.co.uk
www.KitchenAid.eu

© 2014. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE FÜR FOOD-PROCESSOR-VORSATZ	
Wichtige Sicherheitshinweise	28
TEILE UND MERKMALE	31
GRUNDLAGEN	
Vor dem ersten Verwenden	32
Wahl des richtigen Werkzeugs	32
EINSETZEN DER SCHEIBEN	
Einsetzen der beidseitig verwendbaren Reibscheibe	33
Einsetzen der Juliennescheibe	34
Einsetzen der variablen Schneidscheibe	35
Einsetzen von Würfelscheibe und Messer	36
VERWENDEN DES FOOD-PROCESSOR-VORSATZES	
Anbringen des Food-Processor-Vorsatzes an der Küchenmaschine.....	37
Auswählen der richtigen Geschwindigkeit	39
Verwenden des Food-Processor-Vorsatzes.....	40
Verwenden des zweiteiligen Stopfers.....	41
TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE	
Verwenden der Schneid- oder Reibscheibe	41
Nützliche Hinweise	42
PFLEGE UND REINIGUNG	44
PROBLEMBEHEBUNG	45
GARANTIE UND KUNDENDIENST	47

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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

! GEFAHR

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

! WARNUNG

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

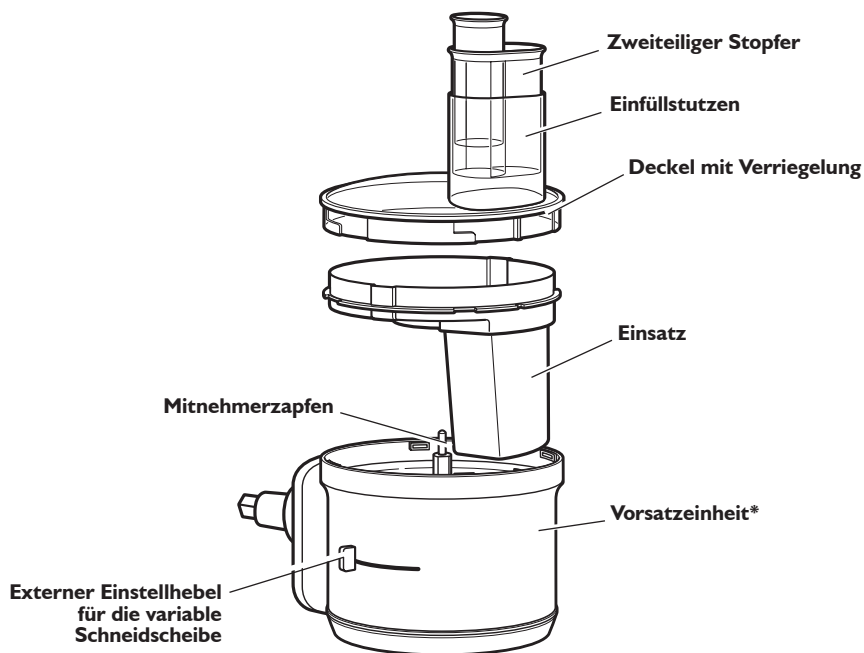
Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Die Küchenmaschine nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
3. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der Küchenmaschine davon, dass die Deckelsicherung richtig eingerastet ist. Öffnen Sie den Deckel nicht, während der Food-Processor-Vorsatz benutzt wird.
4. Schalten Sie die Küchenmaschine AUS (und nehmen Sie den Food-Processor-Vorsatz von der Küchenmaschine ab), wenn der Food-Processor-Vorsatz benutzt wurde und bevor er gereinigt wird. Warten Sie vor dem Abnehmen oder Demontieren, bis der Motor vollständig angehalten hat.

5. Stecken Sie keine Finger oder Objekte in die Öffnung oder den Auswurfschacht des Food-Processor-Vorsatzes, während dieser genutzt wird. Geben Sie die Zutaten nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets den Stößel. Falls Zutaten die Öffnung oder den Auswurfschacht blockieren, schieben Sie mit dem Stopfer ein weiteres Stück Obst oder Gemüse nach unten, um die Zutaten zu entfernen. Ist das nicht möglich, halten Sie den Motor an und demontieren Sie den Food-Processor-Vorsatz, um die Zutaten zu entfernen.
6. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
7. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.
10. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen das Gerät nur unter Anleitung reinigen und pflegen.
11. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen gedacht. Dieser Personenkreis sollte das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung den sicheren Gebrauch des Gerätes und der damit verbundenen Gefahren betreffend verwenden.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Antrieb oder andere bewegliche Teile beschädigt sind. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.

13. Lassen Sie das Netzkabel der Küchenmaschine nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängen.
14. Halten Sie Hände oder Hilfsmittel beim Verarbeiten von Zutaten von den Messern oder Scheiben fern, da es ansonsten zu schweren Körperverletzungen oder Schäden am Food-Processor-Vorsatz kommen könnte.
15. Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneiden sowie beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung besonders vorsichtig.
16. Nehmen Sie den Deckel erst ab, wenn die Scheiben oder Messer zum Stillstand gekommen sind.
17. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung der Abdeckung zu umgehen.
18. Tauchen Sie den Food-Processor-Vorsatz nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Schäden am Antrieb zu vermeiden.
19. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
 - Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhöfe
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben
 - Pensionen

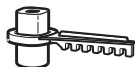
HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF



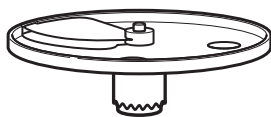
Beidseitig verwendbare Reibscheibe



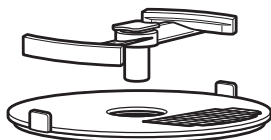
Juliennescheibe



Scheibenadapter
 (für die Juliennescheibe
 und die beidseitig
 verwendbare Reibscheibe)



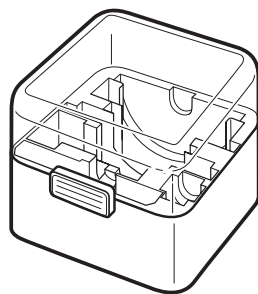
Variable
 Schneidscheibe



Würfelscheibe und Messer
 (nur 5KSM2FPA)



Reinigungszubehör
 für Würfelscheibe
 (nur 5KSM2FPA)



Aufbewahrungsbehälter
 (nur 5KSM2FPA)

* Zum Säubern nur abwischen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.

Vor dem ersten Verwenden

Bevor Sie den Food-Processor-Vorsatz erstmals verwenden, sollten Sie alle Komponenten und Zubehörteile von Hand oder in der Geschirrspülmaschine reinigen (siehe Abschnitt „Pflege und Reinigung“).

WICHTIG: Tauchen Sie die Vorsatzeinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Schäden am Food-Processor-Vorsatz zu vermeiden. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet, sofern sie auf dem oberen Auszug der Maschine platziert werden.

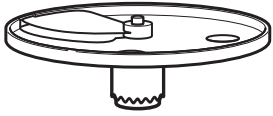



HINWEIS: Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.



Halten Sie den Deckel am Einfüllstutzen und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn vom Antriebsadapter des Food-Processor-Vorsatzes abzunehmen.

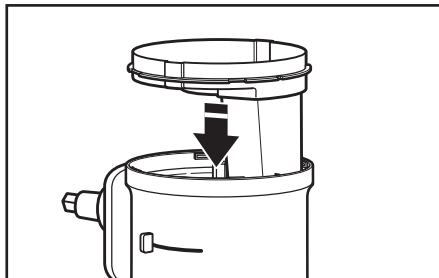
Wahl des richtigen Werkzeugs

Die folgende Anleitung hilft Ihnen, das richtige Werkzeug für Ihr Rezept auszuwählen. Einzelheiten zu den Scheiben finden Sie im Abschnitt „Einsetzen der Scheiben“.

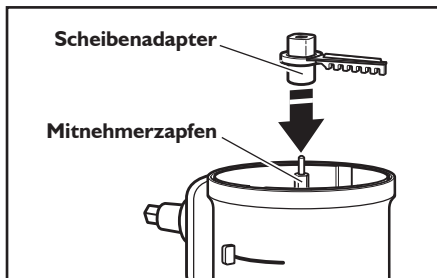
FUNKTION	WERKZEUG	ZUTATEN
Schneiden		Weiches Obst Weiches Gemüse Hartes Gemüse Gekochtes Fleisch
Reiben		Weiches Gemüse Hartes Gemüse Hartkäse
Julienne		Gemüse
Würfeln		Weiches Obst Weiches Gemüse Hartes Gemüse

EINSETZEN DER SCHEIBEN

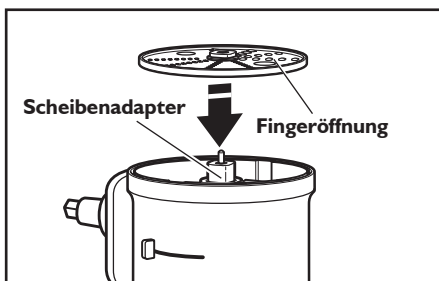
Einsetzen der beidseitig verwendbaren Reibscheibe



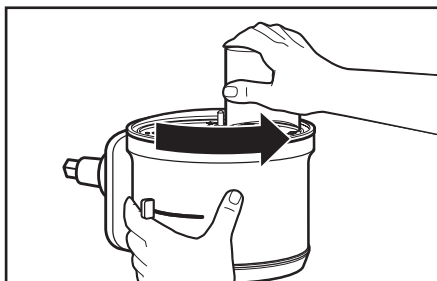
- 1** Setzen Sie den Einsatz so in die Vorsatzeinheit, dass die Einfüllstutzen übereinander stehen und der Einsatz horizontal ausgerichtet ist.



- 2** Schieben Sie den Scheibenadapter auf den Mitnehmerzapfen.



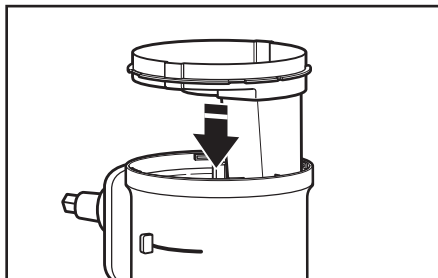
- 3** Halten Sie die beidseitig verwendbare Reibscheibe an den beiden Fingeröffnungen; die gewünschte Seite muss nach **OBEN** weisen. Setzen Sie die Scheibe auf den Scheibenadapter, indem Sie diesen durch die Öffnung an der Unterseite der Scheibe führen, bis diese am Einsatz anliegt.



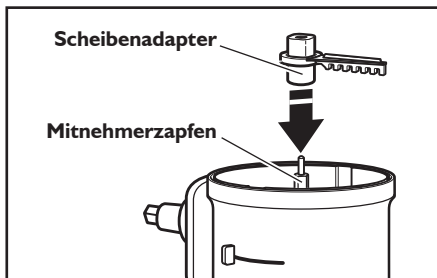
- 4** Befestigen Sie den Deckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und verriegeln Sie ihn sorgfältig.

EINSETZEN DER SCHEIBEN

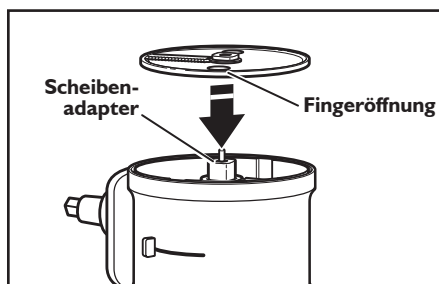
Einsetzen der Juliennescheibe



- 1** Setzen Sie den Einsatz so in die Vorsatzeinheit, dass die Einfüllstutzen übereinander stehen und der Einsatz horizontal ausgerichtet ist.



- 2** Schieben Sie den Scheibenadapter auf den Mitnehmerzapfen.



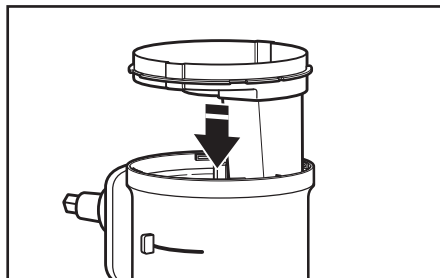
- 3** Halten Sie die Juliennescheibe an den beiden Fingeröffnungen; die kleinere Seite mit dem Loch in der Mitte muss nach **OBNEN** weisen. Setzen Sie die Scheibe auf den Scheibenadapter, indem Sie diesen durch die Öffnung an der Unterseite der Scheibe führen, bis diese am Einsatz anliegt.



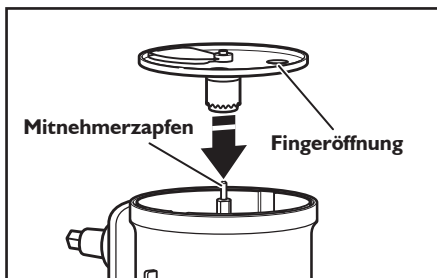
- 4** Befestigen Sie den Deckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und verriegeln Sie ihn sorgfältig.

EINSETZEN DER SCHEIBEN

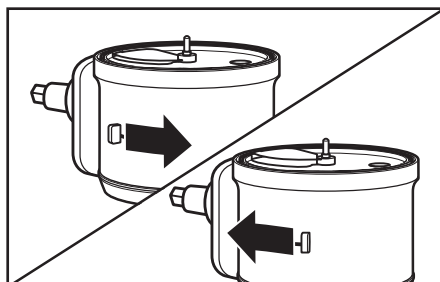
Einsetzen der variablen Schneidscheibe



- 1** Setzen Sie den Einsatz so in die Vorsatzzeinheit, dass die Einfüllstutzen übereinander stehen und der Einsatz horizontal ausgerichtet ist.



- 2** Halten Sie die Schneidscheibe an den Fingeröffnungen und setzen Sie sie auf den Mitnehmerzapfen auf. Möglicherweise müssen Sie den Scheiben- oder Antriebsadapter ein wenig drehen, damit er passt.



- 3** Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke über den externen Einstellhebel ein: links für dünnere Scheiben, rechts für dickere Scheiben.

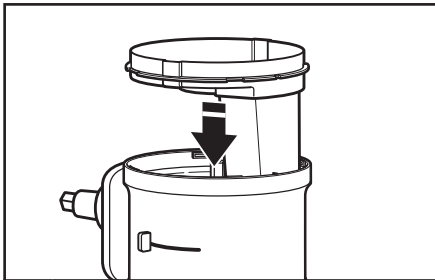


- 4** Befestigen Sie den Deckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und verriegeln Sie ihn sorgfältig.

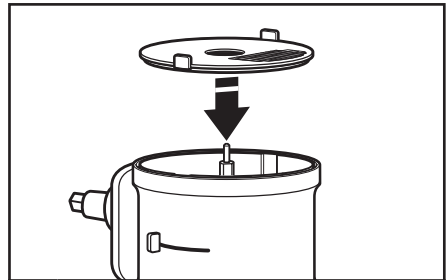
HINWEIS: Falls die Scheiben nicht die gewünschte Dicke haben, können Sie den Einstellhebel während der Verarbeitung verschieben.

EINSETZEN DER SCHEIBEN

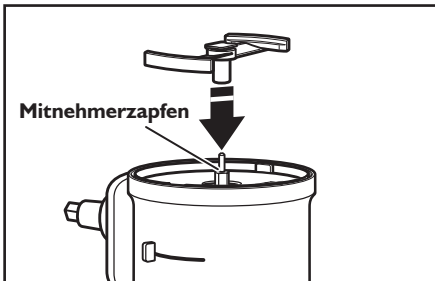
Einsetzen von Würfelscheibe und Messer



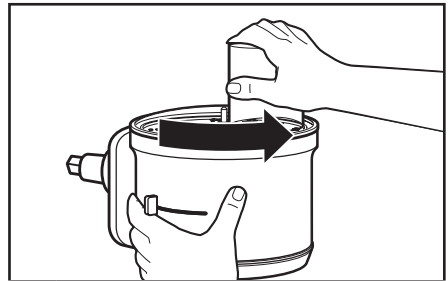
- 1** Setzen Sie den Einsatz so in die Vorsatzeinheit, dass die Einfüllstutzen übereinander stehen und der Einsatz horizontal ausgerichtet ist.



- 2** Halten Sie die Würfelscheibe am Mittelloch und der Scheibenkante; die Lippe für den Schacht weist nach UNTEN. Setzen Sie die Scheibe so auf den Einsatz, dass das Würfelgitter über dem Einfüllstutzen des Einsatzes liegt.

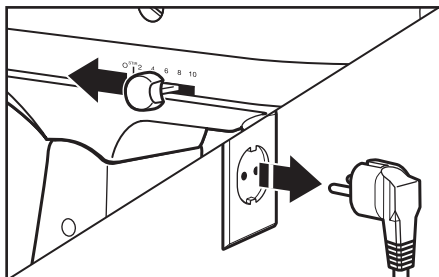


- 3** Setzen Sie das Messer oben auf die Würfelscheibe, indem Sie es über den Mitnehmerzapfen schieben.



- 4** Befestigen Sie den Deckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und verriegeln Sie ihn sorgfältig.

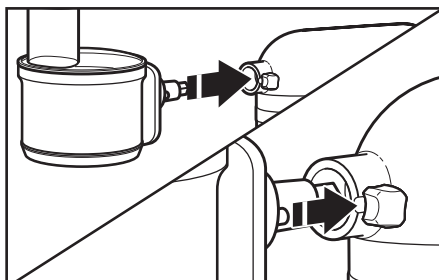
Anbringen des Food-Processor-Vorsatzes an der Küchenmaschine



- 1** Schalten Sie die Küchenmaschine AUS und ziehen Sie den Netzstecker.

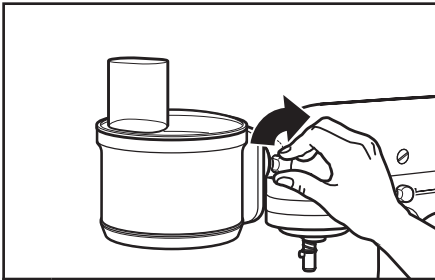


- 2** **Küchenmaschinen mit Scharnier an der Abdeckung der Zubehörnabe:** Klappen Sie die Abdeckung nach oben.
Küchenmaschinen mit abnehmbarer Abdeckung der Zubehörnabe: Drehen Sie den Zubehörschraube gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung abzunehmen.



- 3** Bringen Sie den Vorsatz an der Zubehörnabe an. Gegebenenfalls müssen Sie das Zubehör etwas hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehörgehäuse in die Kerbe am Rand der Aufnahmhülse ein.

VERWENDEN DES FOOD-PROCESSOR-VORSATZES



- 4** Ziehen Sie die Zubehörschraube fest, bis der Food-Processor-Vorsatz sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.



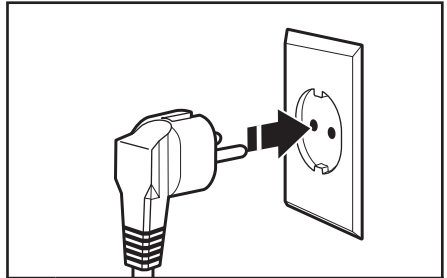
- 5** Stellen Sie eine Schüssel oder einen Behälter unter den Auswurfschacht.

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

- Schukostecker benutzen.**
- Erdungskontakt nicht beseitigen.**
- Keinen Adapter benutzen.**
- Kein Verlängerungskabel benutzen.**
- Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.**



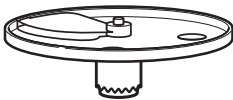


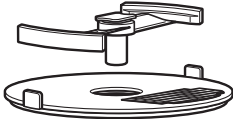
- 6** Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine in eine Schuko-Steckdose.

Auswählen der richtigen Geschwindigkeit

Verschiedene Zutaten erfordern für optimale Ergebnisse unterschiedlich viel Druck.

- Generell sollten Sie weiche und empfindliche Zutaten mit wenig Druck und bei geringer Geschwindigkeit verarbeiten; dazu gehören beispielsweise weiches Obst und Gemüse wie Kiwis oder reife Tomaten sowie weiche Käsesorten wie Mozzarella.
- Härtere Zutaten erfordern dagegen mehr Druck und eine höhere Geschwindigkeitsstufe; das gilt zum Beispiel für hartes Gemüse wie Kartoffeln und Möhren, Fleisch und Peperoni sowie Hartkäse, z. B. Pecorino Romano.

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Wahl der passenden Geschwindigkeitsstufe für Ihr Rezept.

FUNKTION	SCHEIBE	ZUTATEN	GESCHWINDIGKEITSSTUFE DER KÜCHENMASCHINE
Schneiden		Weiches Obst Weiches Gemüse	2
		Hartes Gemüse Gekochtes Fleisch	10
Reiben		Weiches Gemüse	2
		Hartes Gemüse Hartkäse	10
Julienne		Gemüse	4
Würfeln		Weiches Obst Weiches Gemüse	4
		Hartes Gemüse	10

Verwenden des Food-Processor-Vorsatzes

! WARNUNG



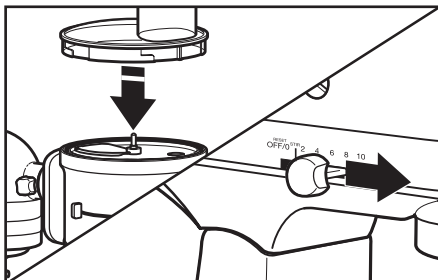
**Gefahr durch rotierende Messerscheibe
Stets den Stößel verwenden.**

Keine Finger in die Öffnungen stecken.

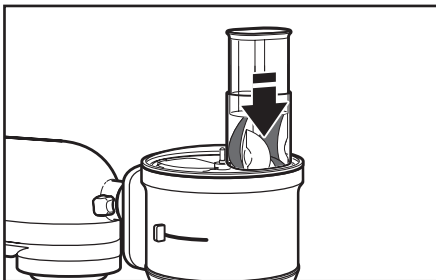
**Gerät außerhalb der Reichweite von
Kindern aufbewahren und verwenden.**

**Andernfalls kann es zu abgetrennten
Gliedmaßen oder Schnitten kommen.**

Bevor Sie den Food-Processor-Vorsatz verwenden können, müssen Sie die Vorsatzeinheit und die Scheiben korrekt montiert und mit der Küchenmaschine verbunden haben (siehe Abschnitt „Anbringen des Food-Processor-Vorsatzes an der Küchenmaschine“). Stellen Sie eine Schüssel oder einen Behälter unter den Auswurfschacht, um die verarbeiteten Zutaten aufzufangen.



- 1 Setzen Sie den Deckel auf die Vorsatzeinheit auf und achten Sie darauf, dass er sicher verriegelt. Wählen Sie an der Küchenmaschine die passende Geschwindigkeitsstufe. Unter „Auswählen der richtigen Geschwindigkeit“ finden Sie weitere Hinweise.



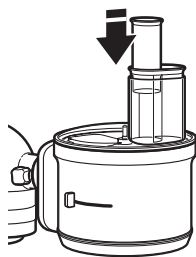
- 2 Verwenden Sie den Stopfer, um die Zutaten langsam durch den Stutzen in die Vorsatzeinheit zu führen.

VERWENDEN DES FOOD-PROCESSOR-VORSATZES

Verwenden des zweiteiligen Stopfers



Der zweiteilige Stopfer besteht aus einer kleineren Öffnung in einem größeren Stopfer. Über den kleinen Einfüllstutzen und Stopfer können Sie kleine und dünne Zutaten verarbeiten, beispielsweise Karotten oder Stangensellerie.



Zum Schneiden oder Reiben kleiner Zutaten setzen Sie den zweiteiligen Zutatensopfer in den Einfüllstutzen ein; die kleinere Öffnung sollte wie abgebildet ausgerichtet sein.

Geben Sie die Zutaten in die kleinere Einfüllöffnung und verwenden Sie den kleinen Stopfer, um sie der Verarbeitung zuzuführen.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

Verwenden der Schneid- oder Reibscheibe

! WARNUNG



Gefahr durch rotierende Messerscheibe
Stets den Stößel verwenden.

Keine Finger in die Öffnungen stecken.

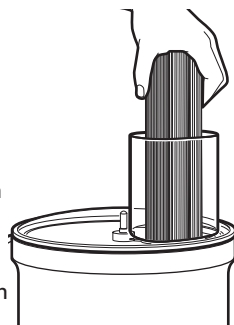
Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.

Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.



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

Schneiden Sie die Zutaten, damit sie senkrecht durch den Einfüllstutzen passen. Befüllen Sie den Stutzen so, dass die Zutaten nicht durchrutschen. Üben Sie beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer aus. Alternativ den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfen verwenden. Zutaten vertikal in den Stutzen geben und mit dem kleinen Stopfer der Verarbeitung zuführen.



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

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

So schneiden und reiben Sie kleines Obst und Gemüse:

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

So schneiden Sie gekochtes Fleisch oder Geflügel, einschließlich Peperoni:

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

Reiben von Spinat und anderen Blättern:

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



Reiben von festem und weichem Käse:

Fester Käse muss sehr kalt sein. Für beste Ergebnisse sollten Sie weichen Käse wie Mozzarella vor dem Verarbeiten tiefkühlen. Bis die optimale Festigkeit erreicht ist, können mehrere Stunden vergehen.

Nützliche Hinweise

- Verarbeiten Sie keine Zutaten, die so fest oder stark gefroren sind, dass sie nicht mit der Spitze eines scharfen Messers angebohrt werden können. So vermeiden Sie eine Beschädigung von Messer oder Motor. Falls eine harte Zutat, beispielsweise eine Karotte, unter dem Messer eingeklemmt wird, müssen Sie das Gerät stoppen und das Messer entfernen. Entfernen Sie die Zutaten vorsichtig vom Messer.
- Platzieren Sie die Schneidscheiben so, dass die Schnittfläche sich geringfügig rechts neben dem Einfüllstutzen befindet. So kann das Messer vor dem Kontakt mit den Zutaten eine volle Umdrehung absolvieren.
- Um die Geschwindigkeit des Geräts voll auszunutzen, sollten die zu zerhackenden Zutaten bei laufendem Gerät in den Einfüllstutzen gegeben werden.
- Weiche und mittelharte Käsesorten können sich auf der Reibschale verteilen oder aufrollen. Kühlen Sie den Käse, bis er härter wird, um dies zu vermeiden.
- Nach dem Schneiden oder Reiben kann es vorkommen, dass einige größere Stücke auf der Oberseite der Scheibe zurückbleiben. Sie können diese von Hand zerschneiden und zur Mischung geben.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

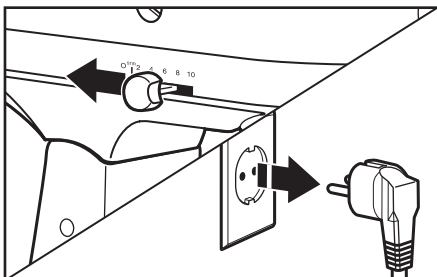
- Einige dünne Zutaten wie Karotten oder Sellerie können im Stutzen umkippen, was zu einem uneinheitlichen Schnitt führt. Schneiden Sie die Zutat daher in mehrere Stücke, die gleichzeitig nebeneinander in den Stutzen gefüllt werden. Verwenden Sie zum Verarbeiten kleiner oder dünner Zutaten den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer. Schneiden Sie beim Verarbeiten einzelner Möhren oder von Stangensellerie ein kleines Stück am Ende ab, um eine flache Schnittkante zu erzeugen.



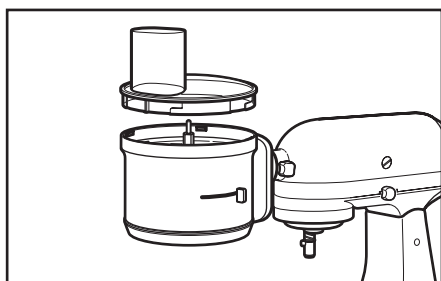
- Verschiedene Zutaten erfordern für optimale Ergebnisse unterschiedlich viel Druck. Generell sollten Sie weiche und empfindliche Zutaten (weiches Obst und Gemüse wie Kiwis, reife Tomaten oder weiche Käsesorten) mit wenig Druck und bei geringer Geschwindigkeit verarbeiten, härtere Zutaten (hartes Gemüse wie Kartoffeln und Möhren, Hartkäse, Fleisch und Peperoni) dagegen mit mehr Druck und bei höheren Geschwindigkeitsstufen.
- Legen Sie den Deckel nach dem Abnehmen mit der Oberseite auf die Arbeitsfläche. So bleibt diese sauber.
- Ihr Food-Processor-Vorsatz ist NICHT für folgende Einsatzzwecke gedacht:
 - Mahlen von Kaffeebohnen, Getreide oder harten Gewürzen
 - Mahlen von Knochen und anderen nicht essbaren Bestandteilen von Nahrungsmitteln
 - Verflüssigen von frischem Obst und Gemüse
 - Schneiden von hart gekochten Eiern und ungekühltem Fleisch
- Falls sich Kunststoffteile durch das Verarbeiten bestimmter Zutaten verfärben, können Sie diese mit Zitronensaft reinigen.
- Spülen Sie den Einsatz kurz ab, bevor Sie andere Zutaten verarbeiten; so verhindern Sie ein Vermischen oder (geschmackliche) Beeinträchtigungen der Zutaten.

PFLEGE UND REINIGUNG

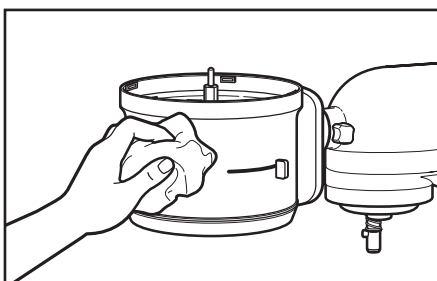
WICHTIG: Tauchen Sie die Vorsatz-
einheit nicht in Wasser oder andere
Flüssigkeiten, um Schäden am Food-
Processor-Vorsatz zu vermeiden.
Alle anderen Teile sind spülmaschinen-
geeignet, sofern sie auf dem oberen
Auszug der Maschine platziert werden.



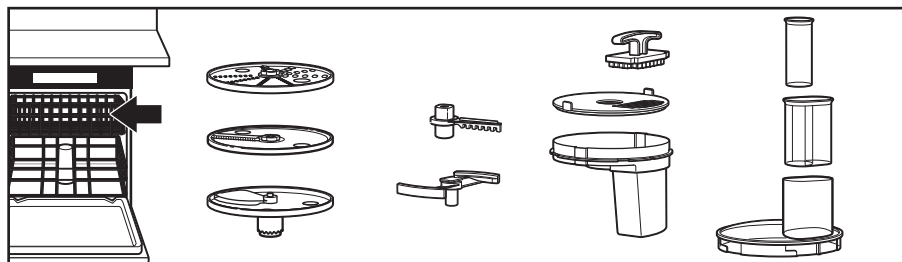
1 Schalten Sie die Küchenmaschine AUS
und ziehen Sie den Netzstecker.



2 Entfernen und demontieren Sie den
Food-Processor-Vorsatz.



3 Wischen Sie das die Vorsatz-
einheit mit einem warmen, feuchten Tuch ab.
Verwenden Sie keine Scheuermittel
oder Scheuerpads, da diese das Gehäuse
der Vorsatz-
einheit zerkratzen könnten.
Verwenden Sie ein weiches Tuch zum
gründlichen Abtrocknen. Tauchen Sie
die Vorsatz-
einheit nicht in Wasser oder
andere Flüssigkeiten, um Schäden am
Food-Processor-Vorsatz zu vermeiden.



4 Alle anderen Teile können in warmem Seifenwasser oder im Oberkorb der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Der Food-Processor-Vorsatz läuft nicht

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

- Prüfen Sie, ob das Netzkabel der Küchenmaschine in eine geerdete Steckdose eingesteckt ist. Ist das der Fall, prüfen Sie die Sicherung des Stromkreises, mit dem die Küchenmaschine verbunden ist, um sicherzugehen, dass Strom fließt.
- Ist die Sicherung im Stromkreis für die Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
- Trennen Sie die Küchenmaschine vom Netz und stecken Sie den Stecker dann wieder in die Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass der Food-Processor-Vorsatz korrekt montiert worden ist und der Deckel korrekt aufgesetzt und verriegelt wurde.

Der Food-Processor-Vorsatz reibt und schneidet nicht ordentlich

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

Der Deckel lässt sich bei eingesetzter Scheibe nicht schließen

- Stellen Sie sicher, dass die Scheibe korrekt eingesetzt ist und vollständig auf dem Scheibenadapter sitzt.
- Lässt sich das Problem nicht wie genannt beheben, wenden Sie sich an eine der im Abschnitt „Garantie und Kundendienst“ genannten Stellen.
- Bringen Sie den Food-Processor-Vorsatz nicht zum Händler zurück. Dort ist keine Reparatur möglich.

Die Rutschkupplung wird aktiviert.

Wenn die Kupplung greift, ertönt ein sehr lautes Klicken.

1. Stellen Sie sicher, dass sich nicht zu viele Zutaten gleichzeitig im Food-Processor-Vorsatz befinden.
2. Stellen Sie sicher, dass harte Kerne entfernt wurden.

Der Motor der Küchenmaschine wird langsamer

Das ist normal und schadet der Leistung des Vorsatzes nicht.

Garantie für Zubehör für KitchenAid-Küchenmaschinen

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn das Zubehör für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung im Haushalt eingesetzt wurde. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienst

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS : Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

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

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

Postanschrift:

Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:

www.Kitchenaid.eu

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE L'ACCESSOIRE ROBOT MÉNAGER	
Consignes de sécurité importantes	50
PIÈCES ET FONCTIONS	53
MISE EN PLACE	
Avant la première utilisation	54
Choix du disque adéquat	54
INSTALLATION DES DISQUES	
Installation du disque à râper réversible	55
Installation du disque à julienne	56
Installation du disque à trancher réglable	57
Installation du disque et de la lame à découper en dés	58
FONCTIONNEMENT DE L'ACCESSOIRE ROBOT MÉNAGER	
Fixation de l'accessoire Robot ménager sur le robot sur socle	59
Guide de sélection des vitesses	61
Utilisation de l'accessoire Robot ménager	62
Utilisation du poussoir 2 en 1	63
CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX	
Utilisation des disques à trancher ou à râper	63
Conseils utiles	64
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	66
DÉPANNAGE	67
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	69

L'accessoire Robot ménager KitchenAid est conçu pour être utilisé exclusivement avec les robots sur socle KitchenAid à usage domestique. Pour des renseignements complets sur l'utilisation de ces robots sur socle, veuillez lire les instructions fournies avec votre appareil.

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

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



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

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

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

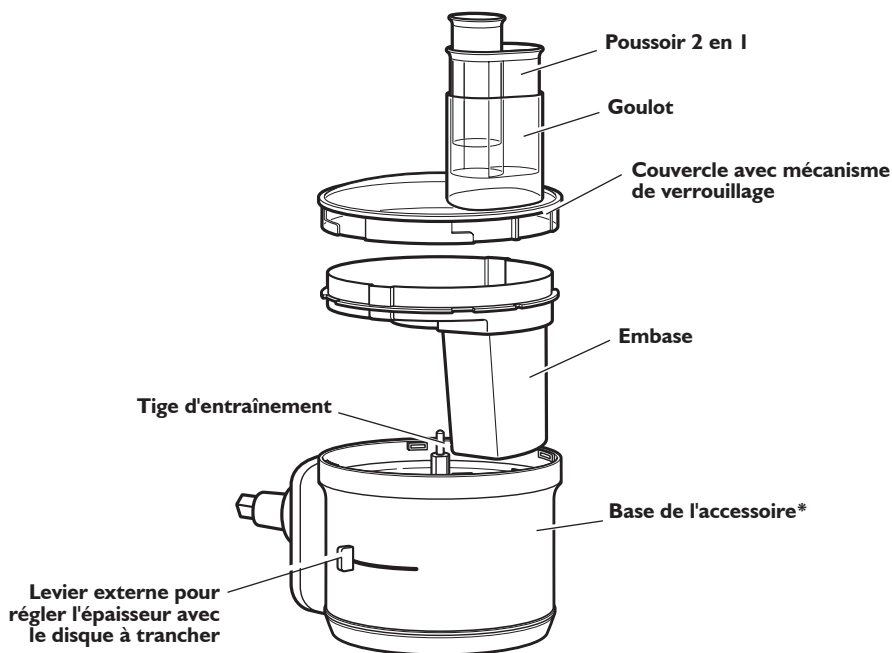
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot sur socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Assurez-vous toujours que le couvercle à verrouillage est bien fermé avant de mettre le moteur du robot sur socle sous tension. Ne retirez pas le couvercle lorsque l'accessoire Robot ménager est en fonctionnement.
4. Veillez à éteindre le robot sur socle (et à retirer l'accessoire) après chaque utilisation et avant de le nettoyer. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant le désassemblage.

5. Ne mettez pas vos doigts ou d'autres objets dans l'ouverture ou la goulotte de sortie de l'accessoire Robot ménager lorsqu'il est en fonctionnement. N'introduisez jamais d'aliments à la main ; utilisez toujours le poussoir prévu à cet effet. Si de la nourriture se coince dans l'ouverture ou la goulotte de sortie, utilisez le poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour le faire descendre. Si cela n'est pas possible, éteignez le moteur et désassemblez l'accessoire Robot ménager pour enlever les aliments restants.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
10. Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être hors de portée des enfants. Les jeunes enfants doivent être sous étroite surveillance s'ils se chargent du nettoyage ou de l'entretien.
11. Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
12. N'utilisez pas l'appareil si le mécanisme de l'entraîneur ou les pièces rotatives sont endommagées. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.

- 13.** Ne laissez pas le cordon d'alimentation du robot sur socle pendre du bord de la table ou du plan de travail.
- 14.** Afin d'éviter les risques de blessures graves ou d'endommagement de l'accessoire Robot ménager, gardez les mains et tout ustensile à l'écart des disques ou des lames pendant que la lame ou le disque tourne.
- 15.** Les lames sont très coupantes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez, lorsque vous videz le bol ou lors du nettoyage.
- 16.** Retirez le couvercle seulement quand le disque ou la lame s'est arrêté.
- 17.** Ne tentez pas de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- 18.** Pour éviter d'endommager l'assemblage de vitesse, n'immergez pas l'accessoire Robot ménager dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 19.** Ce produit est destiné à un usage domestique ou peut être utilisé :
 - dans les espaces cuisine réservés aux employés ;
 - dans les cuisines de fermes ;
 - par les clients d'hôtels, d'hôtels d'étape ou autre endroit résidentiel ;
 - dans les cuisines de gîtes.

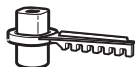
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



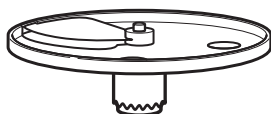
Disque à râper réversible



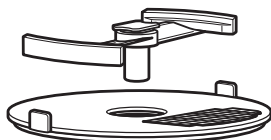
Disque à julienne



Adaptateur de disque (à utiliser avec le disque à julienne et le disque à râper réversible)



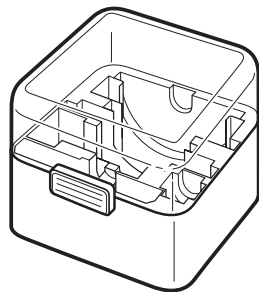
Disque à trancher réglable



Disque et lame à découper en dés (5KSM2FPA uniquement)



Brosse de nettoyage du disque à découper en dés (5KSM2FPA uniquement)



Coffret de rangement (5KSM2FPA uniquement)

* À essuyer uniquement. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'accessoire Robot ménager pour la première fois, lavez l'ensemble de ses pièces et ustensiles à la main ou au lave-vaisselle (reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage »).

IMPORTANT : pour éviter d'endommager l'accessoire Robot ménager, n'immergez pas sa base dans l'eau ou dans tout autre liquide. Toutes les autres pièces peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

REMARQUE : ce produit est destiné à un usage strictement domestique.



Maintenez fermement le goulot sur le couvercle à verrouillage et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le détacher du mécanisme d'entraînement de l'accessoire.

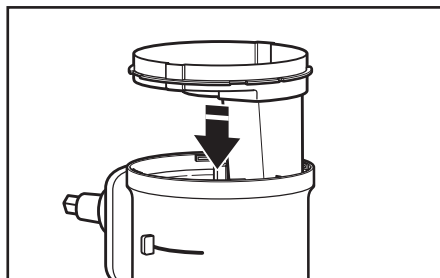
Choix du disque adéquat

Les indications ci-dessous vous aideront à choisir le disque qui convient en fonction de votre recette. Pour plus d'informations sur les différents disques, reportez-vous à la section « Installation des disques ».

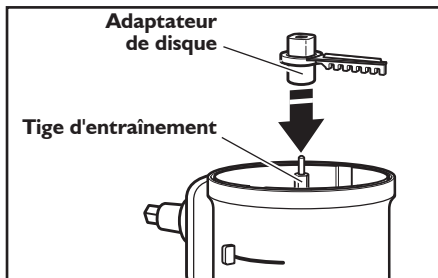
FONCTION	DISQUE	ALIMENTS
Trancher		Fruits tendres Légumes tendres Légumes durs Viande cuite
Râper		Légumes tendres Légumes durs Fromage à pâte dure
Couper en julienne		Légumes
Découper en dés		Fruits tendres Légumes tendres Légumes durs

INSTALLATION DES DISQUES

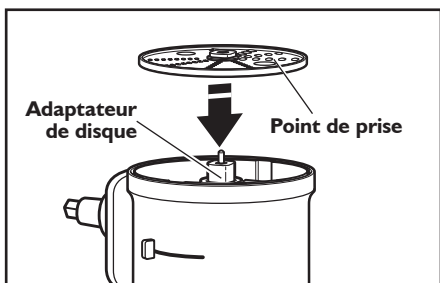
Installation du disque à râper réversible



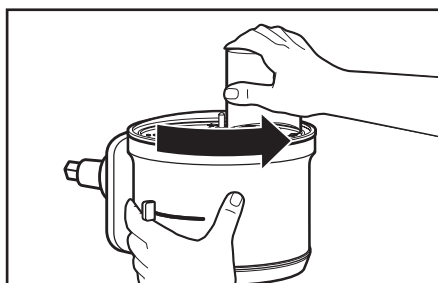
- 1** Insérez l'embase dans la base de l'accessoire de façon à ce que le goulot soit bien aligné et à ce que l'embase soit correctement fixée et stable.



- 2** Placez l'adaptateur de disque sur la tige d'entraînement.



- 3** Maintenez le disque à râper réversible par les deux points de prise en plaçant la face correspondant au type de râpage souhaité vers le haut. Installez le disque sur l'adaptateur en insérant ce dernier dans l'orifice au bas du disque jusqu'à ce qu'il soit bien fixé contre l'embase.



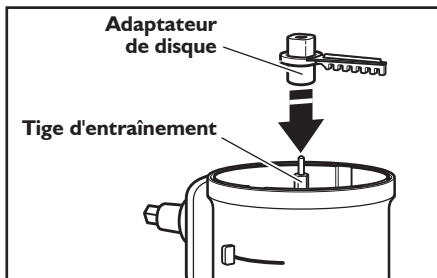
- 4** Placez le couvercle et faites-le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en vous assurant qu'il se verrouille correctement.

INSTALLATION DES DISQUES

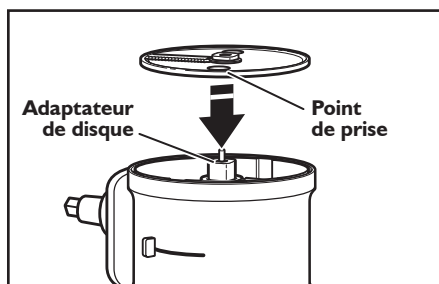
Installation du disque à julienne



- 1** Insérez l'embase dans la base de l'accessoire de façon à ce que le goulot soit bien aligné et à ce que l'embase soit correctement fixée et stable.



- 2** Placez l'adaptateur de disque sur la tige d'entraînement.



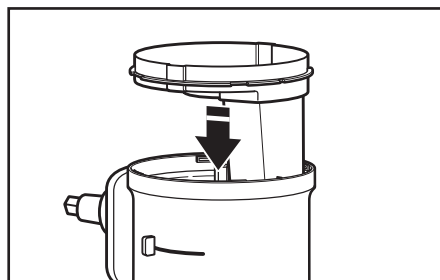
- 3** Maintenez le disque à julienne par les deux points de prise, en plaçant le côté le plus petit de l'orifice central vers le haut. Installez le disque sur l'adaptateur en insérant ce dernier dans l'orifice au bas du disque jusqu'à ce qu'il soit bien fixé contre l'embase.



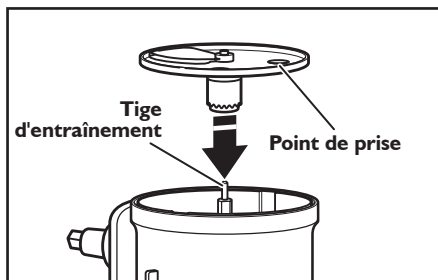
- 4** Placez le couvercle et faites-le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en vous assurant qu'il se verrouille correctement.

INSTALLATION DES DISQUES

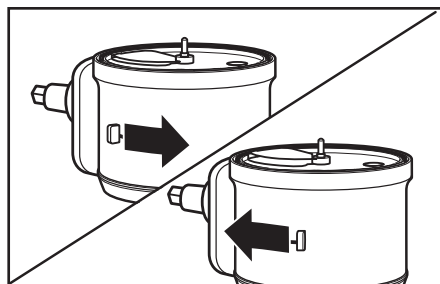
Installation du disque à trancher réglable



- 1** Insérez l'embase dans la base de l'accessoire de façon à ce que le goulot soit bien aligné et à ce que l'embase soit correctement fixée et stable.



- 2** Maintenez le disque à trancher par les points de prise et placez-le sur la tige d'entraînement. Il se peut que vous deviez tourner l'ensemble disque/entraîneur jusqu'à ce qu'il descende et s'insère correctement.



- 3** Réglez l'épaisseur de tranchage en tournant le levier externe vers la gauche pour obtenir des tranches plus fines ou vers la droite pour des tranches plus épaisses.

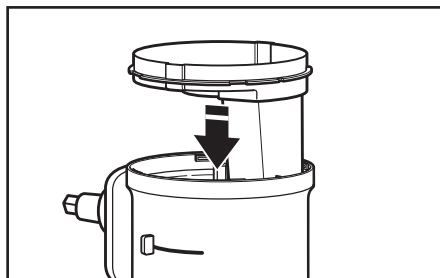


- 4** Placez le couvercle et faites-le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en vous assurant qu'il se verrouille correctement.

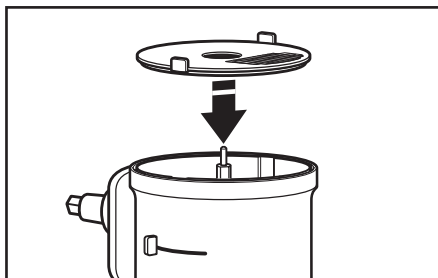
REMARQUE : si l'épaisseur obtenue ne vous convient pas, vous pouvez déplacer le levier de réglage externe pendant que le disque tourne.

INSTALLATION DES DISQUES

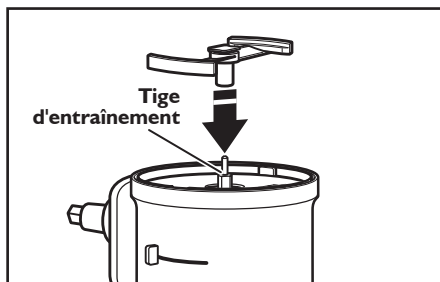
Installation du disque et de la lame à découper en dés



- 1** Insérez l'embase dans la base de l'accessoire de façon à ce que le goulot soit bien aligné et à ce que l'embase soit correctement fixée et stable.



- 2** Maintenez le disque à découper en dés par le bord et l'orifice central, en veillant à ce que la face avec le bec de sortie soit placée vers le bas. Placez le disque sur l'embase de façon à ce que la râpe soit alignée avec le goulot de l'embase.

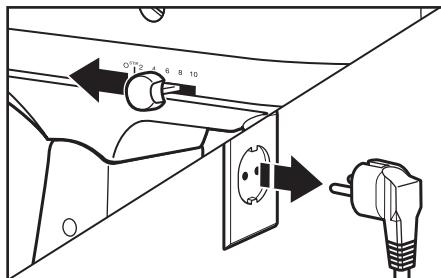


- 3** Installez la lame au-dessus du disque à découper en dés en la faisant glisser sur la tige d'entraînement.



- 4** Placez le couvercle et faites-le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en vous assurant qu'il se verrouille correctement.

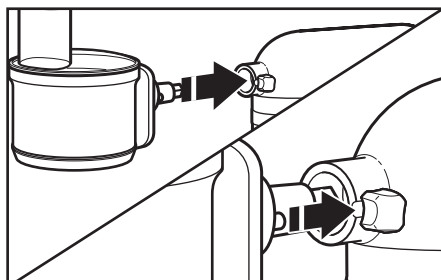
Fixation de l'accessoire Robot ménager sur le robot sur socle



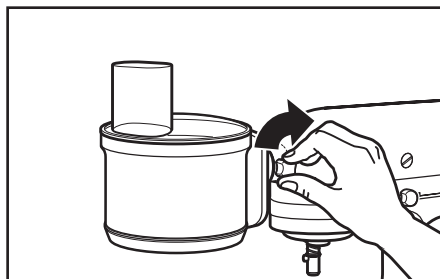
1 Éteignez le robot sur socle et débranchez-le.



2 **Pour les robots sur socle avec un couvercle de moyeu de fixation à charnière :**
Relevez le couvercle pour ouvrir.
Pour les robots sur socle avec un couvercle de moyeu de fixation amovible :
Tournez la vis de fixation des accessoires dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez le couvercle de moyeu de fixation.



3 Insérez l'accessoire Robot ménager dans le moyeu de fixation. Faites pivoter l'accessoire d'avant en arrière si nécessaire. Si l'accessoire est bien placé, la tige située sur l'accessoire s'emboîte dans l'encoche sur le rebord du moyeu.



- 4** Serrez la vis de fixation jusqu'à ce que l'accessoire Robot ménager soit bien attaché au robot sur socle.



- 5** Placez un bol ou un récipient sous la goulotte de sortie.

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

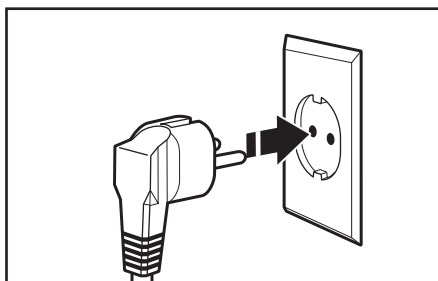
Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.



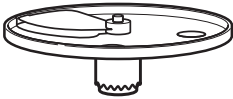

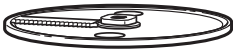
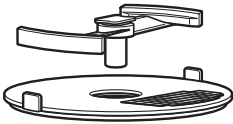
- 6** Branchez le robot sur socle à une prise reliée à la terre.

Guide de sélection des vitesses

Afin d'obtenir des résultats optimaux, le degré de pression à exercer et la vitesse à sélectionner doivent varier en fonction du type d'aliment.

- En règle générale, les aliments tendres et délicats (les fruits et légumes tels que kiwis ou tomates mûres, les fromages à pâte molle comme la mozzarella) nécessitent une pression légère et une vitesse faible.
- La pression doit être plus ferme et la vitesse plus élevée avec les aliments durs comme les pommes de terre et les carottes, le saucisson et les fromages à pâte dure tels que le Pecorino Romano.

Le tableau ci-dessous fournit des indications qui vous aideront à déterminer la vitesse adéquate en fonction de votre recette.

FONCTION	DISQUE	ALIMENTS	VITESSE DU ROBOT SUR SOCLE
Trancher		Fruits tendres Légumes tendres	2
		Légumes durs Viande cuite	10
Râper		Légumes tendres	2
		Légumes durs Fromage à pâte dure	10
Couper en julienne		Légumes	4
Découper en dés		Fruits tendres Légumes tendres	4
		Légumes durs	10

Utilisation de l'accessoire Robot ménager

AVERTISSEMENT



Danger : lame rotative

Toujours utiliser un poussoir

pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts

des ouvertures.

Maintenez l'appareil hors de portée

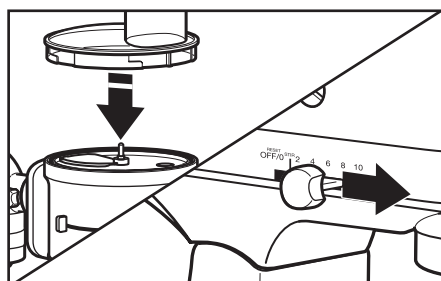
des enfants.

Le non-respect de ces instructions

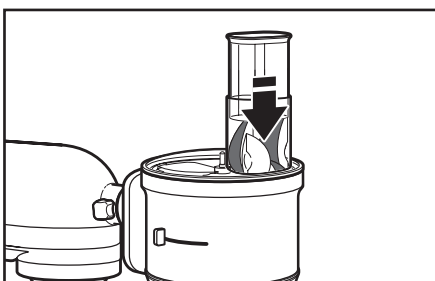
peut entraîner des coupures ou

des amputations.

Avant de faire fonctionner l'accessoire Robot ménager, veillez à ce que la base et les disques soient correctement assemblés et fixés au robot sur socle (reportez-vous à la section « Fixation de l'accessoire Robot ménager sur le robot sur socle »). Placez un bol ou un récipient sous le goulot pour qu'il récupère les aliments préparés.



1 Placez le couvercle sur la base de l'accessoire en veillant à ce qu'il se verrouille correctement. Allumez le robot sur socle et sélectionnez la vitesse adéquate. Consultez la section « Guide de sélection des vitesses » pour de plus amples informations.



2 Utilisez le poussoir pour faire descendre lentement les aliments dans la base de l'accessoire.

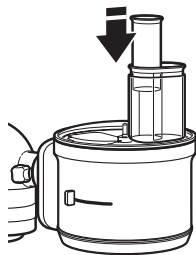
Utilisation du poussoir 2 en 1



Poussoir
2 en 1

Le poussoir 2 en 1 est composé d'un petit goulot qui vient s'insérer dans un poussoir de plus grande taille.

Le petit poussoir et son goulot servent à ajouter des aliments minces ou tendres, comme des carottes ou des branches de céleri.



Pour trancher ou râper de petits aliments, insérez le poussoir 2 en 1 dans le goulot de façon à ce que le petit poussoir soit orienté comme illustré.

Introduisez les aliments par le petit goulot et appuyez à l'aide du petit poussoir.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Utilisation des disques à trancher ou à râper

AVERTISSEMENT



Danger : lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

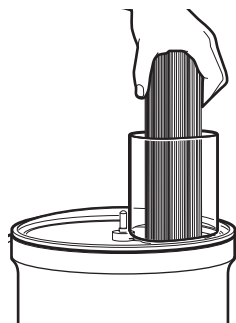
Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

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



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

Coupez les aliments pour qu'ils rentrent facilement à travers le goulot verticalement et veillez à ce que le goulot soit bien rempli pour que les aliments se positionnent correctement. Râpez-les en appuyant de façon régulière sur le poussoir. Vous pouvez également utiliser le petit goulot du poussoir. Placez les aliments verticalement et incorporez-les à l'aide du petit poussoir.



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

Épluchez les fruits ou légumes, ôtez éventuellement leurs trognons et pépins. Coupez les aliments en deux ou en quatre pour qu'ils rentrent facilement dans le goulot. Disposez-les dans le goulot. Râpez-les en appuyant de façon régulière sur le poussoir.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Pour trancher ou râper de petits fruits ou légumes :

Placez les aliments verticalement ou horizontalement en couches dans le goulot. Remplissez le goulot de façon à ce que les aliments soient correctement positionnés. Râpez-les en appuyant de façon régulière sur le poussoir. Vous pouvez également utiliser le petit goulot du poussoir. Placez les aliments verticalement et incorporez-les à l'aide du petit poussoir.

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

Les ingrédients doivent être très froids. Coupez-les en morceaux pour qu'ils rentrent facilement dans le goulot. Tranchez-les en appuyant de façon ferme et régulière sur le poussoir.

Pour émincer des épinards ou d'autres feuilles :

Empilez les feuilles. Enroulez-les et placez les rouleaux à la verticale dans le goulot. Râpez-les en appuyant de façon régulière sur le poussoir.



Pour râper des fromages à pâte ferme ou molle :

Les fromages à pâte ferme doivent être très froids. Pour des résultats optimaux, les fromages à pâte molle, comme la mozzarella, doivent être refroidis préalablement. Mettez-les au réfrigérateur pendant plusieurs heures jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

Conseils utiles

- Pour éviter d'endommager la lame ou le moteur, évitez les aliments trop durs ou trop congelés pour pouvoir être percés à l'aide de la pointe d'un couteau aiguisé. Si un morceau d'aliment dur, comme une carotte, se coince dans la lame, arrêtez le robot sur socle et ôtez la lame. Ensuite, retirez délicatement le bout d'aliment de la lame.
- Positionnez le disque à trancher de telle sorte que la surface de coupe se trouve juste à droite du goulot. De cette façon, la lame pourra effectuer un tour complet avant d'entrer en contact avec les aliments.
- Pour tirer pleinement parti de la vitesse du robot, insérez les ingrédients à hacher à travers le goulot pendant que l'appareil fonctionne.
- Les fromages à pâte molle ou plus ou moins tendre peuvent s'éparpiller ou s'enrouler sur le disque à râper. Pour éviter ce problème, ne râpez que du fromage bien froid.
- Quelques gros morceaux d'aliments peuvent rester coincés au-dessus du disque à trancher ou à râper. Vous pouvez au besoin les couper à la main, puis les ajouter au mélange.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

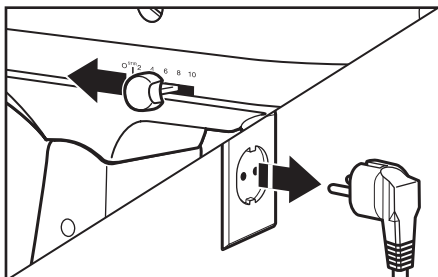
- Il peut arriver que des aliments longs et minces, comme des carottes ou du céleri, bougent dans le goulot et soient donc tranchés de façon inégale. Pour éviter ceci, coupez ces aliments en morceaux et remplissez-en le goulot. Vous pouvez également utiliser le petit goulot, très pratique pour ajouter des aliments minces ou petits. Lorsque vous découpez une seule carotte ou branche de céleri, découpez-en un petit bout pour que l'extrémité soit bien plate.



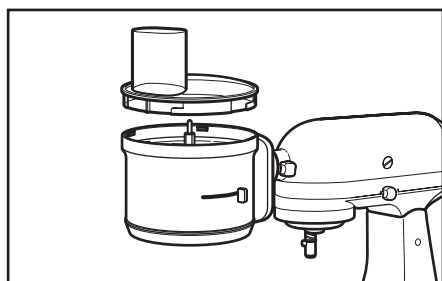
- Afin d'obtenir des résultats optimaux, le degré de pression à exercer et la vitesse à sélectionner doivent varier en fonction du type d'aliment. D'une manière générale, les aliments tendres et délicats (les fruits et légumes tels que kiwis et tomates mûres, les fromages à pâte molle) nécessitent une pression légère et une vitesse faible. En revanche, la pression doit être plus ferme et la vitesse élevée pour les aliments durs (tels que pommes de terre, carottes, fromages à pâte dure, viande ou saucisson).
- Ôtez le couvercle et placez-le à l'envers sur le plan de travail pour que ce dernier reste propre.
- L'accessoire Robot ménager n'est pas conçu pour effectuer les tâches suivantes :
 - Moudre des grains de café ou autres graines et épices dures
 - Hacher des os ou d'autres parties non comestibles d'aliments
 - Liquéfier des fruits ou des légumes crus
 - Trancher des œufs durs ou de la viande non mise au frais
- Si des pièces en plastique venaient à se décolorer à cause du type d'aliments introduits dans le robot, nettoyez-les avec du jus de citron.
- Rincez immédiatement l'embase pour éliminer les résidus alimentaires et éviter toute contamination croisée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

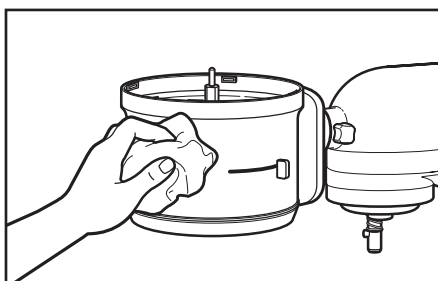
IMPORTANT : pour éviter d'endommager l'accessoire Robot ménager, n'immergez pas sa base dans l'eau ou dans tout autre liquide. Toutes les autres pièces peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



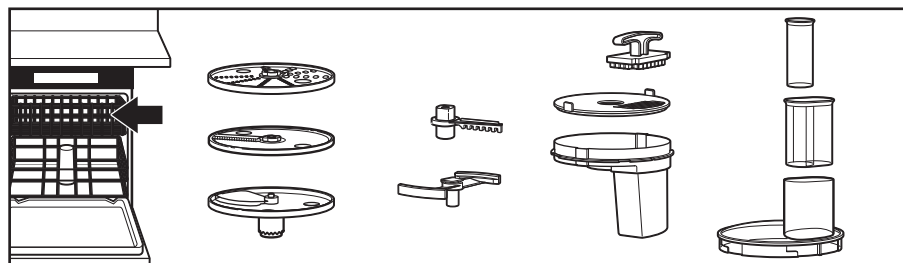
1 Éteignez le robot sur socle et débranchez-le.



2 Retirez et désassemblez l'accessoire Robot ménager.



3 Nettoyez la base de l'accessoire à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude. Pour éviter de rayer ou d'altérer le revêtement, n'utilisez pas d'éponge à récurer ou de détergents corrosifs. Séchez soigneusement avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager l'accessoire Robot ménager, n'immergez pas la base dans l'eau ou dans tout autre liquide.



4 Toutes les autres pièces peuvent être lavées à l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

L'accessoire Robot ménager ne se met pas en marche :

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

- Vérifiez que le robot sur socle est branché dans une prise reliée à la terre. Si c'est le cas, vérifiez le fusible ou le coupe-circuit du circuit électrique auquel est branché le robot sur socle et assurez-vous que le circuit est fermé.
- Le fusible du circuit électrique relié au robot sur socle fonctionne-t-il normalement ? Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Débranchez le robot sur socle puis rebranchez-le à la prise de courant.
- Assurez-vous que l'accessoire Robot ménager a été assemblé de façon correcte et que le couvercle est correctement aligné et verrouillé.

L'accessoire Robot ménager ne tranche pas ou ne râpe pas correctement :

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

Le couvercle ne se ferme pas lorsqu'un disque est en place :

- Vérifiez que le disque est correctement installé et qu'il est bien positionné sur l'adaptateur.

Si c'est le cas, reportez-vous à la section « Garantie et service après-vente ».

Ne renvoyez pas l'accessoire Robot ménager au revendeur. Les revendeurs n'assurent pas le service après-vente.

Problème d'engagement

En cas d'engagement, vous entendrez un bruit de cliquetis assez fort.

1. Vérifiez qu'il n'y a pas trop d'aliments dans l'accessoire Robot ménager.
2. Vérifiez que toutes les graines dures sont enlevées.

Le moteur du robot sur socle tourne au ralenti :

Il s'agit d'un fonctionnement normal. Cela n'a pas d'incidence sur les performances de l'accessoire.

Garantie de l'accessoire pour robot sur socle KitchenAid

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

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

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

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

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

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

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

Contact e-mail :

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

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

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

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | |

Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

Pour plus d'informations, consultez notre site Internet :

www.KitchenAid.eu

© 2014. Tous droits réservés.

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

SOMMARIO

SICUREZZA DELL'ACCESSORIO FOOD PROCESSOR	
Precauzioni importanti	72
COMPONENTI E FUNZIONI	75
PREPARAZIONE	
Preliminari al primo utilizzo	76
Scelta dello strumento corretto	76
INSTALLAZIONE DEI DISCHI	
Installazione del disco per grattugiare reversibile.....	77
Installazione del disco per julienne	78
Installazione del disco per affettare regolabile.....	79
Installazione del disco e della lama per tagliare a dadini.....	80
FUNZIONAMENTO DELL'ACCESSORIO FOOD PROCESSOR	
Montaggio dell'accessorio Food Processor nel robot da cucina.....	81
Guida alla scelta della velocità	83
Uso dell'accessorio Food Processor.....	84
Uso dello spingi-alimenti 2 in 1	85
SUGGERIMENTI UTILI	
Uso del disco per affettare o per grattugiare	85
Suggerimenti.....	86
MANUTENZIONE E PULIZIA	88
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	89
GARANZIA E ASSISTENZA	91

L'accessorio Food Processor KitchenAid è stato progettato per essere utilizzato esclusivamente con tutti i robot da cucina KitchenAid per uso domestico. Per informazioni complete sull'uso di questi robot da cucina, fare riferimento alle istruzioni fornite con il robot da cucina.

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

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



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

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

 **PERICOLO**

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

 **AVVERTENZA**

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

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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

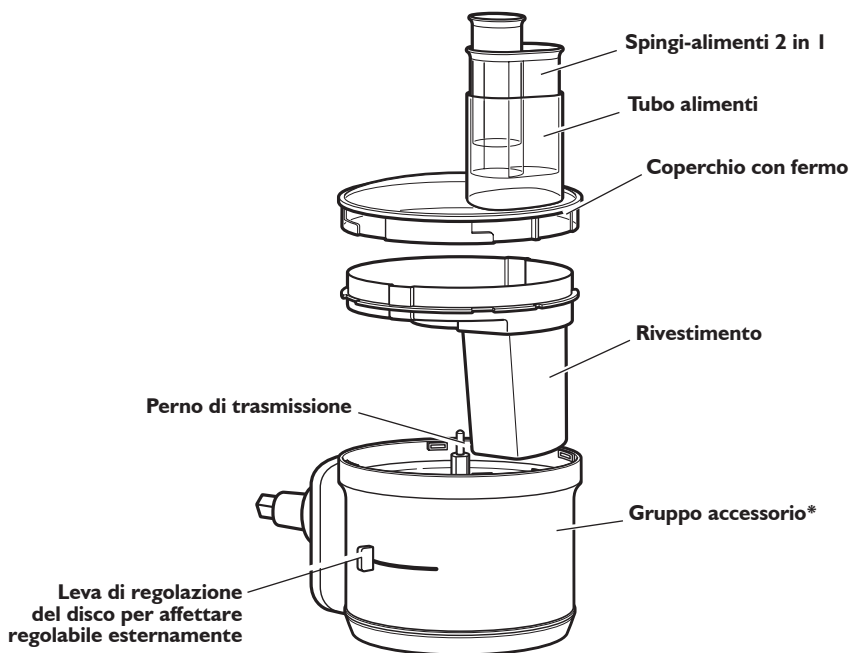
1. Leggere tutte le istruzioni. L'errato uso dell'apparecchio può provocare lesioni personali.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. Prima di accendere il motore del robot da cucina, verificare sempre che il coperchio con fermo sia chiuso correttamente. Non rimuovere il coperchio mentre l'accessorio Food Processor è in funzione.
4. Assicurarsi di spegnere il robot da cucina (e di smontare l'accessorio Food Processor dal robot) dopo ogni utilizzo dell'accessorio Food Processor e prima di procedere alla pulizia. Prima di smontare il componente, accertarsi che il motore sia completamente spento.

5. Non inserire le dita o altri oggetti nell'apertura dell'accessorio Food Processor o nel beccuccio di scarico quando l'accessorio è in funzione. Non inserire mai gli alimenti con le mani. Utilizzare sempre lo spingi-alimenti. Se qualcosa si incastra nell'apertura o nel beccuccio, utilizzare lo spingi-alimenti o un pezzo di frutta o verdura per liberarlo o rimuoverlo. Se questo non è possibile, spegnere il motore e smontare l'accessorio Food Processor per rimuovere l'alimento incastrato.
6. Non toccare le parti in movimento.
7. L'uso di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
9. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche.
10. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. Ai bambini non deve essere consentito di pulire o eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza la supervisione di un adulto.
11. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza supervisione o istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e ai potenziali rischi.
12. Non utilizzare l'apparecchio se il meccanismo di trasmissione o i componenti rotanti sono danneggiati. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche.

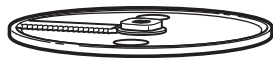
- 13.** Non far passare il cavo di alimentazione del robot da cucina sullo spigolo di tavoli o ripiani.
- 14.** Per ridurre il rischio di gravi lesioni alle persone e non danneggiare l'accessorio Food Processor, non avvicinare mai mani o utensili alle lame o ai dischi in movimento mentre l'accessorio è in funzione.
- 15.** Le lame sono affilate. Fare molta attenzione quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia.
- 16.** Non rimuovere il coperchio finché i dischi o le lame non sono completamente immobili.
- 17.** Non tentare di forzare il fermo del coperchio.
- 18.** Per evitare danni all'ingranaggio, non immergere il gruppo accessorio Food Processor in acqua o in altri liquidi.
- 19.** Questo apparecchio deve essere utilizzato in un contesto domestico o per applicazioni simili, ad esempio:
 - cucine di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - fattorie;
 - hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale (uso diretto da parte degli ospiti);
 - bed and breakfast.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

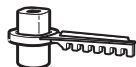
COMPONENTI E FUNZIONI



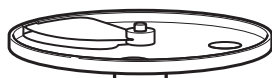
Disco per grattugiare reversibile



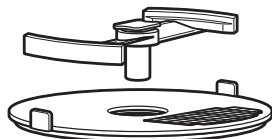
Disco per julienne



Adattatore disco (disco per julienne e per grattugiare reversibile)



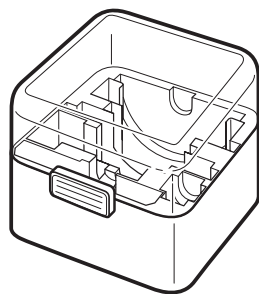
Disco per affettare regolabile



Disco e lama per tagliare a dadini (solo modello 5KSM2FPA)



Accessorio per la pulizia del disco per tagliare a dadini (solo modello 5KSM2FPA)



Custodia (solo modello 5KSM2FPA)

* Pulire solo con un panno. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Manutenzione e pulizia".

PREPARAZIONE

Preliminari al primo utilizzo

Prima di utilizzare l'accessorio Food Processor per la prima volta, lavare a mano o in lavastoviglie tutti i componenti e gli accessori (consultare la sezione "Manutenzione e pulizia").

IMPORTANTE: per evitare danni all'accessorio Food Processor, non immergere il gruppo accessorio in acqua o in altri liquidi. Tutti gli altri componenti sono lavabili nel cestello superiore della lavastoviglie.

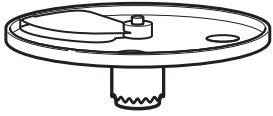


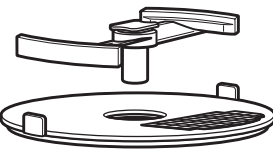
NOTA: Questo prodotto è destinato esclusivamente ad uso domestico.



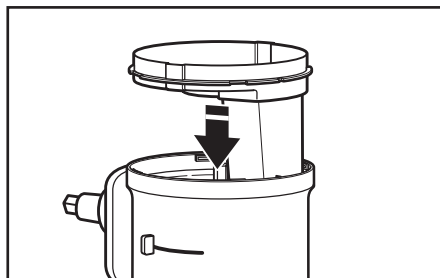
Afferrare il tubo alimenti sul coperchio con fermo e ruotarlo in senso orario per rimuoverlo dal gruppo motore del Food Processor.

Scelta dello strumento corretto

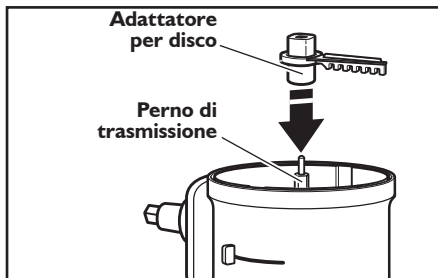
La guida seguente consente di scegliere lo strumento più adatto per qualsiasi ricetta. Per ulteriori informazioni su ogni disco, consultare la sezione "Installazione dei dischi".

FUNZIONE	STRUMENTO	ALIMENTO
Affettare		Frutta morbida Verdura morbida Verdura dura Carne cotta
Sminuzzare		Verdura morbida Verdura dura Formaggio stagionato
Julienne		Verdura
Tagliare a dadini		Frutta morbida Verdura morbida Verdura dura

Installazione del disco per grattugiare reversibile



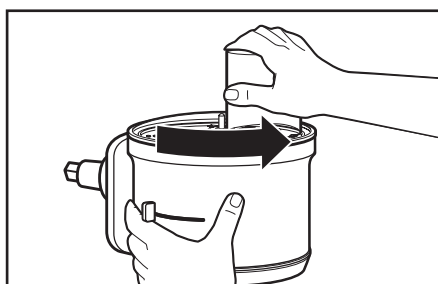
- 1** Installare il rivestimento nel gruppo accessorio, avendo cura di inserirlo completamente e di allineare i tubi alimenti.



- 2** Far scivolare l'adattatore per disco nel perno di trasmissione.



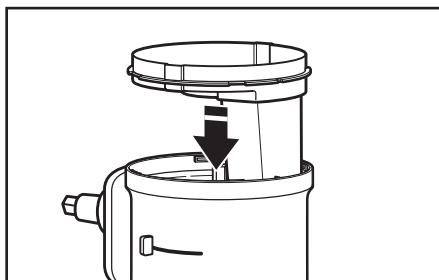
- 3** Tenere il disco per grattugiare reversibile nei due punti di presa per le dita, con il lato per grattugiare rivolto verso l'alto. Installare il disco nell'adattatore inserendo l'adattatore nel foro inferiore del disco finché il disco non è a contatto con il rivestimento.



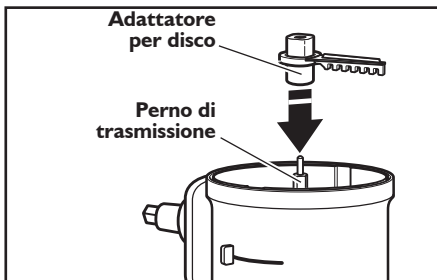
- 4** Posizionare il coperchio ruotandolo in senso antiorario, verificando che scatti in posizione.

INSTALLAZIONE DEI DISCHI

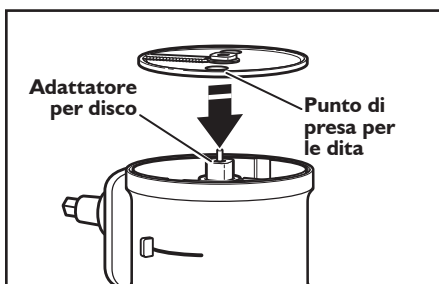
Installazione del disco per julienne



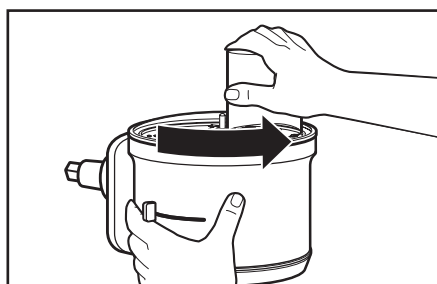
- 1** Installare il rivestimento nel gruppo accessorio, avendo cura di inserirlo completamente e di allineare i tubi alimenti.



- 2** Far scivolare l'adattatore per disco nel perno di trasmissione.



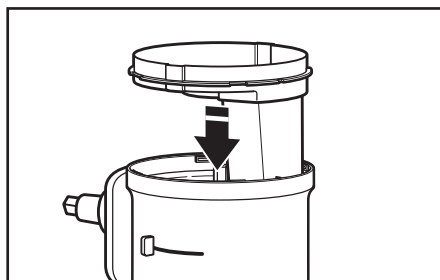
- 3** Tenere il disco per julienne nei due punti di presa per le dita, con il lato più piccolo del foro centrale rivolto verso l'alto. Installare il disco nell'adattatore inserendo l'adattatore nel foro inferiore del disco finché il disco non è a contatto con il rivestimento.



- 4** Posizionare il coperchio ruotandolo in senso antiorario, verificando che scatti in posizione.

INSTALLAZIONE DEI DISCHI

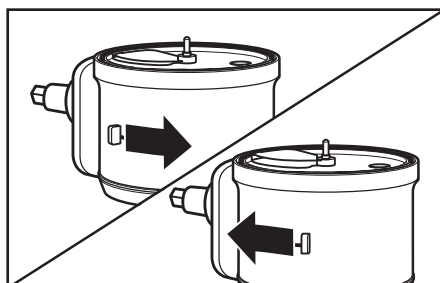
Installazione del disco per affettare regolabile



- 1** Installare il rivestimento nel gruppo accessorio, avendo cura di inserirlo completamente e di allineare i tubi alimenti.



- 2** Tenendo il disco per affettare nei punti di presa per le dita, inserirlo nel perno di trasmissione. Può essere necessario ruotare il disco/l'adattore motore fino a portarlo nella posizione corretta.



- 3** Impostare lo spessore desiderato spostando la leva di regolazione esterna verso sinistra per ottenere fette più sottili o verso destra per ottenere fette più spesse.

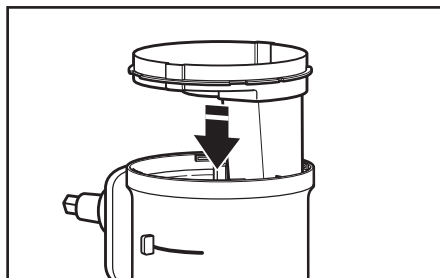


- 4** Posizionare il coperchio ruotandolo in senso antiorario, verificando che scatti in posizione.

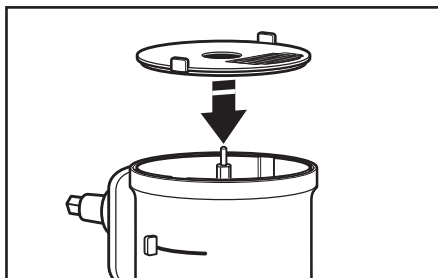
NOTA: se lo spessore di affettazione non è quello desiderato, è possibile spostare la leva di regolazione esterna durante il funzionamento.

INSTALLAZIONE DEI DISCHI

Installazione del disco e della lama per tagliare a dadini



- 1** Installare il rivestimento nel gruppo accessorio, avendo cura di inserirlo completamente e di allineare i tubi alimenti.



- 2** Tenere il disco per tagliare a dadini nel foro centrale e nel bordo, con il lato per l'uscita degli ingredienti rivolto verso il basso. Posizionare il disco sopra il rivestimento, in modo da allineare la grata con il tubo alimenti del rivestimento.

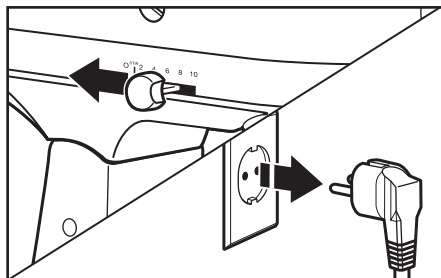


- 3** Installare la lama sopra il disco per tagliare a dadini, facendola scivolare sul perno di trasmissione.



- 4** Posizionare il coperchio ruotandolo in senso antiorario, verificando che scatti in posizione.

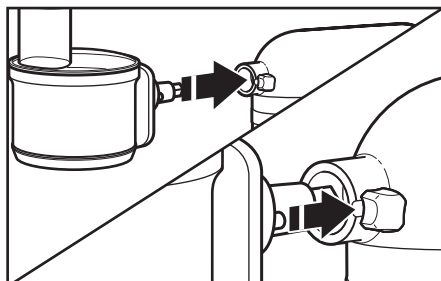
Montaggio dell'accessorio Food Processor nel robot da cucina



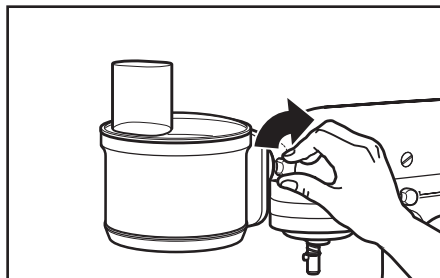
- 1** Spegner il robot da cucina e scollegarlo dalla rete elettrica.



- 2** **Per i robot da cucina con coperchio dell'attacco per accessori a cerniera:**
per aprire, sollevare verso l'alto.
Per i robot da cucina con coperchio dell'attacco per accessori rimovibile:
per rimuovere il coperchio dell'attacco per accessori, ruotare la manopola di sicurezza per accessori in senso antiorario.



- 3** Inserire l'accessorio nell'apposito attacco. Se necessario, muovere l'accessorio avanti e indietro. Quando il perno nell'alloggiamento dell'accessorio è nella posizione corretta, entra perfettamente nella dentellatura sul bordo dell'attacco.



- 4** Stringere la manopola di sicurezza per accessori finché l'accessorio Food Processor non è completamente fissato al robot da cucina.



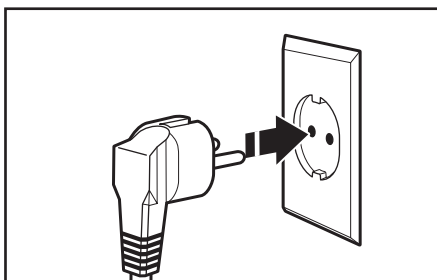
- 5** Posizionare una ciotola o un contenitore sotto il beccuccio di uscita degli alimenti.

⚠ AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

- Collegare solo a una presa con messa a terra.**
- Non rimuovere lo spinotto di terra.**
- Non utilizzare adattatori.**
- Non utilizzare prolunghe.**
- Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte, incendi o scosse elettriche.**

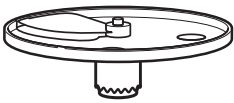





- 6** Inserire la spina del robot da cucina in una presa con messa a terra.

Guida alla scelta della velocità

Alimenti diversi richiedono gradi di pressione e velocità diversi per ottenere risultati ottimali.

- In generale, è opportuno scegliere una pressione leggera e velocità ridotte per alimenti morbidi e delicati, come frutta e verdura morbida (kiwi o pomodori maturi) o formaggi morbidi (mozzarella).
 - Utilizzare una pressione maggiore e velocità più elevate per gli alimenti più duri, come patate e carote, affettati come il salame piccante e formaggi duri come il pecorino romano.
- Per determinare la velocità più adatta alla ricetta da realizzare, fare riferimento alla tabella fornita.

FUNZIONE	DISCO	ALIMENTO	VELOCITÀ ROBOT DA CUCINA
Affettare		Frutta morbida Verdura morbida	2
		Verdura dura Carne cotta	10
Sminuzzare		Verdura morbida	2
		Verdura dura Formaggio stagionato	10
Julienne		Verdura	4
Tagliare a dadini		Frutta morbida Verdura morbida	4
		Verdura dura	10

Uso dell'accessorio Food Processor

AVVERTENZA



Pericolo di lame rotanti.

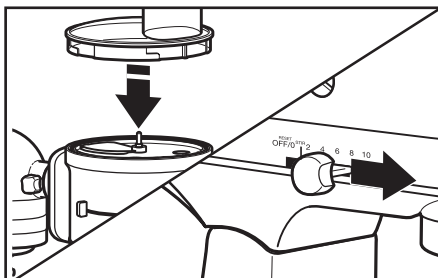
Servirsi sempre dello spingi-alimenti.

Tenere le dita lontane dalle aperture.

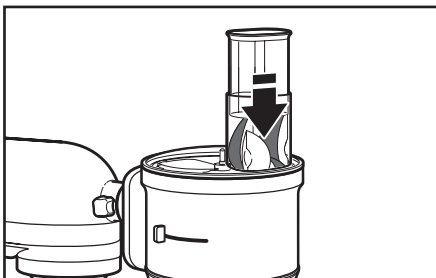
Tenere fuori dalla portata dei bambini.

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

Prima di azionare l'accessorio Food Processor, verificare che il gruppo accessorio e i dischi siano montati correttamente e installati nel robot da cucina (consultare la sezione "Montaggio dell'accessorio Food Processor nel robot da cucina"). Posizionare una ciotola o un contenitore sotto il tubo alimenti per raccogliere gli alimenti in uscita.

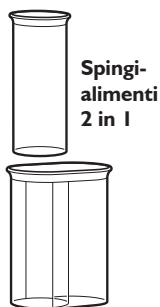


1 Posizionare il coperchio con fermo sul gruppo accessorio, controllando che scatti in posizione. Avviare il robot da cucina alla velocità adeguata. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Guida alla scelta della velocità".



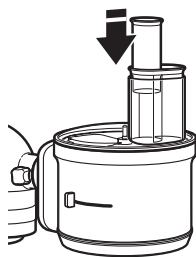
2 Utilizzare lo spingi-alimenti per far passare lentamente il contenuto nel gruppo accessorio.

Uso dello spingi-alimenti 2 in 1



Lo spingi-alimenti 2 in 1 contiene un inserto più piccolo all'interno dello spingi-alimenti più grande.

Utilizzare il tubo alimenti e lo spingi-alimenti piccolo per lavorare cibi piccoli e sottili, come le carote o i gambi di sedano.



Per affettare o grattugiare alimenti piccoli, inserire lo spingi-alimenti 2 in 1 nel tubo alimenti, orientando il pezzo più piccolo come mostrato.

Inserire gli alimenti nel foro più piccolo e utilizzare lo spingi-alimenti piccolo per lavorare il tutto.

SUGGERIMENTI UTILI

Uso del disco per affettare o per grattugiare

AVVERTENZA



Pericolo di lame rotanti.

Servirsi sempre dello spingi-alimenti.

Tenere le dita lontane dalle aperture.

Tenere fuori dalla portata dei bambini.

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



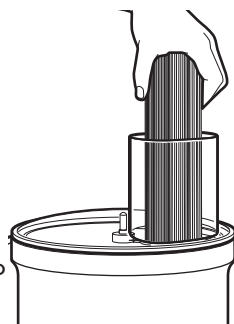
Per affettare o grattugiare frutta e verdura lunga e con diametro piuttosto ridotto, come le carote e le banane:

Tagliare gli alimenti in modo da riuscire a inserirli facilmente nel tubo alimenti in senso verticale e riempire il tubo alimenti affinché il contenuto resti posizionato correttamente.

Lavorare esercitando una pressione uniforme con lo spingi-alimenti. In alternativa, utilizzare il tubo alimenti piccolo con lo spingi-alimenti 2 in 1. Posizionare il contenuto nel tubo alimenti in senso verticale e utilizzare lo spingi-alimenti piccolo per lavorare il tutto.

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

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



SUGGERIMENTI UTILI

Per affettare o grattugiare frutta e verdura piccola:

Posizionare gli alimenti a strati in verticale o in orizzontale all'interno del tubo alimenti. Riempire completamente il tubo alimenti per far sì che il contenuto sia posizionato correttamente. Lavorare esercitando una pressione uniforme con lo spingi-alimenti. In alternativa, utilizzare il tubo alimenti piccolo con lo spingialimenti 2 in 1. Posizionare il contenuto nel tubo alimenti in senso verticale e utilizzare lo spingi-alimenti piccolo per lavorare il tutto.

Per affettare carne e pollame cotti, come il salame piccante:

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

Per tritare spinaci e altri cibi in foglia:

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



Per grattugiare formaggi a pasta semidura e morbida:

I formaggi a pasta semidura devono essere molto freddi. Per ottenere risultati ottimali, congelare completamente i formaggi a pasta morbida, come la mozzarella, prima di lavorarli. Questo passaggio potrebbe richiedere molte ore.

Suggerimenti

- Per evitare di danneggiare la lama o il motore, non lavorate mai alimenti talmente duri o congelati da non poter essere forati con la punta di un coltello. Se un alimento duro, ad esempio una carota, si incastra o si blocca sulla lama, arrestare il robot e rimuovere la lama. Togliere l'alimento dalla lama facendo molta attenzione.
- Posizionare i dischi per affettare in modo che la superficie di taglio si trovi a destra del tubo alimenti. In questo modo, la lama compie una rotazione completa prima di entrare in contatto con gli alimenti.
- Per sfruttare tutta la velocità del Food Processor, inserire gli ingredienti da tritare nel tubo alimenti mentre il robot è in funzione.
- È possibile che i formaggi a pasta morbida e semidura si sparpaglino o si attacchino al disco per grattugiare. Per evitare questo inconveniente, grattugiarli solo se sono ben freddi.
- Quando si grattugia o si affetta, è possibile che alcuni pezzi grandi di cibo rimangano incastrati sopra il disco. Questi pezzi possono essere tagliati a mano e aggiunti al resto del contenuto.

SUGGERIMENTI UTILI

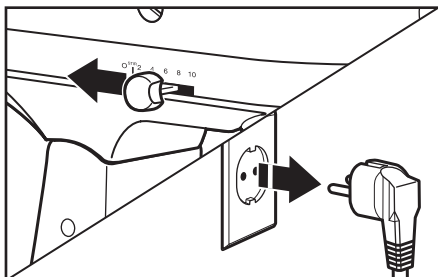
- Talvolta i cibi sottili, come le carote o il sedano, si rovesciano all'interno del tubo alimenti, generando fette irregolari. Per risolvere il problema, tagliare gli alimenti a pezzi e pressare il contenuto del tubo alimenti. Per lavorare alimenti piccoli o sottili, sono particolarmente indicati il tubo alimenti piccolo e lo spingi-alimenti 2 in 1. Per risultati ottimali, quando si taglia una sola carota o un gambo di sedano tagliare via l'estremità per creare una superficie completamente piatta.



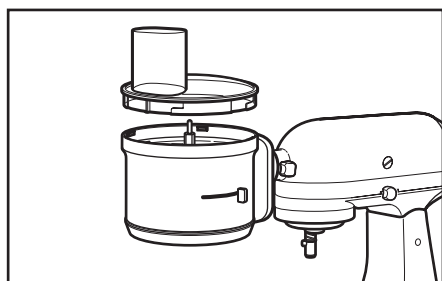
- Alimenti diversi richiedono gradi di pressione e velocità diversi per ottenere risultati ottimali. In generale, è opportuno scegliere una pressione leggera e una velocità ridotta per alimenti morbidi e delicati (frutta e verdura morbida come kiwi o pomodori maturi o formaggi morbidi) e una pressione maggiore e una velocità più elevata per gli alimenti più duri (verdura dura come patate e carote, formaggi duri e affettati come il salame piccante).
- Una volta rimosso il coperchio, posizionarlo capovolto sul piano di lavoro. In questo modo, il piano di lavoro resterà pulito.
- Questo accessorio Food Processor non è progettato per le funzioni riportate di seguito.
 - Macinare caffè in grani, cereali o spezie dure.
 - Tritare ossa o altre parti di alimenti non commestibili.
 - Sciogliere frutta e verdura cruda.
 - Affettare uova sode o carne scongelata.
- Se i componenti di plastica dovessero macchiarsi a causa dei tipi di cibo lavorato, lavarli con il succo di limone.
- Se si tagliano cibi diversi, sciacquare rapidamente il rivestimento tra un alimento e l'altro per evitare contaminazioni.

MANUTENZIONE E PULIZIA

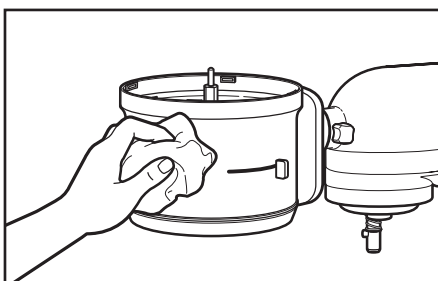
IMPORTANTE: per evitare danni all'accessorio Food Processor, non immergere il gruppo accessorio in acqua o in altri liquidi. Tutti gli altri componenti sono lavabili nel cestello superiore della lavastoviglie.



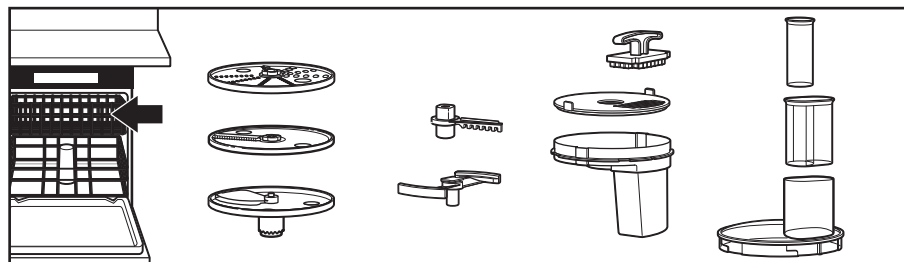
1 Spegnere il robot da cucina e scollegarlo dalla presa di corrente.



2 Rimuovere e smontare l'accessorio Food Processor.



3 Pulire il gruppo accessorio con un panno inumidito con acqua tiepida. Evitare di utilizzare detersivi o pagliette abrasivi perché potrebbero graffiare l'involucro del gruppo accessorio. Asciugare accuratamente con un panno morbido. per evitare danni all'accessorio Food Processor, non lavare o immergere il gruppo accessorio in acqua o in altri liquidi.



4 Tutti gli altri componenti possono essere lavati con acqua tiepida e sapone o possono essere posizionati nel cestello superiore della lavastoviglie.

L'accessorio Food Processor non funziona

! AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolungh.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

- Controllare che il robot da cucina sia collegato a una presa provvista di messa a terra. Se è collegato, controllare sul circuito elettrico l'interruttore o il fusibile per verificare che il circuito sia chiuso.
- Il fusibile nel circuito a cui è attaccato il robot da cucina funziona correttamente? Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.
- Scollegare il robot da cucina, quindi inserire di nuovo la spina nella presa.
- Verificare che l'accessorio Food Processor sia stato montato correttamente e che il coperchio con fermo sia correttamente allineato e bloccato in posizione.

L'accessorio Food Processor non grattugia o non affetta correttamente

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

Il coperchio non si chiude quando si utilizza un disco

- Controllare che il disco sia montato correttamente e sia ben posizionato sull'adattatore.

Se il problema non è dovuto a questo, consultare la sezione "Garanzia e assistenza". Non restituire l'accessorio Food Processor al rivenditore. I rivenditori non forniscono il servizio di assistenza.

Il meccanismo si inceppa

Se qualcosa si inceppa, si sentiranno forti rumori simili a scatti.

1. Controllare che non siano stati inseriti troppi alimenti nell'accessorio Food Processor.
2. Rimuovere tutti i semi duri.

Il motore del robot da cucina rallenta

Si tratta di un fenomeno normale, che non influisce negativamente sulle prestazioni dell'accessorio.

Garanzia degli accessori del robot da cucina KitchenAid

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

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Servizio clienti

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

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

Numero verde (chiamata gratuita):

800 901243

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

Indirizzo:

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

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

INHOUDSTAFEL

VEILIGHEID VAN HET FOODPROCESSORHULPSTUK	
Belangrijke voorzorgen	94
ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN	97
AAN DE SLAG	
Vóór het eerste gebruik	98
Het juiste instrument kiezen	98
DE SCHIJVEN INSTALLEREN	
De omkeerbare raspschijf installeren	99
De julienneschijf installeren	100
De instelbare schaafschijf installeren	101
De snijroosterschijf en het snijmes installeren	102
BEDIENING VAN HET FOODPROCESSORHULPSTUK	
Het foodprocessorhulpstuk aan de mixer/keukenrobot bevestigen	103
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling	105
Het foodprocessorhulpstuk gebruiken	106
De 2-in-1 stamper gebruiken	107
NUTTIGE TIPS	
Een schAAF- of raspschijf gebruiken	107
Tips	108
ONDERHOUD EN REINIGING	110
PROBLEEMOPLOSSING	111
GARANTIE EN SERVICE	113

Het KitchenAid foodprocessorhulpstuk werd speciaal ontworpen voor het gebruik met alle KitchenAid mixers/keukenrobots voor huishoudelijk gebruik. Raadpleeg de gebruikershandleiding die bij uw mixer/keukenrobot is geleverd voor volledige informatie wat betreft het gebruik van deze mixers/keukenrobots.

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

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



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

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

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

 **GEVAAR**

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

 **WAARSCHUWING**

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

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

BELANGRIJKE VOORZORGEN

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

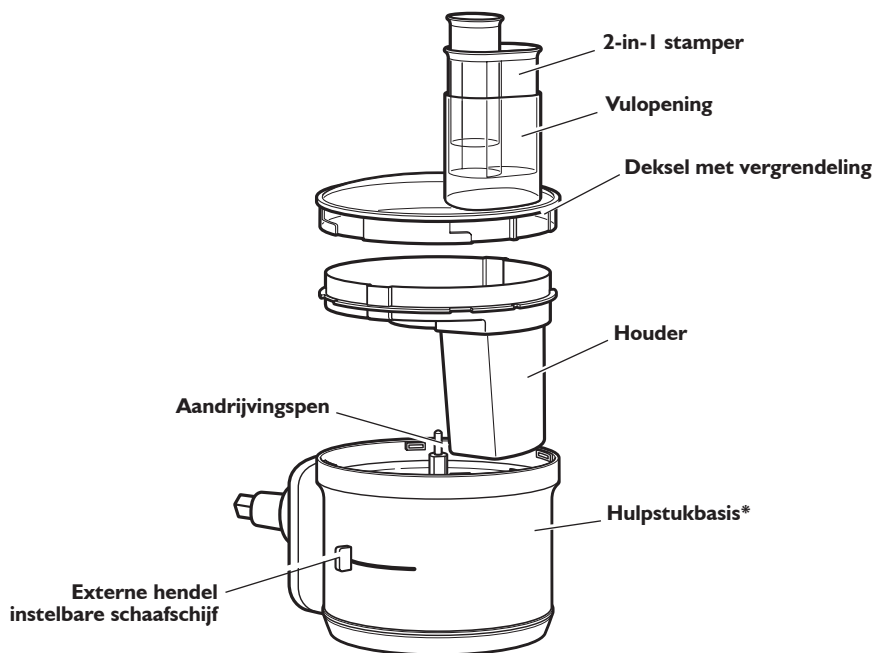
1. Alle instructies lezen. Verkeerd gebruik van het
apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. De mixer/keukenrobot niet in water of andere
vloeistoffen dompelen om het risico van elektrische
schokken te voorkomen.
3. Zorg steeds dat het vergrendelingsdeksel goed
gesloten is voordat u de mixer/keukenrobot
inschakelt. Verwijder het deksel niet terwijl het
foodprocessorhulpstuk in gebruik is.
4. Zet de mixer/keukenrobot **UIT** (en haal het
foodprocessorhulpstuk van de mixer/keukenrobot) na
elk gebruik van het foodprocessorhulpstuk en vóór het
reinigen. Controleer of de motor helemaal gestopt is
voordat u het hulpstuk demonteert.

5. Steek nooit uw vingers of andere voorwerpen in de opening of de afvoertrechter van het foodprocessorhulpstuk terwijl het in gebruik is. Doe nooit voedsel met de hand in het apparaat. Gebruik altijd de stamper. Als er voedsel komt vast te zitten in de opening of de afvoertrechter, gebruik dan de stamper of een ander stuk fruit of groente om het verder te duwen of te verwijderen. Als dit niet mogelijk is, schakel dan de motor uit en demonteer het foodprocessorhulpstuk om het voedsel te verwijderen.
6. Raak geen bewegende onderdelen aan.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet door KitchenAid aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Het apparaat niet buiten gebruiken.
9. Gebruik geen apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker, of na een defect of nadat het apparaat op een of andere manier beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende dienst-na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
10. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen. Het apparaat en snoer moeten buiten het bereik van kinderen blijven. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
11. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen met fysisch, mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij ze onder toezicht staan of instructies werden gegeven over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen.
12. Gebruik het apparaat niet als het aandrijvingsmechanisme of de roterende onderdelen beschadigd zijn. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende dienst-na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.

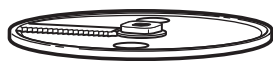
13. Laat het snoer van de mixer/keukenrobot niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
14. Houd handen en keukengerei uit de buurt van bewegende messen of schijven tijdens het verwerken van etenswaren; dit om het risico op ernstig letsel of beschadiging van het foodprocessorhulpstuk te voorkomen.
15. De messen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijmessen, bij het leegmaken van de kom en tijdens het reinigen.
16. Verwijder het deksel niet voordat de schijven of messen stilstaan.
17. Maak het vergrendelingsmechanisme van het deksel niet onklaar voor gebruik.
18. Dompel de basis van het foodprocessorhulpstuk niet onder in water of andere vloeistoffen om schade aan de aandrijving te vermijden.
19. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals:
 - in personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - op boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen;
 - in bed en breakfasts.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

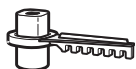
ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN



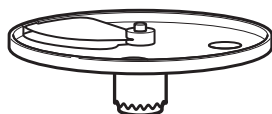
Omkeerbare raspschiif



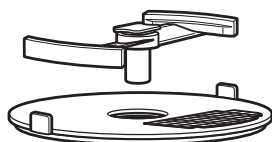
Julienneschiif



Schiifadapter
(voor julienneschiif
en omkeerbare
raspschiif)



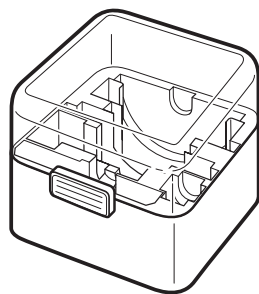
Instelbare schaafschiif



Snijroosterschiif en snijmes
(enkel 5KSM2FPA)



Reinigingshulpmiddel
snijroosterschiif
(enkel 5KSM2FPA)



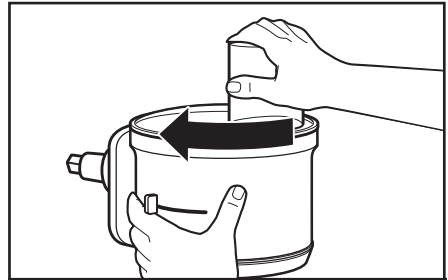
Opbergdoos
(enkel 5KSM2FPA)

Vóór het eerste gebruik

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

BELANGRIJK: Dompel de hulpstukbasis niet onder in water of andere vloeistoffen om schade aan het foodprocessorhulpstuk te vermijden. Alle andere onderdelen mogen afgewassen worden in de bovenste lade van de vaatwasmachine.

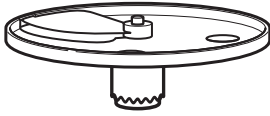

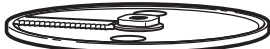
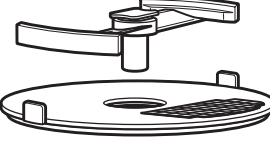
OPMERKING: Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.



Neem de vulopening vast aan het vergrendelingsdeksel en draai met de klok mee om de vulopening van de foodprocessoraandrijving te verwijderen.

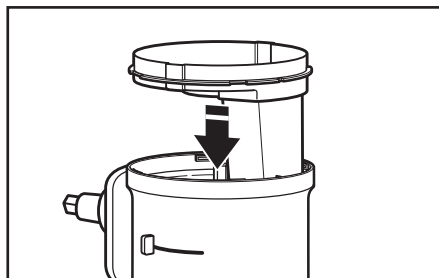
Het juiste instrument kiezen

De keuzegids hieronder helpt u het juiste instrument te kiezen voor uw recept. Zie het onderdeel "De schijven installeren" voor meer informatie over alle schijven.

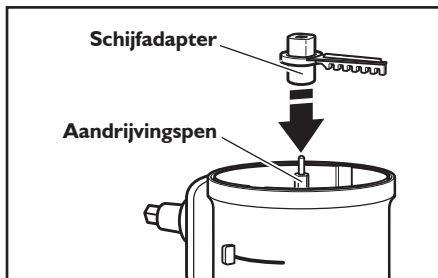
FUNCTIE	INSTRUMENT	PRODUCT
Schaven		Zachte vruchten Zachte groenten Harde groenten Bereid vlees
Raspen		Zachte groenten Harde groenten Harde kaas
Julienne		Groenten
Snijden		Zachte vruchten Zachte groenten Harde groenten

DE SCHIJVEN INSTALLEREN

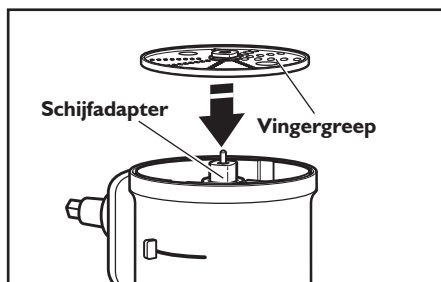
De omkeerbare raspschijf installeren



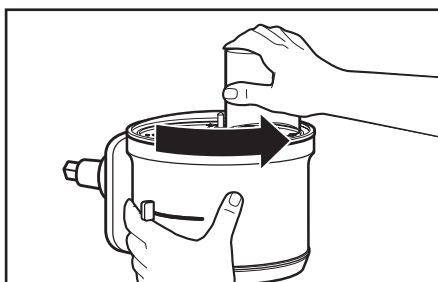
- 1** Plaats de houder zo in de basis dat de vulopeningen samenvallen en de houder vlak ligt.



- 2** Schuif de schijfadapter over de aandrijvingspen.



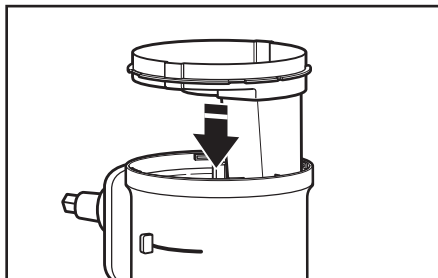
- 3** Houd de omkeerbare raspschijf vast bij de twee vingergrepen met de gewenste raspzijde naar BOVEN. Bevestig de schijf op de schijfadapter door de adapter door het gat in de schijf te plaatsen totdat de schijf tegen de houder zit.



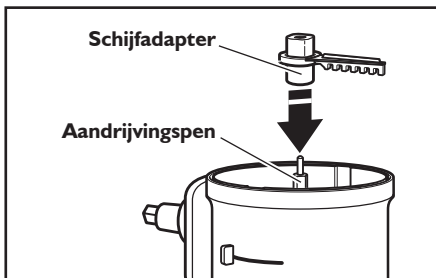
- 4** Plaats het deksel door het tegen de klok in te draaien, en zorg dat het vastklikt.

DE SCHIJVEN INSTALLEREN

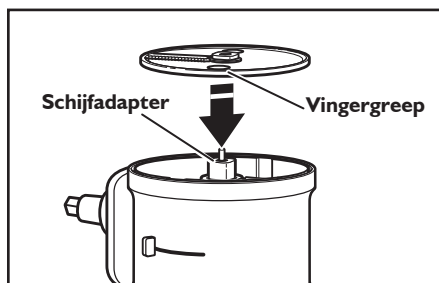
De julienneschijf installeren



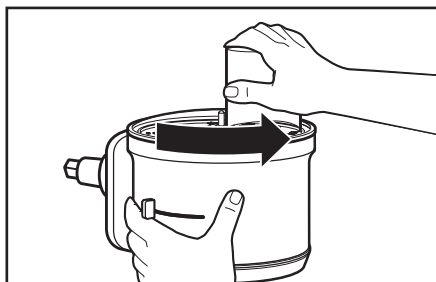
- 1** Plaats de houder zo in de basis dat de vulopeningen samenvallen en de houder vlak ligt.



- 2** Schuif de schijfadapter over de aandrijvingspen.



- 3** Houd de julienneschijf vast bij de twee vingergrepen met de kleinste zijde van de middenopening naar BOVEN. Bevestig de schijf op de schijfadapter door de adapter door het gat in de schijf te plaatsen totdat de schijf tegen de houder zit.



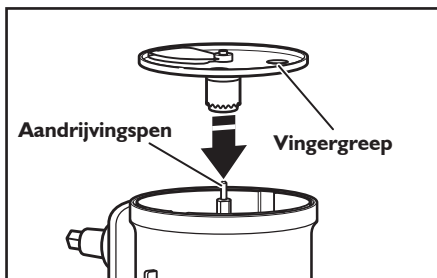
- 4** Plaats het deksel door het tegen de klok in te draaien, en zorg dat het vastklikt.

DE SCHIJVEN INSTALLEREN

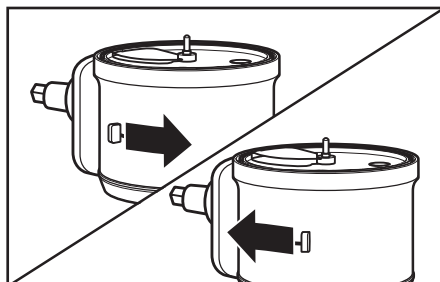
De instelbare schaafschijf installeren



- 1 Plaats de houder zo in de basis dat de vulopeningen samenvallen en de houder vlak ligt.



- 2 Houd de schaafschijf vast bij de vingergrepen en duw ze omlaag op de aandrijvingspen. Mogelijk moet u de schijf-/aandrijvingsadapter draaien totdat de schijf op zijn plaats valt.



- 3 Stel de gewenste schaafdikte in door de externe hendel naar links te bewegen voor dunnere plakken of naar rechts voor dikkere plakken.

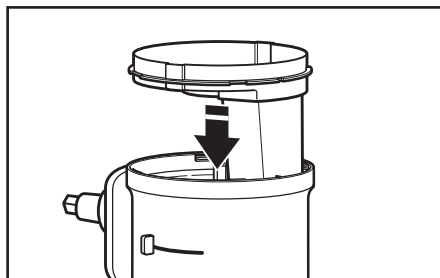


- 4 Plaats het deksel door het tegen de klok in te draaien, en zorg dat het vastklikt.

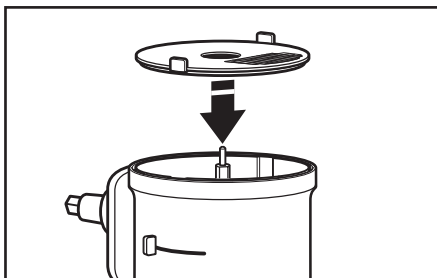
OPMERKING: Indien het gesneden voedsel niet de gewenste dikte heeft, kan de externe hendel bijgesteld worden terwijl het apparaat in werking is.

DE SCHIJVEN INSTALLEREN

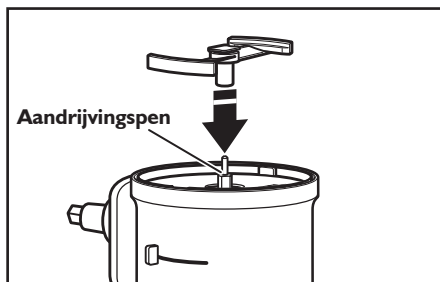
De snijroosterschijf en het snijmes installeren



- 1** Plaats de houder zo in de basis dat de vulopeningen samenvallen en de houder vlak ligt.



- 2** Houd de snijroosterschijf vast bij de middenopening en de rand van de schijf, met de kant met de trechterraand naar ONDER. Plaats de schijf zo op de houder dat het snijrooster aansluit op de vulopening van de houder.

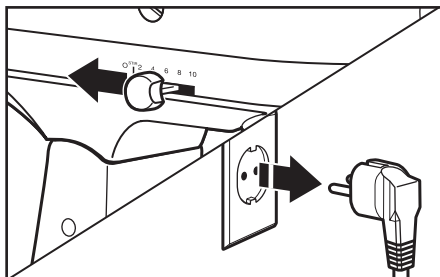


- 3** Plaats het snijmes bovenop de snijroosterschijf door het op de aandrijvingspen te schuiven.



- 4** Plaats het deksel door het tegen de klok in te draaien, en zorg dat het vastklikt.

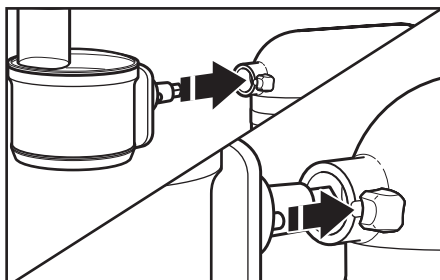
Het foodprocessorhulpstuk aan de mixer/keukenrobot bevestigen



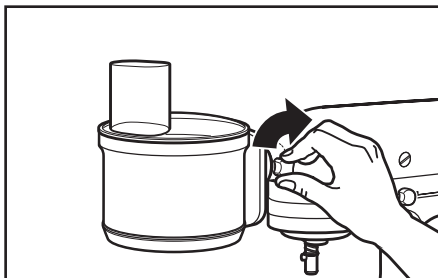
- 1** Schakel de mixer/keukenrobot UIT en haal de stekker uit het stopcontact.



- 2** **Voor mixers/keukenrobots met een scharnierende hulpstuknaafklep:**
Klap omhoog om te openen.
Voor mixers/keukenrobots met een verwijderbaar hulpstuknaafdeksel:
Draai de hulpstukknop tegen de klok in om het hulpstuknaafdeksel te verwijderen.



- 3** Plaats het hulpstuk in de hulpstuknaaf. Draai heen en weer indien nodig. De pen op de hulpstukbehuizing past perfect in de uitsparing in de rand van de naaf als het hulpstuk juist geplaatst is.



- 4** Draai dan de hulpstukknop vast tot het foodprocessorhulpstuk stevig bevestigd is op de mixer/keukenrobot.



- 5** Zet een kom of opvangbak onder de voedselafvoertrechter.

! WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

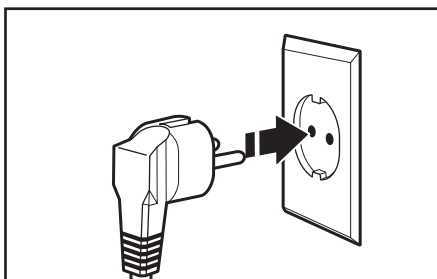
In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.



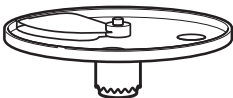


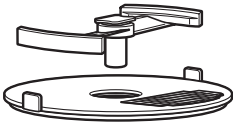
- 6** Steek de stekker van de mixer/keukenrobot in een geaard stopcontact.

Richtlijnen voor de snelheidsinstelling

Verschillende producten hebben elk een eigen druk en snelheid nodig voor de beste resultaten.

- Over het algemeen gebruikt u lichte druk en een lage snelheid voor zachte, delicate producten — zachte vruchten en groenten, zoals kiwi's en rijpe tomaten, en zachte kazen zoals mozzarella.
- Gebruik stevigere druk en een hoge snelheid voor hardere producten — harde groenten, zoals aardappelen en wortels, vlees zoals pepperoni, en harde kazen, zoals pecorino romano.

Gebruik de tabel om te bepalen welke snelheid u moet gebruiken voor uw recept.

FUNCTIE	SCHIJF	PRODUCT	SNELHEID MIXER/ KEUKENROBOT
Schaven		Zachte vruchten Zachte groenten	2
		Harde groenten Bereid vlees	10
Raspen		Zachte groenten	2
		Harde groenten Harde kaas	10
Julienne		Groenten	4
Snijden		Zachte vruchten Zachte groenten	4
		Harde groenten	10

Het foodprocessorhulpstuk gebruiken

! WAARSCHUWING



Gevaar: draaiend mes

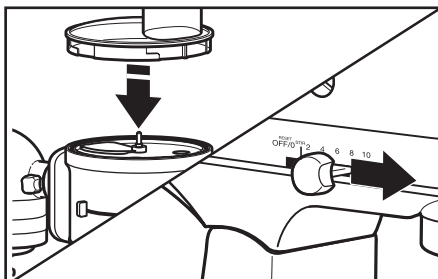
Gebruik altijd de stamper.

Steek geen vingers in de openingen.

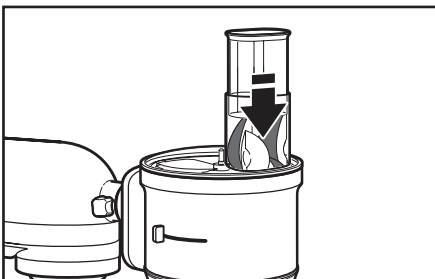
Houd het toestel uit de buurt van kinderen.

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

Controleer voordat u het foodprocessorhulpstuk gebruikt of de hulpstukbasis en de schijven correct zijn gemonteerd en bevestigd op de mixer/keukenrobot (zie "Het foodprocessorhulpstuk aan de mixer/keukenrobot bevestigen"). Zet een kom of opvangbak onder de vulopening om alle verwerkte producten op te vangen.

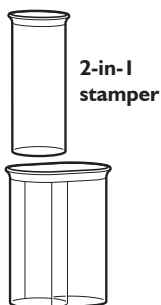


- 1** Plaats het vergrendelingsdeksel op de hulpstukbasis, en zorg dat het vastklikt. Zet de mixer/keukenrobot aan op de juiste snelheid. Zie het onderdeel "Richtlijnen voor de snelheidsinstelling" voor meer informatie.

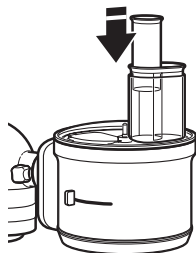


- 2** Gebruik de stamper om langzaam voedsel in het hulpstuk te doen.

De 2-in-1 stamper gebruiken



De 2-in-1 stamper heeft een kleine trechter binnenin een grotere stamper. Gebruik de kleine vulopening en stamper voor het verwerken van klein of smal voedsel, zoals worteltjes of selderij.



Voor het schaven of raspen van kleine producten plaatst u de 2-in-1 stamper in de vulopening zoals aangegeven in de afbeelding.

Plaats de producten in de kleine trechter en gebruik de kleine stamper.

NUTTIGE TIPS

Een schaaaf- of raspschijf gebruiken

WAARSCHUWING



Gevaar: draaiend mes

Gebruik altijd de stamper.

Steek geen vingers in de openingen.

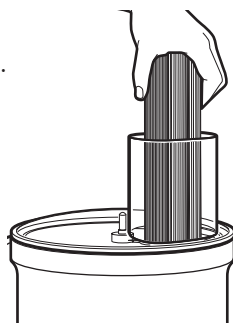
Houd het toestel uit de buurt van kinderen.

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



Om groenten die lang en relatief klein in doorsnede zijn, zoals wortels en bananen, te schaven of raspen:

Snijd de producten zodat ze verticaal in de vulopening passen. Vul de opening zorgvuldig, zodat de producten goed op hun plaats blijven. Verwerk alles met een gelijkmatige druk van de stamper. U kunt ook de kleine vulopening in de 2-in-1 stamper gebruiken. Plaats de producten verticaal in de opening en gebruik de kleine stamper.



Om rond fruit en groenten, zoals uien en appels, te schaven of raspen:

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

Om kleine vruchten en groenten te schaven of raspen:

Plaats de producten verticaal of horizontaal in lagen in de vulopening. Vul de vulopening zodat de producten goed op hun plaats blijven. Verwerk alles met een gelijkmatige druk van de stamper. U kunt ook de kleine vulopening in de 2-in-1 stamper gebruiken. Plaats de producten verticaal in de opening en gebruik de kleine stamper.

Om bereid vlees of gevogelte, zoals pepperoni, te schaven:

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

Om spinazie en andere bladgroenten te raspen:

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



Om harde en zachte kazen te raspen:

Harde kaas moet heel koud zijn. Voor de beste resultaten vriest u zachte kazen, zoals mozzarella, in vóór verwerking. Het kan enkele uren duren voor de producten hard genoeg zijn om goed te kunnen verwerken.

Tips

- Om beschadiging van het mes en de motor te voorkomen, mag u geen producten verwerken die zo hard of hardgevroren zijn dat ze niet met de punt van een scherp mes doorboord kunnen worden. Als een stuk hard voedsel, zoals een wortel, vast komt te zitten tussen of op het mes, stopt u de mixer/keukenrobot en verwijdert u het mes. Verwijder het voedsel voorzichtig van het mes.
- Plaats de schijven zodanig dat het snijoppervlak zich net rechts naast de vulopening bevindt. Hierdoor kan het mes een volledige cirkel maken voordat het in contact komt met het product.
- Gooi om optimaal te profiteren van de snelheid van de foodprocessor de ingrediënten die u wilt vermalen door de vulopening terwijl de mixer/keukenrobot draait.
- Zachte en middelharde kaas kan zich verspreiden over of oprollen op de raspschijf. Dit kunt u voorkomen door alleen goed gekoelde kaas te raspen.
- Er kunnen enkele grotere stukken bovenop de schijf achterblijven na het raspen of schaven. Deze kunt u desgewenst met de hand snijden en aan het mengsel toevoegen.

NUTTIGE TIPS

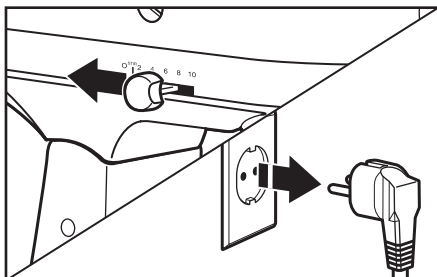
- Soms vallen dunne producten, zoals wortels of selderij, om in de vulopening, met als gevolg een onregelmatig schaafr resultaat. Dit kunt u voorkomen door het product in stukken te snijden en de vulopening hiermee te vullen. Voor het verwerken van kleine of dunne producten, biedt de kleine vulopening in de 2-in-1 stamper uitkomst. Voor de beste resultaten bij het verwerken van een enkele wortel of selderijstengel, snijdt u een stukje van het uiteinde om een vlak oppervlak te krijgen.



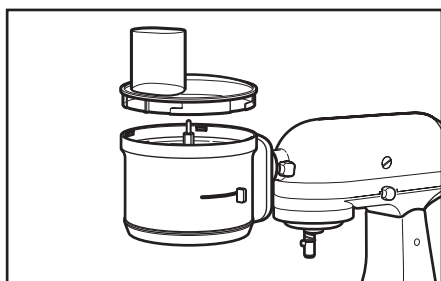
- Verschillende producten hebben elk een eigen druk en snelheid nodig voor de beste resultaten. Over het algemeen gebruikt u lichte druk en een lage snelheid voor zachte, delicate producten (zachte vruchten en groenten, zoals kiwi's en rijpe tomaten, en zachte kaas) en stevigere druk en een hoge snelheid voor hardere producten (harde groenten, zoals aardappelen en wortels, harde kazen en vlees, zoals pepperoni).
- Wanneer u het deksel hebt verwijderd, legt u het ondersteboven op het keukenblad. Zo blijft het keukenblad schoon.
- Uw foodprocessorhulpstuk is niet bedoeld voor de volgende handelingen:
 - Het vermalen van koffiebonen, graan of harde kruiden
 - Het vermalen van botten of andere oneetbare voedseldelen
 - Het tot sap vermalen van groenten of fruit
 - Het snijden van hardgekookte eieren of ongekoeld vlees
- Als plastic onderdelen verkleuren door het verwerken van bepaalde producten, dan kunt u ze reinigen met citroensap.
- Spoel de houder even af tussen het verwerken van verschillende producten om resten van het vorige product weg te halen.

ONDERHOUD EN REINIGING

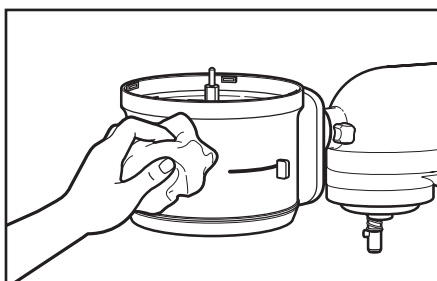
BELANGRIJK: Dompel de hulpstukbasis niet onder in water of andere vloeistoffen om schade aan het foodprocessorhulpstuk te vermijden. Alle andere onderdelen mogen afgewassen worden in de bovenste lade van de vaatwasmachine.



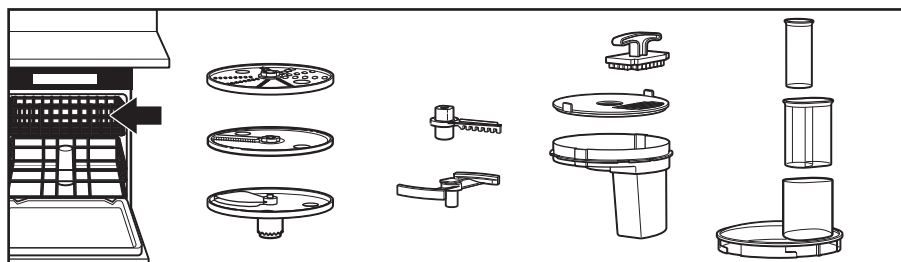
1 Schakel de mixer/keukenrobot **UIT** en haal de stekker uit het stopcontact.



2 Verwijder en demonteer het foodprocessorhulpstuk.



3 Veeg de hulpstukbasis af met een warme, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes omdat die krassen op de behuizing van de hulpstukbasis kunnen veroorzaken. Droog goed af met een zachte doek. Was of dompel de hulpstukbasis niet onder in water of andere vloeistoffen om schade aan het foodprocessorhulpstuk te vermijden.



4 Alle andere onderdelen mogen in een warm sopje of in de bovenste lade van de vaatwasmachine afgewassen worden.

Het foodprocessorhulpstuk werkt niet

! WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

- Controleer of de mixer/keukenrobot is aangesloten op een geaard stopcontact. Als dat het geval is, controleert u de zekering of de stroomonderbreker in het elektrische circuit waarop de mixer/keukenrobot is aangesloten, en kijkt u of het circuit gesloten is.
- Is de zekering in het circuit naar de mixer/keukenrobot in orde? Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of het circuit gesloten is.
- Haal de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact en steek deze er weer in.
- Controleer of het foodprocessorhulpstuk correct gemonteerd is en of het vergrendelingsdekseel op zijn plaats zit en vergrendeld is.

Het foodprocessorhulpstuk raspt of schaaft niet goed

- Zorg ervoor dat de schijf met de opstaande snijrand naar boven op de universele adapter is geplaatst.
- Als u de instelbare schaafschijf gebruikt, controleer dan of ze op de juiste dikte is ingesteld.
- Controleer of de ingrediënten geschikt zijn voor schaven of raspen. Zie "Nuttige tips".

Het deksel sluit niet tijdens het gebruik van een schijf

- Zorg ervoor dat de schijf correct is geïnstalleerd en dat ze correct op de schijfadapter is geplaatst.

Als het probleem niet te wijten is aan het bovenstaande, raadpleeg dan het onderdeel "Garantie en service".

Retourneer het foodprocessorhulpstuk niet naar de winkel. De verkoper biedt geen onderhoudsservice.

De koppeling loopt vast

Als de koppeling vastloopt, zal die luid klikken.

1. Controleer of het foodprocessorhulpstuk niet te vol zit.
2. Zorg ervoor dat harde zaden of pitten verwijderd zijn.

De motor van de mixer/keukenrobot vertraagt

Dat is normaal. Het heeft geen negatieve invloed op de prestaties van het hulpstuk.

Garantie op de KitchenAid mixer/keukenrobot accessoires/toebehoren

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

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

Klantencontact

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

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

Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

E-mail contact:

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

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

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN | |

Bezoek onze website voor meer informatie:
www.KitchenAid.eu

© 2014. Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

ÍNDICE

SEGURIDAD DEL ACCESORIO PROCESADOR DE ALIMENTOS	
Medidas de seguridad importantes.....	116
COMPONENTES Y FUNCIONES	119
PROCEDIMIENTOS INICIALES	
Antes de utilizarlo por primera vez	120
Selección de la herramienta adecuada.....	120
INSTALACIÓN DE LOS DISCOS	
Montaje del disco para cortar en tiras reversible	121
Montaje del disco para cortar en juliana.....	122
Montaje del disco para trocear ajustable.....	123
Instalación del disco y la cuchilla para cortar en dados.....	124
FUNCIONAMIENTO DEL ACCESORIO PROCESADOR DE ALIMENTOS	
Montaje del accesorio Procesador de alimentos en la batidora de pie	125
Guía de selección de la velocidad	127
Uso del accesorio Procesador de alimentos	128
Uso del empujador de alimentos 2 en 1	129
CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS	
Uso del disco para trocear o cortar en tiras.....	129
Consejos útiles	130
CUIDADO Y LIMPIEZA	132
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	133
GARANTÍA Y SERVICIO	135

El accesorio Procesador de alimentos de KitchenAid está diseñado exclusivamente para su uso con las batidoras de pie domésticas de KitchenAid. Para obtener información detallada sobre el uso de estas batidoras de pie, lea las instrucciones que vienen con su batidora de pie.

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

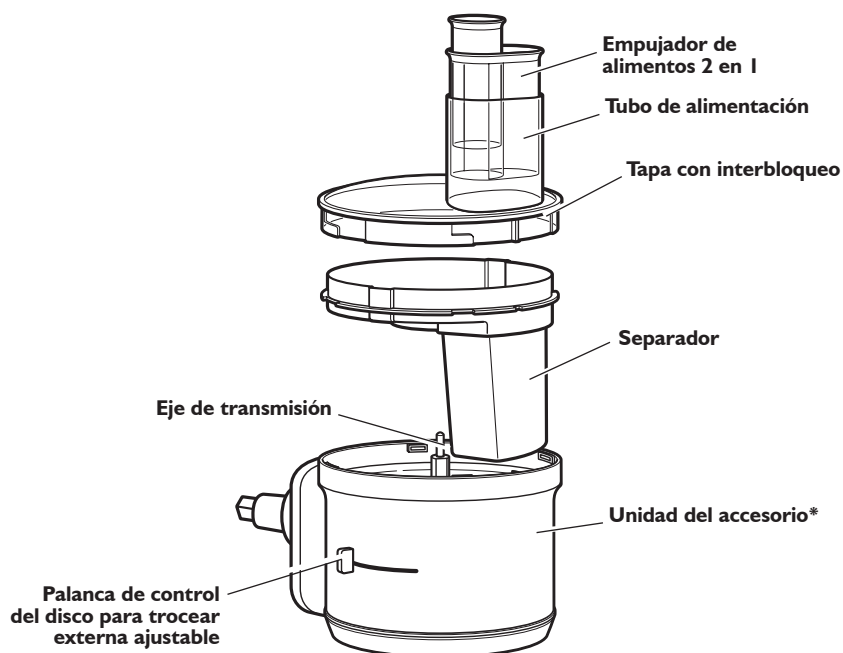
Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la batidora de pie en agua o en cualquier otro líquido.
3. Asegúrese de que la tapa con interbloqueo de seguridad está bien cerrada antes de encender el motor de la batidora de pie. No retire la tapa mientras el accesorio Procesador de alimentos está en funcionamiento.
4. Apague la batidora de pie (y desmonte el accesorio Procesador de alimentos de la misma) después de cada uso del accesorio Procesador de alimentos y antes de limpiarlo. Asegúrese de que el motor está completamente parado antes de desmontarlo.

5. No introduzca los dedos ni otros objetos en el orificio del accesorio Procesador de alimentos ni en el canal de descarga mientras esté en funcionamiento. Nunca empuje los alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador. Si los alimentos quedan atascados en el orificio o en el canal de descarga, utilice el empujador u otra pieza de fruta o verdura para empujarlos hacia dentro o retirarlos. Cuando no sea posible utilizar este método, apague el motor y desmonte el accesorio Procesador de alimentos para retirar los alimentos.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice el aparato al aire libre.
9. No ponga en funcionamiento un aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, ni después de un funcionamiento defectuoso, de caerse o de sufrir cualquier tipo de daño. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
10. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato. Evite que los niños utilicen el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
11. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.
12. No utilice el aparato si el mecanismo de transmisión o las piezas giratorias están dañadas. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

13. No deje que el cable de la batidora de pie cuelgue de una mesa o encimera.
14. Mantenga las manos y los utensilios que utilice apartados de las cuchillas o discos mientras se están procesando alimentos a fin de reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños al accesorio Procesador de alimentos.
15. Las cuchillas son afiladas. Extreme el cuidado cuando manipule cuchillas muy afiladas, cuando vacíe el bol y durante las tareas de limpieza.
16. No retire la tapa hasta que se detengan completamente los discos o las cuchillas.
17. No intente forzar el mecanismo de bloqueo de la tapa.
18. Para evitar daños en el mecanismo de engranajes, no sumerja el accesorio Procesador de alimentos en agua ni en ningún otro líquido.
19. Este aparato está pensado para uso doméstico y en aplicaciones similares como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y entornos laborales;
 - granjas;
 - clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos de tipo "bed and breakfast".

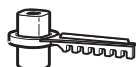
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



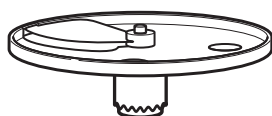
Disco para cortar en tiras reversible



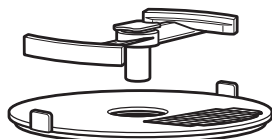
Disco para cortar en juliana



Adaptador para disco (se utiliza con los discos para cortar en tiras reversible y para cortar en juliana)



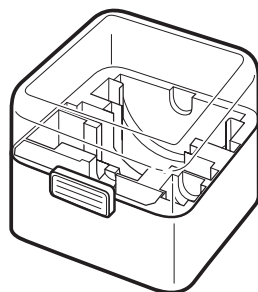
Disco para trocear ajustable



Disco y cuchilla para cortar en dados (solo para el modelo 5KSM2FPA)



Limpiador del disco para cortar en dados (solo para el modelo 5KSM2FPA)



Caja de almacenamiento (solo para el modelo 5KSM2FPA)

* Limpiar exclusivamente con un paño. Para obtener más información, consulte la sección "Cuidado y limpieza".

PROCEDIMIENTOS INICIALES

Antes de utilizarlo por primera vez

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

IMPORTANTE: Para evitar daños en el accesorio Procesador de alimentos, no introduzca la unidad del accesorio en agua ni en otros líquidos. Todas las demás piezas pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas.

NOTA: Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.



Agarre el tubo de alimentación de la tapa con interbloqueo y gírelo a la derecha para retirarlo del accesorio Procesador de alimentos.

Selección de la herramienta adecuada

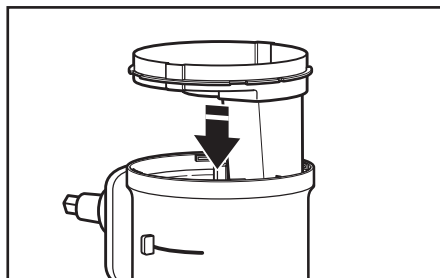
La siguiente guía le ayudará a seleccionar la herramienta adecuada para su receta. Consulte la sección "Instalación de los discos" para obtener más información sobre cada disco.

FUNCIÓN	HERRAMIENTA	ALIMENTOS
Trocear		Frutas blandas Verduras blandas Verduras duras Carnes cocinadas
Cortar en tiras		Verduras blandas Verduras duras Queso curado
Cortar en juliana		Verduras
Cortar en dados		Frutas blandas Verduras blandas Verduras duras

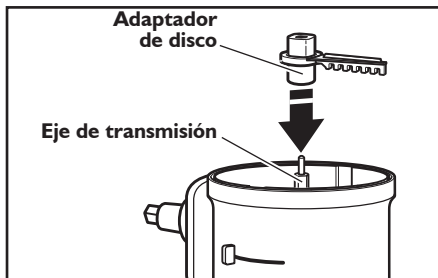
INSTALACIÓN DE LOS DISCOS

Montaje del disco para cortar en tiras reversible

Español



- 1** Inserte el separador en la unidad del accesorio de manera que el tubo de alimentación quede alineado y el separador completamente plano.



- 2** Introduzca el adaptador para disco en el eje de transmisión.



- 3** Sujete el disco para cortar en tiras reversible por los 2 puntos de agarre con el lado de corte deseado hacia ARRIBA. Instale el disco en el adaptador introduciendo el adaptador por el agujero de la parte inferior del disco hasta que quede totalmente encajado en el separador.



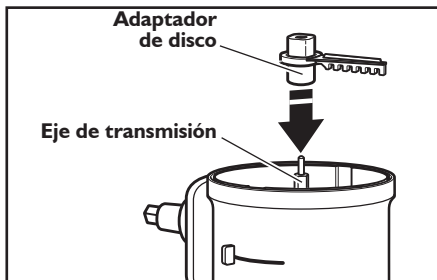
- 4** Coloque la tapa girando hacia la izquierda y asegúrese de que queda fijada.

INSTALACIÓN DE LOS DISCOS

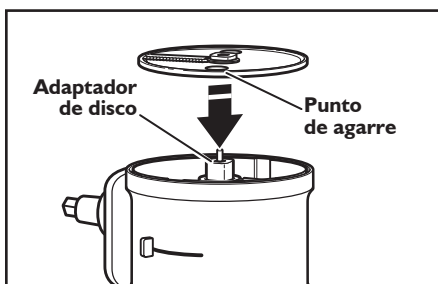
Montaje del disco para cortar en juliana



- 1** Inserte el separador en la unidad del accesorio de manera que el tubo de alimentación quede alineado y el separador completamente plano.



- 2** Introduzca el adaptador para disco en el eje de transmisión.



- 3** Sujete el disco para cortar en juliana por los 2 puntos de agarre con el lado más pequeño del agujero central hacia ARRIBA. Instale el disco en el adaptador introduciendo el adaptador por el agujero de la parte inferior del disco hasta que quede totalmente encajado en el separador.

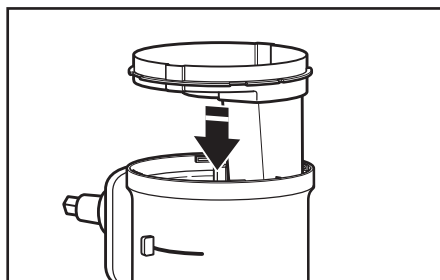


- 4** Coloque la tapa girando hacia la izquierda y asegúrese de que queda fijada.

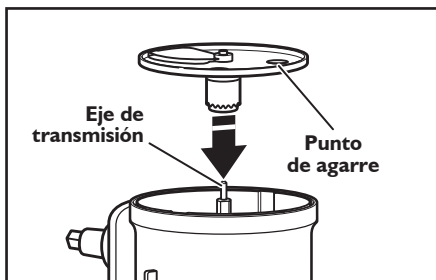
INSTALACIÓN DE LOS DISCOS

Montaje del disco para trocear ajustable

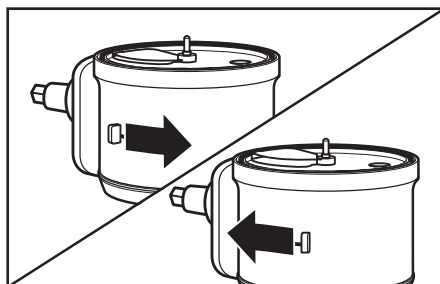
Español



- 1** Inserte el separador en la unidad del accesorio de manera que el tubo de alimentación quede alineado y el separador completamente plano.



- 2** Sujete el disco para trocear por los puntos de agarre e introdúzcalo en el eje de transmisión. Es posible que tenga que girar el adaptador de disco/de transmisión hasta que descienda y se inserte correctamente.



- 3** Para ajustar el grosor de troceado, desplace la palanca de control externa hacia la izquierda para conseguir rebanadas más finas o hacia la derecha para que sean más gruesas.



- 4** Coloque la tapa girando hacia la izquierda y asegúrese de que queda fijada.

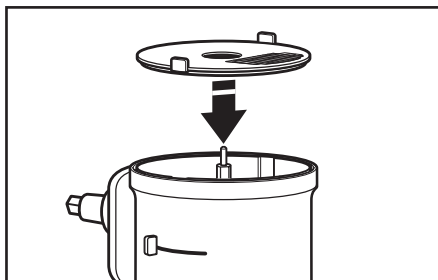
NOTA: Si el grosor de los alimentos no es el deseado, la palanca de control se puede ajustar sobre la marcha.

INSTALACIÓN DE LOS DISCOS

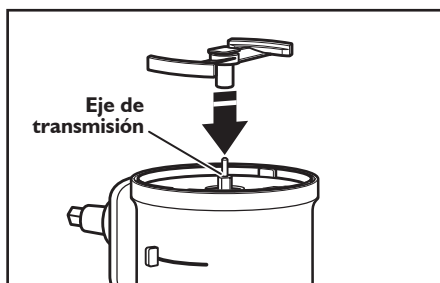
Instalación del disco y la cuchilla para cortar en dados



- 1** Inserte el separador en la unidad del accesorio de manera que el tubo de alimentación quede alineado y el separador completamente plano.



- 2** Sujete el disco para cortar en dados por el agujero central y el borde del disco, con borde del conducto de descarga hacia ABAJO. Coloque el disco sobre el separador de manera que la rejilla de corte en dados se alinee con el tubo de alimentación del separador.

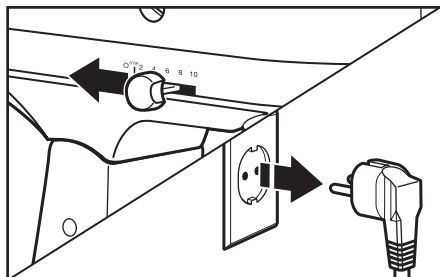


- 3** Instale la cuchilla sobre el disco para cortar en dados introduciéndola en el eje de transmisión.



- 4** Coloque la tapa girando hacia la izquierda y asegúrese de que queda fijada.

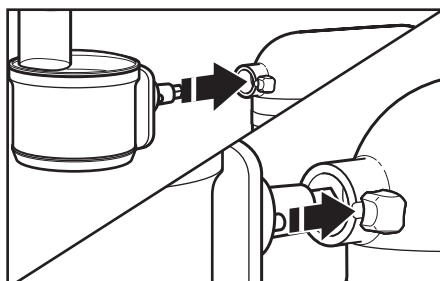
Montaje del accesorio Procesador de alimentos en la batidora de pie



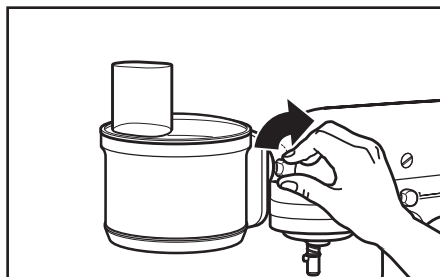
1 Apague la batidora de pie y desenchúfela.



2 Para batidoras con tapa para accesorios abisagrada: levante la tapa para abrirla. Para batidoras con tapa de accesorios extraíble: gire el botón de fijación en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la tapa.



3 Inserte la unidad del accesorio en la toma de accesorios. Gire el accesorio hacia atrás y hacia adelante si fuera necesario. Cuando el accesorio está en la posición correcta, la clavija del alojamiento del accesorio encajará en la muesca del borde del eje.



- 4** Apriete la tuerca de accesorios hasta que el accesorio Procesador de alimentos quede completamente fijado en la batidora de pie.



- 5** Coloque un bol o contenedor debajo del canal de salida de alimentos.

! ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

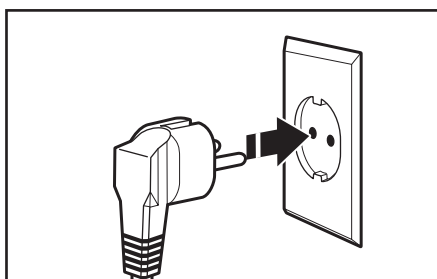
Enchúfela en una salida con toma de tierra.

No extraiga la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.



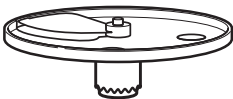


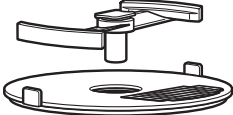
- 6** Enchufe el cable de alimentación de la batidora de pie a una toma con conexión a tierra.

Guía de selección de la velocidad

Para obtener los mejores resultados, el grado de presión y velocidades necesarios varían en función del tipo de alimentos.

- En general, aplique poca presión y velocidades bajas para alimentos blandos y delicados: frutas y verduras blandas, como kiwi o tomates maduros, así como quesos blandos, como mozzarella.
- Aplique mayor presión y velocidades más altas para alimentos duros: verduras duras, como patatas y zanahorias, carnes, como el salchichón, y quesos duros, como el Pecorino Romano.

Utilice la tabla que se incluye para determinar la velocidad adecuada para su receta.

FUNCIÓN	DISCO	ALIMENTOS	VELOCIDAD DE LA BATIDORA DE PIE
Trocear		Frutas blandas Verduras blandas	2
		Verduras duras Carnes cocinadas	10
Cortar en tiras		Verduras blandas	2
		Verduras duras Queso curado	10
Cortar en juliana		Verduras	4
Cortar en dados		Frutas blandas Verduras blandas	4
		Verduras duras	10

Uso del accesorio Procesador de alimentos

ADVERTENCIA



Peligro: cuchilla giratoria

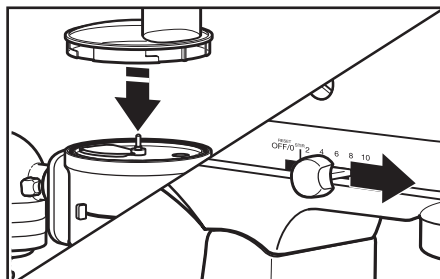
Utilice siempre el empujador de alimentos.

No toque las aberturas.

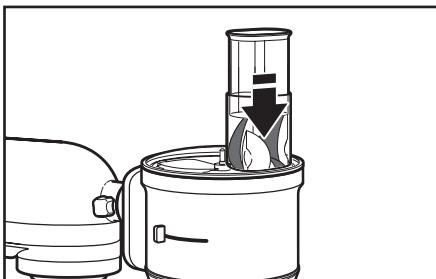
Manténgalo alejado de los niños.

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

Antes de utilizar el accesorio Procesador de alimentos, asegúrese de que la unidad del accesorio y los discos están correctamente montados e instalados en la batidora de pie (véase la sección "Montaje del accesorio Procesador de alimentos en la batidora de pie"). Coloque un bol o contenedor debajo del tubo de alimentación para recoger todos los alimentos procesados.



- 1 Coloque la tapa con interbloqueo en la unidad, asegurándose de que queda bien encajada. Encienda la batidora de pie a la velocidad adecuada. Para obtener más información, consulte la sección "Guía de selección de la velocidad".



- 2 Utilice el empujador de alimentos para introducir lentamente los alimentos en la unidad.

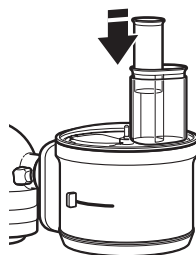
Uso del empujador de alimentos 2 en 1



Empujador de alimentos 2 en 1

El empujador de alimentos 2 en 1 incluye un canal más pequeño dentro de un empujador de alimentos más grande.

El empujador pequeño y su tubo sirven para incorporar alimentos pequeños o finos, como zanahorias o tallos de apio.



Para trocear o cortar en tiras ingredientes pequeños, inserte el empujador de alimentos de manera que el canal más pequeño quede orientado como se muestra en la imagen.

Introduzca los alimentos por el canal más pequeño y utilice el empujador de alimentos pequeño.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

Uso del disco para trocear o cortar en tiras

ADVERTENCIA



Peligro: cuchilla giratoria

Utilice siempre el empujador de alimentos.

No toque las aberturas.

Manténgalo alejado de los niños.

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

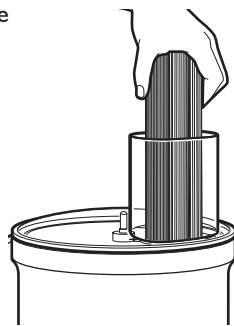


Para trocear o cortar en tiras frutas o verduras alargadas y de diámetro relativamente pequeño, como las zanahorias y las bananas:

Corte los alimentos de manera que puedan introducirse en el tubo de alimentación verticalmente, y llene el tubo de alimentación de forma que los alimentos se posicionen correctamente.

Procese aplicando una presión

homogénea con el empujador de alimentos. También puede utilizar el tubo de alimentación pequeño del empujador de alimentos 2 en 1. Sitúe los alimentos verticalmente en el tubo y utilice el empujador de alimentos pequeño.



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

Pele las frutas o verduras y elimine las partes centrales duras o las pepitas, según el caso. Córtelos en mitades o en cuartos para que entren fácilmente en el tubo de alimentación. Introdúzcalos en el tubo de alimentación. Procese aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

Para trocear o cortar en tiras frutas o verduras pequeñas.

Coloque los alimentos en capas verticales u horizontales dentro del tubo de alimentación. Llene el tubo de manera que los alimentos se posicionen correctamente. Procese aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos. También puede utilizar el tubo de alimentación pequeño del empujador de alimentos 2 en 1. Sitúe los alimentos verticalmente en el tubo y utilice el empujador de alimentos pequeño.

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

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

Para cortar espinacas y verduras similares:

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



Para cortar quesos firmes y blandos:

Los quesos deben estar muy fríos. Para obtener los mejores resultados con los quesos blandos (como la mozzarella), congélelos antes de procesarlos. Es posible que sean necesarias varias horas hasta conseguir la firmeza adecuada.

Consejos útiles

- No procese alimentos que estén tan duros o congelados que no puedan perforarse con la punta de un cuchillo afilado. De lo contrario podría dañar la cuchilla o el motor. Si un trozo de alimento duro, como una zanahoria, se bloquea en la cuchilla, detenga la batidora y retire la cuchilla. Retire con cuidado los alimentos de la cuchilla.
- Sitúe el disco para trocear de manera que la superficie de corte quede exactamente a la derecha del tubo de alimentación. De esta forma, la cuchilla podrá efectuar un giro completo antes de entrar en contacto con los alimentos.
- Para aprovechar al máximo la velocidad del procesador, incorpore los ingredientes que se van a picar a través del tubo de alimentación con la batidora en funcionamiento.
- Los quesos blancos o semicurados pueden esparcirse o enrollarse en el disco para cortar en tiras. Para evitar que esto ocurra, corte solamente queso que esté bien frío.
- Algunos trozos más grandes de alimentos pueden quedarse en la parte superior del disco tras trocear o cortar en tiras. Si lo desea, córtelos a mano y añádalos a la mezcla.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

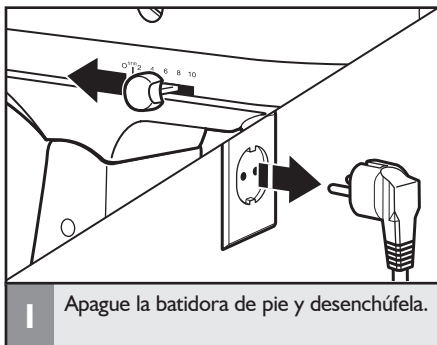
- Puede ocurrir que algunos ingredientes finos, como las zanahorias o el apio, se caigan en el tubo de alimentación, dando como resultado trozos irregulares. Para minimizar esto, corte los alimentos en varios trozos y llene el tubo de alimentación totalmente. El empujador de alimentos 2 en 1 resulta especialmente adecuado para procesar alimentos pequeños o finos. Para obtener los mejores resultados, cuando procese una sola zanahoria o tallo de apio, corte un trozo del extremo para crear una superficie plana.



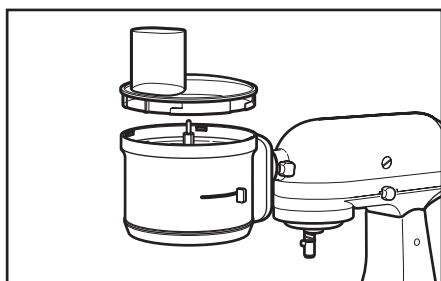
- Para obtener los mejores resultados, el grado de presión y velocidad necesarios varían en función del tipo de alimentos. En general, aplique poca presión y velocidades bajas para alimentos blandos y delicados (frutas y verduras blandas, como kiwi o tomates maduros, así como quesos blandos, como la mozzarella). Aplique mayor presión y velocidades más altas para alimentos duros (verduras duras, como patatas y zanahorias, carnes, como el salchichón, y quesos duros, como el Pecorino Romano).
- Para evitar manchar la encimera, cuando retire la tapa, sitúela boca arriba. Use una espátula para retirar los ingredientes del bol de trabajo.
- El accesorio Procesador de alimentos no está diseñado para realizar las siguientes funciones:
 - Moler granos de café, cereales o especias duras
 - Triturar huesos u otras partes no comestibles de los alimentos
 - Licuar frutas o verduras crudas
 - Trocear huevos duros o carnes que no estén frías
- Si alguna de las piezas de plástico se decolora debido al tipo de alimento procesado, límpiela con zumo de limón.
- Enjuague rápidamente el separador cuando procese distintos alimentos para evitar que se mezclen unos sabores con otros.

CUIDADO Y LIMPIEZA

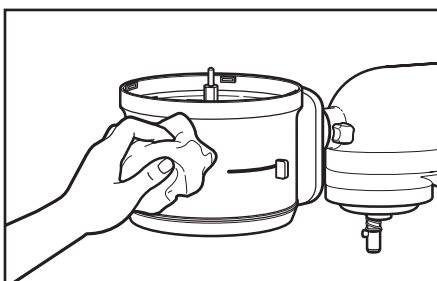
IMPORTANTE: Para evitar daños en el accesorio Procesador de alimentos, no introduzca la unidad del accesorio en agua ni en otros líquidos. Todas las demás piezas pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas.



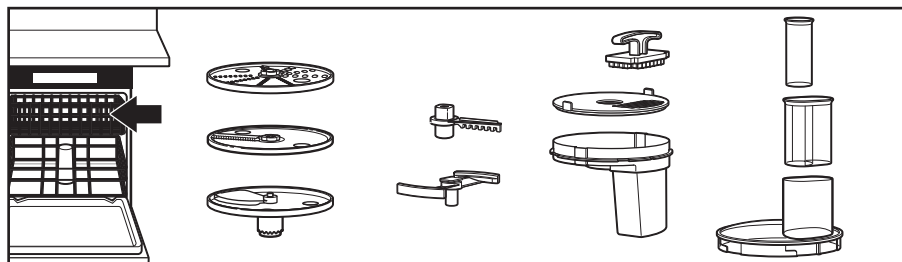
1 Apague la batidora de pie y desenchúfela.



2 Retire y desmonte el accesorio Procesador de alimentos.



3 Limpie la cubierta con un paño humedecido con agua caliente. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar el accesorio Procesador de alimentos ya que podría rayar la cubierta. Séquelo bien con un paño suave. Para evitar daños en el accesorio Procesador de alimentos, no lave ni introduzca la unidad del accesorio en agua ni en otros líquidos.



4 El resto de componentes pueden lavarse en agua caliente jabonosa o en la bandeja superior del lavavajillas.

El accesorio Procesador de alimentos no se pone en marcha

! ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela en una salida con toma de tierra.

No extraiga la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

- Compruebe que la batidora de pie está enchufada a una toma con conexión a tierra. Si lo está, examine el fusible o el circuito eléctrico en el que está conectada la batidora de pie y compruebe que está cerrado.
- ¿Está en funcionamiento el fusible del circuito de la batidora de pie? Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.
- Desenchufe la batidora de pie y, a continuación, vuelva a conectarla a la toma de corriente.
- Compruebe que el accesorio Procesador de alimentos están bien instalados, y que la tapa con interbloqueo está adecuadamente alineada y ajustada.

El accesorio Procesador de alimentos no trocea o corta correctamente

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

La tapa no se cierra cuando se utiliza un disco

- Asegúrese de que el disco está instalado correctamente y encajado adecuadamente en el adaptador para disco.

Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, consulte la sección "Garantía y servicio". No devuelva el accesorio Procesador de alimentos al minorista. Ellos no proporcionan servicio técnico.

El embrague se bloquea

Si se bloquea el embrague, se producirá un chasquido claramente audible.

1. Asegúrese de que no hay demasiados alimentos en el accesorio Procesador de alimentos.
2. Asegúrese de que se han eliminado las semillas duras.

El motor de la batidora de pie se ralentiza

Esto es normal y no afecta al rendimiento del accesorio.

Garantía de los accesorios de la batidora de pie KitchenAid

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

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

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

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL, S.A.

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

KITCHENAID EUROPA, INC.

PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Servicio Técnico Central

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

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

ÍNDICE

SEGURANÇA DO ACESSÓRIO PROCESSADOR DE ALIMENTOS	
Instruções de segurança importantes	138
PEÇAS E CARACTERÍSTICAS	141
INTRODUÇÃO	
Antes da primeira utilização	142
Selecionar a ferramenta indicada	142
MONTAR OS DISCOS	
Montar o disco de ralar reversível	143
Montar o disco de juliana	144
Montar o disco de cortar ajustável	145
Montar o disco para cortar em cubos e a lâmina	146
UTILIZAR O ACESSÓRIO PROCESSADOR DE ALIMENTOS	
Montar o acessório Processador de Alimentos à Batedeira	147
Guia de velocidades	149
Utilizar o acessório Processador de Alimentos	150
Utilizar o pressionador de alimentos 2 em 1	151
SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS	
Utilizar um disco de cortar ou ralar	151
Sugestões úteis	152
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	154
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	155
GARANTIA E ASSISTÊNCIA	157

O Acessório Processador de Alimentos KitchenAid foi concebido exclusivamente para utilização com as Batedeiras KitchenAid para utilização doméstica. Para obter informações completas sobre a utilização destas Batedeiras, consulte o guia de instruções fornecido com a sua Batedeira.

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

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



Este é o símbolo de aviso de segurança.

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

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

 **PERIGO**

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

 **AVISO**

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

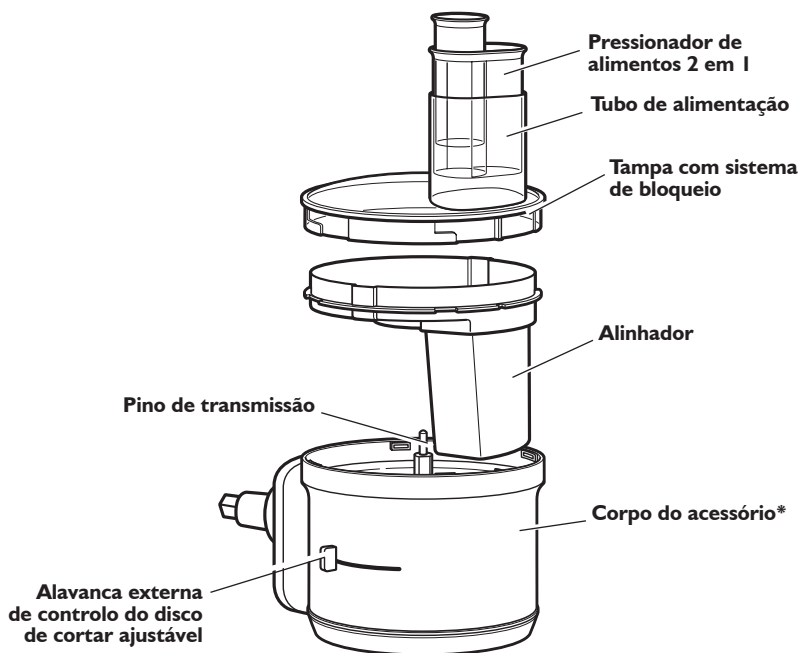
A utilização de aparelhos elétricos exige que sejam sempre respeitadas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho poderá originar ferimentos pessoais.
2. Para evitar o risco de choque eléctrico, não coloque a batedeira em água ou qualquer outro líquido.
3. Certifique-se de que a tampa de bloqueio se encontra corretamente fechada antes de ligado o motor da Batedeira. Não remova a tampa do acessório Processador de Alimentos durante o seu funcionamento.
4. Certifique-se de que desliga sempre a Batedeira (e desmonta o acessório Processador de Alimentos da Batedeira) após cada utilização, antes de proceder à sua limpeza. Certifique-se de que o motor está completamente parado antes de desmontar o acessório.

5. Não coloque os dedos ou quaisquer outros objetos na abertura ou na calha de descarga do acessório Processador de Alimentos durante o seu funcionamento. Nunca alimente o Espremedor à mão. Utilize sempre o calcador. Se algum alimento ficar encravado na abertura ou na calha de descarga, utilize o calcador ou outro pedaço de fruta ou vegetal para empurrar o alimento encravado. Se não for possível utilizar o calcador, desligue o motor e desmonte o acessório Processador de Alimentos para remover os alimentos restantes.
6. Evite tocar nas peças em movimento.
7. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque eléctrico ou ferimentos.
8. Não utilize o aparelho ao ar livre.
9. Não utilize qualquer aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho estiver avariado ou se este tiver caído ou estiver danificado. Dirija-se a um Centro de Assistência Autorizada para inspeções, reparações ou regulação mecânica ou eléctrica.
10. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. O aparelho não se destina a ser utilizado por crianças. O aparelho e o cabo devem estar fora do alcance das crianças. As crianças não devem limpar ou efetuar qualquer tarefa de manutenção no aparelho sem supervisão.
11. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como com falta de experiência e conhecimentos, a menos que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.
12. Não utilize o aparelho se o mecanismo de transmissão ou quaisquer outras peças rotativas estiverem danificados. Dirija-se a um Centro de Assistência Autorizada para inspeções, reparações ou regulação mecânica ou eléctrica.

- 13.** Não deixe o cabo elétrico da Batedeira pendurado na borda da mesa ou bancada.
- 14.** Mantenha as mãos e os utensílios afastados das lâminas ou discos em movimento durante o processamento da comida, para evitar o risco de ferimentos graves e evitar danificar o acessório Processador de Alimentos.
- 15.** As lâminas são muito afiadas. O manuseamento de lâminas afiadas, esvaziamento da taça e limpeza do acessório requerem precaução.
- 16.** Não remova a tampa com os discos ou lâminas em movimento.
- 17.** Não tente forçar o mecanismo de bloqueio da tampa.
- 18.** Para evitar danificar a engrenagem, não deve mergulhar o acessório Processador de Alimentos em água ou qualquer outro líquido.
- 19.** Este aparelho destina-se a aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - quintas;
 - por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais equivalentes;
 - pousadas e ambientes equivalentes.

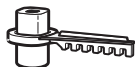
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



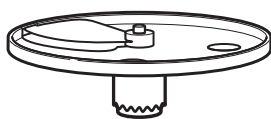
Disco de ralar reversível



Disco de juliana



Adaptador de disco (concebido para o disco de juliana e disco de ralar reversível)



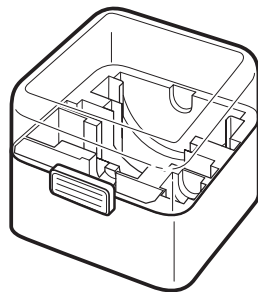
Disco para cortar ajustável



Disco para cortar em cubos e lâmina (apenas no modelo 5KSM2FPA)



Acessório de limpeza do disco para cortar em cubos (apenas no modelo 5KSM2FPA)



Caixa (apenas no modelo 5KSM2FPA)

* O eixo de transmissão deve ser limpo apenas com um pano. Para mais informações, consulte a secção "Manutenção e limpeza".

INTRODUÇÃO

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o acessório Processador de Alimentos pela primeira vez, lave todas as peças e acessórios manualmente ou na máquina de lavar loiça (consulte a secção "Manutenção e limpeza").

IMPORTANTE: Para evitar danificar o acessório Processador de Alimentos, não deve mergulhar o corpo do acessório em água ou qualquer outro líquido. Todas as outras peças podem ser lavadas no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça.

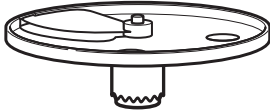


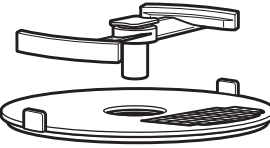
NOTA: Este produto foi concebido apenas para uso doméstico.



Para remover a tampa de bloqueio, segure no tubo de alimentação existente na tampa e rode-o para a direita.

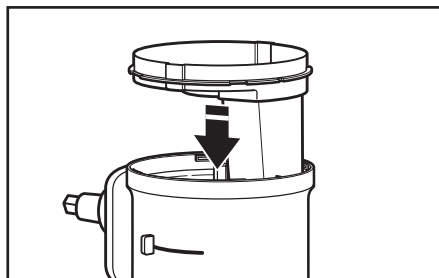
Selecionar a ferramenta indicada

O guia apresentado abaixo irá ajudá-lo a selecionar a ferramenta mais indicada para a sua receita. Para obter informações detalhadas sobre os discos, consulte a secção "Montar os discos".

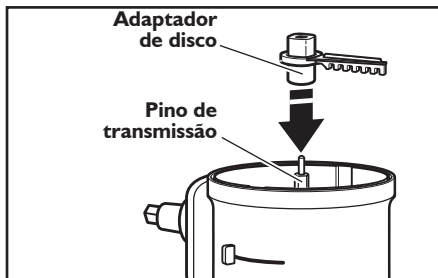
FUNÇÃO	FERRAMENTA	ALIMENTO
Cortar		Fruta de textura mole Vegetais de textura mole Vegetais de textura rija Carnes cozinhadas
Ralar		Vegetais de textura mole Vegetais de textura rija Queijo de casca dura
Juliana		Vegetais
Cortar em cubos		Fruta de textura mole Vegetais de textura mole Vegetais de textura rija

MONTAR OS DISCOS

Montar o disco de ralar reversível



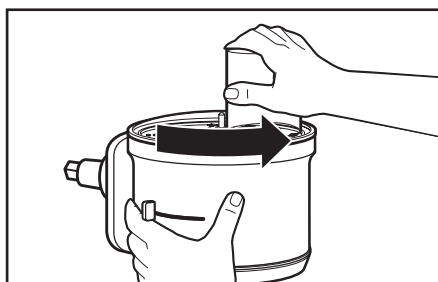
- 1** Insira o alinhador no corpo do acessório verticalmente, de forma a que os tubos de alimentação estejam alinhados.



- 2** Encaixe o adaptador de disco no pino de transmissão.



- 3** Segure no disco de ralar pelos apoios para dedos, com o lado pretendido virado para CIMA. Para montar o disco no adaptador de disco, passe o adaptador pelo orifício existente na parte inferior do disco até este encaixar no alinhador.



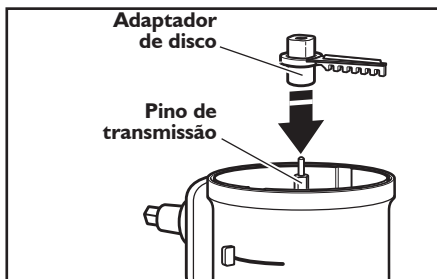
- 4** Para montar a tampa, vire-a para a direita até encaixar corretamente.

MONTAR OS DISCOS

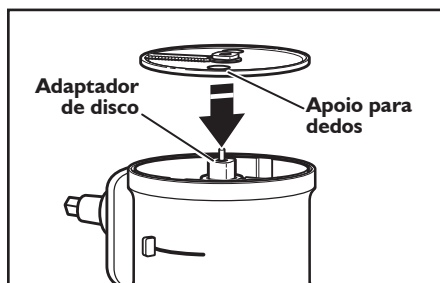
Montar o disco de juliana



- 1** Insira o alinhador no corpo do acessório verticalmente, de forma a que os tubos de alimentação estejam alinhados.



- 2** Encaixe o adaptador de disco no pino de transmissão.



- 3** Segure no disco de juliana pelos apoios para dedos, com o lado menor do orifício central virado para CIMA. Para montar o disco no adaptador de disco, passe o adaptador pelo orifício existente na parte inferior do disco até este encaixar no alinhador.

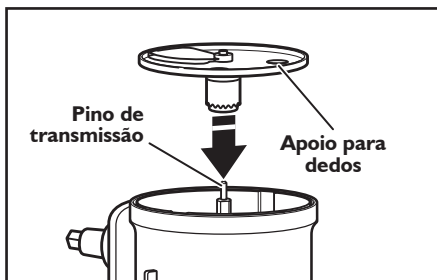


- 4** Para montar a tampa, vire-a para a direita até encaixar corretamente.

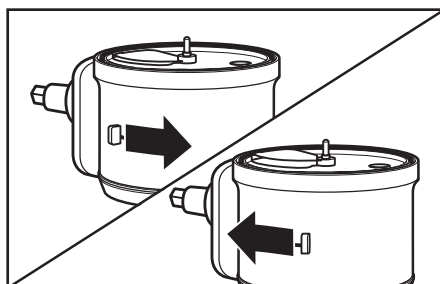
Montar o disco de cortar ajustável



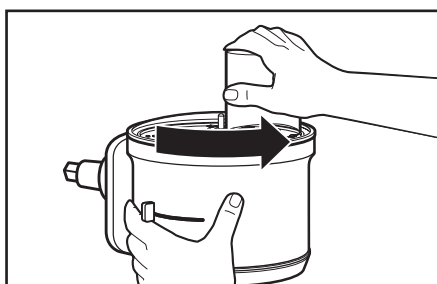
- 1 Insira o alinhador no corpo do acessório verticalmente, de forma a que os tubos de alimentação estejam alinhados.



- 2 Segure no disco de cortar pelos apoios para dedos e coloque-o no pino de transmissão. Poderá necessitar de rodar o disco/adaptador de transmissão até que este encaixe.



- 3 Para regular a espessura de corte pretendida, mova a alavanca externa de controlo para a esquerda (fatias mais finas) ou para a direita (fatias mais grossas).

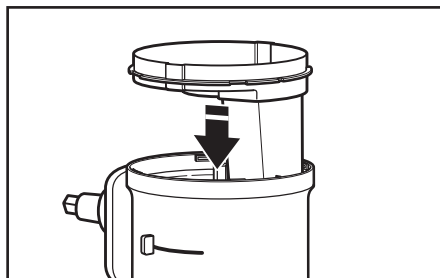


- 4 Para montar a tampa, vire-a para a direita até encaixar corretamente.

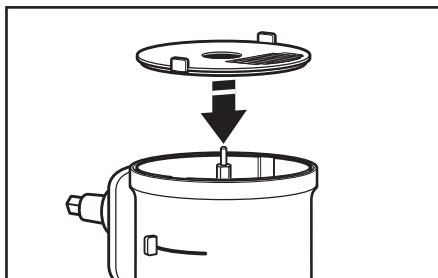
NOTA: A alavanca externa de controlo pode ser ajustada durante o funcionamento do acessório, permitindo ajustar a espessura de corte durante a operação.

MONTAR OS DISCOS

Montar o disco para cortar em cubos e a lâmina



- 1** Insira o alinhador no corpo do acessório verticalmente, de forma a que os tubos de alimentação estejam alinhados.



- 2** Segure no disco para cortar em cubos pelo orifício central e pelas extremidades do disco, com a borda de encaixe virada para BAIXO. Coloque o disco no topo do alinhador, de forma a que a grelha de corte fique alinhada com o tubo de alimentação do alinhador.

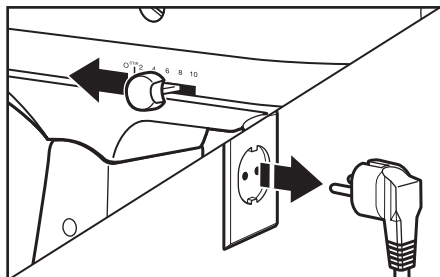


- 3** Para montar a lâmina no topo do disco para cortar em cubos, encaixe-a no pino de transmissão.



- 4** Para montar a tampa, vire-a para a direita até encaixar corretamente.

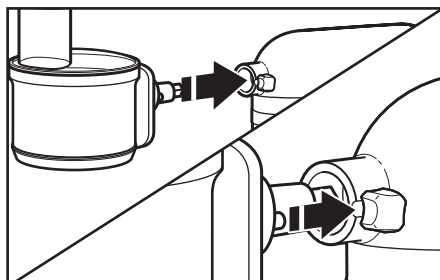
Montar o acessório Processador de Alimentos à Batedeira



- 1** Desligue a batedeira e desligue o cabo de alimentação da tomada.

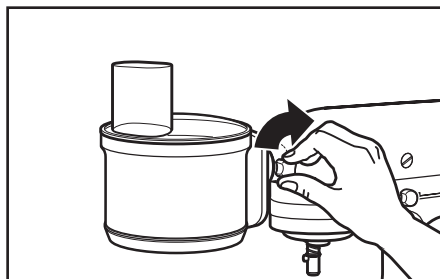


- 2** **Para batedeiras com uma tampa do encaixe para acessórios articulada:**
Levante a tampa para a abrir.
Para batedeiras com uma tampa do encaixe para acessórios amovível:
Rode o botão de fixação para a esquerda para remover a tampa do encaixe para acessórios.



- 3** Insira o acessório no encaixe para acessórios. Se necessário, rode o acessório para a frente e para trás. Quando o acessório estiver na posição correta, o pino existente no acessório irá encaixar no entalhe existente no bordo do encaixe.

UTILIZAR O ACESSÓRIO PROCESSADOR DE ALIMENTOS



- 4** Aperte o botão de fixação até que o acessório Processador de Alimentos fique totalmente fixo à Batedeira.



- 5** Coloque uma taça ou recipiente sob a calha de descarga de alimentos.

⚠ AVISO



Perigo de choque eléctrico

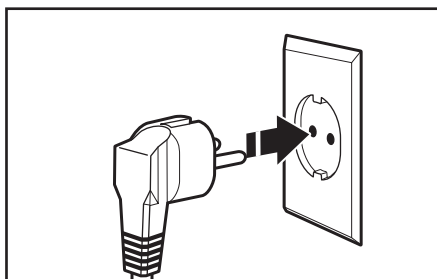
Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.



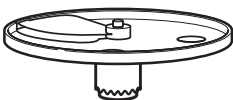
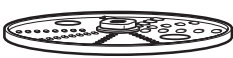

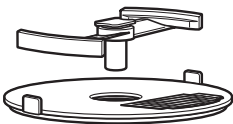
- 6** Ligue a Batedeira a uma tomada com ligação à terra.

Guia de velocidades

Para obter os melhores resultados, é necessário ajustar a pressão e velocidade do acessório aos diferentes tipos de alimentos.

- De uma forma geral, utilize uma pressão suave e uma velocidade baixa para alimentos macios e delicados — frutos e vegetais de textura mole, como kiwi ou tomate maduro e queijos macios como mozzarella.
- Utilize uma pressão moderada e uma velocidade alta para alimentos duros — vegetais de textura rija como batatas e cenouras, carnes e enchidos como salame e queijos curados como Pecorino Romano.

Utilize a tabela fornecida para determinar a velocidade indicada para a sua receita.

FUNÇÃO	DISCO	ALIMENTO	VELOCIDADE DA BATEDEIRA
Cortar		Fruta de textura mole Vegetais de textura mole	2
		Vegetais de textura rija Carnes cozinhadas	10
Ralar		Vegetais de textura mole	2
		Vegetais de textura rija Queijo de casca dura	10
Juliana		Vegetais	4
Cortar em cubos		Fruta de textura mole Vegetais de textura mole	4
		Vegetais de textura rija	10

Utilizar o acessório Processador de Alimentos

AVISO



Lâmina rotativa

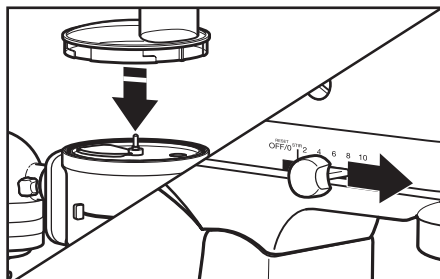
Utilize sempre o pressionador de alimentos.

Mantenha os dedos afastados das aberturas.

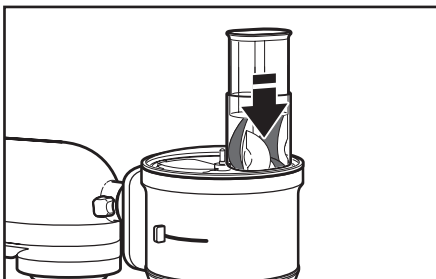
Mantenha longe das crianças.

O desrespeito deste aviso poderá originar amputação ou cortes.

Antes de utilizar o acessório Processador de Alimentos, certifique-se de que o corpo do acessório e os discos estão corretamente montados e encaixados na Batedeira (consulte a secção “Montar o acessório Processador de Alimentos à Batedeira”). Coloque uma taça ou recipiente sob o tubo de alimentação para recolher os alimentos processados.



- 1 Coloque a tampa de bloqueio no corpo do acessório, certificando-se de que fica corretamente encaixada. Ligue a Batedeira na velocidade indicada. Para obter mais informações sobre a velocidade indicada para a sua receita, consulte o Guia de velocidades.



- 2 Utilize o pressionador para empurrar os alimentos lentamente no corpo do acessório.

UTILIZAR O ACESSÓRIO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

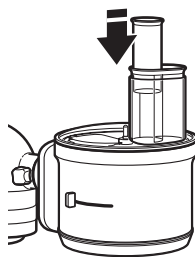
Utilizar o pressionador de alimentos 2 em 1



Pressionador de alimentos 2 em 1

O pressionador de alimentos 2 em 1 consiste numa calha pequena no interior de um pressionador maior.

Utilize o tubo de alimentação e o calcador pequenos para processar alimentos pequenos ou esguios, como cenouras ou aipo.



Para cortar ou ralar alimentos pequenos, introduza o pressionador de alimentos 2 em 1 no tubo de alimentação, de forma a que a pequena calha fique orientada como apresentado na imagem.

Introduza alimentos na calha pequena e utilize o pressionador pequeno para processar o alimentos.

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

Utilizar um disco de cortar ou ralar

AVISO



Lâmina rotativa

Utilize sempre o pressionador de alimentos.

Mantenha os dedos afastados das aberturas.

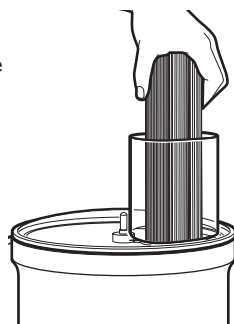
Mantenha longe das crianças.

O desrespeito deste aviso poderá originar amputação ou cortes.



Para cortar ou ralar frutas ou vegetais longos e de diâmetro relativamente pequeno, como cenouras e bananas:

Corte os alimentos em pedaços que caibam verticalmente no tubo de alimentação e compacte-os no tubo de alimentação para os manter corretamente posicionados. Utilize uma pressão uniforme no pressionador. Alternativamente, utilize o tubo de alimentação pequeno do pressionador de alimentos 2 em 1. Posicione os alimentos verticalmente no tubo e utilize o pressionador pequeno para os processar.



Para cortar ou ralar frutas e vegetais redondos, como cebolas e maçãs:

Descasque, remova o caroço e as sementes. Corte em metades ou quartos para caber no tubo de alimentação. Posicione no tubo de alimentação. Utilize uma pressão uniforme no pressionador.

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

Para cortar ou ralar frutos e vegetais pequenos:

Posicione os alimentos vertical ou horizontalmente, em camadas, no tubo de alimentação. Encha o tubo de alimentação para manter os alimentos correctamente posicionados. Utilize uma pressão uniforme no pressionador. Alternativamente, utilize o tubo de alimentação pequeno do pressionador de alimentos 2 em 1. Posicione os alimentos verticalmente no tubo e utilize o pressionador pequeno para os processar.

Para cortar carnes ou aves cozinhadas ou enchidos, como salame:

Os alimentos devem estar muito frios. Corte em pedaços para caberem no tubo de alimentação. Utilize uma pressão firme e uniforme no pressionador.

Para ralar espinafres e outras leguminosas:

Empilhe as folhas. Enrole e posicione verticalmente no tubo de alimentação. Utilize uma pressão uniforme no pressionador.



Para ralar queijos firmes e moles:

O queijo firme deve estar muito frio. Para obter os melhores resultados, os queijos de textura macia (como mozzarella) devem ser congelados antes de serem processados. Alcançar a textura indicada para processamento pode demorar várias horas.

Sugestões úteis

- Para evitar danificar a lâmina ou o motor, não processe alimentos que estejam tão duros ou firmemente congelados que não seja possível cortá-los com a ponta de uma faca afiada. Se um pedaço de um alimento rijo, como uma cenoura, ficar encravado na lâmina, pare a batedeira e remova a lâmina. Remova cuidadosamente os alimentos da lâmina.
- Posicione os discos de cortar de modo a que a superfície de corte esteja imediatamente à direita do tubo de alimentação. Isto permite que a lâmina efectue uma rotação completa antes de entrar em contacto com os alimentos.
- Para tirar o máximo partido da velocidade do processador, deite os ingredientes a picar pelo tubo de alimentação com a batedeira em funcionamento.
- O queijo mole ou médio poderá espalhar-se ou enrolar-se no disco de ralar. Para impedir que isto aconteça, coloque o queijo no frigorífico antes de o ralar.
- É possível que alguns pedaços permaneçam sobre a parte superior do disco após cortar ou ralar. Se pretender, corte estes pedaços manualmente e junte-os à mistura.

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

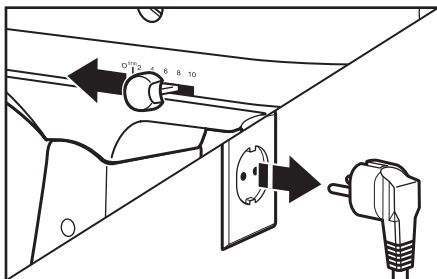
- Por vezes, alguns alimentos mais esguios, como cenouras ou aipo, podem tombar no tubo de alimentação, o que origina um corte irregular. Para o minimizar, corte os alimentos em vários pedaços e encha o tubo de alimentação. O tubo de alimentação pequeno do pressionador de alimentos 2 em 1 é especialmente útil para processar alimentos pequenos ou finos. Para obter os melhores resultados ao processar uma só cenoura ou talo de aipo, corte um pouco do fundo do alimento de forma a criar uma superfície plana.



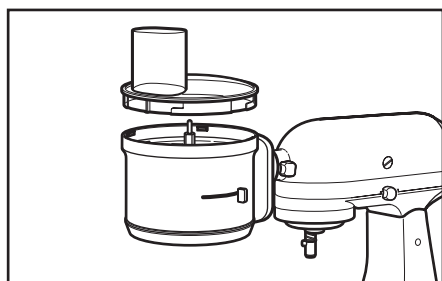
- Para obter os melhores resultados, é necessário ajustar a pressão e velocidade do acessório aos diferentes tipos de alimentos. De uma forma geral, utilize uma pressão suave para alimentos macios e delicados (frutos e vegetais como kiwi, tomate maduro e queijos macios) e uma pressão moderada e uma velocidade alta para alimentos duros (vegetais de textura rija como batatas e cenouras, queijos curados e carnes e enchidos como salame).
- Após remover a tampa, coloque-a na bancada virada para baixo. Isto irá ajudar a manter a bancada limpa.
- O acessório Processador de Alimentos não foi concebido para efetuar as seguintes funções:
 - Triturar grãos de café, cereais ou especiarias rijas
 - Triturar ossos ou outras partes não comestíveis de alimentos
 - Liquidificar frutos ou vegetais crus
 - Cortar ovos cozidos ou carnes não refrigeradas
- Se alguma peça de plástico ficar descolorada devido aos tipos de alimentos processadas, limpe-a com sumo de limão
- Para evitar a contaminação cruzada, enxague o alinhador entre o processamento de diferentes alimentos.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

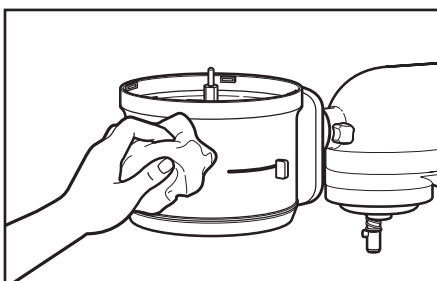
IMPORTANTE: Para evitar danificar o acessório Processador de Alimentos, não deve mergulhar o corpo do acessório em água ou qualquer outro líquido. Todas as outras peças podem ser lavadas no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça.



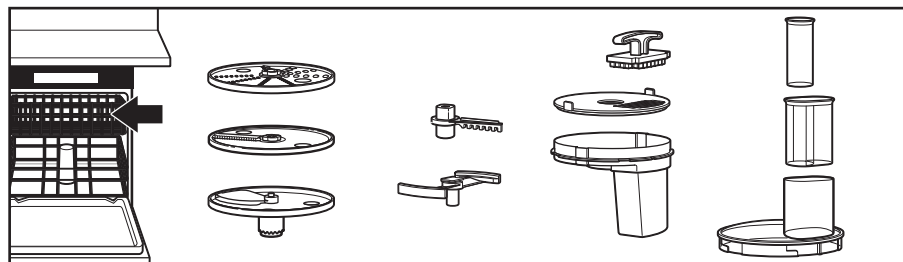
1 Desligue a Batedeira e desligue o cabo de alimentação da tomada.



2 Remova e desmonte o acessório Processador de Alimentos.



3 Limpe o corpo do acessório com um pano humedecido em água tépida. Evite o uso de produtos de limpeza abrasivos ou qualquer tipo de esfregões, já que estes podem riscar o corpo do acessório. Seque cuidadosamente com um pano macio. Para evitar danificar o acessório Processador de Alimentos, não o deve mergulhar em água ou qualquer outro líquido.



4 Todas as outras peças podem ser lavadas em água quente com detergente líquido, ou colocadas no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça.

O acessório Processador de Alimentos não funciona

AVISO



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.

- Certifique-se de que a Batedeira está ligada a uma tomada com ligação à terra. Se estiver, verifique o fusível ou o disjuntor do circuito eléctrico ao qual a Batedeira está ligada e certifique-se de que o circuito está fechado.
- O fusível do circuito eléctrico de alimentação da batedeira está em bom estado? Se tiver uma caixa de disjuntores, verifique se o circuito está fechado.
- Desligue a Batedeira e volte a ligá-la à tomada.
- Certifique-se de que o acessório Processador de Alimentos está corretamente montado e que a tampa de bloqueio está corretamente alinhada e encaixada.

O acessório Processador de Alimentos não está a cortar ou a ralar adequadamente

- Certifique-se de que o lado do disco com a lâmina levantada está virado para cima no adaptador comum.
- Se estiver a utilizar a lâmina de cortar ajustável, certifique-se de que está ajustada para a espessura correcta.
- Certifique-se de que os ingredientes são adequados para cortar ou ralar. Consulte a secção "Sugestões para resultados profissionais".

A tampa não fecha quando está a utilizar um disco

- Certifique-se de que o disco está corretamente montado e colocado corretamente no adaptador de disco.

Se o problema não for provocado pelo ponto referido acima, consulte a secção "Garantia e Assistência".

Não entregue o acessório Processador de Alimentos ao revendedor. Os revendedores não fornecem assistência.

A engrenagem está bloqueada

Se a engrenagem ativar, ouvirá um estalido alto.

1. Certifique-se de que não tem demasiados alimentos no acessório Processador de Alimentos.
2. Lembre-se de remover quaisquer sementes ou caroços dos alimentos.

O motor da Batedeira reduz de velocidade

Esta situação é normal e não prejudica o desempenho do acessório.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

Garantia dos acessórios da batedeira KitchenAid

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Europa, Médio Oriente e África: Dois anos de garantia total a partir da data de aquisição.	As peças de substituição e os custos de mão-de-obra relacionados com a reparação de defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser fornecida por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid.	A. Reparções quando o acessório foi utilizado para operações além das normais na preparação de comida em casa. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento eléctrico local.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

Centros de assistência

Toda a assistência deverá ser prestada localmente por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid. Contacte o revendedor onde adquiriu o aparelho para obter o nome do Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid mais perto da sua residência.

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel.: +351/214 448 400
Fax: +351/214 440 152
geral@lusomax.pt

Serviço de assistência

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel.: +351/214 448 400
Fax: +351/214 440 152
geral@lusomax.pt

Para mais informações, visite o nosso Web site em:
www.KitchenAid.eu

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ	
Σημαντικά μέτρα ασφάλειας	160
ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	163
ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ	
Πριν Από την Πρώτη Χρήση	164
Επιλογή του κατάλληλου εργαλείου	164
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΔΙΣΚΩΝ	
Τοποθέτηση του διπλού δίσκου τεμαχισμού	165
Τοποθέτηση ου δίσκου κοπής σε λεπτές λωρίδες.....	166
Τοποθέτηση του ρυθμιζόμενου δίσκου κοπής.....	167
Τοποθέτηση του δίσκου κοπής σε κύβους και της λεπίδας	168
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ	
Προσάρτηση του εξαρτήματος Πολυκόφτη στο Επιτραπέζιο μίξερ.....	169
Οδηγός επιλογής ταχύτητας	171
Χρήση του εξαρτήματος Πολυκόφτη.....	172
Χρήση του πιεστήρα τροφών 2 σε 1	173
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ	
Χρήση του δίσκου κοπής ή του δίσκου τεμαχισμού.....	173
Χρήσιμες συμβουλές.....	174
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	176
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	177
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE	179

Το εξάρτημα Πολυκόφτη της KitchenAid είναι αποκλειστικά σχεδιασμένο για χρήση με όλα τα Επιτραπέζια μίξερ της KitchenAid. Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση αυτών των επιτραπέζιων μίξερ, διαβάστε τις οδηγίες που συνοδεύουν το επιτραπέζιο μίξερ σας.

Τόσο η δική σας ασφάλεια όσο και των άλλων είναι πολύ σημαντική.

Στο συγκεκριμένο εγχειρίδιο παρέχονται πολλά μηνύματα ασφαλείας καθώς επίσης και πάνω στην ίδια τη συσκευή. Διαβάζετε πάντα με προσοχή και εφαρμόζετε πιστά όλα τα μηνύματα ασφαλείας.



Το συγκεκριμένο αποτελεί προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους, που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή ακόμα και θάνατο σε σας και τους γύρω σας.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα επισημαίνονται με το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας και είτε με τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ".

Οι λέξεις αυτές δηλώνουν:

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας σας ενημερώνουν για τους πιθανούς κινδύνους, το πώς μπορείτε να μειώσετε την πιθανότητα τραυματισμού καθώς επίσης και τι ενδέχεται να συμβεί στην περίπτωση που δεν ακολουθήσετε πιστά τις οδηγίες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει να λαμβάνονται πάντα βασικές προφυλάξεις, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων μέτρων ασφαλείας:

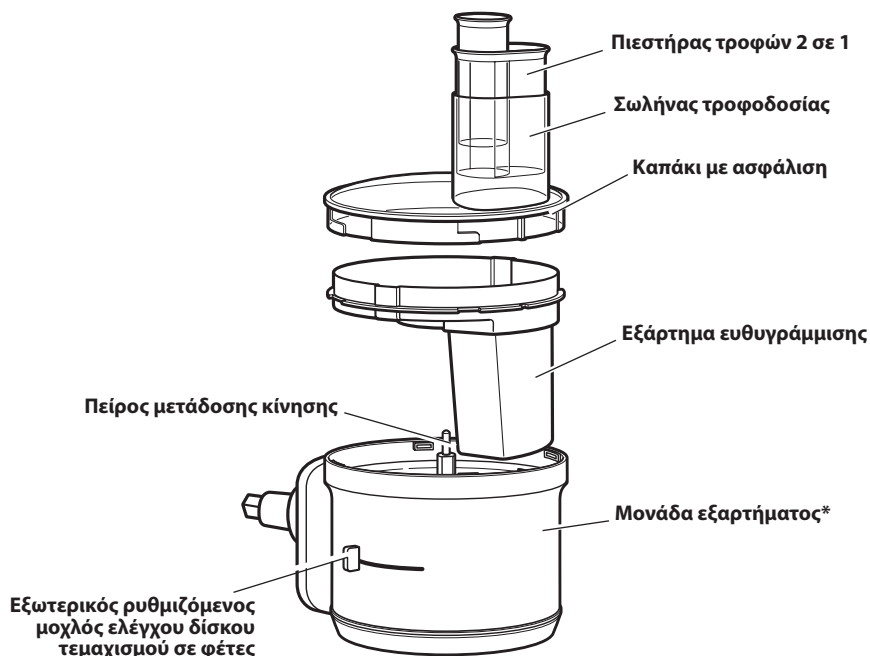
1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Η μη ορθή χρήση της συσκευής ενδέχεται να οδηγήσει σε τραυματισμό.
2. Για να προστατευτείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε το μίξερ στο νερό ή σε άλλο υγρό.
3. Να βεβαιώνετε πάντοτε ότι το καπάκι ασφάλισης είναι καλά κλεισμένο πριν να θέσετε σε λειτουργία το μοτέρ του Επιτραπέζιου μίξερ. Μην αφαιρείτε το καπάκι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του εξαρτήματος Πολυκόφτη.
4. Μην παραλείψετε να απενεργοποιήσετε το Επιτραπέζιο μίξερ (και να αφαιρέσετε το εξάρτημα Πολυκόφτη από το Επιτραπέζιο μίξερ) μετά από κάθε χρήση του εξαρτήματος Πολυκόφτη και πριν από τον καθαρισμό. Βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ έχει σταματήσει τελείως πριν προχωρήσετε στην αποσυναρμολόγηση.

- 5.** Μη βάζετε τα δάκτυλά σας ή άλλα αντικείμενα στο άνοιγμα του εξαρτήματος Πολυκόφτη ή στο στόμιο εξόδου κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Ποτέ μη βάζετε στον αποχυμωτή τροφές με το χέρι. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα. Εάν το φαγητό σφηνώσει στο άνοιγμα ή στο στόμιο εξόδου, χρησιμοποιήστε τον πιεστήρα ή κάποιο κομμάτι φρούτου ή λαχανικού για να το σπρώξετε προς τα κάτω ή να το αφαιρέσετε. Εάν αυτή η μέθοδος δεν είναι εφικτή, σβήστε το μοτέρ και αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα Πολυκόφτη για να αφαιρέσετε το φαγητό που έχει απομείνει στο εσωτερικό του.
- 6.** Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη.
- 7.** Η χρήση των εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή που δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να οδηγήσουν στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού
- 8.** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- 9.** Μη χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή φικ, όταν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική και μηχανική ρύθμιση.
- 10.** Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να εξασφαλίζετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά. Η συσκευή και το καλώδιο πρέπει να βρίσκονται μακριά από παιδιά. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν ή να πραγματοποιούν τις διαδικασίες συντήρησης της συσκευής χωρίς επίβλεψη.
- 11.** Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένη φυσική, αισθητήρια ή νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων, εκτός εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση αυτής της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της.
- 12.** Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν ο μηχανισμός μετάδοσης κίνησης ή τα περιστρεφόμενα μέρη έχουν χαλάσει. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική και μηχανική ρύθμιση.

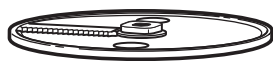
13. Μην αφήνετε το καλώδιο του Επιτραπέζιου μίξερ να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
14. Κρατήστε χέρια και εργαλεία μακριά από τις κινούμενες λεπίδες ή τους κινούμενους δίσκους κατά την κοπή των τροφίμων, προκειμένου να μειώσετε τον κίνδυνο σοβαρού τραυματισμού ή ζημιάς στο εξάρτημα Πολυκόφτη.
15. Τα μαχαίρια είναι αιχμηρά. Προσέχετε όταν μεταχειρίζεστε τις αιχμηρές λεπίδες κοπής, όταν αδειάζετε το δοχείο και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
16. Μην αφαιρέσετε το καπάκι πριν να σταματήσουν οι δίσκοι ή οι λεπίδες.
17. Μην προσπαθήσετε να παραβιάσετε το μηχανισμό κλείστρου ασφαλείας του καλύμματος.
18. Για να αποφύγετε βλάβη του μηχανισμού μετάδοσης κίνησης, μη βυθίζετε τη μονάδα του εξαρτήματος Πολυκόφτη σε νερό ή άλλα υγρά.
19. Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - από το προσωπικό σε κουζίνες καταστημάτων, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας
 - σε αγροτικά σπίτια
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλου είδους καταλύματα
 - σε καταλύματα τύπου bed and breakfast

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

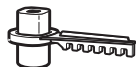
ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



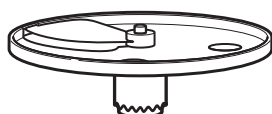
Διπλός δίσκος τεμαχισμού



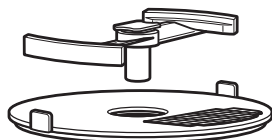
δίσκος κοπής σε λεπτές λωρίδες



Προσαρμογέας δίσκων (χρησιμοποιήστε τον με το δίσκο κοπής σε λωρίδες και το δίσκο διπλού τεμαχισμού)



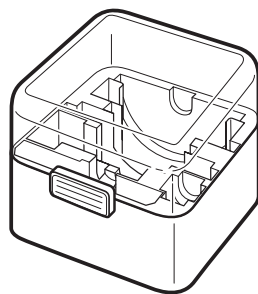
Ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής



Δίσκος κοπής σε κύβους και λεπίδα (μόνο για το μοντέλο 5KSM2FPA)



Εξάρτημα καθαρισμού δίσκου κοπής σε κύβους (μόνο για το μοντέλο 5KSM2FPA)



Θήκη αποθήκευσης (μόνο για το μοντέλο 5KSM2FPA)

* Καθαρίστε σκουπίζοντάς το μόνο. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα "Φροντίδα και καθαρισμός".

Πριν Από την Πρώτη Χρήση

Πριν να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Πολυκόφτη σας για πρώτη φορά, πλύνετε όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων (δείτε την ενότητα «Φροντίδα και Καθαρισμός»).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποφύγετε βλάβη του εξαρτήματος Πολυκόφτη, μη βυθίζετε τη μονάδα του εξαρτήματος σε νερό ή άλλα υγρά. Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν με ασφάλεια στο επάνω ράφι στο πλυντήριο πιάτων.

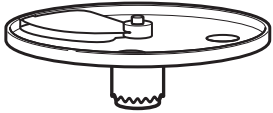


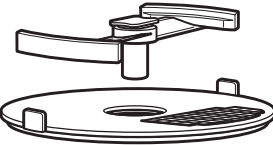
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.



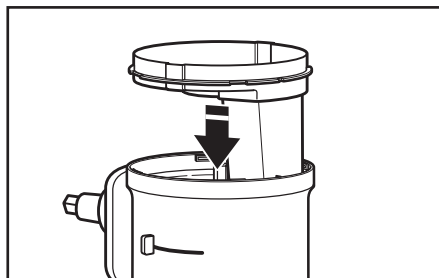
Πιάστε το σωλήνα τροφοδοσίας στο καπάκι ασφάλισης και γυρίστε τον δεξιόστροφα για να το αφαιρέσετε από τη μονάδα μετάδοσης κίνησης του Πολυκόφτη.

Επιλογή του κατάλληλου εργαλείου

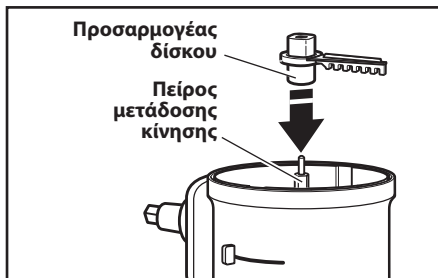
Ο παρακάτω οδηγός θα σας βοηθήσει να επιλέξετε το σωστό εργαλείο για τη συνταγή σας. Δείτε την ενότητα «Τοποθέτηση των δίσκων» για λεπτομερείς πληροφορίες για κάθε δίσκο.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΕΡΓΑΛΕΙΟ	ΤΡΟΦΗ
Τεμαχισμός σε φέτες		Μαλακά φρούτα Μαλακά λαχανικά Σκληρά λαχανικά Μαγειρευτά κρέατα
Τεμαχισμός		Μαλακά λαχανικά Σκληρά λαχανικά Σκληρό τυρί
Κοπή σε λωρίδες		Λαχανικά
Κοπή σε κύβους		Μαλακά φρούτα Μαλακά λαχανικά Σκληρά λαχανικά

Τοποθέτηση του διπλού δίσκου τεμαχισμού



- 1** Τοποθετήστε το εξάρτημα ευθυγράμμισης στη μονάδα του εξαρτήματος έτσι ώστε ο σωλήνας τροφοδοσίας να είναι ευθυγραμμισμένος και το εξάρτημα ευθυγράμμισης επίπεδο.



- 2** Τοποθετήστε τον προσαρμογέα δίσκου στον πείρο μετάδοσης κίνησης.

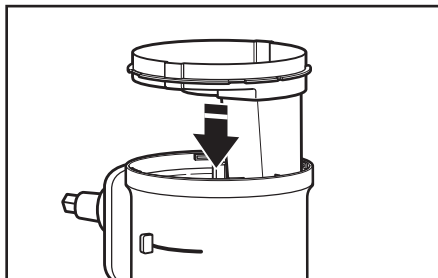


- 3** Πιάστε το δίσκο διπλού τεμαχισμού από τις 2 υποδοχές δακτύλων με την επιθυμητή πλευρά τεμαχισμού στραμμένη προς τα ΕΠΑΝΩ. Τοποθετήστε το δίσκο στον προσαρμογέα δίσκου προσαρμόζοντας τον προσαρμογέα στην οπή που βρίσκεται στο κάτω μέρος του δίσκου μέχρι να ακουμπήσει σταθερά στο εξάρτημα ευθυγράμμισης.

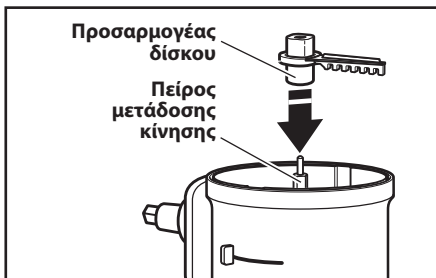


- 4** Τοποθετήστε το καπάκι γυρνώντας το αριστερόστροφα, φροντίζοντας να ασφαλίσει στη θέση του.

Τοποθέτηση του δίσκου κοπής σε λεπτές λωρίδες



- 1** Τοποθετήστε το εξάρτημα ευθυγράμμισης στη μονάδα του εξαρτήματος έτσι ώστε ο σωλήνας τροφοδοσίας να είναι ευθυγραμμισμένος και το εξάρτημα ευθυγράμμισης επίπεδο.



- 2** Τοποθετήστε τον προσαρμογέα δίσκων στον πείρο μετάδοσης κίνησης.

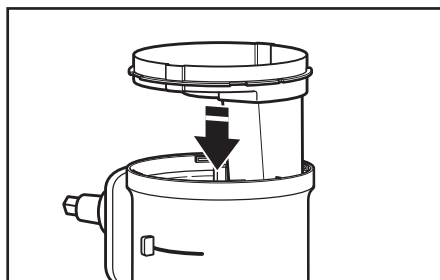


- 3** Πιάστε το δίσκο κοπής σε λεπτές λωρίδες από τις 2 υποδοχές δακτύλων, με τη μικρότερη πλευρά της μεσαίας οπής στραμμένη προς τα ΕΠΑΝΩ. Τοποθετήστε το δίσκο στον προσαρμογέα δίσκων προσαρμόζοντας τον προσαρμογέα στην οπή που βρίσκεται στο κάτω μέρος του δίσκου μέχρι να ακουμπήσει σταθερά στο εξάρτημα ευθυγράμμισης.

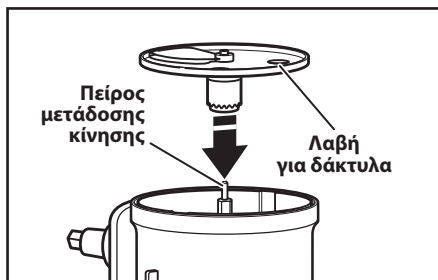


- 4** Τοποθετήστε το καπάκι γυρνώντας το αριστερόστροφα, φροντίζοντας να ασφαλίσει στη θέση του.

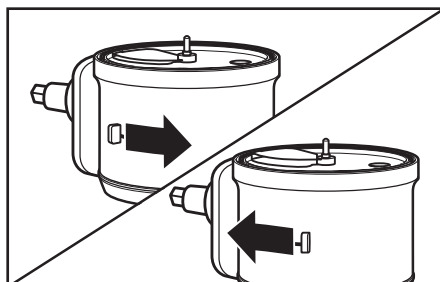
Τοποθέτηση του ρυθμιζόμενου δίσκου κοπής



- 1** Τοποθετήστε το εξάρτημα ευθυγράμμισης στη μονάδα του εξαρτήματος έτσι ώστε ο σωλήνας τροφοδοσίας να είναι ευθυγραμμισμένος και το εξάρτημα ευθυγράμμισης επίπεδο.



- 2** Πιάστε το δίσκο κοπής από τις υποδοχές δακτύλων και τοποθετήστε τον επάνω στον πείρο μετάδοσης κίνησης. Μπορεί να χρειαστεί να περιστρέψετε τον προσαρμογέα δίσκου/κίνησης έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.



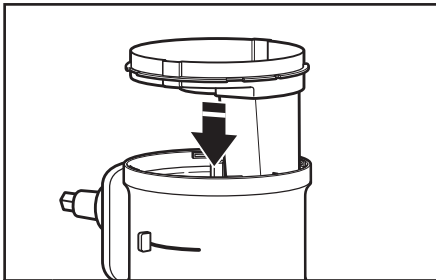
- 3** Ρυθμίστε το επιθυμητό πάχος τεμαχισμού μετακινώντας τον εξωτερικό μοχλό ελέγχου προς τα αριστερά για λεπτότερες φέτες ή προς τα δεξιά για πιο χοντρές φέτες.



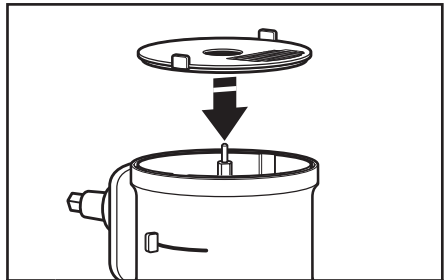
- 4** Τοποθετήστε το καπάκι γυρνώντας το αριστερόστροφα, φροντίζοντας να ασφαλίσει στη θέση του.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν το τεμαχισμένο τρόφιμο δεν έχει το επιθυμητό πάχος, μπορείτε να ρυθμίσετε τον εξωτερικό μοχλό ελέγχου κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Τοποθέτηση του δίσκου κοπής σε κύβους και της λεπίδας



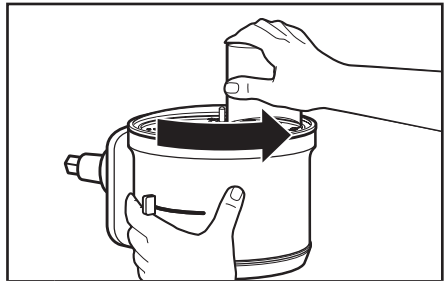
- 1** Τοποθετήστε το εξάρτημα ευθυγράμμισης στη μονάδα του εξαρτήματος έτσι ώστε ο σωλήνας τροφοδοσίας να είναι ευθυγραμμισμένος και το εξάρτημα ευθυγράμμισης επίπεδο.



- 2** Πιάστε το δίσκο κοπής σε κύβους από τη μεσαία οπή και την άκρη του δίσκου, με την πλευρά των προεξοχών στραμμένη προς τα ΚΑΤΩ. Τοποθετήστε το δίσκο επάνω στο εξάρτημα ευθυγράμμισης, ώστε το πλέγμα κοπής σε κύβους να ευθυγραμμιστεί με το σωλήνα τροφοδοσίας του εξαρτήματος ευθυγράμμισης.

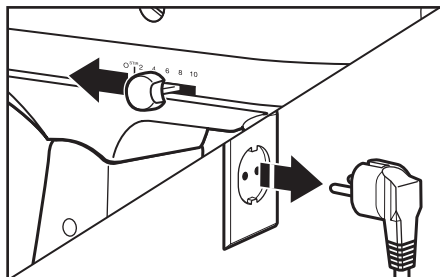


- 3** Τοποθετήστε τη λεπίδα στο επάνω μέρος του δίσκου κοπής σε κύβους περνώντας την στον πείρο μετάδοσης κίνησης.



- 4** Τοποθετήστε το καπάκι γυρνώντας το αριστερόστροφα, φροντίζοντας να ασφαλίσει στη θέση του.

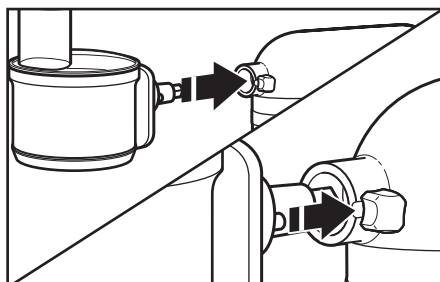
Προσάρτηση του εξαρτήματος Πολυκόφτη στο Επιτραπέζιο μίξερ



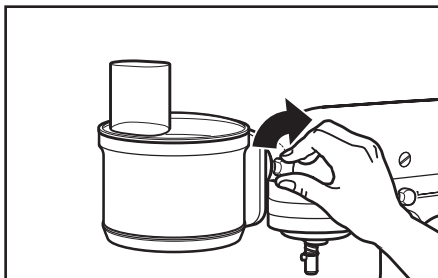
- 1** ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ το επιτραπέζιο μίξερ και βγάλτε το από την πρίζα.



- 2** Για επιτραπέζια μίξερ με αρθρωτό κάλυμμα υποδοχής εξαρτημάτων:
Ανασηκώστε το κάλυμμα.
Για επιτραπέζια μίξερ με αφαιρούμενο κάλυμμα υποδοχής εξαρτημάτων:
Περιστρέψτε το κουμπί στερέωσης αριστερόστροφα για να αφαιρέσετε το κάλυμμα υποδοχής εξαρτημάτων.



- 3** Τοποθετήστε το εξάρτημα στην υποδοχή εξαρτήματος. Περιστρέψτε το εξάρτημα εμπρός-πίσω, εάν χρειάζεται. Η ακίδα στο περίβλημα του εξαρτήματος θα εφαρμόσει στην εγκοπή του χείλους της υποδοχής όταν το εξάρτημα τοποθετηθεί σωστά.



- 4** Σφίξτε το κουμπί στερέωσης του εξαρτήματος μέχρι το εξάρτημα Πολυκόφτη να σταθεροποιηθεί τελείως στο Επιτραπέζιο μίξερ.



- 5** Τοποθετήστε μια λεκάνη ή ένα δοχείο κάτω από το στόμιο εξόδου των τροφών.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

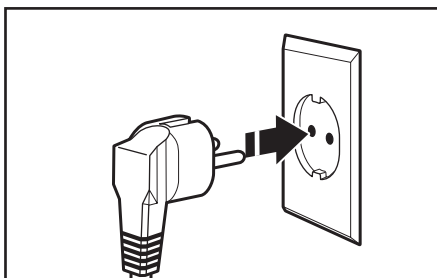
Συνδέστε το φικ σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μην χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.

Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί θάνατος, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.



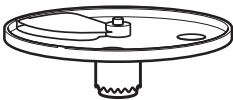


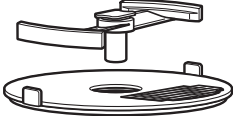
- 6** Συνδέστε το Επιτραπέζιο μίξερ σε μια γειωμένη πρίζα.

Οδηγός επιλογής ταχύτητας

Τα διάφορα τρόφιμα απαιτούν διαφορετική πίεση και ταχύτητα για καλύτερα αποτελέσματα.

- Γενικά, να χρησιμοποιείτε ελαφριά πίεση και χαμηλές ταχύτητες για μαλακά, ευαίσθητα τρόφιμα — μαλακά φρούτα και λαχανικά, όπως ακτινίδιο ή ώριμες τομάτες, καθώς και για μαλακά τυριά, όπως μοτσαρέλα.
- Να χρησιμοποιείτε μεγαλύτερη πίεση και υψηλότερη ταχύτητα για σκληρότερα τρόφιμα — σκληρά λαχανικά όπως πατάτες και καρότα, κρέατα όπως πεπερόνι και σκληρά τυριά όπως Πεκορίνο Ρομάνο.

Χρησιμοποιήστε τον πίνακα που δίδεται για να βρείτε την κατάλληλη ταχύτητα για τη συνταγή σας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΔΙΣΚΟΣ	ΤΡΟΦΗ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΥ ΜΙΞΕΡ
Τεμαχισμός σε φέτες		Μαλακά φρούτα Μαλακά λαχανικά	2
		Σκληρά λαχανικά Μαγειρευτά κρέατα	10
Τεμαχισμός		Μαλακά λαχανικά	2
		Σκληρά λαχανικά Σκληρό τυρί	10
Κοπή σε λωρίδες		Λαχανικά	4
Κοπή σε κύβους		Μαλακά φρούτα Μαλακά λαχανικά	4
		Σκληρά λαχανικά	10

Χρήση του εξαρτήματος Πολυκόφτη

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος από την περιστρεφόμενη λεπίδα

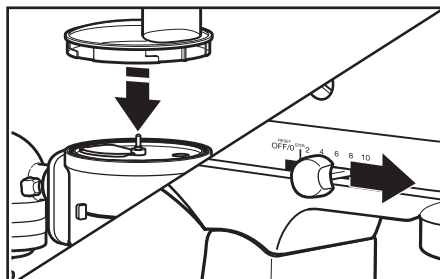
Να χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα τροφών.

Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα ανοίγματα.

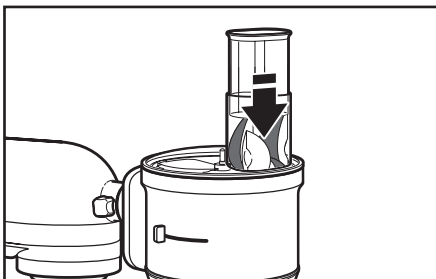
Κρατάτε πάντα την συσκευή μακριά από παιδιά.

Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος ακρωτηριασμού ή κοψίματος.

Πριν να θέσετε σε λειτουργία το εξάρτημα Πολυκόφτη, βεβαιωθείτε ότι η μονάδα του εξαρτήματος και οι δίσκοι είναι σωστά συναρμολογημένα και προσαρτημένα στο Επιτραπέζιο μίξερ (δείτε την ενότητα «Προσάρτηση του εξαρτήματος Πολυκόφτη στο Επιτραπέζιο μίξερ»). Τοποθετήστε μια λεκάνη ή ένα δοχείο κάτω από το σωλήνα τροφοδοσίας για να συλλέξετε όλη την τεμαχισμένη τροφή.



- 1** Τοποθετήστε το καπάκι ασφάλισης στη μονάδα του εξαρτήματος, φροντίζοντας να ασφαλίσει στη θέση του. Ενεργοποιήστε το Επιτραπέζιο μίξερ στην κατάλληλη ταχύτητα. Για περισσότερες πληροφορίες, δείτε τον οδηγό επιλογής ταχύτητας.



- 2** Χρησιμοποιήστε τον πιεστήρα τροφών για να προωθήσετε αργά τα τρόφιμα στη μονάδα του εξαρτήματος.

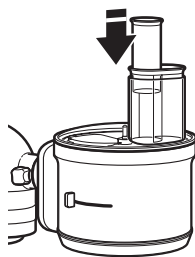
Χρήση του πιεστήρα τροφών 2 σε 1



Πιεστήρας τροφών 2 σε 1

Ο πιεστήρας τροφών 2 σε 1 διαθέτει ένα μικρότερο αγωγό στο εσωτερικό ενός μεγαλύτερου πιεστήρα τροφών.

Χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας και το μικρό πιεστήρα για να επεξεργαστείτε μικρές ή λεπτές τροφές, όπως καρότα ή κλωνάρια σέλινου.



Για να κόψετε ή να τεμαχίσετε μικρότερα είδη, εισαγάγετε τον πιεστήρα τροφών 2 σε 1 μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας, έτσι ώστε ο μικρότερος αγωγός να είναι στραμμένος όπως φαίνεται στην εικόνα.

Τροφοδοτήστε τα τρόφιμα μέσω του μικρότερου αγωγού και χρησιμοποιήστε τον μικρό πιεστήρα τροφών για να τα σπρώξετε.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Χρήση του δίσκου κοπής ή του δίσκου τεμαχισμού

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος από την περιστρεφόμενη λεπίδα

Να χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα τροφών.

Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα ανοίγματα.

Κρατάτε πάντα την συσκευή μακριά από παιδιά.

Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος ακρωτηριασμού ή κοψίματος.



Για να τεμαχίσετε σε φέτες ή να ψιλοκόψετε φρούτα ή λαχανικά που είναι μεγάλα σε μήκος και

σχετικά μικρά σε διάμετρο, όπως καρότα και μπανάνες:

Κόψτε τα τρόφιμα ώστε να χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας κάθετα και τοποθετήστε το σωλήνα τροφοδοσίας με ασφάλεια, ώστε να κρατά τα τρόφιμα σωστά τοποθετημένα.

Τεμαχίστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση στον πιεστήρα τροφών. Η χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας στο πιεστήρα τροφών 2 σε 1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα κάθετα στο σωλήνα και επεξεργαστείτε τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας το μικρό πιεστήρα τροφών.

Για να τεμαχίσετε σε φέτες ή να ψιλοκόψετε φρούτα και λαχανικά που είναι στρογγυλά, όπως κρεμμύδια και μήλα:

Καθαρίστε τα τρόφιμα και αφαιρέστε το κουκούτσι και τους σπόρους. Κόψτε τα στα δύο ή στα τέσσερα για να χωρέσουν στο σωλήνα τροφοδοσίας. Τοποθετήστε τα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Τεμαχίστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση στον πιεστήρα τροφών.



Για να τεμαχίσετε σε φέτες ή να ψιλοκόψετε φρούτα και λαχανικά που είναι μικρά:

Τοποθετήστε τα τρόφιμα κάθετα ή οριζόντια σε στρώσεις μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Γεμίστε το σωλήνα τροφοδοσίας ώστε να κρατά τα τρόφιμα κατάλληλα τοποθετημένα. Τεμαχίστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση στον πιεστήρα τροφών. Ή χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας στο πιεστήρα τροφών 2 σε 1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα κάθετα στο σωλήνα και επεξεργαστείτε τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας το μικρό πιεστήρα τροφών.

Για να τεμαχίσετε σε φέτες μαγειρεμένο κρέας ή πουλερικά, όπως πεπερόνι:

Το υλικό πρέπει να είναι πολύ κρύο. Κόψτε το σε κομμάτια για να χωράει στο σωλήνα τροφοδοσίας. Τρίψτε τα ασκώντας σταθερή, ομοιόμορφη πίεση στον πιεστήρα τροφών.

Για να τεμαχίσετε σπανάκι και άλλα χόρτα:

Τοποθετήστε τα φύλλα το ένα επάνω στο άλλο. Τυλίξτε τα και τοποθετήστε τα κάθετα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Τεμαχίστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση στον πιεστήρα τροφών.



Για να τρίψετε σκληρά και μαλακά τυριά:

Το σκληρό τυρί πρέπει να είναι πολύ κρύο. Για καλύτερα αποτελέσματα, καταψύξτε καλά τα μαλακά τυριά, όπως μοτσαρέλα. Μπορεί να χρειαστούν αρκετές ώρες κατάψυξης μέχρι να επιτευχθεί ο κατάλληλος βαθμός σκληρότητας για καλύτερη κοπή.

Χρήσιμες συμβουλές

- Για να αποφύγετε τις φθορές στις λεπίδες ή στο μοτέρ, μην τοποθετείται τροφές που είναι τόσο σκληρές ή πολύ παγωμένες που δεν μπορούν να τρυπηθούν με την άκρη ενός κοφτερού μαχαιριού. Εάν ένα κομμάτι σκληρού υλικού, όπως καρότο, σφηνώσει ή κολλήσει στη λεπίδα, σταματήστε το μίξερ και αφαιρέστε τη λεπίδα. Απομακρύνετε με προσοχή τα τρόφιμα από το μαχαίρι.
- Τοποθετήστε το δίσκο κοπής με τρόπο ώστε η επιφάνεια κοπής να βρίσκεται στα δεξιά του σωλήνα τροφοδοσίας. Αυτό επιτρέπει την πλήρη περιστροφή του μαχαιριού πριν τον τεμαχισμό των υλικών.
- Για να επωφεληθείτε από την ταχύτητα της κουζίνομηχανής, ρίξτε τα υλικά στο σωλήνα τροφοδοσίας για να ψιλοκοπούν ενώ το μίξερ λειτουργεί.
- Τα μαλακά και τα ημίσκληρα τυριά μπορεί να πολτοποιηθούν πάνω στο δίσκο τεμαχισμού. Για να το αποφύγετε, τεμαχίστε μόνο τυριά που έχουν παγώσει για λίγο στο ψυγείο.
- Ορισμένα μεγαλύτερα κομμάτια τροφίμων μπορεί να παραμείνουν στην κορυφή του δίσκου μετά την κοπή ή τον τεμαχισμό. Αν θέλετε, κόψτε τα με το χέρι και προσθέστε τα στο μείγμα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

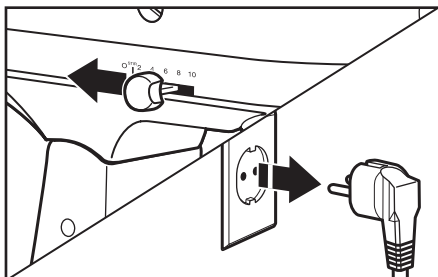
- Μερικές φορές λεπτές τροφές, όπως καρότα ή σέλινο, πέφτουν στο σωλήνα τροφοδοσίας και προκύπτουν άνισες φέτες. Για να ελαχιστοποιηθούν αυτές οι πιθανότητες, κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια και τοποθετήστε τα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Για τον τεμαχισμό μικρών ή λεπτών τροφίμων, χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας στο πιεστήρα τροφών 2 σε 1. Για καλύτερα αποτελέσματα, κόψτε ένα μικρό κομμάτι από την άκρη για να δημιουργήσετε μια επίπεδη επιφάνεια ενώ κόβετε ένα καρότο ή ένα κλωνάρι πράσο.



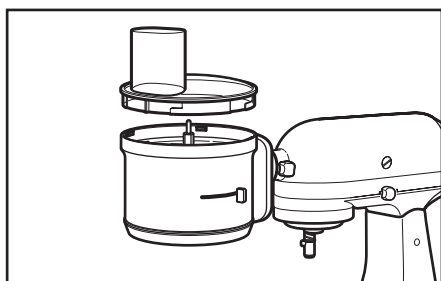
- Τα διάφορα τρόφιμα απαιτούν διαφορετική πίεση και ταχύτητα για καλύτερα αποτελέσματα. Γενικά, χρησιμοποιείτε ελαφριά πίεση και χαμηλή ταχύτητα για μαλακά, ευαίσθητα τρόφιμα (μαλακά φρούτα και λαχανικά, όπως ακτινίδιο, ώριμες ντομάτες, μαλακά τυριά) και μεγαλύτερη πίεση με υψηλή ταχύτητα για σκληρότερα τρόφιμα (σκληρά λαχανικά, όπως πατάτες και καρότα, σκληρά τυριά και κρέατα, όπως πεπερόνι).
- Αφού αφαιρέσετε το καπάκι, τοποθετήστε το ανάποδα στον πάγκο. Έτσι, ο πάγκος θα παραμείνει καθαρός.
- Το εξάρτημα Πολυκόφτη δεν έχει σχεδιαστεί για τις ακόλουθες λειτουργίες:
 - Άλεσμα κόκκων καφέ, δημητριακών ή σκληρών μαχαρικών
 - Άλεσμα κόκκαλων ή άλλων μη βρώσιμων μερών των τροφίμων
 - Υγροποίηση ωμών φρούτων ή λαχανικών
 - Κοπή βρασμένων αυγών ή νωπών κρεάτων
- Σε περίπτωση που κάποιο από τα πλαστικά μέρη χρωματιστεί από τρόφιμο, καθαρίστε το με χυμό λεμονιού.
- Ξεπλύνετε γρήγορα το εξάρτημα ευθυγράμμισης πριν τοποθετήσετε κάποιο άλλο είδους τρόφιμο, ώστε να εξαλείψετε τον κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

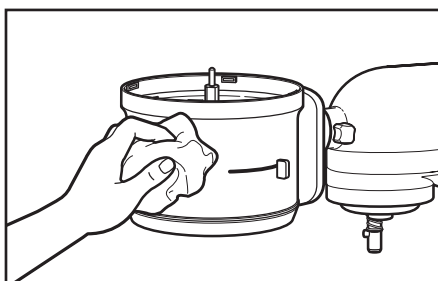
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποφύγετε βλάβη του εξαρτήματος Πολυκόφτη, μη βυθίζετε τη μονάδα του εξαρτήματος σε νερό ή άλλα υγρά. Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν με ασφάλεια στο επάνω ράφι στο πλυντήριο πιάτων.



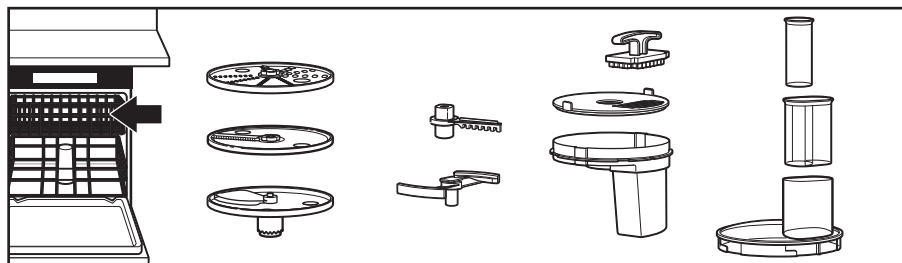
1 ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ το Επιτραπέζιο μίξερ και αποσυνδέστε το από την πρίζα.



2 Αφαιρέστε και αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα Πολυκόφτη.



3 Σκουπίστε τη μονάδα του εξαρτήματος με ένα ζεστό, υγρό πανί. Αποφύγετε τη χρήση καυστικών καθαριστικών ή συρμάτινων σφουγγαριών, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του περιβλήματος του εξαρτήματος. Στεγνώστε τελείως με ένα μαλακό πανί. Για να αποφύγετε βλάβη του εξαρτήματος Πολυκόφτη, μην πλένετε και μη βυθίζετε τη μονάδα του εξαρτήματος σε νερό ή άλλα υγρά.



4 Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν με χλιαρό σαπουνόνερο ή να τοποθετηθούν στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων.

Το εξάρτημα Πολυκόφτη δεν λειτουργεί

ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φως σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μην χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.

Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί θάνατος, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

- Ελέγξτε εάν το επιτραπέζιο μίξερ είναι συνδεδεμένο σε μια γειωμένη πρίζα. Εάν είναι συνδεδεμένο, ελέγξτε την ηλεκτρική ασφάλεια ή το διακόπτη κυκλώματος στο ηλεκτρικό κύκλωμα στο οποίο συνδέεται το επιτραπέζιο μίξερ και βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.
- Η ασφάλεια του κυκλώματος του μίξερ λειτουργεί. Εάν έχετε πίνακα με διακόπτες, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο του Επιτραπέζιου μίξερ από την πρίζα και έπειτα συνδέστε το ξανά στην πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα Πολυκόφτη έχει συναρμολογηθεί σωστά και ότι το καπάκι ασφάλισης είναι σωστά ευθυγραμμισμένο και ασφαλισμένο στη θέση του.

Το εξάρτημα Πολυκόφτη δεν τεμαχίζει ή δεν κόβει σωστά

- Βεβαιωθείτε ότι η πλευρά του δίσκου με την υψωμένη λεπίδα είναι στραμμένη προς τον προσαρμογέα.
- Εάν χρησιμοποιείτε το ρυθμιζόμενο μαχαίρι κοπής, βεβαιωθείτε ότι έχει ρυθμιστεί στο σωστό πάχος.
- Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά είναι κατάλληλα για τεμαχισμό ή κοπή. Δείτε την ενότητα «Συμβουλές για τέλεια αποτελέσματα».

Το καπάκι δεν κλείνει όταν χρησιμοποιείτε κάποιον δίσκο

- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος έχει τοποθετηθεί σωστά και στην κατάλληλη θέση επάνω στον προσαρμογέα δίσκων.

Εάν το πρόβλημα δεν οφείλεται σε ένα από τα παραπάνω στοιχεία, δείτε την ενότητα «Εγγύηση και σέρβις».

Μην επιστρέψετε το εξάρτημα Πολυκόφτη στο κατάστημα λιανικής πώλησης. Τα καταστήματα λιανικής πώλησης δεν παρέχουν σέρβις.

Ο μηχανισμός μπλοκάρει

Εάν ο μηχανισμός σύμπλεξης ενεργοποιηθεί, θα ακουστεί ένας πολύ δυνατός μεταλλικός θόρυβος.

1. Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι δεν έχετε τοποθετήσει υπερβολικά πολλά είδη στο εξάρτημα Πολυκόφτη.
2. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει τα σκληρά κουκούτσια.

Το μοτέρ του Επιτραπέζιου μίξερ επιβραδύνει

Πρόκειται για φυσιολογική λειτουργία και δεν είναι επιβλαβές για την απόδοση του εξαρτήματος.

Εγγύηση εξαρτήματος επιτραπέζιου μίξερ της KitchenAid

Χρονική διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:
Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική: Δύο χρόνια πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.	Την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή εργασία επισκευής για επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Το service πρέπει να παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο υπηρεσιών της KitchenAid.	A. Επισκευές όταν το εξάρτημα έχει χρησιμοποιηθεί για εργασίες διαφορετικές από τη συνήθη οικιακή παρασκευή τροφών. B. Ζημιά ως αποτέλεσμα ατυχήματος, αλλαγών, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας που δεν συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Κέντρα service

Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται από τα κατά τόπους εξουσιοδοτημένα κέντρα service της KitchenAid. Επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε τη συσκευή προκειμένου να μάθετε το όνομα του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου service της KitchenAid.

Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ: +30 210 9478120

Φαξ: +30 210 9415586

Service: +30 210 9478773

Αριθμός τηλεφωνικής βοήθειας στο:

Κολωνάκι, Πατρ. Ιωακείμ 33
+30 210 7237615

Θεσσαλονίκη, Τιμισκή 26,
+30 2310 220933,231388

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας στη διεύθυνση:
www.KitchenAid.eu

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR MATBEREDARTILLSATS	
Viktiga säkerhetsföreskrifter	182
DELAR OCH FUNKTIONER	185
KOMMA IGÅNG	
Före första användningen	186
Välja rätt redskap	186
MONTERA SKIVOR	
Montera den vändbara rivskivan	187
Montera strimlingskivan	188
Montera den justerbara skärskivan	189
Montera tärningsskivan och skärbladet	190
ANVÄNDA MATBEREDARTILLSATSEN	
Fästa matberedartillsatsen i köksmaskinen	191
Guide för val av hastighet	193
Använda matberedartillsatsen	194
Använda den tvådelade påmataren	195
TIPS FÖR BRA RESULTAT	
Använda en skär- eller rivskiva	195
Praktiska tips	196
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	198
FELSÖKNING	199
GARANTI OCH SERVICE	201

KitchenAids matberedartillsats kan bara användas med KitchenAids köksmaskiner för hushållsbruk. Läs instruktionerna som medföljer köksmaskinen för fullständig information om hur köksmaskinen används.

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in flera säkerhetsföreskrifter i manualen och på din produkt.

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

Den uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden finns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

 **FARA**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte omedelbart följer instruktionerna.

 **VARNING**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer instruktionerna.

Alla säkerhetsanvisningar kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur risken för skada kan minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska anordningar ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas, bland annat följande:

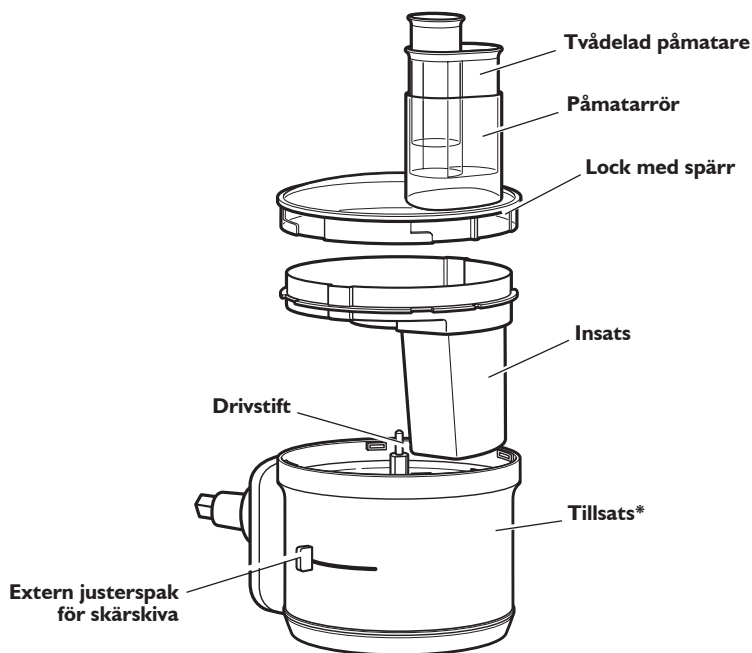
1. Läs alla instruktioner. Om apparaten används felaktigt kan det leda till personskada.
2. Undvik risk för elektriska stötar genom att inte placera köksmaskinen i vatten eller i andra vätskor.
3. Se alltid till att skyddslocket är ordentligt stängt innan köksmaskinens motor startas. Ta inte av locket när matberedartillsatsen används.
4. Kom ihåg att stänga AV köksmaskinen (och ta loss matberedartillsatsen från köksmaskinen) efter varje användningstillfälle och innan rengöring. Kontrollera att motorn har stannat helt innan du tar isär matberedartillsatsen.

5. Stoppa inte in fingrarna eller andra föremål i matberedartillsatsens öppning eller utloppsränna medan den är igång. Mata aldrig in frukt/grönsaker för hand. Använd alltid påmataren. Om matrester fastnar i öppningen eller utloppsrännan ska du använda påmataren eller en bit frukt/grönsak för att pressa ned eller ta bort matresterna. Om det inte fungerar stänger du av motorn och tar isär matberedartillsatsen för att få bort matresterna.
6. Undvik kontakt med rörliga delar.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
8. Använd inte apparaten utomhus.
9. Använd inte en apparat med en skadad nätsladd eller stickkontakt, eller som det uppstått tekniskt fel på, eller efter att den har tappats på marken eller på något annat sätt skadats. Lämna in apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning och reparation, eller elektrisk eller mekanisk justering.
10. Barn ska hållas under uppsikt för att garantera att apparaten inte används som leksak. Apparaten ska inte användas av barn. Apparaten och dess sladd ska hållas utom räckhåll för barn. Barn ska inte rengöra eller underhålla apparaten utan uppsikt.
11. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt samt förstår eventuella risker.
12. Använd inte apparaten om drivmekanismen eller de roterande delarna är skadade. Lämna in apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning och reparation, eller elektrisk eller mekanisk justering.

13. Låt inte köksmaskinens sladd hänga över en bordskant eller liknande.
14. Håll händer och redskap borta från roterande skärblad eller skivor när matberedaren används för att minska risken att allvarliga personskador uppstår eller att matberedartillsatsen skadas.
15. Knivbladen är vassa. Var försiktig när du hanterar vassa skärblad, när skålen töms och vid rengöring.
16. Ta inte av locket förrän skivorna eller skärbladen stannat.
17. Försök inte att sätta locket låsmekanism ur spel.
18. Sänk inte ned matberedartillsatsen i vatten eller någon annan vätska, det kan skada drivhjulsuppsättningen.
19. Apparaten är avsedd för bruk i hushåll och inom liknande användningsområden, såsom:
 - i köksutrymmen för personal i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer
 - i gårdshus
 - av gäster på hotell, motell och i andra boendemiljöer
 - i miljöer av typen bed and breakfast.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

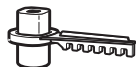
DELAR OCH FUNKTIONER



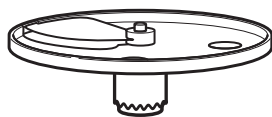
Vändbar rivskiva



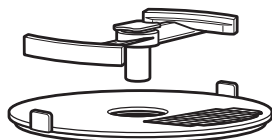
Strimlingskiva



Skivadpter
(för användning med
strimlingskiva och
vändbar rivskiva)



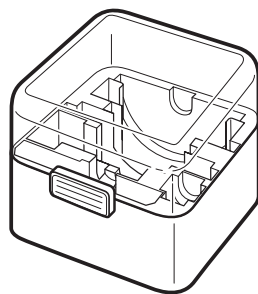
Justerbar skärskiva



Tärningsskiva och skärblad
(endast 5KSM2FPA)



Rengöringsdon
för tärningsskiva
(endast 5KSM2FPA)



Förvaringsväska
(endast 5KSM2FPA)

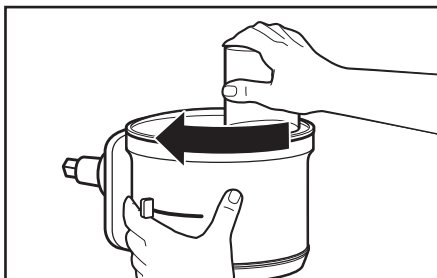
* Rengör endast med torr trasa. Mer information finns i avsnittet "Skötsel och rengöring".

Före första användning

Innan du använder matberedartillsatsen för första gången ska du diska alla lösa delar och tillbehör, antingen för hand eller i diskmaskin (se avsnittet "Skötsel och rengöring").

VIKTIGT: Sänk inte ned matberedartillsatsen i vatten eller någon annan vätska, det kan skada tillsatsen. Alla andra delar kan maskindiskas i övre facket.

OBS: Den här produkten är avsedd endast för hushållsbruk.



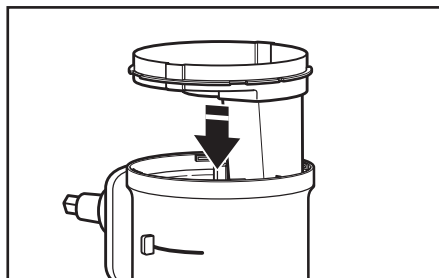
Fatta tag i påmatarröret på skyddslocket och vrid medurs för att lossa det från matberedarens drivenhet.

Välja rätt redskap

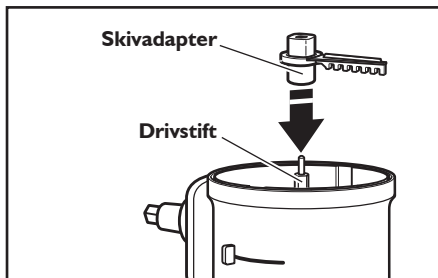
Guiden nedan hjälper dig att välja rätt redskap för ingredienserna. Mer information om de olika skivorna finns i avsnittet "Montera skivor".

FUNKTION	REDSKAP	MAT
Skära		Mjuka frukter Mjuka grönsaker Hårda grönsaker Tillagat kött
Riva		Mjuka grönsaker Hårda grönsaker Hårdost
Julienne		Grönsaker
Tärna		Mjuka frukter Mjuka grönsaker Hårda grönsaker

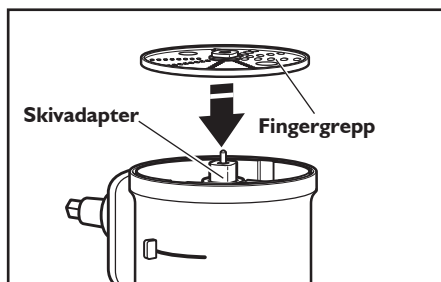
Montera den vändbara rivskivan



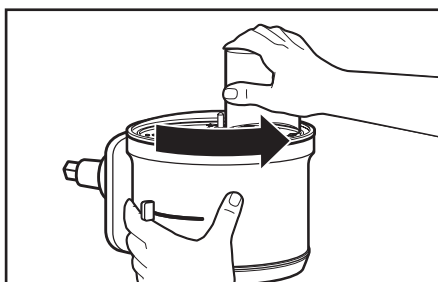
- 1** Sätt in insatsen i tillsatsen så att påmatarröret är i linje och insatsen står plant.



- 2** Sätt fast skivadaptern på drivstiftet.



- 3** Håll den vändbara rivskivan i de två fingergreppen med önskad rivsida UPPÅT. Montera skivan på skivadaptern genom att trycka ned hålet i skivans undersida på adaptern tills skivan sitter i insatsen.



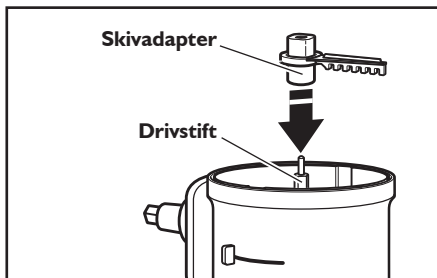
- 4** Sätt fast locket genom att vrida det moturs tills det spärras fast på plats.

MONTERA SKIVOR

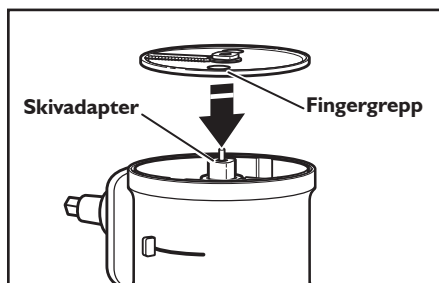
Montera strimlingskivan



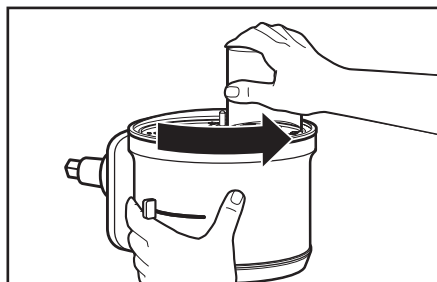
- 1** Sätt in insatsen i tillsatsen så att påmatarröret är i linje och insatsen står plant.



- 2** Sätt fast skivadaptern på drivstiftet.

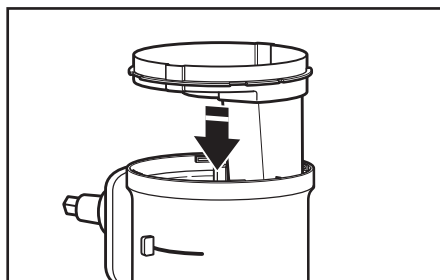


- 3** Håll i strimlingskivan med de två fingregreppen och sidan med det mindre mitthålet UPPÅT. Montera skivan på skivadaptern genom att trycka ned hålet i skivans undersida på adaptern tills skivan sitter i insatsen.

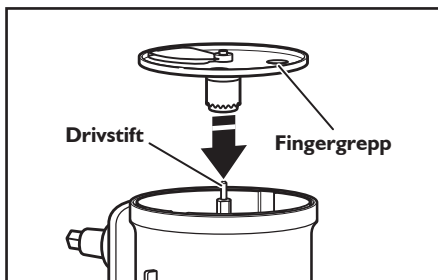


- 4** Sätt fast locket genom att vrida det moturs tills det spärras fast på plats.

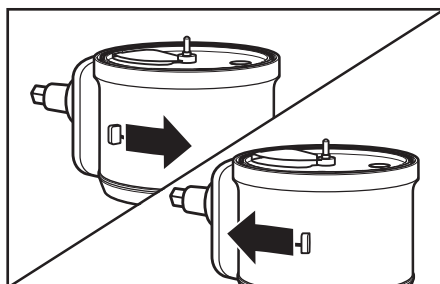
Montera den justerbara skärskivan



- 1 Sätt in insatsen i tillsatsen så att påmatarröret är i linje och insatsen står plant.



- 2 Håll i skärskivan med fingregreppen och sänk ned den på drivstiftet. Eventuellt kan du behöva vända på skiv-/drivadaptern tills denna sjunker på plats.



- 3 Ställ in önskad skärtjocklek genom att flytta den yttre justerspaken åt vänster för tunnare skivor eller åt höger för tjockare skivor.

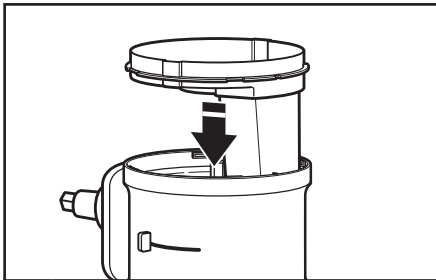


- 4 Sätt fast locket genom att vrida det moturs tills det spärras fast på plats.

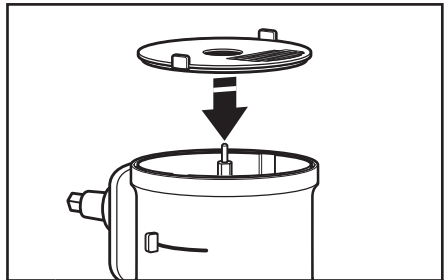
OBS: Om skivorna inte har önskad tjocklek kan den yttre justerspaken justeras under användning.

MONTERA SKIVOR

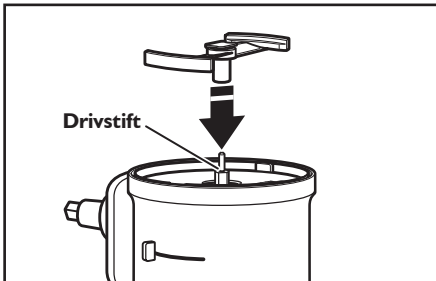
Montera tärningsskivan och skärbladet



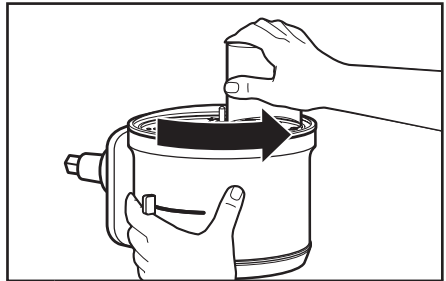
- 1** Sätt in insatsen i tillsatsen så att påmatarrören är i linje och insatsen står plant.



- 2** Håll tärningsskivan i mitthålet och skivans kant med rännans fläns NEDÅT. Placera skivan ovanpå insatsen så att tärningsjärnet är i linje med insatsens påmatarrör.



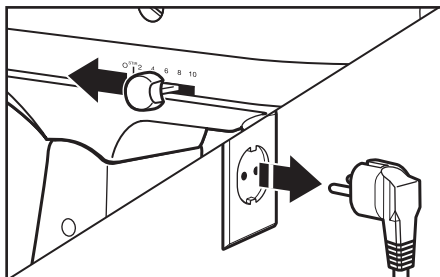
- 3** Sätt fast skärbladet ovanpå tärningskivan genom att skjuta ned det på drivstiftet.



- 4** Sätt fast locket genom att vrida det moturs tills det spärras fast på plats.

ANVÄNDA MATBEREDARTILLSATSEN

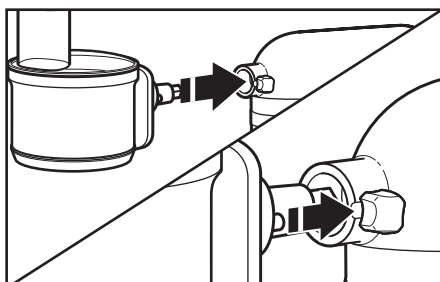
Fästa matberedartillsatsen i köksmaskinen



- 1** Stäng AV köksmaskinen och dra ur stickkontakten.

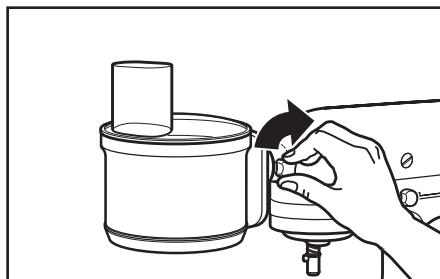


- 2** För köksmaskiner med gångjärnsförsedd navskydd: Vik upp skyddet.
För köksmaskiner med löstagbart navskydd: Vrid tillsatsvredet motsols när du vill ta bort höljet till navet.



- 3** För in tillsatsen i tillsatsnavet. Du kan behöva vrida tillbehöret fram och tillbaka. När tillsatsen är i rätt läge passar stiftet på det in i skåran på tillsatskopplingens kant.

ANVÄNDA MATBEREDARTILLSATSEN



- 4** Dra åt tillbehörsvredet tills matberedartillsatsen sitter ordentligt fast i köksmaskinen.



- 5** Placera en skål eller behållare under utloppsrännan.

! VARNING



Risk för elektriska stötar

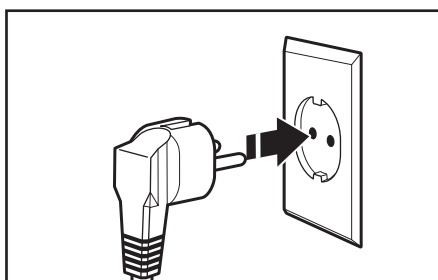
Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningsladd.

Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.



- 6** Anslut köksmaskinen till ett jordat uttag.

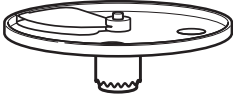

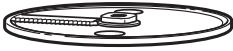
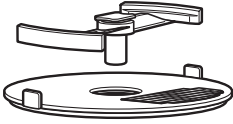
ANVÄNDA MATBEREDARTILLSATSEN

Guide för val av hastighet

Olika ingredienser kräver olika tryck med påmataren och hastigheter för att uppnå bästa möjliga resultat.

- I allmänhet ska du trycka lätt och använda en låg hastighet för mjuka, ömtåliga ingredienser, t.ex. mjuka frukter och grönsaker som kiwi och mogna tomater eller mjuka ostar som mozzarella.
- Tryck hårdare och använd högre hastighet för hårdare ingredienser, t.ex. hårda grönsaker som potatis och morötter, köttvaror som pepperoni och hårdostar som Pecorino Romano.

Använd tabellen nedan när du ska avgöra lämplig hastighet för ingredienserna.

FUNKTION	SKIVA	MAT	KÖKS- MASKINENS HASTIGHET
Skära		Mjuka frukter Mjuka grönsaker	2
		Hårda grönsaker Tillagat kött	10
Riva		Mjuka grönsaker	2
		Hårda grönsaker Hårdost	10
Julienne		Grönsaker	4
Tärna		Mjuka frukter Mjuka grönsaker	4
		Hårda grönsaker	10

ANVÄNDA MATBEREDARTILLSATSEN

Använda matberedartillsatsen

VARNING



Se upp för de roterande knivbladen.

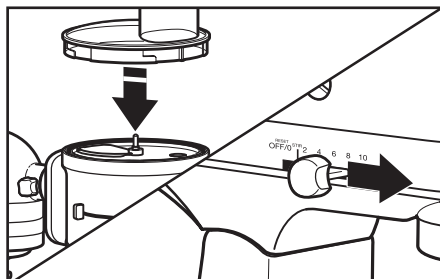
Använd alltid påmataren.

Håll fingrarna borta från öppningarna.

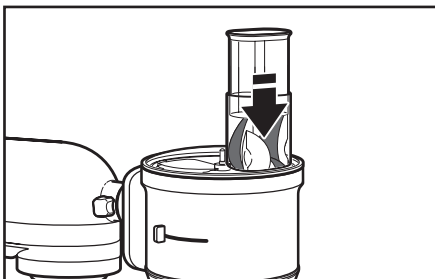
Förvaras utom räckhåll för barn.

I annat fall finns risk för att skärskador uppstår eller fingrarna skärs av.

Innan du använder matberedartillsatsen ska du kontrollera att tillsatsen och skivorna är ordentligt hopsatta och monterade på köksmaskinen (se avsnittet "Fästa matberedartillsatsen i köksmaskinen"). Placera en skål eller behållare under påmatarröret för att fånga upp maten som bearbetats.



- 1 Sätt fast skyddslocket på tillsatsen och kontrollera att locket spärras på plats. Starta köksmaskinen på lämplig hastighet. Mer information finns i guiden för val av hastighet.



- 2 För sakta ned ingredienserna i tillsatsen med påmataren.

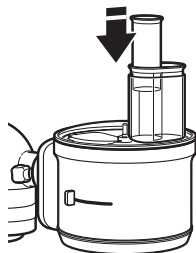
ANVÄNDA MATBEREDARTILLSATSEN

Använda den tvådelade påmataren



Tvådelad påmatare

Den tvådelade påmataren är en stor påmatare med en mindre öppning. Använd det lilla påmatarröret och påmataren för att bearbeta små eller avlånga bitar som morötter eller selleristjälkar.



Sätt in den tvådelade påmataren i påmatarröret så att den mindre öppningen är riktad så som på bilden när du ska skära eller strimla små ingredienser.

Mata ingredienserna genom den mindre öppningen och tryck på med den mindre påmataren.

TIPS FÖR BRA RESULTAT

Använda en skär- eller rivskiva

! VARNING



Se upp för de roterande knivbladen.

Använd alltid påmataren.

Håll fingrarna borta från öppningarna.

Förvaras utom räckhåll för barn.

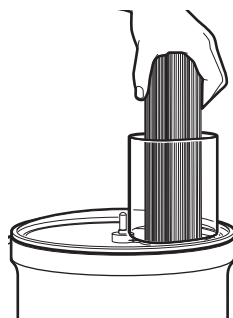
I annat fall finns risk för att skärskador uppstår eller fingrarna skärs av.



För att skära eller riva frukt eller grönsaker som är långa och har en relativt

liten diameter, såsom morötter och bananer, gör du så här:

Skär ingredienserna i bitar som passar påmatarröret vertikalt och packa ihop innehållet i matarröret för att hålla allt på plats. Kör med ett jämnt tryck med på mataren. Eller så kan du använda det lilla påmatarröret inuti tvådelade påmataren. Lägg maten vertikalt inuti röret och använd den lilla påmataren för att bearbeta ingredienserna.



För att skära eller riva frukt och grönsaker som är runda (som t.ex. lök och äpplen) gör du så här:

Skala, kärna ur och avlägsna frön. Skär frukten eller grönsaken i halvor eller halva halvor som passar i påmatarröret. Fyll på i påmatarröret. Kör med ett jämnt tryck med på mataren.

TIPS FÖR BRA RESULTAT

Skära eller strimla små frukter och grönsaker:

Lägg maten vertikalt eller horisontellt i lager inuti påmatarröret. Fyll påmatarröret fullt så att maten hålls på plats. Kör med ett jämnt tryck med på mataren. Eller så kan du använda det lilla påmatarröret inuti tvådelade påmataren. Lägg maten vertikalt inuti röret och använd den lilla påmataren för att bearbeta ingredienserna.

Skära kokt kött eller fågel, t.ex. pepperoni:

Ingredienserna ska vara nedkylda. Skär dem i bitar som passar i påmatarröret. Kör livsmedel med ett jämnt tryck på mataren.

För att riva spenat och andra bladgrönsaker gör du så här:

Stapla upp grönsakerna i en hög. Rulla ihop och lägg dem stående i påmatarröret. Kör med ett jämnt tryck med på mataren.



För att riva fasta och mjuka ostar gör du så här:

Fast ost ska vara nedkyld. Frys mjuka ostar, t.ex. mozzarella, helt innan osten körs i matberedaren för bästa resultat. Det kan ta flera timmar innan den tillräckligt hård för att köras i maskinen.

Praktiska tips

- För att undvika att kniven eller motorn skadas ska inte sådan mat bearbetas som är så hård eller nedfryst att den inte kan stickas igenom med spetsen på en vass kniv. Om en hård matbit, t.ex. en morot, kilas fast eller på annat sätt fastnar i skärbladet ska du stoppa matberedaren och ta bort skärbladet. Därefter ska maten försiktigt avlägsnas från kniven.
- Placera skärskivorna på ett sådant sätt att skärytan befinner sig precis till höger om påmatarröret. Därigenom kan kniven rotera ett helt varv innan den kommer i kontakt med maten.
- För att dra nytta av matberedarens hastighet ska ingredienserna som ska hackas släppas ned i påmatarröret medan matberedaren körs.
- Mjuk och medelhård ost kan eventuellt flyta ut på, eller rulla upp på, rivskivan. För att undvika att detta sker ska endast ost som kylts ner ordentligt rivas.
- Några få, större bitar med mat kan eventuellt finnas kvar överst på skivan efter skärning eller rivning. Du kan skära dessa bitar för hand och sedan tillsätta i blandningen.

TIPS FÖR BRA RESULTAT

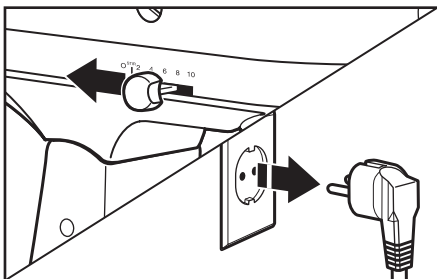
- Ibland händer det att avlånga matvaror, som till exempel morötter eller selleri, faller omkull inuti påmatarröret, vilket får till följd att skärningen utförs ojämnt. För att minimera förekomsten av detta ska sådana matvaror skäras i flera bitar och sedan packas ihop inuti påmatarröret. För bearbetning av små eller avlånga bitar kommer det lilla påmatarröret inuti den tvådelade påmataren speciellt väl till pass. När du kör en enda morot eller selleristjälk i matberedaren ska du skära av änden så att du får en plan yta för bästa resultat.



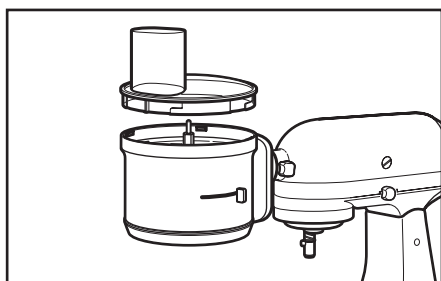
- Olika ingredienser kräver olika tryck med påmataren och hastigheter för bästa möjliga resultat. I allmänhet ska du trycka lätt och använda en låg hastighet för mjuka, ömtåliga ingredienser (mjuka frukter och grönsaker som kiwi eller mogna tomater, mjuka ostar) och högre tryck med högre hastighet för hårdare ingredienser (hårda grönsaker som potatis och morötter, hårdostar och köttvaror som pepperoni).
- När du har tagit bort locket ska det placeras upp och ned på köksbänken. Detta kommer att underlätta att hålla köksbänken ren.
- Matberedartillsatsen är inte konstruerad för att användas till följande:
 - Mala kaffeböner, säd eller hårda kryddor.
 - Mala ben eller andra oätliga delar på matvaror.
 - Bearbeta rå frukt eller grönsaker till vätskeform.
 - Skära hårdkokta ägg eller ej nedkylt kött.
- Om någon plastdel skulle bli missfärgad på grund av någon speciell typ av mat som körs i matberedaren ska denna del rengöras med citronsaft.
- Skölj insatsen snabbt mellan olika matvaror för att minska risken för kontaminering.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

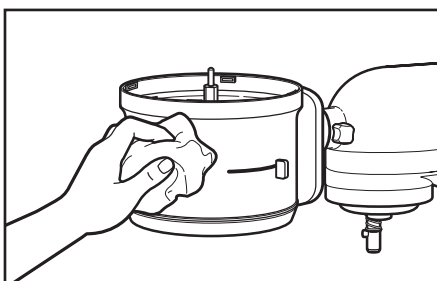
VIKTIGT: Sänk inte ned matberedartillsatsen i vatten eller någon annan vätska, det kan skada tillsatsen. Alla andra delar kan maskindiskas i övre facket.



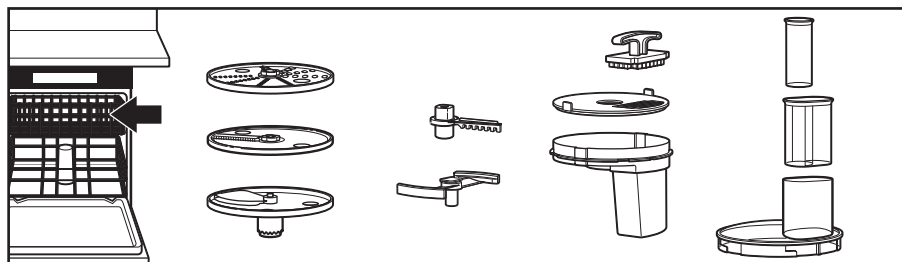
1 Stäng AV köksmaskinen och dra ut kontakten ur uttaget.



2 Ta bort och ta isär matberedartillsatsen.



3 Torka tillsatsen med en trasa fuktad med varmt vatten. Undvik att använda slipande rengöringsmedel eller rengöringssvampar eftersom de kan repa höljet på tillsatsen. Torka noga med en mjuk trasa. Sänk inte ned eller diska tillsatsen i vatten eller någon annan vätska, det kan skada matberedartillsatsen.



4 De övriga delarna kan tvättas i varmt tvålsvatten eller diskas i maskinen på den övre ställningen.

Matberedartillsatsen fungerar inte

! VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

**Om inte dessa anvisningar följs
kan detta ge upphov till dödsfall,
brand eller elektriska stötar.**

- Kontrollera att köksmaskinen är ansluten till ett jordat vägguttag. Om den är ansluten ska du kontrollera att inte någon säkring eller krets brytare har brutit strömmen till uttaget som apparaten är ansluten till.
- Är säkringen för köksmaskinens uttag hel? Se till att kretsens huvudbrytare är tillslagen, om sådan finns.
- Dra ut köksmaskinens kontakt ur vägguttaget och sätt sedan in den i uttaget igen.
- Kontrollera att matberedartillsatsen har satts ihop på rätt sätt och att skyddslocket är rätt inriktat och spärrat på plats.

Matberedartillsatsen rivar eller skär inte som den ska

- Försäkra dig om att skivans upphöjda knivsida är i uppåtläget på centraladaptern.
- Om den justerbara skärkniven används ska du se till att den har rätt tjocklek inställd.
- Försäkra dig också om att ingredienserna är lämpliga att skäras eller rivas. Se avsnittet "Tips för bra resultat".

Det går inte att stänga locket när en skiva används

- Kontrollera att skivan har monterats korrekt och att den sitter ordentligt på skivadaptern.

Se avsnittet "Garanti och service" om problemet inte beror på något av ovanstående.

Vänd dig i första hand till återförsäljaren där du köpte varan.

Kopplingen slår till

Om kopplingen aktiveras hörs ett högt klickande ljud.

1. Kontrollera att det inte finns för många bitar i matberedartillsatsen.
2. Kontrollera att alla hårda frön är borttagna.

Köksmaskinens motor saktar ned

Detta är normalt och påverkar inte tillsatsens funktion.

Garanti för tillbehör till KitchenAids köksmaskin

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer om tillbehöret används för andra ändamål än normal matberedning. B. Skador till följd av olyckor, förändringar, felaktig användning, ovarsam hantering eller installation/användning som inte uppfyller lokala elsäkerhetsföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Servicecenter

All service måste utföras lokalt av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter. Kontakta återförsäljaren för enheten för att få namnet på närmaste auktoriserade KitchenAid servicecenter.

El & Digital

Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric

Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
0700-906591

Rakspecialisten

Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Centralservice i Osby AB

Tegvägen 4
283 44 OSBY
0479-13048

Kundtjänst

SEBASTIAN AB

Österlånggatan 41/Box 2085
S-10312 STOCKHOLM
Tel: 08-555 774 00

Om du vill ha mer information ska du besöka vår webbplats på:
www.KitchenAid.eu

INNHALDSFORTEGNELSE

SIKKERHET VED BRUK AV FOODPROSESSORTILBEHØR	
Viktige forholdsregler	204
DELER OG FUNKSJONER	207
KOMME I GANG	
Før førstegangsbruk	208
Velge det riktige verktøyet	208
MONTERE SKIVENE	
Montering av den vendbare riveskiven.....	209
Montering av julienneskiven	210
Montering av den justerbare kutteskiven	211
Montere terningssettet og kniven	212
BRUKE FOODPROSESSORTILBEHØRET	
Feste foodprosessortilbehøret til kjøkkenmaskinen.....	213
Veiledning til hastighetsvalg	215
Bruke foodprosessortilbehøret	216
Bruke 2-i-1-stamperen	217
TIPS FOR GODE RESULTATER	
Bruke kutteskiven og riveskiven	217
Nyttige råd	218
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	220
FEILSØKING	221
GARANTI OG SERVICE	223

KitchenAid-foodprosessortilbehøret er utviklet eksklusivt for bruk med alle KitchenAid-husholdningskjøkkenmaskiner. For fullstendig informasjon om bruken av disse kjøkkenmaskinene, se instruksjonene som ble levert sammen med kjøkkenmaskinen.

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

Vi har satt inn en rekke sikkerhetanvisninger i denne bruksanvisningen og på utstyret. Les alltid sikkerhetsanvisningene og følg dem nøye.



Dette er varselsymbolet.

Dette symbolet gjør deg oppmerksom på mulige farer som kan ta livet av eller skade deg eller andre.

Alle sikkerhetsanvisninger følger etter varselsymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr:

 **FARE**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke umiddelbart følger anvisningene.

 **ADVARSEL**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke følger anvisningene.

Alle sikkerhetsanvisninger angir hvilken potensiell fare det gjelder, hvordan du reduserer risikoen for skade, og hva som kan skje hvis du ikke følger instruksjonene.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Grunnleggende forholdsregler skal alltid etterfølges ved bruk av elektriske apparater, inkludert følgende:

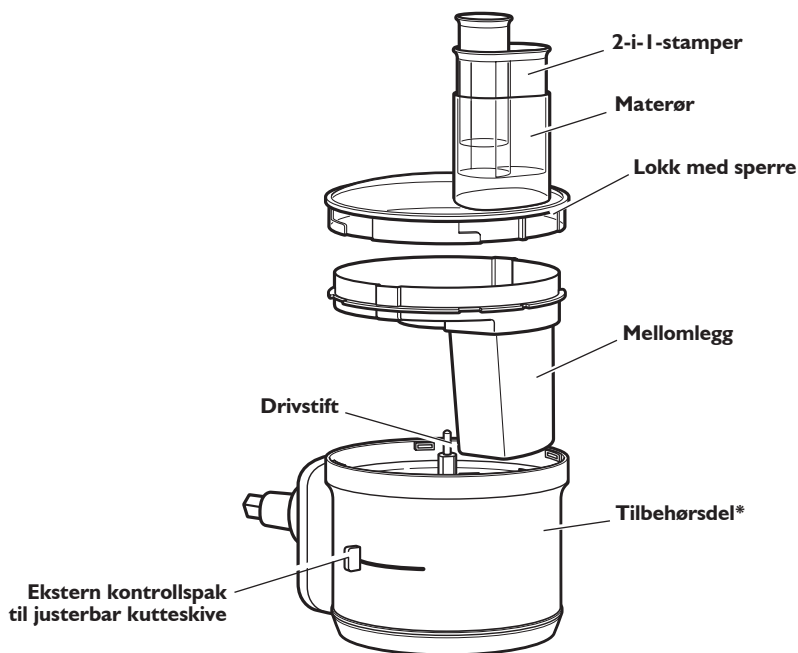
1. Les gjennom alle instruksjoner. Feil bruk av apparatet kan føre til personskader.
2. For å beskytte deg mot elektrisk støt, sett aldri kjøkkenmaskinen i vann eller andre væsker.
3. Pass alltid på at sperreløkket er helt lukket før kjøkkenmaskinens motor skrur på. Du må ikke fjerne løkket mens foodprosessortilbehøret er i gang.
4. Pass på å skru kjøkkenmaskinen AV (og ta foodprosessortilbehøret av kjøkkenmaskinen) hver gang du har brukt foodprosessortilbehøret og før rengjøring. Pass på at motoren har stoppet helt før demontering.

5. Ikke plasser fingrene dine eller andre gjenstander i åpningen til foodprosessortilbehøret eller i tømmeåpningen mens den er i gang. Dytt aldri med hendene. Bruk alltid stamperen. Hvis mat skulle sette seg fast i åpningen eller tømmeåpningen, kan du bruke stamperen eller en annen bit frukt eller grønnsak til å skyve den ned. Hvis dette ikke er mulig, skruv du av motoren og demonterer foodprosessortilbehøret for å fjerne det som sitter fast.
6. Unngå kontakt med deler i bevegelse.
7. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
8. Må ikke brukes utendørs.
9. Apparatet må ikke brukes hvis ledningen eller støpslet er defekt eller hvis apparatet har en feil eller faller på gulvet eller skades på annen måte. Kontakt da nærmeste autoriserte servicesenter for reparasjon eller for elektrisk eller mekanisk justering.
10. Pass på at barn ikke leker med apparatet. Apparatet skal ikke brukes av barn. Apparatet og ledningen skal være utenfor barns rekkevidde. Barn skal ikke rengjøre eller utføre brukervedlikehold på apparatet uten tilsyn.
11. Dette apparatet er ikke laget for å brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller uten nødvendig erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
12. Ikke bruk maskinen hvis drivmekanismen eller roterende deler er ødelagte. Kontakt da nærmeste autoriserte servicesenter for reparasjon eller for elektrisk eller mekanisk justering.

- 13.** Ikke la ledningen til kjøkkenmaskinen henge over kanten på et bord eller en benk.
- 14.** For å redusere risikoen for alvorlig personskade eller skade på foodprosessortilbehøret under matlaging må du holde hender og redskap borte fra kniver eller skiver som roterer.
- 15.** Kniven er skarp. Vær forsiktig når du håndterer skarpe kniver, tømmer bollen og under rengjøring.
- 16.** Du må ikke ta av lokket mens skivene eller knivene er i gang.
- 17.** Forsøk ikke å hindre sperreanordningen for lokket.
- 18.** Hvis du vil unngå skader på drivdelen, er det viktig at du aldri dypper foodprosessortilbehøret i vann eller andre væsker.
- 19.** Apparatet er ment for husholdningsbruk og lignende som f.eks.:
 - bemannede kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer
 - gårdshus
 - av gjester på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer
 - steder som tilbyr overnatting med frokost

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

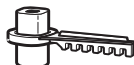
DELER OG FUNKSJONER



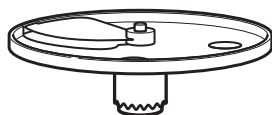
Vendbar riveskive



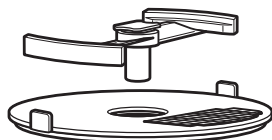
Julienneskive



Skiveadapter
(brukes med
julienneskiven
og den vendbare
riveskiven)



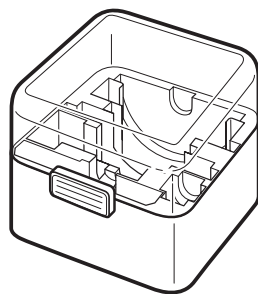
Justerbar kutteskive



Kutteskive og kniv
(kun 5KSM2FPA)



Rengjøringsbørste
til kutteskive
(kun 5KSM2FPA)



Oppbevaringsboks
(kun 5KSM2FPA)

* Skal kun tørkes ren. Se avsnittet "Vedlikehold og rengjøring" for mer informasjon.

Før førstegangsbruk

Før du bruker foodprosessortilbehøret for første gang, må du vaske alle deler og tilbehør, enten for hånd eller i oppvaskmaskinen (se delen "Vedlikehold og rengjøring").

VIKTIG: Hvis du vil unngå skader på foodprosessortilbehøret, er det viktig at du aldri dypper tilbehøret i vann eller andre væsker. Alle andre deler kan vaskes øverst i oppvaskmaskinen.

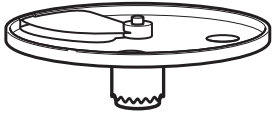


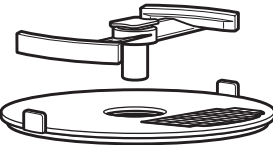
MERK: Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.



Grip materøret på sperreløkket, og vri det med klokken for å fjerne det fra drivdelen til foodprosessortilbehøret.

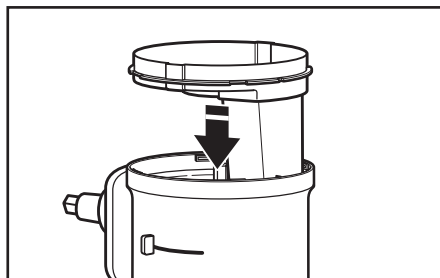
Velge det riktige verktøyet

Veiledningen nedenfor hjelper deg med å velge riktig verktøy for oppskriften din. Se delen "Montere skivene" hvis du vil ha mer detaljert informasjon om hver skive.

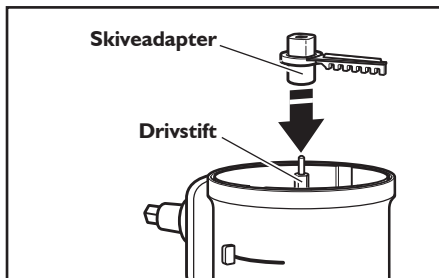
FUNKSJON	VERKTØY	MAT
Kutting		Myke frukter Myke grønnsaker Harde grønnsaker Tilberedt kjøtt
Riving		Myke grønnsaker Harde grønnsaker Hard ost
Julienne		Grønnsaker
Terninger		Myke frukter Myke grønnsaker Harde grønnsaker

MONTERE SKIVENE

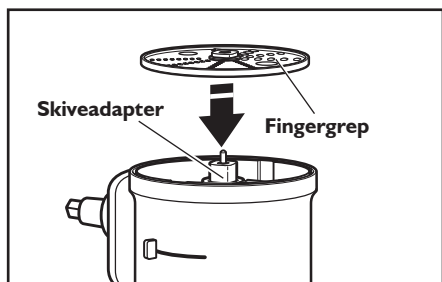
Montering av den vendbare riveskiven



- 1** Sett inn mellomlegget i tilbehørsdelen slik at materørene er innrettet og mellomlegget står rett.



- 2** Skyv skiveadapteren på drivstiften.



- 3** Hold den vendbare riveskiven i de to fingregrepe med den ønskede rivesiden vendt OPP. Monter disken på diskadapteren ved å plassere adapteren gjennom hullet nederst i skiven til den er plassert mot mellomlegget.



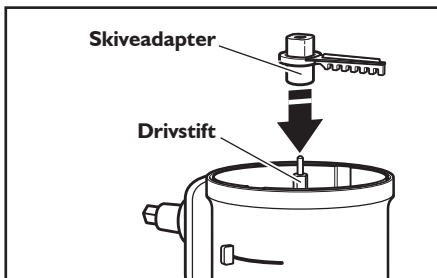
- 4** Monter lokket ved å vri det mot klokken, og sikre at det låses på plass.

MONTERE SKIVENE

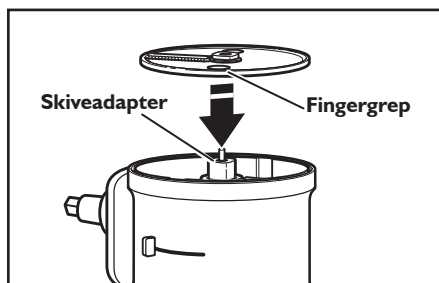
Montering av julienneskiven



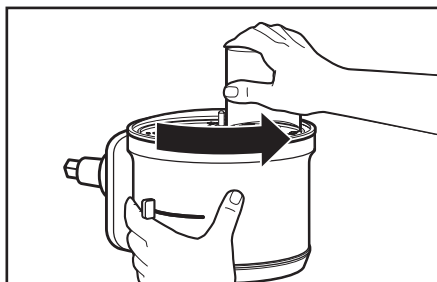
- 1** Sett inn mellomlegget i tilbehørsdelen slik at materørene er innrettet og mellomlegget står rett.



- 2** Skyv skiveadapteren på drivstiftet.



- 3** Hold julienneskiven i de to fingregrepene med den mindre siden av det midtre hullet vendt OPP. Monter disken på diskadapteren ved å plassere adapteren gjennom hullet nederst i skiven til den er plassert mot mellomlegget.



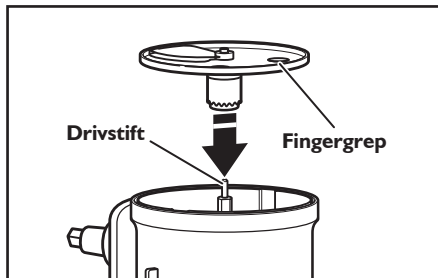
- 4** Monter lokket ved å vri det mot klokken, og sikre at det låses på plass.

MONTERE SKIVENE

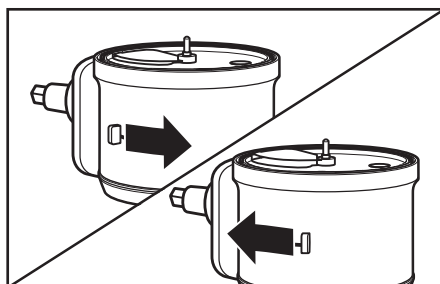
Montering av den justerbare kutteskiven



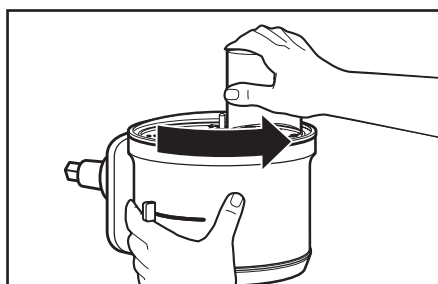
- 1 Sett inn mellomlegget i tilbehørsdelen slik at materørene er innrettet og mellomlegget står rett.



- 2 Hold kutteskiven i fingregrepene og senk den ned mot drivstiften. Du kan måtte skru skive-/drivadapteren til det faller ned på plass.



- 3 Still inn ønsket kuttetykkelse ved å skyve den eksterne kontrollspaken mot venstre for tynnere skiver og til høyre for tykkere skiver.

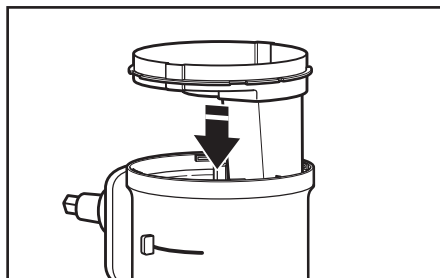


- 4 Monter lokket ved å vri det mot klokken, og sikre at det låses på plass.

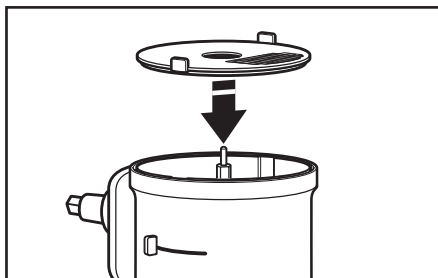
MERK: Hvis den kuttede maten ikke har den tykkelsen du ønsker, kan den eksterne kontrollspaken justeres under drift.

MONTERE SKIVENE

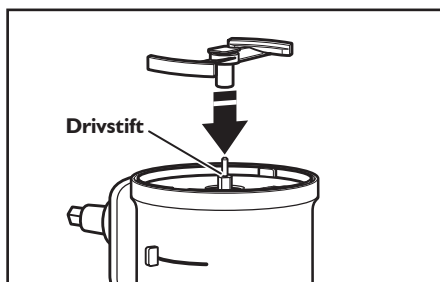
Montere terningssettet og kniven



- 1** Sett inn mellomlegget i tilbehørsdelen slik at materørene er innrettet og mellomlegget står rett.



- 2** Hold kutteskiven i det midtre hullet og kanten av skiven med siden med utløpsleppen vendt NED. Plasser skiven oppå mellomlegget slik at raspekutteren er innrettet med mellomleggets materør.

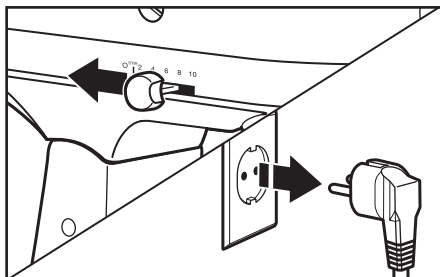


- 3** Monter kniven oppå kutteskiven ved å skyve den på drivstiften.



- 4** Monter lokket ved å vri det mot klokken, og sikre at det låses på plass.

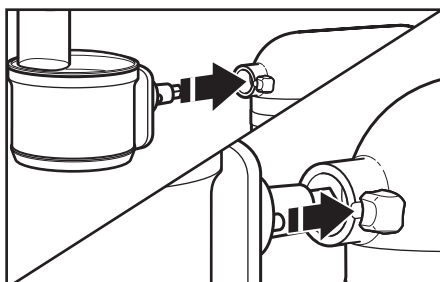
Feste foodprosessortilbehøret til kjøkkenmaskinen



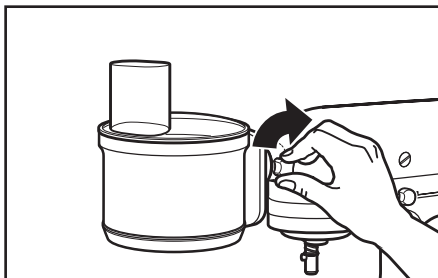
- 1** Slå kjøkkenmaskinen AV og trekk ut støpselet.



- 2** For kjøkkenmaskiner med hengslet tilsatsdeksel: Vipp opp for å åpne.
For kjøkkenmaskiner med avtakbart tilsatsdeksel: Vri tilsatsknotten mot klokken for å fjerne tilsatsdekslet.



- 3** Sett inn tilbehøret i tilsatsfestet. Roter tilsatsen frem og tilbake hvis nødvendig. Stiften på tilsatsstativet passer inn i hakket på sokkelkanten når den er i riktig posisjon.



- 4** Stram tilsatsknotten til foodprosessor-tilbehøret sitter ordentlig fast på kjøkkenmaskinen.



- 5** Sett en bolle eller beholder under utløpsåpningen for mat.

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

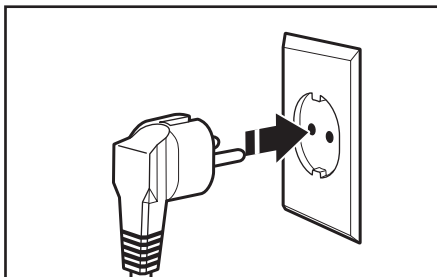
Koble til jordet kontakt.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.



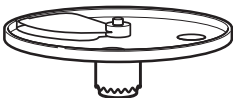


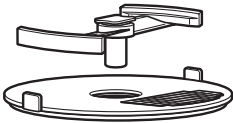
- 6** Koble kjøkkenmaskinen til et jordet uttak.

Veiledning til hastighetsvalg

Forskjellige matvarer krever varierende grad av trykk og hastighet for få best resultat.

- Generelt sett bruker du lett trykk og lav hastighet for myke, delikate matvarer – myke frukter og grønnsaker som kiwi eller modne tomater samt myke oster som mozzarella.
- Bruk hardere trykk med høyere hastighet for hardere matvarer – harde grønnsaker som poteter og gulrøtter, kjøtt som pepperoni og harde oster som Pecorino Romano.

Bruk tabellen her til å fastslå riktig hastighet for oppskriften din.

FUNKSJON	SKIVE	MAT	KJØKKEN-MASKIN-HASTIGHET
Kutting		Myke frukter Myke grønnsaker	2
		Harde grønnsaker Tilberedt kjøtt	10
Riving		Myke grønnsaker	2
		Harde grønnsaker Hard ost	10
Julienne		Grønnsaker	4
Terninger		Myke frukter Myke grønnsaker	4
		Harde grønnsaker	10

Bruke foodprosessortilbehøret

! ADVARSEL



Fare for roterende kniv

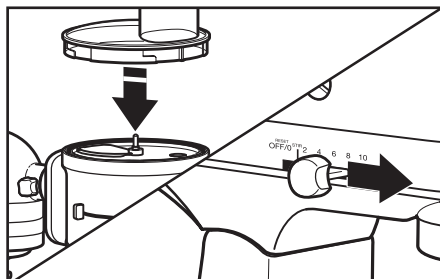
Bruk alltid stamperen.

Hold fingrene borte fra åpningene.

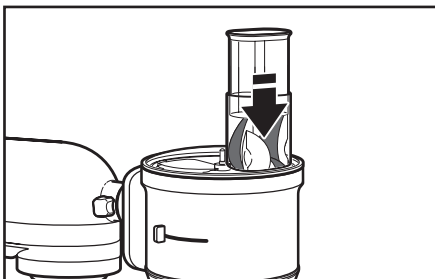
Oppbevar den utilgjengelig for barn.

Hvis du ikke overholder disse reglene, kan det føre til amputasjon eller kuttskader.

Før du bruker foodprosessortilbehøret, må du være sikker på at tilbehøret og skivene er korrekt montert og festet til kjøkkenmaskinen (se delen Feste foodprosessortilbehøret til kjøkkenmaskinen). Plasser en bolle eller beholder under materøret for å fange opp all maten som kjøres gjennom utløpet.



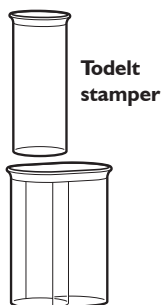
- 1** Sett sperrelokket på tilbehørsdelen, og sørg for at lokket klikker på plass. Skru på kjøkkenmaskinen med egnet hastighet. Se veiledningen for hastighetsvalg hvis du vil ha mer informasjon.



- 2** Bruk stamperen til å skyve biter sakte ned i tilbehørsdelen.

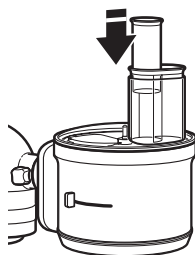
BRUKE FOODPROSESSORTILBEHØRET

Bruke 2-i-1-stamperen



2-i-1-stamperen har et mindre utløp inne i en større stamper.

Bruk det lille materøret og stamperen for å behandle små eller tynne ingredienser, som individuelle gulrøtter eller seleristilker.



Hvis du vil kutte eller rive små ingredienser, setter du den 2-i-1-stamperen inn i materøret slik at det mindre utløpet står i retningen som vises.

Før mat gjennom det mindre utløpet, og bruk den lille stamperen til å behandle maten.

TIPS FOR GODE RESULTATER

Bruke kutteskiven og riveskiven

⚠ ADVARSEL



Fare for roterende kniv

Bruk alltid stamperen.

Hold fingrene borte fra åpningene.

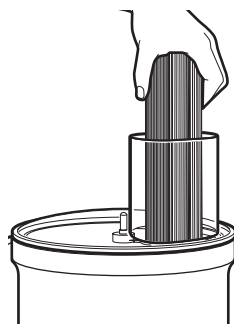
Oppbevar den utilgjengelig for barn.

Hvis du ikke overholder disse reglene, kan det føre til amputasjon eller kuttskader.



Kutte eller rive frukt eller grønnsaker som er lange og har en relativt liten diameter, som for eksempel gulrøtter og bananer:

Kutt opp maten så den passer vertikalt, og pakk materøret sikkert for å holde maten riktig på plass. Behandle med jevnt trykk på stamperen. Eller bruk det lille materøret i den 2-i-1-stamperen. Plasser maten vertikalt i materøret og bruk den lille stamperen til å behandle maten.



Kutte eller rive frukt eller grønnsaker som er runde, som for eksempel løk og epler:

Skrell, ta ut kjernehus og fjern frø. Del i to eller fire så de passer i materøret. Plasser i materøret. Behandle med jevnt trykk på stamperen.

TIPS FOR GODE RESULTATER

Kutte eller rive frukt og grønnsaker som er små:

Plasser maten vertikalt eller horisontalt lagvis i materøret. Fyll materøret slik at maten plasseres riktig. Behandle med jevnt trykk på stamperen. Eller bruk det lille materøret i den 2-i-1-stamperen. Plasser maten vertikalt i materøret og bruk den lille stamperen til å behandle maten.

Kutte rått kjøtt eller fjærfe, for eksempel pepperoni:

Matvarene bør være svært kalde. Kutt maten i biter som passer i materøret. Behandle mat med det bestemte, jevnt trykk på stamperen.

Rive spinat og andre blader:

Stable bladene. Rull sammen og la dem stå i materøret. Behandle med jevnt trykk på stamperen.



Rive faste og myke oster:

Fast ost bør være svært kald. For best resultat med myke oster, som mozzarella, fryser du dem godt ned før behandling. Det kan ta flere timer for å oppnå egnet fasthet for best behandling.

Nyttige råd

- For å unngå at kniven eller motoren skades, må du ikke behandle mat som er så hard eller stivfrossen at du ikke kan stikke en skarp kniv inn i den. Hvis en bit av en hard matvare, for eksempel en gulrot, blir fastklemt eller setter seg fast på kniven, slår du av kjøkkenmaskinen og tar ut kniven. Fjern matvaren forsiktig fra kniven.
- Plasser kutteskivene slik at skjæresiden er akkurat til høyre for materøret. Da kankniven foreta en full rotasjon før den kommer i kontakt med matvaren.
- For å dra fordel av farten til foodprosessor-tilbehøret slipper du de ingrediensene som skal hakkes, gjennom materøret mens kjøkkenmaskinen er i gang.
- Myk og middels hard ost kan bre seg utover eller rulle seg sammen på riveskiven. Dette kan du unngå ved bare å rive godt avkjølt ost. Dette kan du unngå ved bare å rive godt avkjølt ost.
- Noen få større biter av mat kan bli igjen oppå skiven etter kutting eller riving. Hvis ønskelig, kan du kutte dem opp for hånd og legge dem sammen med blandingen.

TIPS FOR GODE RESULTATER

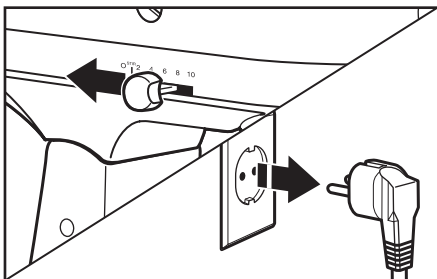
- Iblant kan slanke matvarer som for eksempel gulrøtter og selleri falle over ende i materøret slik at det blir en ujevn skive. For å hindre dette, kutter du matvarene i flere biter og fyller opp materøret med dem. For behandling av små eller smale biter av matvarer vil det lille materøret i den 2-i-1-stamperen vise seg å være særlig praktisk. For best resultat kutter du av en liten bit på enden for å lage en flat overflate når du bare legger i en gulrot eller selleristang.



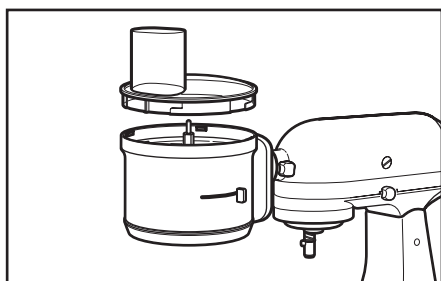
- Forskjellige matvarer krever varierende grad av trykk og hastighet for få best resultat. Generelt sett bruker du lett trykk og lav hastighet for myke, delikate matvarer (myke frukter og grønnsaker som kiwi eller modne tomater, myke oster), og hardere trykk med høy hastighet for hardere matvarer (harde grønnsaker som poteter og gulrøtter, harde oster og kjøttvarer som pepperoni).
- Etter at du har tatt av lokket, setter du det opp ned på kjøkkenbenken. Dette bidrar til å holde benken ren.
- Foodprosessortilbehøret er ikke beregnet til å utføre følgende funksjoner:
 - Male kaffebønner, korn eller hardt krydder
 - Male kjøttben eller andre uspiselige deler
 - Gjøre rå frukt eller grønnsaker flytende
 - Kutte hardkokte egg eller kjøtt som ikke er avkjølt
- Kutte hardkokte egg eller kjøtt som ikke er avkjølt.
- Skyll raskt av mellomlegget mellom matvarene for å eliminere krysskontaminering av matvarer.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

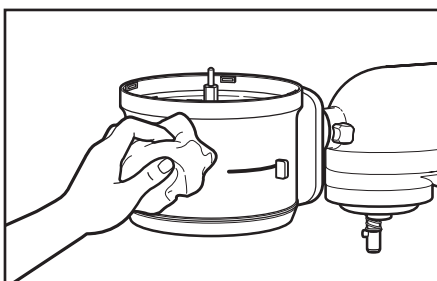
VIKTIG: Hvis du vil unngå skader på foodprosessortilbehøret, er det viktig at du aldri dypper tilbehøret i vann eller andre væsker. Alle andre deler kan vaskes øverst i oppvaskmaskinen.



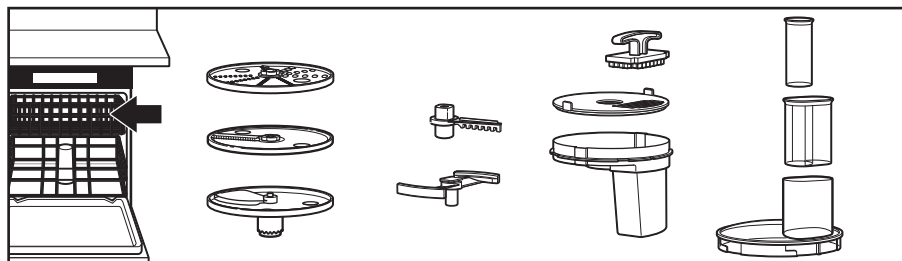
1 Slå kjøkkenmaskinen AV, og trekk ut støpselet fra uttaket.



2 Fjern og demonter foodprosessortilbehøret.



3 Rengjør tilbehørsdelen med en varm, fuktig klut. Unngå skurende rengjøringsmidler og grove skuresvampar da de kan ripe opp utsiden av tilbehørsdelen. Tørk grundig med en myk klut. Hvis du vil unngå skader på foodprosessortilbehøret, må du ikke vaske eller dypper tilbehøret i vann eller andre væsker.



4 Alle andre deler kan vaskes i varmt såpevann eller plasseres på øverste hylle i en oppvaskmaskin.

Foodprosessortilbehøret fungerer ikke

ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

- Sjekk om kjøkkenmaskinen er koblet til et jordet strømuttak. Hvis den er det, kontroller at sikringen eller bryteren på den elektriske kretsen kjøkkenmaskinen er koblet til, og sjekk at kretsen er lukket.
- Er sikringen i strømkursen som kjøkkenmaskinen er koblet til i orden? Hvis du har en overbelastningsbryter, kontroller at kretsen er lukket.
- Koble fra kjøkkenmaskinen, og koble den deretter tilbake til uttaket.
- Kontroller at foodprosessortilbehøret ble montert korrekt, og at sperreløkket er riktig innrettet og låst på plass.

Foodprosessortilbehøret river eller kutter ikke slik det skal

- Pass på at skiven er plassert på den felles adapteren med kuttesiden opp.
- Hvis du bruker den justerbare kuttekniven, må du sørge for at det er satt til korrekt tykkelse.
- Sørg for at ingrediensene passer til kutting eller riving. Se "Tips for gode resultater."

Lokket lar seg ikke lukke når skiven er i bruk

- Pass på at skiven er riktig montert og riktig plassert på skiveadapteren.

Hvis problemet ikke skyldes noen av punktene over, se avsnittet "Garanti og service".

Ikke returner foodprosessor tilbehøret til forhandleren. Forhandlere utfører ikke service.

Kløtsjen kobler seg inn

Hvis clutchen aktiveres, hører du en høy klikkelyd.

1. Sjekk at det ikke er for mange biter av matvarer i foodprosessor tilbehøret.
2. Pass på at eventuelle harde frø er fjernet.

Motoren til kjøkkenmaskin sakter på hastigheten

Dette er normalt og skader ikke ytelsen til tilbehøret.

GARANTI OG SERVICE

Garanti for kjøkkenmaskintilsats fra KitchenAid

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: To års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner hvis tilbehør har vært brukt til andre formål enn tilberedning av vanlige matvarer. B. Skade som er resultat av uhell, endringer, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

Servicesentre

All service bør utføres lokalt av et servicesenter som er autorisert av KitchenAid. Kontakt forhandleren som du kjøpte maskinen fra for å få navnet på ditt nærmeste servicesenter som er autorisert av KitchenAid.

ServiceCompaniet AS:

Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY

Tlf: +47 2389 7266
Fax: +47 2268 5400

Contact person: John K. Skaar
john@servicecompaniet.no

Kundeservice

Norsk Importør:

HOWARD AS:

Hansteensgate 12
0253 OSLO

Tel: 23 08 41 30

Hvis du vil ha mer informasjon, kan du besøke nettstedet vårt på:
www.KitchenAid.eu

SISÄLLYSLUETTELO

MONITOIMILISÄVARUSTEEN KÄYTTÖTURVALLISUUS	
Tärkeät turvatoimenpiteet	226
OSAT JA OMINAISUUDET	229
KÄYTTÖÖNOTTO	
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	230
Oikean työvälineen valitseminen	230
LEVYJEN ASENTAMINEN	
Kaksipuolisen raastinlevyn asentaminen	231
Suikalointilevyn asentaminen	232
Säädettävän viipalointilevyn asentaminen	233
Kuutiointilevyn ja -terän asentaminen.....	234
MONITOIMILISÄVARUSTEEN KÄYTTÖ	
Monitoimilisävarusteen kiinnittäminen yleiskoneeseen	235
Nopeuden valintaopas	237
Monitoimilisävarusteen käyttö	238
Kaksiosaisen painimen käyttö	239
HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ	
Viipalointi- tai raastinlevyn käyttäminen	239
Hyödyllisiä vihjeitä	240
HOITO JA PUHDISTUS.....	242
VIANETSINTÄ	243
TAKUU JA HUOLTO	245

KitchenAid-monitoimilisävaruste on suunniteltu käytettäväksi ainoastaan kaikissa KitchenAid-yleiskoneissa. Kattavat ohjeet näiden yleiskoneiden käyttöön löytyvät yleiskoneen mukana toimitetusta käyttöohjeesta.

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

Tässä käyttöohjeessa ja hankkimassasi laitteessa on monia tärkeitä turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

Tämä merkki varoittaa mahdollisista riskeistä, jotka voivat johtaa sinun tai muiden kuolemaan tai loukkaantumiseen.

Kaikissa turvaohjeissa on varoituskolmio ja sana "VAARA" tai "VAROITUS". Nämä sanat tarkoittavat:

 **VAARA**

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.

 **VAROITUS**

Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

Kaikista turvaohjeista käy ilmi, mikä mahdollinen vaara on, miten voit vähentää loukkaantumisen riskiä ja mitä voi tapahtua, jos ohjeita ei noudateta.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

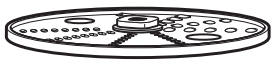
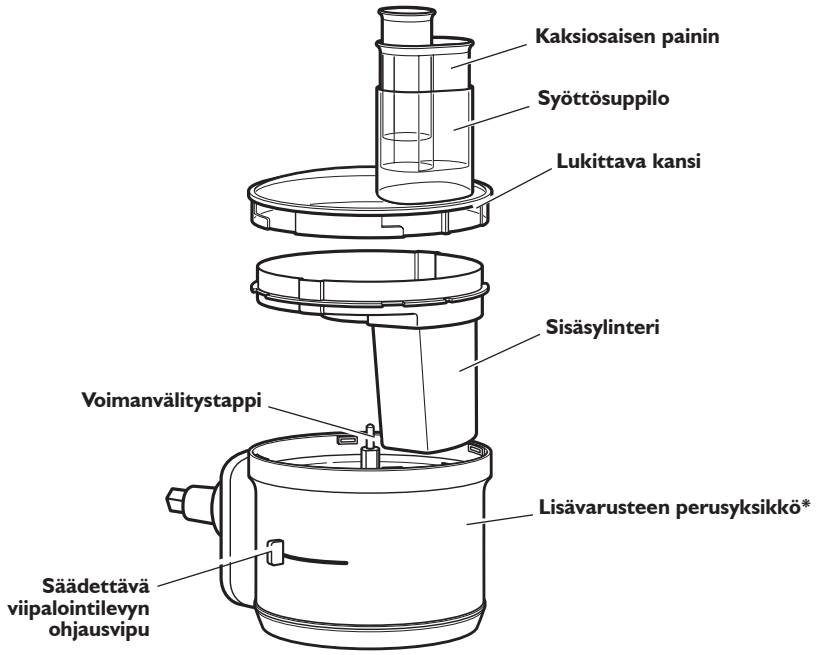
Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluvat seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Älä upota yleiskonetta veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun vaaran vuoksi.
3. Varmista aina ennen yleiskoneen käynnistämistä, että kansi on suljettu huolellisesti. Älä irrota kantta monitoimilisävarusteen ollessa käytössä.
4. Muista katkaista virta yleiskoneesta (OFF) (ja irrottaa monitoimilisävaruste yleiskoneesta) jokaisen käytön jälkeen sekä ennen puhdistamista. Varmista ennen osien purkamista, että moottori on kokonaan pysähtynyt.

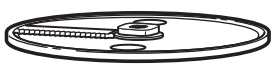
5. Älä työnnä sormia tai esineitä monitoimilisävarusteen aukkoon tai torveen laitteen ollessa käytössä. Älä syötä ruoka-aineita laitteeseen käsin. Käytä aina paininta. Jos ruoka-ainesta jumiutuu aukkoon tai torveen, työnnä se alas tai irrota se painimella tai hedelmän tai vihanneksen palalla. Jos tämä on mahdotonta, kytke virta pois, pura monitoimilisävaruste ja poista jäljellä oleva ruoka-aines.
6. Vältä liikkuvien osien koskettamista.
7. Jos käytät lisävarusteita, joita KitchenAid ei suosittele tai myy, ne voivat aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai muun vahingon.
8. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
9. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki, jos laite on epäkunnossa, pudonnut tai muuten vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen testattavaksi, korjattavaksi, elektronisesti tai mekaanisesti säädettäväksi.
10. Lapsia on valvottava, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Laitteen ja johdon on oltava lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
11. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky tai kokemus ja tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
12. Älä käytä laitetta, jos ohjausmekanismi tai pyörivät osat ovat vaurioituneet. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen testattavaksi, korjattavaksi, elektronisesti tai mekaanisesti säädettäväksi.

13. Älä jätä yleiskoneen johtoa roikkumaan pöydän tai työtason reunan yli.
14. Kun käsittelet ruokaa laitteella, älä vie käsiä tai työvälineitä liikkuvien terien tai levyjen lähelle, sillä se voi aiheuttaa vakavan vamman tai vaurioittaa monitoimilisävarustetta.
15. Koneen terät ovat hyvin teräviä. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi säiliötä ja puhdistaussasi laitetta.
16. Älä irrota kantta, ennen kuin levyt/terät ovat pysähtyneet.
17. Älä yritä estää kannen turvalukituksen toimintaa.
18. Älä upota monitoimilisävarusteen perusyksikköä veteen tai muihin nesteisiin, jotta hammasvaihide ei vaurioituisi.
19. Laitte on tarkoitettu käytettäväksi kodeissa ja vastaavissa käyttöympäristöissä, kuten
 - kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä;
 - maataloissa;
 - asiakkaiden käytettäväksi hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä;
 - bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.

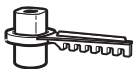
SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET



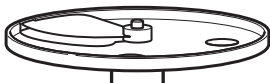
Kaksipuolinen raastinlevy



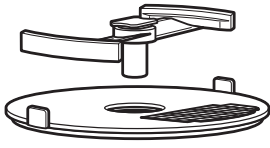
Suikalointilevy



Levysovitin
(käytä ainoastaan suikalointilevyn ja kaksipuolisen raastinlevyn kanssa)



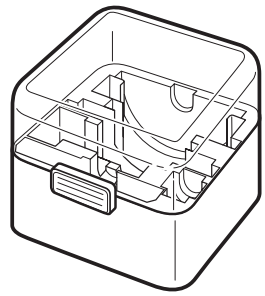
Säädettävä viipalointilevy



Kuutointilevy ja -terä
(vain 5KSM2FPA-mallissa)



Kuutointilevyn puhdistuslaite
(vain 5KSM2FPA-mallissa)



Säilytyslaatikko
(vain 5KSM2FPA-mallissa)

* Saa puhdistaa vain pyyhkimällä. Katso lisätietoa osiosta "Hoito ja puhdistus".

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen kuin käytät monitoimilisävarustetta ensimmäistä kertaa, pese kaikki osat ja lisävarusteet käsin tai astianpesukoneessa (ks. "Hoito ja puhdistus").

TÄRKEÄÄ: Älä upota monitoimilisävarusteen perusyksikköä veteen tai muihin nesteisiin, jotta lisävaruste ei vaurioituisi. Kaikki muut osat voidaan pestä tiskikoneen yläkorissa.

HUOM. Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.



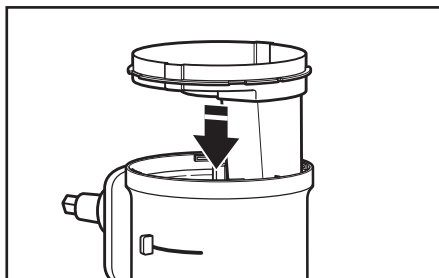
Poista kannen syöttösuppilo monitoimilisävarusteesta kääntämällä syöttötorvea myötäpäivään.

Oikean työvälineen valitseminen

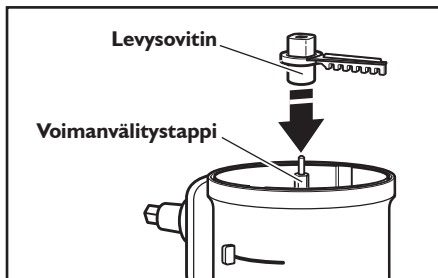
Valitse sopiva työväline ruuanlaittoon näiden ohjeiden avulla. Lue lisää eri levyistä kohdasta Levyjen asentaminen.

TOIMINTO	TYÖVÄLINE	RUOKA-AINE
Viipalointi		Pehmeät hedelmät Pehmeät vihannekset Kovat vihannekset Kypsät lihat
Raastaminen		Pehmeät vihannekset Kovat vihannekset Kova juusto
Suikaloiminen		Vihannekset
Kuutioiminen		Pehmeät hedelmät Pehmeät vihannekset Kovat vihannekset

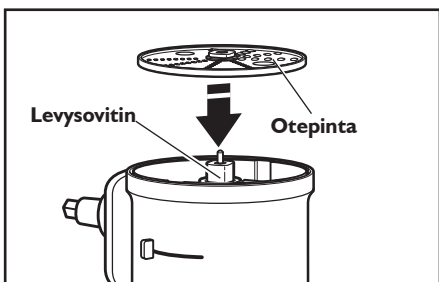
Kaksipuolisen raastinlevyn asentaminen



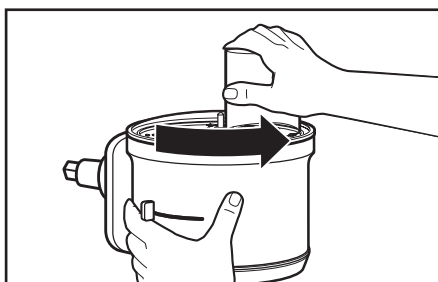
- 1** Asenna sisäsyylinteri laitteeseen niin, että syöttösuppilot ovat kohdakkain ja sisäsyylinterin reuna on vaakatasossa.



- 2** Työnnä levysovitin voimavälitystappiin.



- 3** Tartu kaksipuolisen raastinlevyn kahteen otepintaan niin, että valittu raastinpuoli osoittaa YLÖSPÄIN. Asenna levy levysovittimeen työntämällä sovitin levyn alapuolen reiästä niin, että levy ja sisäsyylinteri koskettavat toisiaan.

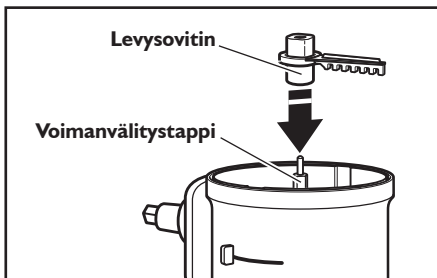


- 4** Asenna kansi kääntämällä sitä vastapäivään. Varmista, että se napsahtaa paikoilleen.

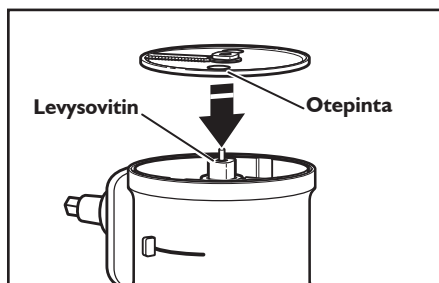
Suikalointilevyn asentaminen



- 1** Asenna sisäsyylinteri laitteeseen niin, että syöttösuppilot ovat kohdakkain ja sisäsyylinterin reuna on vaakatasossa.



- 2** Työnnä levysovitin voimavälitystappiin.



- 3** Tartu suikalointiterän kahteen otepintaan niin, että keskellä olevan reiän pienempi puoli osoittaa YLÖSPÄIN. Asenna levy levysovittimeen työntämällä sovitin levyn alapuolen reiästä niin, että levy ja sisäsyylinteri koskettavat toisiaan.

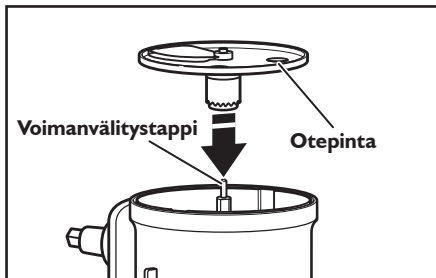


- 4** Asenna kansi kääntämällä sitä vastapäivään. Varmista, että se napsahtaa paikoilleen.

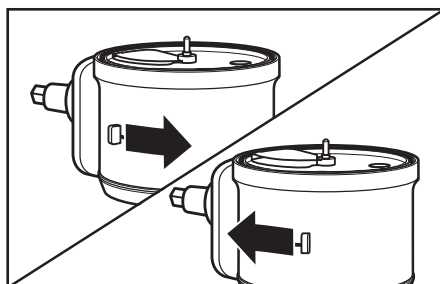
Säädettävän viipalointilevyn asentaminen



1 Asenna sisäsyylinteri laitteeseen niin, että syöttösuppilot ovat kohdakkain ja sisäsyylinterin reuna on vaakatasossa.



2 Tartu viipalointiterän otepintoihin ja laske se voimavälitystappiin. Pyöritä levyä/sovitinta tarvittaessa, kunnes se putoaa paikalleen.



3 Valitse haluttu viipalepaksuus laitteen ulkokyljessä olevalla säätövivulla: vasemmalle säätämällä saadaan ohuempia viipaleita, oikealle säätämällä paksumpia.

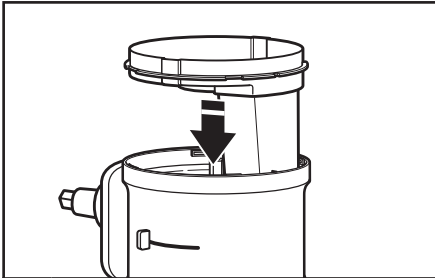


4 Asenna kansi kääntämällä sitä vastapäivään. Varmista, että se napsahtaa paikoilleen.

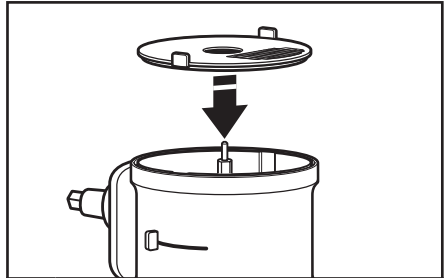
HUOM. Jos käsittelyssä olevasta ruoka-aineesta ei saada halutun paksuisia viipaleita, säätövipua voidaan käyttää käytön aikana.

LEVYJEN ASENTAMINEN

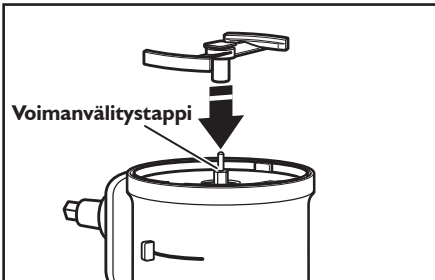
Kuutiointilevyn ja -terän asentaminen



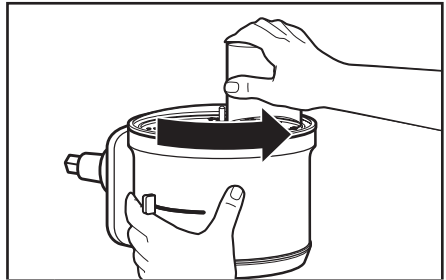
- 1** Asenna sisäsyylinteri laitteeseen niin, että syöttösuppilot ovat kohdakkain ja sisäsyylinterin reuna on vaakatasossa.



- 2** Tartu kuutiointilevyyn sen keskellä olevasta reiästä ja levyn reunasta niin, että torven reunataitos osoittaa ALASPÄIN. Aseta levy sisäsyylinteriin niin, että kuutiointiristikko ja sisäsyylinterin syöttösuppilo ovat kohdakkain.

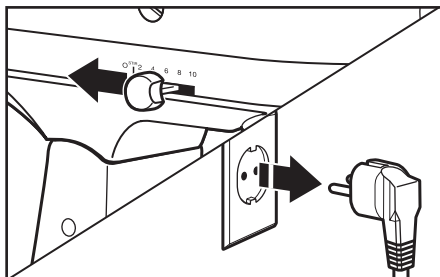


- 3** Asenna terä kuutiointilevyn päälle työntämällä se voimasiirtotappiin.



- 4** Asenna kansi kääntämällä sitä vastapäivään. Varmista, että se napsahtaa paikoilleen.

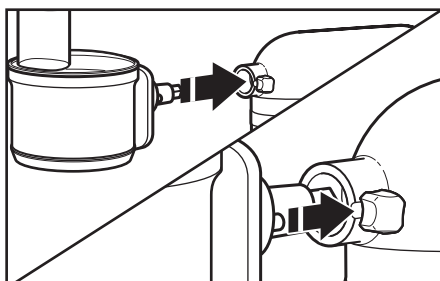
Monitoimilisävarusteen kiinnittäminen yleiskoneeseen



- 1** Kytke yleiskone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta.

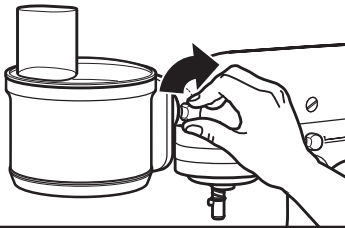


- 2** Yleiskoneet, joissa on saranallinen lisälaittekytkentapisteen kansi: Avaa kansi.
Yleiskoneet, joissa on irrotettava lisälaittekytkentapisteen kansi:
Irrota lisälaittekytkentapisteen kansi kääntämällä lisälaitenuppi vastapäivään.



- 3** Asenna lisävaruste sille tarkoitettuun lisätarvikkeen kiinnityspäähän. Kääntele edestakaisin tarvittaessa. Lisälaittekotelon tappi sopii oikeassa asennossa kytkentapisteen reunan loveen.

MONITOIMILISÄVARUSTEEN KÄYTTÖ



- 4** Kiristä lisävarusteen kiinnitysruuvia, kunnes monitoimilisävaruste on kunnolla kiinni yleiskoneessa.



- 5** Aseta säiliö tai astia ruoka-aineen poistotorven alle.

VAROITUS



Sähköiskun vaara

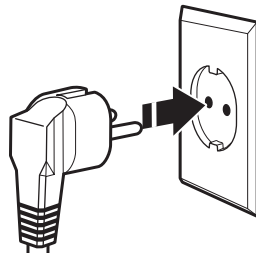
Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.



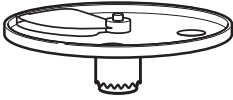


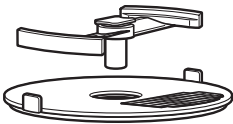
- 6** Kytke yleiskone maadoitettuun pistorasiaan.

Nopeuden valintaopas

Eri ruoka-aineiden käsittelyssä on käytettävä eri voimakkuuksia ja eri nopeuksia, jotta saadaan paras mahdollinen lopputulos.

- Yleissääntö on, että alhaista voimakkuutta ja alhaisia nopeuksia käytetään pehmeille, hauraille ruoka-aineille: pehmeille hedelmille ja vihanneksille, kuten kiiville ja kypsemille tomaateille, sekä pehmeille juustoille, kuten mozzarellaalle.
- Käytä suurempaa voimakkuutta ja korkeampaa nopeutta kovemmille ruoka-aineille: koville vihanneksille, kuten perunoille ja porkkanoille, lihalle, kuten pepperonille, ja koville juustoille, kuten Pecorino Romanolle.

Valitse sopiva nopeus ruuanlaittoon oheisen taulukon avulla.

TOIMINTO	LEVY	RUOKA-AINE	YLEISKONEEN NOPEUS
Viipalointi		Pehmeät hedelmät Pehmeät vihannekset	2
		Kovat vihannekset Kypsät lihat	10
Raastaminen		Pehmeät vihannekset	2
		Kovat vihannekset Kova juusto	10
Suikaloiminen		Vihannokset	4
Kuutioiminen		Pehmeät hedelmät Pehmeät vihannekset	4
		Kovat vihannekset	10

Monitoimilisävarusteen käyttö

! VAROITUS



Pyörivät terät aiheuttavat vaaran.

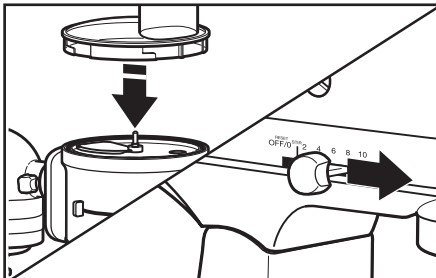
Syötä aina ruoka-aineet painikkeen avulla.

Älä laita sormia aukkoihin.

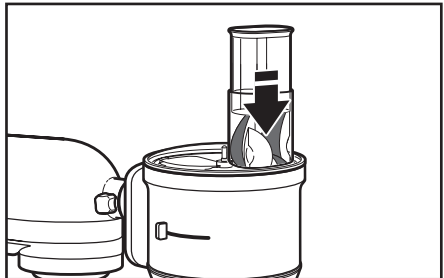
Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.

Laiminlyönti saattaa aiheuttaa leikkautumisia ja viiltoja.

Ennen kuin käytät monitoimilisävarustetta, varmista, että perusyksikkö ja levyt on koottu oikein ja kiinnitetty yleiskoneeseen (ks. kohta Monitoimilisävarusteen kiinnittäminen yleiskoneeseen). Aseta säiliö tai astia syöttösuppilon alle niin, että kaikki käsitelty ruoka putoaa siihen.



1 Kiinnitä kansi lisävarusteeseen ja varmista, että se napsahtaa paikoilleen. Kytke virta yleiskoneeseen ja käytä oikeaa nopeutta. Lue lisää nopeuden valintaoppaasta.



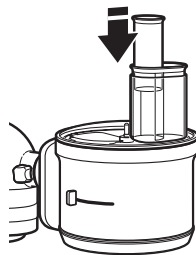
2 Syötä ruoka-aine painimella hitaasti lisävarusteeseen.

Kaksiosaisen painimen käyttö



Kaksiosaisen painin

Kaksiosaisessa painimessa on pienempi torvi suuremman painimen sisällä. Käytä pientä suppiloa ja paininta, kun käsittelet pieniä kappaleita, yksittäisiä porkkanoita tai sellerin varsia.



Kun haluat viipaloida tai raastaa pieniä kappaleita, aseta kaksiosainen painin syöttösuppiloon niin, että pienempi torvi on kuvan mukaisessa asennossa. Syötä ruoka-aine pienemmästä torvesta ja käsittele se pienellä painimella.

HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

Viipalointi- tai raastinlevyn käyttäminen

VAROITUS



Pyörivät terät aiheuttavat vaaran.

Syötä aina ruoka-aineet painikkeen avulla.

Älä laita sormia aukkoihin.

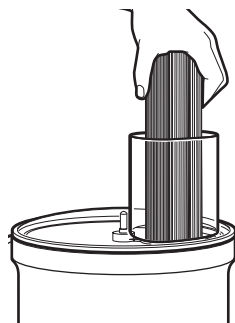
Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.

Laiminlyönti saattaa aiheuttaa leikkautumisia ja viiltoja.



Suhteellisen pitkien ja läpimitaltaan pienten hedelmien ja vihannesten (esim. porkkana, banaani) viipalointi tai raastaminen:

Pilko ruoka-aine syöttösuppiloon pystysuunnassa sopivaksi, ja täytä syöttöputki niin, että ruoka-aine pysyy kunnolla paikallaan. Paina tasaisesti painimella. Tai käytä kaksiosaisen painimen pientä syöttösuppiloa. Pane ruoka-aine suppiloon pystyasentoon ja käytä pientä paininta.



Pyöreiden hedelmien ja vihannesten (sipuli ja omena) viipaloiminen tai raastaminen:

Kuori, poista siemenkoti ja siemenet. Leikkaa kahteen tai neljään osaan, jotka sopivat syöttösuppiloon. Pane syöttösuppiloon. Paina tasaisesti painimella.

HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

Kun viipaloit ja raastat pieniä hedelmiä tai pieniä vihanneksia:

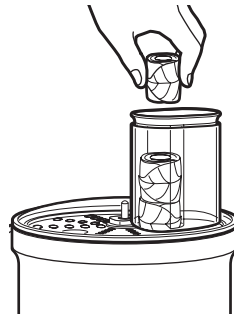
Pane ruoka-aine pysty- tai vaaka-asennossa kerroksittain syöttösuppiloon. Täytä syöttösuppilo, jotta aine pysyisi paikallaan. Paina tasaisesti painimella. Tai käytä kaksiosaisen painimen pientä syöttösuppiloa. Pane ruoka-aine suppiloon pystyasentoon ja käytä pientä paininta.

Kun viipaloit kypsennettyä lihaa, kuten pepperonia:

Ruoka-aineen on oltava erittäin kylmää. Leikkaa suppiloon sopiviksi paloiksi. Käsittele ruokaa painamalla tasaisesti painimella.

Pinaatin ja muiden lehtien raastaminen:

Pinoa lehdet. Kääri ja pane syöttösuppiloon. Paina tasaisesti painimella.



Kovien ja pehmeiden juustojen raastaminen:

Kovan juuston on oltava erittäin kylmää. Käsitellessäsi pehmeitä juustoja, kuten mozzarella, saat parhaan tuloksen pakastamalla ne kunnolla ennen käsittelyä. Pakastamiseen voi kulua useita tunteja, kun tavoitteena on käsittelyn kannalta sopiva kiinteys.

Hyödyllisiä vihjeitä

- Estä terän tai moottorin vauriot - älä käsittele ruoka-ainetta, joka on niin kovaa tai jäistä, että terävä veitsenkärki ei uppoa siihen. Jos kovaa ruoka-ainetta, kuten porkkanaa, kiilautuu tai jää jumiin terään, sammuta laite ja irrota terä. Poista ruoka-aine varovasti terästä.
- Aseta viipalointilevyt niin, että leikkuupinta on syöttösuppilon oikealla puolella. Silloin levy voi pyöriä täyden kierroksen ennen kuin se koskettaa ruoka-ainetta.
- Jotta saisit parhaan hyödyn laitteen nopeudesta, pudota pilkottavat ainekset syöttösuppilosta laitteen ollessa käynnissä.
- Pehmeät ja keskikovat juustot saattavat levitä tai liimautua raastinlevyyn. Raasta tämän välttämiseksi vain hyvin jäähdytettyjä juustoja.
- Levyn päälle voi jäädä muutama isompi palanen viipaloinnin tai raastamisen jälkeen. Leikkaa ne halutessasi käsin ja lisää seokseen.

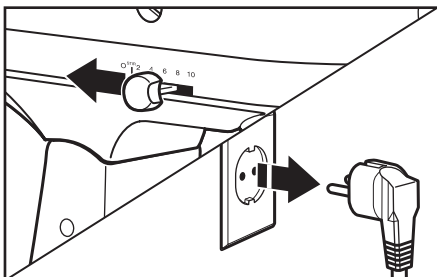
- Esimerkiksi porkkanat tai sellerinvarret voivat joskus joutua vinoon syöttösuppilossa, jolloin viipale on epätasainen. Vältä tämä leikkaamalla aine useaksi palaksi ja täytä syöttösuppilo niillä. Kaksiosaisen painimen pieni suppilo on erityisen kätevä, kun aine on pienikokoista. Kun käsittelet yksittäistä porkkanaa tai selleriä, parhaan tuloksen saat leikkaamalla pienen palan vihanneksen päästä pois, jolloin muodostuu tasainen pinta.



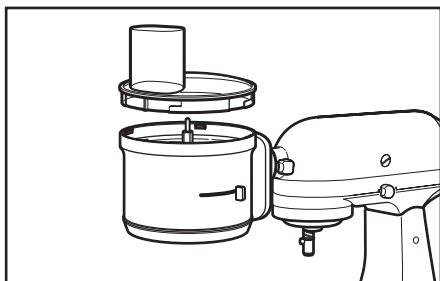
- Eri ruoka-aineiden käsittelyssä on käytettävä eri voimakkuuksia ja eri nopeuksia, jotta saadaan paras mahdollinen lopputulos. Yleissääntö on, että alhaista voimakkuutta ja alhaista nopeutta käytetään pehmeille, hauraille ruoka-aineille (pehmeille hedelmille ja vihanneksille, kuten kiiville ja kypsemmille tomaateille, sekä pehmeille juustoille) ja suurempaa voimakkuutta ja korkeampaa nopeutta kovemmille ruoka-aineille (koville vihanneksille, kuten perunoille ja porkkanoille, koville juustoille sekä lihalle, kuten pepperonille).
- Kun olet irrottanut kannen, aseta se ylösalaisin työtasolle. Työtaso on helpompi pitää puhtaana.
- Monitoimilisävarustetta ei ole suunniteltu seuraaviin käyttötarkoituksiin:
 - Kahvinpapujen, viljan tai kovien mausteiden jauhamiseen
 - Luiden tai muiden ei syötäväksi tarkoitettujen ruoka-aineiden osien jauhamiseen
 - Raakojen hedelmien tai kasvien mehustamiseen
 - Kovaksi keitettyjen munien tai jäädyttämättömän lihan viipalointiin.
- Kovaksi keitettyjen munien tai jäädyttämättömän lihan viipalointiin.
- Huuhtelee sisäsyylinteri pikaisesti ennen kuin vaihdat uuteen ruoka-aineeseen, jotta ruoka-aineet eivät sekoitu keskenään.

HOITO JA PUHDISTUS

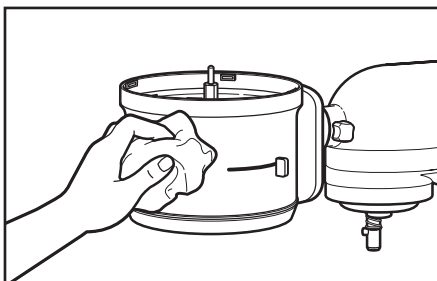
TÄRKEÄÄ: Älä upota monitoimilisiä-varusteen perusyksikköä veteen tai muihin nesteisiin, jotta lisävaruste ei vaurioituisi. Kaikki muut osat voidaan pestä tiskikoneen yläkorissa.



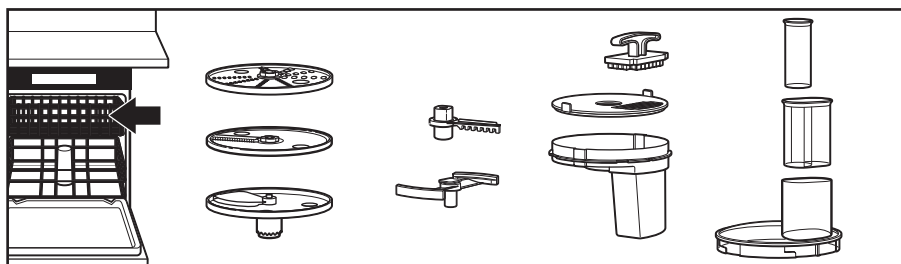
1 Kytke virta pois yleiskoneesta (OFF) ja irrota laite pistorasiasta.



2 Irrota monitoimilisiä-varuste ja pura se osiin.



3 Pyyhi lisävarusteen perusyksikkö lämpimällä, kostealla liinalla. Vältä hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä, sillä ne voivat naarmuttaa lisävarusteen perusyksikön kuorta. Kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla. Älä pese monitoimilisiä-varusteen perusyksikköä tai upota sitä veteen tai muihin nesteisiin, jotta lisävaruste ei vaurioituisi.



4 Kaikki muut osat saa pestä käsin lämpimällä saippuvedellä tai astianpesukoneessa ylemmällä telineellä.

Monitoimilisävaruste ei käy

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

- Varmista, että yleiskoneen virtajohto on kytketty maadoitettuun pistorasiaan. Jos näin on, tarkista sulake ja sen virtapiirin katkaisin, johon yleiskone on kytketty, varmistaaksesi että laite saa virtaa.
- Onko yleiskoneen pistorasiaan liittyvä sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.
- Irrota yleiskone pistorasiasta ja kytke se sitten takaisin pistorasiaan.
- Tarkista, että monitoimilisävaruste on koottu oikein ja että kansi on asetettu oikein ja napsahnut paikoilleen.

Monitoimilisävaruste ei raasta tai viipaloi kunnolla

- Tarkasta, että levyn teräpuoli on ylöspäin sovitinissa.
- Jos käytät säädettävää viipalointilevyä, tarkasta, että paksuus on säädetty oikein.
- Tarkasta, että aineita voidaan viipaloida tai raastaa. Katso "Hyödyllisiä vihjeitä."

Kansi ei mene kiinni, kun käytetään levyä

- Varmista, että levy on asennettu oikein ja että se on oikeassa asennossa levysovittimeen nähden

Jos ongelma ei johdu edellä mainitusta, ks. kohta "Takuu ja huolto".

Älä palauta monitoimilisävarustetta jälleenmyyjälle. Jälleenmyyjät eivät tarjoa huoltoa.

Kytkin jumiutuu.

Jos kytkin aktivoituu, kuuluu hyvin kova, naksuva ääni.

1. Varmista, ettei monitoimilisävarusteessa ole liian paljon ruoka-aineen paloja.
2. Varmista, että kovat siemenet on poistettu.

Yleiskone alkaa käydä hitaammin

Tämä kuuluu normaaliin käyttöön eikä haittaa lisävarusteen toimintaa.

KitchenAid-yleiskoneen lisälaitteen takuu

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
<p>Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: Kahden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.</p>	<p>Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.</p>	<p>A. Korjausta, joka on aiheutunut lisävarusteen käyttämisestä muuhun toimintaan kuin ruoanlaittoon normaalissa kotitalouskäytössä.</p> <p>B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennus-säädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja.</p>

KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Huoltoliikkeet

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueen valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä. Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

Piketa Oy

PL 420 / Rautatienkatu 19
33101 / 33100 Tampere
FINLAND

KitchenAid Palvelunumero: 03-2333280

www.piketa.fi
piketa@piketa.fi

Asiakaspalvelu

Lisätietoja on verkkosivustossa:
www.KitchenAid.eu

INDHOLD

SIKKER BRUG AF FOODPROCESSOR TILBEHØRET	
Vigtige sikkerhedsanvisninger	248
DELE OG FUNKTIONER	251
KOM GODT I GANG	
Før første brug	252
Sådan udvælges det rigtige redskab	252
MONTERING AF PLADERNE	
Montering af den vendbare riveplade	253
Montering af riveplade til grøntsager	254
Montering af den justerbare snitteplade	255
Montering af plade til udskæring i tern og kniv	256
BRUG AF FOODPROCESSOR TILBEHØR	
Påsætning af foodprocessor tilbehør på mixeren	257
Guide til anbefalede hastigheder	259
Brug af foodprocessor tilbehør	260
Brug af 2-i-1 nedskubber	261
TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER	
Sådan bruges en snitte eller riveplade	261
Nyttige tips	262
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	264
FEJLFINDING	265
GARANTI OG SERVICE	267

KitchenAid foodprocessor tilbehør er eksklusivt konstrueret til brug med alle KitchenAids mixere til husholdningsbrug. Se vejledningen, der fulgte med din mixer, for fuldstændige oplysninger om brug af disse mixere.

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger vil blive beskrevet efter sikkerhedsadvarsels-symbolet samt efter ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

 **FARE**

Man kan blive alvorligt skadet, hvis man ikke straks følger instruktionerne.

 **ADVARSEL**

Man kan blive alvorligt skadet, hvis man ikke følger instruktionerne.

Alle sikkerhedsanvisninger fortæller dig, hvori den potentielle fare består, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

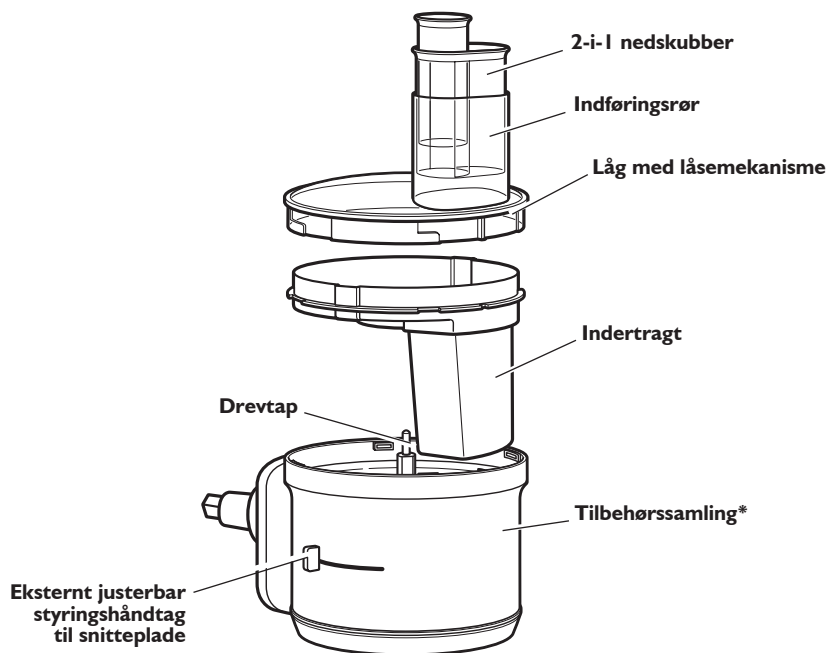
Når du bruger elektriske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner. Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må mixeren ikke anbringes i vand eller anden væske.
3. Sørg altid for, at låsemekanismen er låst forsvarligt, før mixerens motor tændes. Fjern ikke låget, mens foodprocessor tilbehøret er i brug.
4. Sørg for at slukke for mixeren (og tage foodprocessor tilbehøret af mixeren) efter hver brug af foodprocessor tilbehøret og før rengøring. Sørg for, at motoren er helt slukket, før den afmonteres.

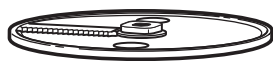
5. Put ikke fingre eller andre objekter i åbningen til foodprocessor tilbehøret eller udføringsslidsken, når den er i brug. Forsøg aldrig at skubbe ingredienserne ned med fingrene. Brug altid nedskubberen. Hvis mad sidder fast i åbningen eller udføringsslidsken, kan det fjernes eller skubbes ned med nedskubberen eller et stykke frugt/grønt. Er denne metode ikke mulig, slukkes motoren og foodprocessor tilbehøret tages af, så den fastsatte mad kan fjernes.
6. Undgå at komme i berøring med de bevægelige dele.
7. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektriske stød eller personskade.
8. Må ikke bruges udendørs.
9. Anvend ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt, har været tabt eller på nogen måde er beskadiget. Indlever apparatet hos det nærmeste autoriserede servicecenter til eftersyn, reparation eller justering af de elektriske eller mekaniske komponenter.
10. Hold børn under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af børn. Apparatet og ledning skal være udenfor børns rækkevidde. Børn må ikke rengøre eller udføre brugervedligeholdelse af apparatet uden opsyn.
11. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er instrueret angående brug af apparatet på forsvarlig vis og forstår risiciene heri.
12. Brug ikke apparatet, hvis drevmekanismen eller bevægelige dele er beskadigede. Indlever apparatet hos det nærmeste autoriserede servicecenter til eftersyn, reparation eller justering af de elektriske eller mekaniske komponenter.

13. Lad ikke mixerens ledning hænge ud over kanten af køkkenbordet.
14. Hold hænder og redskaber på afstand af bevægelige dele under brug for at reducere risikoen for alvorlig personskade eller beskadigelse af foodprocessor tilbehøret.
15. Kniven er skarp. Vær forsigtig ved håndtering af skarpe knivsblade, tømning af skålen og under rengøring.
16. Tag ikke låget af, før plader eller knivsblade stopper.
17. Forsøg ikke at omgå lågets låsemekanisme.
18. Undgå skader på gearsamlingen ved ikke at nedsænke foodprocessor tilbehøret i vand eller andre væsker.
19. Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelse som f.eks.
 - medarbejderkøkkenområder i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - gårdsalg
 - af gæster på hoteller, moteller og andre overnatningsmiljøer
 - overnatningsmiljøer som bed & breakfast.

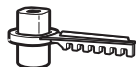
GEM DENNE VEJLEDNING



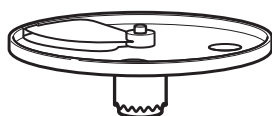
Vendbar riveplade



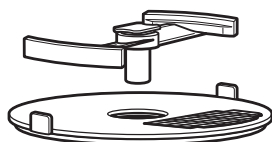
Riveplade til grøntsager



Pladeadapter
(bruges med vendbar
riveplader og riveplader
til grøntsager)



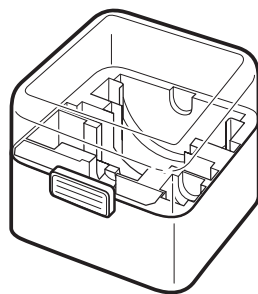
Justerbar snitteplade



Plade til udskæring
i tern og kniv
(kun 5KSM2FPA)



Rengøringsstilbehør
til snitteplade
(kun 5KSM2FPA)



Opbevaringsboks
(kun 5KSM2FPA)

* Må kun aftørres. Se "Vedligeholdelse og rengøring" for flere oplysninger.

Før første brug

Før du bruger foodprocessor tilbehøret første gang skal alle dele og tilbehør vaskes enten ved håndopvask eller i opvaskemaskine (se "Vedligeholdelse og rengøring").

VIGTIGT: Undgå skader på foodprocessor tilbehøret ved ikke at nedsænke det samlede tilbehør i vand eller andre væsker. Alle andre dele kan vaskes i opvaskemaskinens øverste kurv.

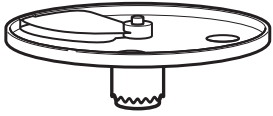
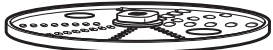

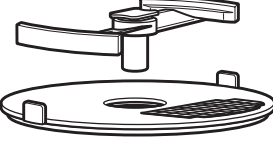
BEMÆRK: Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug.



Tag fat i indføringsrøret på låget med låsemekanisme, og drej det med uret for at fjerne det fra foodprocessor drevsamlingen.

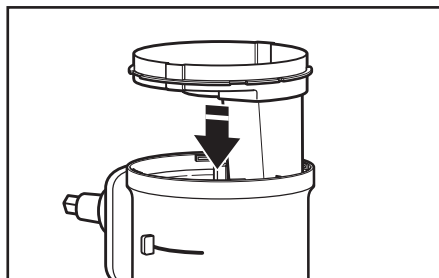
Sådan udvælges det rigtige redskab

Vejledningen nedenfor hjælper dig med at vælge det rigtige redskab til din opskrift. Se afsnittet "Montering af pladerne" for detaljerede oplysninger om hver plade.

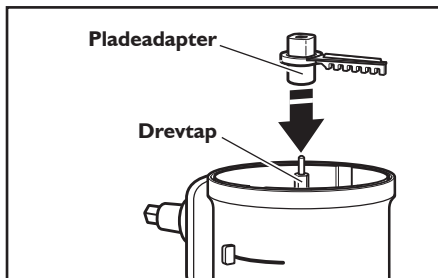
FUNKTION	REDSKAB	MAD
Skæring		Bløde frugter Bløde grøntsager Hårde grøntsager Tilberedt kød
Rivning		Bløde grøntsager Hårde grøntsager Hård ost
Julienne		Grøntsager
Udskæring i tern		Bløde frugter Bløde grøntsager Hårde grøntsager

MONTERING AF PLADERNE

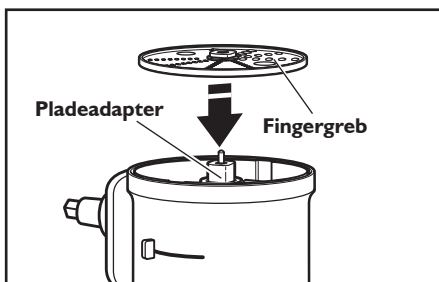
Montering af den vendbare riveplade



- 1** Indsæt indertragten i tilbehørs-samlingen, så indføringsrørene flugter og indertragten ligger fladt.



- 2** Skub pladeadapteren ned over drevtappen.



- 3** Hold den vendbare riveplade ved de to fingregreb med den ønskede riveside vendt OPAD. Monter pladen på pladeadapteren ved at føre adapteren gennem hullet i bunden af pladen, indtil den sidder mod indertragten.



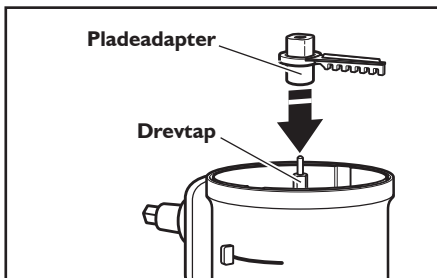
- 4** Monter låget ved at dreje mod uret, og sørg for, at det låser på plads.

MONTERING AF PLADERNE

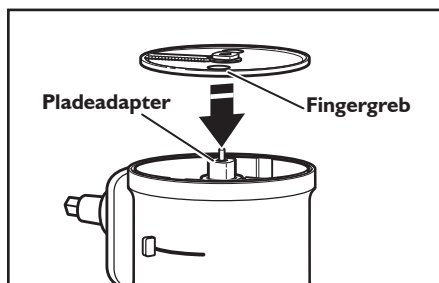
Montering af riveplade til grøntsager



- 1** Indsæt indertragten i tilbehørs-samlingen, så indføringsrørene flugter og indertragten ligger fladt.



- 2** Skub pladeadapteren ned over drevtappen.



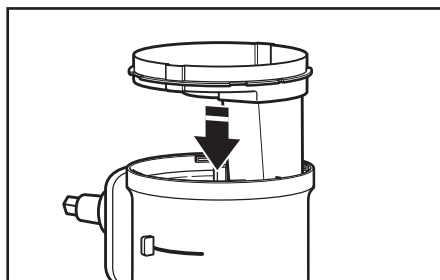
- 3** Hold rivepladen til grøntsager ved de to fingregreb med den mindste side af midterhullet vendt OPAD. Monter pladen på pladeadapteren ved at føre adapteren gennem hullet i bunden af pladen, indtil den sidder mod indertragten.



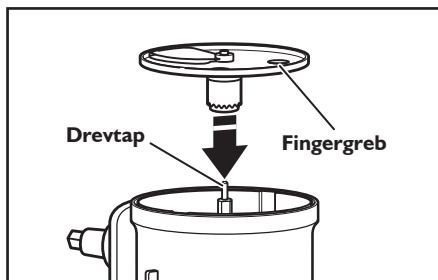
- 4** Monter låget ved at dreje mod uret, og sørg for, at det låser på plads.

MONTERING AF PLADERNE

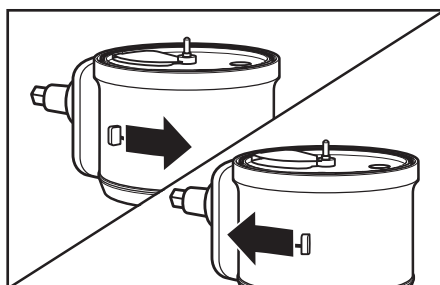
Montering af den justerbare snitteplade



- 1 Indsæt indertragten i tilbehørs-samlingen, så indføringsrørene flugter og indertragten ligger fladt.



- 2 Hold snittepladen ved fingregrebene og sænk den ned over drevtappen. Du skal muligvis dreje pladen/drevadapteren, indtil den falder på plads.



- 3 Indstil den ønskede snittetykkelse ved at flytte det eksterne styringshåndtag til venstre for tyndere skiver eller til højre for tykkere skiver.

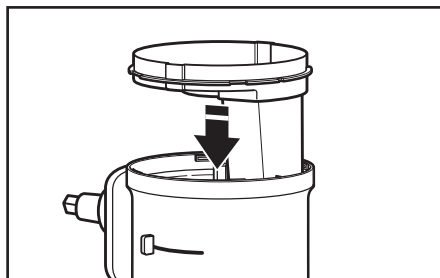


- 4 Monter låget ved at dreje mod uret, og sørg for, at det låser på plads.

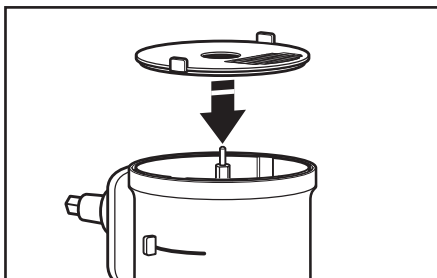
BEMÆRK: Hvis den udskårne mad ikke har den ønskede tykkelse, kan det eksterne styringshåndtag justeres under brug.

MONTERING AF PLADERNE

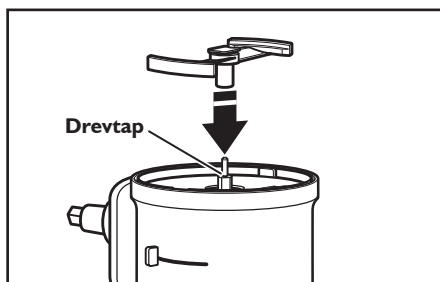
Montering af plade til udkæring i tern og kniv



- 1** Indsæt indertragten i tilbehørs-samlingen, så indføringsrørene flugter og indertragten ligger fladt.



- 2** Hold snittepladen ved midterhullet og pladekanten, med udføringshullet vendt NEDAD. Placer pladen øverst på indertragten, så snittefladen flugter med indertragtens indføringsrør.

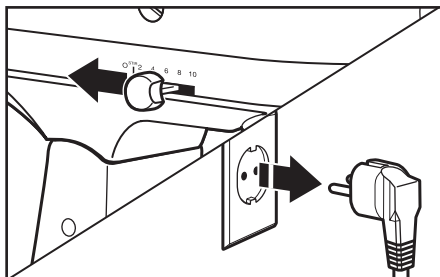


- 3** Monter knivsbladet øverst på snittepladen ved at sætte den på drevtappen.



- 4** Monter låget ved at dreje mod uret, og sørg for, at det låser på plads.

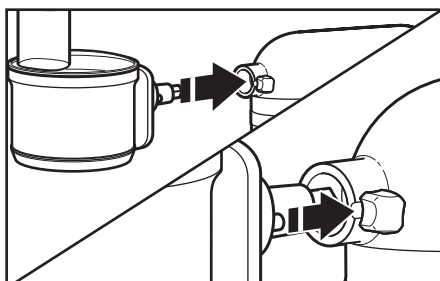
Påsætning af foodprocessor tilbehør på mixeren



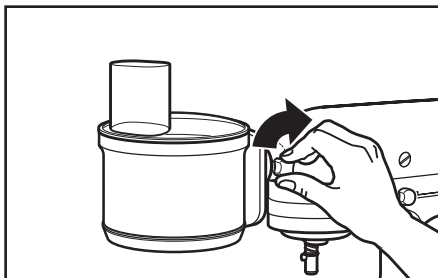
- 1** Sluk for mixeren og stikkontakten og fjern stikket i stikkontakten.



- 2** For mixer med et dæksel til tilbehørsmuffe: Vend for at åbne.
For mixer med et aftageligt dæksel til tilbehørsmuffe: Drej tilbehørsskruen mod uret for løsne og fjerne tilbehørsmuffen.



- 3** Sæt tilbehøret i tilbehørsholderen. Drej det frem og tilbage om nødvendigt. Når tilbehøret er i den korrekte position, passer tappet på tilbehøret i tapåbningen på kanten af tilbehørsholderen.



- 4** Stram tilbehørsskruen, indtil food-processortilbehøret er låst helt fast til mixeren.



- 5** Placer en skål eller beholder under udføringsslidsken.

! ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

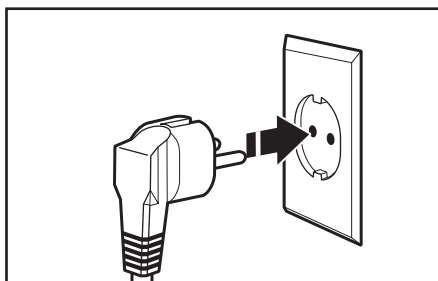
Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskaade, brand eller elektrisk stød.



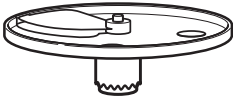


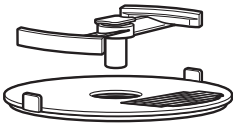
- 6** Slut mixeren til en stikkontakt med jordforbindelse.

Guide til anbefalede hastigheder

Forskellige mademner skal have forskellige tryk- og hastighedsniveauer for bedste resultater.

- Som tommelfingerregel bruges let tryk og lave hastigheder for bløde og sarte madvarer – bløde frugter og grøntsager som kiwi og modne tomater samt bløde oste som mozarella.
- Brug mere tryk og højere hastighed for hårdere mademner – hårde grøntsager som kartofler og gulerødder, kød som pepperoni og hårde oste som pecorino romano.

Brug tabellen til at afgøre hastighed til din opskrift.

FUNKTION	PLADE	MAD	MIXER-HASTIGHED
Skæring		Bløde frugter Bløde grøntsager	2
		Hårde grøntsager Tilberedt kød	10
Rivning		Bløde grøntsager	2
		Hårde grøntsager Hård ost	10
Julienne		Grøntsager	4
Udskæring i tern		Bløde frugter Bløde grøntsager	4
		Hårde grøntsager	10

Brug af foodprocessor tilbehør

⚠ ADVARSEL



Fare. Roterende kniv

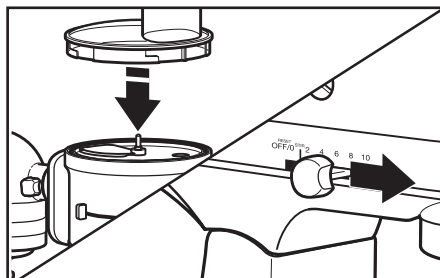
Brug altid nedskubberen.

Hold fingrene væk fra åbningerne.

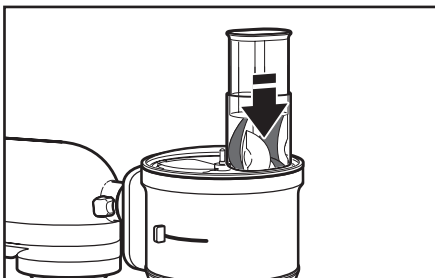
Hold uden for børns rækkevidde.

Der er risiko for amputationer og snitsår.

Bør brug af foodprocessor tilbehøret skal det sikres, at tilbehørssamlingen og pladerne er korrekt samlede og sat på mixeren (se afsnittet "Påsætning af foodprocessor tilbehør på mixeren"). Placer en skål eller beholder under indføringsrøret for at opsamle al behandlet mad.

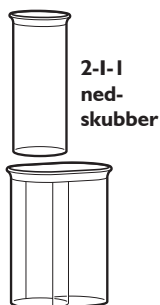


- 1** Placer låget med låsemekanisme på tilbehørssamlingen, og sørg for, at låsen klikker på plads. Tænd mixeren på en passende hastighed. Se "Guide til anbefalede hastigheder" for flere oplysninger.



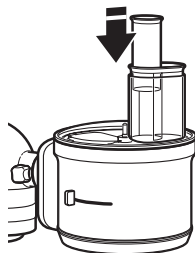
- 2** Brug nedskubberen til at indføre emner langsomt i tilbehørssamlingen.

Brug af 2-i-1 nedskubber



2-i-1 nedskubberen har en mindre slidske indeni en større nedskubber.

Brug det lille indføringsrør og den lille nedskubber til små eller smalle emner som gulerødder eller selleristænger.



Små emner snittes eller rives ved at indsætte 2-i-1 nedskubberen i indføringsrøret, så den lille slidske vender som vist.

Indfør mademner gennem den lille slidske, og brug den lille nedskubber til at indføre mademnerne.

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

Sådan bruges en snitte eller riveplade

⚠ ADVARSEL



Fare. Roterende kniv

Brug altid nedskubberen.

Hold fingrene væk fra åbningerne.

Hold uden for børns rækkevidde.

Der er risiko for amputationer og snitsår.



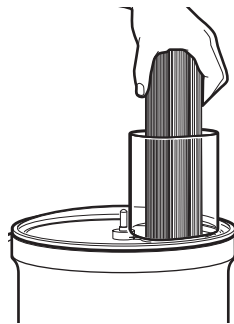
Sådan snittes eller rives frugt eller grøntsager, som er lange og relativt tynde i omkreds, som f.eks. gulerødder og bananer:

Skær mademnerne, så de passer til indføringsrøret vertikalt, og placer indføringsrøret, så mademnerne er placeret korrekt. Brug nedskubberen med ensartet trykstyrke. Brug alternativt det lille indføringsrør i nedskubberen.

Placer maden vertikalt i indføringsrøret og brug den lille nedskubber.

Sådan snittes eller rives frugt og grøntsager, som er runde, som f.eks. løg og æbler:

Skræl og fjern sten og kerner. Skær i halve eller kvarte, så de passer til indføringsrøret. Placer i indføringsrøret. Brug nedskubberen med ensartet trykstyrke.



TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

Sådan snittes eller rives små frugt og grøntsager:

Placer emnerne vertikalt eller horisontalt i lag i indføringsrøret. Fyld indføringsrøret for at holde emnerne korrekt placerede. Brug nedskubberen med ensartet trykstyrke. Brug alternativt det lille indføringsrør i nedskubberen. Placer maden vertikalt i indføringsrøret og brug den lille nedskubber.

Sådan skiveskæres tilberedt kød eller fjerkræ som f.eks. pepperoni:

Maden skal være meget kold. Skær i stykker, som passer til indføringsrøret. Brug nedskubberen med fast, ensartet trykstyrke.

Sådan rives spinat og andre blade:

Placer bladene i bunker. Rul dem sammen og læg dem i indføringsrøret. Brug nedskubberen med ensartet trykstyrke.



Sådan rives faste og bløde oste:

Faste oste skal være meget kolde. De bedste resultater med bløde oste som f.eks. mozzarella opnås ved først at fryse det helt ned før brug. Det kan tage flere timer at opnå passende hårdhed for de bedste resultater.

Nyttige tips

- Beskadigelse på knive eller motor undgås ved ikke at tilsætte mad, som er så hårdt eller frossent, at det ikke kan skæres med en skarp kniv. Hvis et stykke hård mad, som f.eks. en gulerod, sætter sig fast under kniven, skal mixeren stoppes og kniven fjernes. Fjern forsigtigt maden fra kniven.
- Placer snitteplader, så skærefladen er til højre for indføringsrøret. Herved kan kniven rotere en omgang, før den når mademnerne.
- Optimal udnyttelse af foodprocessorens hastighed opnås ved at tilsætte emnerne gennem indføringsrøret, mens mixeren kører.
- Bløde og mellemhårde oste kan lægge sig som klatter på rivepladen.
- Et par stykker mad kan sidde øverst på skiven efter snitning eller rivning. Hvis det ønskes, kan disse skæres med håndkraft og tilsættes blandingen.

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

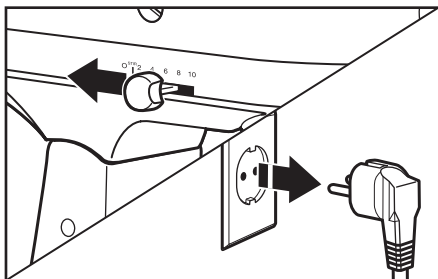
- Ind i mellem kan tynde, lange emner som f.eks. gulerødder eller selleristænger flade ind over indføringsrøret, så en ulige skive produceres. Denne risiko kan minimeres ved at skære emnerne i flere stykker og fylde indføringsrøret med emnerne. Det lille indføringsrør i nedskubberen i 2 dele er særligt nyttigt til små eller tynde emner. De bedste resultater opnås ved at skære lidt af enden, så der opnås en plan overflade før snitning/rivning af en gulerod eller en selleristang.



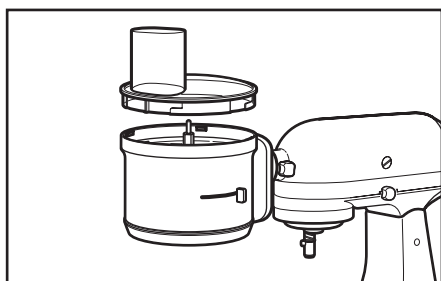
- Forskellige mademner skal have forskellige tryk- og hastighedsniveauer for bedste resultater. Som tommelfingerregel bruges let tryk og lave hastigheder for bløde og søde madvarer (bløde frugter og grøntsager som kiwi og modne tomater samt bløde oste. Brug mere tryk og højere hastighed for hårdere mademner (hårde grøntsager som kartofler og gulerødder, hårde oste og kød som f.eks. pepperoni).
- Når låget er taget af, placeres det vendt opad på bordpladen. Herved holdes bordpladen ren.
- Foodprocessor tilbehøret er ikke lavet til de følgende formål:
 - Maling af kaffebønner, kerner eller hårde krydderier
 - Maling af ben eller andre ikke-spiselige maddele
 - Væskeblending af rå frugter eller grøntsager
 - Skiveskæring af æg eller ikke-afkølet kød
- Hvis plasticdele misfarves pga. mademners afsmitning, kan delene rengøres med citronsaft
- Rengør indertragten mellem brug for at udelukke krydskontaminering af mad.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

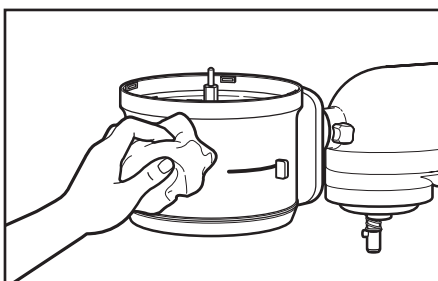
VIGTIGT: Undgå skader på foodprocessor tilbehøret ved ikke at nedsænke det samlede tilbehør i vand eller andre væsker. Alle andre dele kan vaskes i opvaskemaskinens øverste kurv.



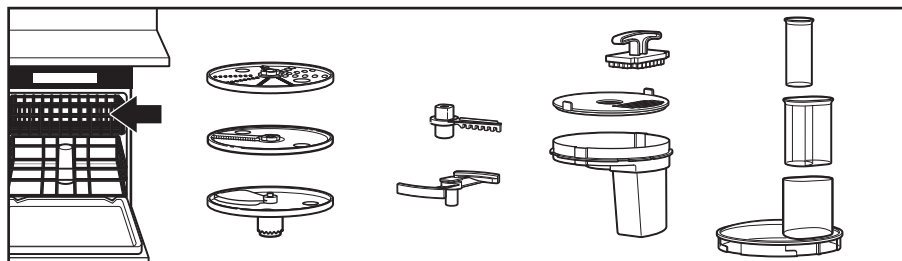
1 Sluk for mixeren og stikkontakten og fjern stikket fra stikkontakten.



2 Tag foodprocessor tilbehøret af og skil det ad.



3 Aftør tilbehørssamlingen med en klud opvredet i varmt sæbevand. Undgå skuremidler eller skuresvabe, da de kan ridse tilbehørssamlingens beklædning. Tør grundigt med en blød klud. Undgå skader på foodprocessor tilbehøret ved ikke at vaske eller nedsænke det samlede tilbehør i vand eller andre væsker.



4 Alle andre dele kan vaskes i varmt sæbevand eller vaskes i opvaskemaskinens øverste kurv.

Foodprocessor tilbehøret kører ikke

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskade, brand eller elektrisk stød.

- Kontroller, om mixeren er tilsluttet en stikkontakt med jordforbindelse. Hvis den er, så kontroller sikring eller strømafbryder, som mixeren er forbundet til, og sørg for, at det er tilsluttet.
- Fungerer sikringen på den kreds, som mixeren er tilsluttet? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet.
- Mixeren frakobles strøm. Sæt herefter stikket i stikkontakten igen.
- Kontroller, at foodprocessor tilbehøret er korrekt samlet, og at låget med låsemekanismen flugter med skålkanten og er last på plads.

Foodprocessor tilbehøret river eller snitter ikke korrekt

- Sørg for, at pladens side med løftet kniv er placeret opad på den almindelige adapter.
- Hvis den justérbare snittekniv bruges, så sørg for, at det er indstillet til den rette tykkelse.
- Sørg for, at ingredienserne egner sig til snitning eller rivning. Se "Tips til fantastiske resultater".

Låget vil ikke lukke, når pladen bruges

- Sørg for, at pladen er monteret korrekt og er placeret korrekt på drevadapteren.

Se afsnittet "Garanti og service", hvis problemet ikke skyldes ovenstående punkte.

Foodprocessor tilbehøret må ikke returneres til forhandleren. Forhandlere yder ikke garantiservice.

Koblingen aktiveres

Hvis koblingen aktiveres, vil en høj kliklyd kunne høres.

1. Det skal sikres, at der ikke er fyldt for meget i foodprocessor tilbehøret.
2. Fjern hårde frø.

Mixermotoren kører langsommere

Dette er normalt, og påvirker ikke tilbehørets ydelse.

Garanti for KitchenAid mixerens tilbehør

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: To års fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejds løn ved reparation af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, hvis tilbehøret anvendes til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning. B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/ betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid servicecenter. Kontakt forhandleren, du har købt apparatet af, for at få navnet på det nærmeste autoriserede KitchenAid servicecenter.

I Danmark:

C.J.HVIDEVARESERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV
Tlf: 98 18 21 00
www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP
Tlf: 70 20 52 22

Besøg vores websted for flere oplysninger:
www.KitchenAid.eu

EFNISYFIRLIT

ÖRYGGI ÁFESTRAR MATVINNSLUVÉLAR	
Mikilvæg öryggisatriði.....	270
HLUTAR OG EIGINLEIKAR	273
HAFIST HANDA	
Fyrir fyrstu notkun.....	274
Að velja rétta verkfærið.....	274
SKÍFURNAR SETTAR Í	
Viðsnúanlega rifskífan sett á.....	275
Að setja upp Julienne-skífuna.....	276
Stillanlega sneiðskífan sett á.....	277
Teningskífa og hnifurinn sett í.....	278
ÁFESTA MATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ	
Áfesta matvinnsluvélin fest á borðhrærivélina.....	279
Hraðavalsleiðarvísir	281
Áfesta matvinnsluvélin notuð.....	282
2-skipti matvælatroðarinn notaður.....	283
RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI	
Sneið- eða rifskífa notuð.....	283
Gagnlegar ábendingar	284
UMHIRÐA OG HREINSUN	286
BILANALET	287
ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA	289

Áfesta KitchenAid matvinnsluvélin er eingöngu hönnuð til notkunar með öllum KitchenAid heimilisborðhrærivélum. Til að fá fullar upplýsingar um notkun þessara borðhrærivéla skaltu vinsamlegast lesa leiðbeiningarnar sem fylgdu borðhrærivélinni þinni.

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áriðandi er að lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvöruntákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvöruntáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

 **HÆTTA**

Þú getur dáíð eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.

 **VIÐVÖRUN**

Þú getur dáíð eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, hvernig draga á úr hættu á meiðslum og hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

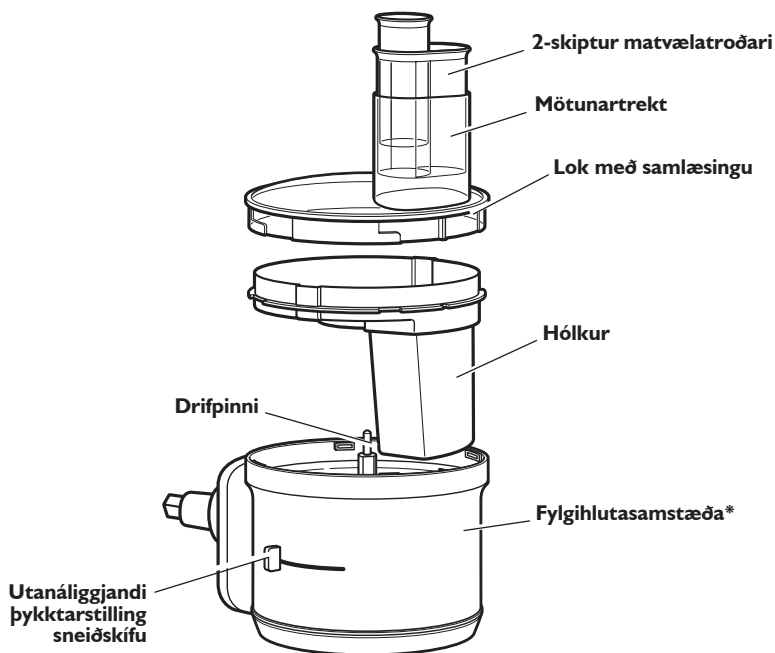
Við notkun raftækja þarf ávallt að fylgja grundvallar-öryggisráðstöfunum, þar á meðal:

1. Lesa allar leiðbeiningar. Rangnotkun heimilistækis kann að leiða til líkamstjóns.
2. Aldrei má setja borðhrærivélina í vatn eða annan vökva því það getur valdið raflosti.
3. Alltaf skal ganga úr skugga um að samlæsta lokið sé tryggilega lokað áður en kveikt er á mótör borðhrærivélarinnar. Ekki fjarlægja lokið á meðan áfesta matvinnsluvélina er í notkun.
4. Gættu þess að SLÖKKVA á borðhrærivélinni (og losa áfestu matvinnsluvélina frá henni) eftir hverja notkun matvinnsluvélarinnar og fyrir hreinsun. Gakktu úr skugga um að mótörinn hafi stöðvast til fulls áður en þú tekur í sundur.

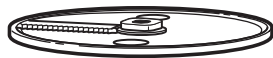
5. Ekki setja fingur eða aðra hluti inn í opið eða losunarrennuna á áfestu matvinnsluvélinni þegar hún er í notkun. Aldrei mata með höndunum. Notaðu alltaf troðarann. Ef matur festist í opinu eða losunarrennuni skal nota troðara eða annan ávaxta- eða grænmetisbita til að þrýsta honum niður eða fjarlægja. Þegar þessi aðferð er ekki möguleg skal slökkva á mótornum og taka áfestu matvinnsluvélina í sundur til að fjarlægja þann mat sem loðir við.
6. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast.
7. Notkun aukahluta sem KitchenAid hvorki mælir með né selur getur valdið eldsvoða, raflosti eða slysi.
8. Ekki nota utanhúss.
9. Ekki nota neitt tæki með skemmdri snúru eða kló, eða eftir að það hefur bilað, eða dottið eða verið skemmt á einhvern hátt. Farðu með tækið til næstu viðurkenndu þjónustustöðvar vegna skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
10. Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið. Börn skulu ekki notað tækið. Geyma ætti heimilistækið og snúru þess þar sem börn ná ekki til. Börn skulu ekki hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á tækinu án eftirlits.
11. Ekki er ætlast til að einstaklingar sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu noti þetta tæki, nema þeir hafi verið undir eftirliti eða fengið leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilji þær hættur sem henni fylgja.
12. Ekki nota tækið ef drifbúnaðurinn eða hlutir sem hreyfast eru skemmdir. Farðu með tækið til næstu viðurkenndu þjónustustöðvar vegna skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.

13. Láttu snúru borðhræivélarinnar ekki hanga fram af borði eða bekk.
14. Haltu höndum og eldhúsáhöldum frá hnífum eða skífum á hreyfingu á meðan matur er í vinnslu, til að draga úr hættunni á alvarlegum meiðslum á fólki eða skemmdum á áfestu matvinnsluvélinni.
15. Blöðin eru beitt. Auðsýna ætti gætni þegar beittu skurðarhnífarnir eru meðhöndlaðir, skálin tæmd og við hreinsun.
16. Ekki fjarlægja lokið fyrr en skífur eða hnífar stöðvast.
17. Það er mikilvægt að læsingarþúnaðurinn í lokinu sé ávallt notaður.
18. Til að forðast skemmdir á gírsmastæðunni skal ekki leggja áfestu matvinnsluvélina í vatn eða annan vökva.
19. Þetta heimilistæki er ætlað til notkunar á heimilum og á svipuðum stöðum eins og:
 - í starfsmannaeldhúsum í verzlunum, skrifstofum og öðru vinnuumhverfi;
 - á bóndabæjum;
 - af viðskiptavinum á hótélum, mótélum og í öðrum tegundum búsetuumhverfis;
 - í heimagistingu.

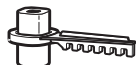
GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR



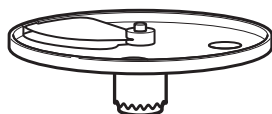
Rífiskífa sem hægt er að snúa við



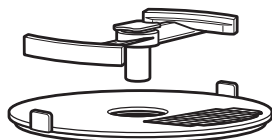
Julienne-skífa



Skifumillistykki (notað með Julienne-skífu og viðsnúanlegum rífiskífum)



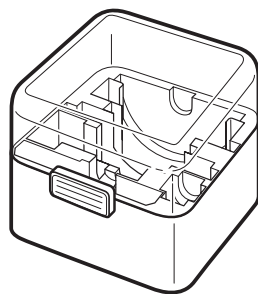
Stillanleg sneiðskífa



Teningaskífa og hnifur (aðeins 5KSM2FPA)



Teningaskífuhreinsari (aðeins 5KSM2FPA)



Geymslukassi (aðeins 5KSM2FPA)

* Aðeins hreinsa með klút. Sjá hlutann „Umhirða og hreinsun“ til að fá frekari upplýsingar.

Fyrir fyrstu notkun

Áður en þú notar áfestu matvinnsluvélina þína í fyrsta sinn skaltu þvo alla hluti og aukabúnað, í höndunum (sjá hlutann „Umhirða og hreinsun“).

MIKILVÆGT: Til að forðast skemmdir á áfestu matvinnsluvélinni skal ekki leggja fylgihlutasamstæðuna í vatni eða öðrum vökvum.

ATH.: Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.



Gríptu um mótunartrekkina á samlæsta lokinu og snúðu því réttisælis til að fjarlægja það af drífsamstæðu matvinnsluvélarinnar.

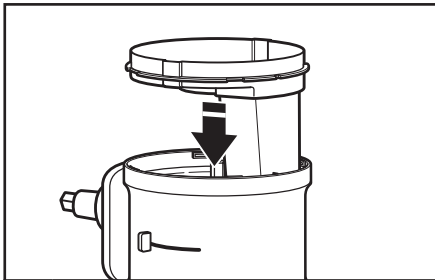
Að velja rétta verkfærið

Leiðarvísirinn að neðan mun hjálpa þér að velja rétta verkfærið fyrir uppskriftina þína. Sjá hlutann „Skifurnar settar í“ til að fá ítarlegri upplýsingar um hverja skífu.

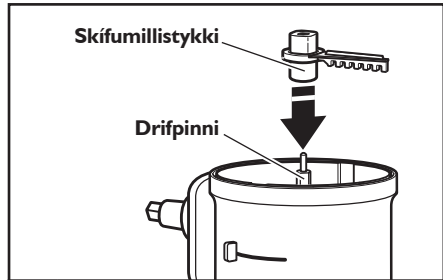
ADGERÐ	VERKFÆRI	HRÁEFNI
Sneiðing		Mjúkir ávextir Mjúkt grænmeti Hart grænmeti Eldað kjöt
Rifið		Mjúkt grænmeti Hart grænmeti Harður ostur
Julienne		Grænmeti
Skorið í teninga		Mjúkir ávextir Mjúkt grænmeti Hart grænmeti

SKÍFURNAR SETTAR Í

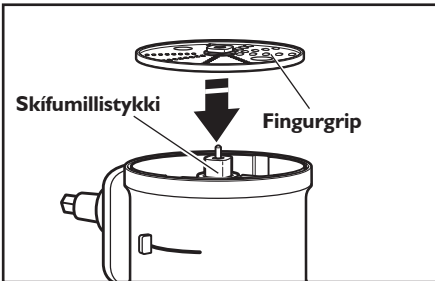
Viðsnúanlega rífskífan sett á



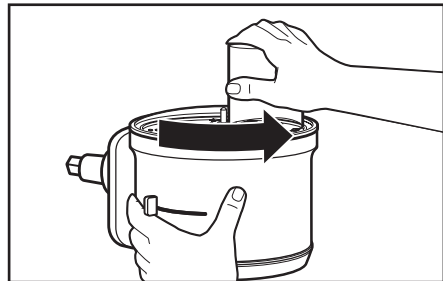
- 1** Settu hólkin inn í fylgihlutasamstæðuna þannig að mótunartrektirnar liggja saman og hólkurinn liggja flatur.



- 2** Renndu skífumillistykkinu upp á drifpinnann.



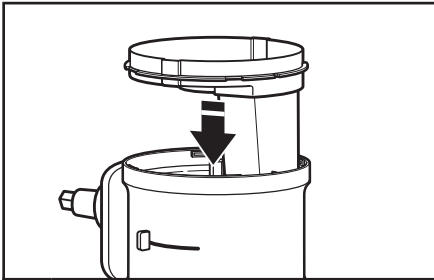
- 3** Haltu viðsnúanlegu rífskífunni með fingurgripunum 2 þannig að óskuð rífhlið snúi UPP. Settu skífuna á skífumillistykkið með því að smeygja millistykkinu gegnum gat neðan á skífunni þar til hún situr upp við hólkin.



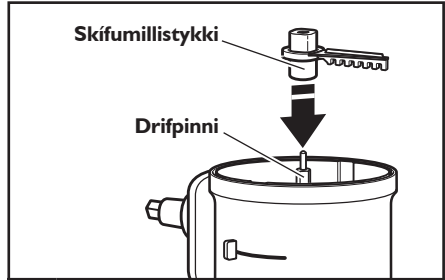
- 4** Settu lokið á með því að snúa rangsælis og gættu þess að það læsist á sínum stað.

SKÍFURNAR SETTAR Í

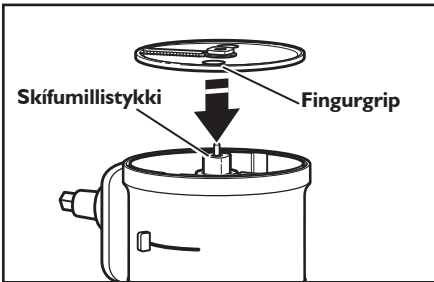
Að setja upp Julienne-skífuna



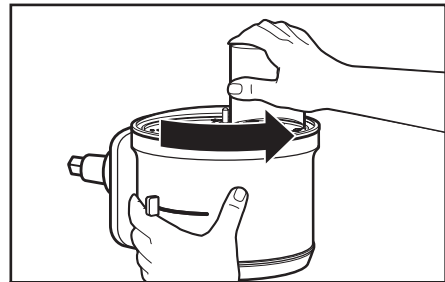
- 1** Settu hólkinn inn í fylgihlutasamstæðuna þannig að mótunartrektirnar liggi saman og hólkurinn liggi flatur.



- 2** Renndu skífumillistykkinu upp á drifpinnann.



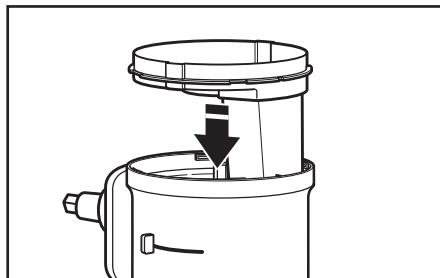
- 3** Haltu julienne-skífunni með fingurgripunum tveimur þannig að minni hlið miðgatsins snúi UPP. Settu skífuna á skífumillistykkið með því að smeygja millistykkinu gegnum gat neðan á skífunni þar til hún situr upp við hólkinn.



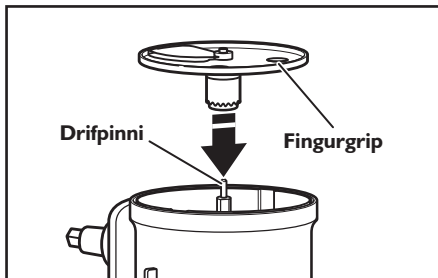
- 4** Settu lokið á með því að snúa rangsælis og gættu þess að það læsist á sínum stað.

SKÍFURNAR SETTAR Í

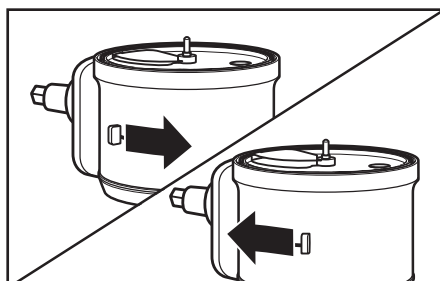
Stillanlega sneiðskífan sett á



- 1 Settu hólkinn inn í fylgihlutasamstæðuna þannig að mótunartrekkirnar liggi saman og hólkurinn liggi flatur.



- 2 Haltu sneiðskífunni með fingurgripunum og láttu hana síga niður á drifpinnann. Þú getur þurft að snúa skífu-/drifmillistykkinu þar til það fellur niður á sinn stað.



- 3 Stilltu óskaða sneiðþykkt með því að færa utanálggjandi handfangið til vinstri fyrir þynnri sneiðar eða til hægri fyrir þykkari sneiðar.

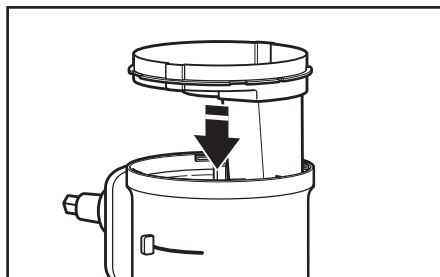


- 4 Settu lokið á með því að snúa rangsælis og gættu þess að það læsist á sínum stað.

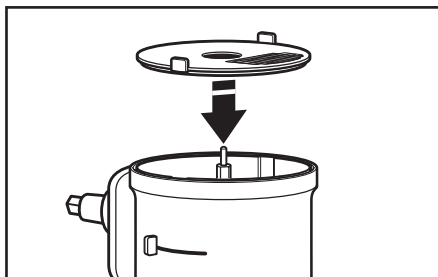
ATH.: Ef sneiddi maturinn er ekki af óskaðri þykkt er hægt að stilla utanálggjandi handfangið meðan á notkun stendur.

SKÍFURNAR SETTAR Í

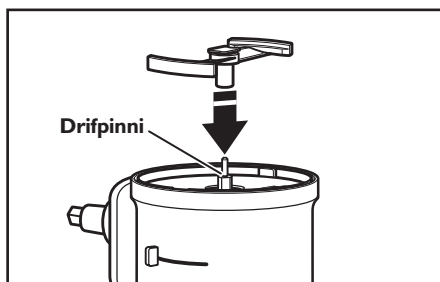
Teningaskífa og hnífurinn sett í



- 1** Settu hólkinn inn í fylgihlutasamstæðuna þannig að mötunartrektirnar liggi saman og hólkurinn liggi flatur.



- 2** Haltu teningaskífunni á miðgatinu og skífubrúninni þannig að rennubarmshliðin snúi NIÐUR. Settu skífuna ofan á hólkinn þannig að teningaristin standist á við mötunartrekt hólksins.

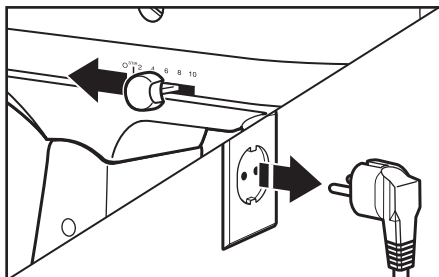


- 3** Settu hnífinn ofan á teningskífuna með því að renna honum upp á drifpinnann.



- 4** Settu lokið á með því að snúa rangsælis og gættu þess að það læsist á sínum stað.

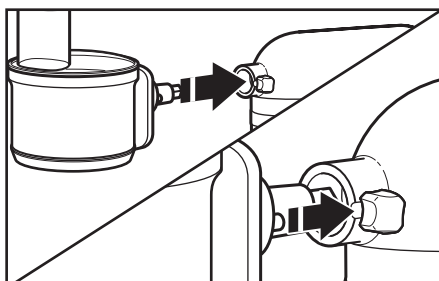
Áfesta matvinnsluvélin fest á borðhræivélina



- 1** SLÖKKTU á borðhræivélinni og taktu úr sambandi.

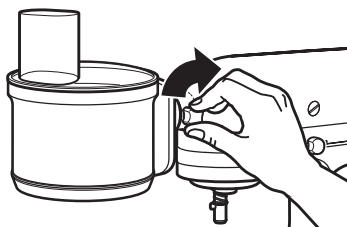


- 2** Fyrir borðhræivélar með hlíf á hjörum fyrir fylgihlutadrif: Smelltu upp til að opna. Fyrir borðhræivélar með lausa hlíf fyrir fylgihlutadrif: Snúðu fylgihlutahnúðnum rangsælis til að fjarlægja hlíf fyrir fylgihlutadrif.



- 3** Settu fylgihlutinn upp á fylgihlutanafið. Snúðu fylgihlutnum fram og til baka ef nauðsyn krefur. Pinninn á fylgihlutarhúsinu passar inn í hakið á drifbrúninni þegar hann er í réttri stöðu.

ÁFESTA MATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ



- 4** Hertu fylgihlutahnúðinn þar til áfesta matvinnsluvélin er fullkomlega föst við borðhrærivélina.



- 5** Settu skál eða ílát undir rennuna sem matvælin koma út um.

⚠ VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

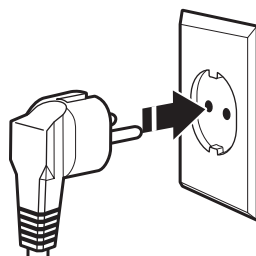
Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosti.



- 6** Settu borðhrærivélina í samband við jarðtengdan tengil.

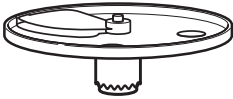


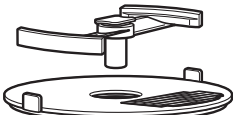
ÁFESTA MATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ

Hraðavalsleiðarvísir

Mismunandi matvæli útheimta mismunandi þrýsting og hraða fyrir besta árangur.

- Almennt skaltu nota léttan þrýsting og lítinn hraða fyrir mjúk, viðkvæm matvæli — mjúka ávexti og grænmeti, eins og kivi eða þroskaða tómata og einnig mjúka osta, eins og mozzarella.
- Notaðu ákveðnari þrýsting með miklum hraða fyrir harðari matvæli — hart grænmeti eins og kartöflur og gulrætur, kjöt eins og pepperoni og harðan ost eins og Pecorino Romano.

Notaðu meðfylgjandi töflu til að ákvarða viðeigandi hraða fyrir uppskriftina þína.

AÐGERÐ	SKÍFA	HRÁEFNI	HRÆÐI BORD-HRÆRIVÉLAR
Sneiðing		Mjúkir ávextir Mjúkt grænmeti	2
		Hart grænmeti Eldað kjöt	10
Rifið		Mjúkt grænmeti	2
		Hart grænmeti Harður ostur	10
Julienne		Grænmeti	4
Skorið í teninga		Mjúkir ávextir Mjúkt grænmeti	4
		Hart grænmeti	10

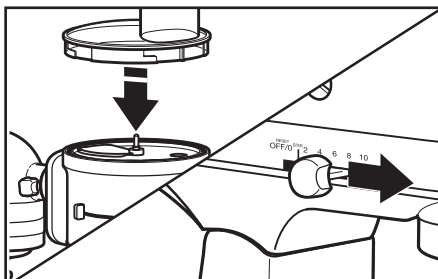
Áfesta matvinnsluvélin notuð

! VIÐVÖRUN

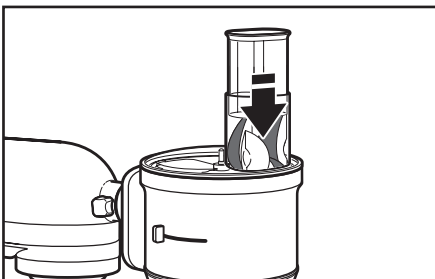


Hætta þar sem hnifar snúast
Notaðu alltaf matvælatroðara.
Haltu fingrum frá opum og trekt.
Geymist þar sem börn ná ekki til.
Misbrestur á að gera svo getur
valdið útlímamissi eða skurðum.

Áður en þú notar áfestu matvinnsluvélinu skaltu vera viss um að fylgihlutasamstæðan og skífur séu almennilega samsett og fest við borðhrærivélina (sjá hlutann „Áfesta matvinnsluvélin fest á borðhrærivélina“). Settu skál eða ílát undir mótunartrektina til að grípa allan unnin mat.



1 Settu samlæsta lokið á fylgihlutasamtæðuna og gættu þess að smella lokinu á sinn stað. Kveiktu á borðhrærivélinni á viðeigandi hraða. Sjá Leiðarvísi um hraðaval til að fá frekari upplýsingar



2 Notaðu matvælatroðarann til að ýta bitunum hægt niður í fylgihlutasamtæðuna.

ÁFESTA MATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ

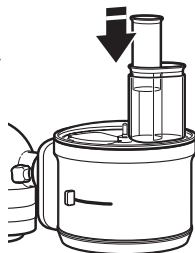
2-skipti matvælatroðarinn notaður



2-skiptur matvæla-troðari

2-skipti matvæla-troðarinn inniheldur minni rennu inni í stóra matvælatroðaranum.

Notaðu litlu mótunartrekkina og troðarann til að vinna léttar vinnslur, eins og gulrætur eða sellerístillka.



Til að sneiða eða rífa minni hluti skal setja 2-skipta matvælatroðarann í mótunartrekkina þannig að minni rennan snúi eins og sýnt er.

Mataðu matvælabita gengum minni rennuna og notaðu litla matvælatroðarann til vinnslunnar.

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

Sneið- eða rifskífa notuð

VIÐVÖRUN

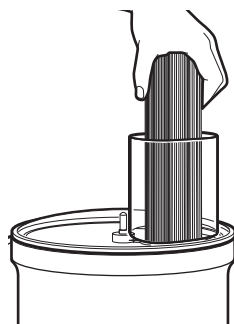


Hætta þar sem hnífar snúast
Notaðu alltaf matvælatroðara.
Haltu fingrum frá opum og trekt.
Geymist þar sem börn ná ekki til.
Misbrestur á að gera svo getur valdið útlímamissi eða skurðum.



Að sneiða eða rífa ávexti eða grænmeti sem er langt með tiltölulega lítið þvermál, eins og gulrætur og bananar:

Skerðu matvæli svo þau passi í mótunartrekkina lóðrétt og fylltu mótunartrekkina tryggilega til að halda matvælunum almennilega staðsettum. Vinna skal með jöfnum þrýstingi matvælatroðarans. Eða þú getur notað litlu mótunartrekkina í 2-skipta matvæla-troðaranum. Staðsettu hraefnið lóðrétt í trekkinni og notaðu litla matvælatroðarann til að troða.



Að sneiða eða rífa ávexti og grænmeti sem eru kringlótt, eins og laukar og epli:

Flysjaðu, taktu kjarnann úr og fjarlægðu frá. Skerðu í helminga eða fjórðunga svo passi í mótunartrekkina. Staðsettu í mótunartrekk. Vinna skal með jöfnum þrýstingi matvælatroðarans.

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

Að sneiða eða rífa ávexti og grænmeti sem eru smá:

Staðsettu matvælin lóðrétt eða lárétt í lögum í mótunartrektina. Fylltu mótunartrektina til að halda matvælnum almennilega staðsettum. Vinna skal með jöfnum þrýstingi matvælatroðarans. Eða þú getur notað litlu mótunartrektina í 2-skipta matvælatroðaranum. Staðsettu hráefnið lóðrétt í trektinni og notaðu litla matvælatroðarann til að troða.

Að sneiða eldað kjöt svo sem pepperoni:

Hráefnið ætti að vera vel kalt. Skerðu í bita svo passi í mótunartrektina. Vinna skal með jöfnum, ákveðnum þrýstingi matvælatroðarans.

Að rífa spínat og önnur lauf:

Raðaðu upp laufum. Rúllaðu þeim upp og láttu standa í mótunartrektinni. Vinna skal með jöfnum þrýstingi matvælatroðarans.



Að rífa stinna og mjúka osta:

Stinnur ostur ætti að vera mjög kaldur. Til að ná sem bestum árangri skaltu frysta rækilega mjúka osta, svo sem mozzarella, fyrir vinnslu. Það kann að taka nokkrar klukkustundir að ná réttri hörku fyrir bestu vinnslu.

Gagnlegar ábendingar

- Til að forðast skemmdir á hnífnum eða mótornum skal ekki vinna hráefni sem eru svo hörð eða svo frosin að ekki sé hægt að stinga í þau með beittum hnífsoddi. Ef bita af hörðum matvælum, eins og gulrót, festist á hnífnum skal stöðva hrærivélina og fjarlægja hnífinn. Fjarlægðu hráefnið varlega af hnífnum.
- Staðsettu sneiðskífurnar þannig að skurðarflöturinn sé rétt hægra megin við mótunartrektina. Þetta gefur skífurni heilan snúning áður en hún snertir hráefnið.
- Til að færa sér í nyt hraða vinnsluvélarinnar skal láta hráefni sem á að saxa falla niður gegnum mótunartrektina á meðan hrærivélina er í gangi.
- Mjúkur og miðlungsharður ostur kann að smyrjast út eða rúllast upp á rifskífurni. Til að forðast þetta skal aðeins rífa ostinn vel kældan.
- Eitthvað af stærri matarbitum kunna að vera eftir ofan á skífurni eftir sneiðingu eða rif. Hægt er skal skera þá í höndunum og bæta þeim síðan í blönduna.

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

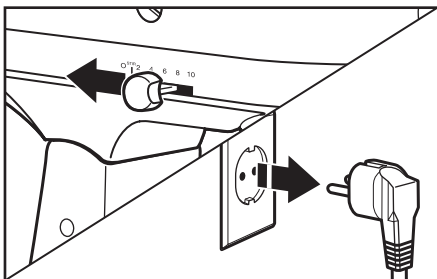
- Stundum falla mjó matvæli, eins og gulrætur eða sellerí, til hliðar í mótunartrektina, sem leiðir til þess að sneiðar verða ójafnar. Til að lágmarka þetta skal skera hráefnið í nokkra bita og fylla mótunartrektina með hráefni. Til að vinna minni eða mjórri verk reynist litla mótunartrekin í 2-skipta matvælatroðaranum sérstaklega þægileg. Til að ná sem bestum árangri skaltu skera lítinn bita af endanum til að búa til flatt yfirborð þegar þú vinnur eina gulrót eða sellerístilk.



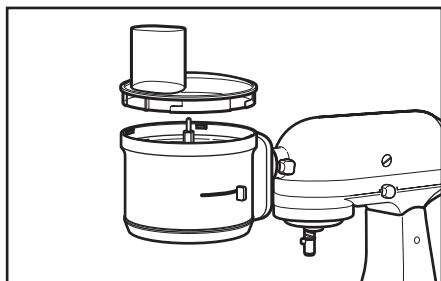
- Mismunandi matvæli útheimta mismunandi þrýsting og hraða fyrir besta árangur. Almennit skal nota léttan þrýsting og lítinn hraða fyrir mjúk, viðkvæm matvæli (mjúka ávexti og grænmeti, eins og kivi eða þroskaða tómata, mjúka osta) og ákveðnari þrýsting með miklum hraða fyrir harðari matvæli (hart grænmeti eins og kartöflur og gulrætur, harða osta og kjöt eins og pepperoni).
- Eftir að lok hefur verið fjarlægt skal setja það á hvolf á bekkinn. Það hjálpar til við að halda bekknum hreinum.
- Áfesta matvinnsluvélin þín er ekki hönnuð til að framkvæma eftirfarandi aðgerðir:
 - Mala kaffibaunir, korn eða hart krydd
 - Mala bein eða aðra óneysluhæfa hluta hráefna
 - Breyta hráum ávöxtum eða grænmeti í vökva
 - Sneiða harðsoðin egg eða ókælt kjöt
- Ef einhverjir plasthlutir aflitast vegna þeirra hráefna sem unnið er með, skal hreinsa þá með sítrónusafa
- Hreinsaðu snarlega hólkin á milli matvæla til að útiloka krossmengun matvæla.

UMHIRÐA OG HREINSUN

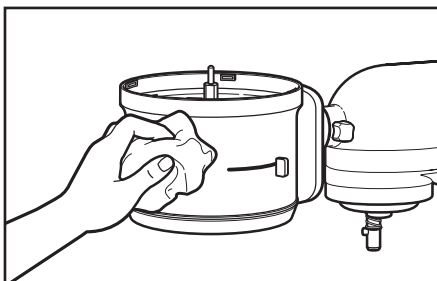
MIKILVÆGT: Til að forðast skemmdir á áfestu matvinnsluvélinni skal ekki leggja fylgihlutasamstæðuna í vatn eða annan vökva.



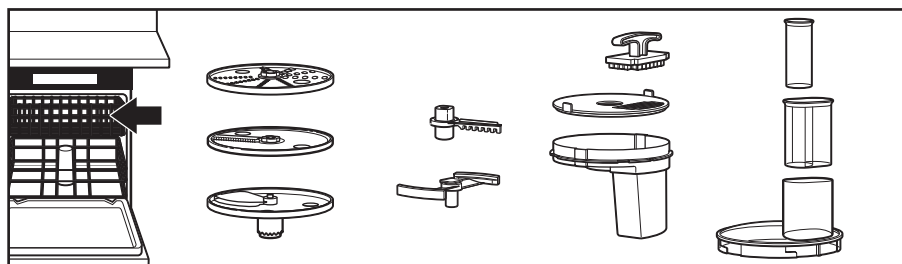
1 SLÖKKTU á borðhræivélinni og taktu úr sambandi við innstungu.



2 Fjarlægðu og taktu sundur áfestu matvinnsluvélina.



3 Þurrkaðu fylgihlutasamstæðuna með volgum rökum klút. Forðastu að nota hreinsiefni eða hreinsisvampa sem rispa, þar sem þau geta rispað hús fylgihlutasamstæðunnar. Þurrkaðu vandlega með mjúkum klút. Til að forðast skemmdir á áfestu matvinnsluvélinni skal ekki þvo eða kaffæra fylgihlutasamstæðuna í vatni eða öðrum vökvum.



4 Ekki er mælt með að setja hluti matvinnsluvélarinnar í uppþvottavél.

Áföst matvinnsluvél gengur ekki

! VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosts.

- Athugaðu hvort borðhræivélín sé í sambandi við jarðtengda innstungu. Ef svo er skaltu athuga með öryggi eða útsláttarrofa á rafmagnslögninni sem borðhræivélín er tengd við og ganga úr skugga um að lögnin sé tengd.
- Er öryggið fyrir innstunguna sem borðhræivélín notar í lagi? Gakktu úr skugga um að lekaliði hafi ekki slegið út.
- Taktu borðhræivélina úr sambandi, settu hana síðan aftur í samband við innstunguna.
- Athugaðu til að ganga úr skugga um að áfesta matvinnsluvélín hafi verið rétt sett saman og að samlæsta lokið sé rétt jafnað og læst á sínum stað.

Áfest matvinnsluvél rífur ekki eða sneiðir almennilega

- Gakktu úr skugga um að hnífur skífunnar snúi upp á sameiginlega millistykkinu.
- Ef verið er að nota stillanlegu sneiðskífuna skal gæta þess að það sé stillt á rétta þykkt.
- Gættu þess að hráefnin henti fyrir sneiðingu eða rif. Sjá „Ráð til að ná frábærum árangri“.

Lokið lokast ekki þegar skífa er notuð

- Gakktu úr skugga um að skífan sé sett í á réttan hátt og sé staðsett rétt á skífumillistykkinu.

Ef vandamálið er ekki vegna neins af ofangreindum atriðum sjá hlutann „Ábyrgð og þjónusta“.
Ekki skila áfestu matvinnsluvélinni til söluaðilans. Söluaðilar veita ekki þjónustu.

Kúpling tengist

Ef kúplingin fer í gang heyrir mjög hár smellur.

1. Athugaðu til að ganga úr skugga um að ekki séu of margir hlutir í áfestu matvinnsluvélinni.
2. Gakktu úr skugga um að öll hörð fræ hafi verið fjarlægð.

Mótor borðhræivélar hægir á sér

Þetta er venjuleg aðgerð og skemmir ekki frammistöðu fylgihlutarins.

Ábyrgð fyrir fylgihluti KitchenAid borðhrærivéla

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Evrópa, Mið-Austurlönd og Afríka: Full ábyrgð í tvö ár frá kaupdegi.	Varahluti og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Þjónustan skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila.	A. Viðgerðir þegar fylgihlutur er notaður til annarra aðgerða en venjulegrar heimilismatreiðslu. B. kemmdir sem verða fyrir slysi, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

Þjónustuaðili

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila. Hafðu samband við þann söluaðila sem tækið var keypt af til að fá nafnið á næsta viðurkenda KitchenAid þjónustuaðila.

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
105 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is

www.ef.is

Þjónusta við viðskiptavini

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
105 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is

www.ef.is

Til að fá frekari upplýsingar skaltu heimsækja vefsvæði okkar á:

www.KitchenAid.eu

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ-КУХОННОГО КОМБАЙНА	
Меры предосторожности	292
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	295
НАЧАЛО РАБОТЫ	
Перед первым использованием.....	296
Как выбрать нужный инструмент.....	296
УСТАНОВКА ДИСКОВ	
Установка двустороннего шинковочного диска	297
Установка диска, нарезающего соломкой.....	298
Установка регулируемого режущего диска	299
Установка диска и лезвия для нарезки кубиками	300
РАБОТА С НАСАДКОЙ-КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ	
Присоединение насадки-кухонного комбайна к настольному миксеру ...	301
Руководство для регулировки частоты вращения	303
Использование насадки-кухонного комбайна	304
Использование устройства для проталкивания пищи 2-в-1	305
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ	
Использование режущего или шинковочного диска	305
Полезные советы	306
УХОД И ЧИСТКА	308
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	309
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	311

Насадка-кухонный комбайн KitchenAid предназначена для использования только с бытовыми настольными миксерами KitchenAid. Для получения полной информации об использовании настольных миксеров обратитесь к инструкции, прилагающейся к вашему настольному миксеру.

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:



Вы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.



Вы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

1. Прочтите все инструкции. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. Во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость.
3. Перед включением настольного миксера обязательно убедитесь, что промежуточная крышка с замком плотно закрыта. Не снимайте крышку во время использования насадки-кухонного комбайна.
4. Убедитесь, что вы выключили настольный миксер (кнопка OFF) и отсоединили насадку-кухонный комбайн от настольного миксера после каждого использования насадки и перед чисткой. Перед отсоединением убедитесь, что двигатель полностью остановился.

5. Не помещайте пальцы или другие объекты в отверстие или желоб насадки-кухонного комбайна во время ее использования. Никогда не проталкивайте ингредиенты руками. Всегда используйте толкушку. Если продукты застряли в отверстии или желобе, используйте устройство для проталкивания или кусочек фрукта или овоща, чтобы протолкнуть застрявшие продукты. Если этот способ неприемлем, выключите двигатель и отсоедините насадку, чтобы удалить оставшиеся продукты.
6. Избегайте контакта с движущимися деталями.
7. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
8. Не используйте прибор на открытом воздухе.
9. Не используйте устройство, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, в случае нарушения его нормальной работы, а также после падения или иного повреждения. Отнесите устройство в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
10. Присматривайте за детьми. Не позволяйте им играть с устройством. Использование устройства детьми не предусмотрено. Устройство и его шнур должны находиться вне пределов досягаемости детей. Чистка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми без присмотра.
11. Данное устройство не предназначено для использования лицами с пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они используют устройство под наблюдением или ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации.

- 12.** Не используйте устройство, если вращающийся шнек или вращающиеся детали повреждены. Отнесите устройство в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
- 13.** Не допускайте свисания шнура питания настольного миксера с края стола или другой рабочей поверхности.
- 14.** Не прикасайтесь и не подносите посторонние предметы к движущимся лезвиям и дискам во время работы комбайна, т.к. это может привести к серьезным травмам или поломке насадки-кухонного комбайна.
- 15.** Лезвия очень острые. Необходимо соблюдать осторожность при работе с острыми лезвиями, во время освобождения чаши и чистки.
- 16.** Не снимайте крышку, пока диски или лезвия не перестанут вращаться.
- 17.** Не пытайтесь сломать механизм закрывания крышки.
- 18.** Во избежание повреждения редуктора не погружайте корпус насадки-кухонного комбайна в воду или другие жидкости.
- 19.** Данное устройство предназначено для использования в домашних и сходных с ними условиях:
 - на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и в других рабочих помещениях;
 - в жилых домах на фермах;
 - клиентами в отелях, мотелях и других помещениях жилого типа;
 - в домашних гостиницах, предоставляющих питание.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

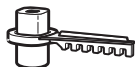
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ



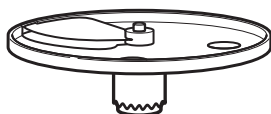
Двусторонний
цинкованный диск



Диск, нарезающий
соломкой



Адаптер дисков
(для использования
с диском, нарезающим
соломкой, и двусторонним
цинковочным диском)



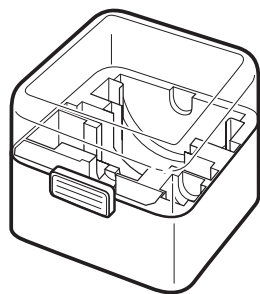
Съемный
режущий диск



Диск и лезвие для
нарезки кубиками
(только для модели 5KSM2FPA)



Очиститель диска
для нарезки кубиками
(только для модели
5KSM2FPA)



Футляр для хранения
(только для модели 5KSM2FPA)

* Только протирать. Более подробную информацию вы найдете в разделе "Уход и чистка".

НАЧАЛО РАБОТЫ

Перед первым использованием

Перед первым использованием насадки-кухонного комбайна следует вымыть его составные части и аксессуары либо вручную, либо в посудомоечной машине (см. раздел «Уход и очистка»).

ВНИМАНИЕ: Во избежание повреждения насадки-кухонного комбайна не погружайте корпус насадки в воду или другие жидкости. Все остальные детали можно мыть на верхней решетке посудомоечной машины.

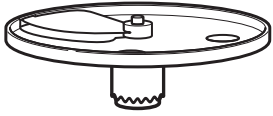

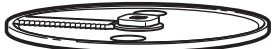

ПРИМЕЧАНИЕ: Этот прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве.



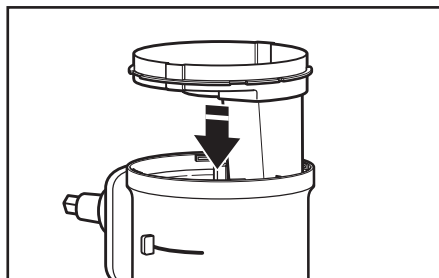
Возьмите подающую трубку на промежуточной крышке с замком и поверните ее по часовой стрелке, чтобы снять с насадки-кухонного комбайна.

Как выбрать нужный инструмент

Приведенное ниже руководство поможет вам выбрать нужный инструмент в зависимости от рецепта. Более подробная информация о каждом диске приведена в разделе «Установка дисков».

ФУНКЦИЯ	ИНСТРУМЕНТ	ПРОДУКТЫ
Нарезание		Мягкие фрукты Мягкие овощи Твердые овощи Вареное мясо
Шинковка		Мягкие овощи Твердые овощи Твердый сыр
Нарезка соломкой		Овощи
Нарезка кубиками		Мягкие фрукты Мягкие овощи Твердые овощи

Установка двустороннего шинковочного диска



- 1** Вставьте вкладыш в корпус насадки, так чтобы подающие трубки выровнялись, а вкладыш вплотную прижался к стенкам.



- 2** Наденьте адаптер дисков на штырь привода.



- 3** Держите двусторонний шинковочный диск 2 пальцами нужной стороной ВВЕРХ. Установите диск, надев отверстие в диске поверх адаптера, так чтобы диск расположился напротив вкладыша.



- 4** Установите крышку, повернув ее против часовой стрелки до защелкивания.

УСТАНОВКА ДИСКОВ

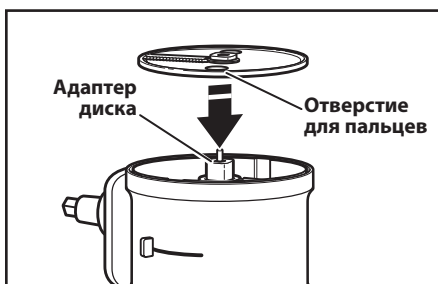
Установка диска, нарезающего соломкой



- 1** Вставьте вкладыш в корпус насадки так, чтобы подающие трубки выровнялись, а вкладыш вплотную прижался к стенкам.



- 2** Наденьте адаптер дисков на штырь привода.

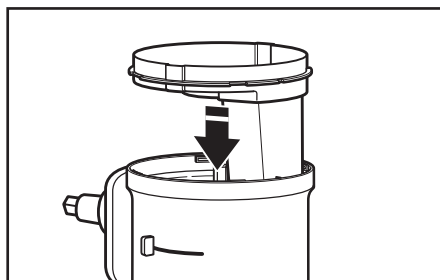


- 3** Возьмите диск для нарезки соломкой 2 пальцами таким образом, чтобы меньшая сторона среднего отверстия была направлена ВВЕРХ. Установите диск, надев отверстие в диске поверх адаптера так, чтобы диск расположился напротив вкладыша.



- 4** Установите крышку, повернув ее против часовой стрелки до защелкивания.

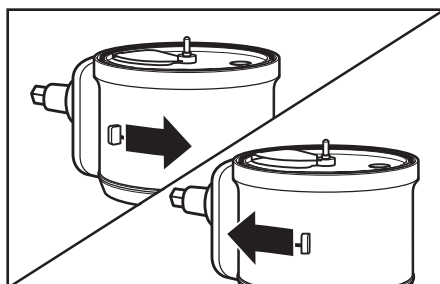
Установка регулируемого режущего диска



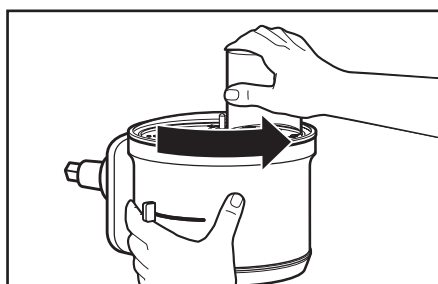
- 1** Вставьте вкладыш в корпус насадки так, чтобы подающие трубки выровнялись, а вкладыш вплотную прижался к стенкам.



- 2** Возьмите режущий диск пальцами и опустите его на штырь привода. Возможно, потребуется повернуть адаптер диска или адаптер привода в правильное положение.



- 3** Установите желаемую толщину нарезки, перемещая регулятор влево для тонких ломтиков, вправо — для толстых.



- 4** Установите крышку, повернув ее против часовой стрелки до защелкивания.

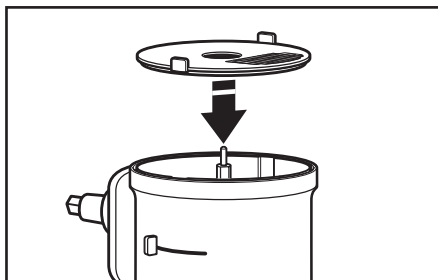
ПРИМЕЧАНИЕ: Если получаемая в результате толщина не соответствует желаемой, можно регулировать ее при помощи внешнего рычага во время работы устройства.

УСТАНОВКА ДИСКОВ

Установка диска и лезвия для нарезки кубиками



- 1** Вставьте вкладыш в корпус насадки так, чтобы подающие трубки выровнялись, а вкладыш плотно прижался к стенкам.



- 2** Возьмите диск для нарезки кубиками за среднее отверстие и край таким образом, чтобы сторона с выступом была направлена ВНИЗ. Поместите диск поверх вкладыша таким образом, чтобы сетка для нарезки кубиками была на одном уровне с подающей трубкой.

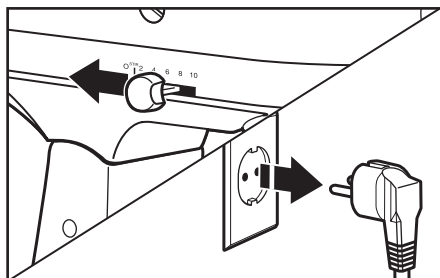


- 3** Установите лезвие поверх диска для нарезки кубиками, насадив его на штырь привода.



- 4** Установите крышку, повернув ее против часовой стрелки до защелкивания.

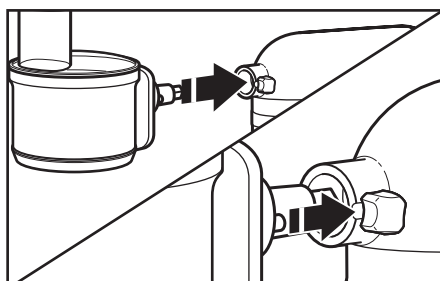
Присоединение насадки-кухонного комбайна к настольному миксеру



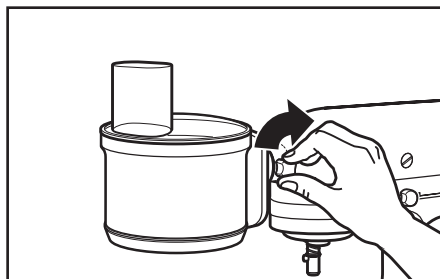
- 1** Выключите стационарный миксер (кнопка OFF) и отсоедините от сети.



- 2** Для стационарных миксеров с откидным колпачком насадки: Отщелкните, чтобы открыть.
Для стационарных миксеров со съёмным колпачком насадки: Поверните регулятор против часовой стрелки, чтобы отсоединить колпачок.



- 3** Вставьте насадку в фиксатор насадки. Может потребоваться вращение насадки в одну или другую сторону. В правильном положении стержень вала привода насадки встанет в гнездо.



- 4** Закрепите ручку крепления до полного присоединения насадки к настольному миксеру.



- 5** Подставьте под желоб миску или контейнер.

! ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

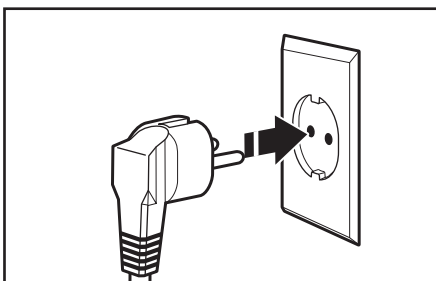
Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.



- 6** Включите кабель питания настольного миксера в заземленную розетку.

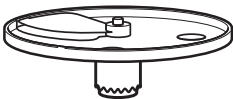


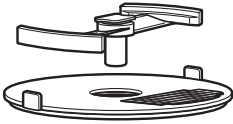
РАБОТА С НАСАДКОЙ-КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ

Руководство для регулировки частоты вращения

Различные виды продуктов требуют разного давления и скорости для получения наилучших результатов при нарезке или шинковке.

- Как правило, для мягких продуктов используется небольшое давление и низкая скорость — например, для мягких фруктов и овощей, таких как киви или спелые помидоры, а также для мягких сортов сыра типа моцареллы.
- Для более твердых продуктов используйте более сильное давление и высокую скорость — например, для твердых овощей, таких как картофель и морковь, мяса типа колбасок пепперони и твердых сортов сыра типа пекорино.

Для определения подходящей для конкретного рецепта скорости используйте приведенную таблицу.

ФУНКЦИЯ	ДИСК	ПРОДУКТЫ	СКОРОСТЬ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА
Нарезание		Мягкие фрукты Мягкие овощи	2
		Твердые овощи Вареное мясо	10
Шинковка		Мягкие овощи	2
		Твердые овощи Твердый сыр	10
Нарезка соломкой		Овощи	4
Нарезка кубиками		Мягкие фрукты Мягкие овощи	4
		Твердые овощи	10

Использование насадки-кухонного комбайна

ВНИМАНИЕ



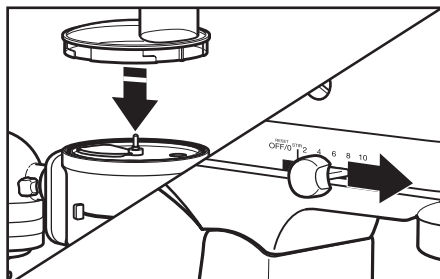
Вращающееся лезвие опасно
Всегда используйте толкушку.

Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.

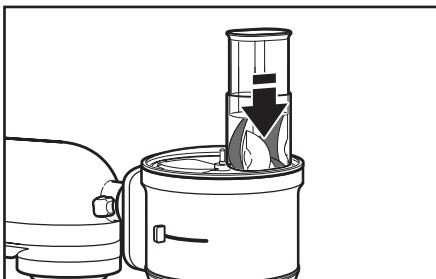
Храните вне досягаемости детей.

Нарушение техники безопасности может привести к ампутации и порезам.

Перед началом работы с насадкой-кухонным комбайном убедитесь, что корпус насадки и диски правильно собраны и присоединены к настольному миксеру (см. раздел «Присоединение насадки-кухонного комбайна к настольному миксеру»). Подставьте под подающую трубку миску или контейнер, чтобы продукты не падали мимо.



- 1** Поместите промежуточную крышку на насадку так, чтобы защелкнулся замок. Установите на настольном миксере нужную скорость. См. «Руководство для регулировки частоты вращения» для получения более подробной информации.



- 2** Используйте проталкивающее устройство для постепенного проталкивания продуктов в корпус насадки.

РАБОТА С НАСАДКОЙ-КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ

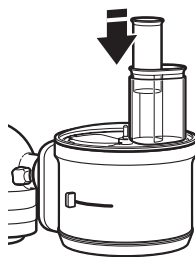
Использование устройства для проталкивания пищи 2-в-1



Устройство для проталкивания пищи 2-в-1

В устройстве для проталкивания пищи 2-в-1 имеется маленький желоб внутри большого проталкивателя.

Используйте маленькую подающую трубку и толкушку для переработки мелких или тонких кусков, как, например, морковь или стебли сельдерея.



Для нарезки или шинковки мелких кусочков вставьте устройство для проталкивания пищи 2-в-1 в подающую трубку, чтобы маленький желоб располагался, как показано на рисунке.

Накладывайте продукты в маленький желоб и проталкивайте их маленьким устройством для проталкивания.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Использование режущего или шинковочного диска

⚠ ВНИМАНИЕ



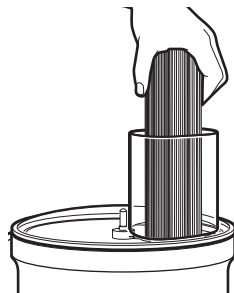
Вращающееся лезвие опасно
Всегда используйте толкушку.
Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.
Храните вне досягаемости детей.
Нарушение техники безопасности может привести к ампутации и порезам.



Нарезка и шинковка длинных и маленьких в диаметре фруктов или овощей, таких как морковь и бананы:

Нарежьте продукты таким образом, чтобы они поместились в подающую трубку вертикально, и поместите их в подающую трубку в нужном положении. При использовании толкушки

старайтесь равномерно распределить давление. Также можно использовать маленькую подающую трубку в устройстве для проталкивания пищи 2-в-1. Разместите продукты в трубке вертикально и используйте маленькую толкушку для обработки.



Нарезка и шинковка круглых фруктов и овощей, таких как лук и яблоки:

Очистите от кожуры и сердцевины, и удалите семена и косточки. Нарежьте на половинки или четвертинки, чтобы продукты поместились в подающую трубку. Поместите продукты в подающую трубку. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить давление.

Нарезка и шинковка маленьких фруктов и овощей:

Разместите продукты слоями вертикально или горизонтально в подающей трубке. Наполните подающую трубку продуктами, размещенными соответствующим образом. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить давление. Также можно использовать маленькую подающую трубку в устройстве для проталкивания пищи 2-в-1. Разместите продукты в трубке вертикально и используйте маленькую толкушку для обработки.

Измельчение приготовленного мяса или птицы, например, колбасок пепперони и т.д.:

Продукты должны быть очень холодными. Нарезьте продукты по размеру подающей трубки. Обрабатывайте продукты, равномерно распределяя давление при использовании толкушки.

Шинковка шпината и прочих листьев:

Приготовьте листья. Скрутите их и поместите в подающую трубку. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить давление.



Измельчение твердых и мягких сыров:

Продукты должны быть очень холодными. Для достижения наилучших результатов хорошо заморозьте мягкие сыры (например, моцареллу) перед использованием. Замораживание до нужной степени твердости может занять несколько часов.

Полезные советы

- Чтобы предотвратить поломку лезвия или мотора, не измельчайте твердую или сильно замороженную пищу, которую нельзя проткнуть острием ножа. Если твердые продукты (например, морковь) при измельчении раскололись на куски или прилипли к лезвию, остановите миксер и уберите лезвие. Затем аккуратно снимите прилипшую пищу с лезвия.
- Размещайте режущие диски таким образом, чтобы режущая поверхность находилась справа от подающей трубки. Это позволит лезвию совершить полный оборот перед тем, как начать обрабатывать продукты.
- Чтобы выгодно использовать мощность комбайна, помещайте ингредиенты для измельчения при помощи подающей трубки во время работы миксера.
- Мягкие сыры и сыры средней твердости могут размазаться или намотаться на шинковочный диск. Чтобы этого не допустить, измельчайте только сильно охлажденные сыры.
- После нарезки или шинковки на верхней поверхности диска могут оставаться несколько крупных кусков. При желании их можно нарезать вручную и добавить к полученной смеси.

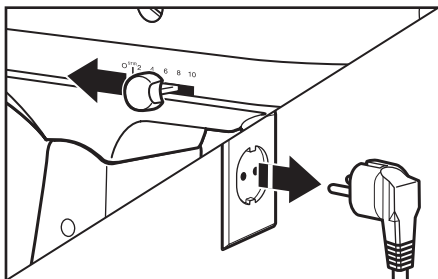
- Иногда тонкие продукты, как, например, морковь или сельдерей, проваливаются через подающую трубку и, таким образом, ломтики получаются неодинаковые. Чтобы свести такую возможность к минимуму, нарежьте продукты на несколько частей и помещайте их в подающую трубку. Для обработки мелких и тонких продуктов более удобна небольшая подающая трубка в устройстве для проталкивания пищи 2-в-1. Для оптимальных результатов отрезайте кончики на морковке или стеблях сельдерея, чтобы получилась ровная поверхность.



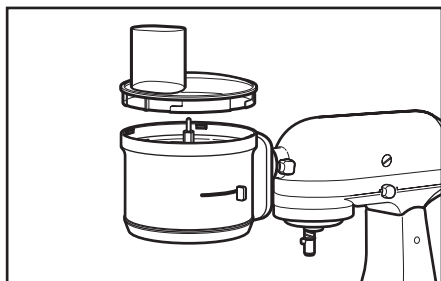
- Различные виды продуктов требуют разного давления и скорости для получения наилучших результатов при нарезке или шинковке. Как правило, для мягких продуктов используется небольшое давление и низкая скорость (например, для мягких фруктов и овощей, таких как киви, спелые помидоры или мягкие сорта сыра); для более твердых продуктов используйте более сильное давление и высокую скорость (например, для таких овощей, как картофель и морковь, мяса типа колбасок пепперони и твердых сортов сыра).
- После снятия крышки кладите ее на стол обратной стороной. Это позволит сохранить чистоту стола.
- Ваша насадка-кухонный комбайн не предназначена для следующих операций:
 - Измельчение кофейных и прочих зерен, твердых специй
 - Измельчение костей и прочих несъедобных предметов
 - Выжимка сока из фруктов и овощей
 - Нарезка яиц, сваренных вкрутую, и охлажденного мяса
- Если какие-то части комбайна в процессе работы потеряли свой изначальный цвет из-за используемых продуктов, почистите их лимонным соком
- При переработке разных продуктов всегда сразу промывайте вкладыш, чтобы избежать перекрестного загрязнения.

УХОД И ЧИСТКА

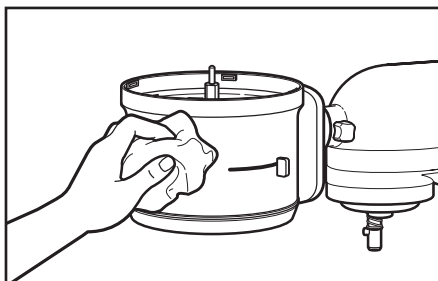
ВНИМАНИЕ: Во избежание повреждения насадки-кухонного комбайна не погружайте корпус насадки в воду или другие жидкости. Все остальные детали можно мыть на верхней решетке посудомоечной машины.



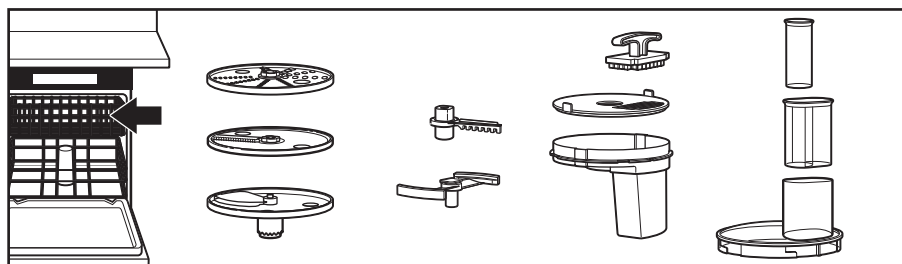
1 Выключите настольный миксер (кнопка OFF) и отсоедините от сети.



2 Снимите и разберите насадку-кухонный комбайн.



3 Протрите корпус насадки теплой влажной тканью. Не используйте абразивные очистители или чистящие губки, поскольку они могут повредить покрытие корпуса насадки. Высушите мягкой тканью. Во избежание повреждения насадки-кухонного комбайна не погружайте корпус насадки в воду или другие жидкости.



4 Все остальные части можно мыть в теплой мыльной воде или на верхней решетке посудомоечной машины.

Насадка-кухонный комбайн не работает

ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

- Проверьте, включен ли настольный миксер в заземленную розетку. Если он включен, проверьте предохранитель или автомат защиты сети, к которой подключается миксер, а также проверьте целостность цепи.
- Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
- Отсоедините настольный миксер от электрической сети, затем подключите вновь.
- Проверьте, правильно ли собрана насадка-кухонный комбайн и правильно ли расположена промежуточная крышка с замком.

Насадка-кухонный комбайн не шинкует и не режет должным образом

- Убедитесь, что режущий диск размещен на основном адаптере лезвиями вверх.
- При использовании регулируемого режущего диска убедитесь, что он настроен на соответствующую толщину.
- Убедитесь, что все ингредиенты подходят для нарезки и шинковки. См. «Полезные советы для достижения наилучших результатов».

Крышка не закрывается при использовании диска:

- Убедитесь, что диск установлен правильно и расположен соответствующим образом на адаптере дисков.

Если причина в другом, см. раздел «Гарантия и обслуживание».

Не возвращайте насадку-кухонный комбайн продавцу. Продавцы не занимаются сервисным обслуживанием.

Заклинивает муфту

Если произойдет сцепление, вы услышите громкий щелчок.

1. Убедитесь, что в насадке-кухонном комбайне не слишком много продуктов.
2. Убедитесь, что вы удалили твердые семена.

Двигатель настольного миксера работает медленнее

Это нормально и не влияет на работу насадки.

Гарантия на насадки для настольного миксера KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
<p>Европа, Ближний Восток и Африка: Полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.</p>	<p>Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.</p>	<p>A. Ремонт в тех случаях, когда насадка используется для операций, отличающихся от обычного приготовления домашней пищи.</p> <p>B. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.</p>

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

Центры обслуживания

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

В России:

Сервисный Центр
 125167, Москва
 Красноармейская, дом 11,
 корпус 2

Телефон: (495) 956-36-63

Обслуживание клиентов

В России: 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:
www.KitchenAid.eu

SPIS TREŚCI

PRZYSTAWKA DO MIKSERA PLANETARNEGO — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	314
CZĘŚCI I FUNKCJE	317
PRZYGOTOWANIE	
Przed pierwszym użyciem	318
Wybór odpowiedniego narzędzia	318
MONTAŻ TARCZ	
Montaż dwustronnej tarczy trącej	319
Montaż tarczy do wiórków „julienne”	320
Montaż regulowanej tarczy tnącej	321
Montaż tarczy do krojenia w kostkę oraz ostrza	322
OBSŁUGA PRZYSTAWKI DO MIKSERA PLANETARNEGO	
Montaż przystawki do miksera stojącego	323
Przewodnik wyboru prędkości	325
Korzystanie z przystawki do miksera planetarnego	326
Korzystanie z popychacza 2 w 1	327
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW	
Użycie tarczy tnącej/trącej	327
Przydatne rady	328
MYCIE I KONSERWACJA	330
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	331
GWARANCJA I SERWIS	333

Przystawka do miksera planetarnego KitchenAid jest przeznaczona wyłącznie do użytku ze wszystkimi domowymi mikserami stojącymi KitchenAid. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat użytkowania tych mikserów stojących przeczytaj instrukcję obsługi dołączonej do miksera.

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: "NIEBEZPIECZEŃSTWO" i "UWAGA".

Te słowa oznaczają, że:



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

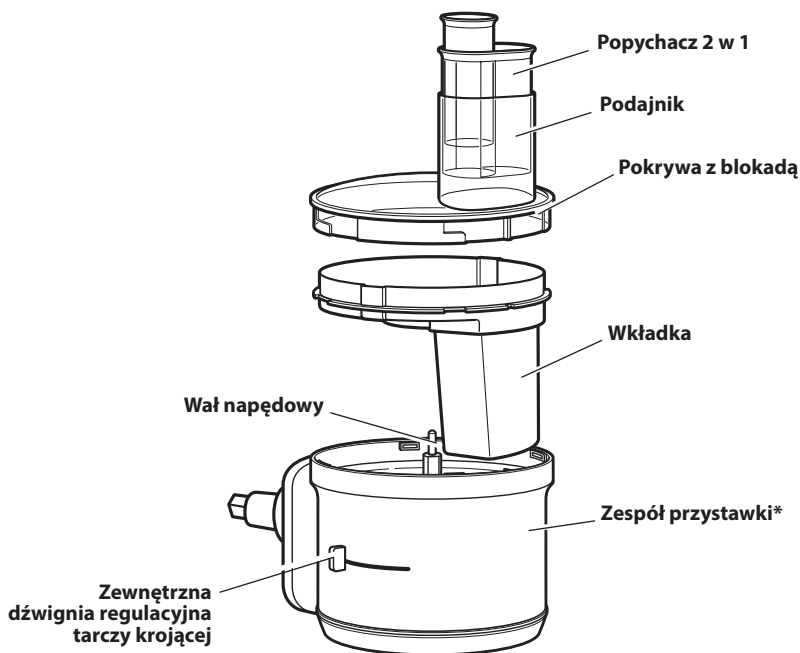
Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. W celu uniknięcia porażenia prądem, nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
3. Przed uruchomieniem silnika miksera stojącego należy zawsze sprawdzić, czy pokrywa blokująca jest prawidłowo zamknięta. Nie należy usuwać pokrywy, gdy przystawka do miksera planetarnego jest w użyciu.
4. Należy pamiętać o wyłączeniu miksera stojącego (oraz o odłączeniu przystawki) po każdym użyciu przystawki do miksera planetarnego i przed myciem. Przed demontażem należy upewnić się, że silnik całkowicie się zatrzymał.

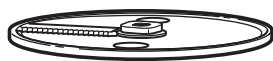
5. Nie należy wkładać palców lub innych przedmiotów do podajnika przystawki ani do otworu wylotowego, gdy urządzenie jest włączone. Nigdy nie popychaj produktów rękoma. Zawsze używaj popychacza. Jeśli żywność utknie w podajniku lub wylotowym, należy użyć popychacza lub innego kawałka owocu bądź warzywa w celu przepchnięcia lub usunięcia zablokowanego kawałka. Gdy zastosowanie tej metody nie jest możliwe, należy wyłączyć silnik i zdemontować przystawkę, a następnie wyjąć pozostałości żywności.
6. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
7. Nie należy używać nieoryginalnych części, gdyż może to powodować obrażenia.
8. Nie należy używać urządzenia poza pomieszczeniami zamkniętymi.
9. Nie należy używać urządzenia z wadliwym lub uszkodzonym przewodem zasilającym i wtyczką oraz gdy urządzenie nie pracuje prawidłowo lub jest zniszczone w jakikolwiek inny sposób. Należy zwrócić się do serwisu Vivamix w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.
10. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Urządzenia i przewód powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.
11. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej bądź umysłowej lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie zostały pouczone w zakresie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i nie rozumieją powiązanych zagrożeń.
12. Urządzenia nie należy używać, jeśli mechanizm napędu lub części obrotowe są uszkodzone. Należy zwrócić się do serwisu Vivamix w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.

13. Należy dopilnować, aby przewód miksera stojącego nie zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
14. Podczas przetwarzania żywności ręce oraz przybory należy trzymać z dala od ruchomych ostrzy, aby zmniejszyć ryzyko odniesienia poważnych obrażeń lub uszkodzenia przystawki do miksera planetarnego.
15. Ostrze jest ostre. Należy zachować ostrożność podczas korzystania z ostrzy, opróżniania misy oraz podczas czyszczenia.
16. Nie należy zdejmować pokrywy, dopóki tarcza lub ostrza nie przestaną pracować.
17. Nie należy próbować otworzyć pokrywy blokującej na siłę.
18. Aby nie uszkodzić mechanizmu, nie należy wstawiać zespołu przystawki do miksera planetarnego do wody ani innych cieczy.
19. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w tym podobnych miejscach, np.:
 - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy,
 - w gospodarstwach,
 - w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania (przez klientów),
 - w zajazdach (typu „bed and breakfast”).

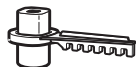
PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ



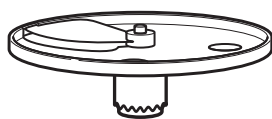
Dwustronna tarcza trąca



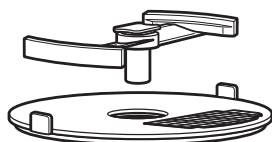
Tarcza do wiórków „julienne”



Adapter tarczy (do użytku z tarczą do wiórków „julienne” i z dwustronnymi tarczami trącymi)



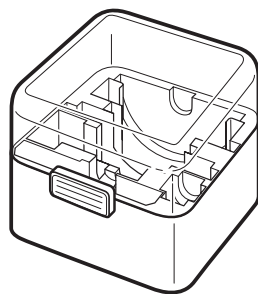
Regulowana tarcza trąca



Tarcza do krojenia w kostkę i ostrze (tylko 5KSM2FPA)



Szczotka do czyszczenia tarczy do krojenia w kostkę (tylko 5KSM2FPA)



Futerał (tylko 5KSM2FPA)

* Wyłącznie wycieraj do czysta. Więcej informacji znajdziesz w rozdziale „Mycie i konserwacja”.

PRZYGOTOWANIE

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem przystawki do miksera planetarnego należy umyć ręcznie lub w zmywarce do naczyń wszystkie części i akcesoria (patrz rozdział „Mycie i konserwacja”).

UWAGA: Aby nie uszkodzić przystawki, nie należy zanurzać zespołu przystawki w wodzie ani innych cieczach. Wszystkie pozostałe elementy można myć na najwyższej półce zmywarki.

UWAGA: Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.



Chwyć podajnik na pokrywie blokującej i obróć ją w prawo, aby odłączyć ją od zespołu napędowego miksera planetarnego.

Wybór odpowiedniego narzędzia

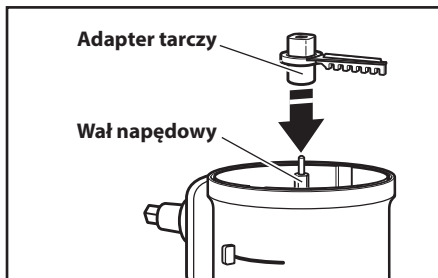
Przewodnik pomoże w wyborze właściwego narzędzia do danego przepisu. W rozdziale „Montaż tarcz” można uzyskać szczegółowe informacje na temat każdej tarczy.

FUNKCJA	NARZĘDZIE	RODZAJ PRODUKTU
Krojenie		Miękkie owoce Miękkie warzywa Twarde warzywa Gotowane mięsa
Rozdrabnianie		Miękkie warzywa Twarde warzywa Twardy ser
Wiórki „julienne”		Warzywa
Krojenie w kostkę		Miękkie owoce Miękkie warzywa Twarde warzywa

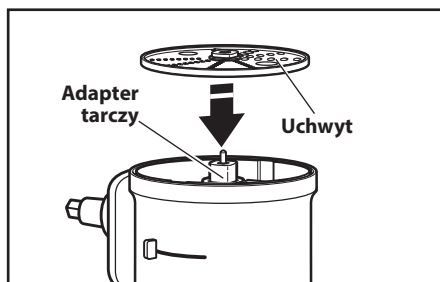
Montaż dwustronnej tarczy trącej



- 1** Umieść wkładkę w zespole przystawki, tak aby podajniki były w jednej linii, a wkładka leżała płasko.



- 2** Nałóż adapter tarczy na wał napędowy.



- 3** Przytrzymaj dwustronną tarczę trącą za uchwyty pożądaną stroną do góry. Zamontuj tarczę na adapterze tarczy, mocując adapter przez otwór na dole tarczy, aż zetknie się on z wkładką.

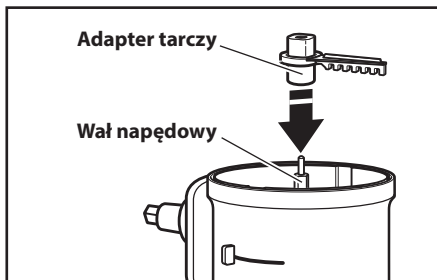


- 4** Zamontuj pokrywę, obracając ją w lewo do zablokowania.

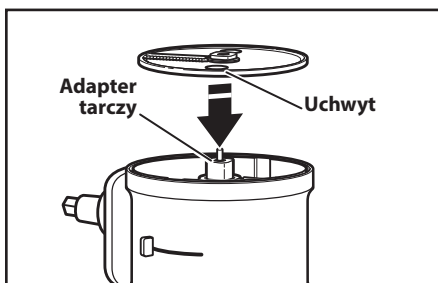
Montaż tarczy do wiórków „julienne”



- 1** Umieść wkładkę w zespole przystawki, tak aby podajniki były w jednej linii, a wkładka leżała płasko.



- 2** Nałóż adapter tarczy na wał napędu.

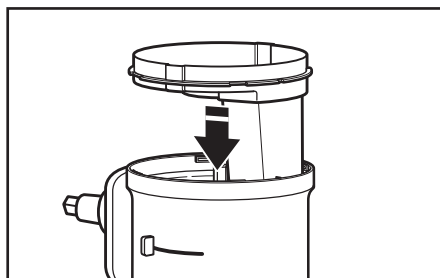


- 3** Przytrzymaj tarczę do wiórków „julienne” za uchwyty do góry stroną, na której środkowy otwór jest mniejszy. Zamontuj tarczę na adapterze tarczy, mocując adapter przez otwór na dole tarczy, aż zetknie się on z wkładką.

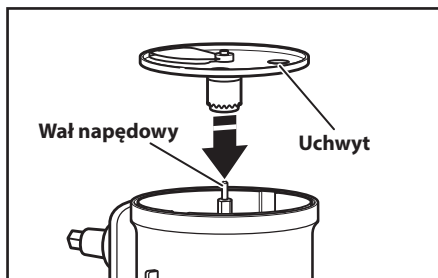


- 4** Zamontuj pokrywę, obracając ją w lewo do zablokowania.

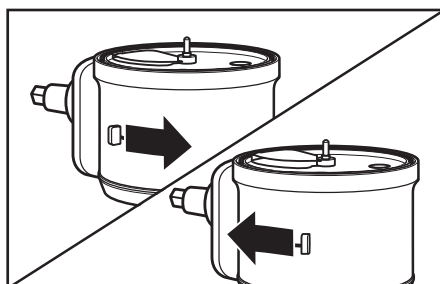
Montaż regulowanej tarczy tnącej



- 1 Umieść wkładkę w zespole przystawki, tak aby podajniki były w jednej linii, a wkładka leżała płasko.



- 2 Chwyć tarczę tnącą za uchwyty i umieść ją na wał napędu. Koniecznym może być obrócenie tarczy/trzpienia montażowego do momentu zablokowania w prawidłowej pozycji.



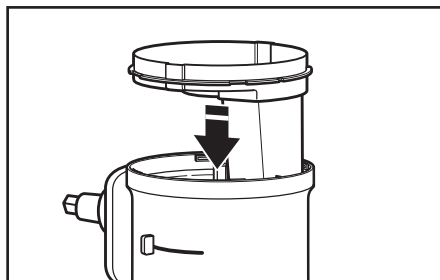
- 3 Ustaw żądaną grubość krojenia, przesuwając zewnętrzną dźwignię w lewo w przypadku cienkiego krojenia bądź w prawo w przypadku grubego krojenia.



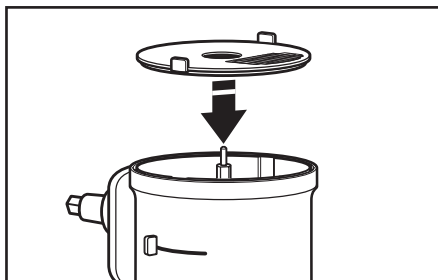
- 4 Zamontuj pokrywę, obracając ją w lewo do zablokowania.

UWAGA: Jeśli pokrojona żywność nie ma pożądanej grubości, regulacji za pomocą dźwigni można dokonać podczas pracy urządzenia.

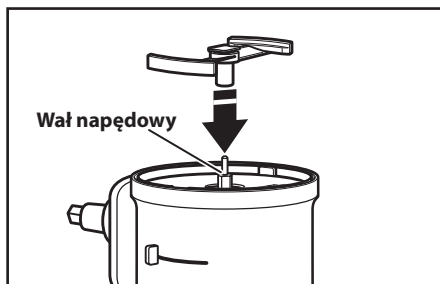
Montaż tarczy do krojenia w kostkę oraz ostrza



- 1** Umieść wkładkę w zespole przystawki, tak aby podajniki były w jednej linii, a wkładka leżała płasko.



- 2** Chwyć tarczę do krojenia w kostkę przez środkowy otwór i za krawędź, wypukłą stroną wlotu do dołu. Umieść tarczę na górze wkładki, tak aby kratka krojąca znajdowała się na równi z podajnikiem wkładki.

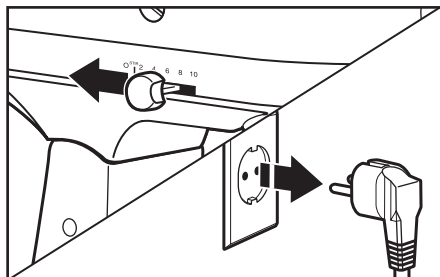


- 3** Zamontuj ostrze na tarczy do krojenia w kostkę, nasuwając je na wał napędowy.



- 4** Zamontuj pokrywę, obracając ją w lewo do zablokowania.

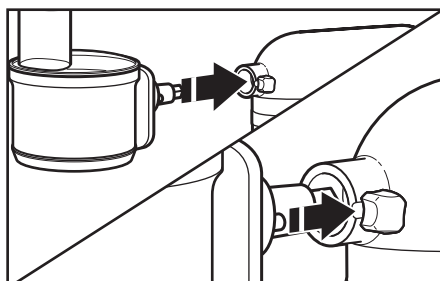
Montaż przystawki do miksera stojącego



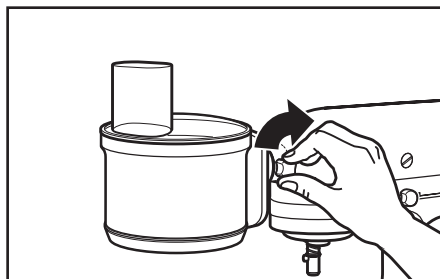
- 1** Mikser wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.



- 2** Dla mikserów z zaślepką gniazda przystawek na zawieszce: podnieść zaślepkę. Dla mikserów z wyjmowaną zaślepką gniazda przystawek: Odkręcić śrubkę mocującą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć zaślepkę.



- 3** Wsuń przystawkę do gniazda. W razie potrzeby poruszaj do przodu i do tyłu. W razie potrzeby obracać przystawkę do momentu wpassowania w gniazdo.



- 4** Dokręć śrubę mocowania przystawki tak, aby przystawka mocno trzymała się miksera stojącego.



- 5** Umieść miskę lub inne naczynie pod otworem wylotowym.

⚠ UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem

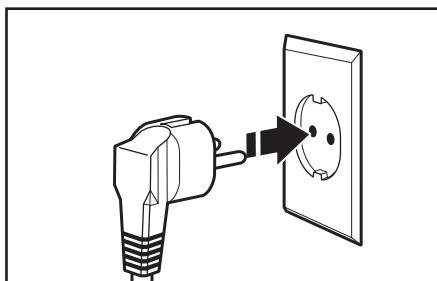
Podłączyć do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.



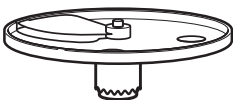


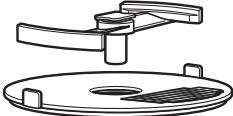
- 6** Podłącz mikser stojący do gniazdzka z uziemieniem.

Przewodnik wyboru prędkości

Różne rodzaje żywności wymagają innej siły i prędkości w celu uzyskania jak najlepszych rezultatów.

- Na ogół należy używać niewielkiej siły i małej prędkości w przypadku miękkich, delikatnych produktów — miękkich owoców i warzyw, jak kiwi lub dojrzałe pomidory, ale także w przypadku miękkiego sera, jak mozzarella.
- Natomiast większą siłę i prędkość należy zastosować w przypadku twardszych produktów — twardych warzyw, jak ziemniaki i marchew, a także w przypadku mięs, jak pepperoni, i twardych serów, jak Pecorino Romano.

Aby dobrać odpowiednią prędkość dla danego przepisu, należy skorzystać z załączonej tabeli.

FUNKCJA	TARCZA	RODZAJ PRODUKTU	PRĘDKOŚĆ MIKSERA
Krojenie		Miękkie owoce Miękkie warzywa	2
		Twarde warzywa Gotowane mięsa	10
Rozdrabnianie		Miękkie warzywa	2
		Twarde warzywa Twardy ser	10
Wiórki „julienne”		Warzywa	4
Krojenie w kostkę		Miękkie owoce Miękkie warzywa	4
		Twarde warzywa	10

Korzystanie z przystawki do miksera planetarnego

! UWAGA



Niebezpiecznie wirujące ostrza.

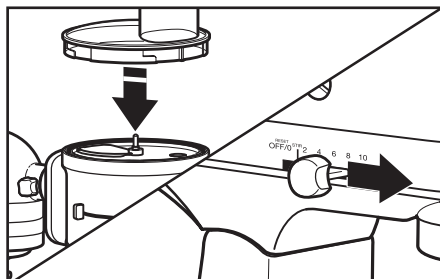
Zawsze używać popychacza.

Nie wkładać palców w otwory.

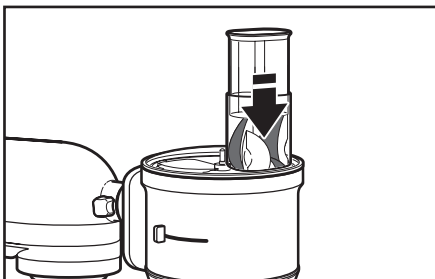
Trzymać z dala od dzieci.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.

Przed uruchomieniem należy prawidłowo zamontować przystawkę oraz tarcze do miksera stojącego (patrz rozdział „Montaż przystawki do miksera stojącego”). Umieść miskę lub inne naczynie pod podajnikiem w celu odebrania przetworzonych produktów.



- 1** Umieść pokrywę blokującą na zespole przystawki i upewnij się, że blokada została zamknięta. Uruchom mikser na odpowiedniej prędkości. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy zapoznać się z przewodnikiem wyboru prędkości.



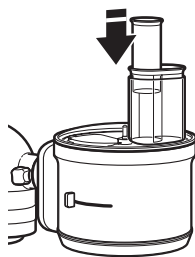
- 2** Produkty należy powoli podawać do zespołu przystawki za pomocą popychacza.

Korzystanie z popychacza 2 w 1



**Popychacz
2 w 1**

Popychacz 2 w 1 ma mniejszy otwór w większym popychaczu. Używać małego podajnika i popychacza do przetwarzania małych i smukłych produktów takich jak pojedyncze łydgi selera lub marchewki.



Aby pokroić lub rozdrobnić małe produkty, umieść popychacz 2 w 1 w podajniku, tak aby mniejszy otwór był skierowany tak, jak to przedstawiono na rysunku. Produkty należy podawać przez mniejszy otwór, a następnie przepchnąć je małym popychaczem.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

Użycie tarczy tnącej/trącej

! UWAGA



Niebezpiecznie wirujące ostrza.

Zawsze używać popychacza.

Nie wkładać palców w otwory.

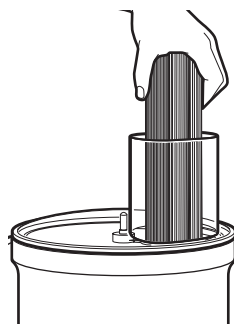
Trzymać z dala od dzieci.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.



Aby pokroić bądź rozdrobnić długie owoce lub warzywa o stosunkowo niewielkiej średnicy, np. marchew i banany:

Pokrój produkty wzdłuż, tak aby mieściły się w podajniku i włóż w taki sposób, aby znajdowały się we właściwym położeniu. Dociskaj je popychaczem. Można używać także małego otworu podajnika. Ułożyć produkty pionowo w otworze i za pomocą małego popychacza dociskać z wycuciem do wybranej tarczy tnącej.



Aby pokroić lub rozdrobnić okrągłe owoce i warzywa, np. cebulę i jabłka:

Oczyszczone i bez pestek, należy je pokroić wstępnie ręcznie, na kawałki wielkości małego jajka. Mięso musi być pocięte na kawałki tak, by rozmiarami pasowało do otworu podajnika. Umieścić w podajniku. Dociskaj je popychaczem.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

Aby pokroić lub rozdrobnić małe owoce i warzywa:

Przekrojone i oczyszczone części warzyw i owoców układać na sobie w otworze podajnika odpowiednio dobranego wielkością. Ułożyć odpowiednią ilość warzyw, nie przepelniając otworu podajnika ponad zaznaczoną linię. Dociskaj je popychaczem. Można używać także małego otworu podajnika. Ułożyć produkty pionowo w otworze i za pomocą małego popychacza dociskać z wycuciem do wybranej tarczy tnącej.

Aby pokroić gotowane mięso lub drób, np. pepperoni:

Produkty powinny być bardzo zimne. Pokrój je na kawałki mieszczące się w podajniku. Można dociskać produkty popychaczem.

Krojenie szpinaku i innych liści:

Ułóż na sobie kilka liści. Zrolować i ustawić pionowo w otwór popychacza. Dociskaj je popychaczem.



Tarcie serów:

Twardy ser powinien być bardzo zimny. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, miękkie sery, jak mozzarella, należy zamrozić przed krojeniem lub rozdrabnianiem. Osiągnięcie odpowiedniej twardości w celu dalszego przetwarzania może wymagać kilku godzin.

Przydatne rady

- Produkty do obróbki nie mogą być zbyt twarde. Mogłoby to spowodować uszkodzenie ostrza lub silnika. Dobrym testem jest próba nakłucia ich czubkiem ostrego noża, któremu muszą się poddać. Jeśli kawałek twardego produktu, jak marchew, zaklinuje się lub utknie na ostrzu, należy zatrzymać mikser i wyjąć ostrze. Delikatnie zdejmij jedzenie z ostrza.
- Tarcze tnące należy umieszczać na trzpieniu przedłużającym tak, aby ostrze znajdowało się w położeniu na prawo od otworu podajnika. Pozwoli to na "rozpęd" narzędzia przed kontaktem z krojonym produktem.
- Aby wykorzystać prędkość urządzenia, wrzucaj składniki do posiekania przez podajnik, gdy mikser pracuje.
- Bardzo miękkie i miękkie sery mogą rozsmarować się lub zrolować na tarczy podczas tarcia. By temu zapobiec należy trzeć sery mocno schłodzone.
- Na powierzchni tarczy, po zakończeniu krojenia lub rozdrabniania, może pozostać kilka większych kawałków jedzenia. Można je wówczas pokroić ręcznie i dodać do przetworzonych produktów.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

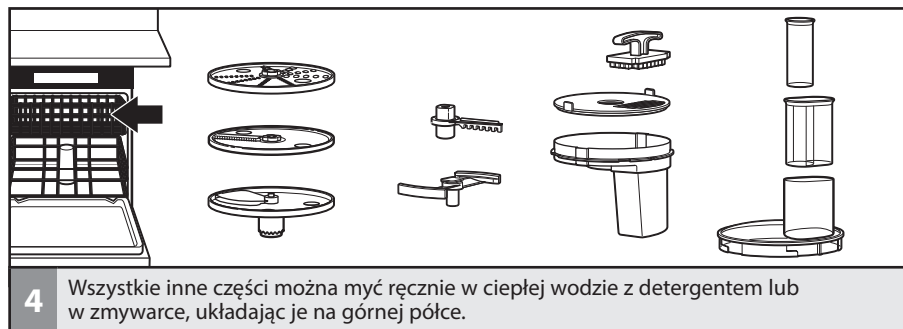
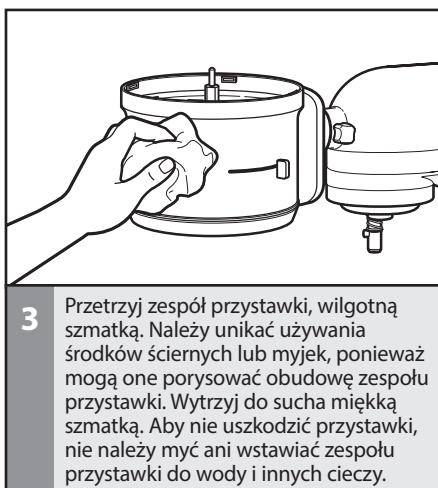
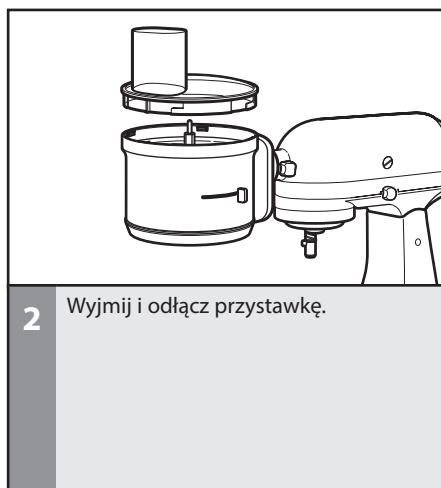
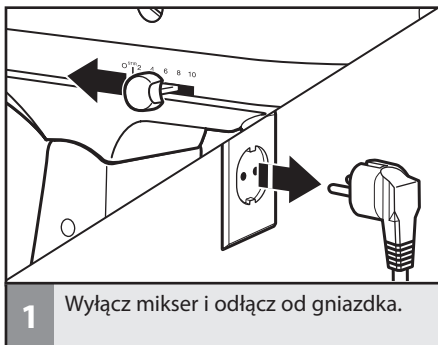
- Zdarza się, że warzywa cienkie – jak seler naciowy czy marchewka, przewracają się w otworze podajnika podczas krojenia tak, że plasterki stają się nierówne. By temu zapobiec, należy pociąć je na mniejsze kawałki i ściśle upakować w otworze. Warzywa można także podawać pionowo bezpośrednio przez mniejszy otwór popychacza 2 w 1. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, odetnij niewielki kawałek z końca pojedynczej marchewki lub selera, by otrzymać płaską powierzchnię.



- Różne rodzaje żywności wymagają innej siły i prędkości w celu uzyskania jak najlepszych rezultatów. Na ogół należy używać niewielkiej siły i małej prędkości w przypadku miękkich, delikatnych produktów (miękkie owoce i warzywa, jak kiwi lub dojrzałe pomidory, miękkie sery), a większej siły i prędkości w przypadku twardszych produktów (twarde warzywa, jak ziemniaki i marchew, twarde sery i mięsa, jak pepperoni).
- Po zdjęciu pokrywy, należy położyć ją na białce spodem do góry. Pomaga to utrzymać go w czystości.
- Przystawka do miksera planetarnego nie służy do wykonywania następujących zadań:
 - Mielenia kawy ziarnistej, zbóż i twardych przypraw
 - Kruszenia kości i innych twardych, np. mocno zamrożonych produktów
 - Uplynniania surowych owoców i warzyw
 - Krojenia na plastry miękkiego mięsa i jaj ugotowanych na twardo.
- Niektóre składniki (np. marchewki) mogą spowodować zabarwienie plastikowych części. W takim wypadku należy je przemyć sokiem z cytryny.
- Szybko przepłucz wkładkę między produktami, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.

MYCIE I KONSERWACJA

UWAGA: Aby nie uszkodzić przystawki do miksera planetarnego, nie należy wstawiać zespołu przystawki do wody ani innych cieczy. Wszystkie pozostałe elementy można myć na najwyższej półce zmywarki.



Przystawka do miksera planetarnego nie działa

UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Podłączyć do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

**Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń
grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem
elektrycznym.**

- Sprawdź, czy mikser stojący jest podłączony do uziemionego gniazda. Jeśli tak, sprawdź bezpiecznik albo wyłącznik obwodu elektrycznego, do którego podłączony jest mikser stojący, i upewnij się, że obwód jest zamknięty.
- Sprawdź, czy bezpiecznik zabezpieczający obwód elektryczny, do którego podłączony jest mikser, funkcjonuje prawidłowo. Jeśli w Twoim domu jest tablica bezpiecznikowa, upewnij się, że obwód elektryczny jest zamknięty.
- Odłącz mikser stojący, a następnie ponownie podłącz do gniazda.
- Sprawdź, czy przystawka do miksera planetarnego została zmontowana poprawnie oraz czy pokrywa blokująca jest prawidłowo nałożona i zamknięta.

Przystawka do miksera planetarnego nie rozdrabnia lub nie kroci prawidłowo

- Należy upewnić się czy tarcze zamocowane są na odpowiednim adapterze ostrzem do góry.
- Jeśli używana jest regulowana tarcza tnąca należy upewnić się czy została ustawiona odpowiednia grubość krojenia.
- Należy upewnić się, że produkty przeznaczone do krojenia lub tarcia są odpowiedniej wielkości. Patrz rozdział „Wskazówki dla użytkowników”.

Pokrywa nie zamyka się

- Sprawdź, czy tarcza została prawidłowo zamontowana i czy jest prawidłowo umieszczona na adapterze.

Jeśli przyczyną problemu nie jest powyższy punkt, patrz rozdział „Gwarancja i serwis”. Nie zwracaj przystawki sprzedawcy. Sprzedawcy nie oferują usług serwisowych.

Sprzęgło wyłącza się

Po aktywacji sprzęgła słychać bardzo głośne kliknięcie.

1. Sprawdź, czy w przystawce nie znajduje się zbyt dużo produktów.
2. Upewnij się, że wszystkie twarde nasiona zostały usunięte.

Silnik miksera stojącego spowalnia

Jest to normalne zjawisko i nie wpływa szkodliwie na pracę przystawki.

Gwarancja przystawki do miksera stojącego KitchenAid

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
Europa, Bliski Wschód, Afryka: Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu.	Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Napraw wynikłych z użycia przystawki w celu innym niż do przygotowywania żywności w gospodarstwie domowym. B. Uszkodzeń powstałych na skutek wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem albo instalacji/użytkowania niezgodnego z miejscowymi przepisami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONISI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTÓRNE.

Serwis

W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid

VIVAMIX

ul. Mrówcza 243

04-687 Warszawa

tel. (22) 812 56 64

fax (22) 812 90 50

serwis@vivamix.pl

Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą witrynę internetową:
www.kitchenaid.pl

OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ FOOD PROCESSORU	
Důležité bezpečnostní pokyny	336
SOUČÁSTI A FUNKCE	339
ZAČÍNÁME	
Před prvním použitím	340
Výběr správného nástroje.....	340
NASAZENÍ KOTOUČŮ	
Nasazení strouhacího kotouče	341
Nasazení kotouče na tenké nudličky (julienne).....	342
Nasazení nastavitelného plátkovacího kotouče.....	343
Nasazení kotouče a nože na krájení kostiček	344
OBSLUHA PŘÍSLUŠENSTVÍ FOOD PROCESSORU	
Přípevnění příslušenství food processoru ke kuchyňskému robotu	345
Volba rychlosti	347
Používání příslušenství food processoru.....	348
Používání přechovadla 2 v 1	349
TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY	
Použití plátkovacího nebo strouhacího kotouče	349
Tipy pro vynikající výsledky	350
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	352
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ	353
ZÁRUKA A SERVIS	355

Příslušenství food procesoru KitchenAid je navrženo speciálně k použití se všemi domácími kuchyňskými roboty KitchenAid. Úplné informace o použití těchto kuchyňských robotů naleznete v pokynech, které dostanete se svým kuchyňským robotem.

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i Váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „UPOZORNĚNÍ“. Tato slova mají následující význam:

! NEBEZPEČÍ

Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

! UPOZORNĚNÍ

Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co by se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

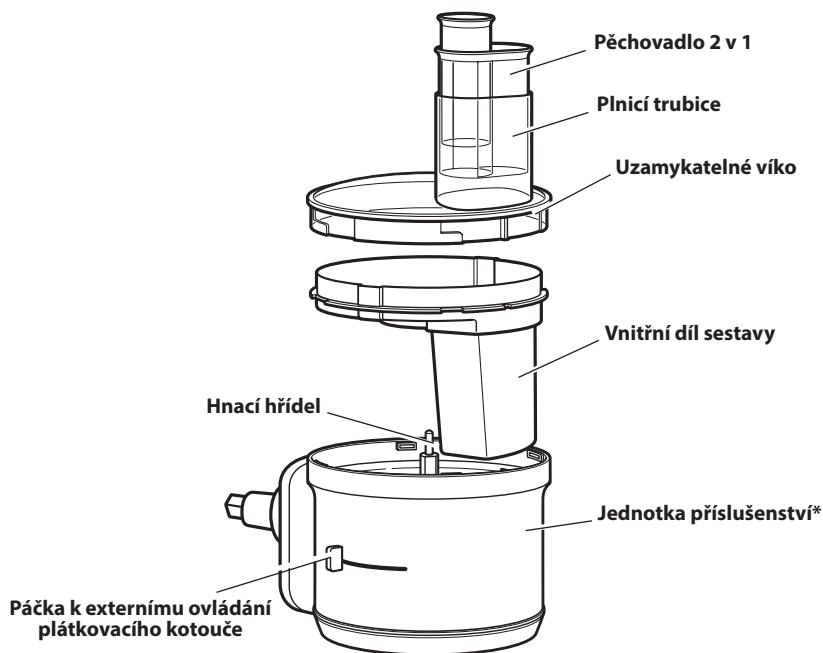
Používáte-li elektrické zařízení, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření včetně těchto:

1. Přečtěte si všechny pokyny. Nesprávné použití přístroje může způsobit zranění.
2. Nikdy neponořujte kuchyňský robot do vody ani jiné kapaliny; vyhněte se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Než kuchyňský robot zapnete, vždy se ujistěte, že je uzamykatelné víko bezpečně uzavřené. Víko nesnímejte, pokud je příslušenství food processoru v provozu.
4. Po každém použití příslušenství food processoru a také před čištěním se ujistěte, že je kuchyňský robot VYPNUTÝ (a odejměte příslušenství food processoru z kuchyňského robotu). Ujistěte se, že se motor před demontáží úplně zastavil.

5. Je-li mixér v provozu, nevsunujte do otvoru příslušenství food processoru ani do výsypky prsty nebo jiné předměty. Nikdy netlačte potraviny rukou. Vždy používejte přítlačný nástavec. Pokud se potraviny zaseknou v otvoru nebo výsypce, použijte k jejich posunutí nebo odstranění další kus ovoce či zeleniny nebo pěchovadlo. Pokud není tento způsob účinný, vypněte přístroj, odejměte příslušenství food processoru a až poté potraviny vyjměte.
6. Nedotýkejte se pohybujících se částí.
7. Použití příslušenství, které není doporučeno společností KitchenAid, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
8. Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
9. Spotřebič nepoužívejte, je-li poškozena šňůra nebo zástrčka, pokud nefunguje správně, spadl nebo byl nějak poškozen. V těchto případech předejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního centra, kde jej zkontrolují, opraví nebo provedou elektrické či mechanické úpravy.
10. Je potřeba dávat pozor na děti, aby si s přístrojem nehrály. Děti nesmí přístroj používat. Přístroj a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí. Děti nesmí bez dozoru přístroj čistit ani provádět jeho uživatelskou údržbu.
11. Přístroj nesmí používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud nejsou pod dozorem anebo pokud nebyli poučeni o bezpečném používání přístroje, a rozumí tak všem rizikům s používáním přístroje spojeným.
12. V případě poškození pohonné jednotky nebo otočných částí spotřebič nepoužívejte. V těchto případech předejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního centra, kde jej zkontrolují, opraví nebo provedou elektrické či mechanické úpravy.

13. Nenechávejte kabel kuchyňského robotu viset přes hranu stolu nebo pracovní desky.
14. Při zpracovávání surovin nikdy nedávejte ruce ani nástroje k pohybujícím se nožům nebo kotoučům. Snížíte tak riziko vážného zranění osob nebo poškození příslušenství food processoru.
15. Nože jsou ostré. Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování mísy a při čištění dbejte zvýšené opatrnosti.
16. Víko nesnímejte, dokud se kotouče nebo nože zcela nezastaví.
17. Nepokoušejte se obejít uzamykací mechanismus poklopu.
18. Abyste předešli poškození hnacího mechanismu, neponořujte sestavu příslušenství food processoru do vody ani jiných kapalin.
19. Příklad je určen k použití v domácnosti nebo na podobných místech jako např. v:
 - kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
 - hlavních budovách na statcích;
 - hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních (určeno k použití hosty);
 - ubytovacích zařízeních na jednu noc (typu „bed and breakfast“).

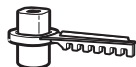
TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE



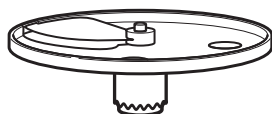
Oboustranný strouhací kotouč



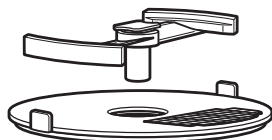
Kotouč na tenké nudličky (Julienne)



Adaptér kotouče (pro kotouč na tenké nudličky julienne a oboustranný strouhací kotouč)



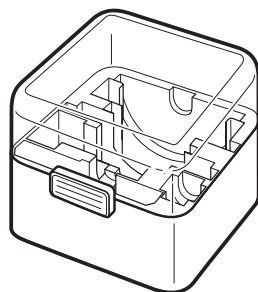
Nastavitelný plátkovací kotouč



Kotouč a nůž na krájení kostiček (pouze model 5KSM2FPA)



Čistič kotouče na krájení kostiček (pouze model 5KSM2FPA)



Úložný box (pouze model 5KSM2FPA)

* Čištění pouze otřením. Více informací najdete v části „Údržba a čištění“.

Před prvním použitím

Před prvním použitím příslušenství food processor umyjte všechny jeho součásti ručně nebo v myčce nádobí (viz část „Údržba a čištění“).

DŮLEŽITÉ: Abyste předešli poškození příslušenství food processor, neponořujte sestavu příslušenství do vody ani jiných kapalin. Všechny ostatní části je možné mýt v horním koši myčky.

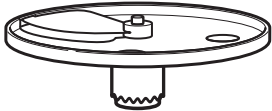


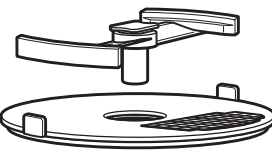
POZNÁMKA: Tento výrobek je určen jen k domácímu použití.



Uchopte plnicí trubici na uzamykatelném víku a otočením po směru hodinových ručiček ji sejměte z jednotky pohonu příslušenství food processoru.

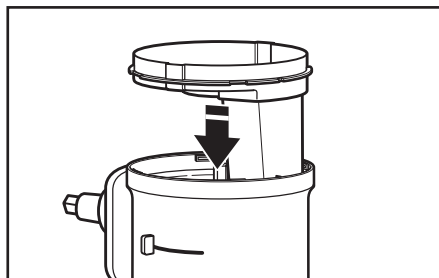
Výběr správného nástroje

Pomocí níže uvedeného průvodce vždy vyberete pro svůj recept ten správný nástroj. Podrobnější informace o každém kotouči naleznete v části „Nasazení kotoučů“.

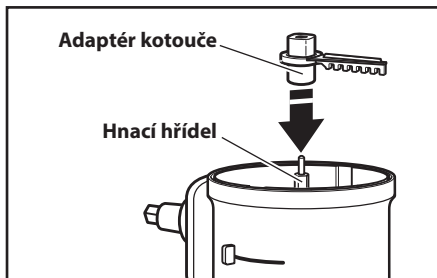
FUNKCE	NÁSTROJ	SUROVINA
Plátkování		Měkké ovoce Měkká zelenina Tvrdá zelenina Vařené maso
Strouhání		Měkká zelenina Tvrdá zelenina Tvrdý sýr
Tenké nudličky		Zelenina
Kostičky		Měkké ovoce Měkká zelenina Tvrdá zelenina

NASAZENÍ KOTOUČŮ

Nasazení strouhacího kotouče



- 1** Vsuňte vnitřní díl do jednotky příslušenství tak, aby plnicí trubice byly zarovnané ve správné pozici, a vnitřní díl dosedl naplocho do jednotky.



- 2** Na hnací hřídel nasuňte adaptér kotouče.



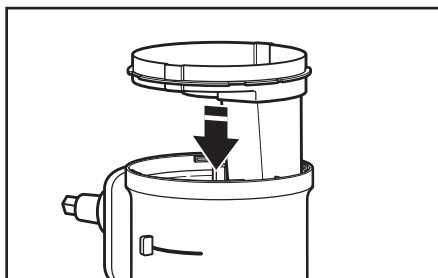
- 3** Uchopte oboustranný strouhací kotouč dvěma prsty tak, aby strana, kterou chcete ke strouhání použít, směřovala VZHŮRU. Otvorem na spodní straně kotouče nasadte kotouč na adaptér, dokud není zcela usazen na vnitřním dílu sestavy.



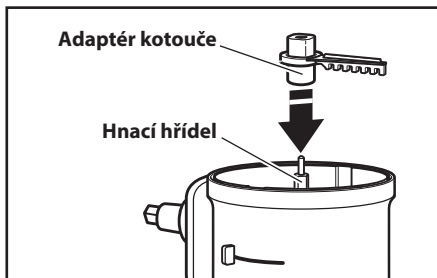
- 4** Nasadte víko a pootočte jím proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne do uzamčené polohy.

NASAZENÍ KOTOUČŮ

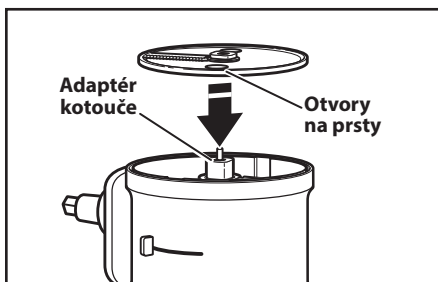
Nasazení kotouče na tenké nudličky (julienne)



- 1** Vsuňte vnitřní díl do jednotky příslušenství tak, aby plnicí trubice byly zarovnané ve správné pozici, a vnitřní díl dosedl naplocho do jednotky.



- 2** Na hnací hřídel nasuňte adaptér kotouče.



- 3** Uchopte kotouč na tenké nudličky dvěma prsty tak, aby zúžená strana prostředního otvoru směřovala VZHŮRU. Otvorem na spodní straně kotouče nasadte kotouč na adaptér, dokud není zcela usazen na vnitřním dílu sestavy.

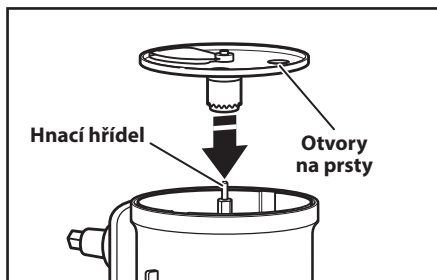


- 4** Nasadte víko a pootočte jím proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne do uzamčené polohy.

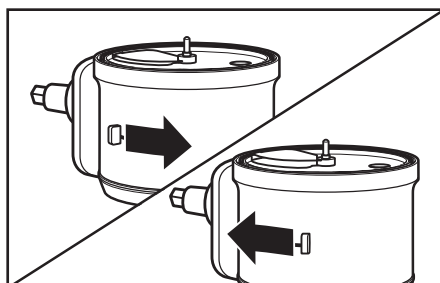
Nasazení nastavitelného plátkovacího kotouče



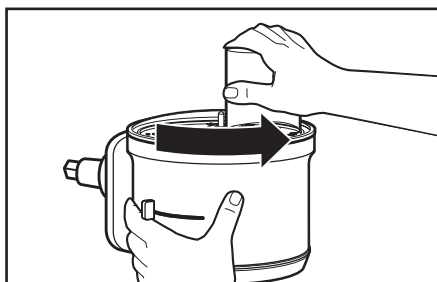
- 1** Vsuňte vnitřní díl do jednotky příslušenství tak, aby plnicí trubice byly zarovnané ve správné pozici, a vnitřní díl dosedl naplcho do jednotky.



- 2** Uchopte plátkovací kotouč a nasadte ho na hnací hřídel. Možná bude potřeba otáčet adaptérem kotouče/pohonu, dokud nezapadne na místo.



- 3** Nastavte požadovanou tloušťku plátků pohybem páčky doleva pro tenčí plátky a doprava pro silnější plátky.

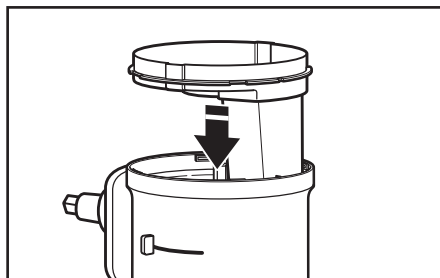


- 4** Nasadte víko a pootočte jím proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne do uzamčené polohy.

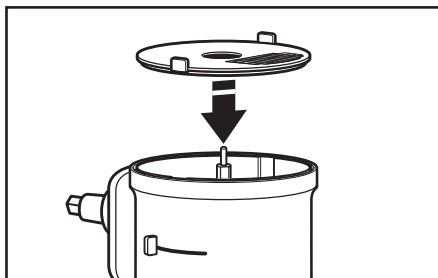
POZNÁMKA: Pokud zvolená tloušťka plátků nevyhovuje, můžete páčku přenastavit i během krájení.

NASAZENÍ KOTOUČŮ

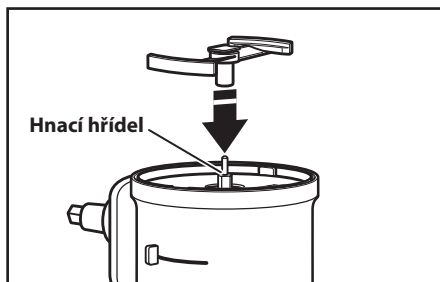
Nasazení kotouče a nože na krájení kostiček



- 1** Vsuňte vnitřní díl do jednotky příslušenství tak, aby plnicí trubice byly zarovnané ve správné pozici, a vnitřní díl dosedl naplocho do jednotky.



- 2** Uchopte kotouč na krájení kostiček za otvor ve středu a okraj kotouče stranou s drážkami směrem DOLŮ. Kotouč nasadte na vnitřní díl jednotky. Plátkovací ostří musí být zarovnáno s plnicí trubicí vnitřního dílu jednotky.

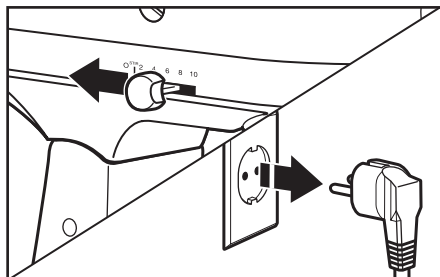


- 3** Nad kotouč na kostky poté nasuňte na hnací hřídel nůž.



- 4** Nasadte víko a pootočte jím proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne do uzamčené polohy.

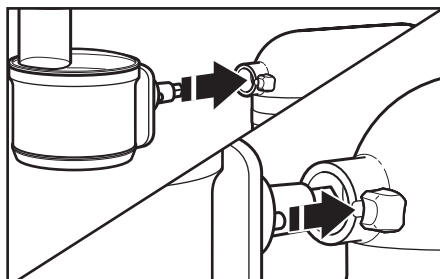
Přípevnění příslušenství food processoru ke kuchyňskému robotu



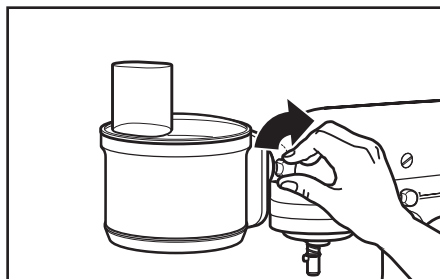
- 1** Kuchyňský robot vypněte a vypojte z elektrické sítě.



- 2** **U kuchyňských robotů, které mají odklápěcí kryt otvoru pro připojení přídatného příslušenství:** Odklopte kryt nahoru.
U kuchyňských robotů s vyjímatelným krytem otvoru: Otočte krytem proti směru hodinových ručiček a vyjměte kryt z otvoru pro připojení přídatného příslušenství.



- 3** Připojte příslušenství k nastavci mixéru. Otočte tam a zpět, pokud je potřeba. Jakmile bude hřídel usazena ve správné pozici, zářezka na těle příslušenství zapadne do zářezy v okraji otvoru.



- 4** Utahujte upevňovací šroub, dokud není příslušenství food processoru zcela zajištěno v kuchyňském robotu.



- 5** Pod výpustní otvor umístěte mísu nebo jinou nádobu.

⚠ UPOZORNĚNÍ



**Nebezpečí úrazu
elektrickým proudem**

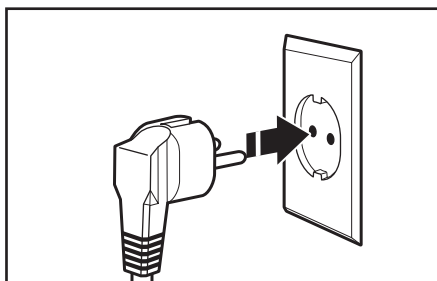
Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

**Při nedodržení těchto pokynů hrozí
nebezpečí požáru, úrazu nebo úmrtí
elektrickým proudem.**



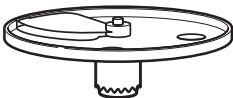


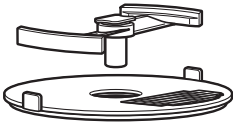
- 6** Zasaňte přírodní kabel robotu do uzemněné zásuvky.

Volba rychlosti

Optimálních výsledků při zpracování jednotlivých druhů surovin dosáhnete použitím správného přítlaku a rychlosti.

- Obecně je mírný přítlak a nízká rychlost vhodná pro měkké a jemné suroviny: měkké ovoce a zeleninu (např. kiwi nebo zralá rajčata) nebo měkké sýry (např. mozzarella).
- Silnější přítlak a vyšší rychlost používejte pro zpracování tvrdších potravin: tvrdé zeleniny (brambor a mrkve), masa, klobás nebo tvrdých sýrů (např. Pecorino Romano).

Správnou rychlost můžete určit pomocí následující tabulky.

FUNKCE	KOTOUČ	SUROVINA	RYCHLOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU
Plátkování		Měkké ovoce Měkká zelenina	2
		Tvrdá zelenina Vařené maso	10
Strouhání		Měkká zelenina	2
		Tvrdá zelenina Tvrdý sýr	10
Tenké nudličky		Zelenina	4
Kostičky		Měkké ovoce Měkká zelenina	4
		Tvrdá zelenina	10

Používání příslušenství food processoru

VAROVÁNÍ



Pozor na rotující nůž.

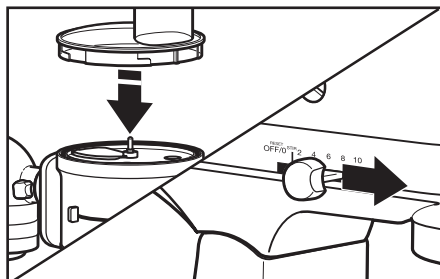
Vždy používejte přítlačný nástavec.

Do otvorů nekládejte prsty.

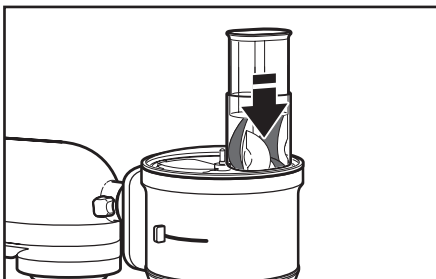
Chraňte před dětmi.

**Při nedodržení těchto pokynů
hrozí amputace nebo pořezání.**

Před uvedením příslušenství food processoru do provozu se ujistěte, že je sestava příslušenství a kotouče řádně sestavena a připojena ke kuchyňskému robotu (viz část „Připevnění příslušenství food processoru ke kuchyňskému robotu“). Pod plnicí trubici umístěte mísu nebo jinou nádobu k zachycení zpracovaných potravin.



- 1** Na sestavu příslušenství nasadte uzamykatelné víko a uzamkněte ho pootočením, dokud nezacvakne. Kuchyňský robot zapněte na požadovanou rychlost. Více informací naleznete v návodu k nastavení rychlosti.



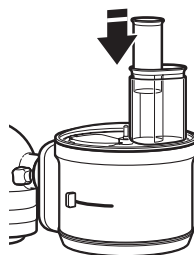
- 2** Použijte pěchovadlo a potraviny pomalu vsunujte do sestavy příslušenství.

Používání pěchovadla 2 v 1



**Pěchovadlo
2 v 1**

Pěchovadlo 2 v 1 se skládá z velkého pěchovadla, které obsahuje násypku. Malou plnicí trubici a přítlačný nástavec použijte ke zpracování malých nebo tenkých surovin jako jsou samostatné mrkve nebo řapíkatý celer.



K plátkování nebo strouhání malých surovin vložte pěchovadlo 2 v 1 do plnicí trubice a násypku umístěte tak, jak je zobrazeno na obrázku.

Malé suroviny vsunujte do násypky a posouvejte je malým pěchovadlem.

česky

TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

Použití plátkovacího nebo strouhacího kotouče

VAROVÁNÍ



Pozor na rotující nůž.

Vždy používejte přítlačný nástavec.

Do otvorů nekládejte prsty.

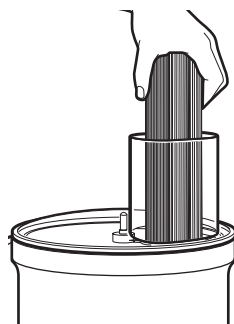
Chraňte před dětmi.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí amputace nebo pořezání.



Krájení nebo strouhání dlouhého ovoce nebo zeleniny relativně malého průměru, např. řapíkatého celeru, mrkve a banánů:

Suroviny nakrájejte tak, aby se vešly do plnicí trubice. Do plnicí trubici je vložte kolmo. Rovnoměrným tlakem suroviny zpracujte pomocí pěchovadla. Můžete také použít malou plnicí trubici pěchovadla 2 v 1. Suroviny umístěte svisle do trubice a při jejich zpracování svisle zasuňte malý přítlačný nástavec.



Krájení nebo strouhání kulatého ovoce a zeleniny, např. cibule a jablek:

Ovoce nebo zeleninu oloupejte, odstraňte jádřince nebo pecky či semínka. Naporcujte, aby se vešly do plnicí trubice. Vložte je do plnicí trubice. Rovnoměrným tlakem suroviny zpracujte pomocí pěchovadla.

Krájení nebo strouhání malého ovoce nebo zeleniny:

Suroviny vkládejte do plnicí trubice svisle nebo podélně ve vrstvách. Plnicí trubici celou naplňte, aby suroviny držely ve správné poloze. Rovnoměrným tlakem suroviny zpracujte pomocí pýchovačla. Můžete také použít malou plnicí trubici pýchovačla 2 v 1. Suroviny umístěte svisle do trubice a při jejich zpracování použijte malý přítlačný nástavec.

Krájení vařeného masa včetně drůbežího, salámů, klobás atd.:

Suroviny by měly být hodně vychlazené. Nakrájejte je na kusy tak, aby se vešly do plnicí trubice. Rovnoměrným a stálým tlakem suroviny zpracujte pomocí pýchovačla.

Sekání špenátu a jiné listové zeleniny:

Listy navrstvěte na sebe. Srolujte je a vložte vertikálně do plnicí trubice. Rovnoměrným tlakem suroviny zpracujte pomocí pýchovačla.



Strouhání tvrdých a měkkých sýrů:

Tvrdé sýry by měly být co možná nejstudenější. U měkkých sýrů, např. mozzarely, dosáhnete nejlepších výsledků, když je před zpracováním zcela zmrazíte. Správnou tuhost pro zpracování mohou získat až po několika hodinách.

Tipy pro vynikající výsledky

- Nezpracovávejte suroviny tak tvrdé nebo zmrazené, že je nelze propíchnout špičkou nože, jinak se vystavujete riziku poškození nožů nebo motoru. Pokud se na noži zasekne kus tvrdé suroviny, například mrkve, přístroj vypněte a nůž vyjměte. Zachycený kousek opatrně odstraňte z nožů.
- Plátkovací kotouče vkládejte tak, aby byl řezací povrch na pravé straně plnicí trubice. To umožňuje noži udělat celou otáčku ještě než se dostane do kontaktu se surovinou.
- Maximálního využití rychlosti food processoru dosáhnete postupným vkládáním potravin plnicí trubici za chodu mixéru.
- Měkký a středně tvrdý sýr se může na strouhací kotouč rozmazat nebo namotat. Aby se tak nestalo, strouhejte jen dobře vychlazený sýr.
- Na horní ploše kotouče může po krájení nebo strouhání zůstat několik větších kousků surovin. Chcete-li, nakrájejte je ručně a přidejte do směsi.

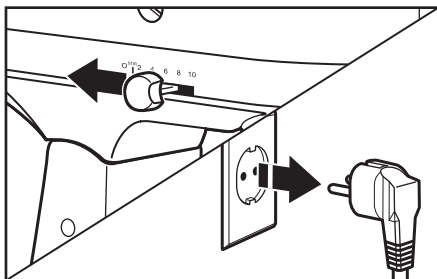
- Tenké suroviny, například mrkev nebo řapíkatý celer, se někdy v plnicí trubici převrátí a vznikne nerovnoměrný plátek. Aby k tomu docházelo co nejméně, suroviny nakrájejte na několik kusů a napěchujte jimi plnicí trubici. Při zpracování drobných nebo tenkých přísad je zvláště vhodná malá plnicí trubice pěchovadla 2 v 1. Nejlepších výsledků při zpracování mrkve nebo stonků celeru dosáhnete odkrojením malé části od konce, čímž vytvoříte plochý povrch.



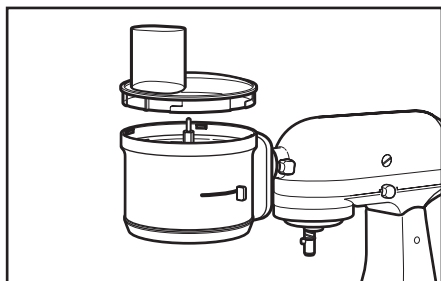
- Při zpracování jednotlivých druhů surovin dosáhnete optimálních výsledků použitím správného přítlaku a rychlosti. Obecně je mírný přítlak a nízká rychlost vhodná pro měkké a jemné suroviny (měkké ovoce a zeleninu, např. kiwi, zralá rajčata nebo měkké sýry) a větší přítlak a rychlost pro tvrdé suroviny (tvrdou zeleninu, např. brambory či mrkev, tvrdé sýry, maso a klobásy).
- Víko sejměte a položte na pracovní plochu dnem vzhůru. Pracovní plocha tak zůstane čistá.
- Příslušenství food processoru není určeno k provádění těchto funkcí:
 - mletí kávových zrn, obilnin ani tvrdého koření,
 - drcení kostí a nestravitelných částí potravin,
 - zkapalnění syrového ovoce nebo zeleniny,
 - plátkování vařených vajec nebo nechlazeného masa.
- Pokud dojde k zbarvení některých plastových částí z důvodu použitých surovin, očistěte je citrónovou šťávou.
- Před dalším použitím vnitřní díl sestavy propláchněte vodou, abyste omezili riziko kontaminace mezi jídly.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

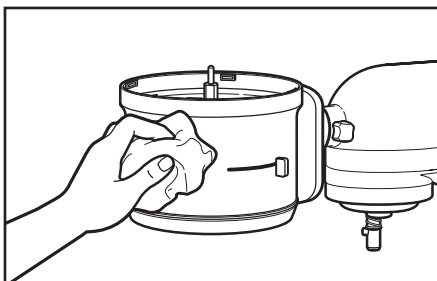
DŮLEŽITÉ: Abyste předešli poškození příslušenství food processoru, neponořujte sestavu příslušenství do vody ani jiných kapalin. Všechny ostatní části je možné mýt v horním koši myčky.



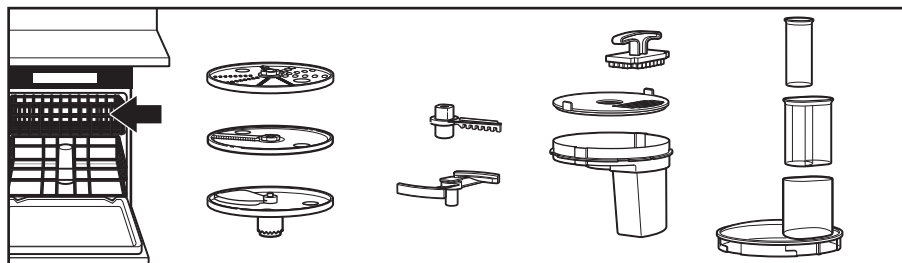
1 Kuchyňský robot VYPNĚTE a odpojte z elektrické zásuvky.



2 Sejměte a rozložte příslušenství food processoru.



3 Otřete sestavu příslušenství hadříkem navlhčeným v teplé vodě. Nepoužívejte abrazivní čističe ani drsné houbičky. Mohlo by dojít k poškrábání sestavy příslušenství. Důkladně osušte měkkou utěrkou. Abyste předešli poškození příslušenství food processoru, neponořujte sestavu příslušenství do vody ani jiných kapalin, ani ho v nich neumývejte.



4 Ostatní části lze umývat v teplé vodě se saponátem nebo v horním koši myčky na nádobí.

Příslušenství food processoru nefunguje

UPOZORNĚNÍ



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí požáru, úrazu nebo úmrtí elektrickým proudem.

- Zkontrolujte, zda je robot zapojený do zásuvky. Pokud robot stále nefunguje, zkontrolujte pojistky nebo jistič elektrického obvodu, ke kterému je kuchyňský robot připojen, a ujistěte se, že je uzavřený.
- Je v pořádku pojistka obvodu, ke kterému je robot připojen? Pokud máte skříňku s jističi, přesvědčete se, že je obvod uzavřený.
- Odpojte kuchyňský robot ze zásuvky a pak jej opět do zásuvky zapojte.
- Zkontrolujte, že je příslušenství food processoru správně sestaveno, uzamykatelné víko je ve správné poloze a je uzamčené.

Příslušenství food processoru nestrouhá nebo nekrají dobře:

- Zkontrolujte, že kotouč je položen stranou s vyvýšeným nožem nahoru naběžném adaptéru.
- Pokud používáte nastavitelný plátkovací kotouč, ujistěte se, že je nastaven na správnou tloušťku.
- Ujistěte se, že ingredience jsou vhodné pro krájení na plátky nebo pro strouhání. Viz část „Tipy pro skvělé výsledky.“

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Při použití kotouče nelze zavřít víko

- Ujistěte se, že je kotouč správně nasazen a že dobře sedí na adaptéru.
- Pokud není problém způsoben žádnou z výše uvedených příčin, nahlédněte do části „Záruka a servis“.
- Příslušenství food processoru nevracejte prodejci. Prodejci neposkytují servisní služby.

Problém se zasunováním

Pokud dojde k aktivaci brzdy, uslyšíte velmi hlasité kliknutí.

1. Zkontrolujte, zda není v příslušenství food processoru vloženo příliš velké množství ovoce nebo zeleniny.
2. Ujistěte se, zda jsou odstraněná tvrdá semena.

Motor kuchyňského robotu se zpomalí

Jedná se o běžnou funkci, která nijak nesnižuje výkon příslušenství.

Záruka na příslušenství ke kuchyňskému robotu KitchenAid

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Evropa, Střední východ a Afrika: Dva roky plná záruka od data prodeje.	Náhradní díly a náklady na práci při opravě vad materiálu nebo dílenského zpracování. Servis musí provést autorizované servisní středisko KitchenAid.	A. Opravy, pokud byl přístroj používán k jinému provozu, než je běžná domácí příprava jídla. B. Poškození vzniklé v důsledku nehody, úprav, nevhodného užití, zneužití nebo instalace či provozu, který je v rozporu s místními elektrotechnickými normami.

KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

Zákaznické služby

Pokud máte nějaké otázky nebo potřebujete najít nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, níže najdete kontaktní údaje.

Veškerý servis by mělo vždy provádět místní autorizované servisní středisko KitchenAid.

LUBOŠ VYMAZAL – MAGNUM

Brněnská 444/37

682 01 Vyškov

tel.: +420 517 346 256

mob.: +420 724 767 114

www.kitchenaid.cz

POTTEN & PANNEN - STANĚK group

Obchodní 110

251 01 Čestlice

tel: +420 261 227 373

fax:+420 261 227 372

www.pottenpannen.cz

Více informací naleznete na našich webových stránkách:
www.KitchenAid.eu

جدول المحتويات

		سلامة ملحق مُعد الطعام
359	٦	إجراءات وقائية هامة.....
360	٩	الأجزاء والميزات.....
		بدء التشغيل
363	١٠	قبل الاستخدام الأول.....
363	١٠	اختيار الأداة المناسبة.....
		تركيب الأقراص
362	١١	تركيب قرص البشُر القابل للقلب.....
365	١٢	تركيب قرص التقطيع إلى أصابع.....
364	١٣	تركيب قرص تقطيع الشرائح القابل للتعديل.....
367	١٤	تركيب القرص والشفرة الخاصين بالتقطيع إلى مكعبات.....
		تشغيل ملحق مُعد الطعام
366	١٥	تركيب ملحق مُعد الطعام بالخلاط الثابت.....
368	١٧	دليل اختيار السرعات.....
371	١٨	استخدام ملحق مُعد الطعام.....
370	١٩	استخدام دافع الطعام ٢ في ١.....
		نصائح للحصول على نتائج رائعة
370	١٩	استخدام قرص تقطيع الشرائح أو البشُر.....
373	٢٠	تلميحات مفيدة.....
375	٢٢	العناية والتنظيف.....
374	٢٣	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....
376	٢٥	الضمان والخدمة.....

تم تصميم ملحق مُعد الطعام من KitchenAid حصرياً ليتم استخدامه مع جميع الخلاطات الثابتة المنزلية من KitchenAid. وللحصول على المعلومات الكاملة المتعلقة باستخدام هذه الخلاطات الثابتة، الرجاء قراءة الإرشادات المرفقة مع الخلاط الثابت الخاص بك.

٥. لا تضعي أصابعك أو أجسام أخرى في فتحة ملحق مُعد الطعام أو في أنبوب التفريغ أثناء تشغيله. لا تقومي أبدًا بتلقيح الطعام باستخدام اليد. واستخدمي دائمًا دافع الطعام. وفي حالة انحسار الطعام في الفتحة أو في أنبوب التفريغ، استخدمي دافع الطعام أو قطعة أخرى من الفاكهة أو الخضروات لدفع الطعام لأسفل أو لإزالته. وعندما تكون هذه الطريقة غير ممكنة، أوقفي تشغيل الموتور، ثم قومي بتفكيك ملحق مُعد الطعام لإزالة الطعام المتبقي.
٦. تجنبي ملامسة الأجزاء المتحركة.
٧. قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا توصي بها KitchenAid أو التي لا تبيعها في حدوث حريق، أو صدمة كهربائية، أو إصابة.
٨. لا تستخدميه في الهواء الطلق.
٩. لا تقومي بتشغيل أية أجهزة تحتوي على سلك أو قابس تالف، أو بعد تعطل الجهاز، أو بعد سقوطه أو إتلافه بأي شكل من الأشكال. أعيدي الجهاز لأقرب مرفق خدمة معتمد للفحص أو التصليح أو للتعديل الكهربائي أو الميكانيكي.
١٠. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز. حيث إن الجهاز غير مصمم للاستخدام من قِبل الأطفال. ويجب الاحتفاظ بالجهاز والسلك بعيدًا عن متناول الأطفال. كما يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانتته دون إشراف.
١١. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص لديهم عجز في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص في الخبرة والمعرفة، ما لم يكونوا تحت الإشراف أو الإرشاد فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على وعي بالمخاطر المتعلقة بالاستخدام.
١٢. لا تستخدمي الجهاز في حالة تلف آلية التشغيل أو الأجزاء الدوّارة. أعيدي الجهاز لأقرب مرفق خدمة معتمد للفحص أو التصليح أو للتعديل الكهربائي أو الميكانيكي.

تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرئي دائمًا رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

ينبهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضًا كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:



إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.

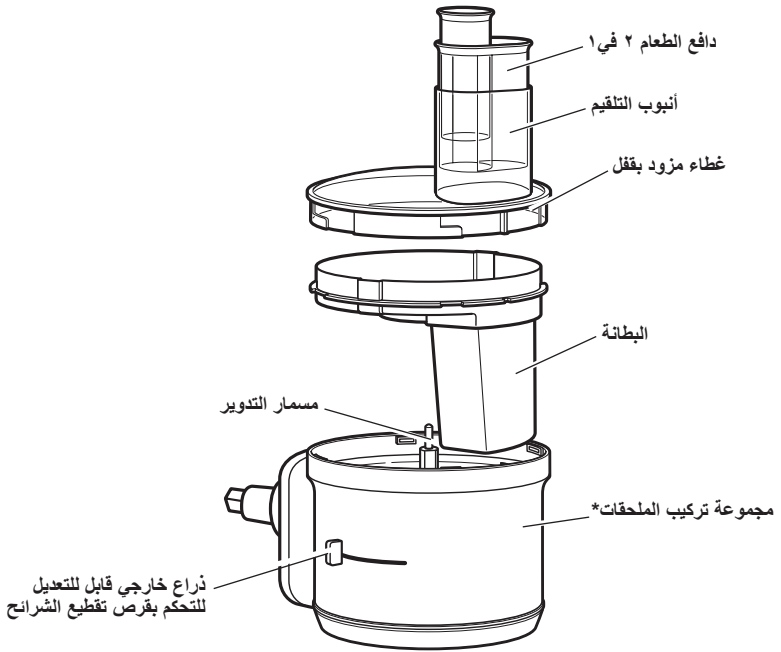


ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

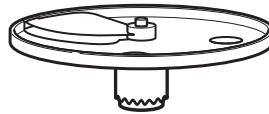
إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع إجراءات السلامة الأساسية دائمًا، والتي تتضمن ما يلي:

١. اقرئي جميع الإرشادات. قد ينتج عن الاستخدام الخاطئ للجهاز حدوث إصابات شخصية.
٢. للحماية من خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضعي الخلاط الثابت في الماء أو السوائل الأخرى.
٣. تأكدي دائمًا من إغلاق الغطاء المزود بقفل بإحكام قبل تشغيل موتور الخلاط الثابت. ولا تقومي بإزالة الغطاء أثناء تشغيل ملحق مُعد الطعام.
٤. تأكدي من إيقاف تشغيل الخلاط الثابت (وفصل ملحق مُعد الطعام عن الخلاط الثابت) بعد كل استخدام لملحق مُعد الطعام وقبل تنظيفه. وتأكدي من توقف الموتور تمامًا قبل إجراء عملية التفكيك.



منظف قرص
 التقطيع إلى مكعبات
 (فقط 5KSM2FPA)



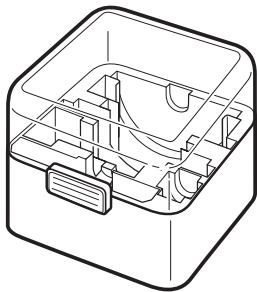
قرص تقطيع الشرائح القابل للتعديل



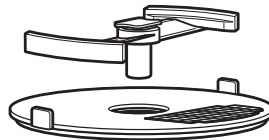
قرص البشّر القابل للقلب



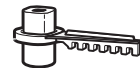
قرص التقطيع إلى أصابع



حقيبة التخزين
 (فقط 5KSM2FPA)



القرص والشفرة الخاصان بالتقطيع
 إلى مكعبات (فقط 5KSM2FPA)



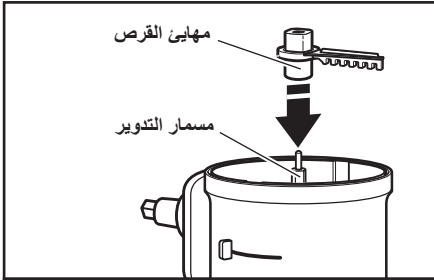
مهايئ القرص
 (استخدميه مع قرص التقطيع إلى
 أصابع وقرص البشّر القابل للقلب)

* يتم تنظيفها عن طريق المسح فقط. راجعي قسم "العناية والتنظيف" للحصول على مزيد من المعلومات.

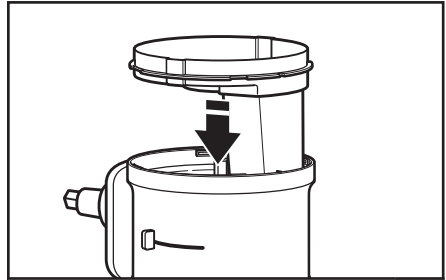
١٣. لا تدعي سلك الخلاط الثابت يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة.
١٤. تجنبي وضع اليدين والآنية بالقرب من الشفرات أو الأقراص المتحركة أثناء إعداد الطعام لتقليل خطر التعرض لإصابة بالغة أو إتلاف ملحق مُعد الطعام.
١٥. إن الشفرات حادة. ولذلك يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة و عند تفريغ الكبة وأثناء التنظيف.
١٦. لا تقومي بإزالة الغطاء حتى تتوقف الأقراص والشفرات.
١٧. لا تحاولي تجاوز آلية تشابك الغطاء.
١٨. لتجنب إتلاف مجموعة التروس، لا تغمري مجموعة تركيب ملحقات مُعد الطعام في الماء أو في السوائل الأخرى.
١٩. هذا الجهاز مخصص للاستعمال في الاستخدامات المنزلية وما شابه ذلك، على سبيل المثال:
 - الأماكن المخصصة لإعداد الطعام في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى
 - المنازل الريفية
 - الاستخدام بواسطة العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني
 - البيئات التي توفر خدمات المبيت والإفطار

احتفظي بهذه الإرشادات

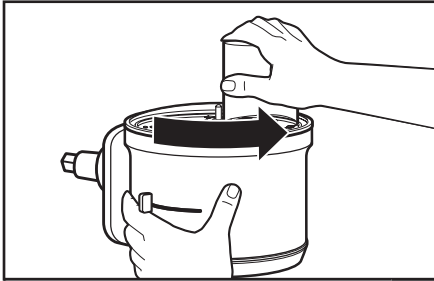
تركيب قرص البشر القابل للقلب



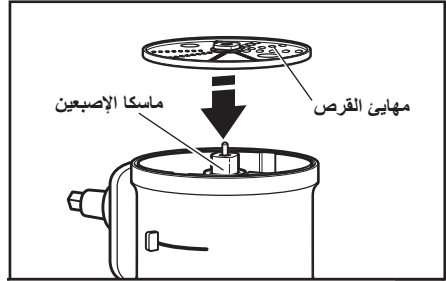
٢ قومي بتركيب مهاى القرص في مسمار التدوير.



١ قومي بإدخال البطانة في مجموعة تركيب الملحقات بحيث تكون أنابيب التلقيم متوازية وتستقر البطانة بشكل مستو.

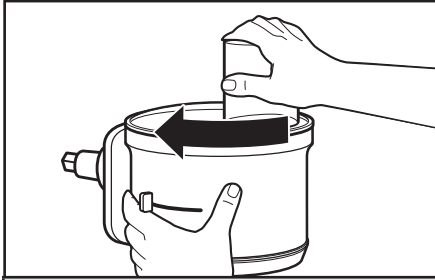


٤ قومي بتركيب الغطاء من خلال تدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة، مع التأكد من استقراره في مكانه.



٣ أمسكي قرص البشر القابل للقلب من خلال الفتحين المخصصتين للأصابع مع توجيه جانب البشر المطلوب إلى أعلى. قومي بتركيب القرص في مهاى القرص من خلال إدخال المهاى في الفتحة الموجودة في الجزء السفلي من القرص حتى يستقر أعلى البطانة.

قبل الاستخدام الأول



أمسكي أنبوب التلقيم الموجود أعلى الغطاء المزود بقل، ثم أدبريه باتجاه عقارب الساعة لإزالة مجموعة تشغيل مُعد الطعام.

قبل استخدام ملحق مُعد الطعام للمرة الأولى، قومي بغسل جميع الأجزاء والملحقات يدويًا أو في غسالة الأواني (راجع قسم "العناية والتنظيف").

هام: لتجنب إتلاف ملحق مُعد الطعام، لا تعصري مجموعة تركيب الملحقات في الماء أو في السوائل الأخرى. ويمكن غسل جميع الأجزاء الأخرى بأمان في الرف العلوي من غسالة الأواني.

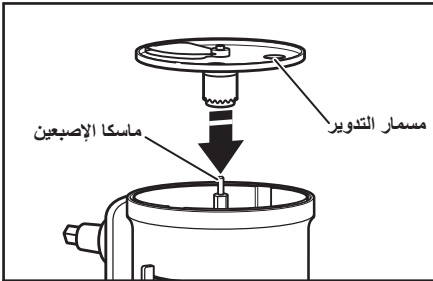
ملاحظة: هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط.

اختيار الأداة المناسبة

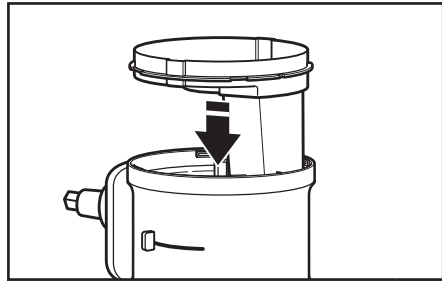
سيساعدك الدليل أدناه في اختيار الأداة المناسبة لتجهيز وصفتك. انظري قسم "تركيب الأقراص" للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول كل قرص.

الوظيفة	الأداة	الطعام
تقطيع الشرائح		الفاكهة اللينة الخضروات اللينة الفاكهة الصلبة اللحم المطهي
البشر		الخضروات اللينة الفاكهة الصلبة الجبن الصلب
التقطيع إلى أصابع		الخضراوات
التقطيع إلى مكعبات		الفاكهة اللينة الخضروات اللينة الفاكهة الصلبة

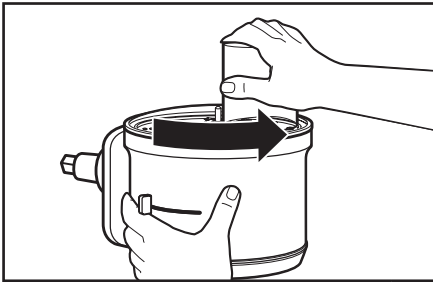
تركيب قرص تقطيع الشرائح القابل للتعديل



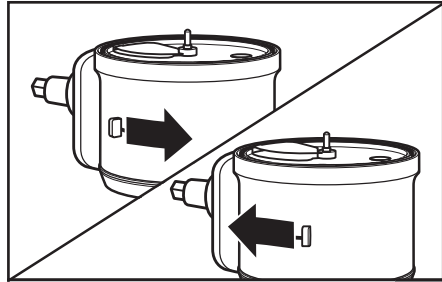
٢ أمسكي قرص تقطيع الشرائح من خلال الفتحات المخصصة للأصابع، ثم قومي بتركيبه في مسمار التدوير. قد تحتاجين إلى تدوير مهايئ القرص/الإدارة حتى ينخفض إلى مكانه.



١ قومي بإدخال البطانة في مجموعة تركيب الملحقات بحيث تكون أنابيب التلقيم متوازية وتستقر البطانة بشكل مستو.



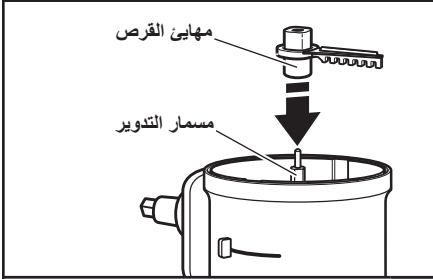
٤ قومي بتركيب الغطاء من خلال تدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة، مع التأكد من استقراره في مكانه.



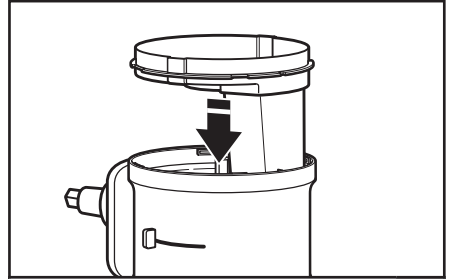
٣ قومي بتعيين سُمك الشرائح المطلوب من خلال تحريك ذراع التحكم الخارجي إلى اليسار للحصول على شرائح أقل سُمكًا أو إلى اليمين للحصول على شرائح أكثر سُمكًا.

ملاحظة: إذا كان الطعام الذي تم تقطيعه إلى شرائح ليس بالشُمك المطلوب، يمكنك تعديل ذراع التحكم الخارجي أثناء التشغيل.

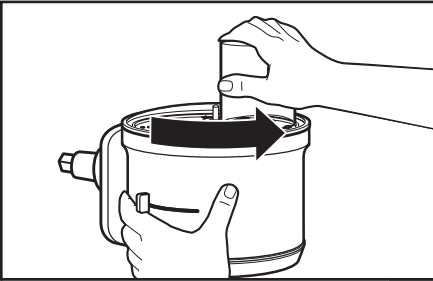
تركيب قرص التقطيع إلى أصابع



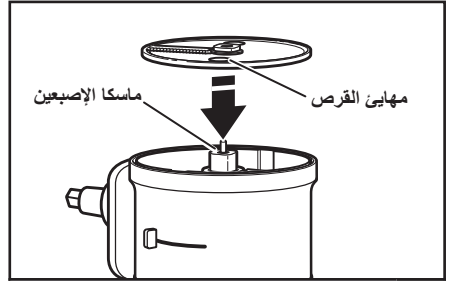
٢ قومي بتركيب مهاى القرص في مسمار التدوير.



٣ قومي بإدخال البطانة في مجموعة تركيب الملحقات بحيث تكون أنابيب التلقيم متوازية وتستقر البطانة بشكل مستو.

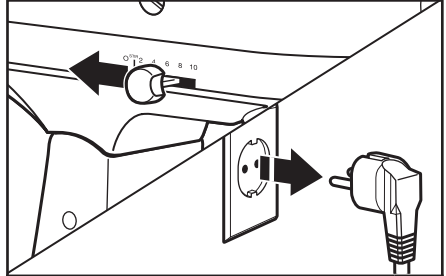


٤ قومي بتركيب الغطاء من خلال تدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة، مع التأكد من استقراره في مكانه.

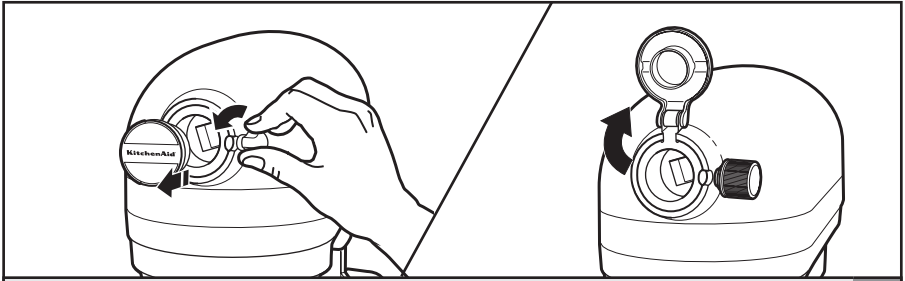


٣ أمسكي قرص التقطيع إلى أصابع من خلال الفتحنتين المخصصتين للأصابع مع توجيه الجزء الأصغر من الفتحة الموجودة في المنتصف إلى أعلى. قومي بتركيب القرص في مهاى القرص من خلال إدخال المهاى في الفتحة الموجودة في الجزء السفلي من القرص حتى يستقر أعلى البطانة.

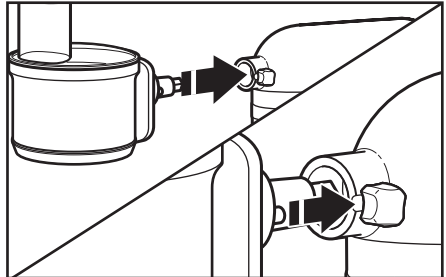
تركيب ملحق مُعد الطعام في الخلاط الثابت



قومي بإيقاف تشغيل الخلاط الثابت وفصله عن الكهرباء.

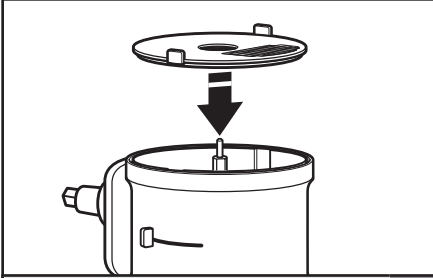


بالنسبة للخلاطات الثابتة المزودة بغطاء محور ملحق ذو مفصلة: ارفعيه لأعلى ليتم فتحه. بالنسبة للخلاطات الثابتة المزودة بغطاء محور ملحق قابل للإزالة: أديري زر الملحق عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالة غطاء المحور الملحق.

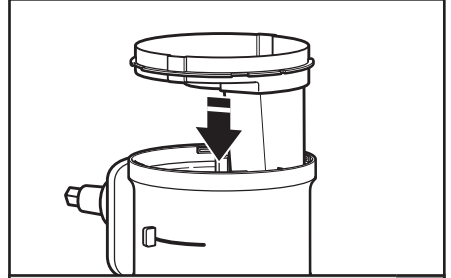


أدخلي الملحق في محور الملحقات. قومي بتدوير الملحق ذهابًا وإيابًا إذا لزم الأمر. سيدخل الدبوس الموجود في غلاف الملحق في الفتحة الخاصة بإطار المحور عندما يكون في وضع صحيح.

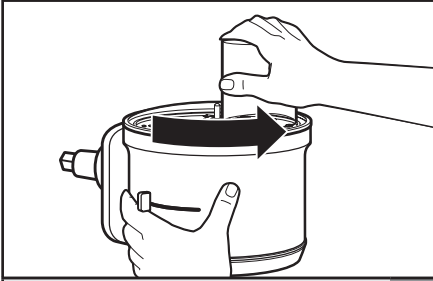
تركيب القرص والشفرة الخاصين بالتقطيع إلى مكعبات



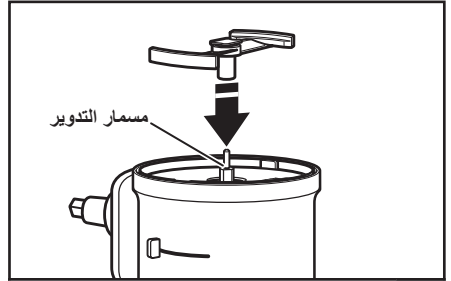
٢ أمسكي قرص التقطيع إلى مكعبات من خلال الفتحة الموجودة في المنتصف وحافة القرص، مع توجيه الجانب البارز من الفتحة إلى أسفل. قومي بوضع القرص أعلى البطانة بحيث تكون شبكة التقطيع إلى مكعبات موازية لأنبوب التلقيح الخاص بالبطانة.



٣ قومي بإدخال البطانة في مجموعة تركيب الملحقات بحيث تكون أنابيب التلقيح متوازية وتستقر البطانة بشكل مستو.



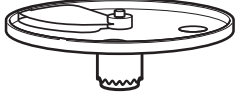


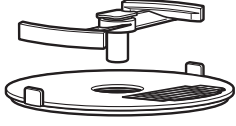
٤ قومي بتركيب الغطاء من خلال تدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة، مع التأكد من استقراره في مكانه.



٣ قومي بتركيب الشفرة أعلى قرص التقطيع إلى مكعبات من خلال تركيبه في مسمار التدوير.

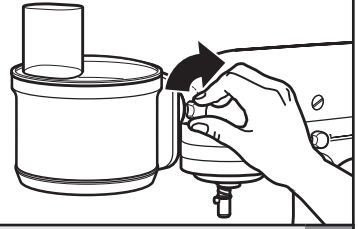
دليل اختيار السرعات

- تتطلب الأطعمة المختلفة مستويات مختلفة من الضغط والسرعة للحصول على أفضل النتائج.
- بشكل عام، استخدمي الضغط الخفيف والسرعات المنخفضة للأطعمة اللينة والرقيقة — الفواكه والخضروات اللينة مثل الكيوي والطماطم الناضجة، بالإضافة إلى أنواع الجبن اللين مثل الموتزاريلا.
 - استخدمي ضغط أقوى وسرعة عالية للأطعمة الأكثر صلابة — الخضروات الصلبة مثل البطاطس والجزر، واللحوم مثل البيروني، وأنواع الجبن الصلب مثل بيكورينو رومانو.
- استخدمي الجدول المتوفر لتحديد السرعة المناسبة لوصفتك.

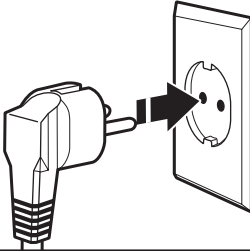
الوظيفة	القرص	الطعام	سرعة الخلاط الثابت
تقطيع الشرائح		الفاكهة اللينة الخضروات اللينة	٢
		الفاكهة الصلبة اللحم المطهي	١٠
البشر		الخضروات اللينة	٢
		الفاكهة الصلبة الجبن الصلب	١٠
التقطيع إلى أصابع		الخضراوات	٤
التقطيع إلى مكعبات		الفاكهة اللينة الخضروات اللينة	٤
		الفاكهة الصلبة	١٠



٥ قومي بوضع كبة أو إناء أسفل أنبوب خروج الطعام.



٤ قومي بربط زر الملحق بإحكام حتى يتم تثبيت ملحق مُعد الطعام تمامًا بالخلاط الثابت.



٦ قومي بتوصيل الخلاط الثابت بمأخذ كهرباء مؤرّض.

تحذير!



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

قومي بتوصيل الجهاز بمأخذ كهرباء مؤرّض.

لا تقومي بإزالة دبوس التأريض.

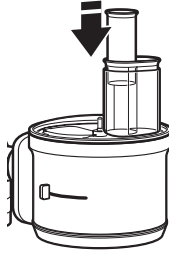
ولا تستخدمني أحد المهائبات.

لا تستخدمني سلك الامتداد.

قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

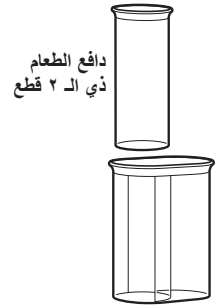
يتميز دافع الطعام ٢ في ١ بوجود أنبوب صغير داخل دافع طعام كبير.

استخدم أنبوب التلقيم الصغير والدافع الصغير لإعداد الأشياء الصغيرة أو الرفيعة، مثل الجزر المفرد أو ساق نبات الكرفس.



لتقطيع عناصر صغيرة إلى شرائح أو لبشرها، أدخل دافع الطعام ٢ في ١ بداخل أنبوب التلقيم بحيث يتم توجيه الأنبوب الصغير كما هو موضح.

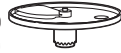
قومي بتلقيم الأطعمة من خلال الأنبوب الصغير واستخدمي دافع الطعام الصغير للإعداد.



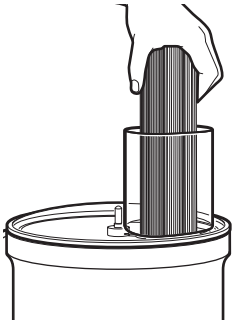
نصائح للحصول على نتائج رائعة

استخدام قرص تقطيع الشرائح أو البشّر

لتقطيع الفاكهة أو الخضروات الطويلة وذات القطر الصغير نسبيًا إلى شرائح أو بشرها، مثل الجزر والموز:



قومي بتقطيع الطعام بحيث يكون ملائمًا لوضعه في أنبوب التلقيم بشكل رأسي، وقومي بتثبيت أنبوب التلقيم بإحكام للاحتفاظ بالطعام في وضع صحيح. أعدي الطعام باستخدام الضغط المتساوي من خلال دافع الطعام. أو استخدم أنبوب التلقيم الصغير داخل دافع الطعام ٢ في ١. قومي بوضع الطعام بشكل أفقي في الأنبوب واستخدمي دافع الطعام الصغير لإعداد الطعام.



لتقطيع الفاكهة والخضروات المستديرة - مثل البصل والتفاح - إلى شرائح أو بشرها:

قشري الثمرة وانزعي قلبها وانزعي البذور. قطعيها إلى نصفين أو أربعة لتلائم أنبوب التلقيم. ضعها في أنبوب التلقيم. أعدي الطعام باستخدام الضغط المتساوي من خلال دافع الطعام.

⚠ تحذير



خطر شفرات دوارة

استخدمي دائمًا دافع الطعام.

تجنبي وضع الأصابع بالقرب من الفتحات.

احتفظي به بعيدًا عن متناول الأطفال.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في البتر أو القطع.

قبل تشغيل ملحق مُعد الطعام، تأكد من تجميع مجموعة تركيب الملحقات والأفراس وتركيبها في الخلاط الثابت بشكل صحيح (راجع قسم "تركيب ملحق مُعد الطعام في الخلاط الثابت"). ضعي كبة أو إناء أسفل أنبوب التلقين لتجميع الطعام الذي تم إعداده.

تحذير ⚠️



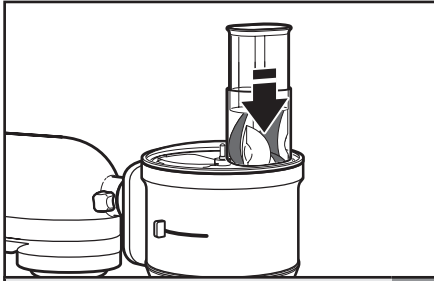
خطر شفرات دوارة

استخدمي دائماً دافع الطعام.

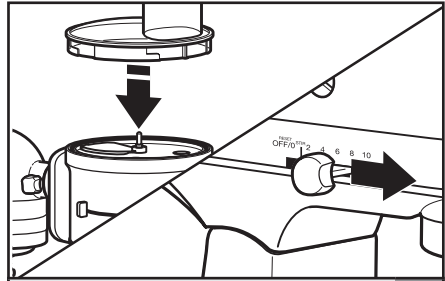
تجنبي وضع الأصابع بالقرب من الفتحات.

احتفظي به بعيداً عن متناول الأطفال.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في البتر أو القطع.



استخدمي دافع الطعام لتلقين العناصر ببطء في مجموعة تركيب الملحقات.



ضعي الغطاء المزود بقل على مجموعة تركيب الملحقات، وتأكد من تثبيت القفل في مكانه حتى يصدر صوت طقطقة. بعد ذلك، قومي بتشغيل الخلاط الثابت على سرعة مناسبة. راجعي "دليل اختيار السرعات" للحصول على مزيد من المعلومات.

• تتطلب الأطعمة المختلفة مستويات مختلفة من الضغط والسرعة للحصول على أفضل النتائج. بشكل عام، استخدم الضغط الخفيف والسرعات المنخفضة للأطعمة اللينة والرقيفة (الفواكه والخضروات اللينة مثل الكيوي والطماطم الناضجة، بالإضافة إلى أنواع الجبن اللين مثل الموتزاريلا)، واستخدم ضغط أقوى وسرعة عالية للأطعمة الأكثر صلابة (الخضروات الصلبة مثل البطاطس والجزر وأنواع الجبن الصلب واللحوم مثل البروني).

• بعد إزالة الغطاء، قومي بقلبه على الطاولة. وهذا سيساعد على بقاء الطاولة نظيفة.

• لم يتم تصميم ملحق مُعد الطعام للقيام بالوظائف التالية:

- طحن حبوب البن أو الحبوب والتوابل الصلبة
- طحن العظام أو أجزاء أخرى من الطعام غير صالحة للأكل

- تسييل الفاكهة أو الخضروات النيئة

- تقطيع البيض المسلوق أو اللحم غير المبرد إلى شرائح

• إذا وجدت أن قطعاً من البلاستيك قد تغير لونها بسبب أنواع الطعام الذي تم إعداده، فقومي بتنظيفها باستخدام عصير الليمون.

• قومي بشطف البطانة بسرعة عند إعداد الأطعمة المختلفة لتجنب اختلاط نكهات الأطعمة.

• في بعض الأحيان تسقط الأطعمة الرقيقة - مثل الجزر والكرفس - في أنبوب التلقيم، مما يتسبب في إنتاج شرائح غير متساوية. لتقليل ذلك، قطعي الطعام إلى قطع متعددة وقومي بحزمها في أنبوب التلقيم. ولإعداد أشياء أصغر أو أرفع، سبّبت أنبوب التلقيم الصغير الموجود في دافع الطعام ذي القطعتين أنه مناسب لذلك خصيصاً. للحصول على أفضل النتائج، قومي بقطع جزء صغير من الأطراف لتكوين سطح مسطح عند إعداد الجزر المفرد أو ساق نبات الكرفس.



لتقطيع الفاكهة والخضروات الصغيرة إلى شرائح أو بشرها:
ضعي الطعام رأسياً أو أفقياً في طبقات داخل أنبوب التلقيم. املئي أنبوب التلقيم لجعل وضعية الطعام كما ينبغي. أعدّي الطعام باستخدام الضغط المتساوي من خلال دافع الطعام. أو استخدمي أنبوب التلقيم الصغير داخل دافع الطعام ٢ في ١. قومي بوضع الطعام بشكل أفقي في الأنبوب واستخدمي دافع الطعام الصغير لإعداد الطعام.
لتقطيع اللحم أو الدجاج المطهي - مثل البيروني - إلى شرائح:

يجب أن يكون الطعام بارداً جداً. قومي بالتقطيع ليلانم الطعام أنبوب التلقيم. أعدّي الطعام باستخدام الضغط الثابت والمتساوي من خلال دافع الطعام.



لبشر أنواع الجبن الصلب واللين:

يجب أن يكون الجبن الصلب بارداً جداً. للحصول على أفضل النتائج، قومي بتجميد أنواع الجبن اللين، مثل الموتزاريللا، تماماً قبل الإعداد. وقد يستغرق هذا الأمر عدة ساعات للحصول على الصلابة المناسبة للإعداد بأفضل طريقة.



تلميحات مفيدة

- لتجنب إحداث أضرار للشفرة أو الموتور، لا تقومي بإعداد طعام صلب جداً أو مجمد تماماً بحيث لا يمكن اختراقه باستخدام رأس سكين حاد. إذا علقت قطعة من الطعام الصلب - مثل الجزر - بالشفرة أو التصقت بها، فأوقفي الخلاط وأزيلي الشفرة. ثم أزيلي الطعام من الشفرة بلطف.
- ضعي أقراص تقطيع الشرائح بحيث يكون السطح القاطع على يمين أنبوب التلقيم مباشرة. حيث يتيح لك ذلك إجراء لفة كاملة قبل ملامسة الطعام.
- للاستفادة من سرعة معد الطعام، أسقطي المكونات حتى يتم بشرها من خلال أنبوب التلقيم أثناء تشغيل الخلاط.
- قد تعلق أنواع الجبن اللين أو المتوسط - الصلب أو تلتف على قرص البشّر. ولتجنب ذلك، قومي ببشر الجبن المبرّد جيداً.
- قد تظل بعض قطع الطعام الأكبر حجماً أعلى القرص بعد تقطيع الشرائح أو البشّر. قومي بتقطيع هذه القطع باليد أو أضيفيها إلى الخلطة إذا كنتي ترغبين في ذلك.

- تحقق لمعرفة ما إذا كان الخلاط الثابت متصلاً بمأخذ كهرباء مؤرض ذي ثلاث فتحات. إذا كان متصلاً، فتتحقق من الصمام الكهربائي (الفيوز) أو مفتاح قطع الدائرة الكهربائية الموجودين في الدائرة الكهربائية المتصل بها الخلاط الثابت، وتأكد من أن الدائرة مغلقة.
- هل الصمام الكهربائي (الفيوز) الموجود في الدائرة الكهربائية الموصلة للخلاط الثابت صالح للاستخدام؟ إذا كان هناك صندوق قاطع للدائرة الكهربائية، فتأكد من أن الدائرة مغلقة.
- قومي الخلاط الثابت عن الكهرباء، ثم قومي بتوصيله مرة أخرى بمأخذ الطاقة.
- افحصي ملحق مُعد الطعام للتأكد من تجميعه بشكل صحيح ومن محاذاة الغطاء المزود بقفل وتثبيتته في مكانه بشكل صحيح.

تحذير!



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

قومي بتوصيل الجهاز بمأخذ كهرباء مؤرض.

لا تقومي بإزالة دبوس التأسيس.

ولا تستخدم أي أحد المهينات.

لا تستخدم سلك الامتداد.

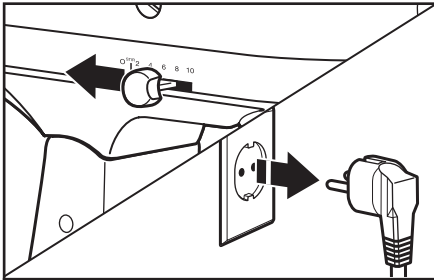
قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

لا يقوم ملحق مُعد الطعام بالبشر أو تقطع الشرائح بشكل صحيح

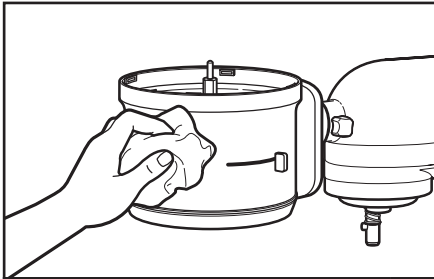
- تأكدي من أن المكونات مناسبة للتقطيع إلى شرائح أو البشر. راجعي قسم "نصائح للحصول على نتائج رائعة".

- تأكدي من أن جانب الشفرة المرتفع في القرص متجهاً لأعلى على المهائى المشترك.
- إذا كنتي تستخدمين شفرة تقطع الشرائح القابلة للتعديل، فتأكدي من تعيينها على السمك الصحيح.

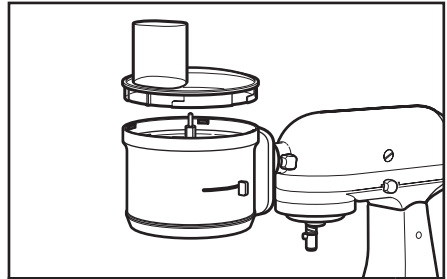
هام: لتجنب إتلاف ملحق مُعد الطعام، لا تغمر مجموعة تركيب الملحقات في الماء أو في السوائل الأخرى. ويمكن غسل جميع الأجزاء الأخرى بأمان في الرف العلوي من غسالة الأواني.



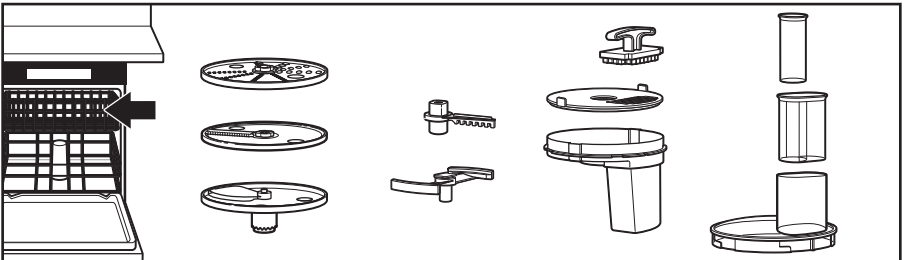
١ قومي بإيقاف تشغيل الخلاط الثابت وفصله عن مأخذ الطاقة.



٣ قومي بمسح مجموعة تركيب الملحقات باستخدام قطعة قماش رطبة ودافئة. وتجنبي استخدام المنظفات الكاشطة أو ليفة التنظيف، فقد يتسبب ذلك في خدش غلاف مجموعة تركيب الملحقات. ثم قومي بتجفيفه تمامًا باستخدام قطعة قماش ناعمة. لتجنب إتلاف ملحق مُعد الطعام، لا تقومي بغسل مجموعة تركيب الملحقات أو غمرها في الماء أو في السوائل الأخرى.



٢ قومي بإزالة ملحق مُعد الطعام وتفكيكه.



٤ يمكن غسل جميع الأجزاء الأخرى في ماء دافئ وصابون، أو وضعها في الرف العلوي من غسالة الأواني لتتمكني من تنظيفها.

الضمان الخاص بملحق الخلاط الثابت من KitchenAid

مدة الضمان:	ستدفع KitchenAid مقابل:	لن تدفع KitchenAid مقابل:
أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا: ضمان كامل لمدة عامين من تاريخ الشراء.	قطع الغيار وتكاليف عمال التصليح لتصحيح عيوب في المواد أو التصنيع. يجب أن تقدم الخدمة من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.	A. عمليات التصليح عند استخدام الملحق لعمليات أخرى بخلاف تحضير الطعام المنزلي العادي. B. تلف ناتج عن حادث أو تبديل في الأجزاء أو استخدام خاطئ أو إساءة استخدام أو تركيب/تشغيل لا يتوافق مع القواعد الكهربائية المحلية.

لا تتحمل KITCHENAID أية مسؤولية عن الأضرار غير المباشرة.

خدمة العملاء

بالنسبة لكافة الأسئلة المتعلقة بالمنتج بعد إجراء عملية الشراء، الرجاء الاتصال بالموزع الخاص بك للحصول على اسم أقرب مركز خدمة مركز خدمة عملاء KitchenAid المعتمد.
ملاحظة: يجب أن تتم جميع عمليات الخدمة محليًا من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.

للحصول على المزيد من المعلومات، تفضل بزيارة موقعنا على الويب:

www.KitchenAid.eu

لا يتم غلق الغطاء عند استخدام أحد الأقراص

- تأكدي من تركيب القرص بشكل صحيح، ومن وضعه بشكل صحيح على مهايئ القرص.
- إذا لم تكن المشكلة بسبب أي من العناصر الواردة أعلاه، فراجع قسم "الضمان والخدمة".
لا تقومي بإعادة ملحق مُعد الطعام إلى بائع التجزئة. فبائعي التجزئة لا يقدمون خدمة الصيانة.

يتم تعشيق القابض

- في حالة تشغيل القابض، يتم سماع صوت طقطقة مرتفع للغاية.
١. تحققى للتأكد من عدم وجود كمية كبيرة للغاية من العناصر في ملحق مُعد الطعام.
 ٢. تأكدي من إزالة أية بذور صلبة.

انخفاض سرعة موتور الخلاط الثابت

هذه عملية طبيعية، ولا تشير إلى وجود خلل في أداء الملحق.

KitchenAid

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