



5KFC0516



KitchenAid







English	5
Deutsch	19
Français	33
Italiano	47
Nederlands	61
Español	75
Português	89
Ελληνικά	103
Svenska	117
Norsk	131
Suomi	145
Dansk	159
Íslenska	173
Русский	187
Polski	201
Český	215
Türkçe	229
العربية	243







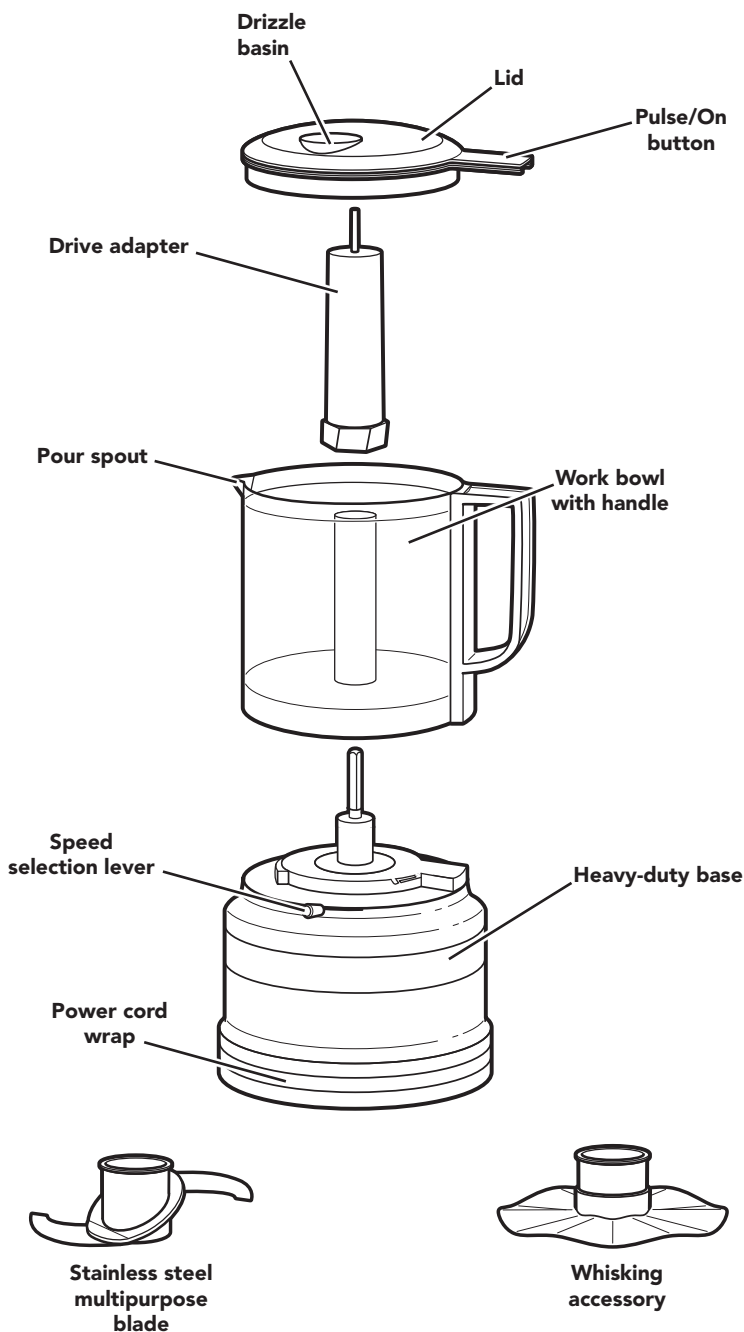
TABLE OF CONTENTS

PARTS AND FEATURES	6
Parts and accessories.....	6
FOOD CHOPPER SAFETY	7
Important safeguards	7
Electrical requirements	10
USING THE FOOD CHOPPER	10
Whisking accessory recommendations chart	10
Multipurpose blade recommendations Chart	11
Preparing the Food Chopper for use	12
Disassembling the Food Chopper.....	12
Assembling and running the Food Chopper.....	13
Using the Whisking accessory	14
Using the drizzle basin and pour spout	15
CARE AND CLEANING	16
TROUBLESHOOTING	16
WARRANTY AND SERVICE	17



PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES





FOOD CHOPPER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

! DANGER

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

! WARNING

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

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

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 appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



FOOD CHOPPER SAFETY

4. Europe Only: This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Europe Only: Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
6. Children should be supervised to insure they do not play with the appliance.
7. Turn the appliance OFF, then unplug from outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
8. Avoid contacting moving parts.
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 Authorised Service Centre for examination, repair or adjustment.
10. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
11. Do not use the Food Chopper outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter.
13. Keep hands and other utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to person or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.
14. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.





FOOD CHOPPER SAFETY

15. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
16. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
17. Be certain cover is securely locked in place before operating the Food Chopper.
18. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
19. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices or other working environments.
 - farm houses.
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - bed and breakfast type environments.
21. Be careful if hot liquid is poured into the Food Chopper as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
22. Do not fill the bowl above the marked maximum fill line to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



FOOD CHOPPER SAFETY

ELECTRICAL REQUIREMENTS

**WARNING**



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth 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.

Volts: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

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

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

A short power supply cord (or detachable power supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

USING THE FOOD CHOPPER

WHISKING ACCESSORY RECOMMENDATIONS CHART



The whisking accessory can be used to incorporate air into foods such as eggs, egg whites, heavy cream, mayonnaise, etc. Use the drizzle basin and pour spout to easily make mayonnaise or dressings.

SUGGESTED FOOD	FOOD PREPARATION	AMOUNT	PROCESSING TIME	SETTING
EGGS AND EGG WHITES	Remove eggs from shells; separate yolks from whites as needed; use 1/8 tsp cream of tartar per egg.	Up to 420 mL (1.5 cups)	70 seconds	Speed 1
HEAVY CREAM	Add cream and desired flavours to work bowl.	Up to 240 mL (1 cup)	30 seconds	Speed 2
EMULSIONS (MAYONNAISE, AIOLI, SALAD DRESSING)	Add ingredients to work bowl; use the drizzle basin while mixing to add oils.	Up to 350 mL (1.5 cups)	70 seconds	Speed 2





USING THE FOOD CHOPPER

MULTIPURPOSE BLADE RECOMMENDATIONS CHART

Use the multipurpose blade to chop raw fruits, vegetables, or nuts and to mince parsley, chives, or garlic for easy preparation in your favourite recipes. Purée cooked fruit or vegetables to make baby food, or to use as bases for soups or sauces. You can also make bread crumbs or grind raw meat.



NOTE: For best results, larger food items should be cut to approximately 2.5 cm cubes before processing. This step also allows processing of more food at a single time.

IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Food Chopper.

SUGGESTED FOOD	FOOD PREPARATION	AMOUNT	PROCESSING TIME	SETTING
RAW FRUITS AND VEGETABLES	Cut into 2.5 cm pieces	Up to 350 g (3 cups)	45 seconds	Speed 2
COOKED FRUITS AND VEGETABLES	Cut into 2.5 cm pieces	Up to 500 g (2.5 cups)	30 seconds	Speed 2
MEAT	Meat should be raw, and cut into 2.5 cm pieces for best processing results.	Up to 317 g (0.7 pounds) at one time	30 seconds	Speed 2
HERBS AND SPICES	Add herbs and spices as they are; no preparation needed.	Up to 250 g (4 cups)	25 seconds	Speed 2
BREAD, COOKIES, OR CRACKERS	Break bread, crackers, or cookies into pieces that fit into the bowl before processing.	Up to 400 g (4 cups)	20 seconds	Speed 2
NUTS	Add nuts as they are; no preparation needed 450 g (up to 3 cups).	Up to 400 g (2.5 cups)	30 seconds	Speed 2

TIP: For better consistency, or to achieve coarsely chopped results, use the Pulse operation.



USING THE FOOD CHOPPER

PREPARING THE FOOD CHOPPER FOR USE

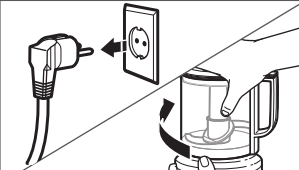
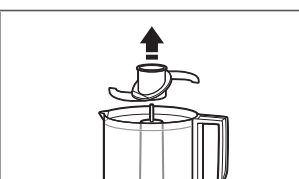
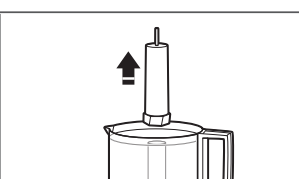
Before first use

Before using the Food Chopper for the first time, wash the work bowl, lid, whisk, and blade in hot, soapy water. Work bowl, lid, and blade may also be washed in the top rack of a dishwasher.

For convenient storage, always reassemble the Food Chopper after cleaning.

DISASSEMBLING THE FOOD CHOPPER

Follow these instructions to disassemble the Food Chopper for cleaning and when removing ingredients from the work bowl.

- | | |
|---|---|
| 1
 | Be sure the Food Chopper is unplugged. Hold the lid as shown, and rotate it clockwise to unlock. Then, lift the lid off of the work bowl. |
| 2
 | Pull the blade straight up to remove it from the work bowl. |
| 3
 | Pull the drive adaptor straight up to remove it from the work bowl. |
| 4
 | Hold the base steady with one hand, and use the other hand to rotate the work bowl clockwise to unlock and lift it off of the base. |

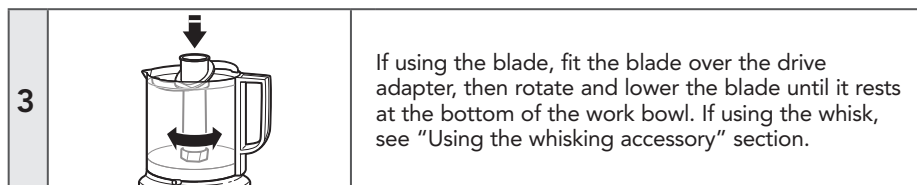
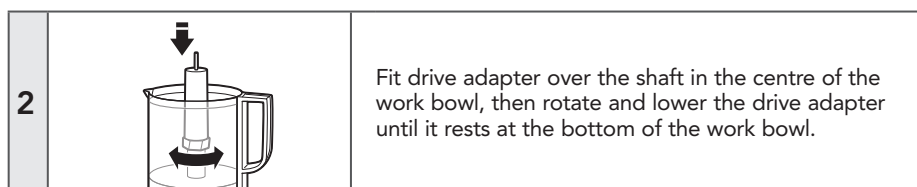
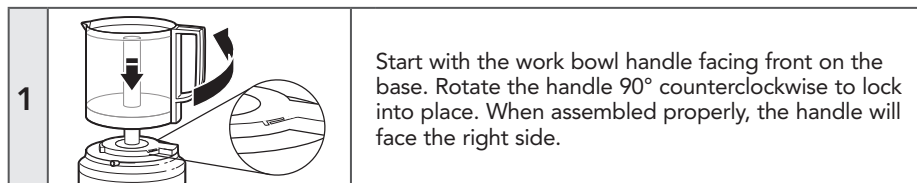




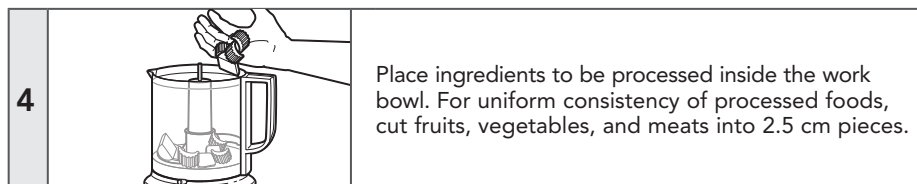
USING THE FOOD CHOPPER

ASSEMBLING AND RUNNING THE FOOD CHOPPER

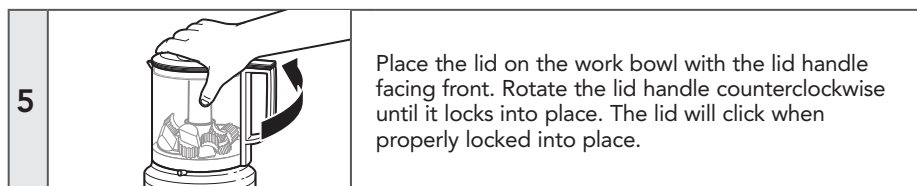
IMPORTANT: Be sure the Food Chopper is unplugged before assembling.



NOTE: Do not try to install more than one accessory at a time. The Food Chopper will operate with either the blade or the whisking accessory in place, not both.



IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg as they may damage the Food Chopper.



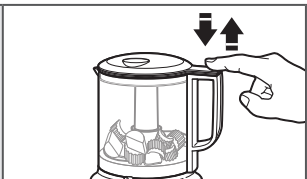
NOTE: The work bowl and lid must be locked into place for the Food Chopper to operate.



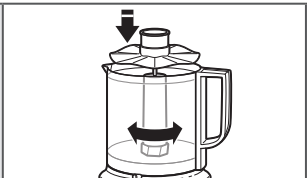


USING THE FOOD CHOPPER

6 	Slide the Speed selection lever to your desired setting. Press down on the PULSE/ON button to start the Food Chopper.
--	--

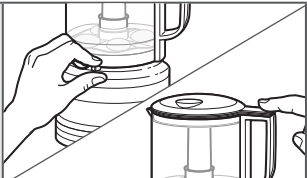
7 	For a coarse chop, use a pulsing motion to rapidly press and release the PULSE/ON button until your desired results are achieved.
--	--

USING THE WHISKING ACCESSORY

1 	Fit the whisking accessory over the drive adapter, then rotate and press down until it rests at the bottom of the work bowl.
--	---

2 	Place ingredients to be processed inside the work bowl.
---	--

3 	Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle counterclockwise until it locks into place. The lid will click when properly locked into place.
--	---

4 	Slide the Speed selection lever to your desired setting. Press and hold the PULSE/ON button to start the Food Chopper.
--	---



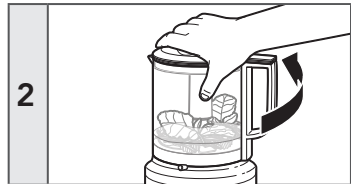


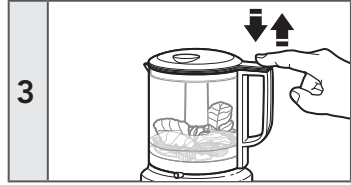
USING THE FOOD CHOPPER

USING THE DRIZZLE BASIN AND POUR SPOUT

Use the drizzle basin to conveniently add liquid ingredients while processing dressings, mayonnaises, emulsions, sauces, and more. Use the pour spout for easier serving.

- 

1 Place ingredients to be processed inside the work bowl.
- 

2 Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle counterclockwise until it locks into place. The lid will click when properly locked into place.
- 

3 Press rapidly up and down on the PULSE/ON button to get your ingredients moving in the work bowl.
- 

4 Slowly pour liquids, such as oil, into the drizzle basin. The liquid will be efficiently and thoroughly mixed into the ingredients as they spin inside the work bowl.
- 

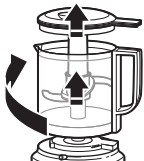
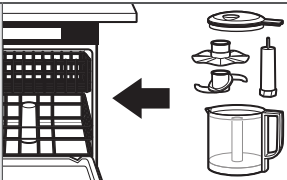
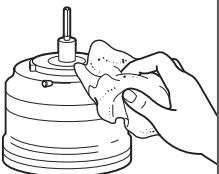
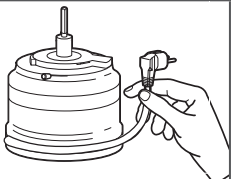
5 Once processing is complete, remove the lid and blade to use the pour spout.





CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Be sure the Food Chopper is unplugged before taking off or putting on parts and before cleaning.

1		Remove the work bowl, lid, and accessories.
2		The work bowl, lid, whisking accessory, and blade can be washed in the top dishwasher rack; or, wash all parts in hot, soapy water. Rinse and dry.
3		Wipe the base clean with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse the base in water.
4		Wrap the cord counterclockwise around the base for easy storage.

NOTE: For convenient storage, always reassemble the Food Chopper after cleaning.

TROUBLESHOOTING

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

1. Is the Food Chopper plugged in?
 2. Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked into place.
 3. Press the PULSE/ON button with a rapid up and down motion. Do not hold down continuously.
 4. Unplug the Food Chopper, then plug it back into the outlet.
 5. Is the fuse in the circuit to the Food Chopper in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- If the problem is not due to one of the above items, see the "Warranty and service" section.
- Do not return the Food Chopper to the retailer. Retailers do not provide service.





WARRANTY AND SERVICE

HOUSEHOLD KITCHENAID FOOD CHOPPER WARRANTY

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Middle East and Africa : For Model KFC0516: Two years Full Warranty from date of purchase.	The replacement parts and repair labour costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorised KitchenAid Service Centre.	A. Repairs when Food Chopper is used for operations other than normal household food preparation. B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes.

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

CUSTOMER SERVICE

In U.K. and Ireland:

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

NOTE: All service should be handled locally by an Authorised KitchenAid Service Centre.

General hotline number:



00800 3810 4026

In other countries:

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

For more information, visit our website at:

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





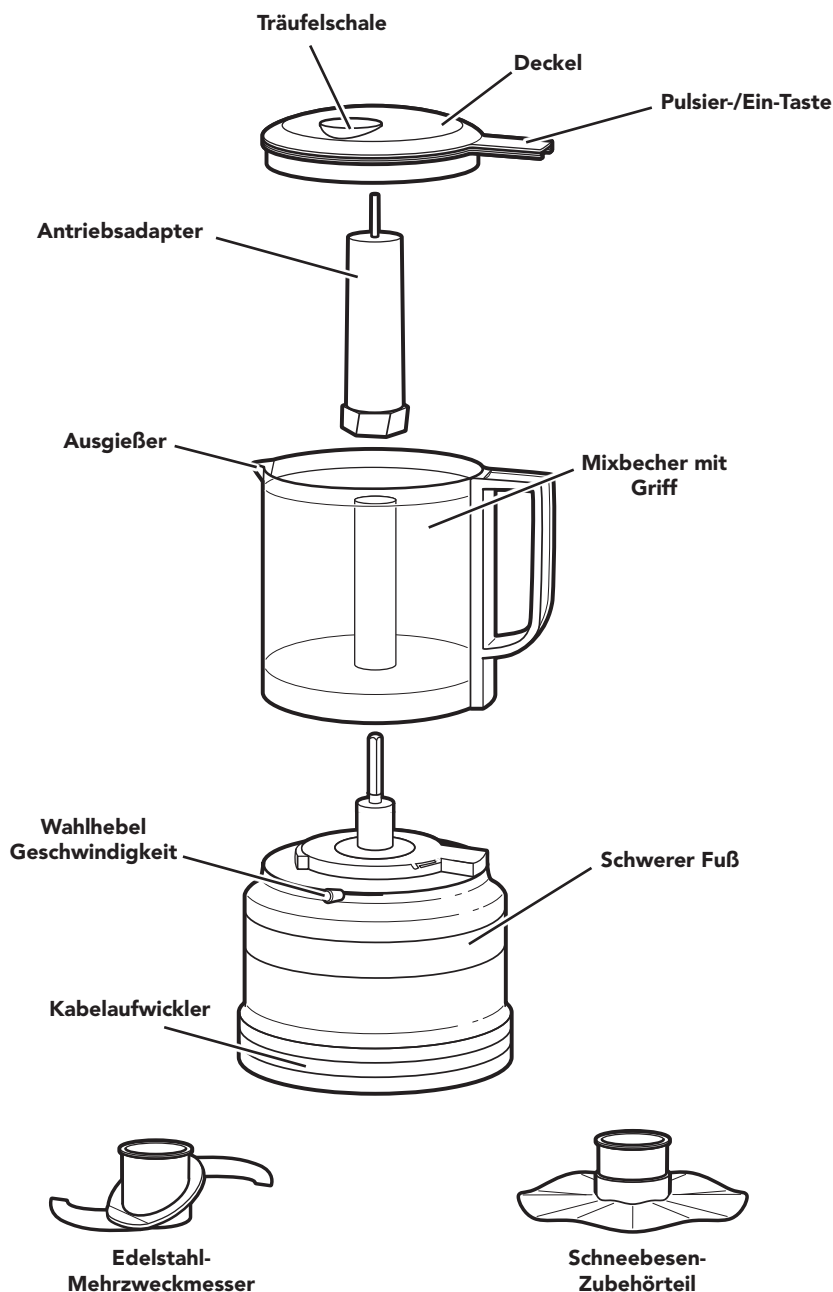
INHALTSVERZEICHNIS

TEILE UND FUNKTIONEN	20
Teile und Zubehör	20
SICHERHEIT DES FOOD CHOPPERS	21
Wichtige Sicherheitshinweise	21
Elektrische Anforderungen	24
VERWENDUNG DES FOOD CHOPPERS	24
Empfohlene Verwendungen des Schneebesen-Zubehörteils	24
Empfehlungen für das Mehrzweckmesser	25
Vorbereiten des Food Choppers für den Gebrauch	26
Zerlegen des Food Choppers	26
Zusammenbau und Betrieb des Food Choppers	27
Verwendung des Schneebesens	28
Verwendung der Träufelschale und des Ausgießers	29
REINIGUNG UND PFLEGE	30
STÖRUNGSBEHEBUNG	30
GARANTIE UND SERVICE	31



TEILE UND FUNKTIONEN

TEILE UND ZUBEHÖR





SICHERHEIT DES FOOD CHOPPERS

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 stets die grundlegenden Sicherheitsvorschriften einschließlich der folgenden beachtet werden:

1. Bitte lesen Sie alle Anweisungen durch. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
2. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, damit Sie vor dem Risiko eines Stromschlags geschützt sind.
3. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.



SICHERHEIT DES FOOD CHOPPERS

4. Nur Europa: Dieses Gerät ist nicht für kleinere Kinder bestimmt. Das Gerät und das dazugehörige Kabel für Kinder unzugänglich aufbewahren.
5. Nur Europa: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, eingeschränkter Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
6. Kinder sollten sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
7. Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie dazu am Stecker, nicht am Kabel.
8. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Return appliance to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair or adjustment.
10. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, einem Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
11. Verwenden Sie den Food Chopper nicht im Freien.
12. Lassen Sie das Kabel niemals über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte herabhängen.
13. Beim Zerkleinern von Lebensmitteln müssen Hände und Utensilien unbedingt vom Schneidmesser ferngehalten werden, um das Risiko schwerer Verletzungen oder von Schäden am Gerät zu vermeiden. Ein Schaber kann verwendet werden, aber nur dann, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.





SICHERHEIT DES FOOD CHOPPERS

14. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder von ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
15. Die Klingen sind scharf. Bitte gehen Sie beim Umgang mit den scharfkantigen Klingen stets vorsichtig vor, wenn Sie den Becher leeren und reinigen.
16. Um das Verletzungsrisiko zu verringern, setzen Sie die Schneidklinge niemals auf die Basis, ohne zuvor den Becher richtig eingesetzt zu haben.
17. Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung sicher eingerastet ist, bevor Sie den Food Chopper bedienen.
18. Versuchen Sie nicht, die Sicherheitsabschaltung des Deckels unwirksam zu machen.
19. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt "Pflege und Reinigung".
20. Dieses Gerät ist für die Verwendung in einem Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt wie:
 - Mitarbeiter-Küchenbereichen in Läden, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
 - landwirtschaftlichen Betrieben/Landhäusern.
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Unterkünften.
 - Pensionen oder Ferienwohnungen.
21. Bitte seien Sie besonders vorsichtig beim Eingießen von heißen Flüssigkeiten in den Food Chopper, denn diese können durch plötzliche Dampfbildung aus dem Gerät geschleudert werden.
22. Befüllen Sie den Becher nicht über den Maximum-Füllstrich, um Verletzungsgefahr durch Beschädigung der Abdeckung oder des Bechers zu vermeiden.

**BITTE BEWAHREN SIE DIESE
BEDIENUNGSANLEITUNG AUF**





SICHERHEIT DES FOOD CHOPPERS

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

**WARNUNG**



Stromschlaggefahr

Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

Spannung (Volt): 220-240 V

Frequenz (Hertz): 50-60 Hz

HINWEIS: Passt der Stecker nicht in die Steckdose, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektroinstallateur. Dieser Stecker darf auf keine Weise verändert werden.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker in der Nähe des Geräts eine Steckdose installieren.

Es sollte ein kurzes Netzkabel (oder ein abziehbares Netzkabel) verwendet werden, um das Risiko zu verringern, dass Sie sich in einem längeren Kabel verfangen oder darüber stolpern.

VERWENDUNG DES FOOD CHOPPERS

EMPFOHLENE VERWENDUNGEN DES SCHNEEBESEN-ZUBEHÖRTEILS



Der Schneebesen kann verwendet werden, um Luft in Lebensmittel wie Eier, Eiweiß, Sahne, Mayonnaise usw. einzuarbeiten. Verwenden Sie die Träufelschale und den Ausgießer, um Mayonnaise oder Dressings herzustellen.

EMPFOHLENE LEBENSMITTEL	ZUBEREITUNG VON NAHRUNGSMITTELN	MENGE	VERARBEIT- UNGSDAUER	EINSTELLUNG
EIER UND EIWEISS	Eier aufschlagen; bei Bedarf Eigelb vom Eiweiß trennen; 1/8 TL Backpulver pro Ei verwenden.	Bis zu 420 ml (1,5 Tassen)	70 Sekunden lang	Geschwindig- keit 1
SAHNE	Sahne und gewünschte Aromen in die Arbeitsschüssel geben.	Bis zu 240 ml (1 Tasse)	30 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2
EMULSIONEN (MAYONNAISE, AIOLI, SALAT- DRESSING)	Zutaten in die Arbeitsschüssel geben; beim Mixen durch die Träufelschale Öl dazugeben.	Bis zu 350 ml (1,5 Tassen)	70 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2





VERWENDUNG DES FOOD CHOPPERS

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS MEHRZWECKMESSER

Verwenden Sie das Mehrzweckmesser, um rohe Früchte, Gemüse oder Nüsse zu zerkleinern und Petersilie, Schnittlauch oder Knoblauch fein zu hacken, damit Sie sie in Ihren Lieblingsrezepten zubereiten können. Pürieren Sie gekochtes Obst oder Gemüse, um Babynahrung herzustellen, oder als Grundlage für Suppen oder Soßen. Sie können auch Semmelbrösel herstellen oder rohes



Fleisch mahlen.

HINWEIS: Für beste Ergebnisse sollten größere Lebensmittel vor der Verarbeitung in ca. 2,5 cm große Würfel geschnitten werden. Durch dieses Verfahren können Sie auch mehr Lebensmittel auf einmal verarbeiten.

WICHTIG: Verarbeiten Sie keine Kaffeebohnen oder harten Gewürze wie Muskatnüsse, die den Food Chopper beschädigen könnten.

EMPFOHLENE LEBENSMITTEL	ZUBEREITUNG VON NAHRUNGSMITTELN	MENGE	VERARBEI- TUNGSDAUER	EINSTELLUNG
ROHE FRÜCHTE UND GEMÜSE	In 2,5 cm große Stücke schneiden	Bis zu 350 g (3 Tassen)	45 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2
GEKOCHTE FRÜCHTE UND GEMÜSE	In 2,5 cm große Stücke schneiden	Bis zu 500 g (2,5 Tassen)	30 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2
FLEISCH	Das Fleisch sollte roh sein und für beste Verarbeitungs- ergebnisse in 2,5 cm große Stücke geschnitten werden.	Bis zu 227 g (½ Pound) auf einmal	30 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2
KRÄUTER UND GEWÜRZE	Kräuter und Gewürze so hinzufügen, wie sie sind; keine Vorbereitung erforderlich.	Bis zu 250 g (4 Tassen)	25 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2
BROT, KEKSE ODER CRACKERS	Brechen Sie Brot, Cracker oder Kekse vor der Verarbeitung in Stücke, die in die Schüssel passen.	Bis zu 400 g (4 Tassen)	20 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2
NÜSSE	Nüsse so hinzufügen, wie sie sind; keine Vorbereitung erforderlich 450 g (bis zu 3 Tassen).	Bis zu 400 g (2,5 Tassen)	30 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2

TIPP: Für eine bessere Konsistenz oder grob gehackte Ergebnisse die Momentschaltung verwenden.



VERWENDUNG DES FOOD CHOPPERS

VORBEREITEN DES FOOD CHOPPERS FÜR DEN GEBRAUCH

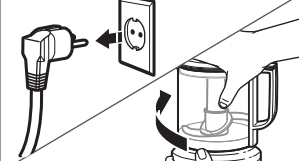
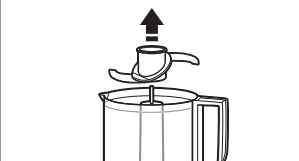
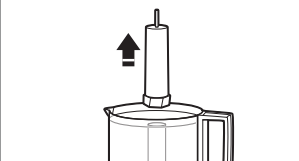
Vor der ersten Benutzung:

Bevor Sie den Food Chopper zum ersten Mal verwenden, waschen Sie die Arbeitsschüssel, den Deckel, den Schneebesen und das Messer in heißem Seifenwasser. Arbeitsschüssel, Deckel und Messer können auch im oberen Korb einer Geschirrspülmaschine gespült werden.

Bauen Sie den Food Chopper nach der Reinigung zur einfachen Aufbewahrung stets wieder zusammen.

ZERLEGEN DES FOOD CHOPPERS

Gehen Sie wie folgt vor, um den Food Chopper zum Reinigen und Entfernen von Zutaten aus der Arbeitsschüssel zu zerlegen.

- | | | |
|---|---|--|
| 1 |  | <p>Trennen Sie den Food Chopper vom Stromnetz. Halten Sie den Deckel wie gezeigt und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Nehmen Sie dann den Deckel von der Arbeitsschüssel ab.</p> |
| 2 |  | <p>Ziehen Sie die Klinge gerade nach oben, damit sie aus der Schüssel frei kommt.</p> |
| 3 |  | <p>Ziehen Sie den Antriebsadapter gerade nach oben, um ihn von der Arbeitsschüssel zu lösen.</p> |
| 4 |  | <p>Halten Sie die Basis mit einer Hand fest und drehen Sie die Arbeitsschüssel mit der anderen Hand im Uhrzeigersinn, um sie zu entriegeln, und nehmen Sie sie von der Basis ab.</p> |

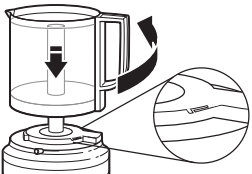




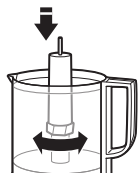
VERWENDUNG DES FOOD CHOPPERS

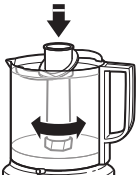
ZUSAMMENBAU UND BETRIEB DES FOOD CHOPPERS

WICHTIG: Trennen Sie den Food Chopper vor dem Zusammenbau vom Stromnetz.

1		Richten Sie zunächst den Griff der Arbeitsschüssel nach vorneweisend auf der Basis aus. Drehen Sie den Griff um 90° gegen den Uhrzeigersinn, um die Schüssel zu verriegeln. Bei richtiger Montage weist der Griff dann zur rechten Seite.
----------	---	--

DEUTSCH

2		Setzen Sie den Antriebsadapter auf die Welle in der Mitte der Arbeitsschüssel. Drehen Sie den Antriebsadapter und drücken Sie ihn nach unten, bis er am Boden der Arbeitsschüssel aufliegt.
----------	---	--

3		Wenn Sie das Messer verwenden, setzen Sie das Messer auf den Antriebsadapter und drehen und senken Sie dann das Messer ab, bis es am Boden der Arbeitsschüssel aufliegt. Wenn Sie den Schneebesen verwenden, lesen Sie den Abschnitt "Verwenden des Schneebesenzubehörs".
----------	---	--

HINWEIS: Versuchen Sie nicht, mehr als ein Zubehöriteil gleichzeitig einzusetzen. Der Food Chopper arbeitet entweder mit dem Messer oder mit dem Schneebesen, aber nicht mit beiden.

4		Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Arbeitsschüssel. Für eine gleichmäßige Konsistenz der verarbeiteten Lebensmittel schneiden Sie Obst, Gemüse und Fleisch in 2,5 cm große Stücke.
----------	---	---

WICHTIG: Verarbeiten Sie keine Kaffeebohnen oder harte Gewürze wie Muskatnüsse, die den Food Chopper beschädigen könnten.

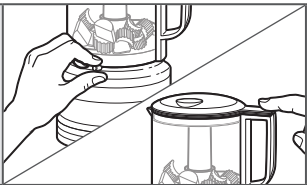
5		Setzen Sie den Deckel mit dem Deckelgriff nach vorne auf die Arbeitsschüssel. Drehen Sie den Deckelgriff gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Der Deckel klickt, wenn er richtig eingerastet ist.
----------	---	--

HINWEIS: Die Arbeitsschüssel und der Deckel müssen eingerastet sein; andernfalls arbeitet der Food Chopper nicht.

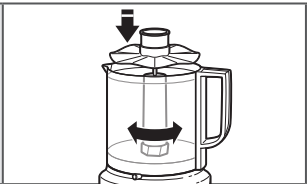
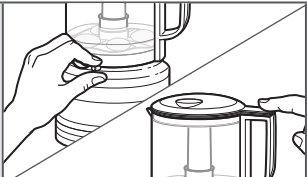




VERWENDUNG DES FOOD CHOPPERS

- | | |
|--|---|
| <p>6</p>  | <p>Stellen Sie den Hack-/Pürrierhebel auf die gewünschte Einstellung. Drücken Sie die Taste PULSE/ON, um den Food Chopper zu starten.</p> |
| <p>7</p>  | <p>Für grobes Hacken drücken Sie mehrmals kurz hintereinander die PULSE/ON-Taste, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.</p> |

VERWENDUNG DES SCHNEEBESENS

- | | |
|--|--|
| <p>1</p>  | <p>Setzen Sie den Schneebesen auf den Antriebsadapter und drehen und senken Sie ihn dann ab, bis er am Boden der Arbeitsschüssel aufliegt.</p> |
| <p>2</p>  | <p>Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Arbeitsschüssel.</p> |
| <p>3</p>  | <p>Setzen Sie den Deckel mit dem Deckelgriff nach vorne auf die Arbeitsschüssel. Drehen Sie den Deckelgriff gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Der Deckel klickt, wenn er richtig eingerastet ist.</p> |
| <p>4</p>  | <p>Stellen Sie den Hack-/Pürrierhebel auf die gewünschte Einstellung. Halten Sie die PULSE/ON-Taste gedrückt, um den Food Chopper zu starten.</p> |

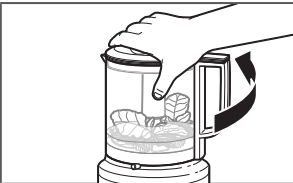
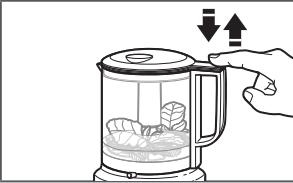
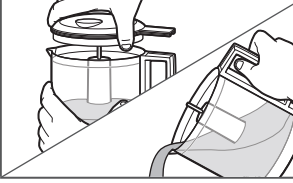




VERWENDUNG DES FOOD CHOPPERS

VERWENDUNG DER TRÄUFELSCHALE UND DES AUSGIESSERS

Verwenden Sie die Träufelschale, um bei der Verarbeitung von Dressings, Mayonnaisen, Emulsionen, Saucen und vielem mehr bequem flüssige Zutaten hinzuzufügen. Verwenden Sie den Ausgießer für einfaches Servieren.

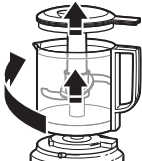
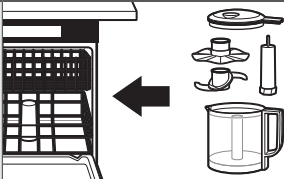
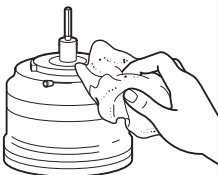
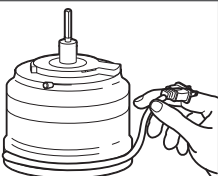
- | | | |
|---|---|---|
| 1 |  | Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Arbeitsschüssel. |
| 2 |  | Setzen Sie den Deckel mit dem Deckelgriff nach vorne auf die Arbeitsschüssel. Drehen Sie den Deckelgriff gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Der Deckel klickt, wenn er richtig eingerastet ist. |
| 3 |  | Drücken Sie die PULSE/ON-Taste mehrmals schnell, um die Zutaten in der Arbeitsschüssel zu bewegen. |
| 4 |  | Gießen Sie langsam Flüssigkeiten wie z. B. Öl in die Träufelschale. Die Flüssigkeit wird effizient und gründlich unter die Zutaten gemischt, während sie sich in der Arbeitsschüssel drehen. |
| 5 |  | Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, entfernen Sie den Deckel und das Messer, um den Ausgießer verwenden zu können. |





REINIGUNG UND PFLEGE

WICHTIG: Trennen Sie den Food Chopper vom Stromnetz, bevor Sie Teile abnehmen oder einsetzen, und vor der Reinigung.

1		Nehmen Sie die Arbeitsschüssel, den Deckel und das Zubehör ab.
2		Die Arbeitsschüssel, der Deckel, das Schneebesenzubehör und das Messer können im oberen Geschirrkorb gewaschen werden; oder waschen Sie alle Teile in heißem Seifenwasser. Spülen Sie die Teile nach und trocknen Sie sie ab.
3		Wischen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Tauchen Sie die Basis nicht in Wasser ein.
4		Wickeln Sie das Kabel für eine einfache Aufbewahrung gegen den Uhrzeigersinn um die Basis.

HINWEIS: Bauen Sie den Food Chopper nach der Reinigung zur einfachen Aufbewahrung stets wieder zusammen.

STÖRUNGSBEHEBUNG

Wenn Ihr Food Chopper nicht richtig funktioniert oder nicht arbeitet, überprüfen Sie Folgendes:

1. Ist der Food Chopper eingesteckt?
2. Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel und der Deckel richtig ausgerichtet und eingerastet sind.
3. Drücken Sie die PULSE/ON-Taste mit einer schnellen Auf- und Ab-Bewegung. Halten Sie sie nicht ständig gedrückt.
4. Trennen Sie den Food Chopper vom Stromnetz und stecken Sie ihn wieder in die Steckdose.
5. Ist die Sicherung des Stromkreises, an den der Food Chopper angeschlossen ist, in Ordnung? Wenn Sie einen Sicherungskasten haben, vergewissern Sie sich, dass der Stromkreis geschlossen ist.

Wenn das Problem nicht auf eines der oben genannten Probleme zurückzuführen ist, lesen Sie bitte den Abschnitt "Garantie und Service".

Geben Sie den Food Chopper nicht an den Händler zurück. Händler bieten keinen Service an.





GARANTIE UND SERVICE

GARANTIE HAUSHALTSGERÄT KITCHENAID FOOD CHOPPER

Garantiezeitraum:	KitchenAid LEISTET ZAHLUNGEN FÜR:	KitchenAid LEISTET KEINE ZAHLUNGEN FÜR:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für Modell KFC0516: Zwei Jahre volle Garantie ab dem Kaufdatum.	Die Ersatzteile und Kosten für Reparatur und Arbeitszeit zur Behebung von Materialfehlern und Fehlern in der Ausführung. Der Service muss von einem autorisierten KitchenAid Kundendienstcenter ausgeführt werden.	A. Reparaturen, wenn der Food Chopper für andere Zubereitungen als die in einem normalen Haushalt anfallenden Lebensmittelzubereitungen benutzt wird. B. Schäden infolge von Unfällen, Änderungen, falschen Gebrauch oder missbräuchlichen Gebrauch oder einer Installation bzw. einem Betrieb, der unsachgemäß und nicht den im jeweiligen Land geltenden elektrischen Vorschriften gemäß ist.

DEUTSCH

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.

Rufnummer für allgemeine Fragen:



00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.Kitchenaid.eu

©2018 Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Benachrichtigung geändert werden.







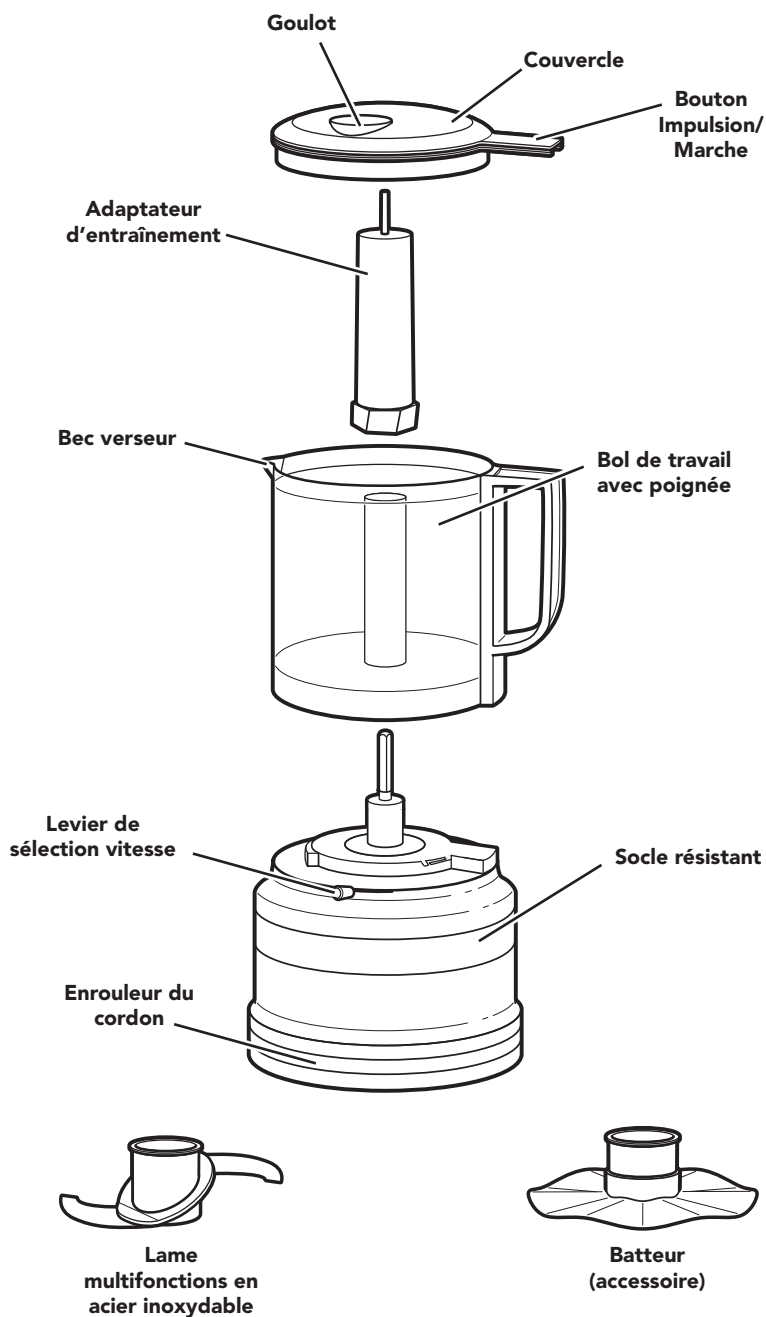
TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	34
Pièces et accessoires	34
SÉCURITÉ DES HACHOIRS	35
Spécifications électriques	38
UTILISATION DU HACHOIR	38
Tableau des recommandations relatives au batteur	38
Tableau des recommandations relatives à la lame multifonctions	39
Préparation du hachoir pour son utilisation	40
Démontage du hachoir	40
Montage et fonctionnement du hachoir	41
Utilisation du batteur	42
Utilisation du goulot et du bec verseur	43
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	44
DÉPANNAGE	44
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	45



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES





SÉCURITÉ DES HACHOIRS

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

! DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

! AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.



SÉCURITÉ DES HACHOIRS

4. Europe uniquement : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conserver cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
5. Europe uniquement : Cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, uniquement si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
6. Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Mettre l'appareil hors tension, puis le débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter les pièces, et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et l'extraire la prise en tirant. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche.
8. Éviter de toucher les pièces en mouvement.
9. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, s'il est tombé ou a été de quelque manière endommagé. Porter l'appareil au centre de service technique agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
11. Ne pas utiliser le hachoir à l'extérieur.
12. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
13. Garder les mains et les ustensiles à distance de la lame de coupe pendant le hachage pour réduire le risque de blessures graves et/ou d'endommagement de l'appareil. Un racloir peut être utilisé, mais doit uniquement l'être lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement.





SÉCURITÉ DES HACHOIRS

14. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien d'entretien ou des personnes présentant une qualification similaire pour éviter tout risque.
15. Les lames sont aiguisées. Faire attention en manipulant les lames qui sont très coupantes, en vidant le bol et pendant le nettoyage.
16. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais placer la lame de coupe sur le socle sans avoir installé correctement le bol au préalable.
17. Vérifier que le couvercle est bien verrouillé avant de faire fonctionner le hachoir.
18. Ne pas essayer d'inhiber le mécanisme de verrouillage du couvercle.
19. Se reporter à la section "Entretien et nettoyage" pour les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
20. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes :
 - espace cuisine du personnel dans les magasins, bureaux ou autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
21. Faire attention en versant du liquide chaud dans le hachoir, car une soudaine production de vapeur pourrait le projeter hors de l'appareil.
22. Ne pas remplir le bol au-dessus du trait de remplissage maximum indiqué pour éviter tout risque de blessure en cas d'endommagement du couvercle ou du bol.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



SÉCURITÉ DES HACHOIRS

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche 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.

Volts : 220-240 V

Hertz : 50-60 Hz

REMARQUE : Si la fiche ne rentre pas dans la prise de courant, contacter un électricien qualifié. Ne modifier en aucun cas la fiche.

Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, faire installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

L'utilisation d'un cordon d'alimentation court (ou d'un cordon d'alimentation détachable) est recommandée afin de réduire les risques résultant d'un cordon emmêlé ou d'un trébuchement causé par un cordon trop long.

UTILISATION DU HACHOIR

TABEAU DES RECOMMANDATIONS RELATIVES AU BATTEUR



Le batteur (accessoire) peut être utilisé pour incorporer de l'air dans des ingrédients tels que des œufs, des blancs d'œuf, de la crème épaisse, de la mayonnaise, etc. Utiliser le goulot et le bec verseur pour des mayonnaises ou des sauces réussies

INGRÉDIENTS SUGGÉRÉS	PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	TEMPS D'EXÉCUTION	RÉGLAGE
ŒUFS ET BLANCS D'ŒUF	Enlever la coquille des œufs ; séparer les jaunes des blancs comme requis ; utiliser 1/8 de c. à café d'acide tartrique par œuf.	Jusqu'à 420 ml (1,5 tasses)	70 secondes	Vitesse 1
CRÈME ÉPAISSE	Ajouter la crème et les arômes de son choix dans le bol.	Jusqu'à 240 ml (1 tasse)	30 secondes	Vitesse 2
ÉMULSIONS (MAYONNAISE, AÏOLI, SAUCE DE SALADE)	Ajouter les ingrédients dans le bol de travail ; utiliser le goulot pour ajouter l'huile tout en mixant.	Jusqu'à 350 ml (1,5 tasses)	30 secondes	Vitesse 2





UTILISATION DU HACHOIR

TABLEAU DES RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA LAME MULTIFONCTIONS

Utiliser la lame multifonctions pour hacher les fruits et les légumes crus, et les fruits à coque, ainsi que pour émincer le persil, la ciboulette ou l'ail, pour préparer facilement de délicieuses recettes. Réduire en purée les fruits ou les légumes cuits pour préparer des aliments pour bébé ou s'en servir comme base pour des soupes ou des sauces. Il est aussi possible de faire des miettes de pain ou hacher de la viande crue.



REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, couper les ingrédients volumineux en cubes d'environ 2,5 cm de côté avant de les hacher. Cette étape permet aussi de hacher plusieurs ingrédients en même temps.

IMPORTANT : Ne pas hacher de grains de café ni d'épices dures comme de la noix de muscade, qui pourraient endommager le hachoir.

INGRÉDIENTS SUGGÉRÉS	PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	TEMPS D'EXÉCUTION	RÉGLAGE
FRUITS ET LÉGUMES CRUS	Couper en morceaux de 2,5 cm	Jusqu'à 350 g (3 tasses)	45 secondes	Vitesse 2
FRUITS ET LÉGUMES CUITS	Couper en morceaux de 2,5 cm	Jusqu'à 500 g (2,5 tasses)	30 secondes	Vitesse 2
VIANDE	Utiliser de la viande crue et la couper en morceaux de 2,5 cm pour des résultats de hachage optimaux.	Jusqu'à 227 g (0,5 livre) à la fois	30 secondes	Vitesse 2
HERBES ET ÉPICES	Ajouter les herbes et épices tels quels ; aucune préparation n'est nécessaire.	Jusqu'à 250 g (4 tasses)	25 secondes	Vitesse 2
PAIN, BISCUITS OU CRACKERS	Couper le pain et casser les crackers ou les biscuits en morceaux qui tiennent dans le bol avant de hacher.	Jusqu'à 400 g (4 tasses)	20 secondes	Vitesse 2
FRUITS À COQUE	Ajouter les fruits à coque (sans leur coque) tels quels ; 450 g (jusqu'à 3 tasses), aucune préparation n'est nécessaire.	Jusqu'à 400 g (2,5 tasses)	30 secondes	Vitesse 2

ASTUCE : Pour une meilleure consistance ou pour obtenir un hachage plus grossier, utiliser le fonctionnement par impulsions.



UTILISATION DU HACHOIR

PRÉPARATION DU HACHOIR POUR SON UTILISATION

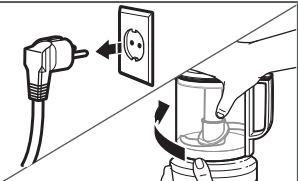
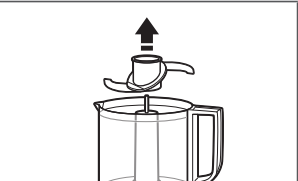
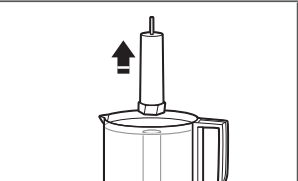
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le hachoir pour la première fois, laver le bol de travail, le couvercle, le batteur et la lame dans de l'eau chaude additionnée de liquide-vaisselle. Il est également possible de laver le bol de travail, le couvercle et la lame sur le panier supérieur d'un lave-vaisselle.

Pour ranger facilement le hachoir, toujours en remonter les pièces après les avoir nettoyées.

DÉMONTAGE DU HACHOIR

Suivre ces instructions pour démonter le hachoir pour le nettoyer et lors du retrait des ingrédients du bol de travail.

1		Vérifier que le hachoir est bien débranché. Tenir le couvercle comme indiqué et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Soulever ensuite le couvercle pour le désolidariser du bol de travail.
2		Tirer la lame verticalement pour la sortir du bol de travail.
3		Tirer l'adaptateur d'entraînement verticalement pour le sortir du bol de travail.
4		Maintenir le socle d'une main et, de l'autre, faire tourner le bol dans le sens de aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le désolidariser du socle.

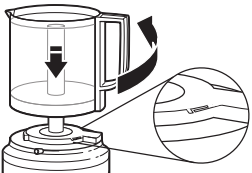


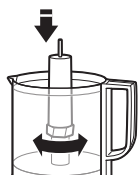


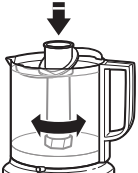
UTILISATION DU HACHOIR

MONTAGE ET FONCTIONNEMENT DU HACHOIR

IMPORTANT : Vérifier que le hachoir est bien débranché avant le montage.

1		Commencer avec la poignée du bol de travail de face sur le socle. Faire tourner la poignée de 90° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la verrouiller en position. Lorsque le montage est correct, la poignée est face à l'utilisateur, du côté droit.
---	---	--

2		Installer l'adaptateur sur l'arbre au centre du bol de travail, puis tourner et abaisser l'adaptateur d'entraînement jusqu'à ce qu'il repose contre le fond du bol de travail.
---	---	--

3		Si la lame est utilisée, l'installer sur l'adaptateur d'entraînement, puis la faire tourner et l'abaisser jusqu'à ce qu'elle repose contre le fond du bol de travail. Si le batteur est utilisé, se reporter à la section "Utilisation du batteur".
---	---	---

REMARQUE : Ne pas essayer d'installer plus d'un accessoire à la fois. Le hachoir fonctionnera avec soit la lame soit le batteur installé, pas avec les deux en même temps.

4		Mettre les ingrédients à hacher dans le bol de travail. Pour une consistance uniforme des ingrédients hachés, couper les fruits, les légumes et la viande en morceaux de 2,5 cm.
---	--	--

IMPORTANT : Ne pas hacher de grains de café ni d'épices dures comme de la noix de muscade, car ils pourraient endommager le hachoir.

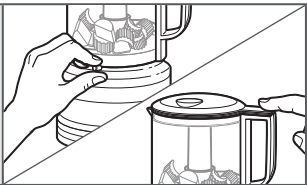
5		Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle face à l'utilisateur. Faire tourner la poignée du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position. Un clic retentit lorsque le couvercle est verrouillé correctement.
---	---	---

REMARQUE : Le bol de travail et le couvercle doivent être verrouillés en position pour que le hachoir fonctionne.

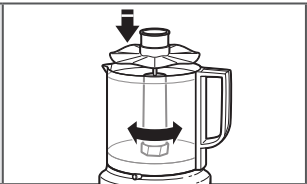
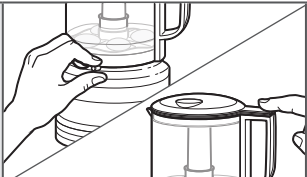




UTILISATION DU HACHOIR

- | | |
|--|---|
| <p>6</p>  | <p>Faire glisser le sélecteur Hachoir/Purée sur le réglage de son choix. Appuyer sur le bouton IMPULSION/MARCHE pour démarrer le hachoir.</p> |
| <p>7</p>  | <p>Pour un hachage grossier, utiliser un mouvement par impulsions en appuyant sur et en relâchant rapidement le bouton IMPULSION/MARCHE de manière répétée jusqu'à l'obtention des résultats désirés.</p> |

UTILISATION DU BATTEUR

- | | |
|--|--|
| <p>1</p>  | <p>Installer le batteur (accessoire) sur l'adaptateur d'entraînement, puis le tourner et l'abaisser jusqu'à ce qu'il repose contre le fond du bol de travail.</p> |
| <p>2</p>  | <p>Mettre les ingrédients à hacher dans le bol de travail.</p> |
| <p>3</p>  | <p>Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle face à l'utilisateur. Faire tourner la poignée du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position. Un clic retentit lorsque le couvercle est verrouillé correctement.</p> |
| <p>4</p>  | <p>Faire glisser le sélecteur Hachoir/Purée sur le réglage de son choix. Appuyer sur le bouton IMPULSION/MARCHE et le maintenir enfoncé pour démarrer le hachoir.</p> |

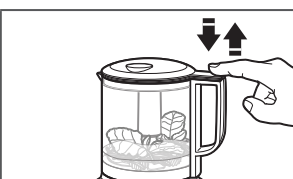
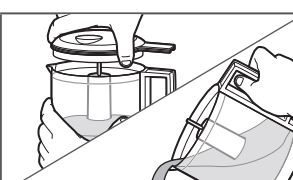




UTILISATION DU HACHOIR

UTILISATION DU GOULOT ET DU BEC VERSEUR

Le goulot permet d'ajouter facilement des ingrédients liquides pendant la préparation des sauces, mayonnaises, émulsions, vinaigrettes, etc. Utiliser le bec verseur pour un service simplifié.

- | | | |
|---|---|---|
| 1 |  | Mettre les ingrédients à hacher dans le bol de travail. |
| 2 |  | Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle face à l'utilisateur. Faire tourner la poignée du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position. Un clic retentit lorsque le couvercle est verrouillé correctement. |
| 3 |  | Appuyer sur et relâcher rapidement le bouton IMPULSION/MARCHE pour que les ingrédients soient entraînés dans le bol de travail. |
| 4 |  | Verser les liquides, par exemple l'huile, lentement à travers le goulot. Le liquide sera mixé efficacement et complètement avec les ingrédients qui seront comme centrifugés dans le bol de travail. |
| 5 |  | L'opération terminée, retirer le couvercle et la lame pour utiliser le bec verseur. |

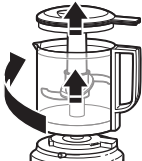
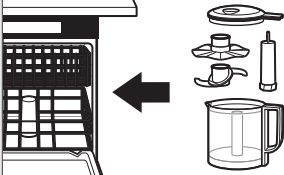
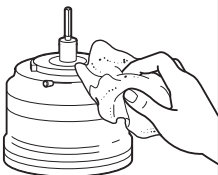
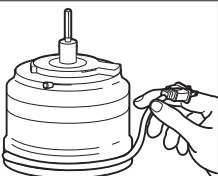
FRANÇAIS





NETTOYAGE ET ENTRETIEN

IMPORTANT : Vérifier que le hachoir est bien débranché avant de démonter ou monter les pièces, et avant le nettoyage.

1		Retirer le bol de travail, le couvercle et les accessoires.
2		Le bol de travail, le couvercle, le batteur et la lame peuvent être mis dans le panier supérieur du lave-vaisselle ; sinon, laver toutes les pièces dans de l'eau chaude additionnée de liquide-vaisselle. Rincer et essuyer.
3		Passer un chiffon humidifié sur le socle du hacheur. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Ne pas plonger le socle dans l'eau.
4		Enrouler le cordon dans le sens contraire des aiguilles d'une montre autour du socle pour ranger le hachoir.

REMARQUE : Pour ranger facilement le hachoir, toujours en remonter les pièces après les avoir nettoyées.

DÉPANNAGE

En cas de dysfonctionnement ou de panne du hachoir, contrôler les éléments suivants :

1. Le hachoir est-il branché ?
 2. Vérifier que le bol et le couvercle sont alignés correctement et verrouillés.
 3. Appuyer sur le bouton **IMPULSION/ MARCHE** en exerçant un mouvement de haut en bas rapide. Ne pas le maintenir enfoncé de manière continue.
 4. Débrancher le hachoir, puis le rebrancher à la prise murale.
 5. Le fusible du circuit alimentant le hachoir est-il en bon état de marche ? S'il y a un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
- Si le problème n'est pas dû à l'un des éléments susmentionnés, se reporter à la section "Garantie et service après-vente".
- Ne pas retourner le hachoir au magasin, car les magasins n'effectuent pas le service après-vente.





GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE HACHOIR KITCHENAID À USAGE DOMESTIQUE

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour le Modèle KFC0516 : deux ans de garantie totale à partir de la date d'achat.	Les pièces de rechange et les frais de main d'œuvre de réparation pour corriger les défauts imputables aux matériaux ou à la main d'œuvre. Le service doit être fourni par un centre technique agréé KitchenAid.	A. Les réparations lorsque le hachoir est utilisé pour des utilisations autres que la préparation d'aliments pour un usage domestique normal. B. Les dommages résultant d'accident, altérations, mauvaises utilisations ou abus, ou une installation/ un fonctionnement non conforme aux codes électriques locaux.

FRANÇAIS

KITCHENAID N'ASSUMERA 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.

Assistance téléphonique :  00800 3810 4026

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

©2018 Tous droits réservés.

Spécifications sujettes à des modifications sans préavis.





SOMMARIO

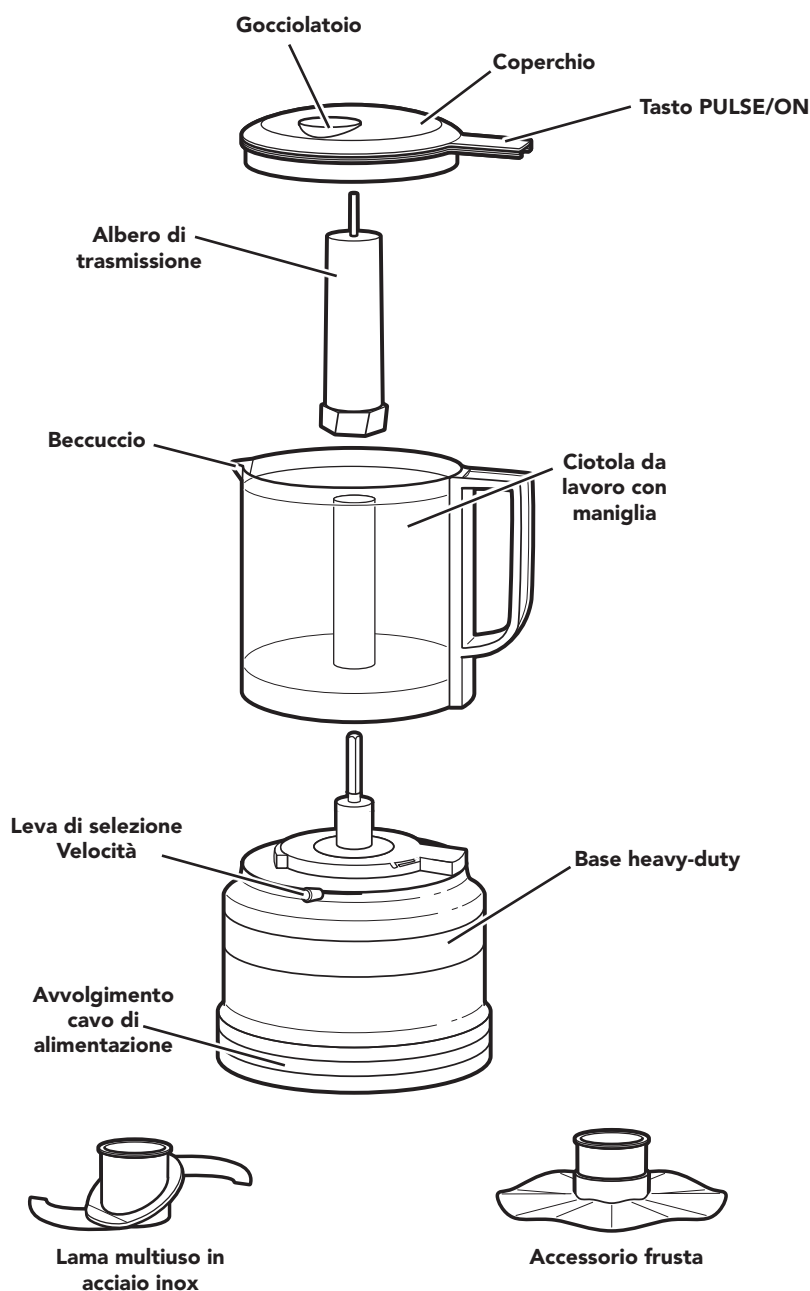
COMPONENTI E FUNZIONI	48
Componenti e accessori	48
INDICAZIONI DI SICUREZZA PER IL MINI FOOD PROCESSOR	49
Requisiti elettrici	52
USO DEL MINI FOOD PROCESSOR	52
Tabella con i consigli per l'accessorio frusta	52
Tabella con i consigli per la lama multiuso	53
Preparazione del Mini food processor per l'uso	54
Smontaggio del Mini food processor	54
Assemblaggio e messa in funzione del Mini food processor	55
Uso dell'accessorio frusta	56
Uso del gocciolatoio e del beccuccio	57
MANUTENZIONE E PULIZIA	58
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	58
GARANZIA E ASSISTENZA	59

ITALIANO



COMPONENTI E FUNZIONI

COMPONENTI E ACCESSORI





INDICAZIONI DI SICUREZZA PER IL MINI FOOD PROCESSOR

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.

ITALIANO

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'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni personali.
2. Per evitare il rischio di folgorazione, non mettere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze inadeguate, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte delle persone responsabili della loro sicurezza.



INDICAZIONI DI SICUREZZA PER IL MINI FOOD PROCESSOR

4. Solo per l'Europa: Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
5. Solo per l'Europa: Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
6. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
7. Spegnerne l'apparecchio, quindi staccare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di applicare o rimuovere gli accessori e prima della pulizia. Per staccare la spina, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
8. Evitare il contatto con le parti in movimento.
9. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e dopo 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.
10. L'uso di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore può causare incendio, scossa elettrica o lesioni alle persone.
11. Non usare il Mini food processor all'aperto.
12. Non lasciare penzolare il cavo dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
13. Non avvicinare le mani e altri utensili alle lame quando sono in funzione, per ridurre il rischio di lesioni gravi alle persone o danni all'unità. Si può usare un leccapentola, ma lo si deve usare solo quando l'unità non è in funzione.





INDICAZIONI DI SICUREZZA PER IL MINI FOOD PROCESSOR

14. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da personale di assistenza o da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
15. Le lame sono molto affilate. Fare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, si svuota la ciotola da lavoro e durante la pulizia.
16. Per ridurre il rischio di lesioni, non collocare mai la lama direttamente sulla base, senza aver prima posizionato correttamente la ciotola da lavoro.
17. Accertarsi che il coperchio sia bloccato in posizione di chiuso prima di azionare il Mini food processor.
18. Non cercare di forzare il meccanismo di blocco del coperchio.
19. Fare riferimento alla sezione “Manutenzione e pulizia” per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
20. Questo apparecchio è destinato all’uso domestico e applicazioni analoghe, quali:
 - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
 - agriturismi.
 - clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale.
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
21. Fare attenzione quando si versano nel Mini food processor liquidi bollenti, in quanto potrebbero essere spruzzati fuori per la repentina formazione di vapore.
22. Non riempire la ciotola da lavoro oltre il livello massimo, contrassegnato, per evitare il rischio di lesioni dovute al danneggiamento del coperchio o della ciotola da lavoro.

ITALIANO

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



INDICAZIONI DI SICUREZZA PER IL MINI FOOD PROCESSOR

REQUISITI ELETTRICI

**AVVERTENZA**



Pericolo di scossa elettrica

Inserire la spina in una presa collegata all'impianto di messa a terra.

Non rimuovere il polo di messa a terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

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

Volt: 220-240 V

Hertz: 50-60

NOTA: Se la spina non entra nella presa, rivolgersi a un tecnico qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.

Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, rivolgersi a un elettricista qualificato o a un tecnico dell'assistenza per installare una presa vicino all'apparecchio.

Deve essere utilizzato un cavo di alimentazione corto (o un cavo di alimentazione staccabile) per ridurre il rischio di rimanere impigliati o inciampare se il cavo è più lungo.

USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

TABELLA CON I CONSIGLI PER L'ACCESSORIO FRUSTA



L'accessorio frusta si utilizza per incorporare aria in alimenti come uova, albumi, creme dense, maionese e simili. Usare il gocciolatoio e il beccuccio per preparare facilmente maionese o condimenti.

ALIMENTI SUGGERITI	PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	QUANTITÀ	TEMPO DI LAVORAZIONE	IMPOSTAZIONE
UOVA E ALBUMI	Sgusciare le uova; separare i tuorli dagli albumi come richiesto; usare 2 g di cremor tartaro per uovo.	Fino a 420 ml	70 Secondi	Velocità 1
CREMA DENSA	Aggiungere la panna e gli aromi desiderati nella ciotola da lavoro.	Fino a 240 ml	30 Secondi	Velocità 2
EMULSIONI (MAIONESE, AIOLI, VINAIGRETTE)	Versare gli ingredienti nella ciotola da lavoro; utilizzare il gocciolatoio durante la lavorazione per aggiungere l'olio.	Fino a 350 ml	30 Secondi	Velocità 2





USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

TABELLA CON I CONSIGLI PER LA LAMA MULTIUSO

Usare la lama multiuso per sminuzzare frutta fresca, verdura e frutta secca, per tritare prezzemolo, erba cipollina o aglio e preparare velocemente ricette saporite, per ridurre in purea frutta o verdura cotte per le pappe dei bambini o da usare come base per zuppe o salse. È anche possibile grattugiare il pane o macinare la carne cruda.



NOTA: per un risultato ottimale è preferibile tagliare i pezzi più grandi a cubetti di 2,5 cm circa prima di lavorarli. Questa procedura consente anche di lavorare una maggiore quantità di alimenti in un solo passaggio.

IMPORTANTE: non macinare caffè in grani o spezie dure, come la noce moscata, che potrebbero rovinare il Mini food processor.

ALIMENTI SUGGERITI	PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	QUANTITÀ	TEMPO DI LAVORAZIONE	IMPOSTAZIONE
FRUTTA E VERDURA CRUDE	Tagliare a pezzi da 2,5 cm	Fino a 350 g	45 Secondi	Velocità 2
FRUTTA E VERDURA COTTE	Tagliare a pezzi da 2,5 cm	Fino a 500 g	30 Secondi	Velocità 2
CARNE	La carne deve essere cruda e tagliata a pezzi di 2,5 cm circa per ottenere i migliori risultati di lavorazione.	Fino a 227 g per volta	30 Secondi	Velocità 2
ERBE AROMATICHE E SPEZIE	Aggiungere le erbe aromatiche e le spezie come si presentano; non è necessaria alcuna preparazione.	Fino a 250 g (4 tazze)	25 Secondi	Velocità 2
PANE, BISCOTTI O CRACKER	Spezzettare pane, cracker e biscotti per inserirli agevolmente nella ciotola da lavoro prima di tritarli.	Fino a 400 g	20 Secondi	Velocità 2
FRUTTA SECCA	Aggiungere la frutta secca come si presenta, non serve preparazione, 450 g.	Fino a 400 g	30 Secondi	Velocità 2

SUGGERIMENTO: Per una consistenza migliore o per tritare più grossolanamente, usare il tasto Pulse.



USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

PREPARAZIONE DEL MINI FOOD PROCESSOR PER L'USO

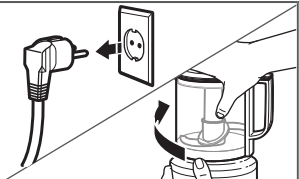
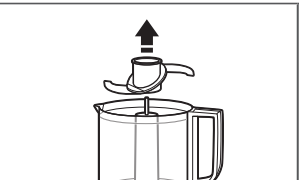
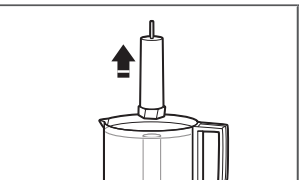
Operazioni preliminari per il primo utilizzo

Prima di usare il Mini food processor per la prima volta, lavare la ciotola da lavoro, il coperchio, la frusta e la lama in acqua saponata calda. La ciotola da lavoro, il coperchio e la lama possono anche essere lavate nel cestello superiore della lavastoviglie.

Per praticità, riassemblare sempre il Mini food processor dopo averlo pulito per riporlo.

SMONTAGGIO DEL MINI FOOD PROCESSOR

Seguire le istruzioni per smontare il Mini food processor per la pulizia e quando si rimuovono gli ingredienti dalla ciotola da lavoro.

1		Accertarsi che il Mini food processor sia scollegato. Tenere il coperchio come illustrato e ruotarlo in senso orario per sbloccarlo. Quindi togliere il coperchio dalla ciotola da lavoro sollevandolo.
2		Estrarre la lama verso l'alto tenendola diritta per rimuoverla dalla ciotola da lavoro.
3		Estrarre l'albero di trasmissione verso l'alto tenendolo diritto per rimuoverlo dalla ciotola da lavoro.
4		Tenere salda la base con una mano, mentre con l'altra si gira la ciotola da lavoro in senso orario per sbloccarla e sollevarla dalla base.

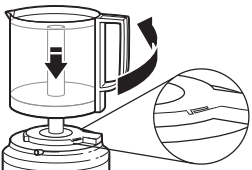


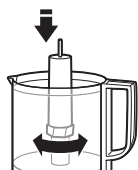


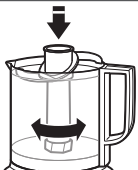
USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

ASSEMBLAGGIO E MESSA IN FUNZIONE DEL MINI FOOD PROCESSOR

IMPORTANTE: Accertarsi che il Mini food processor sia scollegato prima di assemblarlo.

1		Porsi con la maniglia della ciotola da lavoro di fronte sulla base. Ruotare la maniglia di 90° in senso antiorario per bloccarla in sede. Se la ciotola è montata correttamente, la maniglia deve trovarsi a destra.
---	---	---

2		Inserire l'albero di trasmissione sull'asta al centro della ciotola da lavoro, ruotarlo e abbassarlo fino a quando poggia sul fondo della ciotola.
---	---	---

3		Se si utilizza la lama, inserirla sopra l'albero di trasmissione, quindi ruotarla e abbassarla fino a quando poggia sul fondo della ciotola. Se si utilizza la frusta, andare alla sezione "Uso dell'accessorio frusta".
---	---	---

NOTA: Non installare più di un accessorio per volta. Il Mini food processor funziona quando è montata la lama o l'accessorio frusta, ma non entrambi.

4		Inserire gli ingredienti da lavorare nella ciotola da lavoro. Per un risultato uniforme, tagliare la frutta, la verdura e la carne in pezzi da 2,5 cm.
---	---	---

IMPORTANTE: non macinare caffè in grani o spezie dure, come la noce moscata, che potrebbero rovinare il Mini food processor.

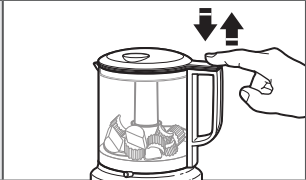
5		Posizionare il coperchio sulla ciotola da lavoro con la maniglia del coperchio davanti. Ruotare la maniglia del coperchio in senso antiorario fino a bloccarla in sede. Si sente uno scatto quando il coperchio è posizionato correttamente in sede.
---	---	---

NOTA: La ciotola da lavoro e il coperchio devono essere in sede perché il Mini food processor funzioni.

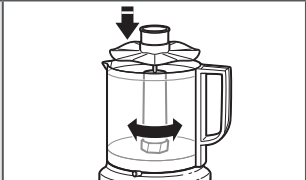




USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

- | | | |
|---|---|--|
| 6 |  | <p>Far scorrere la leva Chop/Purée nella posizione desiderata. Premere il tasto PULSE/ON per avviare il Mini food processor.</p> |
| 7 |  | <p>Per sminuzzare grossolanamente, premere brevemente e ripetutamente il tasto PULSE/ON fino a ottenere il risultato desiderato.</p> |

USO DELL'ACCESSORIO FRUSTA

- | | | |
|---|---|---|
| 1 |  | <p>Infilare l'accessorio frusta sull'albero di trasmissione, quindi ruotare e abbassare l'accessorio fino a quando poggia sul fondo della ciotola.</p> |
| 2 |  | <p>Inserire gli ingredienti da lavorare nella ciotola da lavoro.</p> |
| 3 |  | <p>Posizionare il coperchio sulla ciotola da lavoro con la maniglia del coperchio davanti. Ruotare la maniglia del coperchio in senso antiorario fino a bloccarla in sede. Si sente uno scatto quando il coperchio è posizionato correttamente in sede.</p> |
| 4 |  | <p>Far scorrere la leva Chop/Purée nella posizione desiderata. Tenere premuto il tasto PULSE/ON per avviare il Mini food processor.</p> |

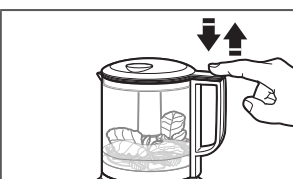
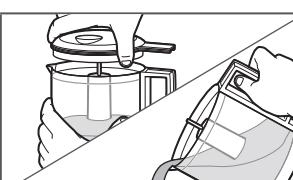




USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

USO DEL GOCCIOLATOIO E DEL BECCUCCIO

Usare il gocciolatoio per aggiungere comodamente gli ingredienti liquidi durante la lavorazione di condimenti, maionese, emulsioni, salse e altro ancora. Usare il beccuccio per versare il preparato.

- | | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Inserire gli ingredienti da lavorare nella ciotola da lavoro. |
| 2 |  | Posizionare il coperchio sulla ciotola da lavoro con la maniglia del coperchio davanti. Ruotare la maniglia del coperchio in senso antiorario fino a bloccarla in sede. Si sente uno scatto quando il coperchio è posizionato correttamente in sede. |
| 3 |  | Premere e rilasciare rapidamente il tasto PULSE/ON più volte per mescolare gli ingredienti nella ciotola da lavoro. |
| 4 |  | Versare lentamente i liquidi, ad esempio l'olio, nel gocciolatoio. Il liquido viene aggiunto comodamente e si miscela completamente agli ingredienti mentre girano nella ciotola da lavoro. |
| 5 |  | Quando il preparato è pronto, togliere il coperchio e la lama per utilizzare il beccuccio. |

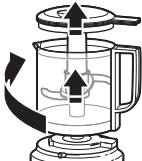
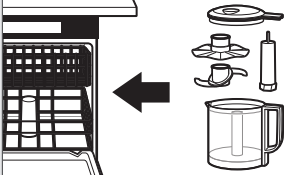
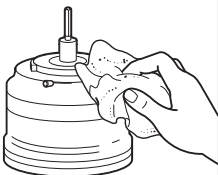
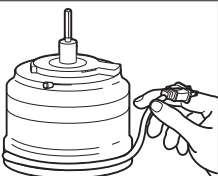
ITALIANO





MANUTENZIONE E PULIZIA

IMPORTANTE: Accertarsi che il Mini food processor sia scollegato dalla corrente prima di togliere o mettere i componenti e prima della pulizia.

1		Rimuovere la ciotola da lavoro, il coperchio e gli accessori.
2		La ciotola da lavoro, il coperchio, l'accessorio frusta e la lama si possono lavare nel cestello superiore della lavastoviglie, in alternativa lavare tutti i componenti con acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.
3		Passare un panno umido sulla base. Non usare detergenti abrasivi. Non immergere la base in acqua.
4		Avvolgere il cavo di alimentazione in senso antiorario intorno alla base per riporlo ordinatamente.

NOTA: Per praticità, rimontare sempre il Mini food processor dopo averlo pulito per riporlo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il Mini food processor non funziona bene o non funziona, controllare quanto segue:

1. Il Mini food processor è collegato alla corrente?
2. Accertarsi che la ciotola e il coperchio siano allineati correttamente e bloccati.
3. Premere il tasto PULSE/ON e rilasciarlo con un movimento rapido. Non tenerlo sempre premuto.
4. Scollegare il Mini food processor, quindi reinserire la spina nella presa.
5. La corrente della rete domestica è funzionante? Se è presente un dispositivo salvavita, assicurarsi che non sia scattato.

Se il problema non è riconducibile a nessuno dei motivi indicati, vedere la sezione "Garanzia e assistenza".

Non restituire il Mini food processor al rivenditore. I rivenditori non forniscono servizio di assistenza.





GARANZIA E ASSISTENZA

GARANZIA DEL MINI FOOD PROCESSOR KITCHENAID PER USO DOMESTICO

Durata della garanzia:	KitchenAid si fa carico del pagamento di:	KitchenAid non si fa carico del pagamento di:
Europa, Medio Oriente e Africa: Per il Modello KFC0516: due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere i difetti nei materiali e nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il Mini food processor viene usato per attività diverse dalla normale preparazione domestica degli alimenti. 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.

N. assistenza generica:



00800 3810 4026

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

ITALIANO

©2018 Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.





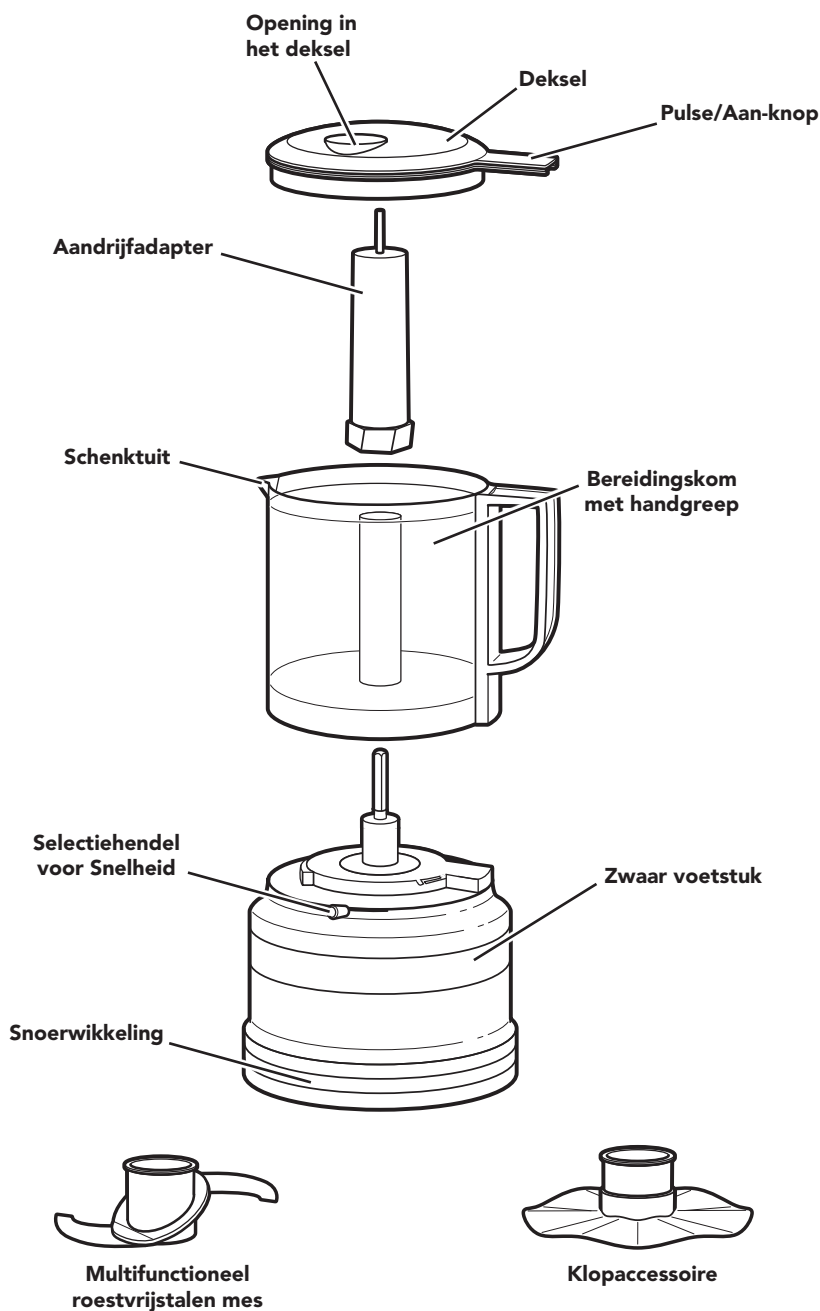
INHOUDSOPGAVE

ONDERDELEN EN KENMERKEN	62
Onderdelen en accessoires	62
VEILIGHEID VAN DE HAKMOLEN	63
Elektrische vereisten	66
GEBRUIK VAN DE HAKMOLEN	66
Tabel met aanbevelingen voor het kloppaccessoire	66
Tabel met aanbevelingen voor het multifunctionele mes	67
De hakmolen voorbereiden voor gebruik	68
De hakmolen uit elkaar halen	68
De hakmolen in elkaar zetten en gebruiken.....	69
Het kloppaccessoire gebruiken	70
De opening in het deksel en de schenktuit gebruiken	71
ONDERHOUD EN REINIGING	72
PROBLEMEN OPLOSSEN	72
GARANTIE EN SERVICE	73



ONDERDELEN EN KENMERKEN

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES





VEILIGHEID VAN DE HAKMOLEN

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 VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder het volgende:

1. Lees alle instructies. Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot verwonding bij personen.
2. Om te beschermen tegen het risico van een elektrische schok mag het apparaat niet in water of andere vloeistof worden geplaatst.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

NEDERLANDS



VEILIGHEID VAN DE HAKMOLEN

4. Alleen voor Europa: Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
5. Alleen voor Europa: Apparaten mogen gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren van het apparaat begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
6. Kinderen moeten onder toezicht staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
7. Zet het apparaat UIT en trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen plaatst of verwijdt en voordat u het apparaat schoonmaakt. Pak de stekker vast en trek deze uit het stopcontact om het apparaat los te koppelen van de stroom. Trek nooit aan het snoer.
8. Raak bewegende onderdelen niet aan.
9. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of nadat het apparaat een storing heeft gehad, gevallen is of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Breng het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende Klantenservice voor onderzoek, reparatie of afstelling.
10. Het gebruik van hulpstukken die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant kan brand, elektrische schok of letsel veroorzaken.
11. Gebruik de hakmolen niet buiten.
12. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
13. Houd uw handen en ander keukengerei uit de buurt van het mes tijdens het hakken van voedsel, om het risico op ernstig letsel bij personen en/of beschadiging van het apparaat te verminderen. Er kan een schraper worden gebruikt, maar deze mag alleen worden gebruikt als het apparaat uitgeschakeld is.





VEILIGHEID VAN DE HAKMOLEN

14. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
15. De messen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe messen, het leegmaken van de kom en tijdens het schoonmaken.
16. Om het risico op verwonding te verkleinen, mag u het snijmes nooit op het voetstuk plaatsen zonder eerst de kom goed op zijn plaats te hebben gezet.
17. Zorg dat het deksel stevig op zijn plaats vergrendeld is voordat u de hakmolen gebruikt.
18. Probeer het vergrendelingsmechanisme van het deksel niet te saboteren.
19. Zie het deel "Onderhoud en reiniging" voor instructies om de oppervlakken die in contact komen met voedsel te reinigen.
20. Dit apparaat is bedoeld om te worden gebruikt in huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - boerderijen.
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen.
 - in bed-and-breakfast-omgevingen.
21. Wees voorzichtig als er warme vloeistof in de hakmolen wordt gegoten, omdat deze uit het apparaat kan spatten als gevolg van plotselinge stoomvorming.
22. Vul de kom niet boven het aangegeven maximale vulstreepje om het risico op verwonding door schade aan het deksel of de kom te voorkomen.

BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN



VEILIGHEID VAN DE HAKMOLEN

ELEKTRISCHE VEREISTEN

**WAARSCHUWING**



Gevaar voor elektrische schokken

Aansluiten op een geaard stopcontact.

Verwijder de aardpin niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

Voltage: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

OPMERKING: Als de stekker niet in het stopcontact past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig de stekker op geen enkele manier.

Gebruik geen verlengsnoer. Als het netsnoer te kort is, laat dan door een gekwalificeerde elektricien of een servicemonteur een stopcontact installeren in de buurt van het apparaat.

Er moet een kort netsnoer (of een verwijderbaar netsnoer) worden gebruikt om het risico van verstrikt raken in, of struikelen over een langer snoer te verkleinen.

GEBRUIK VAN DE HAKMOLEN

TABEL MET AANBEVELINGEN VOOR HET KLOPACCESSOIRE



Het kloppaccessoire kan worden gebruikt om lucht in voedingsmiddelen te kloppen, zoals in eieren, eiwitten, slagroom, mayonaise enz. Gebruik de opening in het deksel en de schenktuit om makkelijk mayonaise of dressings te maken.

VOORGESTELD VOEDSEL	BEREIDING	HOEEVEELHEID	VERWERK-INGSTIJD	INSTELLING
EIEREN EN EIWITTEN	Tik de eieren uit hun schaal; scheid zo nodig de dooiers van de eiwitten; gebruik 1/8 tl wijnsteen per ei.	Max. 420 ml (1,5 kop)	70 Seconden	Snelheid 1
SLAGROOM	Doe de slagroom en de gewenste smaakstoffen in de bereidingskom.	Max. 240 ml (1 kop)	30 Seconden	Snelheid 2
EMULSIES (MAYONAISE, AIOLI, SALAD EDRESSING)	Doe de ingrediënten in de bereidingskom; gebruik tijdens het mengen de opening in het deksel om olie toe te voegen.	Max. 350 ml (1,5 kop)	30 Seconden	Snelheid 2





GEBRUIK VAN DE HAKMOLEN

TABEL MET AANBEVELINGEN VOOR HET MULTIFUNCTIONELE MES

Gebruik het multifunctionele mes voor het hakken van vers fruit, groenten of noten en het fijnhakken van peterselie, bieslook of knoflook voor een makkelijke bereiding van uw favoriete recepten. Pureer gekookt fruit of groenten om babyvoeding te maken of om te gebruiken als basis voor soepen of sauzen. U kunt ook broodkruim maken of rauw vlees fijnmalen.



OPMERKING: Voor de beste resultaten moeten grotere levensmiddelen in blokjes van ongeveer 2,5 cm worden gesneden voordat u ze verwerkt. Hierdoor kan er ook meer voedsel tegelijk worden verwerkt.

BELANGRIJK: Hak geen koffiebonen of harde specerijen zoals nootmuskaat; deze kunnen de hakmolen beschadigen.

VOORGESTELD VOEDSEL	BEREIDING	HOEEVEELHEID	VERWERK-INGSTIJD	INSTELLING
VERS FRUIT EN GROENTEN	In stukken van 2,5 cm snijden	Max. 350 g (3 koppen)	45 Seconden	Snelheid 2
GEKOOKT FRUIT EN GROENTEN	In stukken van 2,5 cm snijden	Max. 500 g (2,5 koppen)	30 Seconden	Snelheid 2
VLEES	Vlees moet rauw zijn, en in stukjes van 2,5 cm worden gesneden voor de beste hakresultaten.	Max. 227 g (½ pond) tegelijk	30 Seconden	Snelheid 2
KRUIDEN EN SPECERIJEN	Voeg kruiden en specerijen toe zoals ze zijn; er is geen voorbereiding nodig.	Max. 250 g (4 koppen)	25 Seconden	Snelheid 2
BROOD, KOEKJES OF CRACKERS	Breek brood, crackers of koekjes in stukjes die in de kom passen voordat u ze fijnhakt.	Max. 400 g (4 koppen)	20 Seconden	Snelheid 2
NOTEN	Voeg noten toe zoals ze zijn, geen voorbereiding nodig 450 g (max. 3 koppen).	Max. 400 g (2,5 koppen)	30 Seconden	Snelheid 2

TIP: Gebruik de Pulse-functie voor een betere consistentie of om grof gehakte resultaten te krijgen.



GEBRUIK VAN DE HAKMOLEN

DE HAKMOLEN VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

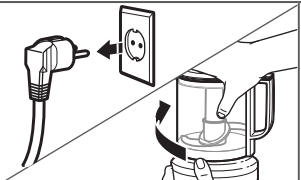
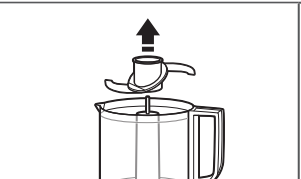
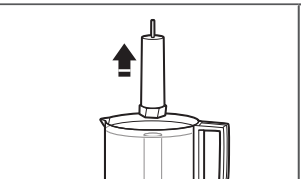
Voor het eerste gebruik

Voordat u de hakmolen voor de eerste keer gebruikt, moet u de bereidingskom, het deksel, het klopassessoire en het mes wassen in een warm sopje. De bereidingskom, het deksel en het mes kunnen ook worden afgewassen in het bovenste rek van de vaatwasser.

Zet de hakmolen altijd weer in elkaar na het schoonmaken om hem makkelijk te kunnen opbergen.

DE HAKMOLEN UIT ELKAAR HALEN

Volg deze instructies om de hakmolen uit elkaar te halen om hem schoon te maken en om ingrediënten uit de bereidingskom te verwijderen.

- | | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Zorg dat de stekker van de hakmolen uit het stopcontact is gehaald. Houd het deksel vast zoals weergegeven en draai het naar links om het te ontgrendelen. Til vervolgens het deksel van de bereidingskom. |
| 2 |  | Trek het mes recht omhoog om het uit de bereidingskom te verwijderen. |
| 3 |  | Trek de aandrijfadapter recht omhoog om het uit de bereidingskom te verwijderen. |
| 4 |  | Houd het voetstuk met uw ene hand vast en draai de bereidingskom met uw andere hand naar links om hem te ontgrendelen en van het voetstuk te tillen. |

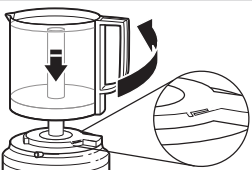


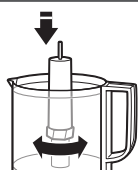


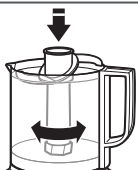
GEBRUIK VAN DE HAKMOLEN

DE HAKMOLEN IN ELKAAR ZETTEN EN GEBRUIKEN

BELANGRIJK: Zorg dat de stekker van de hakmolen uit het stopcontact is gehaald voordat u hem in elkaar zet.

1		Begin met de handgreep van de bereidingskom naar voren gericht op het voetstuk. Draai de handgreep 90° naar rechts om de kom op zijn plaats te vergrendelen. Als de kom goed geplaatst is, zit de handgreep nu aan de rechterkant.
---	---	---

2		Plaats de aandrijfadapter op de as in het midden van de bereidingskom, en draai en druk de aandrijfadapter vervolgens omlaag tot hij op de bodem van de bereidingskom rust.
---	---	--

3		Als u het mes gebruikt, plaatst u het mes op de aandrijfadapter en draait en drukt u het vervolgens omlaag tot het mes op de bodem van de bereidingskom rust. Als u het klopassessoire gebruikt, zie dan de paragraaf "Het klopassessoire gebruiken".
---	---	--

OPMERKING: Probeer niet meer dan één accessoire tegelijk te installeren. De hakmolen werkt met ofwel het mes of het klopassessoire gemonteerd, niet met beide.

4		Doe de ingrediënten die u wilt verwerken in de bereidingskom. Voor een gelijkmatige consistentie van de verwerkte voedingsmiddelen dient u fruit, groenten en vlees in stukken van 2,5 cm te snijden.
---	---	--

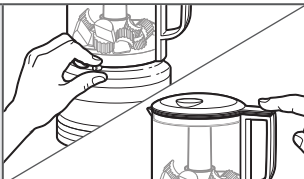
BELANGRIJK: Hak geen koffiebonen of harde specerijen zoals nootmuskaat; deze kunnen de hakmolen beschadigen.

5		Plaats het deksel op de bereidingskom met de handgreep naar voren gericht. Draai de handgreep van het deksel naar rechts tot het op zijn plaats vergrendeld is. Het deksel klikt als het goed op zijn plaats vergrendeld is.
---	---	---

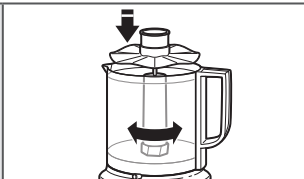
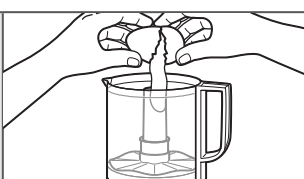
OPMERKING: De bereidingskom en het deksel moeten op hun plaats vergrendeld zijn om de hakmolen te kunnen gebruiken.



GEBRUIK VAN DE HAKMOLEN

- | | |
|--|--|
| <p>6</p>  | <p>Schuif de hendel voor hakken/pureren op de gewenste instelling. Druk de PULSE/AAN-knop in om de hakmolen te starten.</p> |
| <p>7</p>  | <p>Voor grof gehakte ingrediënten gebruikt u een pulserende beweging om de PULSE/AAN-knop snel in te drukken en weer los te laten, tot de door u gewenste resultaten bereikt zijn.</p> |

HET KLOPACCESSOIRE GEBRUIKEN

- | | |
|--|---|
| <p>1</p>  | <p>Plaats het kloppaccessoire op de aandrijfadapter, en draai en druk het vervolgens omlaag tot het op de bodem van de bereidingskom rust.</p> |
| <p>2</p>  | <p>Doe de ingrediënten die u wilt verwerken in de bereidingskom.</p> |
| <p>3</p>  | <p>Plaats het deksel op de bereidingskom met de handgreep naar voren gericht. Draai de handgreep van het deksel naar rechts tot het op zijn plaats vergrendeld is. Het deksel klikt als het goed op zijn plaats vergrendeld is.</p> |
| <p>4</p>  | <p>Schuif de hendel voor hakken/pureren op de gewenste instelling. Houd de PULSE/AAN-knop ingedrukt om de hakmolen te starten.</p> |

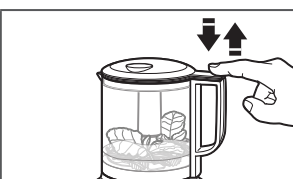
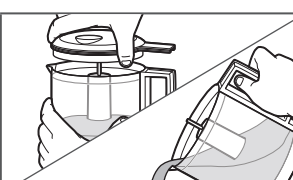




GEBRUIK VAN DE HAKMOLEN

DE OPENING IN HET DEKSEL EN DE SCHENKTUIT GEBRUIKEN

Gebruik de opening in het deksel om makkelijk vloeibare ingrediënten toe te voegen tijdens het bereiden van dressings, mayonaise, emulsies, sauzen en dergelijke. Gebruik de schenktuit voor makkelijker serveren.

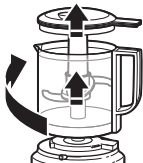
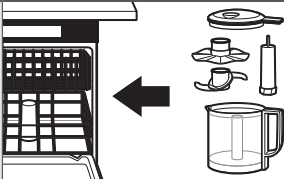
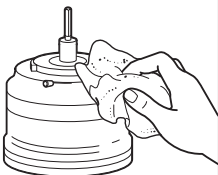
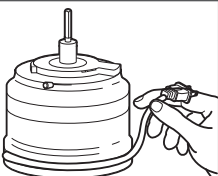
- | | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Doe de ingrediënten die u wilt verwerken in de bereidingskom. |
| 2 |  | Plaats het deksel op de bereidingskom met de handgreep naar voren gericht. Draai de handgreep van het deksel naar rechts tot het op zijn plaats vergrendeld is. Het deksel klikt als het goed op zijn plaats vergrendeld is. |
| 3 |  | Druk snel op de PULSE/AAN-knop en laat hem weer los om uw ingrediënten in beweging te krijgen in de bereidingskom. |
| 4 |  | Giet langzaam vloeistoffen zoals olie door de opening in het deksel. De vloeistof wordt efficiënt en grondig door de ingrediënten gemengd terwijl deze draaien in de bereidingskom. |
| 5 |  | Als de bereiding klaar is, verwijdert u het deksel en het mes om de schenktuit te kunnen gebruiken. |

NEDERLANDS



ONDERHOUD EN REINIGING

BELANGRIJK: Zorg dat de stekker van de hakmolen uit het stopcontact is gehaald voordat u onderdelen plaatst of verwijdt en voordat u het apparaat schoonmaakt.

1		Verwijder de bereidingskom, het deksel en de accessoires.
2		De bereidingskom, het deksel, het klopassessoire en het mes kunnen worden afgewassen in het bovenste rek van de vaatwasser; of was alle onderdelen in een warm sopje. Spoel ze na en droog ze af.
3		Veeg het voetstuk schoon met een vochtige doek. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen. Dompel het voetstuk niet onder in water.
4		Wikkel het snoer tegen de wijzers van de klok in rond het voetstuk voor makkelijke opslag.

OPMERKING: Zet de hakmolen altijd weer in elkaar na het schoonmaken om hem makkelijk te kunnen opbergen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Als de hakmolen een storing heeft of niet werkt, controleer dan het volgende:

1. Zit de stekker van de hakmolen in het stopcontact?
2. Zorg dat de kom en het deksel goed uitgelijnd zijn en op hun plaats vergrendeld zijn.
3. Druk op de PULSE/AAN-knop met een snelle op-en-neergaande beweging. Houd de knop niet continu ingedrukt.
4. Haal de stekker van de hakmolen uit het stopcontact en steek hem weer in het stopcontact.
5. Werkt de zekering in het circuit naar de hakmolen goed? Als u een stroomonderbrekingsdoos heeft, zorg dan dat het circuit gesloten is.

Als het probleem niet komt door een van de bovengenoemde situaties, zie dan de paragraaf "Garantie en service".

Breng de hakmolen niet terug naar de winkel. Winkeliers bieden geen service.





GARANTIE EN SERVICE

GARANTIE OP DE KITCHENAID HAKMOLEN

Duur van de garantie:	KitchenAid betaalt:	KitchenAid betaalt niet:
Europa, Midden-Oosten en Afrika: Voor model KFC0516: twee jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	De vervangingsonderdelen en reparatiekosten voor het verhelpen van defecten in materiaal of afwerking. Service moet geleverd worden door een erkend KitchenAid Servicecentrum.	A. Reparaties als de hakmolen gebruikt is voor andere handelingen dan normale huishoudelijke bereiding van voedsel. B. Schade die het gevolg is van ongelukken, wijzigingen, verkeerd gebruik, misbruik of installatie/bediening die niet in overeenstemming is met de plaatselijke elektrische voorschriften.

KITCHENAID KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD 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.

Algemeen gratis oproepnummer:  00800 3810 4026

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

NEDERLANDS

©2018 Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.





ÍNDICE

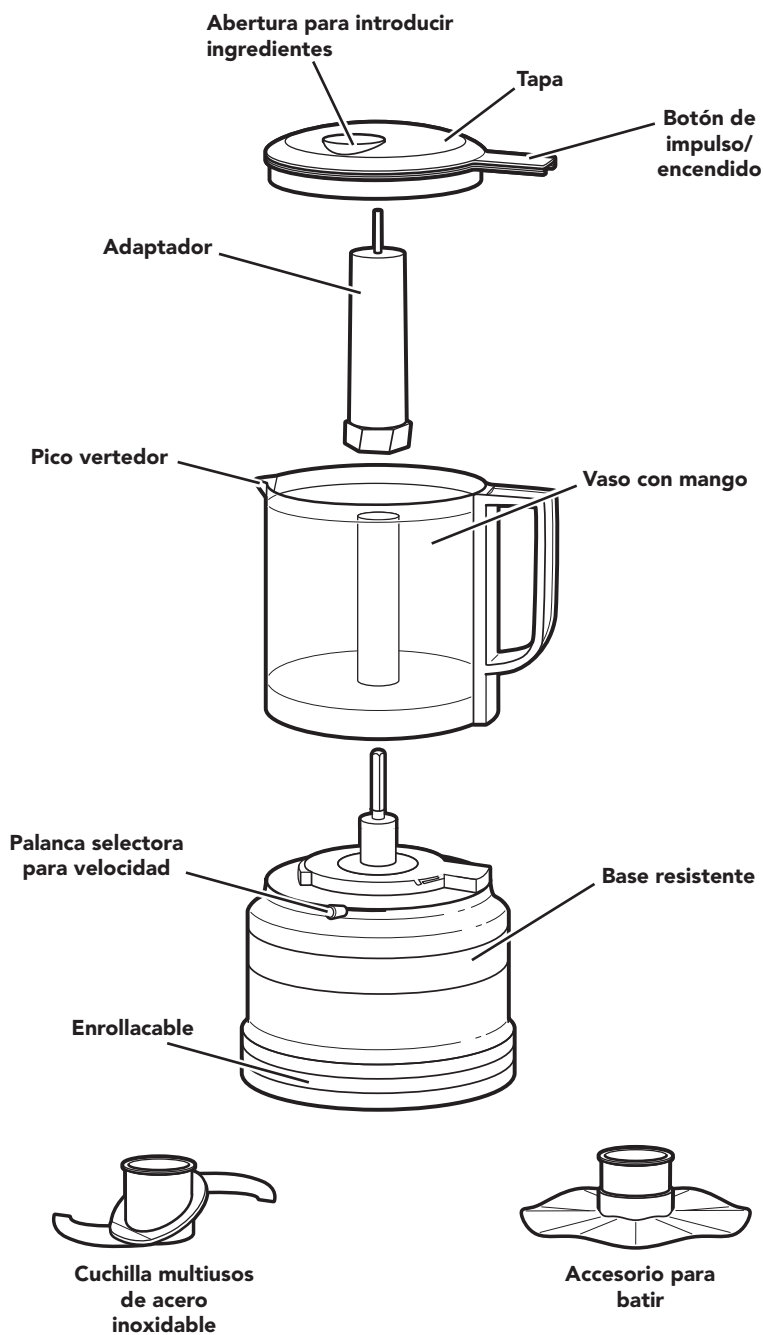
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	76
Piezas y accesorios	76
SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS	77
Precauciones importantes	77
Requisitos eléctricos	80
USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS	80
Tabla de recomendaciones del accesorio para batir	80
Tabla de recomendaciones de la cuchilla multiusos.....	81
Preparación del procesador de alimentos para su uso	82
Desmontaje del procesador de alimentos	82
Montaje y funcionamiento del procesador de alimentos.....	83
Uso del accesorio para batir.....	84
Uso de la abertura para introducir ingredientes y del pico vertedor ..	85
CUIDADO Y LIMPIEZA	86
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	86
GARANTÍA Y SERVICIO	87

ESPAÑOL



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

PIEZAS Y ACCESORIOS





SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

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

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”.

Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

 **ADVERTENCIA**

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Es necesario cumplir unas precauciones de seguridad básicas cuando se utilizan aparatos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar daños personales.
2. No ponga el aparato en agua u otro líquido para protegerlo del riesgo de descarga eléctrica.
3. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.

ESPAÑOL





SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

4. Solo Europa: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Solo Europa: Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato.
6. Los niños deben ser supervisados a fin de que no jueguen con el aparato.
7. Apague el aparato y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté utilizándose antes de montar y desmontar las piezas y de su limpieza. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación.
8. Evite el contacto con piezas en movimiento.
9. No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado o después de que se haya caído o dañado o de que no funcione de manera correcta. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más próximo para que sea examinado, reparado o ajustado.
10. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
11. No use el procesador de alimentos en el exterior.
12. No deje que el cable sobresalga del borde de la mesa o mostrador.
13. Mantenga las manos y otros utensilios lejos de la cuchilla de corte al picar alimentos para reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños en la unidad. Puede utilizarse un rascador, pero esto solo debe hacerse cuando la unidad no esté en funcionamiento.





SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

14. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
15. Las cuchillas están afiladas. Tenga cuidado a la hora de manipular las cuchillas afiladas, vaciar el vaso y limpiar el aparato.
16. Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la cuchilla de corte en la base sin poner primero el vaso debidamente en su lugar.
17. Asegúrese de que la cubierta esté bien encajada en su lugar antes de utilizar el procesador de alimentos.
18. No intente anular el mecanismo de enclavamiento de la cubierta.
19. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.
20. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
 - casas rurales.
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - entornos de tipo bed and breakfast.
21. Preste atención si se ha derramado líquido caliente en el procesador de alimentos, ya que puede ser expulsado del aparato por una repentina vaporización.
22. No llene el vaso por encima de la línea de llenado máxima marcada para evitar el riesgo de lesiones a causa de daños provocados en la cubierta o vaso.

ESPAÑOL

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

REQUISITOS ELÉCTRICOS

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de 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.

Voltaje: 220-240 V

Hertzios: 50-60 Hz

NOTA: Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, póngase en contacto con un técnico cualificado. No modifique el enchufe de ningún modo.

No utilice un cable de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, encargue la instalación de una toma de corriente cerca del aparato a un técnico cualificado o técnico de servicio.

Debe utilizarse un cable de suministro eléctrico corto (o cable de suministro desconectable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

TABLA DE RECOMENDACIONES DEL ACCESORIO PARA BATIR



El accesorio para batir puede utilizarse para incorporar aire en alimentos como huevos, claras de huevo, nata espesa, mayonesa, etc. Utilice la abertura para introducir ingredientes y el pico vertedor para preparar fácilmente mayonesa o aderezos.

ALIMENTOS RECOMENDADOS	PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS	CANTIDAD	TIEMPO DE PROCESAMIENTO	AJUSTE
HUEVOS Y CLARAS DE HUEVO	Casque los huevos; separe las yemas de las claras según sea necesario y utilice 1/8 cucharadita de cremor tártaro por huevo.	Hasta 420 ml (1,5 tazas)	70 Segundos	Velocidad 1
NATA ESPESA	Añada la nata y los aromas deseados en el vaso.	Hasta 240 ml (1 taza)	30 Segundos	Velocidad 2
EMULSIONES (MAYONESA, ALIOLI, ADEREZO PARA ENSALADA)	Añada los ingredientes en el vaso; utilice la abertura durante la mezcla para añadir los aceites.	Hasta 350 ml (1,5 tazas)	70 Segundos	Velocidad 2





USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

TABLA DE RECOMENDACIONES DE LA CUCHILLA MULTIUSOS

Utilice la cuchilla multiusos para picar frutas y verduras crudas o frutos secos, además de perejil, cebollinos o ajo, y preparar fácilmente sus recetas favoritas. Haga purés de frutas o verduras cocidas como comida infantil o para utilizar como base para sopas o salsas. También puede hacer pan rallado o triturar carne cruda.



NOTA: Para obtener los mejores resultados, corte los alimentos de mayor tamaño en dados de aproximadamente 2,5 cm antes de procesarlos. Esta operación también permite procesar más alimentos de una vez.

IMPORTANTE: No procese granos de café ni especias duras como, por ejemplo, nuez moscada, que puedan dañar el procesador de alimentos.

ALIMENTOS RECOMENDADOS	PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS	CANTIDAD	TIEMPO DE PROCESAMIENTO	AJUSTE
FRUTAS Y VERDURAS CRUDAS	Corte en piezas de 2,5 cm	Hasta 350 g (3 tazas)	45 Segundos	Velocidad 2
FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS	Corte en piezas de 2,5 cm	Hasta 500 g (2,5 tazas)	30 Segundos	Velocidad 2
CARNE	La carne debe estar cruda y cortarse en piezas de 2,5 cm para obtener los mejores resultados de procesamiento.	Hasta 227 g (½ libra) cada vez	30 Segundos	Velocidad 2
HIERBAS Y ESPECIAS	Añada las hierbas y especias tal cual; no requieren ninguna preparación.	Hasta 250 g (4 tazas)	25 Segundos	Velocidad 2
PAN, GALLETAS DULCES Y SALADAS	Trocee el pan, las galletas dulces y saladas en piezas que entren en el vaso antes de procesarlos.	Hasta 400 g (4 tazas)	20 Segundos	Velocidad 2
FRUTOS SECOS	Añada los frutos secos tal cual; no requieren ninguna preparación. 450 g (hasta 3 tazas).	Hasta 400 g (2,5 tazas)	30 Segundos	Velocidad 2

ESPAÑOL

CONSEJO: Para mejorar la consistencia, o picar en trozos más bastos, utilice la operación de impulso.



USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

PREPARACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS PARA SU USO

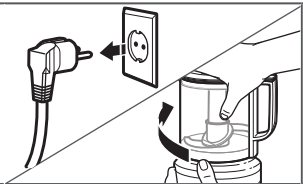
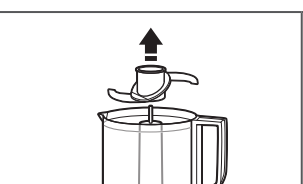
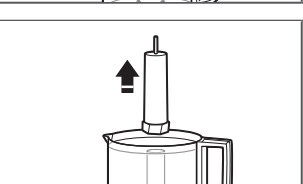
Antes de utilizar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el procesador de alimentos por primera vez, lave el vaso, la tapa, la varilla y la cuchilla en agua caliente con jabón. El vaso, la tapa y la cuchilla también pueden lavarse en la rejilla superior del lavavajillas.

Para almacenar el aparato cómodamente, monte siempre el procesador de alimentos después de la limpieza.

DESMONTAJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Siga estas instrucciones para desmontar el procesador de alimentos para su limpieza y al retirar ingredientes del vaso.

1		Asegúrese de que el procesador de alimentos esté desenchufado. Sujete la tapa tal y como se muestra en la ilustración y gírela hacia la derecha para desbloquearla. Después, levante la tapa del vaso.
2		Tire de la cuchilla verticalmente hacia arriba para retirarla del vaso.
3		Tire del adaptador verticalmente hacia arriba para retirarlo del vaso.
4		Sujete bien la base con una mano y gire el vaso hacia la derecha con la otra para desbloquearlo y retirarlo de la base.

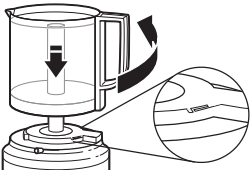


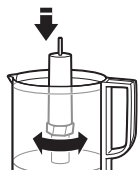


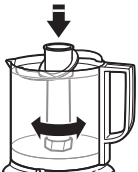
USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

IMPORTANTE: Asegúrese de que el procesador de alimentos esté desenchufado antes de proceder a su montaje.

1		Comience por el mango del vaso orientado hacia delante en la base. Gire el mango 90° hacia la izquierda para encajarlo en su lugar. Si se monta debidamente, el mango queda orientado hacia la derecha.
---	---	---

2		Coloque el adaptador sobre el eje en el centro del vaso, gire y baje el adaptador hasta que descansa en el fondo del vaso.
---	---	--

3		Si utiliza la cuchilla, colóquela sobre el adaptador, gire y baje la cuchilla hasta que descansa en el fondo del vaso. Si utiliza la varilla, consulte la sección "Uso del accesorio para batir".
---	---	---

NOTA: No intente instalar más de un accesorio cada vez. El procesador de alimentos funciona con la cuchilla, o bien, con el accesorio para batir en su lugar, no con ambos a la vez.

4		Coloque los ingredientes que desee procesar en el interior del vaso. Para obtener una consistencia uniforme de los alimentos procesados, corte las frutas, verduras y carnes en piezas de 1 pulgada.
---	---	--

IMPORTANTE: No procese granos de café ni especias duras como, por ejemplo, nuez moscada, ya que pueden dañar el procesador de alimentos.

5		Coloque la tapa sobre el vaso con el mango de la tapa orientado hacia delante. Gire el mango de la tapa hacia la izquierda para encajarlo en su lugar. La tapa hace clic cuando está debidamente encajada en su lugar.
---	---	--

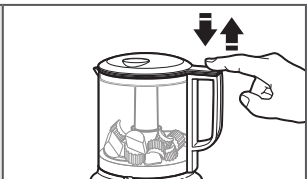
NOTA: El vaso y la tapa deben encajar en su lugar para que funcione el procesador de alimentos.



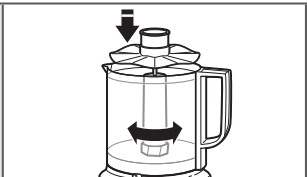


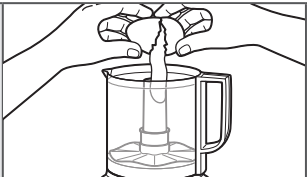
USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

6 	Deslice la palanca para picar/hacer puré hasta el ajuste deseado. Pulse el botón de impulso/encendido para poner en marcha el procesador de alimentos.
--	---

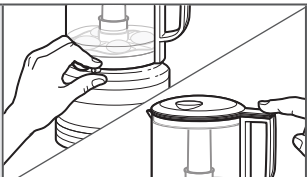
7 	Para picar en trozos más bastos, utilice un movimiento por impulsos para pulsar y soltar rápidamente el botón de impulso/encendido hasta obtener los resultados deseados.
--	--

USO DEL ACCESORIO PARA BATIR

1 	Coloque el accesorio para batir sobre el adaptador, gire y presione hacia abajo hasta que descansa en el fondo del vaso.
--	---

2 	Coloque los ingredientes que desee procesar en el interior del vaso.
---	---

3 	Coloque la tapa sobre el vaso con el mango de la tapa orientado hacia delante. Gire el mango de la tapa hacia la izquierda para encajarlo en su lugar. La tapa hace clic cuando está debidamente encajada en su lugar.
--	---

4 	Deslice la palanca para picar/hacer puré hasta el ajuste deseado. Mantenga pulsado el botón de impulso/encendido para poner en marcha el procesador de alimentos.
--	--

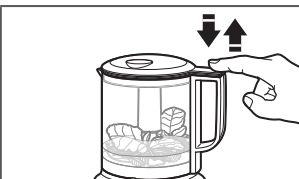
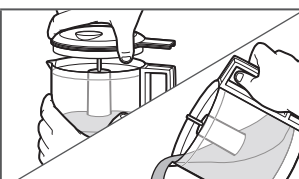




USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

USO DE LA ABERTURA PARA INTRODUCIR INGREDIENTES Y DEL PICO VERTEDOR

Utilice la abertura para añadir cómodamente ingredientes líquidos durante el procesamiento de aderezos, mayonesas, emulsiones, salsas, etc. Utilice el pico vertedor para servir con más facilidad.

- | | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Coloque los ingredientes que desee procesar en el interior del vaso. |
| 2 |  | Coloque la tapa sobre el vaso con el mango de la tapa orientado hacia delante. Gire el mango de la tapa hacia la izquierda para encajarlo en su lugar. La tapa hace clic cuando está debidamente encajada en su lugar. |
| 3 |  | Presione rápidamente hacia arriba y hacia abajo el botón de impulso/encendido para mover los ingredientes en el vaso. |
| 4 |  | Vierta lentamente líquidos como, por ejemplo, aceite por la abertura. El líquido se mezcla completa y eficazmente con los ingredientes según giran en el interior del vaso. |
| 5 |  | Una vez finalizado el procesamiento, retire la tapa y la cuchilla para utilizar el pico vertedor. |

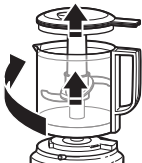
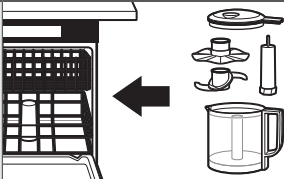
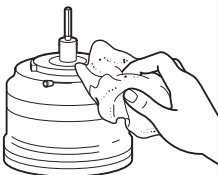
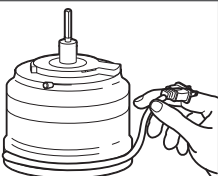
ESPAÑOL





CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: Asegúrese de que el procesador de alimentos esté desenchufado antes de retirar o colocar piezas y de proceder a su limpieza.

1		Retire el vaso, la tapa y los accesorios.
2		El vaso, la tapa, el accesorio para batir y la cuchilla pueden lavarse en la rejilla superior del lavavajillas, o bien, lave todas las piezas en agua caliente con jabón. Enjuague y seque.
3		Limpie la base con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos. No sumerja la base en el agua.
4		Enrolle el cable hacia la izquierda en la base para un sencillo almacenamiento.

NOTA: Para almacenar el aparato cómodamente, monte siempre el procesador de alimentos después de la limpieza.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se produce un fallo de funcionamiento en el procesador de alimentos, compruebe lo siguiente:

1. ¿Está enchufado el procesador de alimentos?
2. Asegúrese de que el vaso y la tapa estén alineados correctamente y encajados en su lugar.
3. Pulse el botón de IMPULSO/ ENCENDIDO con un movimiento rápido hacia arriba y hacia abajo. No lo mantenga pulsado continuamente.
4. Desenchufe el procesador de alimentos y vuelva a enchufarlo en la toma de corriente.
5. ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va al procesador de alimentos? Si tiene una caja de cortacircuitos, cerciórese que el circuito esté cerrado.

Si el problema no se debe a ninguno de los puntos anteriores, consulte la sección "Garantía y servicio".

No devuelva el procesador de alimentos a la tienda. En la misma no brindan servicio técnico.





GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid abonará lo siguiente:	KitchenAid no abonará lo siguiente:
Europa, Oriente Medio y África: Para el modelo KFC0516: dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Piezas sustituidas y costes de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra. La reparación debe ser realizada por el servicio técnico autorizado de KitchenAid.	A. Reparaciones cuando el procesador de alimentos se emplee para otro uso distinto que no sea la elaboración doméstica de alimentos. B. Daños que sean resultado de accidente, modificación, negligencia o abuso, o cuando la instalación/uso no se realice de acuerdo con los códigos eléctricos nacionales.

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

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

ESPAÑOL





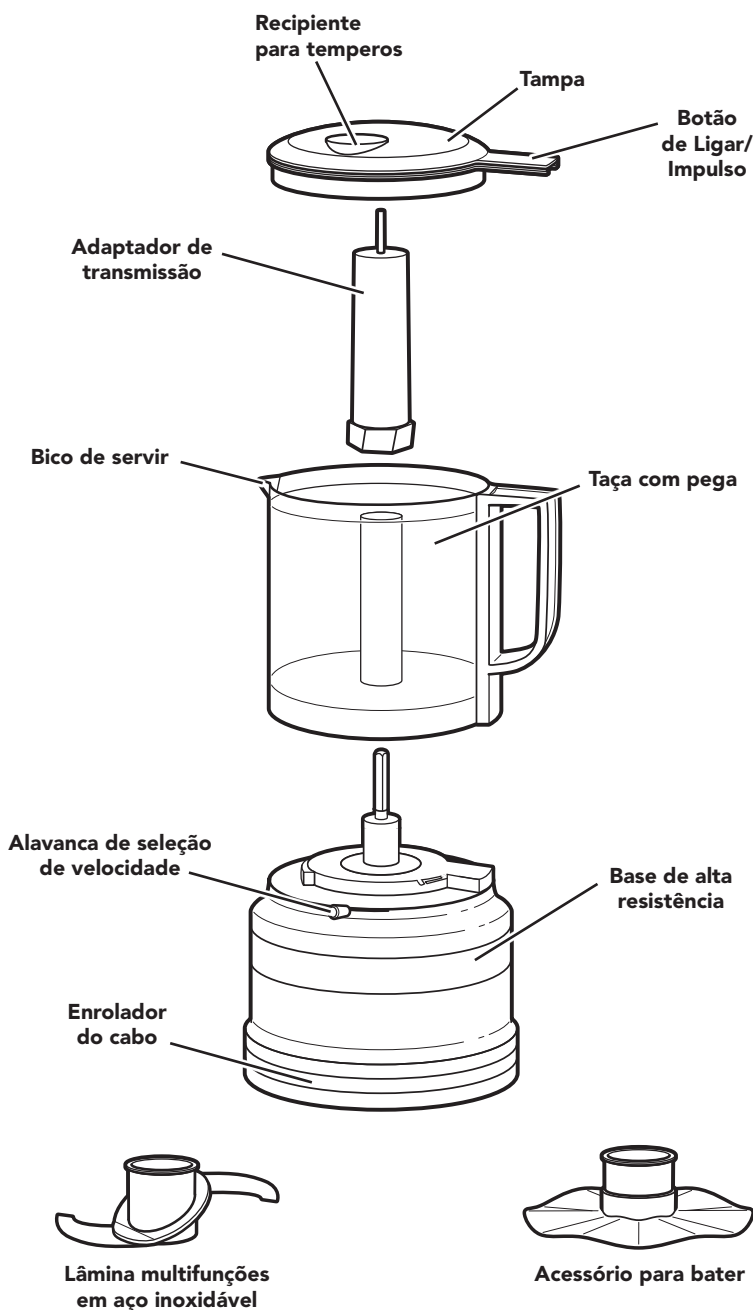
ÍNDICE

PEÇAS E FUNCIONALIDADES	90
Peças e acessórios	90
SEGURANÇA DA PICADORA.....	91
Salvaguardas importantes	91
Requisitos elétricos.....	94
UTILIZAÇÃO DA PICADORA	94
Tabela de recomendações do acessório para bater	94
Tabela de recomendações da lâmina multifunções	95
Preparação da picadora para a utilização	96
Desmontagem da picadora	96
Montagem e utilização da picadora	97
Utilização do acessório para bater	98
Utilização do recipiente para temperos e do bico de servir	99
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	100
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	100
GARANTIA E ASSISTÊNCIA	101



PEÇAS E FUNCIONALIDADES

PEÇAS E ACESSÓRIOS





SEGURANÇA DA PICADORA

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.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Quando se utilizam eletrodomésticos, devem seguir-se sempre precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções. A má utilização do aparelho pode resultar em lesões pessoais.
2. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque o aparelho em água ou outro líquido.
3. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou instruções relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

PORTUGUÊS



SEGURANÇA DA PICADORA

4. Apenas Europa: Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças.
5. Apenas Europa: Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.
6. Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
7. Desligue o aparelho e, depois, desligue-o da tomada se não estiver a ser utilizado, antes da montagem ou desmontagem de peças e antes da limpeza. Para desligar da tomada, agarre pela ficha e puxe para retirar da tomada. Nunca puxe pelo cabo de alimentação.
8. Evite o contacto com peças em movimento.
9. Não utilize nenhum aparelho com o cabo ou a ficha danificados, após um mau funcionamento ou no caso de ele ter sofrido alguma queda ou ter sido de algum modo danificado. Devolva o aparelho ao Centro de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.
10. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar um incêndio, um choque elétrico ou lesões.
11. Não utilize a picadora no exterior.
12. Não deixe o cabo pendurado sobre o rebordo de uma mesa ou bancada.
13. Mantenha as mãos e outros utensílios afastados da lâmina de corte enquanto pica os alimentos para reduzir o risco de lesões pessoais graves ou de danos na unidade. Pode utilizar um raspador, mas apenas quando a unidade não estiver em funcionamento.





SEGURANÇA DA PICADORA

14. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por técnicos com qualificações semelhantes para evitar qualquer perigo.
15. As lâminas são afiadas. Deverá ter cuidado ao manusear as afiadas lâminas de corte, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
16. Para reduzir o risco de lesões, nunca coloque a lâmina de corte na base sem primeiro encaixar a taça no devido lugar.
17. Certifique-se de que a tampa está devidamente encaixada no lugar antes de utilizar a picadora.
18. Não tente anular o mecanismo de interbloqueio da tampa.
19. Consulte a secção “Manutenção e limpeza” para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contacto com os alimentos.
20. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito doméstico e também:
 - nas áreas de cozinha de locais de trabalho, lojas ou escritórios.
 - em explorações agrícolas.
 - por clientes de hotéis, motéis e restantes ambientes residenciais.
 - em hospedarias.
21. Tenha cuidado ao deitar líquido quente na picadora, pois pode ser projetado para fora do aparelho devido à formação repentina de vapor.
22. Não encha a taça acima da linha marcada de enchimento máximo para evitar o risco de lesões devido a danos na tampa ou na taça.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



SEGURANÇA DA PICADORA

REQUISITOS ELÉTRICOS

**AVISO**



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada ligada à terra.

Não retire o pino de terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

Volts: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

NOTA: Se a ficha não entrar na tomada, contacte um electricista qualificado. Não modifique a ficha de nenhuma maneira.

Não utilize extensões. Se o cabo de alimentação for demasiado pequeno, mande um electricista qualificado ou um técnico de assistência instalar uma tomada perto do aparelho.

Deverá utilizar um cabo de alimentação curto (ou um cabo de alimentação amovível) para reduzir o risco de ficar emaranhado ou de tropeçar num cabo comprido.

UTILIZAÇÃO DA PICADORA

TABELA DE RECOMENDAÇÕES DO ACESSÓRIO PARA BATER



O acessório para bater pode ser usado para incorporar ar em alimentos como ovos, claras, creme de leite gordo, maionese, etc. Use o recipiente para temperos e o bico de servir para fazer facilmente maionese ou molhos.

ALIMENTOS SUGERIDOS	PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS	QUANTIDADE	TEMPO DE PROCESSAMENTO	DEFINIÇÃO
OVOS E CLARAS	Parta os ovos; separe as gemas das claras conforme necessário; use 1/8 colher de sopa de cremor tártaro por ovo.	Até 420 ml (1,5 chávena)	70 Segundos	Velocidade 1
CREME DE LEITE GORDO	Deite o creme e os aromas desejados na taça.	Até 240 ml (1 chávena)	30 Segundos	Velocidade 2
EMULSÕES (MAIONESE, AIOLI, MOLHO PARA SALADAS)	Adicione os ingredientes à taça; use o recipiente para temperos enquanto mistura para adicionar os óleos.	Até 350 ml (1,5 chávena)	70 Segundos	Velocidade 2





UTILIZAÇÃO DA PICADORA

TABELA DE RECOMENDAÇÕES DA LÂMINA MULTIFUNÇÕES

Use a lâmina multifunções para ralar fruta crua, legumes ou nozes e para picar salsa, cebolinho ou alho para uma fácil preparação das suas receitas favoritas. Passe fruta ou legumes cozidos para fazer comida para bebés ou para usar como base para sopas ou molhos. Também pode fazer pão ralado ou carne crua picada.



NOTA: Para obter melhores resultados, deverá cortar os alimentos maiores em cubos de aproximadamente 2,5 cm antes de os processar. Este passo também permite processar mais alimentos de uma só vez.

IMPORTANTE: Não processe grãos de café ou especiarias duras, tais como noz-moscada, os quais poderão danificar a picadora.

ALIMENTOS SUGERIDOS	PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS	QUANTIDADE	TEMPO DE PROCESSAMENTO	DEFINIÇÃO
FRUTA E LEGUMES CRUS	Corte em pedaços de 2,5 cm	Até 350 g (3 chávenas)	45 Segundos	Velocidade 2
FRUTA E LEGUMES COZIDOS	Corte em pedaços de 2,5 cm	Até 500 g (2,5 chávenas)	30 Segundos	Velocidade 2
CARNE	A carne deverá ser crua e cortada em pedaços de 2,5 cm para melhores resultados de processamento.	Até 227 g de uma só vez	30 Segundos	Velocidade 2
ERVAS E ESPECIARIAS	Adicione as ervas e as especiarias tal como estão; não é necessária nenhuma preparação.	Até 250 g (4 chávenas)	25 Segundos	Velocidade 2
PÃO, BOLACHAS OU CRACKERS	Parta o pão, as crackers ou as bolachas em pedaços que caibam na taça antes do processamento.	Até 400 g (4 chávenas)	20 Segundos	Velocidade 2
NOZES	Adicione as nozes tal como estão; não é necessária nenhuma preparação 450 g (até 3 chávenas).	Até 400 g (2,5 chávenas)	30 Segundos	Velocidade 2

PORTUGUÊS

DICA: Para uma melhor consistência, ou para picar os alimentos mais grosseiramente, use a operação Impulso.



UTILIZAÇÃO DA PICADORA

PREPARAÇÃO DA PICADORA PARA A UTILIZAÇÃO

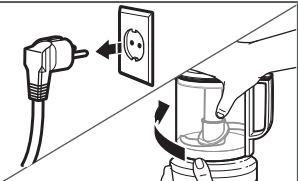
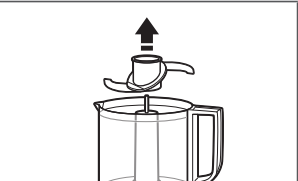
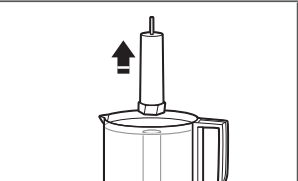
Antes da primeira utilização

Antes de utilizar a picadora pela primeira vez, lave a taça, a tampa, o batedor e a lâmina com água quente e detergente. A taça, a tampa e a lâmina também podem ser lavadas na prateleira superior da máquina de lavar loiça.

Para uma melhor arrumação, monte sempre a picadora após a limpeza.

DESMONTAGEM DA PICADORA

Siga estas instruções para desmontar a picadora para a limpeza e quando remover os ingredientes da taça.

1		Certifique-se de que a picadora está desligada da tomada. Pegue na tampa conforme ilustrado e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio para a desbloquear. Depois, levante a tampa da taça.
2		Puxe a lâmina diretamente para cima para a remover da taça.
3		Puxe o adaptador de transmissão diretamente para cima para o remover da taça.
4		Mantenha a base firme com uma mão e use a outra mão para rodar a taça no sentido dos ponteiros do relógio para a desbloquear e levante-a da base.

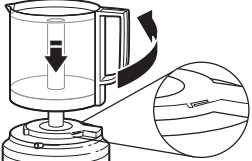


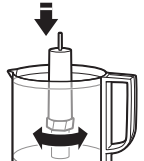


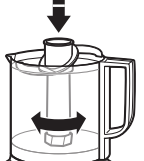
UTILIZAÇÃO DA PICADORA

MONTAGEM E UTILIZAÇÃO DA PICADORA

IMPORTANTE: Certifique-se de que a picadora está desligada da tomada antes da montagem.

1		Comece com a pega da taça virada para a frente. Rode a pega a 90° no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a encaixar no lugar. Quando montada corretamente, a pega fica virada para o lado direito.
---	---	--

2		Encaixe o adaptador de transmissão no eixo no meio da taça e, depois, rode e baixe o adaptador de transmissão até ele ficar pousado no fundo da taça.
---	---	--

3		Se utilizar a lâmina, encaixe-a no adaptador de transmissão e, depois, rode e baixe a lâmina até ela ficar pousada no fundo da taça. Se utilizar o batedor, consulte a seção "Utilização do acessório para bater".
---	---	---

NOTA: Não tente instalar mais do que um acessório de cada vez. A picadora funciona ou com a lâmina ou com o acessório para bater, não com ambos.

4		Coloque os ingredientes a processar no interior da taça. Para uma consistência uniforme dos alimentos processados, corte a fruta, os legumes e a carne em pedaços de 2,5 cm.
---	---	---

IMPORTANTE: Não processe grãos de café ou especiarias duras, tais como noz-moscada, os quais poderão danificar a picadora.

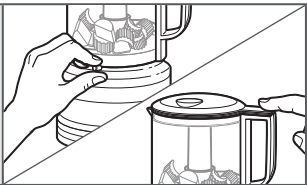
5		Coloque a tampa na taça com a pega da tampa virada para a frente. Rode a pega da tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ela encaixar no lugar. A tampa emite um clique quando encaixa corretamente no lugar.
---	---	---

NOTA: A taça e a tampa devem estar encaixadas no lugar para que a picadora funcione.

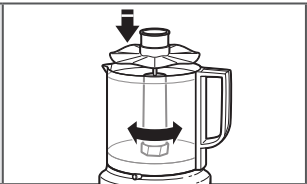




UTILIZAÇÃO DA PICADORA

- | | |
|--|---|
| <p>6</p>  | <p>Deslize a alavanca de Picar/Purê para a definição pretendida. Prima o botão de LIGAR/IMPULSO para ligar a picadora.</p> |
| <p>7</p>  | <p>Para picar mais grosseiramente, use um movimento de impulso para premir e soltar rapidamente o botão de LIGAR/IMPULSO até obter os resultados pretendidos.</p> |

UTILIZAÇÃO DO ACESSÓRIO PARA BATER

- | | |
|--|---|
| <p>1</p>  | <p>Encaixe o acessório para bater no adaptador de transmissão e, depois, rode-o e prima-o até ele ficar pousado no fundo da taça.</p> |
| <p>2</p>  | <p>Coloque os ingredientes a processar no interior da taça.</p> |
| <p>3</p>  | <p>Coloque a tampa na taça com a pega da tampa virada para a frente. Rode a pega da tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ela encaixar no lugar. A tampa emite um clique quando encaixa corretamente no lugar.</p> |
| <p>4</p>  | <p>Deslize a alavanca de Picar/Purê para a definição pretendida. Prima e mantenha premido o botão de LIGAR/IMPULSO para ligar a picadora.</p> |

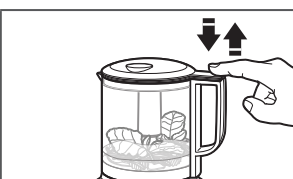
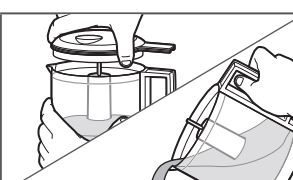




UTILIZAÇÃO DA PICADORA

UTILIZAÇÃO DO RECIPIENTE PARA TEMPEROS E DO BICO DE SERVIR

Utilize o recipiente para temperos para adicionar comodamente ingredientes líquidos enquanto processa temperos, maioneses, emulsões, molhos e outros. Utilize o bico para servir mais facilmente.

- | | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Coloque os ingredientes a processar no interior da taça. |
| 2 |  | Coloque a tampa na taça com a pega da tampa virada para a frente. Rode a pega da tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ela encaixar no lugar. A tampa emite um clique quando encaixa corretamente no lugar. |
| 3 |  | Prima rapidamente para cima e para baixo o botão de LIGAR/IMPULSO para pôr os ingredientes em movimento na taça. |
| 4 |  | Deite lentamente os líquidos, tais como óleo, no recipiente para temperos. O líquido será misturado de forma eficiente e integral com os ingredientes à medida que eles forem girando no interior da taça. |
| 5 |  | Uma vez concluído o processamento, retire a tampa e a lâmina para usar o bico de servir. |

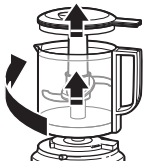
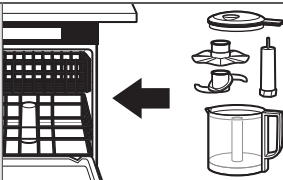
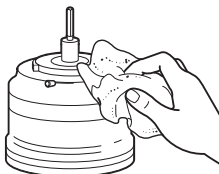
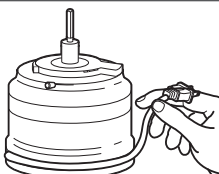
PORTUGUÊS





MANUTENÇÃO E LIMPEZA

IMPORTANTE: Certifique-se de que a picadora está desligada da tomada antes de retirar ou colocar peças e antes de limpar.

1		Retire a taça, a tampa e os acessórios.
2		A taça, a tampa, o acessório para bater e a lâmina podem ser lavados na prateleira superior da máquina de lavar loiça; ou, então, lave todas as peças com água quente e detergente. Enxague e seque.
3		Limpe a base com um pano húmido. Não use produtos abrasivos. Não mergulhe a base em água.
4		Enrole o cabo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio à volta da base para uma arrumação facilitada.

NOTA: Para uma melhor arrumação, monte sempre a picadora após a limpeza.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se a picadora funcionar mal ou deixar de trabalhar, verifique o seguinte:

1. A picadora está ligada à tomada?
2. Certifique-se de que a taça e a tampa estão devidamente alinhadas e encaixadas no lugar.
3. Prima o botão de LIGAR/IMPULSO com um movimento rápido para cima e para baixo. Não o mantenha premido continuamente.
4. Desligue a picadora da corrente e, depois, ligue-a novamente à tomada.
5. O fusível no circuito da picadora está em bom estado de funcionamento? Se possuir uma caixa de disjuntores, certifique-se de que o circuito está fechado.

Se o problema não se dever a uma das situações anteriores, consulte a secção "Garantia e assistência".

Não devolva a picadora ao revendedor. Os revendedores não prestam assistência técnica.





GARANTIA E ASSISTÊNCIA

GARANTIA DA PICADORA DOMÉSTICA KITCHENAID

Duração da garantia:	A KitchenAid pagará por:	A KitchenAid não pagará por:
Europa, Médio Oriente e África: Para o Modelo KFC0516: dois anos de garantia total a partir da data de compra.	As peças de substituição e os custos de reparação para corrigir defeitos de material ou de fabrico. A assistência deve ser fornecida por um Centro de Assistência KitchenAid autorizado.	A. Reparções nos casos em que a picadora de alimentos seja usada para operações fora do âmbito da preparação de alimentos doméstica normal. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, uso indevido, abuso ou instalação/operação não de acordo com as normas elétricas locais.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

No Reino Unido e na Irlanda:

Para qualquer questão ou para localizar o Centro de Assistência KitchenAid autorizado mais próximo, consulte os detalhes de contacto em baixo.

NOTA: Toda a assistência deve ser feita localmente por um centro de assistência autorizado KitchenAid.

Número de contacto geral:  00800 3810 4026

Noutros países:

Para todas as questões relacionadas com o produto e com o pós-venda, contacte o seu representante para obter o nome do centro de assistência ao cliente KitchenAid autorizado.

Para mais informações, visite o nosso website em:

www.KitchenAid.eu

PORTUGUÊS

©2018 Todos os direitos reservados.

Especificações sujeitas a alterações sem aviso prévio.







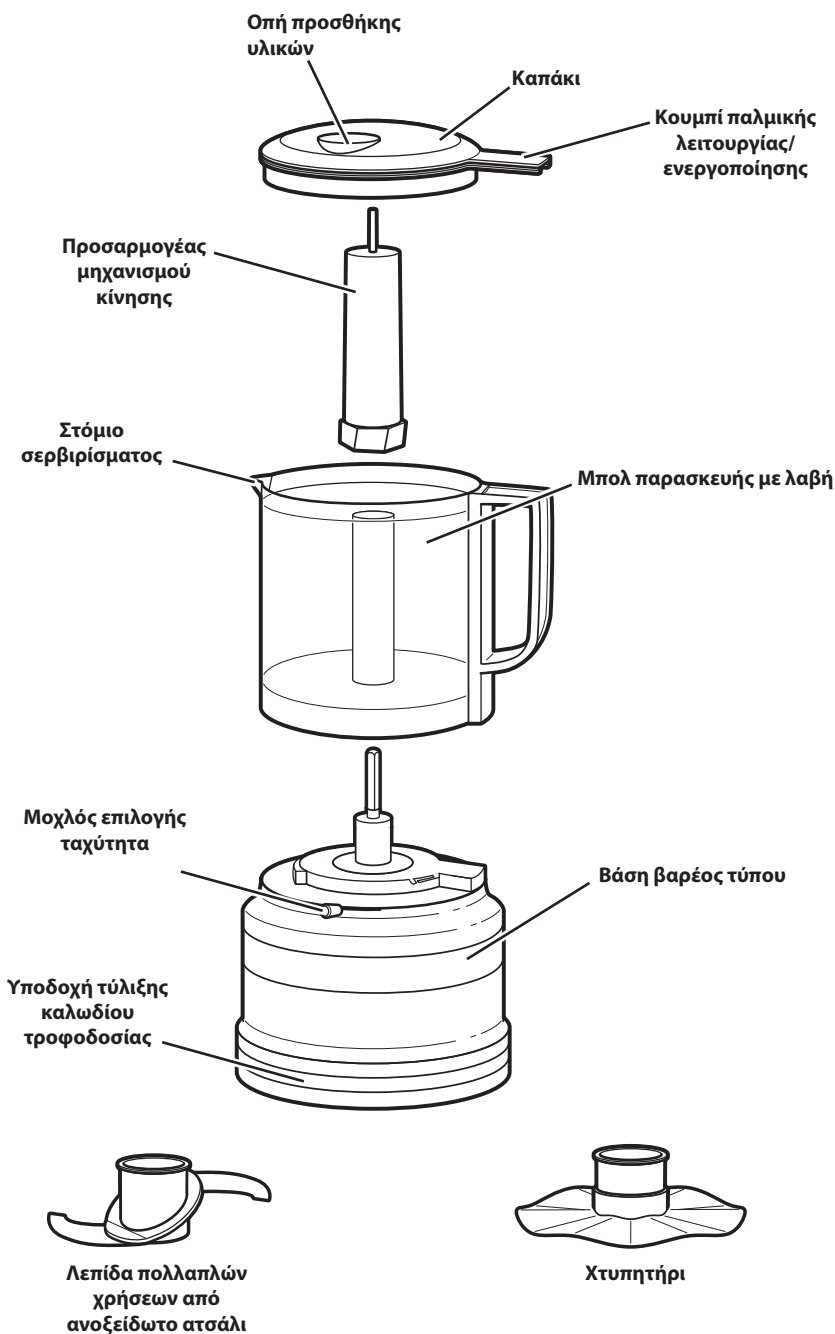
ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	104
Εξαρτήματα και αξεσουάρ.....	104
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ	105
Σημαντικές πληροφορίες ασφαλείας.....	105
Ηλεκτρικές απαιτήσεις	108
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ	108
Πίνακας συστάσεων για το χτυπητήρι.....	108
Πίνακας συστάσεων για λεπίδα πολλαπλών χρήσεων	109
Προετοιμασία του πολυκόφτη για χρήση	110
Αποσυναρμολόγηση του πολυκόφτη	110
Συναρμολόγηση και λειτουργία του πολυκόφτη.....	111
Χρήση του χτυπητηριού.....	112
Χρήση οπής προσθήκης υλικών και στομίου σερβιρίσματος	113
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	114
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	114
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ	115



ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ

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. Διαβάστε 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.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Η εσφαλμένη χρήση της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό.
2. Για προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
3. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ

4. Μόνο για την Ευρώπη: Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
5. Μόνο για την Ευρώπη: Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
6. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
7. Απενεργοποιείτε τη συσκευή και αποσυνδέετε την από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται, πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση εξαρτημάτων και πριν από τον καθαρισμό. Για να την αποσυνδέσετε, κρατήστε το βύσμα και τραβήξτε το από την πρίζα. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας.
8. Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα.
9. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές με φθαρμένο καλώδιο ή βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία, πτώση ή οποιαδήποτε άλλη βλάβη. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.
10. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει φωτιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
11. Μη χρησιμοποιείτε τον πολυκόφτη σε εξωτερικό χώρο.
12. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
13. Διατηρείτε τα χέρια σας και άλλα εργαλεία μακριά από τη λεπίδα κοπής κατά τον τεμαχισμό τροφίμων, ώστε να μειωθεί ο κίνδυνος σοβαρού τραυματισμού ή βλάβης της μονάδας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξύστρα, αλλά πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όταν η μονάδα δεν λειτουργεί.





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ

14. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν κίνδυνοι.
15. Οι λεπίδες είναι κοφτερές. Απαιτείται προσοχή κατά τον χειρισμό των κοφτερών λεπίδων κοπής, το άδειασμα του μπολ και τον καθαρισμό.
16. Για να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού, μην τοποθετείτε ποτέ τη λεπίδα κοπής στη βάση χωρίς να τοποθετήσετε πρώτα το μπολ σωστά στη θέση του.
17. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καλά ασφαλισμένο στη θέση του πριν από τη λειτουργία του πολυκόφτη.
18. Μην επιχειρήσετε να παρακάμψετε τον μηχανισμό ενδοασφάλισης του καπακιού.
19. Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός» για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
20. Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας,
 - σε αγροκτήματα,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλους χώρους διαμονής,
 - σε πανδοχεία τύπου «bed and breakfast».
21. Προσέξτε κατά την προσθήκη ζεστού υγρού στον πολυκόφτη, καθώς μπορεί να εκτοξευθεί από τη συσκευή λόγω απρόσμενου σχηματισμού ατμού.
22. Μην γεμίζετε το μπολ πάνω από την ανώτερη ένδειξη γραμμής πλήρωσης, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος τραυματισμού λόγω ζημιάς στο καπάκι ή στο μπολ.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φως σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

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

Volt: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν το βύσμα δεν ταιριάζει στην πρίζα, επικοινωνήστε με καταρτισμένο ηλεκτρολόγο. Μην τροποποιείτε το βύσμα με κανέναν τρόπο.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι πολύ μικρό, αναθέστε σε καταρτισμένο ηλεκτρολόγο ή τεχνικό σέρβις την εγκατάσταση πρίζας κοντά στη συσκευή.

Πρέπει να χρησιμοποιείται μικρό καλώδιο τροφοδοσίας (ή αποσπώμενο καλώδιο τροφοδοσίας) για να μειωθεί ο κίνδυνος εμπλοκής ή ανατροπής σε μεγαλύτερο καλώδιο.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΣΤΑΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ



Το χτυπητήρι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την ενσωμάτωση αέρα σε φαγητά, όπως αυγά, ασπράδια αυγών, βαριά κρέμα, μαγιονέζα κλπ. Χρησιμοποιήστε την σπλή προσθήκης υλικών και το στόμιο σερβιρίσματος για εύκολη παρασκευή μαγιονέζας ή ντρέσινγκ.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΡΥΘΜΙΣΗ
ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΑΣΠΡΑΔΙΑ ΑΥΓΩΝ	Αφαιρέστε τα αυγά από το κέλυφος. Διαχωρίστε το ασπράδι, όπως απαιτείται. Χρησιμοποιήστε 1/8 κ. γλ. κρέμας ταρτάρ ανά αυγό.	Έως 420 mL (1,5 φλιτζάνια)	70 δευτερόλεπτα	Ταχύτητα 1
ΒΑΡΙΑ ΚΡΕΜΑ	Προσθέστε κρέμα και τα επιθυμητά αρωματικά στο μπολ παρασκευής.	Έως 240 mL (1 φλιτζάνι)	30 δευτερόλεπτα	Ταχύτητα 2
ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΑ (ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ, ΑΓΙΟΛΙ, ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΣΑΛΑΤΑΣ)	Προσθέστε τα συστατικά στο μπολ παρασκευής. Χρησιμοποιήστε την σπλή προσθήκης υλικών κατά την ανάμειξη για την προσθήκη των λαδιών.	Έως 350 mL (1,5 φλιτζάνια)	70 δευτερόλεπτα	Ταχύτητα 2





ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΣΤΑΣΕΩΝ ΓΙΑ ΛΕΠΙΔΑ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ

Χρησιμοποιήστε τη λεπίδα πολλαπλών χρήσεων για να τεμαχίσετε ωμά φρούτα, λαχανικά ή ξηρούς καρπούς και για να ψιλοκόψετε βασιλικό, σχοινόπρασο ή σκόρδο για εύκολη προετοιμασία στις αγαπημένες σας συνταγές, για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα φρούτα ή λαχανικά για να προετοιμάσετε βρεφικές τροφές ή για να τα χρησιμοποιήσετε ως βάση για σουπές ή σάλτσες. Επίσης, μπορείτε να φτιάξετε τρίμματα φρυγανιάς ή να αλέσετε ωμό κρέας.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για καλύτερα αποτελέσματα, τα μεγαλύτερα κομμάτια τροφίμων πρέπει να κόβονται σε κύβους περίπου 2,5 cm πριν από την επεξεργασία. Επίσης, με τον τρόπο αυτό είναι δυνατή η επεξεργασία μεγαλύτερης ποσότητας τροφίμων κάθε φορά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αποφεύγετε την επεξεργασία κόκκων καφέ ή σκληρών μπαχαρικών, όπως μοσχοκάρυδου, τα οποία μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στον πολυκόφτη.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΡΥΘΜΙΣΗ
ΩΜΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κόψτε τα σε κομμάτια 2,5 cm	Έως 350 g (3 φλιτζάνια)	45 δευτερόλεπτα	Ταχύτητα 2
ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κόψτε τα σε κομμάτια 2,5 cm	Έως 500 g (2,5 φλιτζάνια)	30 δευτερόλεπτα	Ταχύτητα 2
ΚΡΕΑΣ	Το κρέας πρέπει να είναι ωμό και κομμένο σε κομμάτια 2,5 cm για καλύτερα αποτελέσματα επεξεργασίας.	Έως 227 g (½ λίβρα) κάθε φορά	30 δευτερόλεπτα	Ταχύτητα 2
ΒΟΤΑΝΑ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	Προσθέστε βότανα και μπαχαρικά όπως είναι. Δεν χρειάζεται καμία προετοιμασία.	Έως 250 g (4 φλιτζάνια)	25 δευτερόλεπτα	Ταχύτητα 2
ΨΩΜΙ, COOKIES Η ΚΡΑΚΕΡ	Κόψτε το ψωμί, τα κράκερ ή τα cookies σε κομμάτια που χωρούν στο μπολ πριν από την επεξεργασία.	Έως 400 g (4 φλιτζάνια)	20 δευτερόλεπτα	Ταχύτητα 2
ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ	Προσθέστε τους ξηρούς καρπούς όπως είναι. Δεν απαιτείται καμία προετοιμασία. 450 g (έως 3 φλιτζάνια).	Έως 400 g (2,5 φλιτζάνια)	30 δευτερόλεπτα	Ταχύτητα 2

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Για καλύτερη πυκνότητα ή για πιο χοντροκομμένα κομμάτια, χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία.



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

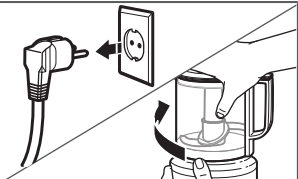
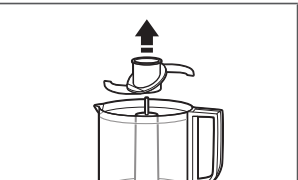
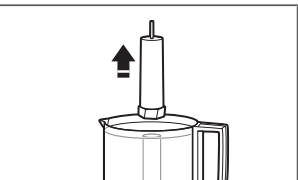
Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από τη χρήση του πολυκόφτη για πρώτη φορά, πλύνετε το μπολ παρασκευής, το καπάκι, το χτυπητήρι και τη λεπίδα με ζεστό νερό και σαπούνι. Το μπολ παρασκευής, το καπάκι και η λεπίδα μπορούν επίσης να πλυθούν στο πάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.

Για εύκολη αποθήκευση, αποσυναρμολογείτε πάντα τον πολυκόφτη μετά τον καθαρισμό.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ

Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες για να αποσυναρμολογήσετε τον πολυκόφτη για καθαρισμό, καθώς και κατά την αφαίρεση συστατικών από το μπολ παρασκευής.

1		Βεβαιωθείτε ότι ο πολυκόφτης είναι δεν είναι συνδεδεμένος στην πρίζα. Κρατήστε το καπάκι όπως φαίνεται και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να απασφαλιστεί. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το καπάκι από το μπολ παρασκευής.
2		Τραβήξτε τη λεπίδα ευθεία προς τα πάνω για να την αφαιρέσετε από το μπολ παρασκευής.
3		Τραβήξτε τον προσαρμογέα του μηχανισμού κίνησης ευθεία προς τα πάνω για να τον αφαιρέσετε από το μπολ παρασκευής.
4		Κρατήστε τη βάση σταθερά με το ένα χέρι και χρησιμοποιήστε το άλλο χέρι για να περιστρέψετε το μπολ παρασκευής δεξιόστροφα για να το απασφαλίσετε και αφαιρέσετε το από τη βάση.

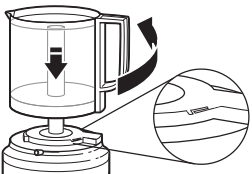


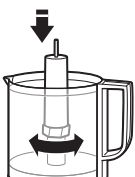


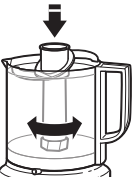
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Βεβαιωθείτε ότι ο πολυκόφτης δεν είναι συνδεδεμένος στην πρίζα πριν από τη συναρμολόγηση.

1		Ξεκινήστε με τη λαβή του μπολ παρασκευής στραμμένη προς τα εμπρός στη βάση. Περιστρέψτε τη λαβή 90° αριστερόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση της. Όταν η συναρμολόγηση είναι σωστή, η λαβή είναι στραμμένη προς τη δεξιά πλευρά.
---	---	--

2		Τοποθετήστε τον προσαρμογέα μηχανισμού κίνησης πάνω από τον άξονα στο κέντρο του μπολ παρασκευής, στη συνέχεια περιστρέψτε και χαμηλώστε τον προσαρμογέα μηχανισμού κίνησης μέχρι να ακουμπήσει στο κάτω μέρος του μπολ παρασκευής.
---	---	---

3		Εάν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα, τοποθετήστε την πάνω από τον προσαρμογέα μηχανισμού κίνησης, στη συνέχεια περιστρέψτε και χαμηλώστε τη λεπίδα μέχρι να ακουμπήσει στο κάτω μέρος του μπολ παρασκευής. Εάν χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι, ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του χτυπητηριού».
---	---	--

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην επιχειρήσετε να τοποθετήσετε περισσότερα από ένα εξαρτήματα τη φορά. Ο πολυκόφτης λειτουργεί είτε με τη λεπίδα είτε με το χτυπητήρι, όχι και με τα δύο.

4		Βάλτε τα συστατικά για επεξεργασία στο μπολ παρασκευής. Για ομοιόμορφη πυκνότητα των επεξεργασμένων τροφίμων, κόψτε τα φρούτα, τα λαχανικά και τα κρέατα σε κομμάτια 1 ίντσας.
---	---	--

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αποφεύγετε την επεξεργασία κόκκων καφέ ή σκληρών μπαχαρικών, όπως μοσχοκάρδου, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στον πολυκόφτη.

5		Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ παρασκευής με τη λαβή του καπακιού στραμμένη προς τα εμπρός. Περιστρέψτε τη λαβή του καπακιού αριστερόστροφα για να ασφαλίσει. Όταν το καπάκι ασφαλίσει σωστά στη θέση του, θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος κλικ.
---	---	---

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να λειτουργήσει ο πολυκόφτης, το μπολ παρασκευής και το καπάκι πρέπει να έχουν ασφαλίσει στη θέση τους.





ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ

6		Μετακινήστε τον μοχλό τεμαχισμού/πολτοποίησης στην επιθυμητή ρύθμιση. Πιέστε προς τα κάτω το κουμπί παλμικής λειτουργίας/ενεργοποίησης για να ξεκινήσει ο πολυκόφτης.
---	--	--

7		Για χοντροκομμένα κομμάτια, χρησιμοποιήστε παλμικές κινήσεις για γρήγορο και στιγμιαίο πάτημα του κουμπιού παλμικής λειτουργίας/ενεργοποίησης μέχρι να επιτευχθούν τα επιθυμητά αποτελέσματα.
---	--	--

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΟΥ

1		Τοποθετήστε το χτυπητήρι πάνω από τον προσαρμογέα μηχανισμού κίνησης, στη συνέχεια περιστρέψτε το και πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να ακουμπήσει στο κάτω μέρος του μπολ παρασκευής.
---	--	---

2		Βάλτε τα συστατικά για επεξεργασία στο μπολ παρασκευής.
---	--	--

3		Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ παρασκευής με τη λαβή του καπακιού στραμμένη προς τα εμπρός. Περιστρέψτε τη λαβή του καπακιού αριστερόστροφα για να ασφαλίσει. Όταν το καπάκι ασφαλίσει σωστά στη θέση του, θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος κλικ.
---	--	--

4		Μετακινήστε τον μοχλό τεμαχισμού/πολτοποίησης στην επιθυμητή ρύθμιση. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί παλμικής λειτουργίας/ενεργοποίησης για να ξεκινήσει ο πολυκόφτης.
---	--	---

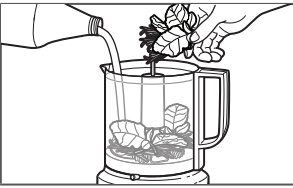
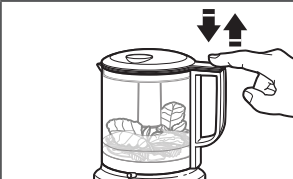
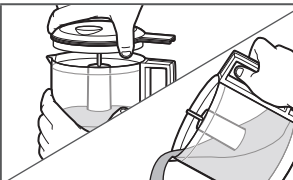




ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ

ΧΡΗΣΗ ΟΠΗΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗΣ ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΙ ΣΤΟΜΙΟΥ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Χρησιμοποιήστε την οπή προσθήκης υλικών για εύκολη προσθήκη υγρών συστατικών κατά την προετοιμασία ντρέσινγκ, μαγιονέζας, γαλακτωμάτων, σαλτσών και άλλων πολλών. Χρησιμοποιήστε το στόμιο σερβιρίσματος για πιο εύκολο σερβίρισμα.

- | | | |
|---|---|---|
| 1 |  | Βάλτε τα συστατικά για επεξεργασία στο μπολ παρασκευής. |
| 2 |  | Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ παρασκευής με τη λαβή του καπακιού στραμμένη προς τα εμπρός. Περιστρέψτε τη λαβή του καπακιού αριστερόστροφα για να ασφαλίσει. Όταν το καπάκι ασφαλίσει σωστά στη θέση του, θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος κλικ. |
| 3 |  | Πιέστε γρήγορα προς τα πάνω και προς τα κάτω το κουμπί παλμικής λειτουργίας/ενεργοποίησης για να κινηθούν τα συστατικά στο μπολ παρασκευής. |
| 4 |  | Προσθέστε αργά υγρά, όπως λάδι, στην οπή προσθήκης υλικών. Το υγρό θα αναμειχθεί καλά και αποτελεσματικά με τα συστατικά καθώς περιστρέφονται μέσα στο μπολ παρασκευής. |
| 5 |  | Όταν ολοκληρωθεί η επεξεργασία, αφαιρέστε το καπάκι και τη λεπίδα για να χρησιμοποιήσετε το στόμιο σερβιρίσματος. |

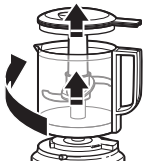
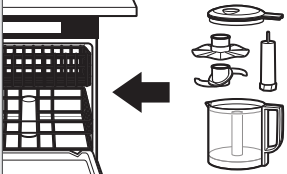
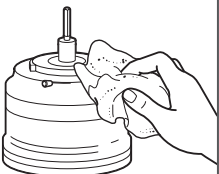
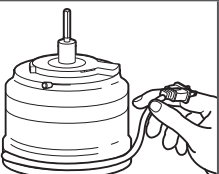
ΕΛΛΗΝΙΚΑ





ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Βεβαιωθείτε ότι ο πολυκόφτης δεν είναι συνδεδεμένος στην πρίζα πριν από την αφαίρεση ή την τοποθέτηση εξαρτημάτων, καθώς και πριν από τον καθαρισμό.

1		Αφαιρέστε το μολ παρασκευής, το καπάκι και τα εξαρτήματα.
2		Το μολ παρασκευής, το καπάκι, το χτυπητήρι και η λεπίδα μπορούν να πλυθούν στο πάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων. Εναλλακτικά, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
3		Καθαρίστε τη βάση με υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά. Μη βυθίζετε τη βάση στο νερό.
4		Τυλίξτε το καλώδιο αριστερόστροφα γύρω από τη βάση για εύκολη αποθήκευση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για εύκολη αποθήκευση, αποσυναρμολογείτε πάντα τον πολυκόφτη μετά τον καθαρισμό.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή μη λειτουργίας του πολυκόφτη, ελέγξτε τα εξής:

1. Ο πολυκόφτης είναι συνδεδεμένος στην πρίζα;
 2. Βεβαιωθείτε ότι το μολ και το καπάκι είναι σωστά ευθυγραμμισμένα και ασφαλίστε τα στη θέση τους.
 3. Πιέστε το κουμπί ΠΑΛΜΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ/ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ γρήγορα πάνω και κάτω. Μην το κρατάτε πατημένο.
 4. Αποσυνδέστε τον πολυκόφτη και, στη συνέχεια, συνδέστε τον ξανά στην πρίζα.
 5. Η ασφάλεια στο κύκλωμα του πολυκόφτη λειτουργεί; Εάν διαθέτετε κουτί ασφαλειοδιακόπτη, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.
- Εάν το πρόβλημα δεν οφείλεται σε ένα από τα παραπάνω, ανατρέξτε στην ενότητα «Εγγύηση και σέρβις».
- Μην επιστρέψετε τον πολυκόφτη στο κατάστημα πώλησης. Τα καταστήματα πώλησης δεν παρέχουν υπηρεσίες σέρβις.





ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ KITCHENAID ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δεν θα πληρώσει για:
Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική: Για το μοντέλο KFC0516: πλήρης εγγύηση δύο ετών από την ημερομηνία αγοράς.	Τα ανταλλακτικά και τα εργατικά για την αποκατάσταση ελαττωμάτων στα υλικά ή στην κατασκευή. Το σέρβις πρέπει να παρασχεθεί από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της KitchenAid.	Α. Επισκευές όταν ο πολυκόφτης χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις εκτός από τη συνήθη οικιακή προετοιμασία φαγητού. Β. Ζημιά που οφείλεται σε ατύχημα, αλλαγές, εσφαλμένη χρήση, ακατάλληλη χρήση ή εγκατάσταση/λειτουργία αντίθετη προς τους τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

KENTRA 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.

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

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

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

©2018 Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.
Οι προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγή χωρίς ειδοποίηση.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ | 115





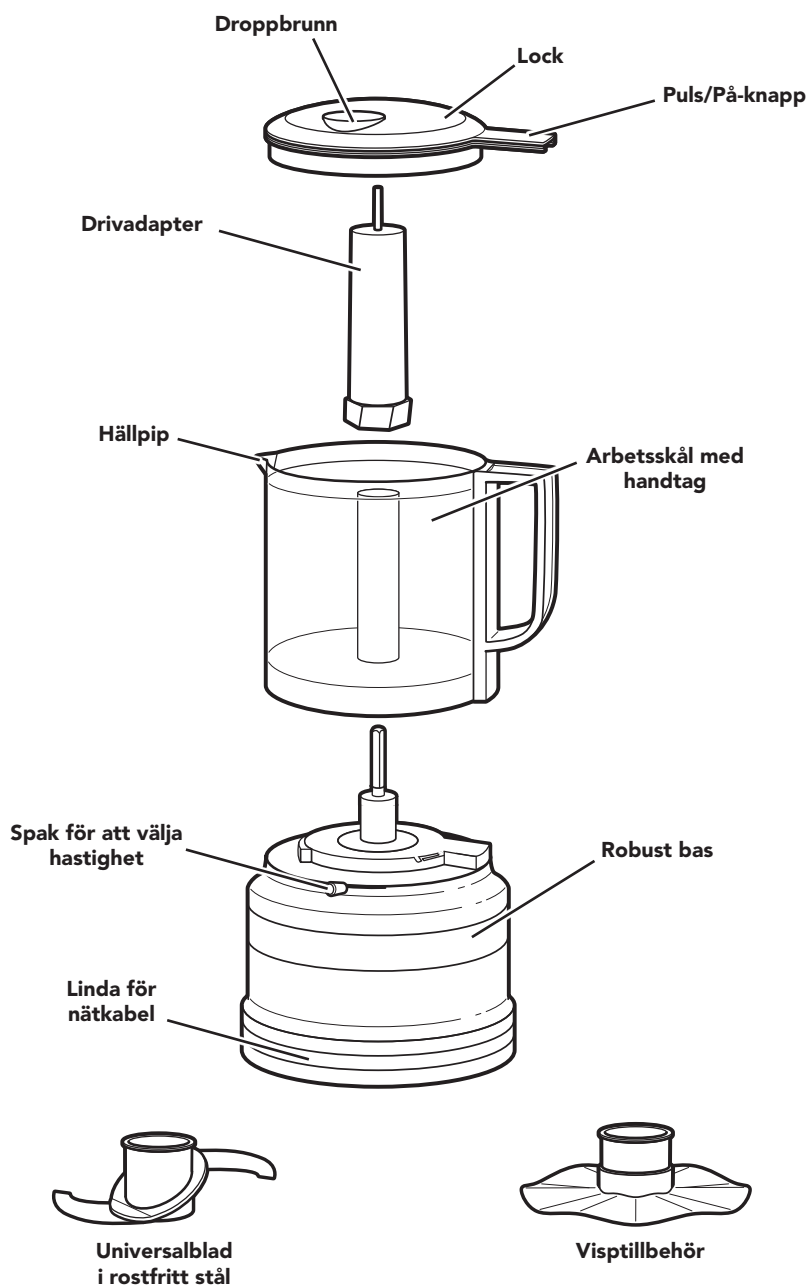
INNEHÅLLSFÖRTECKNING

DELAR OCH FUNKTIONER	118
Delar och tillbehör	118
SÄKERHET FÖR MATHACKAREN	119
Viktiga säkerhetsföreskrifter	119
Elektriska krav	122
ANVÄNDA MATHACKAREN	122
Tabell - Rekommendationer för visptillbehör	122
Tabell - Rekommendationer för universalblad	123
Förbereda mathackaren för användning	124
Demontera mathackaren	124
Montera och använda mathackaren	125
Använda visptillbehöret	126
Använda droppbrunnen och hållpipen	127
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	128
FELSÖKNING	128
GARANTI OCH SERVICE	129



DELAR OCH FUNKTIONER

DELAR OCH TILLBEHÖR





SÄKERHET FÖR MATHACKAREN

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**

Om du inte omedelbart följer instruktionerna kan det leda till allvarlig skada eller död.

 **VARNING**

Om du inte följer instruktionerna kan det leda till allvarlig skada eller död.

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

När elektriska apparater används måste alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter följas, inklusive nedanstående:

1. Läs alla instruktioner. Felaktig användning av apparaten kan resultera i personskador.
2. För att skydda mot risken för elektrisk stöt, lägg aldrig apparaten i vatten eller i annan vätska.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inkl. barn) med reducerad fysisk, känslomässig eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte fått vägledning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

SVENSK



SÄKERHET FÖR MATHACKAREN

4. Endast Europa: Apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn.
5. Endast Europa: Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, känslomässig och mental kapacitet, såväl som av personer helt utan erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller instrueras i en säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten.
6. Se till att barn inte leker med apparaten.
7. Stäng AV apparaten och koppla sedan loss den från eluttaget när den inte används, före montering och demontering av delar och före rengöring. För att koppla loss apparaten, ta tag i stickkontakten och dra ut den från eluttaget. Dra aldrig i nätkabeln.
8. Undvik kontakt med rörliga delar.
9. Använd aldrig en apparat med skadad nätkabel eller stickkontakt, eller när apparaten inte fungerar korrekt, har tappats eller har skadats på något sätt. Återsänd apparaten till närmaste Service för kontroll, reparation eller justering.
10. Att använda tillbehör/delar som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller personsador.
11. Använd inte mathackaren utomhus.
12. Låt inte nätkabeln hänga över bordets eller bänkens kant.
13. Håll händer och köksredskap borta från skärbladet under hackning av mat för att minska risken för allvarliga personsador eller skador på enheten. En skrapa kan användas, men får endast användas när enheten är avstängd.
14. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller någon annan kvalificerad person för att undvika säkerhetsrisker.





SÄKERHET FÖR MATHACKAREN

15. Skärblad är mycket vassa. Var försiktig när du hanterar de vassa skärbladen, när du tömmer skålen och under rengöring.
16. För att reducera risken för personskador, placera aldrig skärbladet på basen utan att först ställa skålen korrekt på plats.
17. Se till att locket är låst på plats innan du använder mathackaren.
18. Försök inte att manipulera lockets blockeringsmekanism.
19. Se avsnittet ”Skötsel och rengöring” för instruktioner om hur du rengör de ytor som kommer i kontakt med livsmedel.
20. Denna apparat ska användas i hushållet och på liknande platser, såsom:
 - Personalkök i affärer, på kontor eller i andra arbetsmiljöer.
 - Lantbruksmiljöer.
 - Hotell- och motellrum och andra boendemiljöer.
 - Bed and breakfast-miljöer.
21. Var försiktig om du håller het vätska i mathackaren eftersom denna kan spruta ut ur apparaten på grund av plötslig ångbildning.
22. Fyll inte skålen över den markerade MAX-linjen för att undvika risk för personskador på grund av skador på locket eller skålen.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER



SÄKERHET FÖR MATHACKAREN

ELEKTRISKA KRAV

! VARNING

Risk för elektriska stötar

Koppla till ett jordat uttag.

Avlägsna inte jordstiftet.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

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

Nätspänning: 220-240 V

Nätfrekvens: 50-60 Hz

ANMÄRKNING: Om stickkontakten inte passar i eluttaget, kontakta en kvalificerad elektriker. Modifiera inte stickkontakten på något sätt.

Använd inte förlängningskabel. Om nätkabeln är för kort, låt en kvalificerad elektriker eller servicetekniker installera ett eluttag nära apparaten.

En kort nätkabel (eller löstagbar nätkabel) bör användas för att reducera risken för att den blir tillrasslad eller att någon snubblar på den.

ANVÄNDA MATHACKAREN

TABELL - REKOMMENDATIONER FÖR VISPTILLBEHÖR



Visptillbehöret kan användas för att införa luft i livsmedel såsom ägg, äggvitor, tjock grädde, majonnäs, etc. Använd droppbrunnen och hållpipen för att enkelt göra majonnäs eller dressingar.

MATFÖRSLAG	MATBEREDNING	MÄNGD	BEARBETNING-STID	INSTÄLLNING
ÄGG OCH ÄGGVITOR	Avlägsna äggskalerna, separera äggulorna från äggvitorna efter behov, använd en 1/8 tesked vaniljkräm per ägg.	Upp till 420 mL (1,5 kopp)	70 Sekunder	Hastighet 1
TJOCK GRÄDDE	Tillsätt grädde och önskade kryddor i arbetsskålen.	Upp till 240 mL (1 kopp)	30 Sekunder	Hastighet 2
EMULSIONER (MAJONNÄS, AIOLI, SALLADS-DRESSING)	Tillsätt ingredienser i arbetsskålen, använd droppbrunnen medan du blandar för att tillsätta oljor.	Upp till 350 mL (1,5 kopp)	70 Sekunder	Hastighet 2





ANVÄNDA MATHACKAREN

TABELL - REKOMMENDATIONER FÖR UNIVERSALBLAD

Använd universalbladet för att hacka råa frukter, grönsaker eller nötter och för att finhacka persilja, gräslök eller vitlök för enkel beredning i dina favoritrecept. Gör puré av kokta frukter eller grönsaker för att tillaga barnmat, eller för användning som baser för soppor eller såser. Du kan också göra brödsmlur eller mala rått kött.



ANMÄRKNING: För bästa resultat bör större livsmedel skäras till cirka 2,5 cm kuber före bearbetning. Detta steg medger också bearbetning av mer livsmedel vid ett enda tillfälle.

VIKTIGT: Bearbeta inte kaffebönor eller hårda kryddor såsom muskot. De kan skada mathackaren.

MATFÖRSLAG	MATBEREDNING	MÄNGD	BEARBETNINGSTID	INSTÄLLNING
RÅA FRUKTER OCH GRÖNSAKER	Skär i 2,5 cm bitar	Upp till 350 g (3 koppar)	45 Sekunder	Hastighet 2
KOKTA FRUKTER OCH GRÖNSAKER	Skär i 2,5 cm bitar	Upp till 500 g (2,5 koppar)	30 Sekunder	Hastighet 2
KÖTT	Kött bör vara rått och skäras i 2,5 cm bitar för bästa bearbetningsresultat.	Upp till 227 g på en gång	30 Sekunder	Hastighet 2
ÖRTER OCH KRYDDOR	Tillsätt örter och kryddor som de är, ingen beredning är nödvändig.	Upp till 250 g (4 koppar)	25 Sekunder	Hastighet 2
BRÖD, KAKOR ELLER KEX	Bryt bröd, kex eller kakor i bitar som passar i skålen före bearbetning.	Upp till 400 g (4 koppar)	20 Sekunder	Puré
NÖTTER	Tillsätt nötter som de är, ingen beredning är nödvändig, 450 g (upp till 3 koppar).	Upp till 400 g (2,5 koppar)	70 Sekunder	Hastighet 2

TIPS: För bättre konsistens, eller för att erhålla grovhackade resultat, använd Puls-funktionen.



ANVÄNDA MATHACKAREN

FÖRBEREDA MATHACKAREN FÖR ANVÄNDNING

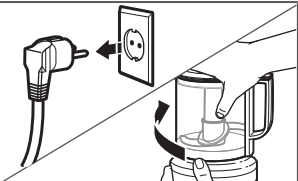
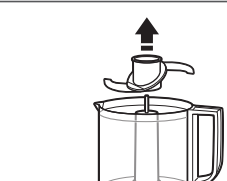
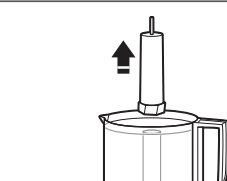
Före första användning

Innan du använder mathackaren första gången, tvätta arbetskålen, locket, vispen och bladet i hett tvålatten. Arbetskålen, locket och bladet kan också diskas i det övre stället i en diskmaskin.

För praktisk förvaring, montera alltid mathackaren efter rengöring.

DEMONTERA MATHACKAREN

Följ dessa instruktioner för att demontera mathackaren för rengöring och när du avlägsnar ingredienser från arbetsskålen.

1		Kontrollera att mathackaren inte är nätansluten. Håll locket såsom visas och vrid det medurs för att lossa det. Lyft sedan av locket från arbetsskålen.
2		Dra bladet rakt upp för att avlägsna det från arbetsskålen.
3		Dra drivadaptorn rakt upp för att avlägsna den från arbetsskålen.
4		Håll basen stadigt med en hand och använd den andra handen för att vrida arbetsskålen medurs för att lossa och lyfta av den från basen.

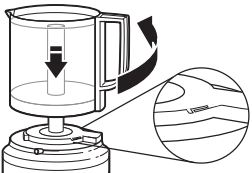


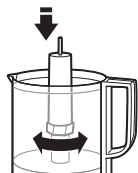


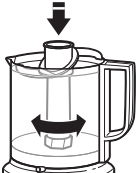
ANVÄNDA MATHACKAREN

MONTERA OCH ANVÄNDA MATHACKAREN

VIKTIGT: Kontrollera att mathackaren inte är nätansluten före montering.

1 	Starta med arbetsskålen vänd mot basens front. Vrid handtaget 90° moturs för att låsa det på plats. När handtaget är korrekt monterat är det vänt mot den högra sidan.
---	--

2 	Placera drivadaptern över axeln i centrum av arbetsskålen. Vrid och sänk sedan drivadaptern tills den vilar mot botten av arbetsskålen.
---	---

3 	Om du använder bladet, placera det över drivadaptern. Vrid och sänk sedan bladet tills det vilar mot botten av arbetsskålen. Om du använder vispen, se avsnittet "Använda visptillbehöret".
---	---

ANMÄRKNING: Försök inte att installera mer än ett tillbehör åt gången. Mathackaren fungerar med antingen bladet eller visptillbehöret på plats, men inte båda.

4 	Placera ingredienserna som ska bearbetas i arbetsskålen. För enhetlig konsistens hos bearbetade livsmedel, skär frukter, grönsaker och kött i 2,5 cm bitar.
--	---

VIKTIGT: Bearbeta inte kaffebönor eller hårda kryddor såsom muskot eftersom de kan skada mathackaren.

5 	Placera locket på arbetsskålen med locket handtag vänt mot fronten. Vrid handtaget moturs tills locket låses på plats. Locket avger ett klickande ljud när det låses på plats på rätt sätt.
---	---

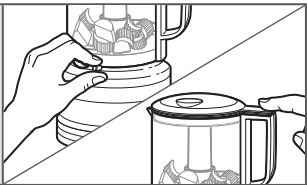
ANMÄRKNING: Arbetsskålen och locket måste vara låsta på plats för att mathackaren ska fungera.

SVENSK

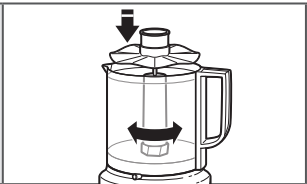




ANVÄNDA MATHACKAREN

- | | |
|--|--|
| <p>6</p>  | <p>För spaken för hacka/puré till önskad inställning. Tryck ned PULS/PÅ-knappen för att starta mathackaren.</p> |
| <p>7</p>  | <p>För en grov hackning, använd en pulserande rörelse för att snabbt trycka på och släppa PULS/PÅ-knappen tills du uppnår önskat resultat.</p> |

ANVÄNDA VISPTILLBEHÖRET

- | | |
|--|---|
| <p>1</p>  | <p>Placera visptillbehöret över drivadaptern. Vrid sedan visptillbehöret och tryck det nedåt tills det vilar mot botten av arbetsskålen.</p> |
| <p>2</p>  | <p>Placera ingredienserna som ska bearbetas i arbetsskålen.</p> |
| <p>3</p>  | <p>Placera locket på arbetsskålen med lockets handtag vänt mot fronten. Vrid handtaget moturs tills locket låses på plats. Locket avger ett klickande ljud när det låses på plats på rätt sätt.</p> |
| <p>4</p>  | <p>För spaken för hacka/puré till önskad inställning. Håll PULS/PÅ-knappen intryckt för att starta mathackaren.</p> |

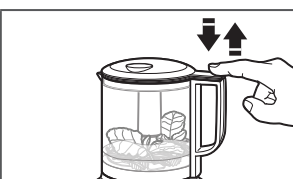
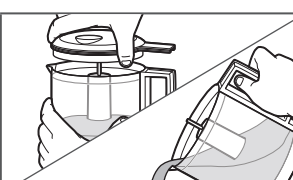




ANVÄNDA MATHACKAREN

ANVÄNDA DROPPBRUNNEN OCH HÄLLPIPEN

Använd droppbrunnen för att på ett praktiskt sätt tillsätta flytande ingredienser medan du bearbetar dressingar, majonnäs, emulsioner, såser, etc. Använd hällpipen för enklare servering.

- | | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Placera ingredienserna som ska bearbetas i arbetsskålen. |
| 2 |  | Placera locket på arbetsskålen med lockets handtag vänt mot fronten. Vrid handtaget moturs tills locket låses på plats. Locket avger ett klickande ljud när det låses på plats på rätt sätt. |
| 3 |  | Tryck snabbt upp och ned på PULS/PÅ-knappen för att få dina ingredienser att röra sig i arbetsskålen. |
| 4 |  | Häll sakta i vätskor, såsom olja, i droppbrunnen. Vätskan blandas effektivt och noggrant med ingredienserna när de roterar inuti arbetsskålen. |
| 5 |  | När bearbetningen är klar, avlägsna locket och bladet för att använda hällpipen. |

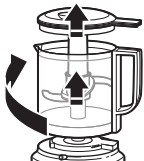
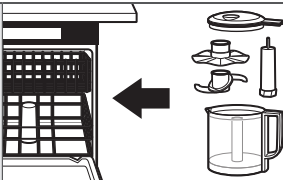
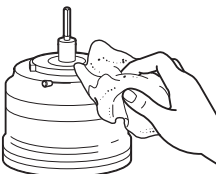
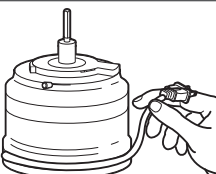
SVENSK





SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VIKTIGT: Kontrollera att mathackaren inte är nätansluten innan du tar av eller sätter på delar och före rengöring.

1		Avlägsna arbetsskål, lock och tillbehör.
2		Arbetsskålen, locket, visptillbehöret och bladet kan diskas i det övre stället i en diskmaskin, eller också kan alla delar tvättas i hett tvålsvatten. Skölj och torka torrt.
3		Torka basen ren med en fuktig duk. Använd inga abrasiva rengöringsmedel. Sänk inte ned basen i vatten.
4		Linda nätkabeln moturs runt basen för enkel förvaring.

ANMÄRKNING: För praktisk förvaring, montera alltid mathackaren efter rengöring.

FELSÖKNING

Om din mathackare inte fungerar korrekt, kontrollera följande:

1. Är mathackaren nätansluten?
 2. Kontrollera att skålen och locket är korrekt inriktade och låsta på plats.
 3. Tryck på PULS/PÅ-knappen med en snabb rörelse uppåt och nedåt. Håll inte ned knappen kontinuerligt.
 4. Koppla loss mathackaren från eluttaget och anslut den sedan igen.
 5. Fungerar säkringen i nätkretsen till mathackaren? Om du har en säkringsdosa, se till att kretsen är sluten.
- Om problemet inte beror på något av ovanstående, se avsnittet "Garanti och service".
- Returnera inte mathackaren till återförsäljaren. Återförsäljare tillhandahåller inte service.





GARANTI OCH SERVICE

GARANTI FÖR KITCHENAID MATHACKARE FÖR HUSHÅLL

Garantitid:	KitchenAid betalar för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: För modell KFC0516: två års full garanti från inköpsdatum.	Utbytesdelar och arbetskostnader för att rätta till defekter i material eller tillverkning. Service måste tillhandahållas av en auktoriserad KitchenAid serviceverkstad.	A. Reparationer när mathackaren har använts för andra ändamål än normal matlagning i hushållet. B. Skador på grund av olycka, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/operation som strider mot lokala elektriska bestämmelser.

KITCHENAID ANSVARAR INTE 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.

KUNDTJÄNST

Allmänna frågor:



00800 3810 4026

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

SVENSK

©2018 Alla rättigheter förbehålles.
Specifikationer kan ändras utan föregående meddelande.







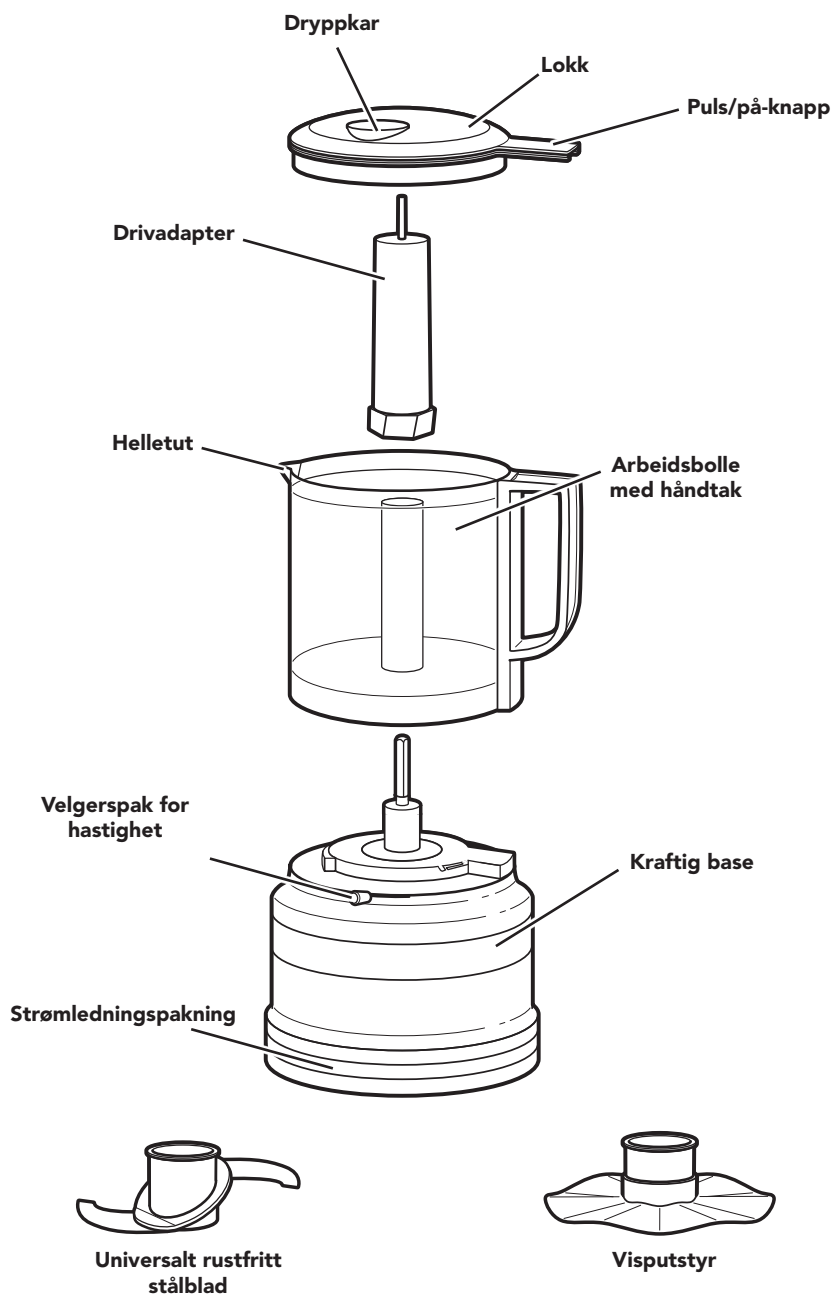
INNHALDSFORTEGNELSE

DELER OG FUNKSJONER	132
Deler og tilbehør	132
MATKUTTERSikkerhet	133
Viktige sikkerhetsvern	133
Strømkrav	136
BRUK AV MATKUTTEREN	136
Vispeutstyrsanbefalingsoversikt	136
Universalblad anbefalingsoversikt	137
Klargjør matkutteren for bruk	138
Demontering av matkutteren	138
Montering og bruk av matkutteren	139
Bruk av vispeutstyret	140
Bruk av dryppkaret og helletuten	141
BEHANDLING OG RENGJØRING	142
FEILSØKING	142
GARANTI OG SERVICE	143



DELER OG FUNKSJONER

DELER OG TILBEHØR





MATKUTTERSIKKERHET

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 SIKKERHETSVERN

Ved bruk av elektriske produkter må grunnleggende sikkerhetsinstrukser alltid overholdes, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene. Misbruk av apparatet kan føre til personskade.
2. Apparatet må ikke dyppes ned i vann eller andre væsker for å unngå fare for elektrisk støt.
3. Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått veiledning i å bruke apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.



MATKUTTERSIKKERHET

4. Kun Europa: Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
5. Kun Europa: Apparatene kan brukes personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har blitt innført i eller fått anvisninger om sikker bruk av apparatet, og forstår farene vedrørende bruken. Barn må ikke leke med apparatet.
6. Hold oppsyn med barn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
7. Slå AV apparatet og trekk deretter pluggen ut fra uttaket når det ikke er i bruk før montering eller demontering av deler og før rengjøring. Ta tak i pluggen og trekk den ut fra uttaket for å koble fra. Trekk aldri i strømledningen.
8. Unngå kontakt med bevegelige deler.
9. Ikke bruk apparater med en/et skadet ledning eller støpsel, etter feilfunksjoner på apparatet, eller hvis det faller ned eller er blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte serviceavdeling for å få apparatet undersøkt, reparert eller justert.
10. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av produsenten, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskader.
11. Ikke bruk matkutteren utendørs.
12. Ikke la ledningen henge over kanten på et bord eller en benk.
13. Hold hender og andre redskaper unna kuttebladet under kutting av mat for å redusere faren for alvorlige personskader eller skader på enheten. Du kan bruke en skrape, men kun når enheten er slått av.
14. Hvis forsyningsledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, serviceagenten eller lignende kvalifiserte personer for å unngå en fare.





MATKUTTERSIKKERHET

15. Bladene er skarpe. Vær forsiktig når du håndterer de skarpe skjærebladene, tømmer bollen og under rengjøringen.
16. For å redusere risikoen for skade, plasser aldri kuttebladet på basen uten å først plassere bollen riktig på plass.
17. Vær sikker på at dekselet er godt låst på plass før du bruker matkutteren.
18. Ikke gjør forsøk på å overstyre deksellåsemekanismen.
19. Se avsnittet “Pleie og rengjøring” for anvisninger om rengjøring av overflatene i kontakt med mat.
20. Dette apparatet er beregnet på bruk i private husholdninger og lignende bruksområder som f.eks.:
 - i kjøkkenområder på arbeidsplasser, i butikker eller kontorer.
 - på gårder.
 - av klienter på hoteller, moteller og andre innkvarteringssteder.
 - på overnattingssteder som bed and breakfast.
21. Vær forsiktig hvis varme væske helles over i matkutteren da den kan sprute ut igjen av apparatet på grunn av plutselig fordamping.
22. Ikke fyll bollen over den merkede maksimale fyllelinjen for å unngå risiko for skade på grunn av skade på deksel eller bolle.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE



MATKUTTERSIKKERHET

STRØMKRAV

**ADVARSEL**



Fare for elektrisk støt

Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

Du må aldri fjerne jordpinnen.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

Volt: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

MERK: Hvis støpselet ikke passer i stikkontakten, ta kontakt med en kvalifisert elektriker. Du skal ikke på noen måte modifisere støpselet.

Skjøteledning skal ikke brukes. Hvis strømledningen er for kort, få en kvalifisert elektriker eller servicetekniker til å installere et uttak i nærheten av apparatet.

En kort strømledning (eller avtakbar strømledning) skal brukes for å redusere risikoen for å vikle seg inn i eller for å snuble over en lengre ledning.

BRUK AV MATKUTTEREN

VISPEUTSTYRSANBEFALINGSOVERSIKT



Vispeutstyret kan brukes til å innarbeide luft i mat som egg, eggehviter, tung krem, majones osv. Bruk dryppbollen og helletuten til å enkelt lage majones eller dressinger.

FORESLÅTT MAT	MATTILBEREDNING	ANTALL	TILBEREDNINGSTID	INNSTILLING
EGG OG EGGEHVITER	Fjern egg fra skall; separer eggeplommer fra eggehviter etter behov; bruk 1/8 ss krem tartar per egg.	Opptil 420 ml (1,5 kopper)	70 Sekunder	Hastighet 1
KRAFTIG KREM	Tilsett krem og ønskede smaker til arbeidsbollen.	Opptil 240 ml (1 kopp)	30 Sekunder	Hastighet 2
EMULSJONER (MAJONES, AIOLI, SALATDRESSING)	Tilsett ingredienser til arbeidsbollen, bruk dryppkaret ved blandingen for å tilsette oljer.	Opptil 350 ml (1,5 kopper)	70 Sekunder	Hastighet 2





BRUK AV MATKUTTEREN

UNIVERSALBLAD ANBEFALINGSOVERSIKT

Bruk universalbladet til å kutte rå frukter, grønnsaker eller nøtter og til å hakke persille, gressløk eller hvitløk for enkel klargjøring i dine favorittoppskrifter. Purélagring av kokt frukt eller grønnsaker for å lage babymat, eller til å bruke som baser eller supper eller sauser. Du kan også lage brødsmuler eller kverne rått kjøtt.



MERK: For de beste resultatene skal større matvarer kuttes til omtrent 2,5 cm terninger før behandling. Dette trinnet gjør det også mulig med behandling av flere matvarer på én gang.

VIKTIG: Ikke bearbeid kaffebønner eller harde krydder, slik som nutmeg, som kan skade matkutteren.

FORESLÅTT MAT	MATTILBEREDNING	ANTALL	TILBEREDNINGSTID	INNSTILLING
RÅ FRUKTER OG GRØNNSAKER	Kuttet i 2,5 cm stykker	Opptil 350 g (3 kopper)	45 Sekunder	Hastighet 2
KOKTE FRUKTER OG GRØNNSAKER	Kuttet i 2,5 cm stykker	Opptil 500 g (2,5 kopper)	30 Sekunder	Hastighet 2
KJØTT	Kjøttet skal være rått og kuttet i stykker på 2,5 cm for beste bearbeidingsresultater.	Opptil 227 g (1/2 pund) om gangen	30 Sekunder	Hastighet 2
URTER OG KRYDDER	Tilsett urter og krydder som de er; det kreves ingen klargjøring.	Opptil 250 g (4 kopper)	25 Sekunder	Hastighet 2
BRØD, SMÅKAKER ELLER KJEKS	Bryt brød, kjeks eller småkaker i stykker som passer i bollen før behandling.	Opptil 400 g (4 kopper)	20 Sekunder	Hastighet 2
NØTTER	Tilsett nøtter som de er; ingen klargjøring nødvendig, 450 g (opptil 3 kopper).	Opptil 400 g (2,5 kopper)	30 Sekunder	Hastighet 2

TIPS: For bedre konsistens eller for å oppnå grovkuttede resultater, bruk pulsdrift.



BRUK AV MATKUTTEREN

KLARGJØR MATKUTTEREN FOR BRUK

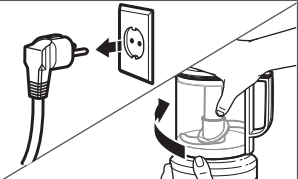
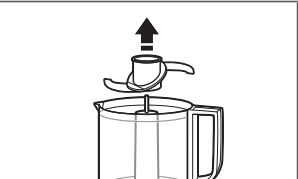
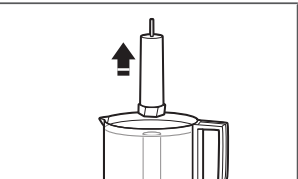
Før første gangs bruk

Før du bruker matkutteren for første gang, vask arbeidsbollen, lokket, vispen og bladet i varmt såpevann. Arbeidsbolle, lokk og blad kan også vaskes i toppstativet i en oppvaskmaskin.

For praktisk oppbevaring monterer alltid matkutteren etter rengjøring.

DEMONTERING AV MATKUTTEREN

Følg disse anvisningene for å demontere matkutteren for rengjøring og når du fjerner ingredienser fra arbeidsbollen.

1		Se til at matkutteren ikke er plugget inn lenger. Hold lokket som vist, og roter med klokka for å låse opp. Løft deretter lokket av arbeidsbollen.
2		Trekk bladet rett opp for å fjerne det fra arbeidsbollen.
3		Trekk drivadapteren rett opp for å fjerne den fra arbeidsbollen.
4		Hold basen stødig med én hånd, og bruk den andre hånden til å rotere arbeidsbollen med klokka for å låse opp og løfte den av basen.

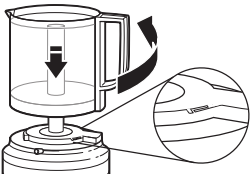


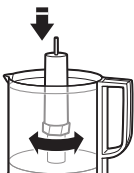


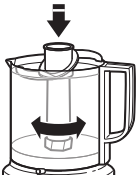
BRUK AV MATKUTTEREN

MONTERING OG BRUK AV MATKUTTEREN

VIKTIG: Se til at matkutteren kobles fra før montering.

1		Start med arbeidsbollens håndtak som vender mot fronten å basen. Roter håndtaket 90° mot klokka for å låse den på plass. Når den er riktig montert, vil håndtaket vende mot høyre side.
---	---	---

2		Plasser drivadapteren over skaftet i midten av arbeidsbollen, roter og press ned drivadapteren inntil den hviler på bunnen av arbeidsbollen.
---	---	--

3		Hvis du bruker bladet, monter bladet over drivadapteren, roter deretter og senk bladet inntil det hviler på bunnen av arbeidsbollen. Hvis du bruker vispen, se avsnittet "Bruke visptilbehøret".
---	---	--

MERK: Ikke prøv å installere mer enn ett tilbehør om gangen. Matkutteren vil fungere enten med bladet eller visptilbehøret på plass, ikke begge deler.

4		Plasser ingrediensene som skal behandles inne i arbeidsbollen. For jevn konsistens på behandlet mat, kutt frukter, grønnsaker og kjøtt til stykker på 1 tomme.
---	--	--

VIKTIG: Ikke bearbeid kaffebønner eller harde krydder, slik som nutmeg, da de kan skade matkutteren.

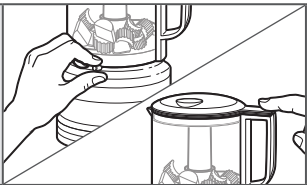
5		Plasser lokket å arbeidsbollen med lokkhåndtaket vendt fremover. Roter lokkhåndtaket mot klokka inntil det låses på plass. Lokket vil klikke når det låses riktig på plass.
---	---	---

MERK: Arbeidsbollen og lokket må låses på plass for at matkutteren skal fungere.

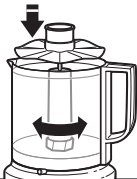




BRUK AV MATKUTTEREN

- | | |
|--|--|
| <p>6</p>  | <p>Skvov kutte/puré-spaken til ønsket innstilling. Trykk ned på PULS/PÅ-knappen for å starte matkutteren.</p> |
| <p>7</p>  | <p>For grov kutting, bruk en pulserende bevegelse for å hurtig trykke og slippe PULS/PÅ-knappen inntil ønsket resultat er oppnådd.</p> |

BRUK AV VISPEUTSTYRET

- | | |
|--|--|
| <p>1</p>  | <p>Monter visptilbehøret over drivadapteren, roter deretter og trykk ned inntil det hviler på bunnen av arbeidsbollen.</p> |
| <p>2</p>  | <p>Plasser ingrediensene som skal behandles inne i arbeidsbollen.</p> |
| <p>3</p>  | <p>Plasser lokket å arbeidsbollen med lokkhåndtaket vendt fremover. Roter lokkhåndtaket mot klokka inntil det låses på plass. Lokket vil klikke når det låses riktig på plass.</p> |
| <p>4</p>  | <p>Skvov kutte/puré-spaken til ønsket innstilling. Trykk og hold PULS/PÅ-knappen for å starte matkutteren.</p> |

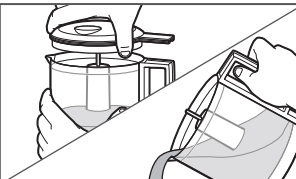




BRUK AV MATKUTTEREN

BRUK AV DRYPPKARET OG HELLETUTEN

Bruk dryppkaret til å praktisk tilsette ingredienser mens du behandler dressinger, majones, emulsjoner, sauser og mer. Bruk helletuten for enklere servering.

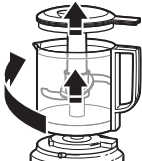
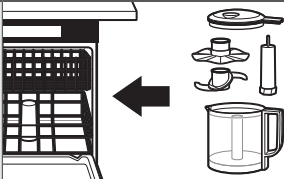
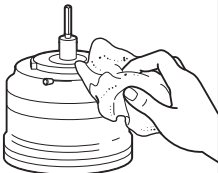
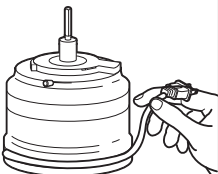
- | | | |
|---|---|---|
| 1 |  | Plasser ingrediensene som skal behandles inne i arbeidsbollen. |
| 2 |  | Plasser lokket å arbeidsbollen med lokkhåndtaket vendt fremover. Roter lokkhåndtaket mot klokka inntil det låses på plass. Lokket vil klikke når det låses riktig på plass. |
| 3 |  | Trykk hurtig opp og ned på PULS/PÅ-knappen for å få ingrediensene til å bevege seg i arbeidsbollen. |
| 4 |  | Hell væsker langsomt, slik som olje, ned i dryppkaret. Væsken vil blandes effektivt og grundig til ingrediensene etter som de spinner inne i arbeidsbollen. |
| 5 |  | Når behandlingen er fullført fjern lokket og bladet for å bruke helletuten. |





BEHANDLING OG RENGJØRING

VIKTIG: Se til at matkutteren kobles fra før du tar av eller setter på deler og før rengjøring.

1		Fjern arbeidsbollen, lokket og tilbehøret.
2		Arbeidsbolle, lokk, vispeutstyr og blad kan vaskes i toppstativet i en oppvaskmaskin, eller vask alle deler i varmt såpevann. Skyll og tørk.
3		Tørk basen ren med en lett fuktet klut. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Ikke senk basen ned i vann.
4		Pakk ledningen mot klokka rundt basen for enkel oppbevaring.

MERK: For praktisk oppbevaring monterer alltid matkutteren etter rengjøring.

FEILSØKING

Hvis matkutteren skulle ha feilfunksjon eller ikke fungere, kontroller følgende:

1. Er matkutteren plugget inn?
2. Se til at bollen og lokket er riktig innjustert og låst på plass.
3. Trykk på knappen PULS/PÅ med en hurtig opp- og ned-bevegelse. Ikke hold ned kontinuerlig.
4. Koble fra matkutteren, plugg den deretter tilbake i uttaket.
5. Fungerer sikringen i kretsen til matkutteren som den skal? Hvis du har en kretsbyterboks, se til at kretsen er lukket.

Hvis problemet ikke skyldes noen av punktene over, se avsnittet "Garanti og service".

Ikke returner matkutteren til forhandleren. Forhandlere tilbyr ikke service.





GARANTI OG SERVICE

KICHENAID MATKUTTER TIL HUSHOLDNINGSBRUK, GARANTI

Garantivarighet:	KitchenAid vil betale for:	KitchenAid vil ikke betale for:
Europa, Midtøsten og Afrika: For modell KFC0516: To års full garanti fra kjøpsdato.	Erstatningsdeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Service må gis av et autorisert KitchenAid servicesenter.	A. Reparasjoner når matkutteren brukes til andre operasjoner enn normal husholdningmattilberedning. B. Skade som følger av ulykke, endringer, feilbruk, misbruk eller installasjon/drift ikke i samsvar med lokale elektriske koder.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

SERVISESENTRER

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.

KUNDESERVICE

Direktelinje hovednummer:



00800 3810 4026

Hvis du vil ha mer informasjon, kan du besøke nettstedet vårt på:
www.KitchenAid.eu

©2018 Alle rettigheter forbeholdt.
Spesifikasjoner kan endres uten forutgående varsel.







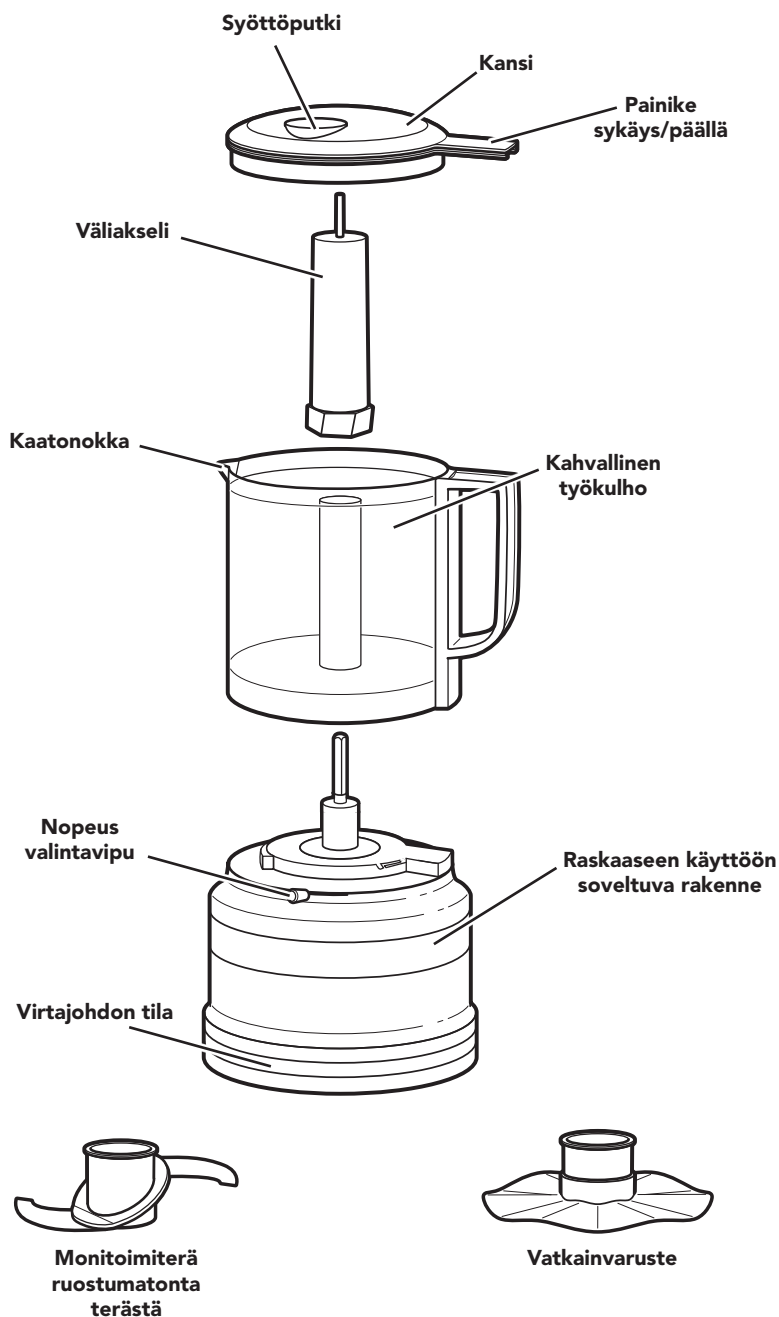
SISÄLLYSLUETTELO

OSAT JA OMINAISUUDET	146
Osat ja lisävarusteet	146
MONITOIMIKONEEN TURVALLISUUS	147
Tärkeät turvatoimet	147
Sähkövaatimukset	150
MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ	150
Vatkainvarusteen suositustaulukko	150
Monitoimiterän suositustaulukko	151
Monitoimikoneen valmistelu käyttöä varten	152
Monitoimikoneen purkaminen	152
Monitoimikoneen kokoaminen ja käyttäminen	153
Vatkainvarusteen käyttäminen	154
Syöttöputken ja kaatonokan käyttäminen	155
HUOLTO JA PUHDISTUS	156
VIANMÄÄRITYS	156
TAKUU JA HUOLTOPALVELU	157



OSAT JA OMINAISUUDET

OSAT JA LISÄVARUSTEET





MONITOIMIKONEEN TURVALLISUUS

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:



Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.



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 TURVATOIMET

Noudata aina sähköisiä kodinkoneita käyttäessäsi perusvarotoimia, joihin kuuluvat seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärä käyttö voi johtaa tapaturmaan.
2. Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tai opasta heitä laitteen käytössä.



MONITOIMIKONEEN TURVALLISUUS

4. Vain Eurooppa: Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
5. Vain Eurooppa: Henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää laitteita, jos heitä valvotaan tai heille on opetettu miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
6. Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
7. Kytke laite pois toiminnasta ja irrota sitten pistoke pistorasiasta ennen kuin kokoat tai purat osia ja ennen sen puhdistamista. Pistorasiasta irrottamiseksi tartu pistokkeeseen ja vedä se irti. Älä koskaan vedä virtajohdosta.
8. Vältä liikkuviin osiin koskettamista.
9. Älä koskaan käytä laitetta, jonka virtajohto tai pistoke on vahingoittunut tai laitteen putoamisen tai vahingoittumisen jälkeen. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoon sen tarkastamista, korjaamista tai säätämistä varten.
10. Muiden kuin valmistajan suosittelemien tai myymien varusteiden käyttäminen voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai tapaturman.
11. Älä käytä monitoimikonetta ulkona.
12. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tiskin reunan yli.
13. Pidä kädet ja muut välineet etäällä terästä ruoan silppuamisen aikana, jotta vältetään henkilöiden tapaturmat tai yksikön vahingot. Kaavinta voi käyttää, mutta vain kun yksikkö ei ole toiminnassa.





MONITOIMIKONEEN TURVALLISUUS

14. Jos virtajohto on vahingoittunut, vaarojen välttämiseksi sen saa vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava pätevä henkilö.
15. Terät ovat teräviä. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kulhoa sekä puhdistamisen aikana.
16. Tapaturmavaaran välttämiseksi älä koskaan aseta terää runkoon ennen kuin kulho on oikein paikallaan.
17. Varmista, että kansi on kunnolla kiinni paikallaan ennen monitoimikoneen käynnistämistä.
18. Älä yritä pakottaa kannen lukitusmekanismia.
19. Kohdassa Huolto ja puhdistus on ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.
20. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa ja samanlaisissa sovelluksissa kuten:
 - henkilökunnan keittiöt kaupoissa, toimistoissa tai muissa työympäristöissä
 - maatalot
 - hotellien, motellien tai muiden asuinympäristöjen asiakkaat
 - aamiaismajoitustyyppiset ympäristöt.
21. Ole varovainen, jos monitoimikoneeseen kaadetaan kuumaa nestettä, se voi roiskua ulos laitteesta äkillisen höyryn muodostumisen vuoksi.
22. Älä täytä kulhoa yli enimmäistäyttömäärän merkin, jotta vältät kannen tai kulhon vahingoittumisen aiheuttaman tapaturmavaaran.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



MONITOIMIKONEEN TURVALLISUUS

SÄHKÖVAATIMUKSET

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.

Jännite: 220-240 V

Taajuus: 50–60 Hz

HUOMAA: Ellei pistoke sovi pistorasiaan, ota yhteys pätevään sähköasentajaan. Älä muuta pistoketta millään tavoin.

Älä käytä jatkojohtoa. Jos virtajohto on liian lyhyt, anna pätevän sähköasentajan tai huoltoteknikon asentaa pistorasia laitteen lähelle.

Lyhyttä virtajohtoa (tai irrotettavaa virtajohtoa) tulisi käyttää silloin kun on tarpeen vähentää pidemmän johdon aiheuttamaa tartumis- tai kompastumisvaaraa.

MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ

VATKAINVARUSTEEN SUOSITUSTAUUKKO



Vatkainvarustetta voidaan käyttää ruokien vaahdottamiseen, kuten kananmunat, valkuaiset, kuohukerma, majoneesi jne. Käytä syöttöputkea ja kaatonokkaa majoneesin tai kastikkeiden helppoon valmistamiseen.

ELINTARVIKE	VALMISTUS	MÄÄRÄ	KÄSITTELYAIKA	ASETUS
KANANMUNAT JA VALKUAISET	Riko munat, erottele keltuaiset valkuaisista tarpeen mukaan, käytä 1/8 tl viinikiveä kananmunaa kohden.	Enintään 420 ml (1,5 kuppia)	70 Sekunnin ajan.	Nopeus 1
KUOHUKERMA	Lisää kerma ja halutut mausteet työkulhoon.	Enintään 240 ml (1 kuppi)	30 Sekunnin ajan.	Nopeus 2
SEOKSET (MAJONEESI, AIOLI, SALAATTI-KASTIKE)	Lisää ainekset työkulhoon, käytä syöttöputkea sekoittamisen aikana öljyn lisäämiseen.	Enintään 350 ml (1,5 kuppia)	70 Sekunnin ajan.	Nopeus 2





MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ

MONITOIMITERÄN SUOSITUSTAUUKKO

Käytä monitoimiterää raakojen hedelmien, vihannesten tai pähkinöiden raastamiseen tai persiljan, ruohosipulin tai valkosipulin silppuamiseen mielireseptiesi helppoa valmistamista varten. Soseuta kypsennetyt hedelmät tai vihannekset vauvaruoksi tai keittojen tai kastikkeiden pohjaksi. Voit myös tehdä korppujauhoa tai jauhaa lihaa.



HUOMAA: Parasta tulosta varten isot palat tulisi leikata noin 2,5 cm kuutioiksi ennen käsittelyä. Näin voit myös käsitellä enemmän ruokaa yhdellä kertaa.

TÄRKEÄÄ: Älä jauha laitteessa kahvipapuja tai mausteita, kuten muskottipähkinää, ne voivat vahingoittaa monitoimikonetta.

ELINTARVIKE	VALMISTUS	MÄÄRÄ	KÄSITTELYAIKA	ASETUS
RAA'AT HEDELMÄT JA VIHANNEKSET	Leikkaa 2,5 cm paloiksi	Enintään 350 g (3 kuppia)	45 Sekunnin ajan.	Nopeus 2
KYPSENNETYT HEDELMÄT JA VIHANNEKSET	Leikkaa 2,5 cm paloiksi	Enintään 500 g (2,5 kuppia)	30 Sekunnin ajan.	Nopeus 2
LIHA	Lihan tulisi olla raakaa. Leikkaa se 2,5 cm paloiksi parasta tulosta varten.	Enintään 227 g kerrallaan	30 Sekunnin ajan.	Nopeus 2
YRTIT JA MAUSTEET	Lisää yrtit ja mausteet sellaisinaan, valmistelua ei tarvita.	Enintään 250 g (4 kuppia)	25 Sekunnin ajan.	Nopeus 2
LEIPÄ, PIKKULEIVÄT TAI VOILEIPÄKEKSIT	Riko leipä, keksit tai pikkuleivät ennen käsittelyä paloiksi, jotka sopivat kulhoon.	Enintään 400 g (4 kuppia)	20 Sekunnin ajan.	Nopeus 2
PÄHKINÄT	Lisää pähkinät sellaisinaan, valmistelua ei tarvita 450 g (enintään 3 kuppia).	Enintään 400 g (2,5 kuppia)	30 Sekunnin ajan.	Nopeus 2

VINKKI: Parempaa koostumusta varten tai saadaksesi karkeamman tuloksen, käytä sykäystoimintaa.



MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ

MONITOIMIKONEEN VALMISTELU KÄYTTÖÄ VARTEN

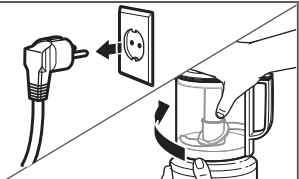
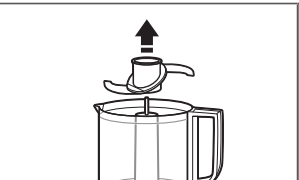
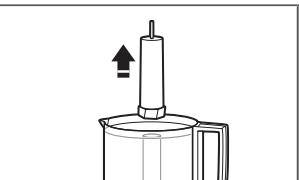
Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen monitoimikoneen ensimmäistä käyttöä pese työkulho, kansi, vatkain ja terä kuumassa saippuavedessä. Työkulho, kansi ja terä voidaan myös pestä astianpesukoneen yläkorissa.

Kokoa monitoimikone aina puhdistamisen jälkeen varastoimista varten.

MONITOIMIKONEEN PURKAMINEN

Noudata näitä ohjeita monitoimikoneen purkamiseksi puhdistamista varten ja kun poistat ainekset työkulhosta.

1		Varmista, että monitoimikone on irti pistorasiasta. Pidä kantta kuten kuvassa ja käännä myötäpäivään, jotta se vapautuu. Nosta kansi sitten työkulhosta.
2		Kun haluat poistaa terän kulhosta, vedä sitä suoraan ylöspäin.
3		Kun haluat poistaa väliakselin kulhosta, vedä sitä suoraan ylöspäin.
4		Pidä rungosta kiinni yhdellä kädellä ja käännä toisella työkulhoa myötäpäivään sen vapauttamiseksi, nosta se sitten pois rungosta.

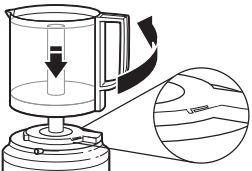


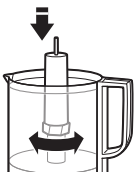


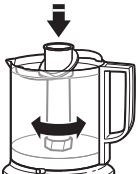
MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ

MONITOIMIKONEEN KOKOAMINEN JA KÄYTTÄMINEN

TÄRKEÄÄ: Varmista, että monitoimikone on irti pistorasiasta ennen sen kokoamista.

1		Aloita pitäen työkulhon kahvaa rungon etuosaan päin. Käännä kahvaa 90° vastapäivään sen lukitsemiseksi paikalleen. Kun kokoaminen on tehty oikein, kahva on oikealle päin.
---	---	--

2		Aseta väliakseli työkulhon keskellä olevan akselin päälle ja käännä ja paina sitä alaspäin, kunnes se jää kulhon pohjaan.
---	---	---

3		Jos käytät terää, aseta terä väliakselin päälle, käännä ja paina terää, kunnes se jää kulhon pohjaan. Jos käytät vatkaainta, katso osaa Vatkainvarusteen käyttäminen.
---	---	---

HUOMAA: Älä yritä asentaa enempää kuin yksi varuste kerrallaan. Monitoimikone toimii joko terän tai vatkaimen kanssa, ei molempien.

4		Aseta käsiteltävät ainekset työkulhoon. Käsiteltyjen ruokien, hedelmien, vihannesten ja lihan tasaista koostumusta varten leikkaa ne 2,5 cm paloiksi.
---	--	---

TÄRKEÄÄ: Älä jauha laitteessa kahvipapuja tai mausteita, kuten muskottipähkinää, ne voivat vahingoittaa monitoimikonetta.

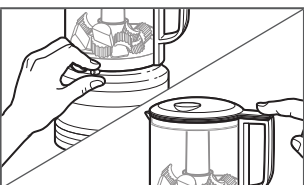
5		Aseta kansi työkulhon päälle kannen kahva eteenpäin. Käännä kahvaa vastapäivään, kunnes se lukittuu paikalleen. Kuuluu naksahdus, kun kansi lukittuu oikein paikalleen.
---	---	---

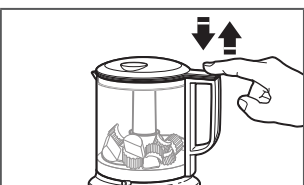
HUOMAA: Työkulho ja kansi täytyy lukita paikalleen monitoimikoneen toimintaa varten.



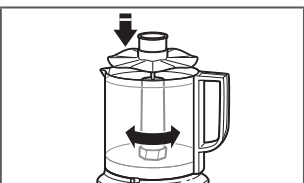


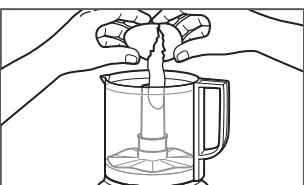
MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ

6 	Siirrä silppurin/sekoituksen vipu haluttuun asentoon. Käynnistä monitoimikone painamalla alas painike SYKÄYS/PÄÄLLÄ.
--	---

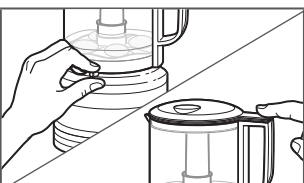
7 	Karkeampaa silppuamista varten käytä sykäystoimintoa painamalla ja laskemalla nopeasti painiketta SYKÄYS/PÄÄLLE, kunnes saat halutun tuloksen.
--	---

VATKAINVARUSTEEN KÄYTTÄMINEN

1 	Aseta vatkainvaruste väliakselin päälle, käännä ja paina alaspäin, kunnes se jää kulhon pohjaan.
--	---

2 	Aseta käsiteltävät ainekset työkulhoon.
---	--

3 	Aseta kansi työkulhon päälle kannen kahva eteenpäin. Käännä kahvaa vastapäivään, kunnes se lukittuu paikalleen. Kuuluu naksahdus, kun kansi lukittuu oikein paikalleen.
--	--

4 	Siirrä silppurin/sekoituksen vipu haluttuun asentoon. Käynnistä monitoimikone painamalla alas painike SYKÄYS/PÄÄLLÄ ja pidä sitä painettuna.
--	---



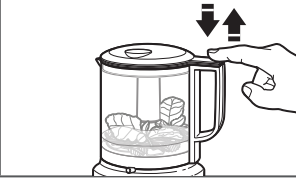
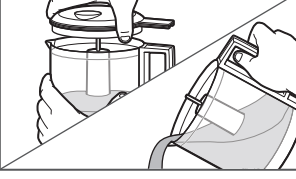


MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ

SYÖTTÖPUTKEN JA KAATONOKAN KÄYTTÄMINEN

Käytä syöttöputkea nestemäisten aineiden lisäämiseen kastikkeita, majoneesia, seoksia yms. valmistaessasi. Käytä kaatonokkaa kaatamisen helpottamiseksi.

SUOMI

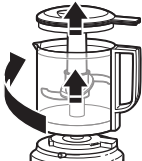
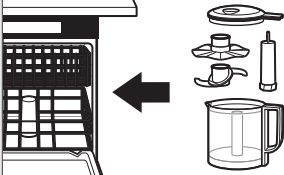
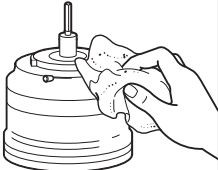
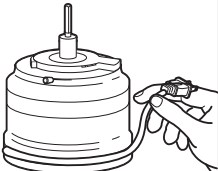
- | | | |
|---|---|---|
| 1 |  | Aseta käsiteltävät ainekset työkulhoon. |
| 2 |  | Aseta kansi työkulhon päälle kannen kahva eteenpäin. Käännä kahvaa vastapäivään, kunnes se lukittuu paikalleen. Kuuluu naksahdus, kun kansi lukittuu oikein paikalleen. |
| 3 |  | Paina painiketta SYKÄYS/PÄÄLLÄ nopeasti ylös ja alas saadaksesi ainekset liikkumaan työkulhossa. |
| 4 |  | Kaada nesteet, kuten öljy, hitaasti syöttöputkeen. Neste sekoittuu tehokkaasti ja huolellisesti työkulhossa pyöriviin aineksiin. |
| 5 |  | Kun sekoittaminen on tehty, poista kansi ja terä kaatonokan käyttämiseksi. |





HUOLTO JA PUHDISTUS

TÄRKEÄÄ: Varmista, että monitoimikone on irrotettu pistorasiasta ennen kuin irrotat osia tai laitat niitä paikoilleen ja ennen puhdistamista.

1		Poista työkulho, kansi ja varusteet.
2		Työkulho, kansi ja vatkeinvaruste sekä terä voidaan pestä astianpesukoneen yläkorissa tai pese kaikki osat lämpimässä saippuavedessä. Huuhtelee ja kuivaa.
3		Pyyhi runko kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia pesuaineita. Älä laita runkoa veteen.
4		Kierrä johto vastapäivään rungon ympärille sen helppoa säilyttämistä varten.

HUOMAA: Kokoa monitoimikone aina puhdistamisen jälkeen varastointia varten.

VIANMÄÄRITYS

Jos monitoimikoneessa on toimintahäiriö tai se ei toimi, tarkista seuraavat kohdat:

1. Onko monitoimikone kytketty sähköverkkoon?
 2. Varmista, että kulho ja kansi ovat kohdallaan ja lukittuneet paikoilleen.
 3. Paina painiketta SYKÄYS/PÄÄLLÄ nopeasti ylös ja alas. Älä pidä jatkuvasti painettuna.
 4. Kytke monitoimikone irti sähköverkosta ja sitten takaisin.
 5. Onko monitoimikoneen piirin sulake kunnossa? Jos järjestelmässä on suojakytkin varmista, että piiri on suljettu.
- Jos ongelma ei johdu yllä olevista kohdista, katso osaa Takuu ja huoltopalvelu.
- Älä palauta monitoimikonetta jälleenmyyjälle. Jälleenmyyjät eivät vastaa huoltopalvelusta.





TAKUU JA HUOLTOPALVELU

KOTITALOUDEN KITCHENAID-MONITOIMIKONEEN TAKUU

Takuuaika:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: Malli KFC0516: kahden vuoden täysi takuu ostopäivästä lähtien.	Materiaali- tai valmistusvikojen korjaamisen vaatimat varaosat ja korjauksen työtunnit. Huollon suorittaa valtuutettu KitchenAid-huoltoliike.	A. Korjaukset kun monitoimikonetta on käytetty muuhun kuin normaaliin kotitalouden ruoanvalmistukseen. B. Onnettomuudesta, muutoksesta, virheellisestä tai väärästä käytöstä tai asennuksesta/käytöstä, joka ei vastaa paikallisia sähkömääräyksiä, aiheutuneet vahingot.

SUOMI

KITCHENAID EI MILLÄÄN TAVOIN VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

HUOLTOLIIKKEET

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä. Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

ASIAKASPALVELU

Yleinen palvelunumero:



00800 3810 4026

Lisätietoja on verkkosivustossa:
www.KitchenAid.eu

©2018 Kaikki oikeudet pidätetään.
Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.





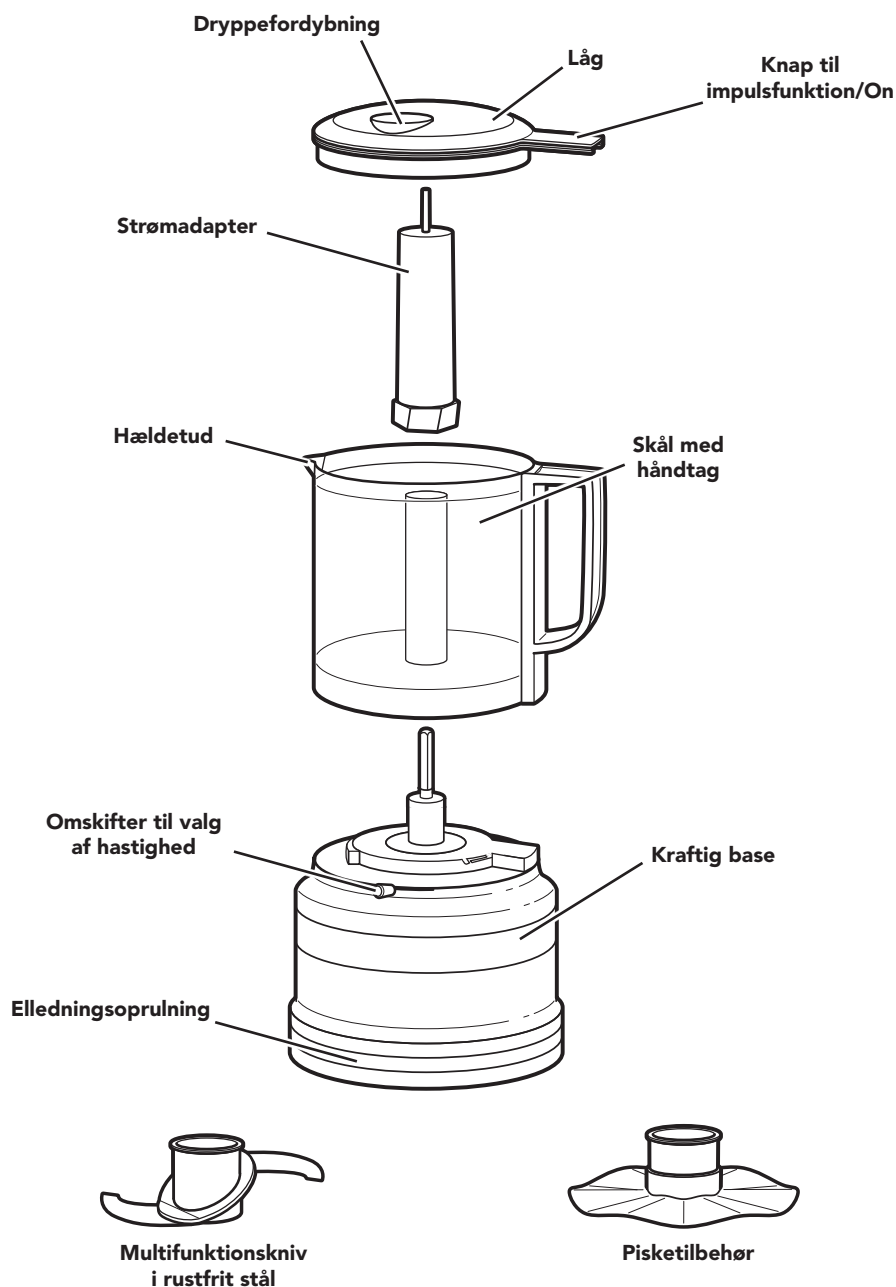
INDHOLDSFORTEGNELSE

OVERSIGT	160
Dele og tilbehør	160
FOODPROCESSORSIKKERHED	161
Vigtige sikkerhedsanvisninger	161
Elektriske krav	164
BRUG AF FOODPROCESSOREN	164
Tabel med anbefalinger for pisketilbehøret	164
Tabel med anbefalinger for multifunktionskniven	165
Klargøring til brug af foodprocessoren	166
Demontering af foodprocessoren	166
Samling og funktion af foodprocessoren	167
Brug af pisketilbehøret	168
Brug af dryppefordybningen og hældetuden	169
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	170
FEJLFINDING	170
GARANTI OG SERVICE	171



OVERSIGT

DELE OG TILBEHØR





FOODPROCESSORSIKKERHED

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger vil blive beskrevet efter sikkerhedsadvarselssymbolet samt efter ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

 **FARE**

Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke straks følger instruktionerne.

 **ADVARSEL**

Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne

Alle sikkerhedsanvisninger fortæller dig, hvori den potentielle fare består, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

DANSK

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder de følgende:

1. Læs alle anvisninger. Forkert brug af apparatet kan føre til personskade.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må maskinen ikke anbringes i vand eller nogen anden væske.
3. Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn), som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af den person, der har ansvar for deres sikkerhed.



FOODPROCESSORSIKKERHED

4. Kun Europa: Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
5. Kun Europa: Apparaterne kan bruges af personer, der er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af apparatet samt forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet.
6. Børn skal overvåges, så de ikke leger med apparatet.
7. Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke skal bruges, før montering og afmontering af dele og før rengøring. Tag fat i stikket, og træk det ud af stikkontakten. Træk aldrig i selve elledningen.
8. Undgå kontakt med dele i bevægelse.
9. Brug ikke apparatet med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, eller efter at apparatet har vist fejlfunktion, eller har været faldet ned eller er beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede servicecenter, så det kan blive undersøgt, repareret eller justeret.
10. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet eller solgt af producenten, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
11. Anvend ikke foodprocessoren udendørs.
12. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på spisebord eller køkkenbord.
13. Hold hænder og andre redskaber væk fra kniven, når der hakkes madvarer, så risikoen for personskade eller beskadigelse af foodprocessoren reduceres. En skraber kan bruges, men kun når foodprocessoren ikke kører.





FOODPROCESSORSIKKERHED

14. Hvis forsyningskablet bliver beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende faguddannede personer for at undgå fare.
15. Knivene er skarpe. Udvis forsigtighed under håndtering af de skarpe knive, tømning af skålen og under rengøring.
16. For at reducere risikoen for skader, må kniven aldrig placeres på basen, uden at skålen først er sat korrekt på plads.
17. Sørg for, at låget er lukket helt, før foodprocessoren aktiveres.
18. Forsøg ikke på at forbiikoble lågets låsemekanisme.
19. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" vedrørende anvisninger på rengøring af overflader, der kommer i kontakt med madvarer.
20. Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug samt til brug:
 - i køkkenet på arbejdspladser, kontorer eller forretninger
 - på landbrugsejendomme
 - på hoteller, moteller og ferielejligheder til brug for den enkelte gæst
 - bed & breakfast.
21. Vær forsigtig, hvis du hælder varm væske i foodprocessoren, da den kan blive sprøjtet ud af apparatet pga. pludselig damp.
22. Fyld ikke skålen til op over den markerede linje for maksimum fyldning for at undgå risikoen for skader på låget eller skålen.

GEM DENNE VEJLEDNING



FOODPROCESSORSIKKERHED

ELEKTRISKE KRAV

**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.

Volt: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

BEMÆRK: Hvis stikket ikke passer i stikkontakten, kontaktes en faguddannet elektriker. Stikket må ikke ændres på nogen måde.

Brug ikke forlængerledninger. Hvis netledningen er for kort, skal en faguddannet elektriker eller servicetekniker montere en kontakt i nærheden af apparatet.

En kort netledning (eller aftagelig netledning) skal anvendes for at mindske risikoen for at blive viklet ind i eller snuble over en længere ledning.

BRUG AF FOODPROCESSOREN

TABEL MED ANBEFALINGER FOR PISKETILBEHØRET



Pisketilbehøret kan anvendes til at piske luft ind i madvarer såsom æg, æggehvider, piskefløde, mayonnaise osv. Brug dryppefordybningen og hældetuden for let at kunne fremstille mayonnaise eller dressinger.

FORESLÅEDE MADVARER	TILBEREDNING	MÆNGDE	BEARBEJDNING-STID	INDSTILLING
ÆG OG ÆGGEHVIDER	Slå æggene ud, skil hviderne fra blommerne efter behov. Og når opskriften kræver det, tilsættes 1/8 tsk. eddike pr. æg.	Op til 420 ml	70 Sekunder	Hastighed 1
PISKEFLØDE	Hæld fløde og eventuelle ønskede smagsgivere i skålen.	Op til 240 ml	30 Sekunder	Hastighed 2
EMULSIONER (MAYONNAISE, AIOLI, SALAT-DRESSING)	Hæld ingredienserne i skålen, og brug dryppefordybningen til at tilsætte olier under piskningen.	Op til 350 ml	70 Sekunder	Hastighed 2





BRUG AF FOODPROCESSOREN

TABEL MED ANBEFALINGER FOR MULTIFUNKTIONSKNIVEN

Brug multifunktionskniven til hakning af rå frugt, grøntsager eller nødder og til hakning af persille, purløg eller hvidløg til let tilberedning af favoritopskrifterne. Purer tilberedt frugt eller grøntsager til babymad eller til brug som basis for supper eller sovse. Du kan også lave brødkrummer eller hakke råt kød.



BEMÆRK: For at få det bedste resultat skal større emner skæres ud i stykker på ca. 2,5 cm før videre bearbejdning. Det giver også mulighed for bearbejdning af mere produkt ad gangen.

VIKTIGT: Prøv ikke at bearbejde kaffebønner eller hårde krydderier som muskatnød, der vil kunne beskadige foodprocessoren.

FORESLÅEDE MADVARER	TILBEREDNING	MÆNGDE	BEARBEJDNINGSTID	INDSTILLING
RÅ FRUGT OG GRØNTSAGER	Skåret i stykker på 2,5 cm	Op til 350 g	45 Sekunder	Hastighed 2
TILBEREDT FRUGT OG GRØNTSAGER	Skåret i stykker på 2,5 cm	Op til 500 g	30 Sekunder	Hastighed 2
KØD	Kød skal være råt og skåret i stykker på 2,5 cm for at få det bedste resultat.	Op til 227 g ad gangen	30 Sekunder	Hastighed 2
KRYDDERURTER OG KRYDDERIER	Tilsæt krydderurter og krydderier, som de er. Der kræves ingen yderligere bearbejdning.	Op til 250 g	20 Sekunder	Hastighed 2
BRØD, SMÅKAGER ELLER KIKS	Bræk brød, kiks eller småkager i mindre stykker, der kan være i skålen for bearbejdning.	Op til 400 g	20 Sekunder	Hastighed 2
NØDDER	Tilsæt nødder som de er, der er ikke behov for yderligere forberedelse	Op til 400 g	30 Sekunder	Hastighed 2

DANSK

TIP: For en bedre konsistens eller for at få et grovere hakkeresultat kan du anvende impulsfunktionen.



BRUG AF FOODPROCESSOREN

KLARGØRING TIL BRUG AF FOODPROCESSOREN

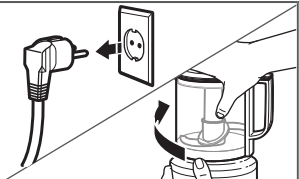
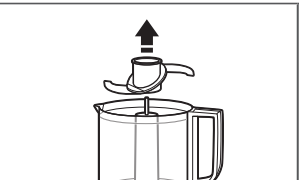
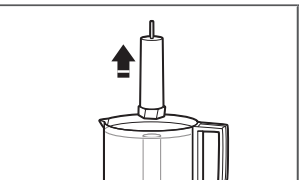
Før ibrugtagning

Før foodprocessoren tages i brug for første gang, skal skålen, låget, pisketilbehøret og kniven vaskes i varmt sæbevand. Skålen, låget og kniven kan også vaskes i øverste kurv i opvaskemaskinen.

For praktisk opbevaring skal foodprocessoren altid samles efter rengøring.

DEMONTERING AF FOODPROCESSOREN

Følg disse anvisninger på demontering af foodprocessoren før rengøring, samt når der skal fjernes ingredienser fra skålen.

1		Sørg for, at foodprocessoren er koblet fra strømforsyningen. Hold på låget som vist, og drej med uret for at frigøre det. Løft derefter låget af skålen.
2		Træk kniven lige op for at fjerne den fra skålen.
3		Træk drivadapteren lige op for at fjerne den fra skålen.
4		Hold basen fast med den ene hånd, og brug den anden til at dreje skålen med uret for at frigøre den, og løft den op fra basen.

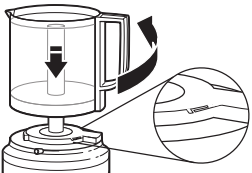


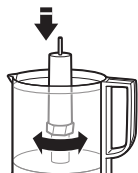


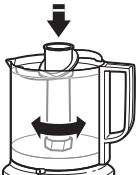
BRUG AF FOODPROCESSOREN

SAMLING OG FUNKTION AF FOODPROCESSOREN

VIGTIGT: Sørg for, at foodprocessoren er koblet fra strømforsyningen før samlingen.

1		Start med skålens håndtag ind mod dig selv. Drej 90° mod urets retning med håndtaget få at låse skålen på plads. Når samlingen er foretaget korrekt, vender håndtaget til højre.
---	---	--

2		Sæt drivadapteren ned over skaftet i midten af skålen, drej den, og tryk nedad, indtil den hviler på bunden af skålen.
---	---	--

3		Hvis kniven skal anvendes, skal den sættes ned over drivadapteren, derefter drejes og sænkes den, til den hviler på bunden af skålen. Hvis pisketilbehøret skal anvendes, se afsnittet "Brug af pisketilbehøret".
---	---	---

BEMÆRK: Prøv ikke at montere mere end et tilbehør ad gangen. Foodprocessoren fungerer med enten kniven eller pisketilbehøret, ikke med begge to.

4		Hæld ingredienserne til tilberedningen i skålen. For at få en ensartet konsistens af de bearbejdede madvarer skal frugt, grøntsager og kød skæres i stykker på 2-3 cm.
---	--	--

VIGTIGT: Prøv ikke at bearbejde kaffebønner eller hårde krydderier som muskatnød, der vil kunne beskadige foodprocessoren.

5		Sæt låget på skålen med låghåndtaget ind mod en selv. Drej låghåndtaget mod uret, til det klikker på plads. Låget siger klik, når det er lukket korrekt.
---	---	--

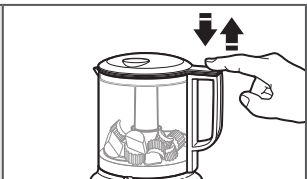
BEMÆRK: Skålen og låget skal være låst fast, for at foodprocessoren kan fungere.

DANSK

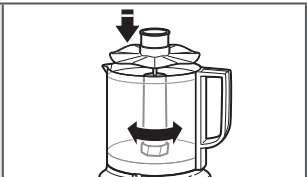


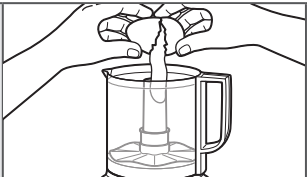
BRUG AF FOODPROCESSOREN

	6 Skyd grebet til hakkefunktion/pureringsfunktion til den ønskede indstilling. Tryk på knappen IMPULSFUNKTION/ON for at starte foodprocessoren.
---	--

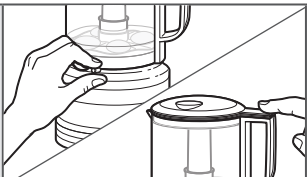
	7 For at få en grovere hakning kan du anvende knappen IMPULSFUNKTION/ON med kortvarige intervaller, til det ønskede resultat er opnået.
---	--

BRUG AF PISKETILBEHØRET

	1 Sæt pisketilbehøret ned over drivadapteren, drej det, og tryk nedad, indtil det hviler på bunden af skålen.
---	--

	2 Hæld ingredienserne til tilberedningen i skålen.
--	---

	3 Sæt låget på skålen med låghåndtaget ind mod en selv. Drej låghåndtaget mod uret, til det klikker på plads. Låget siger klik, når det er lukket korrekt.
---	---

	4 Skyd grebet til hakkefunktion/pureringsfunktion til den ønskede indstilling. Tryk på knappen IMPULSFUNKTION/ON for at starte foodprocessoren.
---	--

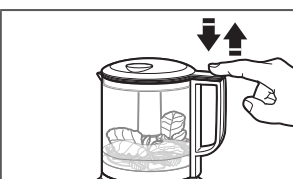
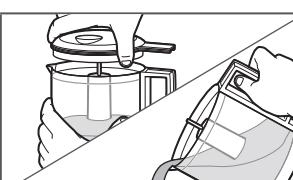




BRUG AF FOODPROCESSOREN

BRUG AF DRYPPEFORDYBNINGEN OG HÆLDETUDEN

Brug dryppefordybningen til nemt at tilsætte flydende ingredienser, når der skal fremstilles dressinger, mayonnaiser, emulsioner, sovse og andet. Brug hældetuden til lettere udhældning.

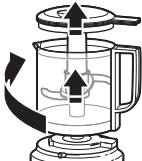
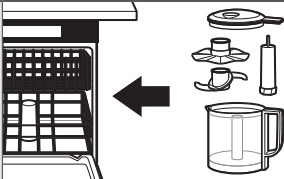
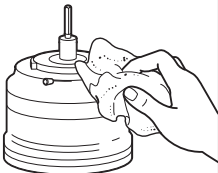
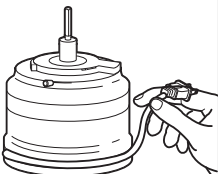
- | | | |
|---|---|---|
| 1 |  | Hæld ingredienserne til tilberedningen i skålen. |
| 2 |  | Sæt låget på skålen med låghåndtaget ind mod en selv. Drej låghåndtaget mod uret, til det klikker på plads. Låget siger klik, når det er lukket korrekt. |
| 3 |  | Tryk hurtigt op og ned på knappen IMPULSFUNKTION/ON for at få ingredienserne til at bevæge sig rundt i skålen. |
| 4 |  | Hæld langsomt væsker som f.eks. olie ned i dryppefordybningen. Væsken bliver grundigt og effektivt blandet med ingredienserne, mens de drejer rundt i skålen. |
| 5 |  | Når bearbejdningen er færdig, tages låget og kniven op for at anvende hældetuden. |

DANSK



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

VIGTIGT: Sørg for, at foodprocessoren er koblet fra strømforsyningen før aftagning eller påsætning af dele samt før rengøring.

1		Tag låget, tilbehøret og skålen af.
2		Skålen, låget, pisketilbehøret og kniven kan vaskes i øverste kurv i opvaskemaskinen, eller alle delene kan vaskes i varmt sæbevand. Skyl, og tør efter.
3		Tør basen ren med en fugtig klud. Der må ikke anvendes slibende midler. Sænk ikke basen ned i vand.
4		Rul ledningen mod uret rundt om basen for nem opbevaring.

BEMÆRK: For praktisk opbevaring skal foodprocessoren altid samles efter rengøring.

FEJLFINDING

Hvis foodprocessoren skulle fungere dårligt eller slet ikke, skal følgende kontrolleres:

1. Er foodprocessoren koblet til?
2. Sørg for, at skålen og låget flugter korrekt og er låst på plads.
3. Tryk på knappen IMPULSFUNKTION/ ON med en hurtig op-og nedadgående bevægelse. Hold den ikke nede vedvarende.
4. Kobl foodprocessoren fra, og kobl den derefter til stikkontakten igen.
5. Fungerer sikringen i foodprocessorens kredsløb korrekt? Hvis der er et HPFI-relæ, skal du sikre, at kredsløbet er lukket.

Hvis problemet ikke skyldes nogen af ovenstående årsager, se afsnittet "Garanti og service".

Indlever ikke foodprocessoren til forhandleren. De yder ikke service.





GARANTI OG SERVICE

GARANTI FOR KITCHENAID FOODPROCESSOR TIL HUSHOLDNINGSBRUG

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: For model KFC0516: To års fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejds løn i forbindelse med udbedring af materiale- eller produktionsfejl. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid-servicecenter.	A. Reparationer, hvis foodprocessoren bruges til andet end madlavning i en almindelig husholdning. B. Skader, der er opstået pga. uheld, ændringer af apparatet, forkert betjening, forkert brug eller installation/drift, der ikke er i overensstemmelse med gældende regler for elektriske apparater.

DANSK

KITCHENAID PÅTAGER SIG INTET ANSVAR 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.

KUNDESERVICE

Telefonnummer til kundesupport:  00800 3810 4026

Besøg vores websted for flere oplysninger:
www.KitchenAid.eu

©2018 Alle rettigheder forbeholdes.
Specifikationer kan blive ændret uden varsel.





EFNISYFIRLIT

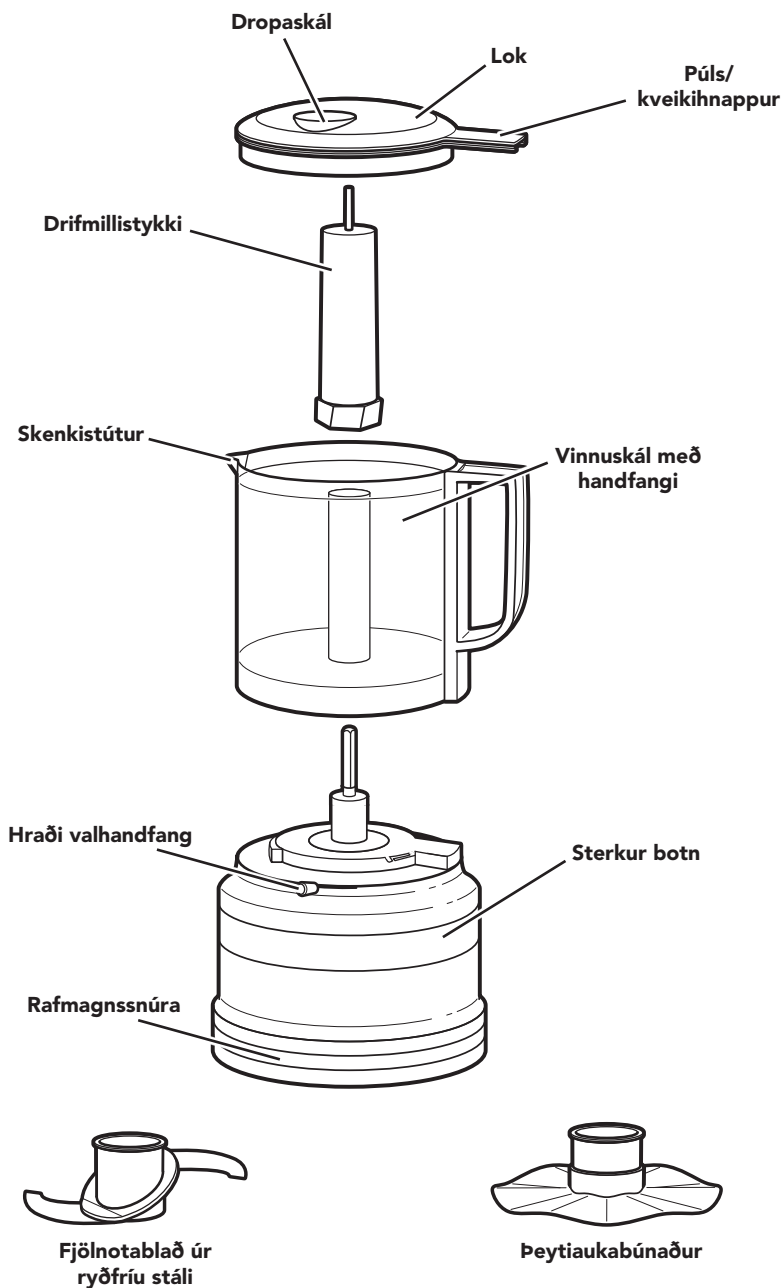
VARAHLUTIR OG ATRIÐI	174
Varahlutir og fylgihlutir	174
ÖRYGGI MATVINNSLUVÉLAR	175
Mikilvægar varúðarráðstafanir	175
Rafmagnskröfur	178
NOTKUN MATVINNSLUVÉLAR	178
Meðmælendatafla fyrir þeytiau kabúnað	178
Meðmælendatafla fyrir fjölnotablað	179
Undirbúningur matvinnsluvélar til notkunar	180
Matvinnsluvél tekin í sundur	180
Samsetning og notkun matvinnsluvélar	181
Notkun þeytiau kabúna	182
Notkun dropaskálar og skenkistúts	183
UMHIRÐA OG HREINSUN	184
BILANALEIT	184
ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA	185

ÍSLENSKA



VARAHLUTIR OG ATRIÐI

VARAHLUTIR OG FYLGIHLUTIR





ÖRYGGI MATVINNSLUVÉLAR

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áriðandi er að lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörðunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörðunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:



HÆTTA

Pú getur dáíð eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.



VIÐVÖRUN

Pú getur dáíð eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, hvernig draga á úr hættu á meiðslum og hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

ÍSLENSKA

MIKILVÆGAR VARÚÐARRÁÐSTAFANIR

Pegar rafmagnsbúnaður er notaður skal alltaf fylgja grundvallar öryggisráðstöfunum, þar með talið:

1. Lesið allar leiðbeiningar. Misnotkun á tækinu geta leitt til slysa á einstaklingum.
2. Ekki skal setja tækið í vatn eða annan vökva til að vernda gegn hættu á raflosti.
3. Ekki er ætlast til að einstaklingar (ásamt börnum) sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað þetta tæki, nema þeir hafa verið undir eftirlit eða leiðbeininga um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja.



ÖRYGGI MATVINNSLUVÉLAR

4. Aðeins fyrir Evrópu: Börn mega ekki nota þetta tæki. Geymið tæki og rafmagnssnúru þess þar sem börn ná ekki til.
5. Aðeins fyrir Evrópu: Einstaklingar sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað heimilistæki, ef þeir hafa verið undir eftirlit eða fengið leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja. Börn skulu ekki leika sér með tækið.
6. Börn ættu að vera undir eftirliti til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
7. SLÖKKVIÐ á tækinu og takið það úr sambandi þegar það er ekki í notkun áður en þú tekur það í sundur eða setur saman og áður en þú hreinsar. Til að taka úr sambandi skal taka um klónna og draga hana úr innstungunni. Aldrei toga í rafmagnssnúruna.
8. Forðist snertingu við hreyfanlega hluti.
9. Ekki nota tækið ef snúran er skemmd, stinga í samband eða þegar tækið er bilað, misst eða skemmt á nokkurn hátt. Skilið tækinu til næsta viðurkenndrar þjónustumiðstöðvar til skoðunar, viðgerðar eða stillingar.
10. Notkun viðbótarbúnaðs sem ekki er mælt með eða selt af framleiðandanum getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.
11. Ekki nota matvinnsluvélina utan dyra.
12. Ekki láta snúru hanga yfir borðbrún.
13. Haldið höndum og önnur áhöld í burtu frá skurðarblaðinu þegar matur er skorinn til að draga úr hættu á meiðslum einstaklinga og/eða skemmdum á tækinu. Nota má sleikju en verður aðeins að nota þegar tækið er ekki í gangi.





ÖRYGGI MATVINNSLUVÉLAR

14. Ef snúran er skemmd verður að skipta um hana af framleiðanda eða þjónustuaðila eða svipuðum hæfum einstaklingi til að koma í veg fyrir hættu.
15. Blöðin eru beitt. Gæta skal varúðar við meðhöndlun á beittum skurðarblöðum, að tæma skálina og meðan á hreinsun stendur.
16. Til að draga úr hættu á meiðslum skal aldrei setja skurðarhnífinn á botni án þess að setja skálinn rétt á sinn stað.
17. Verið viss um að hlífin sé tryggilega læst á sínum stað áður en þú notar matvinnsluvélina.
18. Ekki reyna að ónýta lásarbúnaðinn.
19. Lesið hlutann “Umhirða og hreinsun” til að fá upplýsingar um þrif á hlutum sem komast í snertingu við mat.
20. Þetta tæki er ætlað til notkunar á heimilum eða svipaðri notkun, eins og:
 - eldhúsi starfsmanna í verslunum, skrifstofum eða öðru vinnuumhverfi.
 - sveitabæjum.
 - viðskiptavinum á hótelum, gistihúsum og öðru íbúðarhúsnæði.
 - gistiheimilum.
21. Gætið varúðar ef heitum vökva er hellt í matvinnsluvélina þar sem það gæti sullast út úr tækinu vegna skyndilegrar gufu.
22. Ekki fylla skálinn fyrir ofan merкта hámarkslínu til að koma í veg fyrir hættu á meiðslum vegna skemmda á hlífinni eða skálinni.

GEYMIÐ ÞESSAR LEIÐBEININGAR



ÖRYGGI MATVINNSLUVÉLAR

RAFMAGNSKRÖFUR

**VIÐVÖRUN**



Hætta á raflosti

Stingið inn í jarðtengda innstungu.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosti.

Volt: 220-240 V

Rið: 50-60 Hz

ATHUGIÐ: Ef klóin passar ekki í innstungu skal hafa samband við hæfan rafvirkja. Ekki breyta klónni á nokkurn hátt.

Ekki skal nota framlengingarsnúru.
Ef rafmagnssnúran er of stutt skal láta hæfan rafvirkja eða þjónustutækni mann setja úttak nálægt tækinu.

Nota skal stuttan rafmagnssnúru (eða aftengjanlega rafmagnssnúru) til að koma í veg fyrir að einstaklingar flækist í eða hrasa í lengri snúru.

NOTKUN MATVINNSLUVÉLAR

MEÐMÆLENDATAFLA FYRIR ÞEYTIAUKABÚNAÐ



Hægt er að nota þeytiauðabúnaðinn til að þeyta lofti í matvæli eins og egg, eggjahvítur, þeyttan rjóma, majónes o.s.frv. Notið dropaskál og skenkistút til að auðveldlega majónes- eða sósugerð.

MATVÆLI SEM MÆLT ER MEÐ	MATVÆLA UNDIRBÚNINGUR	MAGN	VINNSLUTÍMI	STILLINGAR
EGG OG EGGJAHVÍTUR	Brjótið egginn; aðskilja eggjarauðu frá hvítu eftir þörfum; Notið 1/8 tsk vínsteinsduft fyrir hvert egg.	Allt að 420 ml (1,5 bolli)	70 Sekúndur	Hraði 1
ÞEYTTUR RJÓMI	Setjið rjóma og bragð sem óskað er í vinnuskálina.	Allt að 240 ml (1 bolli)	30 Sekúndur	Hraði 2
ÞEYTA (MAJÓNES, AIOLI, SALATSÓSA)	Bætið innihaldsefnum ofan í vinnuskál; notið dropaskálina meðan blandað er til að bæta olíum við.	Allt að 350 ml (1,5 bolli)	70 Sekúndur	Hraði 2





NOTKUN MATVINNSLUVÉLAR

MEÐMÆLENDATAFLA FYRIR FJÖLNOTABLAÐ

Notið fjölnotablaðið til að saxa hráa ávexti, grænmeti eða hnetur og hakka steinselju, graslauk eða hvítlauk til að auðvelda undirbúning í uppáhalds uppskriftunum þínum. Mauksoðnir ávextir eða grænmeti til að búa til barnamat, eða nota sem grunn fyrir súpur eða sósur. Einnig er hægt að gera rasp eða hakka hrátt kjöt.



ATHUGIÐ: Til að ná sem bestum árangri ætti að skera stærri matvæli í u.þ.b. 2,5 sm teninga fyrir vinnslu. Þetta skref leyfir einnig vinnslu á fleiri matvælum í einu.

MIKILVÆGT: Ekki má malakaffibaunir eða hart krydd eins og múska, sem getur skemmt matvinnsluvélina.

MATVÆLI SEM MÆLT ER MEÐ	MATVÆLA UNDIRBÚNINGUR	MAGN	VINNSLUTÍMI	STILLINGAR
HRÁIR ÁVEXTIR OG GRÆNMETI	Skerið í 2,5-sm stykki	Allt að 350 g (3 bollar)	45 Sekúndur	Hraði 2
SÖÐNIR ÁVEXTIR OG GRÆNMETI	Skerið í 2,5-sm stykki	Allt að 500 g (2,5 bollar)	30 Sekúndur	Hraði 2
KJÖT	Kjöt ætti að vera hrátt og skorið í 2,5 sm stykki til að fá bestu útkomuna.	Allt að 227 g (½ pund) í einu	30 Sekúndur	Hraði 2
KRYDDJURTIR OG KRYDD	Bæta við kryddjurtum og kryddi eins og þau eru; engan undirbúning þarf.	Allt að 250 g (4 bollar)	20 Sekúndur	Hraði 2
BRAUÐ, KÖKUR EÐA KEX	Brjótið brauð, kex eða smákökur sem passar í skálina áður en vinnsla fer fram.	Allt að 400 g (4 bollar)	20 Sekúndur	Hraði 2
HNETUR	Bætið hnetum við eins og þær eru; engan undirbúning þarf 450 g (allt að 3 bolla).	Allt að 400 g (2,5 bollar)	30 Sekúndur	Hraði 2

ÍSLENSKA

ÁBENDING: Notið puls stýringuna til að fá betri þykkt eða til að ná grófu saxi.



NOTKUN MATVINNSLUVÉLAR

UNDIRBÚNINGUR MATVINNSLUVÉLAR TIL NOTKUNAR

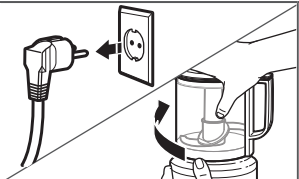
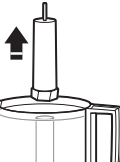
Fyrir fyrstu notkun

Áður en matvinnsluvélina er notuð í fyrsta skipti skal þvo vinnuskálina, lokið og blaðið í heitu sápuvatni. Einnig má þvo vinnuskálina, lokið og blaðið í efsta rekka í uppþvottavélinni.

Alltaf skal setja matvinnsluvélina saman eftir hreinsun fyrir þægilega geymslu.

MATVINNSLUVÉL TEKIN Í SUNDUR

Fylgið þessum leiðbeiningum til að taka matvinnsluvélina í sundur til að hreinsa og fjarlægja efni úr vinnuskálinni.

1		Tryggið að taka matvinnsluvélina úr sambandi. Haldið lokinu eins og sýnt er og snúið því réttisælis til að opna. Lyftið síðan lokinu af vinnuskálinni.
2		Dragið spaðann beint upp til að fjarlægja hann úr vinnuskálinni.
3		Dragið drifmillistykki beint upp til að fjarlægja hann úr vinnuskálinni.
4		Haldið botninum stöðugum með annarri hendinni og notið hina hendina til að snúa vinnuskálinni réttisælis til að opna og lyfta henni af botninum.

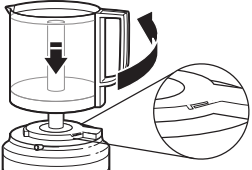


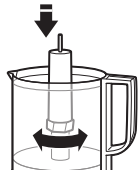


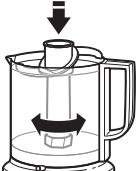
NOTKUN MATVINNSLUVÉLAR

SAMSETNING OG NOTKUN MATVINNSLUVÉLAR

MIKILVÆGT: Tryggið að taka matvinnsluvélina úr sambandi áður en hún er sett saman.

1		Byrjið með handfangið á vinnuskálini snúi fram á botninum. Snúið handfanginu 90° rangsælis til að læsa á sinn stað. Rétt samsetning er þegar handfangið snýr að hægri hliði.
---	---	--

2		Setjið drifmillistykki yfir skaftið í miðju vinnuskálinni, snúið síðan og lækkið það drifmillistykkið til það liggur neðst í vinnuskálinni.
---	---	---

3		Sé blaðið notað, er það sett yfir drifmillistykkið, snúið síðan og lækkið blaðið þar til það liggur neðst í vinnuskálinni. Sé þeytarinn notaður, sjá kaflann um "notkun þeytiaukabúna".
---	---	---

ATHUGIÐ: Ekki reyna að setja upp fleiri en einn aukabúnað í einu. Matvinnsluvélin virkar með annaðhvort blað eða þeytiaukabúnað, en ekki bæði tækin.

4		Setjið innihaldsefni í vinnuskálina. Fyrir jafna þykkt á vinnslu matvæla, skal skera ávexti, grænmeti og kjöt í 2,5 sm stykki.
---	--	--

MIKILVÆGT: Ekki má malakaffibaunir eða hart krydd eins og múska, þar sem þær geta skemmt matvinnsluvélina.

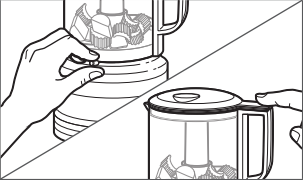
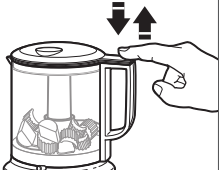
5		Setið lokið á vinnuskálina og látið handfangið á lokinu snúa framan. Snúið handfanginu rangsælis þar til það læsist á sinn stað. Lokið mun smella þegar það er læst á réttan hátt.
---	---	--

ATHUGIÐ: Vinnuskálin og lokið verður að vera læst á sinn stað til þess að matvinnsluvélin fari í gang.

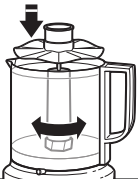




NOTKUN MATVINNSLUVÉLAR

- | | |
|---|--|
| 6
 | Rennið sax/mauk stönginni í viðkomandi stillingu. Ýtið PÚLS/ KVEIKJA hnappinum niður til að kveikja á matvinnsluvélinni. |
| 7
 | Fyrir gróft sax, notaðu puls hreyfingu til að ýta hratt og slepptu ÚLS/ KVEIKJA hnappinum þar til viðkomandi árangur er náð. |

NOTKUN ÞEYTIAUKABÚNA

- | | |
|---|--|
| 1
 | Setjið þeytiaukabúnaðinn yfir drifmillistykkið í miðju vinnuskálinni, snúið síðan og ýtið þar til hann liggur neðst í vinnuskálinni. |
| 2
 | Setjið innihaldsefni í vinnuskálina. |
| 3
 | Setið lokið á vinnuskálina og látið handfangið á lokinu snúa framan. Snúið handfanginu rangsælis þar til það læsist á sinn stað. Lokið mun smella þegar það er læst á réttan hátt. |
| 4
 | Rennið sax/mauk stönginni í viðkomandi stillingu. Ýtið og haldið PÚLS/ KVEIKJA hnappinum til að kveikja á matvinnsluvélinni. |

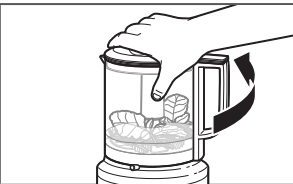
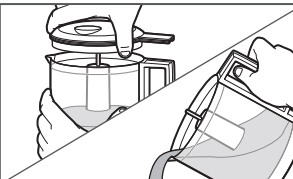




NOTKUN MATVINNSLUVÉLAR

NOTKUN DROPASKÁLAR OG SKENKISTÚTS

Notið dropaskálina til að bæta fljótandi hráefni við á meðan unnið er með salatsósar, majónes, þeyta, sósar og fleira. Notið skenkistútinn til að auðvelda skömmtnun.

1		Setjið innihaldsefni í vinnuskálina.
2		Setið lokið á vinnuskálina og látið handfangið á lokinu snúa framan. Snúið handfanginu rangsælis þar til það læsist á sinn stað. Lokið mun smella þegar það er læst á réttan hátt.
3		Ýtið hratt upp og niður á PÚLS/ KVEIKJA hnappinn til að hræra innihaldsefnunum í vinnuskálinni.
4		Hellið vökva hægt, eins og olíu, í dropaskálina. Vökvinn blandast vel í innihaldsefnin þegar allt blandast í vinnuskálinni.
5		Takið lokið og blaðið til að nota skenkistútinn þegar vinnslunni er lokið.

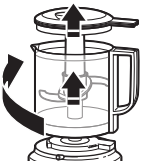
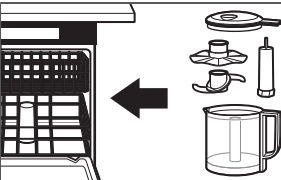
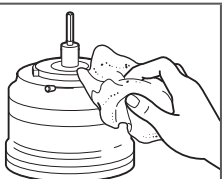
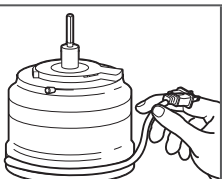
ÍSLENSKA





UMHIRÐA OG HREINSUN

MIKILVÆGT: Tryggið að taka matvinnsluvélina úr sambandi áður en þú tekur hluti af eða setur og áður en þú hreinsar þá.

1		Fjarlægjið vinnuskálina, lokið og fylgihlutina.
2		Hægt er að þvo vinnuskál, lok, þeytiakabúnað og blað efst í uppþvottavél inni; eða þvo alla hluti í heitu sápuvatni. Skolið og þurrkið.
3		Hreinsið botninn með rökum klút. Ekki nota fægilög. Ekki dýfa botninum í vatn.
4		Snúið leiðslunni rangsælis um botninn til að auðvelda geymslu.

ATHUGIÐ: Alltaf skal setja matvinnsluvélina saman eftir hreinsun fyrir þægilega geymslu.

BILANALEIT

Ef matvinnsluvélin bilar eða ekki virka, athugið eftirfarandi:

1. er búið að stinga matvinnsluvélinni í samband?
2. Gangið úr skugga um að skálin og lokið séu rétt í sett í og læst á sinn stað.
3. Ýtið hratt upp og niður á PÚLS/KVEIKJA hnappinn. Ekki ýta stöðugt á hann.
4. Takið matreiðsluvélina úr sambandi, setið hana síðan aftur í samband í innstunguna.
5. virkar öryggið í rásinni á matvinnsluvélinni? Ef þú ert með rafmagnstöflu skal ganga úr skugga um að rásin sé lokuð.

Ef vandamálið stafar ekki af ofangreindum atriðum, sjá kaflann "Ábyrgð og þjónusta".

Ekki skila matvinnsluvélinni til söluaðila. Söluaðilar veita ekki þjónustu.





ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

KITCHENAID ÁBYRGÐ FYRIR MATVINNSLUVÉL HEIMILISINS

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid mun greiða:	KitchenAid mun ekki greiða:
Evrópa, Mið-Austurlönd og Afríka: Fyrir gerð KFC0516: full tveggja ára ábyrgð frá kaupdegi.	Vinnukostnaður á varahlutum og viðgerðum til að leiðrétta galla í efni eða framleiðslu. Þjónusta verður að meðhöndla á staðnum af viðurkenndri þjónustumiðstöð KitchenAid.	A. Viðgerðir þegar matvinnsluvélin er notuð við aðrar aðgerðir en venjulega matvælaframleiðslu. B. Skemmdir sem stafa af slysi, breytingum, misnotkun eða uppsetningu/notkun ekki í samræmi við staðbundnar rafmagnskóða.

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

ÞJÓNUSTUAÐILI

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila. Hafðu samband við þann söluaðila sem tækið var keypt af til að fá nafnið á næsta viðurkennda KitchenAid þjónustuaðila.

ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Til að fá frekari upplýsingar skaltu heimsækja vefsvæði okkar á:
www.KitchenAid.eu

ÍSLENSKA

©2018 Allur réttur áskilinn.
Upplýsingar geta breyst án fyrirvara.





СОДЕРЖАНИЕ

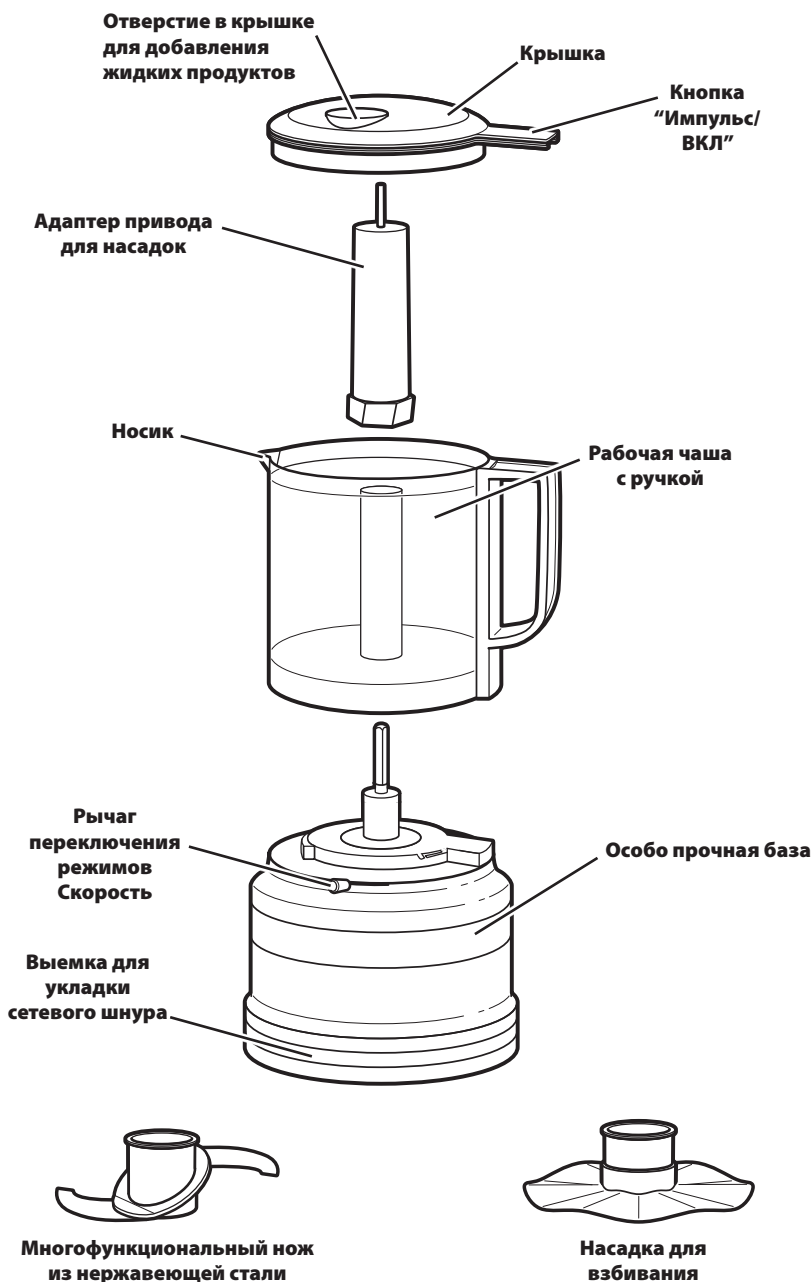
СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ И ФУНКЦИИ	188
Компоненты и принадлежности	188
БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ	
ПРОДУКТОВ (ЧОППЕРА)	189
Важные указания по безопасности	189
Требования к электрическому подключению	192
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПРОДУКТОВ (ЧОППЕРА)	192
Таблица рекомендаций по использованию насадки для взбивания	192
Таблица рекомендаций по использованию многофункционального ножа	193
Подготовка измельчителя продуктов (чоппера) к использованию	194
Разборка измельчителя продуктов (чоппера)	194
Сборка и эксплуатация измельчителя продуктов (чоппера)	195
Использование насадки для взбивания	196
Использование отверстия в крышке для добавления жидкостей и носика	197
ЧИСТКА И УХОД	198
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	198
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ	199

РУССКИЙ



СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ И ФУНКЦИИ

КОМПОНЕНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ





БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПРОДУКТОВ (ЧОППЕРА)

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.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электробытовых приборов всегда следует соблюдать базовые меры предосторожности, в том числе следующие:

1. Прочитайте все указания. Ненадлежащее использование прибора может привести к травмам.
2. Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
3. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или не имеющими достаточного опыта и знаний за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром или были проинструктированы в отношении использования прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
4. Только для Европы: Данный прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его сетевой шнур в местах, недоступных для детей.

РУССКИЙ



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПРОДУКТОВ (ЧОППЕРА)

5. Только для Европы: Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо не имеющие надлежащего опыта использования и знаний, могут пользоваться электробытовыми приборами только в том случае, если они находятся под присмотром или проинструктированы по вопросу безопасного использования электробытового прибора и осознают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с прибором.
6. Следите за детьми и не допускайте, чтобы они играли с прибором.
7. Если прибор не будет использоваться, или перед тем, как приступать к установке или демонтажу компонентов, выключите прибор, затем выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки. Чтобы вынуть вилку из розетки, возьмитесь за нее и потяните на себя. Никогда не тяните за сам шнур.
8. Избегайте прикосновений к движущимся частям прибора.
9. Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или вилкой или после возникновения неисправностей в работе прибора или его падения или любого другого повреждения. В этом случае верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
10. Использование насадок, не рекомендованных изготовителем или проданных не им, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.
11. Не используйте измельчитель продуктов (чоппер) на открытом воздухе.
12. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола или столешницы.
13. Следите за тем, чтобы во время работы прибора ваши руки и кухонные принадлежности находились вне зоны действия ножа во избежание тяжелых травм или повреждения прибора. Можно использовать скребок, но это следует делать только при неработающем приборе.





БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПРОДУКТОВ (ЧОППЕРА)

14. В случае повреждения сетевого шнура его замена должна осуществляться изготовителем, работником сервисного центра или другим работником с аналогичной квалификацией во избежание риска поражения электрическим током.
15. Ножи являются острыми. Будьте осторожны при обращении с острыми ножами, опорожнении чаши и при чистке.
16. Для уменьшения опасности получения травмы никогда не кладите нож на базу до того, как чаша будет надлежащим образом установлена на своем месте.
17. Перед тем как включать измельчитель продуктов (чоппер), убедитесь, что крышка плотно зафиксирована на своем месте.
18. Не пытайтесь заставить принудительно сработать механизм блокировки крышки.
19. Указания по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, см. в разделе “Чистка и уход”.
20. Данный прибор предназначен для эксплуатации в быту и аналогичных условиях, например:
 - на кухнях для персонала в магазинах, офисных или других рабочих помещениях.
 - в центрах агротуризма.
 - для использования клиентами в отелях, мотелях и других местах временного проживания.
 - в пансионатах типа Bed and Breakfast.
21. Будьте осторожны, наливая в измельчитель продуктов (чоппер) горячую жидкость, т.к. она может вырваться из него при внезапном закипании.
22. Не заполняйте чашу сверх максимальной отметки во избежание опасности травмы, которая может быть причинена в результате повреждения крышки или самой чаши.

РУССКИЙ

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПРОДУКТОВ (ЧОППЕРА)

ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОМУ ПОДКЛЮЧЕНИЮ

**ВНИМАНИЕ**



Опасность поражения электрическим током

Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную электрическую розетку.

Не снимайте контакт заземления.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50-60 Гц

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вилка не входит в розетку, обратитесь к квалифицированному электрику. Не вносите никаких изменений в конструкцию вилки.

Не используйте удлинители. Если сетевой шнур слишком короткий, обратитесь к квалифицированному электрику или специалисту сервисной службы для установки розетки рядом с прибором.

Во избежание опасности запутаться в длинном сетевом шнуре или запнуться о него следует использовать короткий сетевой шнур (или съемный шнур).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПРОДУКТОВ (ЧОППЕРА)

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАСАДКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ



Насадка для взбивания может использоваться для насыщения воздухом таких продуктов как яйца, яичные белки, густой крем, майонез и т.д. Используйте отверстие в крышке для добавления жидких продуктов и носик для удобства приготовления майонезов или заправок.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРОДУКТЫ	ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ ПЕРЕРАБОТКИ	НАСТРОЙКА
ЯЙЦА И ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ	Очистите яйца от скорлупы; отделите желтки от белков; используйте по 1/8 столовой ложки винного камня на одно яйцо.	До 420 мл (1,5 чашки)	70 секунд	Скорость 1
ГУСТОЙ КРЕМ	Поместите крем и нужные ароматизаторы в рабочую чашу.	До 240 мл (1 чашка)	30 секунд	Скорость 2
ЭМУЛЬСИИ (МАЙОНЕЗ, АЙОЛИ, ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ)	Поместите ингредиенты в рабочую чашу; используйте отверстие в крышке для добавления растительного масла во время размешивания.	До 350 мл (1,5 чашки)	70 секунд	Скорость 2





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПРОДУКТОВ (ЧОППЕРА)

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО НОЖА



Используйте многофункциональный нож для измельчения сырых фруктов, овощей или орехов или для шинкования петрушки, лука или чеснока для облегчения приготовления ваших любимых блюд, для приготовления пюре из вареных фруктов или овощей для детского питания или основы для супов или соусов. Вы можете также делать хлебные крошки или молоть сырое мясо.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для получения оптимальных результатов продукты большого размера перед измельчением следует разрезать на кубики со стороной 2,5 см. Эта операция также позволяет переработать большее количество продуктов за то же самое время.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Не пытайтесь измельчать зерна кофе или твердые специи, такие как мускатный орех, которые могли бы повредить измельчитель продуктов (чоппер).

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРОДУКТЫ	ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ ПЕРЕРАБОТКИ	НАСТРОЙКА
СЫРЫЕ ФРУКТЫ И ОВОЩИ	Разрежьте на кусочки размерами по 2,5 см	До 350 г (3 чашки)	45 секунд	Скорость 2
ВАРЕННЫЕ ФРУКТЫ И ОВОЩИ	Разрежьте на кусочки размерами по 2,5 см	До 500 г (2,5 чашки)	30 секунд	Скорость 2
МЯСО	Для получения оптимальных результатов мясо должно быть сырым и разрезанным на кусочки размером 2,5 см.	До 227 г (½ фунта) за один раз	30 секунд	Скорость 2
ТРАВЫ И СПЕЦИИ	Добавляйте травы и специи в том виде, в котором вы их приобрели; какой-либо их предварительной подготовки не требуется.	До 250 г (4 чашки)	25 секунд	Скорость 2
ХЛЕБ, ПЕЧЕНЬЕ ИЛИ КРЕКЕРЫ	Перед измельчением разломайте хлеб, печенье или крекеры на кусочки, таких размеров, чтобы они помещались в чашу.	До 400 г (4 чашки)	20 секунд	Скорость 2
ОРЕХИ	Добавляйте орехи в том виде, в котором вы их приобрели; какой-либо их предварительной подготовки не требуется 450 г (до 3 чашек).	До 400 г (2,5 чашки)	30 секунд	Скорость 2

РЕКОМЕНДАЦИЯ: Для получения лучшей консистенции или измельчения на крупные куски используйте импульсный режим.

РУССКИЙ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПРОДУКТОВ (ЧОППЕРА)

ПОДГОТОВКА ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПРОДУКТОВ (ЧОППЕРА) К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

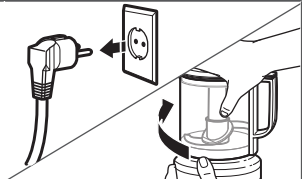
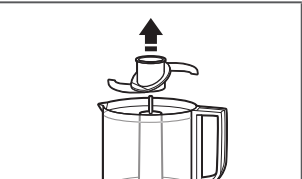
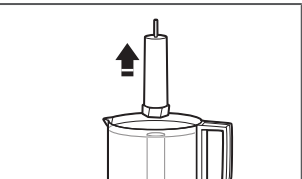
Перед первым использованием

Перед тем как первый раз использовать измельчитель продуктов (чоппер) вымойте рабочую чашу, крышку, насадку для взбивания и нож горячей водой с мылом. Рабочую чашу, крышку и нож можно мыть в верхней корзине посудомоечной машины.

Для удобства хранения компонентов всегда выполняйте сборку измельчителя продуктов (чоппера) после чистки.

РАЗБОРКА ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПРОДУКТОВ (ЧОППЕРА)

Выполняйте приведенные ниже указания для разборки измельчителя продуктов (чоппера) для чистки компонентов и для вынимания ингредиентов из рабочей чаши.

1		Убедитесь, что измельчитель продуктов (чоппер) отсоединен от сети электропитания. Держа крышку как показано на рисунке, поверните ее по часовой стрелке, чтобы разблокировать. Затем поднимите крышку, чтобы снять ее с рабочей чаши.
2		Выньте нож из чаши, потянув его вверх.
3		Выньте адаптер привода для насадок из чаши, потянув его вверх.
4		Плотно удерживая базу одной рукой, другой рукой поверните рабочую чашу по часовой стрелке, чтобы разблокировать ее и снять с базы.

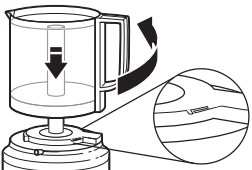


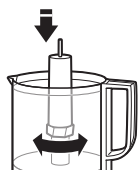


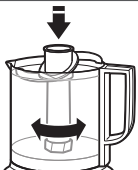
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПРОДУКТОВ (ЧОППЕРА)

СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПРОДУКТОВ (ЧОППЕРА)

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Перед тем как приступить к сборке убедитесь, что измельчитель продуктов (чоппер) отсоединен от сети электропитания.

1		Вначале установите рабочую чашу на базу так, чтобы ручка была обращена к вам. Поверните ручку на 90° против часовой стрелки, чтобы она защелкнулась. При правильной сборке ручка окажется с правой стороны.
---	---	--

2		Наденьте адаптер привода для насадок на вал в центре рабочей чаши, затем поверните и надавите на него так, чтобы он опустился на дно чаши.
---	---	---

3		В случае использования ножа наденьте нож на адаптер привода для насадок, затем поверните и опустите нож так, чтобы он лег на дно чаши. В случае использования насадки для взбивания см. раздел “Использование насадки для взбивания”.
---	---	--

РУССКИЙ

ПРИМЕЧАНИЕ: Не пытайтесь одновременно установить несколько насадок. Измельчитель продуктов (чоппер) будет работать только с одной установленной насадкой, будь это нож или насадка для взбивания, но не с обеими сразу.

4		Поместите ингредиенты, которые вы хотите измельчить, в рабочую чашу. Для получения однородной консистенции измельченного продукта нарежьте фрукты, овощи и мясо на кусочки размерами в 1 дюйм.
---	---	---

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Не пытайтесь измельчать зерна кофе или твердые специи, такие как мускатный орех, так как они могут повредить измельчитель продуктов (чоппер).

5		Установите крышку на рабочую чашу так, чтобы ручка крышки была обращена в вашу сторону. Поворачивайте ручку крышки против часовой стрелке до тех пор, пока она не защелкнется. Правильная фиксация крышки сопровождается щелчком.
---	---	--

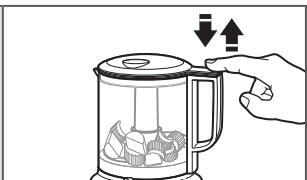
ПРИМЕЧАНИЕ: Для того чтобы измельчитель продуктов (чоппер) мог работать, рабочая чаша и крышка должны быть зафиксированы на своих местах.



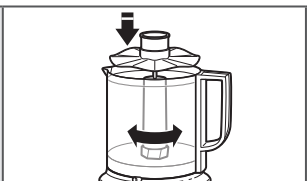


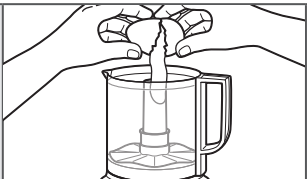
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПРОДУКТОВ (ЧОППЕРА)

6 	Сдвиньте рычаг переключения режимов “Кусочки/Пюре” на нужное значение настройки. Для включения измельчителя продуктов (чоппера) нажмите на кнопку ИМПУЛЬС/ВКЛ.
--	---

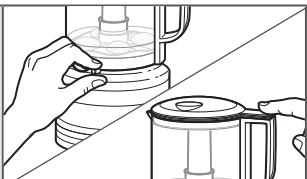
7 	Для измельчения на крупные куски используйте импульсный режим - для этого быстро нажимайте и отпускайте кнопку ИМПУЛЬС/ВКЛ до тех пор, пока не получите желаемые результаты.
--	---

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

1 	Наденьте насадку для взбивания на адаптер привода для насадок, затем поверните и опустите ее так, чтобы она легла на дно рабочей чашы.
--	---

2 	Поместите ингредиенты, которые вы хотите измельчить, в рабочую чашу.
---	---

3 	Установите крышку на рабочую чашу так, чтобы ручка крышки была обращена в вашу сторону. Поворачивайте ручку крышки против часовой стрелки до тех пор, пока она не защелкнется. Правильная фиксация крышки сопровождается щелчком.
--	--

4 	Сдвиньте рычаг переключения режимов “Кусочки/Пюре” на нужное значение настройки. Для включения измельчителя продуктов (чоппера) нажмите на кнопку ИМПУЛЬС/ВКЛ и удерживайте ее в нажатом положении.
--	--

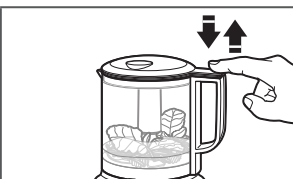
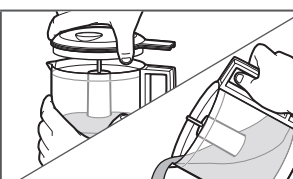




ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПРОДУКТОВ (ЧОППЕРА)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТВЕРСТИЯ В КРЫШКЕ ДЛЯ ДОБАВЛЕНИЯ ЖИДКОСТЕЙ И НОСИКА

Используйте отверстие в крышке для добавления жидких ингредиентов при приготовления заправок для салатов, майонеза, эмульсий, соусов и т.д. Используйте носик для удобства сервировки.

- | | | |
|---|---|---|
| 1 |  | Поместите ингредиенты, которые вы хотите измельчить, в рабочую чашу. |
| 2 |  | Установите крышку на рабочую чашу так, чтобы ручка крышки была обращена в вашу сторону. Поворачивайте ручку крышки против часовой стрелке до тех пор, пока она не защелкнется. Правильная фиксация крышки сопровождается щелчком. |
| 3 |  | Быстро нажмите и отпустите кнопку ИМПУЛЬС/ВКЛ, чтобы ингредиенты в рабочей чаше начались вращаться. |
| 4 |  | Медленно налейте жидкость, например, растительное масло, через отверстие в крышке. Жидкость будет эффективно и тщательно перемешена с ингредиентами во время их вращения в рабочей чаше. |
| 5 |  | После завершения приготовления снимите крышку и нож, чтобы можно было пользоваться носиком. |

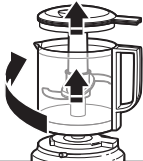
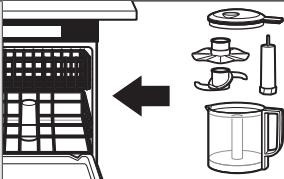
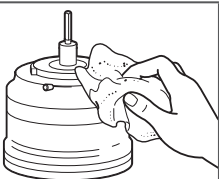
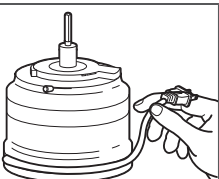
РУССКИЙ





ЧИСТКА И УХОД

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Перед тем, как приступить к демонтажу или установке компонентов или к чистке прибора, убедитесь, что измельчитель продуктов (чоппер) отсоединен от сети электропитания.

1		Выньте рабочую чашу, крышку и принадлежности.
2		Рабочую чашу, крышку, насадку для взбивания и нож можно мыть в верхней корзине посудомоечной машины; также можно мыть все части вручную горячей водой с мылом. Ополосните чистой водой и насухо вытрите.
3		Протрите базу влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства. Не погружайте базу в воду.
4		Для удобства хранения сетевого шнура обмотайте его вокруг базы против часовой стрелки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для удобства хранения компонентов всегда выполняйте сборку измельчителя продуктов (чоппера) после чистки.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае неисправности или неверной работы вашего измельчителя продуктов (чоппера) выполните следующие проверки:

1. Включен ли измельчитель продуктов (чоппер) в сеть электропитания?
2. Убедитесь в том, что чаша и крышка установлены надлежащим образом и зафиксированы на своих местах.
3. Быстро нажмите и отпустите кнопку ИМПУЛЬС/ВКЛ. Не жмите на кнопку непрерывно.
4. Выньте вилку сетевого шнура измельчителя продуктов (чоппера) из электрической розетки, затем снова вставьте ее в розетку.
5. Цел ли предохранитель в цепи электроснабжения, в которую включен измельчитель продуктов (чоппер)? Если у вас дома имеется распределительная коробка с рубильником, убедитесь, что он замкнут.

Если неисправность не вызвана ни одной из возможных перечисленных выше причин, см. раздел “Гарантия и обслуживание”.

Не возвращайте измельчитель продуктов (чоппер) в магазин. Магазины не выполняют сервисное обслуживание.





ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ГАРАНТИЯ KITCHENAID НА БЫТОВОЙ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ПРОДУКТОВ (ЧОППЕР)

Срок действия гарантии:	KitchenAid оплатит:	KitchenAid не будет оплачивать:
Европа, Ближний Восток и Африка: Для модели KFC0516: два года гарантии со дня покупки.	Замену деталей и стоимость работ по устранению дефектов материалов или изготовления. Соответствующая услуга должна быть произведена работниками авторизованного сервисного центра KitchenAid.	А. Ремонт измельчителя продуктов (чоппера), если он использовался не по обычному бытовому назначению. В. Ущерб, явившийся результатом несчастного случая, несанкционированного изменения конструкции, неверного или ненадлежащего использования или установки/эксплуатации, не соответствующей местным нормативам в отношении электрооборудования.

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.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:
www.KitchenAid.eu

РУССКИЙ

©2018 Все права защищены.

Данные могут быть изменены без предварительного извещения.





SPIS TREŚCI

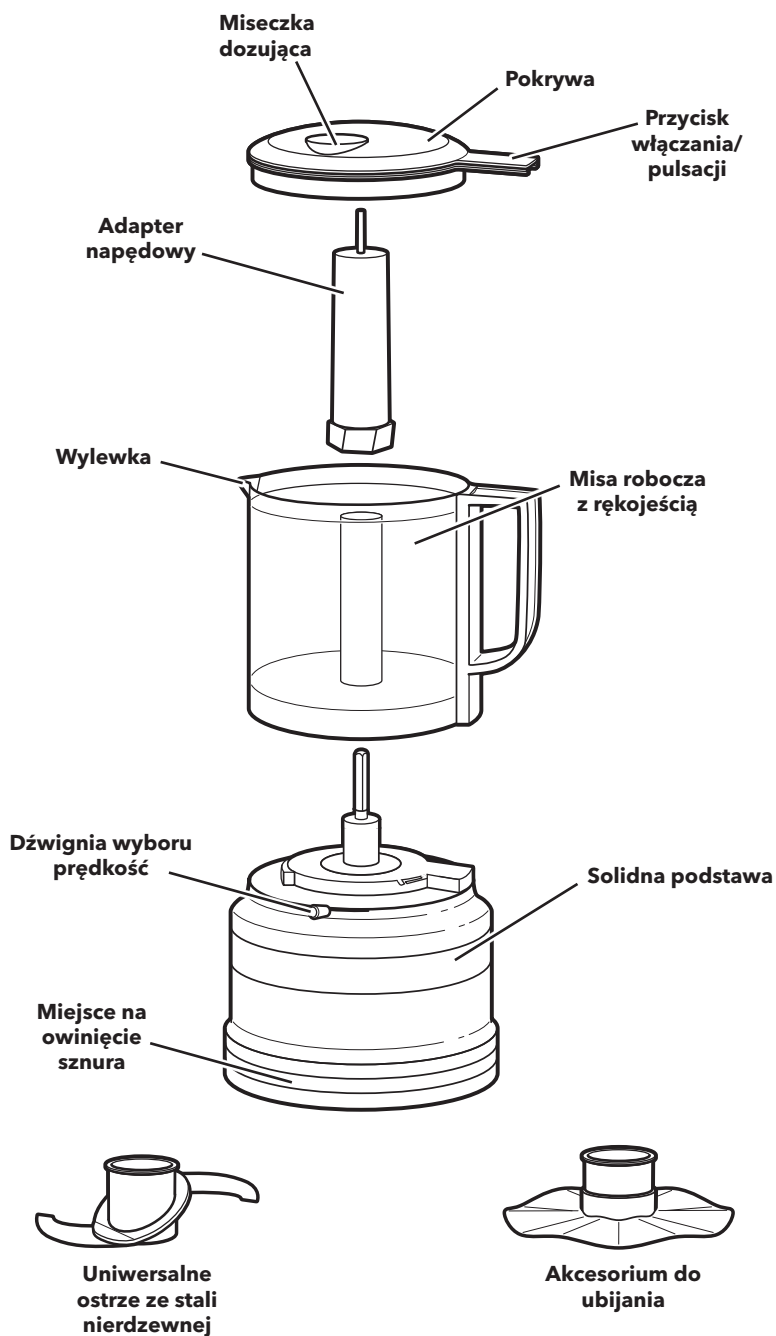
ELEMENTY I FUNKCJE	202
Elementy i akcesoria	202
BEZPIECZEŃSTWO ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOŚCI	203
Ważne środki ostrożności.....	203
Wymagania dotyczące zasilania elektrycznego	206
UŻYTKOWANIE ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOŚCI.....	206
Tabela zalecanych zastosowań akcesorium do ubijania	206
Tabela zalecanych zastosowań ostrza uniwersalnego	207
Przygotowanie rozdrabniacza do żywności do użytkowania	208
Demontaż rozdrabniacza do żywności	208
Montaż i uruchamianie rozdrabniacza do żywności	209
Używanie akcesorium do ubijania.....	210
Używanie miseczki dozującej i wylewki	211
PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE	212
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	212
GWARANCJA I SERWIS	213

POLSKI



ELEMENTY I FUNKCJE

ELEMENTY I AKCESORIA





BEZPIECZEŃSTWO ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOŚCI

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 ich przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają, oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: „NIEBEZPIECZEŃSTWO” i „UWAGA”.

Te słowa oznaczają, że:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku niezastosowania się **natychmiast** do zaleceń instrukcji.



UWAGA

Istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku **nieprzestrzegania** zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych zasad:

1. Przeczytać wszelkie instrukcje. Nieprawidłowe użycie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Aby zabezpieczyć się przed ryzykiem porażenia prądem elektrycznym, nie należy umieszczać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
3. Omawiane urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
4. Tylko na rynku europejskim: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

POLSKI





BEZPIECZEŃSTWO ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOŚCI

5. Tylko na rynku europejskim: Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
6. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
7. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy je **WYŁĄCZYĆ**, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda, należy ją chwycić i wyciągnąć. Zabrania się ciągnięcia za sznur.
8. Nie dotykać ruchomych części.
9. Zabrania się używania jakichkolwiek urządzeń, w których kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria urządzenia, bądź jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Należy zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
10. Stosowanie akcesoriów nie zalecanych lub nie sprzedawanych przez producenta może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
11. Zabrania się używania rozdrabniacza do żywności na wolnym powietrzu.
12. Nie zostawiać sznura zwisającego ze stołu lub blatu.
13. Nie zbliżać dłoni ani żadnych przyborów do ostrza tnącego podczas rozdrabniania żywności, aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia urządzenia. Można używać skrobaczki, ale tylko wtedy, gdy urządzenie nie pracuje.
14. Jeśli sznur zasilający jest uszkodzony, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, dla uniknięcia niebezpieczeństwa.





BEZPIECZEŃSTWO ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOŚCI

15. Ostrza są ostre. Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrym nożem tnącym, opróżniania misy oraz podczas czyszczenia.
16. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała, nigdy nie należy zakładać ostrza tnącego na podstawę bez uprzedniego zainstalowania misy na właściwym miejscu.
17. Przed uruchomieniem rozdrabniacza do żywności należy upewnić się, czy pokrywa jest prawidłowo zablokowana na miejscu.
18. Zabrania się podejmowania prób pokonania mechanizmu blokady pokrywy.
19. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w rozdziale "Pielęgnacja i czyszczenie".
20. Omawiane urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - budynki gospodarskie;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania;
 - miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.
21. Zachować ostrożność podczas wlewania gorących płynów do rozdrabniacza do żywności, ponieważ mogą one zostać wyrzucone na zewnątrz urządzenia pod wpływem nagłego parowania.
22. Nie napełniać misy poza znak poziomu maksymalnego, aby wyeliminować ryzyko obrażeń ciała spowodowane uszkodzeniem pokrywy lub misy.

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

POLSKI



BEZPIECZEŃSTWO ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOSCI

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

! UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączać do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50-60 Hz

UWAGA: Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazda, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Zabrania się modyfikowania wtyczki w jakikolwiek sposób.

Zabrania się używania kabli przedłużających. Jeżeli sznur zasilający jest zbyt krótki, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi lub technikowi serwisu zainstalowanie gniazda sieciowego w pobliżu urządzenia.

Należy używać krótkiego шнура zasilającego (lub odłączanego шнура zasilającego), aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się lub przewrócenia przez dłuższy sznur.

UŻYTKOWANIE ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOSCI

TABELA ZALECANYCH ZASTOSOWAŃ AKCESORIUM DO UBIJANIA



Akcesorium do ubijania może służyć do spieniania jajek, białek jajek, gęstej śmietany, majonezu itp. Aby ułatwić sobie przygotowanie majonezu lub dressingów, należy posłużyć się miseczką dozującą i wylewką.

SUGEROWANA ŻYWNOSĆ	PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSCI	IŁOŚĆ	CZAS OBRÓBK	USTAWIENIE
JAJKA I BIAŁKA JAJEK	Wyjąć jajka ze skorupki, oddzielić żółtka od białek, jeżeli to konieczne. Użyć 1/8 łyżki stołowej śmietany lub sosu tatarskiego na każde jajko.	Maksymalnie 420 ml (1,5 szklanki)	70 sekundy	Prędkość 1
GĘSTA ŚMIETANA	Dodać śmietanę i żądane aromaty do misy roboczej.	Maksymalnie 240 ml (1 szklanka)	30 sekundy	Prędkość 2
EMULSJE (MAJONEZY, AIOLI, DRESSINGI DO SAŁATEK)	Dodać składniki do misy roboczej. Dodać oleje w czasie mieszania, korzystając z miseczki dozującej.	Maksymalnie 350 ml (1,5 szklanki)	70 sekundy	Prędkość 2





UŻYTKOWANIE ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOŚCI

TABELA ZALECANYCH ZASTOSOWAŃ OSTRZA UNIWERSALNEGO



Ostrze uniwersalne pozwala na łatwe przygotowywanie ulubionych potraw wymagających siekania surowych owoców, warzyw lub orzechów, a także mielenia pietruszki, szczypiorku lub czosnku. Gotowane owoce lub warzywa na purée do przygotowywania potraw dla niemowląt lub wykorzystania jako baza do zup lub sosów. Można również przygotowywać bułkę tartą i surowe mięso mielone.

UWAGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, większe kawałki żywności należy przed rozpoczęciem obróbki pokroić w kostkę o boku około 2,5 cm. Ta czynność umożliwia również obrabianie większej ilości żywności na raz.

WAŻNE: Nie należy poddawać obróbce ziaren kawy ani twardych przypraw, które mogą spowodować uszkodzenie rozdrabniacza do żywności.

SUGEROWANA ŻYWNOŚĆ	PRZYGOTOWANIE ŻYWNOŚCI	IŁOŚĆ	CZAS OBRÓBK	USTAWIENIE
SUROWE OWOCE I WARZYWA	Pokroić na kawałki 2,5-centymetrowe	Maksymalnie 350 g (3 szklanki)	45 sekundy	Prędkość 2
GOTOWANE OWOCE I WARZYWA	Pokroić na kawałki 2,5-centymetrowe	Maksymalnie 500 g (2,5 szklanki)	30 sekundy	Prędkość 2
MIĘSO	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, mięso powinno być surowe i pokrojone na 2,5-centymetrowe kawałki.	Maksymalnie 227 g (½ funta) na raz	30 sekundy	Prędkość 2
ZIOŁA I PRZYPRAWY	Dodać zioła i przyprawy w pierwotnej postaci. Przygotowanie nie jest wymagane.	Maksymalnie 250 g (4 szklanki)	25 sekundy	Prędkość 2
CHLEB, CIASTKA LUB KRAKERSY	Chleb, krakersy lub ciastka należy wcześniej połamać na kawałki, które zmieszczą się w misie.	Maksymalnie 400 g (4 szklanki)	20 sekundy	Prędkość 2
ORZECHY	Dodać orzechy w pierwotnej postaci. Przygotowanie nie jest wymagane. Maksymalnie 450 g (3 szklanki).	Maksymalnie 400 g (2,5 szklanki)	30 sekundy	Prędkość 2

PORADA: Aby uzyskać lepszą konsystencję lub grubiej posiekane produkty, należy zastosować pracę pulsacyjną.

POLSKI



UŻYTKOWANIE ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOŚCI

PRZYGOTOWANIE ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOŚCI DO UŻYTKOWANIA

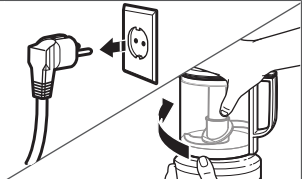
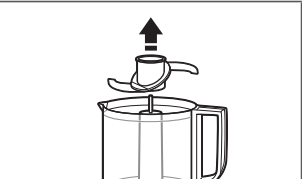
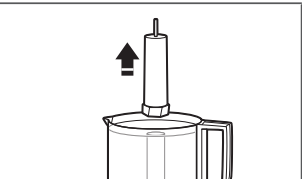
Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem rozdrabniacza do żywności należy umyć misę roboczą, pokrywę oraz ostrze w gorącej wodzie z mydłem. Misę roboczą, pokrywę oraz ostrze można również umyć w górnym koszu zmywarki do naczyń.

Po oczyszczeniu rozdrabniacza do żywności należy go zawsze ponownie zmontować, co zapewnia wygodę przechowywania.

DEMONTAŻ ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOŚCI

W celu oczyszczenia rozdrabniacza do żywności i wyjęcia składników z misy roboczej, należy go rozmontować postępując zgodnie z podanymi instrukcjami.

1		Upewnić się, czy wtyczka rozdrabniacza do żywności została wyjęta z gniazda. Chwycić pokrywę jak na ilustracji i obrócić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby odblokować. Następnie podnieść pokrywę i zdjąć z misy roboczej.
2		Wyciągnąć ostrze na wprost do góry, aby wyjąć je z misy roboczej.
3		Wyciągnąć adapter napędowy na wprost do góry, aby wyjąć go z misy roboczej.
4		Przytrzymać podstawę nieruchomo jedną ręką, a drugą ręką obrócić misę roboczą w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, podnieść ją i zdjąć z podstawy.

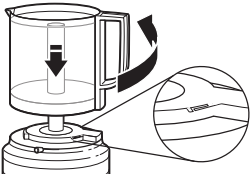


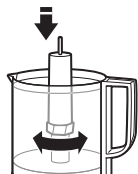


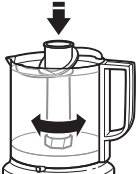
UŻYTKOWANIE ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOŚCI

MONTAŻ I URUCHAMIANIE ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOŚCI

WAŻNE: Przed przystąpieniem do montażu należy upewnić się, czy wtyczka została wyjęta z gniazda.

1		Ustawić misę roboczą tak, aby rękojeść skierowana była w stronę przodu podstawy. Obrócić rękojeść o 90° przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować na miejscu. Po prawidłowym zmontowaniu, rękojeść skierowana jest w prawo.
---	---	--

2		Żałozyc adapter napędowy na wał w środkowej części miski roboczej, a następnie obrócić i docisnąć adapter napędowy do dna miski roboczej.
---	---	---

3		W przypadku użycia ostrza, żałozyc ostrze na adapter napędowy, a następnie obrócić i docisnąć ostrze do dna miski roboczej. W przypadku użycia ubijaka, należy zapoznać się z częścią "Używanie akcesorium do ubijania".
---	---	--

UWAGA: Nie należy podejmować prób instalowania więcej niż jednego akcesorium na raz. Rozdrabniacz do żywności będzie działać, gdy na miejscu zainstalowane jest ostrze, albo akcesorium do ubijania, ale nie obydwie te elementy.

4		Włozyc składniki do miski roboczej. Aby uzyskać jednolitą konsystencję obrabianej żywności, owoce, warzywa i mięso należy pokroić na 2,5-centymetrowe kawałki.
---	---	--

WAŻNE: Nie należy poddawać obróbce ziaren kawy ani twardych przypraw, ponieważ może to spowodować uszkodzenie rozdrabniacza do żywności.

5		Umieścić pokrywę na misie roboczej, ustawiając rękojeść pokryw w kierunku przodu. Obrócić rękojeść przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do zablokowania na miejscu. Pokrywa jest blokowana na swoim miejscu poprzez zatrzaśnięcie.
---	---	--

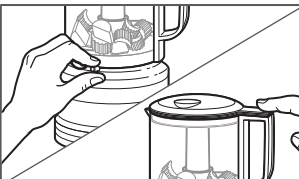
POLSKI

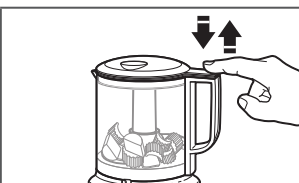




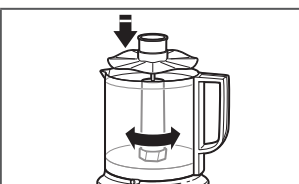
UŻYTKOWANIE ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOŚCI

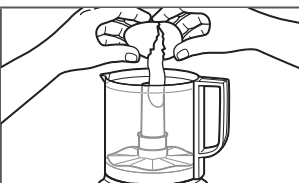
UWAGA: Misa robocza i pokrywa muszą być zablokowane na miejscu, aby rozdrabniacz do żywności mógł działać.

6		Ustawić dźwignię wyboru siekania lub purée w żądanym położeniu. Nacisnąć przycisk WŁĄCZANIA/PULSACJI, aby uruchomić rozdrabniacz do żywności.
---	---	---

7		Aby uzyskać siekanie na grubo, należy na krótko naciskać przycisk WŁĄCZANIA/PULSACJI i zwalniać go, aż do uzyskania żądanych rezultatów.
---	---	--

UŻYWANIE AKCESORIUM DO UBIJANIA

1		Założyć akcesorium do ubijania na adapter napędowy, a następnie obrócić i docisnąć ostrze do dna misy roboczej.
---	---	---

2		Włożyć składniki do misy roboczej.
---	--	------------------------------------

3		Umieścić pokrywę na misie roboczej, ustawiając rękkość pokrywy w kierunku przodu. Obrócić rękkość przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do zablokowania na miejscu. Pokrywa jest blokowana na swoim miejscu poprzez zatrzaśnięcie.
---	---	---

4		Ustawić dźwignię wyboru siekania lub purée w żądanym położeniu. Nacisnąć i przytrzymać przycisk WŁĄCZANIA/PULSACJI, aby uruchomić rozdrabniacz do żywności.
---	---	---

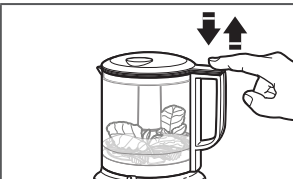
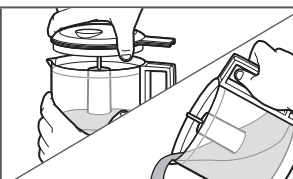




UŻYTKOWANIE ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOŚCI

UŻYWANIE MISECZKI DOZUJĄCEJ I WYLEWKI

Miseczka dozująca pozwala na wygodne dodawanie płynnych składników podczas przygotowywania dressingów, majonezów, emulsji, sosów itp. Wylewka ułatwia podawanie.

- | | | |
|---|---|---|
| 1 |  | Włożyć składniki do misy roboczej. |
| 2 |  | Umieścić pokrywę na misie roboczej, ustawiając rękę pokrywę w kierunku przodu. Obrócić rękę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do zablokowania na miejscu. Pokrywa jest blokowana na swoim miejscu poprzez zatrzaśnięcie. |
| 3 |  | Naciskać na krótki czas i zwalniać przycisk WŁĄCZANIA/PULSACJI, aby poruszyć składnikami w misie roboczej. |
| 4 |  | Powoli wlewać płyny, jak np. olej, do miseczki dozującej. Płyn zostanie skutecznie i dokładnie zmieszany ze składnikami wirującymi wewnątrz misy roboczej. |
| 5 |  | Po zakończeniu obróbki, zdjąć pokrywę i wyjąć ostrze, aby użyć wylewki. |

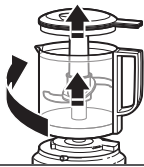
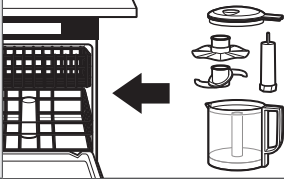
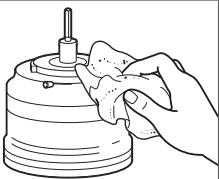
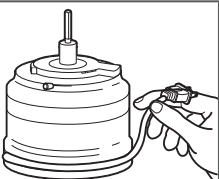
POLSKI





PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

WAŻNE: Przed przystąpieniem do czyszczenia, montażu oraz demontażu elementów rozdrabniacza do żywności, należy upewnić się, czy jego wtyczka została wyjęta z gniazda.

1		Zdemontować misę roboczą, pokrywę i akcesoria.
2		Misę roboczą, pokrywę, akcesorium do ubijania i ostrze można myć w górnym koszu zmywarki do naczyń lub w gorącej wodzie z mydłem. Opłukać i osuszyć.
3		Wytrzeć podstawę do czysta wilgotną ściereczką. Nie używać środków czyszczących o właściwościach ściernych. Nie zanurzać podstawy w wodzie.
4		Owinąć sznur wokół podstawy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, co ułatwi przechowywanie.

UWAGA: Po oczyszczeniu rozdrabniacza do żywności należy go zawsze ponownie zmontować, co zapewni wygodę przechowywania.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli rozdrabniacz do żywności nie działa lub uległ awarii, należy sprawdzić:

1. Czy wtyczka rozdrabniacza do żywności jest włożona do gniazda?
2. Upewnić się, czy miska i pokrywka są prawidłowo wyrównane i zablokowane we właściwym położeniu.
3. Naciskać na krótko przycisk WŁĄCZANIA/PULSACJI i zwalniać go. Nie naciskać w sposób ciągły.
4. Wyjąć wtyczkę rozdrabniacza do żywności z gniazda, a następnie włożyć ją z powrotem.
5. Czy bezpiecznik topikowy obwodu, do którego podłączono rozdrabniacz do żywności jest sprawny? Jeżeli zainstalowano skrzynkę z wyłącznikami automatycznymi, należy upewnić się, że obwód jest zamknięty.

Jeżeli problem nie jest spowodowany przez jedną z powyższych przyczyn, należy zapoznać się z częścią pt. "Gwarancja i serwis".

Nie zwracać rozdrabniacza do żywności do sprzedawcy detalicznego. Sprzedawcy detaliczni nie świadczą usług serwisowych.





GWARANCJA I SERWIS

GWARANCJA NA DOMOWY ROZDRABNIACZ DO ŻYWNOŚCI
KITCHENAID

Okres gwarancji:	Koszta, jakie pokrywa KitchenAid:	Koszta, jakich nie pokrywa KitchenAid:
Europa, Bliski Wschód i Afryka: Dla modelu KFC0516: dwuletnia, pełna gwarancja, licząc od daty zakupu.	Części zamienne oraz koszty robocizny w związku z naprawami usuwającymi wady materiałowe i wykonania. Serwis musi być realizowany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Naprawy w przypadkach użycia rozdrabniacza do żywności do celów innych niż typowe przygotowywanie potraw w domu. B. Uszkodzenia w wyniku wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego lub błędnego użytkowania, a także instalacji/ użytkowania niezgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

**KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY
BEZPOŚREDNIE I WTÓRNE.**

SERWIS

**Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą witrynę internetową:
www.kitchenaid.pl**

POLSKI

©2018 Wszelkie prawa zastrzeżone.

Specyfikacje mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.

GWARANCJA I SERWIS | 213





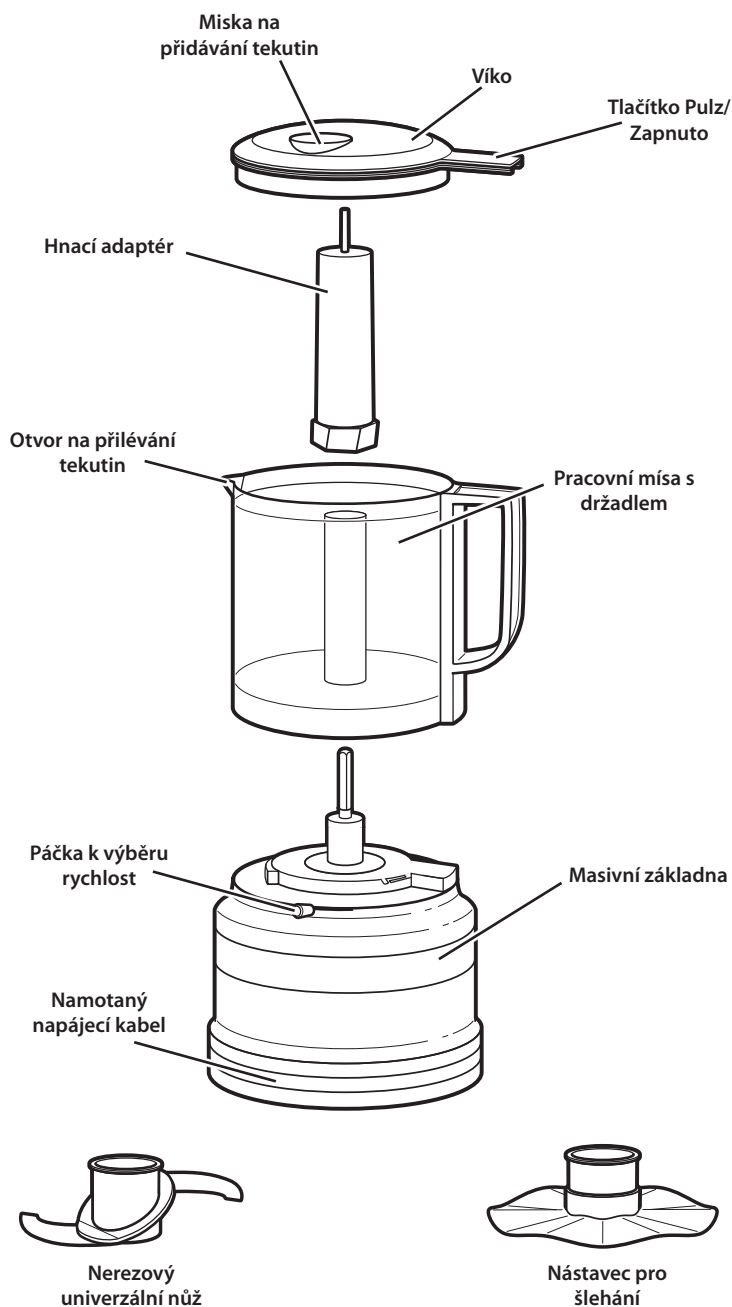
Obsah

DÍLY A FUNKCE	216
Díly a příslušenství	216
BEZPEČNOST PŘI PRÁCI SE SEKÁČKEM	217
Důležitá bezpečnostní upozornění	217
Elektroinstalační požadavky	220
POUŽÍVÁNÍ SEKÁČKU	220
Tabulka s doporučeními pro šlehací nástavec	220
Tabulka s doporučeními pro univerzální nůž	221
Příprava sekáčku k použití	222
Rozmontování sekáčku	222
Sestavování a provozování sekáčku	223
Používání nástavce pro šlehání	224
Použití misky na přidávání tekutin a vylévací hubice	225
PÉČE A ČIŠTĚNÍ	226
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	226
ZÁRUKA A SERVIS	227



DÍLY A FUNKCE

DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ





BEZPEČNOST PŘI PRÁCI SE SEKÁČKEM

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 se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Při používání elektrických spotřebičů vždy dodržujte základní bezpečnostní zásady, včetně následujících bodů:

1. Přečtěte si všechny pokyny. Nedovolené použití spotřebiče může mít za následek zranění.
2. Za účelem ochrany proti úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič do vody nebo jiné kapaliny.
3. Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.

ČESKY



BEZPEČNOST PŘI PRÁCI SE SEKÁČKEM

4. Pouze Evropa: Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí.
5. Pouze Evropa: Tento spotřebič smí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí používat pouze za podmínky, že nejsou bez dozoru či byly poučeny o jeho bezpečném používání a uvědomují si možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
6. Na děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
7. Když přístroj nepoužíváte, před montáží nebo demontáží součástek a před čištěním přístroj vypněte, poté je odpojte ze zásuvky. Pro odpojení od elektrické sítě uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. Nikdy netahejte za napájecí kabel.
8. Nedotýkejte se pohyblivých částí.
9. Nespouštějte spotřebič, má-li poškozený napájecí kabel nebo zástrčku, nebo když dobře nefunguje, spadl na zem nebo je nějak poškozený. Odneste ho do nejbližšího autorizovaného servisního střediska, kde ho zkontrolují a opraví nebo seřídí.
10. Použití příslušenství, které výrobce nedoporučuje ani neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo jiné zranění.
11. Nepoužívejte sekáček venku.
12. Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky.
13. Při sekání potravin nepřibližujte k sekacímu noži ruce či náčiní, aby nedošlo k vážnému zranění anebo poškození přístroje. Škrabku smíte použít jen tehdy, když je přístroj vypnutý.





BEZPEČNOST PŘI PRÁCI SE SEKÁČKEM

14. Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
15. Břity jsou ostré. Při manipulaci s ostrými sekacími noži, vylévání nádoby a při čištění je třeba dbát opatrnosti.
16. Abyste snížili riziko zranění, nikdy nenasazujte nůž na základnu, aniž byste nejdříve správně nasadili nádobu na místo.
17. Před spuštěním sekáčku se ujistěte, že je kryt bezpečně zajištěn na svém místě.
18. Nepokoušejte se překonat mechanismus blokování krytu.
19. Příslušné pokyny k čištění povrchu v kontaktu s potravinami naleznete v části "Čištění a údržba".
20. Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a k podobným účelům:
 - v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích nebo jiných pracovištích.
 - na farmách.
 - pro zákazníky v hotelích, motelech a jiných typech ubytování.
 - penzionech typu bed and breakfast.
21. Při vlévání horké kapaliny do nádoby sekáčku buďte opatrní, protože může vystříknout kvůli vzniklé páře.
22. Neplňte misku nad vyznačenou rysku maximálního naplnění, aby nedošlo k poranění kvůli poškození krytu nebo misky.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE



BEZPEČNOST PŘI PRÁCI SE SEKÁČKEM

ELEKTROINSTALAČNÍ POŽADAVKY

⚠ UPOZORNĚNÍ



**Nebezpečí úrazu
elektrickým proudem**

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

**Při nedodržení těchto pokynů hrozí
nebezpečí úmrtí, požáru nebo zasažení
elektrickým proudem.**

Volty: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

POZNÁMKA: Pokud zástrčka nepasuje do zásuvky, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Nikdy zástrčku neupravujte.

Nepoužívejte prodlužovací kabel. Jestliže je napájecí kabel příliš krátký, požádejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisního technika o instalaci zásuvky v blízkosti spotřebiče.

Měli byste používat krátký napájecí kabel (nebo odpojitelný napájecí kabel) ke snížení rizika vyplývajícího ze zapletení nebo zakopnutí o delší kabel.

POUŽÍVÁNÍ SEKÁČKU

TABULKA S DOPORUČENÍMI PRO ŠLEHACÍ NÁSTAVEC



Šlehací nástavec lze použít k vmíchávání vzduchu do potravin, jako jsou vejce, vaječné bílky, vysokoprocenní smetana, majonéza atd. Pro snadnou výrobu majonézy nebo dresinků použijte misku na přidávání tekutiny a vylévací hubici.

NAVRHOVANÉ JÍDLO	PŘÍPRAVA JÍDLA	MNOŽSTVÍ	DOBA ZPRACOVÁNÍ	NASTAVENÍ
VAJÍČKA A VAJEČNÉ BÍLKÝ	Vyklepnete vejce ze skořápky; oddělte žloutky od bílků podle potřeby; použijte 1/8 lžičky vinného kamene na jedno vejce.	Až 420 ml (1,5 šálku)	70 Sekund	Rychlost 1
SMETANA	Přidejte smetanu a požadované příchutě do misky.	Až 240 ml (1 šálek)	30 Sekund	Rychlost 2
EMULZE (MAJONÉZA, AIOLI, SALÁTOVÝ DRESSING)	Přidejte přísady do pracovní nádoby; Při míchání použijte pro přidání oleje misku na přidávání tekutiny.	Až 350 ml (1,5 šálku)	70 Sekund	Rychlost 2





POUŽÍVÁNÍ SEKÁČKU

TABULKA S DOPORUČENÍMI PRO UNIVERZÁLNÍ NŮŽ

Použijte univerzální nůž k nasekání syrového ovoce, zeleniny nebo ořechů a k nasekání petrželky, pažitky nebo česneku pro snadnou přípravu vašich oblíbených receptů. Vyrobite pyré z uvařeného ovoce nebo zeleniny pro výrobu dětské výživy nebo jako základ pro polévky nebo omáčky. Můžete také vyrobít strouhanku nebo namlít syrové maso.



POZNÁMKA: Nejlepších výsledků dosáhnete, když suroviny před zpracováním nakrájíte na přibližně 2,5 cm kostky. Tento krok také umožňuje zpracování více potravin najednou.

DŮLEŽITÉ: Nesekejte kávová zrnka ani tvrdé koření, jako je např. muškátový oříšek, které by mohly způsobit poškození sekáčku.

NAVRHOVANÉ JÍDLO	PŘÍPRAVA JÍDLA	MNOŽSTVÍ	DOBA ZPRACOVÁNÍ	NASTAVENÍ
SYROVÉ OVOCE A ZELENINA	Nakrájejte na kusy o délce 2,5 cm	Až 350 g (3 šálky)	45 Sekund	Rychlost 2
VAŘENÉ OVOCE A ZELENINA	Nakrájejte na kusy o délce 2,5 cm	Až 500 g (2,5 šálky)	30 Sekund	Rychlost 2
MASO	Aby byl výsledek zpracování co nejlepší, maso by mělo být syrové a nakrájené na 2,5 cm kousky.	Až 227 g (½ libry) najednou	30 Sekund	Rychlost 2
BYLINKY A KOŘENÍ	Přidejte byliny a koření tak, jak jsou; není nutná žádná příprava.	Až 250 g (4 šálky)	25 Sekund	Rychlost 2
CHLÉB, SUŠENKY NEBO SUCHARY	Před zpracováním rozlámejte chléb, sušenky nebo suchary na kusy, které se vejdou do nádoby.	Až 400 g (4 šálky)	20 Sekund	Rychlost 2
OŘECHY	Přidávejte ořechy tak, jak jsou; není nutná žádná příprava 450 g (až 3 šálky).	Až 400 g (2,5 šálky)	30 Sekund	Rychlost 2

TIP: Pro lepší konzistenci nebo pro dosažení hrubě nasekaných kousků použijte funkci Pulse.



POUŽÍVÁNÍ SEKÁČKU

PŘÍPRAVA SEKÁČKU K POUŽITÍ

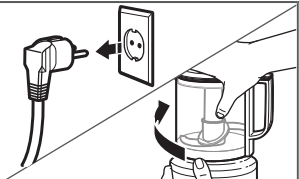
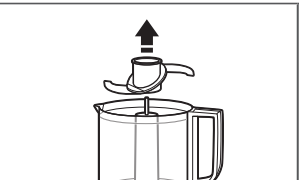
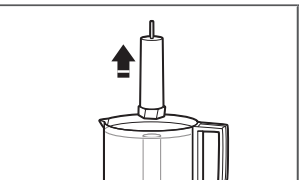
Před prvním použitím

Před prvním použitím sekáčku umyjte pracovní misku, víko, šlehač a nůž v horké, mýdlové vodě. Pracovní mísu, víko a nůž lze také mýt v horním koši myčky nádobí.

Pro pohodlné skladování vždy sekáček po čištění smontujte.

ROZMONTOVÁNÍ SEKÁČKU

Při rozmontování sekáčku pro čištění a odstranění přísad z pracovní nádoby postupujte podle těchto pokynů.

1		Ujistěte se, že je sekáček odpojen od přívodu elektrické energie. Držte víko podle obrázku a otáčením víka ve směru hodinových ručiček jej odjistěte. Poté zvedněte víko z pracovní nádoby.
2		Vyjměte nůž z pracovní nádoby přímým tahem nahoru.
3		Vyjměte adaptér pohonu z pracovní nádoby přímým tahem nahoru.
4		Jednou rukou držte základnu na místě a druhou rukou otáčejte pracovní nádobou ve směru hodinových ručiček, abyste ji odjistili a oddělili od základny.

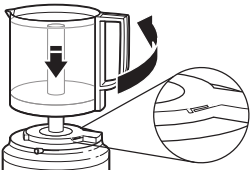


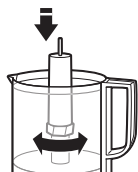


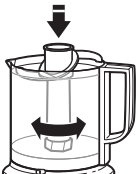
POUŽÍVÁNÍ SEKÁČKU

SESTAVOVÁNÍ A PROVOZOVÁNÍ SEKÁČKU

DŮLEŽITÉ: Před sestavením se ujistěte, že je sekáček odpojen od přívodu elektrické energie.

1		Začněte tak, že držák pracovní nádoby bude nasměrován k přední straně základny. Otočte držák o 90° proti směru hodinových ručiček, aby došlo k zajištění nádoby na místě. Po správném sestavení bude držák na pravé straně.
----------	---	---

2		Namontujte hnací adaptér na hřídel ve středu pracovní nádoby, poté s ním otáčejte a tlačte jej dolů, dokud se neusadí na dně pracovní nádoby.
----------	---	---

3		Pokud používáte nůž, nasadte nůž na hnací adaptér, potom jím otáčejte a zatlačte jej dolů, dokud se neusadí na dně pracovní nádoby. Pokud používáte šlehací nástavec, viz část "Použití šlehacího nástavce".
----------	---	--

POZNÁMKA: Nepokoušejte se nainstalovat více nástavců najednou. Sekáček na potraviny používejte buď s nožem nebo se šlehacím nástavcem, ne s oběma najednou.

4		Vložte zpracovávané přísady do pracovní nádoby. Pro jednotnou konzistenci zpracovaných potravin nakrájejte ovoce, zeleninu a maso na kusy o velikosti 2,5 cm.
----------	--	---

DŮLEŽITÉ: Nesekejte kávová zrnka ani tvrdé koření, jako je např. muškátový oříšek, které by mohly způsobit poškození sekáčku..

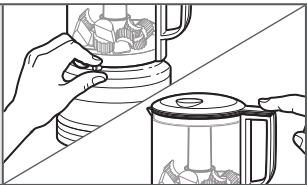
5		Nasadte víko na pracovní nádobu tak, aby držák víka směřoval dopředu. Otáčejte držákem víka proti směru hodinových ručiček, dokud nedojde k jeho zajištění. Při správném zajištění na místě víko cvakne.
----------	---	--

POZNÁMKA: Pracovní miska a víko musí být zajištěny na svém místě, aby mohl být sekáček spuštěn.

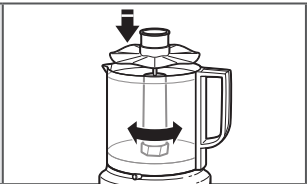
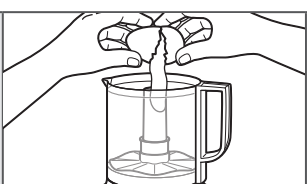
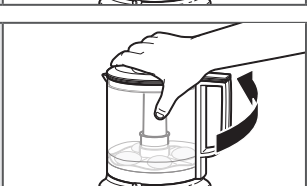
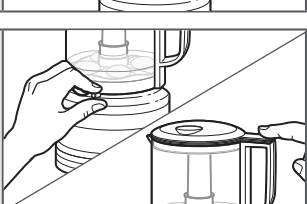




POUŽÍVÁNÍ SEKÁČKU

- | | |
|--|--|
| <p>6</p>  | <p>Posuňte páčku Sekání/Pyré na požadované nastavení. Sekáček zapnete stisknutím tlačítka PULSE/ON.</p> |
| <p>7</p>  | <p>Pro hrubé nasekání použijte pulzující pohyb a rychle stlačujte a uvolňujte tlačítko PULSE/ON, až dosáhnete požadovaného výsledku.</p> |

POUŽÍVÁNÍ NÁSTAVCE PRO ŠLEHÁNÍ

- | | |
|--|---|
| <p>1</p>  | <p>Nasadte šlehací nástavec na hnací adaptér, potom jím otáčejte a zatlačte jej dolů, dokud se neusadí na dně pracovní nádoby.</p> |
| <p>2</p>  | <p>Vložte zpracovávané přísady do pracovní nádoby.</p> |
| <p>3</p>  | <p>Nasadte víko na pracovní nádobu tak, aby držák víka směřoval dopředu. Otáčejte držákem víka proti směru hodinových ručiček, dokud nedojde k jeho zajištění. Při správném zajištění na místě víko cvakne.</p> |
| <p>4</p>  | <p>Posuňte páčku Sekání/Pyré na požadované nastavení. Sekáček zapnete stisknutím a podržením tlačítka PULSE/ON.</p> |

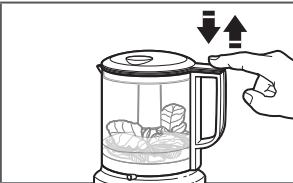
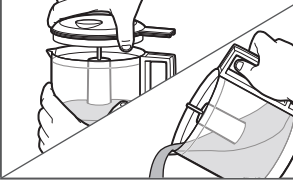




POUŽÍVÁNÍ SEKÁČKU

POUŽITÍ MISKY NA PŘIDÁVÁNÍ TEKUTIN A VYLÉVACÍ HUBICE

Pro pohodlné přidávání tekutých přísad při zpracování dresinků, majonéz, emulzí, omáček atd. použijte misku na přidávání tekutin. Pro snazší servírování použijte vylévací hubici.

1		Vložte zpracovávané přísady do pracovní nádoby.
2		Nasadte víko na pracovní nádobu tak, aby držák víka směřoval dopředu. Otáčejte držákem víka proti směru hodinových ručiček, dokud nedojde k jeho zajištění. Při správném zajištění na místě víko cvakne.
3		Tlačítko PULSE/ON rychle stlačujte nahoru a dolů, čímž se vaše ingredience pohybují v pracovní nádobě.
4		Pomalu nalijte tekutiny, například olej, do misky na přidávání tekutin. Tekutina bude účinně a důkladně přimíchávána do ingrediencí, které se točí uvnitř pracovní nádoby.
5		Jakmile je zpracování dokončeno, odstraňte víko a nůž, a použijte vylévací hubici.

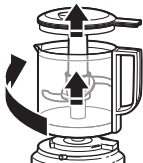
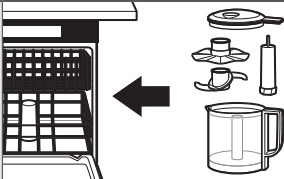
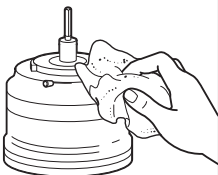
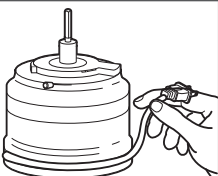
ČESKY





PÉČE A ČIŠTĚNÍ

DŮLEŽITÉ: Před vyjmutím nebo nasazením dílů a před čištěním se ujistěte, že je sekáček odpojen od přívodu elektrické energie.

1		Odmontujte pracovní nádobu, víko a nástavce.
2		Pracovní nádoba, víko, šlehačací nástavec a nůž lze umýt v horním koši myčky na nádobí; nebo je umyjte v horké mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3		Základnu čistěte vlhkým hadříkem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Neponořujte základnu do vody.
4		Omotejte kabel proti směru hodinových ručiček kolem základny pro snadné uložení.

POZNÁMKA: Pro pohodlné skladování vždy sekáček po čištění smontujte.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud by váš sekáček nefungoval nebo fungoval nesprávně, zkontrolujte následující:

1. Je sekáček zapojen do zásuvky?
 2. Ujistěte se, že nádoba a víko jsou řádně zarovnaný a zajištěny na svém místě.
 3. Stiskněte tlačítko PULSE/ON rychlým pohybem nahoru a dolů. Nedržte tlačítko nepřetržitě.
 4. Odpojte sekáček ze zásuvky, a potom jej připojte zpět do zásuvky.
 5. Je pojistka v okruhu sekáčku v provozním stavu? Pokud máte krabici s jističem, ujistěte se, že je obvod uzavřený.
- Pokud problém není způsoben některou z výše uvedených možností, přečtěte si část "Záruka a servis".
- Nevracejte sekáček prodejci. Prodejci neposkytují servis.





ZÁRUKA A SERVIS

ZÁRUKA PRO DOMÁCNOSTI NA SEKÁČEK KITCHENAID

Záruční lhůta:	KitchenAid zaplatí za:	KitchenAid nezaplatí za:
Evropa, Střední východ, a Afrika: Pro Model KFC0516: dva roky plné záruky od data nákupu.	Náhradní díly a náklady na práci při opravě závad materiálů nebo zpracování. Servis musí provádět autorizované servisní středisko KitchenAid.	A. Opravy, pokud se sekáček používá k jiným účelům než k běžné přípravě jídla v domácnosti. B. Poškození způsobené nehodou, změnami, nevhodným použitím či zneužitím nebo instalací/provozem neodpovídajícím místním elektrickým předpisům.

KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

ZÁKAZNICKÉ SLUŽBY

Pokud máte nějaké otázky anebo potřebujete najít nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, níže najdete kontaktní údaje.

Veškerý servis by mělo vždy provádět místní autorizované servisní středisko KitchenAid.

**Více informací naleznete na našich webových stránkách:
www.KitchenAid.eu**

ČESKY

©2018 Všechna práva vyhrazena.

Technické údaje mohou být změněny bez předchozího upozornění.

ZÁRUKA A SERVIS | 227







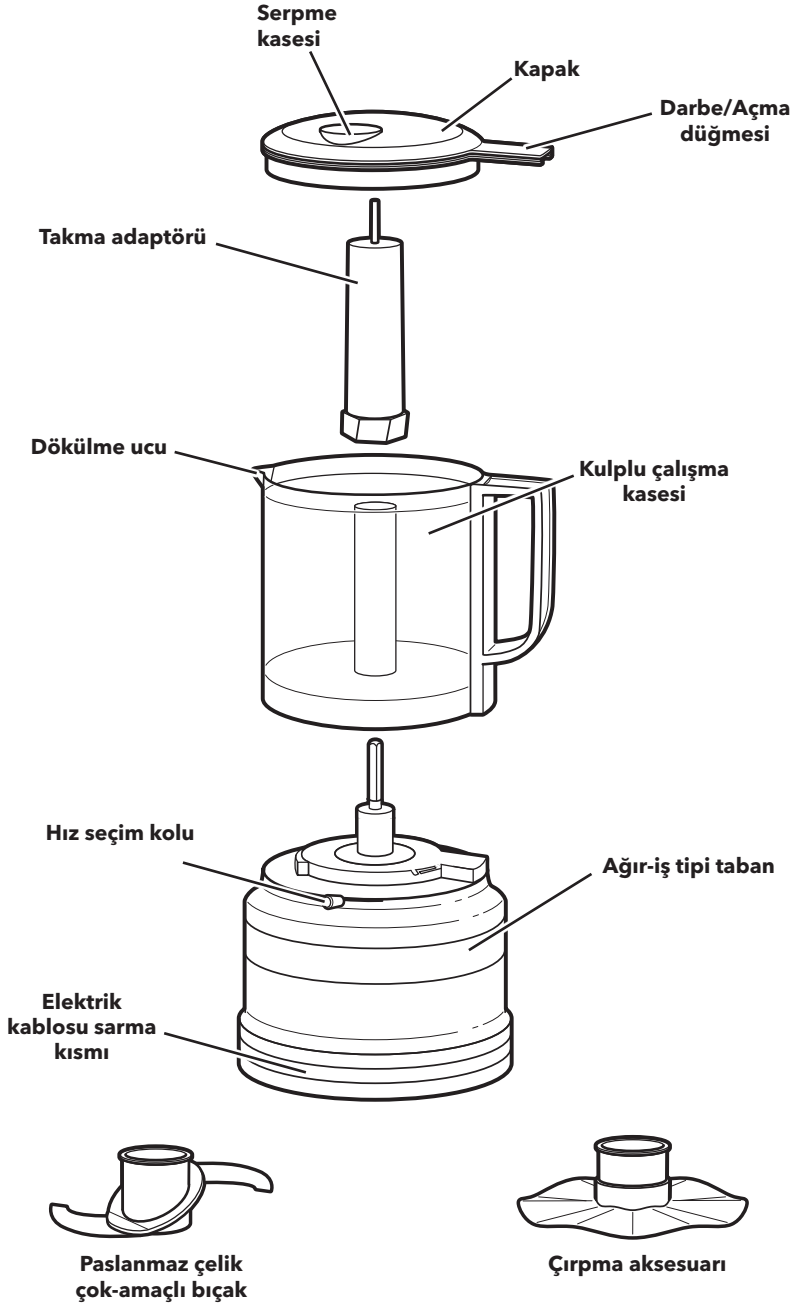
İÇİNDEKİLER

PARÇALAR VE ÖZELLİKLER	230
Parçalar ve aksesuarlar	230
DOĞRAYICI GÜVENLİĞİ	231
Önemli güvenlik tedbirleri	231
Elektriksel gereklilikler	234
DOĞRAYICININ KULLANIMI	234
Çırpma aksesuarı öneriler tablosu	234
Çok amaçlı bıçak öneriler tablosu	235
Doğrayıcının kullanım için hazırlanması	236
Doğrayıcı parçalarının sökülmesi	236
Doğrayıcı parçalarının takılması ve çalıştırılması	237
Çırpma aksesuarının kullanımı	238
Serpme kasesinin ve dökülme ucunun kullanılması	239
BAKIM VE TEMİZLİK	240
ARIZA GİDERME	240
GARANTİ VE SERVİS	241



PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

PARÇALAR VE AKSESUARLAR





DOĞRAYICI GÜVENLİĞİ

Hem sizin hem de başkalarının güvenliği oldukça önemlidir.

Bu kılavuzda ve cihazınız üzerinde oldukça önemli güvenlik mesajları bulunmaktadır. Daima tüm güvenlik mesajlarını okuyun ve bu mesajlara uyun.



Bu, güvenlik uyarısı simgesidir.

Bu simge, sizin veya başkalarının ölmesine ya da yaralanmasına neden olabilecek olası tehlikeler konusunda sizi uyarmaktadır.

Tüm güvenlik mesajlarının ardından güvenlik uyarı simgesi ve "TEHLİKE" ya da "UYARI" kelimesi gelecektir. Bu kelimeler aşağıdaki anlamları taşımaktadır:

TEHLİKE

Talimatları derhal izlememeniz halinde, **ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

UYARI

Talimatları izlememeniz halinde, **ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

Tüm güvenlik mesajları, size olası tehlikenin ne olduğu, yaralanma olasılığının nasıl düşürülebileceği ve talimatların izlenmemesi halinde neler olabileceği konusunda sizi bilgilendirecektir.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Elektrikli cihazları kullanırken, aşağıdaki hususlar da dahil olmak üzere temel güvenlik önlemlerine daima riayet edilmelidir:

1. Tüm talimatları okuyunuz. Cihazın yanlış kullanımı, yaralanmanıza neden olabilir.
2. Elektrik çarpması riskine karşı korunmak için, cihazı suya veya diğer sıvıların içine sokmayınız.
3. Kendi güvenlikleri için, gözetim altında olmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında yetkili bir kişi tarafından önceden bilgilendirilmedikçe, bu cihazın fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler (çocuklar dahil) veya deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılması uygun değildir.

TÜRKÇE



DOĞRAYICI GÜVENLİĞİ

4. Sadece Avrupa: Bu cihaz, çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
5. Sadece Avrupa: Cihazlar, fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, bu kişiler gözetim altında tutulduğu veya cihazın güvenli kullanımı hakkında önceden bilgilendirildiği ve ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandığı taktirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
6. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak amacıyla gözetim altında tutulmalıdır.
7. Parçaları takmadan ve çıkartmadan önce ve temizlik işlemlerinden önce cihazı KAPATIN ve kullanılmıyorsa fişini prizden çekin. Fişi prizden çekmek için, fişten tutun ve prizden çıkartın. Asla elektrik kablosundan tutarak çekmeyin.
8. Hareketli parçalara temas etmekten kaçınınız.
9. Kablosu veya fişi hasarlı bir cihazı çalıştırmayınız veya cihaz arıza yaptıktan sonra ya da düşürülürse veya herhangi bir şekilde hasar görürse çalıştırmayınız. Cihazı, incelemesi, tamir etmesi veya ayarlaması için size en yakın Yetkili Servise götürünüz.
10. Üretici tarafından önerilmeyen veya satılmayan aparatların kullanımı yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.
11. Doğrayıcıyı dış mekanda kullanmayınız.
12. Kablonun, masa veya mutfak tezgahının kenarından aşağı sarkmasına izin vermeyiniz.
13. İnsanların ciddi şekilde yaralanma ve/veya cihazın hasar görme riskini azaltmak için, sebze/meyve doğrarken ellerinizi ve diğer kap-kaçakları kesme bıçağından uzak tutunuz. Bir spatula kullanılabilir, fakat sadece cihaz çalışmıyorken kullanılmalıdır.





DOĞRAYICI GÜVENLİĞİ

14. Eğer elektrik kablosu hasarlı ise, tehlikeden kaçınmak amacıyla imalatçı, yetkili servis veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
15. Bıçaklar keskindir. Keskin kesme bıçakları kullanılırken, kabı boşaltırken ve temizleme esnasında dikkatli olunuz.
16. Yaralanma riskini azaltmak için, öncelikle kaseyi doğru bir şekilde yerine koymadan önce kesme bıçağını asla tabana yerleştirmeyiniz.
17. Doğrayıcıyı çalıştırmadan önce, kapağının güvenli bir şekilde yerine kilitlendiğinden emin olunuz.
18. Kapak iç-kilit mekanizmasını devre dışı bırakmaya çalışmayınız.
19. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizliği hakkında talimatlar için “Bakım ve Temizlik” bölümüne bakınız.
20. Bu cihaz, evde ve aşağıdakiler gibi benzer uygulamalarda kullanım tasarlanmıştır:
 - mağazalar, ofisler veya diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfakları.
 - çiftlik evleri.
 - oteller, moteller ve diğer ikamet tipi ortamlarda müşteriler tarafından.
 - yatak ve kahvaltı odası tipi ortamlar.
21. Doğrayıcının içine sıcak sıvı dökülürse dikkatli olunuz, çünkü sıcak sıvı ani bir fırlama ile cihazdan dışarı fışkırabilir.
22. Kapağın veya kaseinin hasar görmesi sebebiyle yaralanma riskini önlemek için, kaseyi maksimum dolum çizgisini aşacak şekilde doldurmayınız.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

TÜRKÇE



DOĞRAYICI GÜVENLİĞİ

ELEKTRİKSEL GEREKLİLİKLER



Elektrik Çarpması Tehlikesi

Topraklı bir prize takın.

Toprak hattını çıkarmayın.

Bir uyarlayıcı kullanmayın.

Bir uzatma kablosu kullanmayın.

Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.

Volt: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

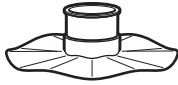
NOT: Eğer fiş prize girmezse, kalifiye bir elektrikçiye danışınız. Fişte hiçbir halükarda değişiklik yapmayınız.

Bir uzatma kablosu kullanmayın. Eğer elektrik kablosu çok kısa ise, kalifiye bir elektrikçiye veya servis teknisyenine cihazın yakınına bir priz monte ettiriniz.

Uzun bir kabloya takılma veya dolaşarak düşme riskini azaltmak için, bir kısa elektrik kablosu (veya çıkartılabilir elektrik kablosu) kullanılmalıdır.

DOĞRAYICININ KULLANIMI

ÇIRPMA AKSESUARI ÖNERİLER TABLOSU



Çırpma aksesuarı, yumurta, yumurta beyazı, yoğun krema, mayonez, vs. gibi yiyeceklerle hava karıştırmak için kullanılabilir. Kolayca mayonez veya soslar hazırlamak için, serpm kasesini kullanınız.

ÖNERİLEN YİYECEKLER	YEMEK HAZIRLAMA	MIKTAR	İŞLEM SÜRESİ	AYAR
YUMURTA VE YUMURTA BEYAZI	Yumurtaların kabuğunu soyunuz; gerekirse sarılarını beyazlardan ayırınız; her yumurta için 1/8 çay kaşığı tartar kremi kullanınız.	En fazla 420 mL (1.5 bardak)	70 Saniye	Hız 1
YOĞUN KREMA	Kremayı ve istediğiniz çeşnileri çalışma kasesine koyunuz.	En fazla 240 mL (1 bardak)	30 Saniye	Hız 2
EMÜLSİYONLAR (MAYONEZ, SARIMSAKLI MAYONEZ, SALATA SOSU)	Malzemeleri çalışma kasesine koyunuz; karıştırma esnasında yağı eklemek için serpm kasesini kullanınız.	En fazla 350 mL (1.5 bardak)	70 Saniye	Hız 2





DOĞRAYICININ KULLANIMI

ÇOK AMAÇLI BIÇAK ÖNERİLER TABLOSU

Favori tariflerinizi kolayca hazırlamak amacıyla, çiğ meyveleri, sebzeleri veya fındıkları doğramak ve maydanoz, soğan veya sarımsağı kıymak için çok amaçlı bıçağı kullanınız. Bebek maması yapmak veya çorba ya da soslarda kullanmak için pişmiş meyve veya sebzeleri püre haline getirin. Ayrıca ekme kırıntıları hazırlayabilir veya çiğ eti kıyabilirsiniz.



NOT: En iyi sonucu elde etmek için, iri yiyecek parçaları işlenmeden önce yaklaşık 2,5 cm'lik küpler şeklinde doğranmalıdır. Bu adım ayrıca bir defada daha fazla yiyeceği işlemenizi de sağlar.

ÖNEMLİ: Doğrayıcıya zarar verebilecek olan kahve taneleri veya muskat gibi sert baharatları işlemeyiniz.

ÖNERİLEN YİYECEKLER	YEMEK HAZIRLAMA	MIKTAR	İŞLEM SÜRESİ	AYAR
ÇİĞ MEYVELER VE SEBZELER	2.5 cm'lik parçalar halinde kesiniz	En fazla 350 g (3 bardak)	45 Saniye	Hız 2
PİŞMİŞ MEYVELER VE SEBZELER	2.5 cm'lik parçalar halinde kesiniz	En fazla 500 g (2,5 bardak)	30 Saniye	Hız 2
ET	En iyi işleme sonucunu elde etmek için, et çiğ olmalıdır ve 2,5 cm'lik parçalar halinde kesilmelidir.	Bir defada en fazla 227 g (½ pound)	30 Saniye	Hız 2
BİTKİLER VE BAHARATLAR	Bitkileri ve baharatları olduğu gibi koyunuz; ön hazırlama gerekmez.	En fazla 250 g (4 bardak)	25 Saniye	Hız 2
EKMEK, KURABIYE VEYA KRAKERLER	Ekmeği, krakerleri veya kurabiyeleri işlemekten önce, kaseye sığabilecek şekilde parçalara ayırınız.	En fazla 400 g (4 bardak)	20 Saniye	Hız 2
FINDIK	Fındıkları olduğu gibi koyunuz; ön hazırlama gerekmez, 450 g (en fazla 3 bardak).	En fazla 400 g (2,5 bardak)	30 Saniye	Hız 2

İPUÇU: Daha iyi kıvam için veya kabaca doğrama sonucu elde etmek için, Darbe modunu kullanınız.

TÜRKÇE



DOĞRAYICININ KULLANIMI

DOĞRAYICININ KULLANIM İÇİN HAZIRLANMASI

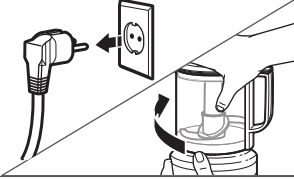
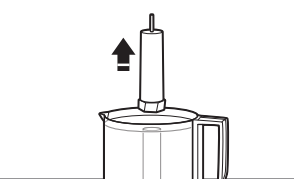
İlk kez kullanmadan önce

Doğrayıcıyı ilk kez kullanmadan önce, çalışma kasesini, kapağı, çırpıcıyı ve bıçağı sıcak, sabunlu suda yıkayınız. Çalışma kasesi, kapak ve bıçak bulaşık makinesinin en üst rafında da yıkanabilir.

Güvenli şekilde saklamak için, Doğrayıcıyı temizledikten sonra daima parçalarını takarak saklayınız.

DOĞRAYICI PARÇALARININ SÖKÜLMESİ

Doğrayıcının parçalarını temizlik amacıyla sökerken ve çalışma kasesindeki malzemeleri çıkartırken bu talimatlara uyunuz.

1		Doğrayıcının fişinin prizden çekilmiş olduğundan emin olunuz. Kapağı şekilde gösterildiği gibi tutunuz ve açmak için saat yönünde döndürünüz. Daha sonra kapağı kaldırarak çalışma kasesinden çıkartınız.
2		Bıçağı çalışma kasesinden çıkarmak için dik olarak yukarı çekin.
3		Hareket adaptörünü çalışma kasesinden çıkarmak için dik olarak yukarı çekiniz.
4		Taban kısmını bir elinizle sabit tutarken, diğer elinizle çalışma kasesini saat yönünde döndürerek serbest kalmasını sağlayınız ve tabandan kaldırarak çıkartınız.





DOĞRAYICININ KULLANIMI

DOĞRAYICI PARÇALARININ TAKILMASI VE ÇALIŞTIRILMASI

ÖNEMLİ: Parçalarını takmadan önce, Doğrayıcının fişinin prizden çekilmiş olduğundan emin olunuz.

1		Çalışma kasesinin kulpu taban üzerinde öne doğru bakacak şekilde başlayınız. Kulpu yerine kilitlemek için saatin tersi yönde 90° döndürünüz. Doğru şekilde takıldığında, kulp sağa doğru bakacaktır.
---	--	--

2		Hareket adaptörünü çalışma kasesinin ortasındaki mile takınız, döndürünüz ve çalışma kasesinin tabanına oturana kadar adaptörü aşağıya doğru itiniz.
---	--	--

3		Bıçak kullanılacaksa, bıçağı hareket adaptörünün üzerine takınız, daha sonra çalışma kasesinin tabanına oturana kadar bıçağı döndürerek aşağı indiriniz. Çırpıcı kullanılacaksa, "Çırpma aksesuarının kullanımı" bölümüne bakınız.
---	--	--

NOT: Bir defasında birden fazla aksesuar takmaya çalışmayınız. Doğrayıcı, takılı durumdaki bıçağı veya çırpma aksesuarını çalıştırır, ikisini birden çalıştırmaz.

4		İşlenecek malzemeleri çalışma kasesinin içine koyunuz. İşlenen yiyeceklerin homojen kıvamda olması için, meyveleri, sebzeleri ve etleri 1-inçlik parçalar halinde kesiniz.
---	--	--

ÖNEMLİ: Doğrayıcıya zarar verebileceğinden, kahve taneleri veya muskat gibi sert baharatları işlemeyiniz.

5		Kapağı, kapak kulpu öne doğru bakacak şekilde çalışma kasesinin üstüne yerleştiriniz. Kapak kulpunu, yerine kilitlenene kadar saatin tersi yönde döndürünüz. Kapak yerine doğru olarak kilitlendiğinde klik sesi çıkacaktır.
---	--	--

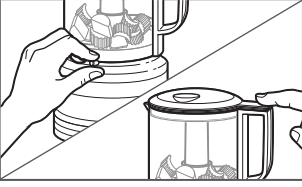
NOT: Çalışma kasesi ve kapak, Doğrayıcının çalışabilmesi için yerine kilitlenmelidir.

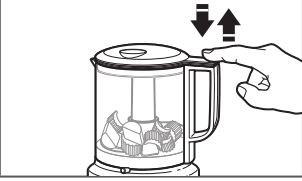
TÜRKÇE





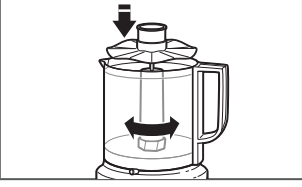
DOĞRAYICININ KULLANIMI

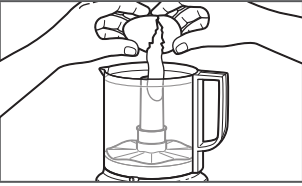
- 

6 Doğrama/Püre kolunu istediğiniz ayara getiriniz. Doğrayıcıyı çalıştırmaya başlamak için DARBE/AÇMA düğmesine basınız.
- 

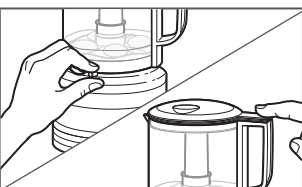
7 Kaba şekilde doğrama için, istediğiniz sonucu elde edene kadar DARBE/AÇMA düğmesine hızlı şekilde basıp bırakarak darbe hareketi uygulayınız.

ÇIRPMA AKSESUARININ KULLANIMI

- 

1 Çırpma aksesuarını hareket adaptörünün üzerine takınız, daha sonra çalışma kasesinin tabanına oturana kadar bıçağı döndürerek aşağı bastırınız.
- 

2 İşlenecek malzemeleri çalışma kasesinin içine koyunuz.
- 

3 Kapağı, kapak kulpu öne doğru bakacak şekilde çalışma kasesinin üstüne yerleştiriniz. Kapak kulpunu, yerine kilitlenene kadar saatin tersi yönde döndürünüz. Kapak yerine doğru olarak kilitlendiğinde klik sesi çıkacaktır.
- 

4 Doğrama/Püre kolunu istediğiniz ayara getiriniz. Doğrayıcıyı çalıştırmaya başlamak için DARBE/AÇMA düğmesine basınız ve basılı tutunuz.





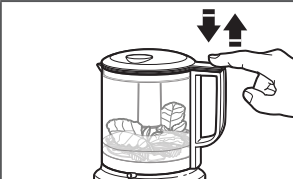
DOĞRAYICININ KULLANIMI

SERPME KASESİNİN VE DÖKÜLME UCUNUN KULLANILMASI

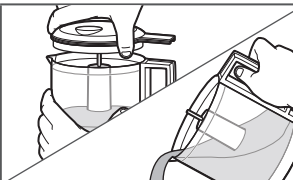
Salata sosları, mayonez, emülsiyon, sos ve daha birçok tarif hazırlarken sıvı bileşenleri rahatça eklemek için serpm kasesini kullanınız. Daha kolay eklemek için dökülme ağzını kullanınız.

- 

İşlenecek malzemeleri çalışma kasesinin içine koyunuz.
- 

Kapağı, kapak kulpu öne doğru bakacak şekilde çalışma kasesinin üstüne yerleştiriniz. Kapak kulpunu, yerine kilitlenene kadar saatin tersi yönde döndürünüz. Kapak yerine doğru olarak kilitlendiğinde klik sesi çıkacaktır.
- 

Malzemelerinizin çalışma kasesi içinde hareket etmesi için, DARBE/AÇMA düğmesine hızlıca basıp bırakınız.
- 

Yağ gibi sıvıları yavaş bir şekilde serpm kasesine boşaltınız. Bileşenler/malzemeler çalışma kasesinin içinde dönerken, sıvı, malzemelerle etkin bir şekilde ve iyice karışacaktır.
- 

Malzemelerin işlenmesi tamamlandığında, dökülme ağzını kullanmak için kapağı ve bıçağı çıkartınız.

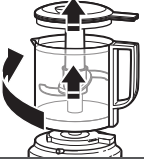
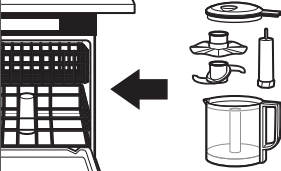
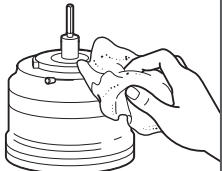
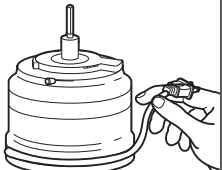
TÜRKÇE





BAKIM VE TEMİZLİK

ÖNEMLİ: Parçalarını takmadan veya çıkartmadan önce ve temizlik işlemlerinden önce, Doğrayıcının fişinin prizden çekilmiş olduğundan emin olunuz.

1		Çalışma kasesini, kapağı ve aksesuarları çıkartınız.
2		Çalışma kasesi, kapak, çırpma aksesuarı ve bıçak, bulaşık makinesinin en üst rafında yıkanabilir; veya tüm parçalar sıcak, sabunlu suyla yıkanabilir. Durulayınız ve kurulayınız.
3		Taban kısmını nemli bir bezle siliniz. Aşındırıcı temizleyiciler kullanmayınız. Taban kısmını suya daldırmayınız.
4		Cihazı daha kolay saklamak için, kabloyu taban kısmının etrafına saatin tersi yönde sarınız.

NOT: Güvenli şekilde saklamak için, Doğrayıcıyı temizledikten sonra daima parçalarını takarak saklayınız.

ARIZA GIDERME

Doğrayıcınız arızalanırsa veya çalışmazsa, aşağıdakileri kontrol ediniz:

1. Doğrayıcının fişi takılı mı?
2. Kasenin ve kapağının düzgün hizalandığından ve yerine kilitlendiğinden emin olunuz.
3. Cihazın DARBE/AÇMA düğmesine hızlı basma ve bırakma hareketi uygulayınız. Sürekli basılı halde tutmayınız.
4. Doğrayıcının fişini prizden çekiniz ve sonra geri takınız.
5. Doğrayıcının bağlı olduğu hattın sigortası doğru çalışıyor mu? Sigorta kutunuz varsa, sigortanın atıp atmadığını kontrol ediniz.

Eğer sorun yukarıda açıklanan nedenlerden biriyle alakalı değilse, "Garanti ve servis" bölümüne bakınız. Doğrayıcıyı satıcıya geri götürmeyiniz. Satıcılar servis hizmeti vermez.





GARANTİ VE SERVİS

KITCHENAID DOĞRAYICI GARANTİSİ

Garanti Süresi:	KitchenAid'in Ödeme Yapacağı Şeyler:	KitchenAid'in Ödeme Yapmayacağı Şeyler:
Avrupa, Orta Doğru ve Afrika: Model KFC0516 için: satın alma tarihinden itibaren iki yıl tam garanti.	Malzeme ve işçilikteki hataların düzeltilmesi için değiştirilebilir parçalar ve tamir işçilik ücretleri. Servis işlemi, bir Yetkili KitchenAid Servis Merkezince yapılmalıdır.	A. Doğrayıcı, normal evde yemek/yiyecek hazırlama işlerinden başka işler için kullanılmışsa yapılacak tamirler. B. Kaza, değişiklikler, yanlış kullanım, kötü kullanım veya yerel elektrik kanunlarına uygun olmayan montaj/işletimden kaynaklanan hasarlar.

KITCHENAID DOLAYLI HASARLAR İLE İLGİLİ OLARAK HERHANGİ BİR SORUMLULUK KABUL ETMEMEKTEDİR.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Herhangi bir sorunuz olursa ya da size en yakın KitchenAid Yetkili Hizmet Merkezini bulma konusunda yardıma ihtiyaç duyarsanız, aşağıda verilen irtibat bilgilerini kullanarak bizimle iletişime geçebilirsiniz.

NOT: Tüm servis işlemlerinin Yetkili bir KitchenAid Hizmet Merkezi tarafından yerel olarak gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

İTHALATÇI BİLGİSİ:

İPEK GIDA DTM. ELK. EŞYA TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.

Macun Mah. Batı Bulvarı ATB İş Mrkz.

No:1 C Blok 49

Yenimahalle/ANKARA 06105

SSHYB Tarih/No: 27.07.2017 / 52253

+90 312 397 83 70

Servis işlemleri için:

+90 216 621 50 01 (ücretsiz hat) numarasını arayarak servis talebi oluşturabilirsiniz.

Daha fazla bilgi için, aşağıdaki adresten web sitemizi ziyaret edin:

www.KitchenAid.eu

TÜRKÇE

©2018 Tüm hakları saklıdır.

Ürün özellikleri önceden bildirilmeden değiştirilebilir.

GARANTİ VE SERVİS | 241







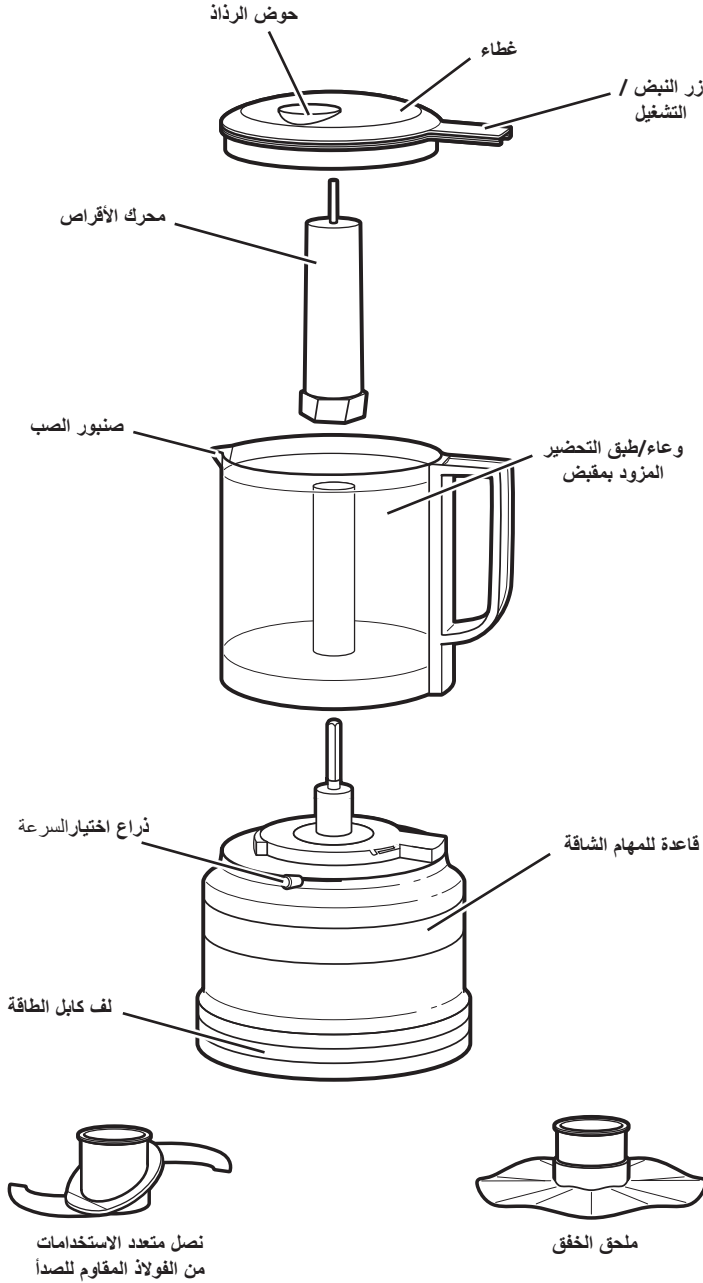
جدول المحتويات

244	الأجزاء والميزات
244	الأجزاء والملحقات
245	سلامة FOOD CHOPPER مفرمة الطعام
245	إجراءات وقائية هامة
248	المتطلبات الكهربائية
248	استخدام مفرمة الطعام FOOD CHOPPER
248	مخطط التوصيات الخاصة بملحق الخفق
249	مخطط التوصيات الخاص بالشفرة متعددة الأغراض
250	تحضير مفرمة الطعام Food Chopper للاستخدام
250	فك مفرمة الطعام Food Chopper
251	تجميع وتشغيل مفرمة الطعام Food Chopper
252	إستخدام ملحق الخفق
253	استخدام حوض الرذاذ و صنبور الصب
254	العناية والتنظيف
254	استكشاف الأعطال وإصلاحها
255	الضمان والخدمة



الأجزاء والميزات

الأجزاء والملحقات



العربية





سلامة FOOD CHOPPER مفرمة الطعام

تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرئي دائماً رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

ينبهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضاً كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:



إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية يجب دائماً اتباع الاحتياطات الأساسية الخاصة بالسلامة بما في ذلك الاحتياطات التالية:

1. اقرأي هذه التعليمات. قد تؤدي إساءة استخدام الجهاز إلى الإصابة الشخصية.
2. للحماية من خطر التعرض للصدمة الكهربائية، لا تضع الجزء الذي يحتوي على الموتور، أو الكابل، أو مقبس الكهرباء في مفرمة الطعام Food Chopper في الماء أو في أي سائل.
3. هذا الجهاز غير معد لاستخدام الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو المفقرين إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يوفر لهم الإشراف أو التوجيهات بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.





سلامة FOOD CHOPPER مفرمة الطعام

4. أوروبا فقط: هذا الجهاز لا يجب أن يستخدمه الأطفال. أبعد الجهاز، وسلكه بعيداً عن الأطفال.
5. أوروبا فقط: يستطيع استخدام الأجهزة الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. ويجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
6. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
7. قم بإيقاف تشغيل الجهاز، ثم افصله من مأخذ التيار عند عدم استخدامه، وقبل جميع الأجزاء أو تفكيكها وقبل التنظيف. لفصل القابس، امسك القابس، واسحبه من مأخذ التيار. لا تقم أبداً بسحب سلك الطاقة.
8. تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة في الجهاز.
9. لا تشغل الجهاز بسلك تيار أو قابس تالف أو بعد ظهور عطل في الجهاز، أو تعرض الجهاز للتلف بأي شكل. أعد الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد أو مركز فحص لفحصه أو إصلاحه أو إجراء تعديلات كهربائية فيه.
10. يمكن أن يؤدي استخدام الملحقات غير تلك الموصى بها أو التي تباعها الشركة المصنعة إلى نشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية أو الإصابة.
11. لا تستخدم مفرمة الطعام في الخارج في بيئة مفتوحة.
12. لا تترك الكابل معلّقاً فوق حافة طاولة أو منصدة.
13. أبعد يديك والأدوات الأخرى عن شفرة التقطيع أثناء تقطيع الطعام لتفادي خطر التعرض للإصابة البالغة التي قد تلحق بالأشخاص، أو الضرر الذي قد يلحق بالوحدة. يمكن استخدام مكشطة، ولكن يجب استخدامها فقط عندما تتوقف الوحدة عن التشغيل.





سلامة FOOD CHOPPER مفرمة الطعام

14. في حالة تلف كابل التغذية بالطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة أو ما يمثله من شخص مؤهل، من أجل تجنب المخاطر.
15. النصال حادة. يجب توخي الحذر عند التعامل مع النصال الحادة القاطعة وعند تفريغ طبق التحضير وعند تنظيف الجهاز.
16. لتقليل خطر التعرض للإصابة، لا تقم أبداً بوضع النصل القاطع على القاعدة بدون وضع وعاء التحضير في مكانه بشكل صحيح أولاً.
17. تأكد أن الغطاء مقفل بإحكام في مكانه قبل تشغيل مفرمة الطعام Food Chopper.
18. لا تحاول تعطيل آلية تشغيل الغطاء.
19. راجع باب "العناية والتنظيف" لمعرفة التعليمات الخاصة بتنظيف الأسطح الملامسة للغذاء.
20. هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنزل والاستخدامات المماثلة مثل:
 - مناطق مطبخ العاملين في المحلات التجارية والمكاتب أو بيئات العمل الأخرى.
 - المنازل الريفية.
 - بواسطة العملاء في الفنادق والأوتيلات والبيئات الأخرى من النوع السكني.
 - أماكن توفير الأسرة وأماكن تناول الفطور؛
21. كن حذراً ألا تصب السائل الساخن في مفرمة الطعام حيث أنه يمكن أن يُقذف خارج الجهاز بسبب التدفق المفاجئ للبخار.
22. لا تملأ وعاء التحضير فوق الحد الأقصى المشار إليه لتجنب خطر الإصابة بسبب تلف الغطاء أو الوعاء.

احفظ هذه التعليمات





سلامة FOOD CHOPPER مفرمة الطعام

المتطلبات الكهربائية

فولت: 220- 240 فولت

هرتز: 50-60 هرتز

ملاحظة: إذا لم يكن القابس ملائماً لمأخذ التيار، استعن بفني الكهرباء المؤهل. لا تعدل القابس بأي حال من الأحوال. لا تستخدم سلك إطلالة. إذا كان سلك إمداد الطاقة قصير للغاية، قم بطلب فني كهرباء أو موظف خدمة مؤهل لتركيب مأخذ بالقرب من الجهاز.

يجب استخدام سلك إمداد طاقة قصير (أو كابل تزويد طاقة قابل للفصل) للتقليل من الخطر الناتج عن تشابك أو إنزلاق الكابل الأطول.

تحذير



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

أدخل القابس في مأخذ التأسيس.

لا تقم بإزالة شوكة التأسيس.

ولا تستخدم أحد المهابيات.

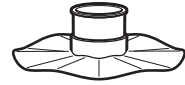
لا تستخدم سلك الامتداد.

قد يؤدي القشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

استخدام مفرمة الطعام FOOD CHOPPER

مخطط التوصيات الخاصة بملحق الخفق

يمكن استخدام ملحق الخفق لدمج الهواء في الأطعمة مثل البيض، بياض البيض، الكريمة الثقيلة، المايونيز، الخ. استخدم حوض الرذاذ وصنبور الصب لصنع المايونيز أو إضافات الطعام بسهولة.



الإعداد	مدة المعالجة (بالثواني)	الكمية	تحضير الطعام	أطعمة مقترحة
السرعة 1	70 ثوان	حتى 420 مل (1 1/2 كوب)	قم بتفريغ البيض من القشرة؛ ثم قم بفصل الصفار عن البياض حسب الحاجة؛ استخدم 8/1 ملعقة صغيرة من كريم التارتار لكل بيضة.	البيض وبياض البيض
السرعة 2	30 ثوان	حتى 240 مل (1 كوب)	قم بإضافة الكريمة والنكهات المرغوبة في وعاء التحضير.	كريمة ثقيلة
السرعة 2	70 ثوان	حتى 350 مل (1 1/2 كوب)	إضافة المكونات لوعاء التحضير. استخدام حوض الرذاذ أثناء الخلط لإضافة الزيوت.	المستحلبات (المايونيز، صلصة الأيولي، صلصة السلطة)

الرجاء





استخدام مفرمة الطعام FOOD CHOPPER

مخطط التوصيات الخاص بالشفرة متعددة الأغراض

استخدم الشفرة /النصل متعددة الأغراض لتقطيع الفواكه والخضراوات والمكسرات النينة، أو لفرم البقدونس أو الثوم المعمر أو الثوم لتحضيرها بسهولة في وصفاتك المفضلة. يمكنك هرس الفاكهة والخضراوات المطبوخة لصنع طعام الأطفال، أو لاستخدامها كقواعد للشوربات أو الصلصات. يمكنك أيضًا صنع فتات الخبز أو فرم اللحوم النينة.



ملاحظة: للحصول على أفضل النتائج، يجب قطع المواد الغذائية الكبيرة إلى ما يقرب من 2.5 سم مكعب قبل المعالجة. تسمح هذه الخطوة أيضًا بمعالجة المزيد من الطعام في مرة واحدة.

هام: لا تقم بمعالجة حبوب البن أو التوابل الصلبة مثل جوزة الطيب، والتي قد تتلف قاطعة الطعام.

أطعمة مقترحة	تحضير الطعام	الكمية	مدة المعالجة (بالثواني)	الإعداد
الفواكه والخضراوات النينة	قم بتقطيعها إلى قطع بحجم 2.5 سم	حتى 350 جرام (3 أكواب)	45 ثوان	السرعة 2
الفواكه والخضراوات المطهية	قم بتقطيعها إلى قطع بحجم 2.5 سم	حتى 500 جرام (2.5 أكواب)	30 ثوان	السرعة 2
اللحوم	يجب أن تكون اللحوم نينة، ويتم تقطيعها إلى قطع بحجم 2.5 سم للحصول على أفضل نتائج.	حتى 227 جرام (1/2 رطل) في المرة الواحدة	30 ثوان	السرعة 2
الأعشاب والتوابل	قم بإضافة الأعشاب والتوابل كما هي؛ لا حاجة التحضير.	حتى 250 جرام (4 أكواب)	25 ثوان	السرعة 2
الخبز، البسكويت/ الكوكيز، أو المقرمشات	قم بتكسير الخبز، أو المقرمشات، أو البسكويت إلى قطع تناسب وعاء التحضير قبل المعالجة.	حتى 400 جرام (4 أكواب)	20 ثوان	السرعة 2
المكسرات	قم بإضافة المكسرات كما هي؛ لا حاجة لإعداد 450 جرام (حتى 3 أكواب).	حتى 400 جرام (2.5 أكواب)	30 ثوان	السرعة 2

تنويه: للحصول على كثافة/تناسق أفضل، أو لتحقيق نتائج تقطيع/فرم خشن، استخدم ميزة تشغيل النبض /Pulse.





استخدام مفرمة الطعام FOOD CHOPPER

تحضير مفرمة الطعام FOOD CHOPPER للاستخدام

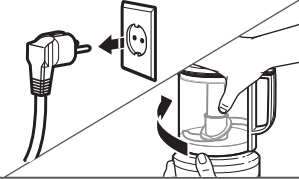
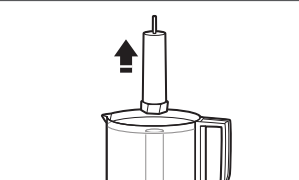
قبل الإستخدام الأول

قبل استخدام قاطعة الطعام Food Chopper لأول مرة، اغسل وعاء التحضير، والغطاء، والمضرب، والشفرة بالماء الساخن والصابون. يمكن أيضًا غسل وعاء التحضير والغطاء والشفرة في الرف العلوي لغسالة الأطباق.

للتخزين المريح، قم دائمًا بإعادة تجميع Food Chopper بعد التنظيف.

فك مفرمة الطعام FOOD CHOPPER

اتبع هذه الإرشادات لتفكيك Food Chopper للتنظيف وعند إزالة المكونات من وعاء التحضير.

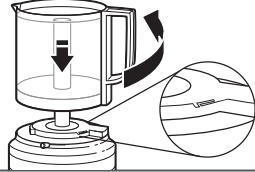
1		تأكد من فصل مفرمة الطعام Food Chopper من التيار الكهربائي. امسك الغطاء كما هو موضح، وقم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة لفتحه. ثم ارفع الغطاء بعيداً عن وعاء التحضير.
2		اسحب الشفرة لأعلى بشكلٍ مستقيم لإزالتها من معار التحضير.
3		اسحب محرك الأقراص لأعلى بشكلٍ مستقيم لإزالته من وعاء التحضير.
4		أمسك القاعدة بثبات بيد واحدة، واستخدم اليد الأخرى لتدوير وعاء التحضير في اتجاه عقارب الساعة لفتحه ورفعها من القاعدة.

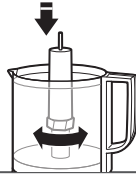


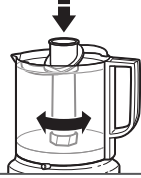
استخدام مفرمة الطعام FOOD CHOPPER

تجميع وتشغيل مفرمة الطعام FOOD CHOPPER

هام: تأكد من فصل مفرمة الطعام Food Chopper من التيار الكهربائي قبل التجميع.

1		ابدأ بالتجميع بحيث يكون مقبض وعاء التحضير مواجه للجهة الأمامية من القاعدة. قم بتدوير المقبض بمقدار 90 درجة عكس اتجاه عقارب الساعة لقفله في مكانه. عند التجميع بشكل صحيح، يصبح المقبض مواجه للجانب الأيمن.
---	---	---

2		ثبّت محرك الأقراص على عمود الدوران في منتصف وعاء التحضير، ثم قم ببلّغه والضغط عليه لأسفل حتى يستقر في مكانه في قاع وعاء التحضير.
---	---	--

3		في حالة استخدام الشفرة، ثبت الشفرة فوق محرك الأقراص، ثم قم بتدويرها وخفضها حتى تستقر في الجزء السفلي من وعاء التحضير. عند استخدام المخفقة، راجع قسم "استخدام ملحق الخفق".
---	---	---

ملاحظة: لا تحاول تثبيت أكثر من ملحق في المرة الواحدة. سيعمل جهاز فرم الطعام Food Chopper إما مع الشفرة أو ملحق الخفق، وليس كليهما في آن واحد.

4		ضع المكونات المراد معالجتها داخل وعاء التحضير. للحصول على تناسق منتظم للأطعمة المعالجة، قطع الفواكه والخضروات واللحوم إلى قطع 1 بوصة.
---	--	---

هام: لا تقم بمعالجة حبوب البين أو التوابل الصلبة مثل جوزة الطيب، والتي قد تتلف مفرمة الطعام Food Chopper.

5		ضع الغطاء على وعاء التحضير بحيث يواجه مقبض الغطاء الجهة الأمامية. قم بتدوير مقبض الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى تثبت في مكانه. سوف يصدر الغطاء صوت "نقرة" عند قفله في مكانه بشكل صحيح.
---	---	--

ملاحظة: يجب تثبيت وعاء التحضير والغطاء في مكانهما لتشغيل مفرمة الطعام Food Chopper.



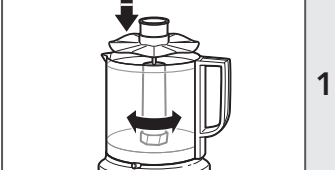


استخدام مفرمة الطعام FOOD CHOPPER

حرك رافعة الفرغ / البيوريه إلى الإعداد المطلوب. اضغط على زر PULSE / ON لبدء تشغيل مفرمة الطعام Food Chopper.	
---	--

للحصول على فرغ خشن، استخدم الحركة النابضة، بالضغط والتحرير بسرعة على زر PULSE / ON حتى يتم تحقيق النتائج المرجوة.	
--	--

إستخدام ملحق الخفق

ثبت ملحق الخفق فوق محرك الأقراص، ثم قم بتدويره والضغط عليه حتى يستقر في الجزء السفلي من وعاء التحضير.	
--	--

ضع المكونات المراد معالجتها داخل وعاء التحضير.	
---	---

ضع الغطاء على وعاء التحضير بحيث يواجه مقبض الغطاء الجهة الأمامية. قم بتدوير مقبض الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يثبت في مكانه. سوف يصدر الغطاء صوت "نقرة" عند قفله في مكانه بشكل صحيح.	
---	--

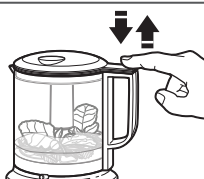
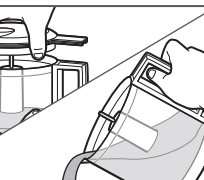
أدرج رافعة الفرغ / البيوريه إلى الإعداد المطلوب. اضغط على زر PULSE / ON مع الإستمرار بالضغط لبدء تشغيل مفرمة الطعام Food Chopper.	
--	--



استخدام مفرمة الطعام FOOD CHOPPER

استخدام حوض الرذاذ و صنوبر الصب

استخدم حوض الرذاذ لإضافة المكونات السائلة بسهولة أثناء تحضير إضافات السلطات والميونيز والمستحلبات والصلصات وغيرها. استخدام صنوبر صب لتقديم أكثر سهولة.

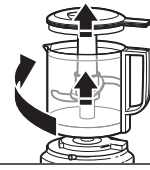
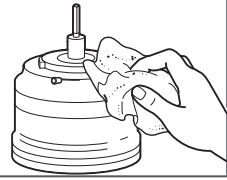
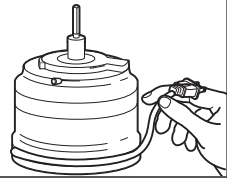
1		ضع المكونات المراد معالجتها داخل وعاء التحضير.
2		ضع الغطاء على وعاء التحضير بحيث يواجه مقبض الغطاء الجهة الأمامية. قم بتدوير مقبض الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى تثبت في مكانه. سوف يصدر الغطاء صوت "نقرة" عند قفله في مكانه بشكل صحيح.
3		اضغط بسرعة لأعلى ولأسفل على زر PULSE / ON لتحريك المكونات في وعاء التحضير.
4		صب السوائل، مثل الزيت، ببطء في حوض الرذاذ. يتم خلط السائل بكفاءة وفعالية في المكونات أثناء الدوران داخل وعاء التحضير.
5		بمجرد اكتمال التحضير، قم بإزالة الغطاء والشفرة لاستخدام صنوبر الصب.





العناية والتنظيف

هام: تأكد من فصل مفرمة الطعام Food Chopper من التيار الكهربائي قبل إخراج أو وضع الأجزاء المختلفة وقبل التنظيف.

قم بإزالة وعاء التحضير والغطاء والملحقات.		1
يمكن غسل وعاء التحضير، والغطاء، وملحق الخفق، والشفرة في الرف العلوي لغسالة الصحون. أو قم بغسل جميع الأجزاء بالماء الساخن والصابون. واشطفهم ثم جففهم.		2
امسح القاعدة بقطعة قماش رطبة. لا تستخدم منتجات التنظيف الكاشطة. لا تقم القاعدة في الماء.		3
لف الكابل بعكس اتجاه عقارب الساعة حول القاعدة لسهولة التخزين.		4

ملاحظة: للتخزين المريح، قم دائماً بإعادة تجميع Food Chopper بعد التنظيف.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

في حالة عطل مفرمة الطعام أو توقفها عن التشغيل، تحقق من الآتي:

- هل قابس مفرمة الطعام Food Chopper متصل؟
 - تأكد من محاذاة الوعاء والغطاء بشكل صحيح وإغلاقهما في مكانهما.
 - اضغط على زر Pulse/On النبض / التشغيل بحركة سريعة للأعلى وللأسفل. لا تضغط باستمرار.
 - قم بفصل قابس مفرمة الطعام Food Chopper، ثم توصيلها مرة أخرى بمأخذ التيار.
 - هل المنصهر في الدائرة الخاصة بمفرمة الطعام Food Chopper في وضع التشغيل؟ في حالة وجود صندوق لقاطع الدائرة، تأكد أن الدائرة مغلقة. إذا لم تكن المشكلة بسبب واحد من الأمور المذكورة أعلاه، راجع باب "الضمان والخدمة".
- لا تعيد Food Chopper إلى بائع التجزئة. تجار التجزئة لا يقدمون الخدمة والصيانة.



الضمان والخدمة

ضمان مفرمة الطعام من KITCHENAID

مدة الضمان:	تتحمل KitchenAid تكلفة الآتي:	لن تتحمل KitchenAid تكلفة الآتي:
أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا بالنسبة للنموذج KFC0516 سنتان للضمان الكامل من تاريخ الشراء.	استبدال قطع الغيار، وتكاليف الفنيين لإصلاح العيوب في الخامات أو التصنيع. يجب أن تتوفر الخدمة من خلال مركز الخدمة المعتمد التابع لـ KitchenAid .	أ. الإصلاحات الناجمة عن استخدام مفرمة الطعام من أجل تشغيل آخر لإعداد أشياء غير الطعام المنزلي العادي. ب. الأضرار الناجمة عن الحوادث، وإجراء التعديلات، وسوء المناولة، وسوء الاستخدام، أو التركيب / التشغيل الذي لا يتفق مع اللوائح 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













KitchenAid

©2018 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W11250099A

06/18

