

5KFP1644



KitchenAid

INDHOLD

SIKKER BRUG AF FOODPROCESSOREN	
Vigtige sikkerhedsforskrifter.....	312
Elektriske krav.....	313
Bortskaffelse af elektriske apparater.....	313
DELE OG FUNKTIONER	
Dele og tilbehør.....	314
Oversættelse af engelsksprogede mærkater på delene.....	316
Sådan udvælges de rigtige redskaber.....	318
BRUG AF DIN FOODPROCESSOR	
Påsætning af arbejdsskålen.....	320
Påsætning af låg og sikkerhedslås.....	320
Brug af 3-i-1 indføringsrøret.....	321
Brug af hastighedskontrollen.....	322
Sådan fjernes forarbejdede ingredienser.....	322
BRUG AF TILBEHØRET	
Før første brug af sættet til udskæring af tern.....	324
Installer/brug med sættet til udskæring af tern.....	325
Montering/aftagning af universalkniven.....	326
Montering/aftagning af skål til forberedelse.....	327
Montering/aftagning af plader til rivning, pommefrites og parmesan.....	328
Montering/aftagning af snittepladen.....	329
Justering af snittetykkelsen.....	329
Montering/aftagning af miniskålen og minikniven.....	330
Montering/aftagning af citruspresseren.....	331
Montering/aftagning af piskeriset eller dejkrogen.....	332
VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING	333
TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER	
Brug af universalkniven.....	334
Sådan bruges en snitte eller riveplade.....	335
Sådan bruges dejkrogen.....	335
Nyttige tips.....	336
FEJLFINDING	337
GARANTI OG SERVICE	
Garanti for KitchenAid foodprocessor.....	338
Kundeservice.....	338

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

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



Her vises sikkerhedssymbolet.

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

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

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

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

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

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Når du bruger elektrisk køkkenudstyr, bør du altid overholde de grundlæggende forholdsregler, som blandt andet består af følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød, må foodprocessoren ikke anbringes i vand eller anden form for væske.
3. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, medmindre de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem.
4. Hold børn under opsyn og lad dem ikke lege med apparatet.
5. Tag stikket ud af stikkontakten, når udstyret ikke er i brug, inden dele på- eller afmonteres og inden rengøring.
6. Undgå at komme i berøring med de bevægelige dele.
7. Anvend ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt, har været tabt eller på nogen måde er beskadiget. Indlever apparatet hos det nærmeste autoriserede servicecenter til eftersyn, reparation eller justering af de elektriske eller mekaniske komponenter.
8. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektriske stød eller personskade.
9. Må ikke bruges udendørs.
10. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
11. Hold hænder og redskaber på afstand af bevægelige dele under brug for at reducere risikoen for alvorlig personskade eller beskadigelse af foodprocessoren. Der kan anvendes en skraber, men ikke mens foodprocessoren kører.
12. Kniven er skarp. Vær forsigtig.
13. Reducer risikoen for skade ved aldrig at placere knive eller skiver på basen uden først at sætte skålen ordentligt på plads.
14. Sørg for, at låget er sikkert låst på plads før betjening af apparatet.
15. Forsøg aldrig at skubbe ingredienserne ned med fingrene. Brug altid nedskubberen.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

16. Forsøg ikke at omgå lågets låsemekanisme.
17. Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.

GEM DENNE VEJLEDNING

Elektriske krav


Spænding: 220-240 Volt
Frekvens: 50/60 Hertz
Wattforbrug: 650 Watt

BEMÆRK: Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal en kvalificeret elektriker kontaktes. Forsøg ikke at ændre stikket på nogen måde. Brug ikke en adapter.

Bortskaffelse af elektriske apparater

Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

Symbolet  på produktet eller i dokumenter, der ledsager produktet, angiver, at dette apparat ikke må bortskaffes

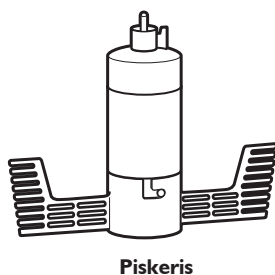
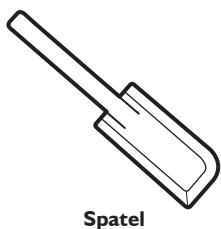
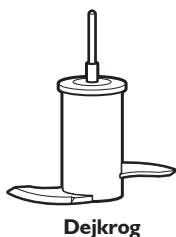
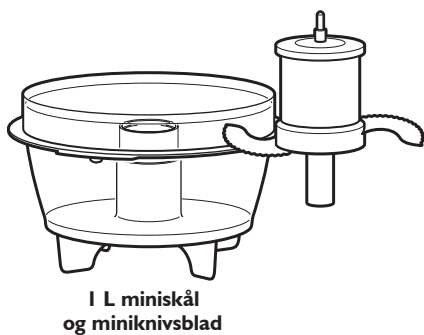
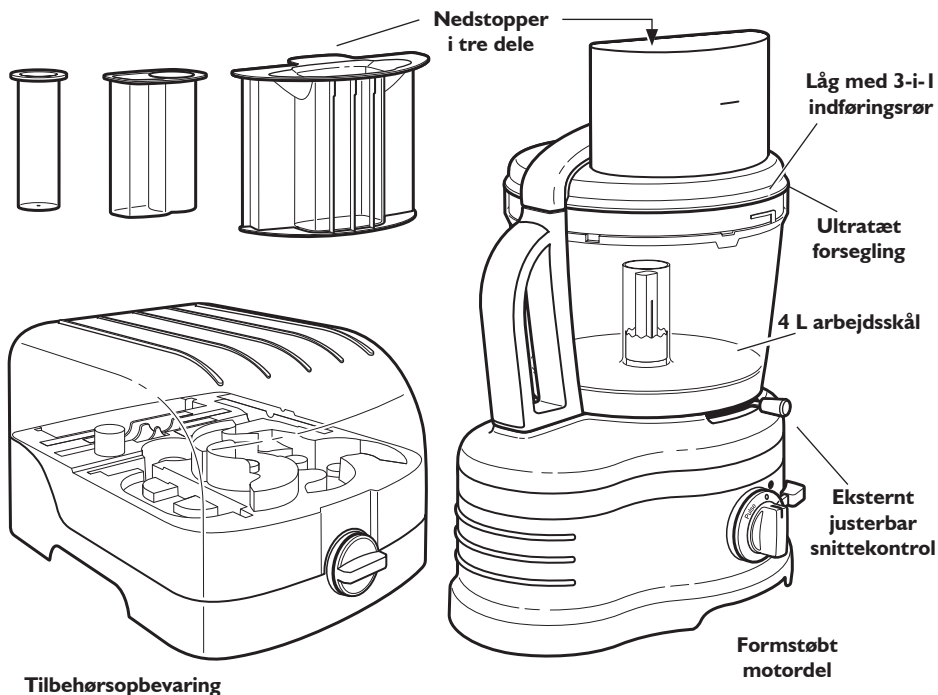
som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Det skal bortskaffes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

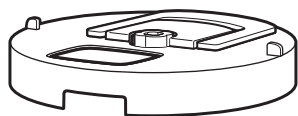
DELE OG FUNKTIONER

Dele og tilbehør

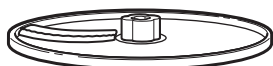


Dele og tilbehør

SÆT TIL UDSKÆRING I TERN



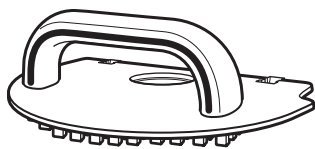
④ Læg til sæt til udkæring i tern



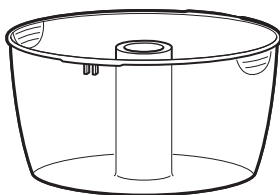
③ 8 mm knivblad til snittesæt



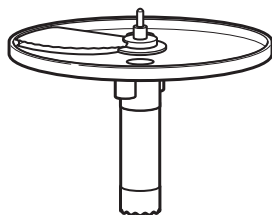
② Rist til sæt til udkæring af tern



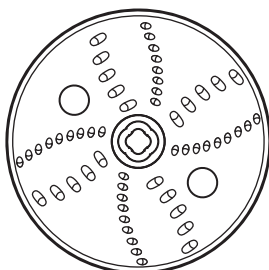
⑤ 8 mm redskab til rengøring af rist



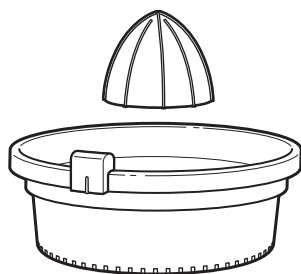
2,4 L skål til forberedelse



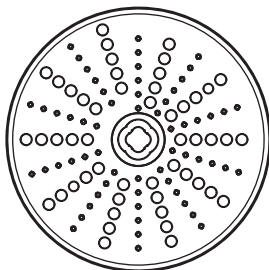
Eksternt justerbar
snitteplade (tynd til tyk)



Vendbar
(2 mm og 4 mm)
riveplade



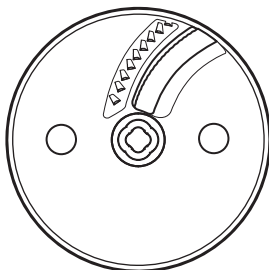
Citruspresser



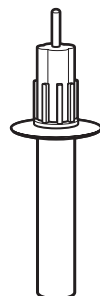
Riveplade til
parmesan/is



Citruspresser-adapter






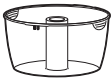
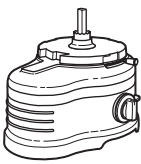

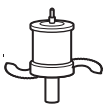

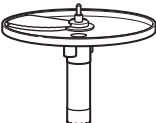
Snitteplade til
pommes frites



Pladeadapter

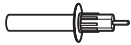
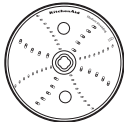

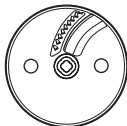




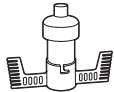
DELE OG FUNKTIONER

Oversættelse af engelsksprogede mærkater på delene

Del	Engelsk mærkat	Oversættelse
	Feed Chute Max Fill	Maks. påfyldning af sliske
	Max Thick Liquid	Maks. tyk væske
	Max Thin Liquid	Maks. tynd væske
	BPA FREE	UDEN BPA
	Mini Bowl	Miniskål
	Max Liquid	Maks. væske
	BPA FREE	UDEN BPA
	Prep Bowl	Skål til forberedelse
	No Processing Blade	Intet knivsblad
	BPA FREE	UDEN BPA
	TWIST TO LOCK	DREJ FOR AT LÅSE
	Multipurpose	Universal
	PUSH TO LOCK	SKUB FOR AT LÅSE
	Mini Multipurpose	Mini-universal
	PUSH TO LOCK	SKUB FOR AT LÅSE
	Dough	Dej
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Justerbar snitning (tynd til tyk)


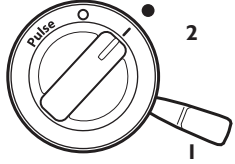

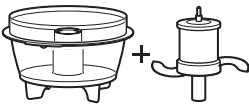

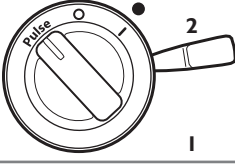

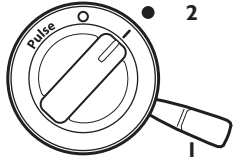

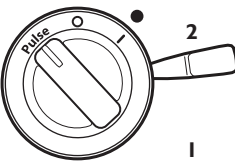


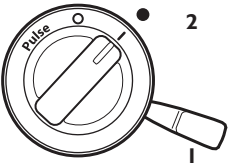
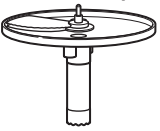
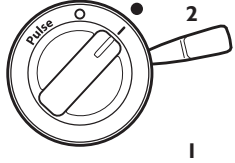
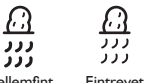
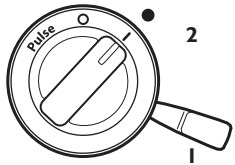
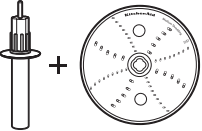
DELE OG FUNKTIONER

Oversættelse af engelsksprogede mærkater på delene

Del	Engelsk mærkat	Oversættelse
	Disc Adapter	Pladeadapter
	Fine Shredding	Fintrevet
	Medium Shredding	Mellemfintrevet
	Ice Shave	Rivning af is
	French Fry	Pommes frites
	④ Dicing Kit Lid	④ Låg til udskæring i tern
	Front	Foran
	Twist to lock	Drej for at låse
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ 8 mm knivsblad til snittesæt
	② Dicing Kit Grid	② Rist til sæt til udskæring af tern
	8 mm Grid	8 mm redskab
	Front	Foran
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ 8 mm redskab til rengøring af rist
	Egg Whip	Piskeris



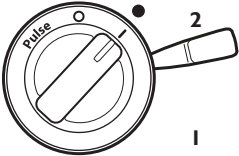
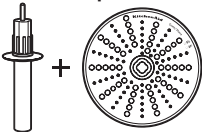

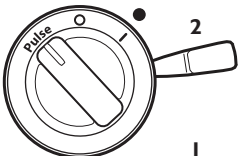
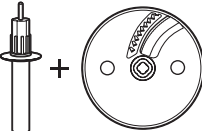

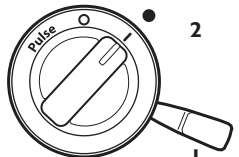
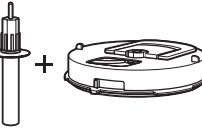

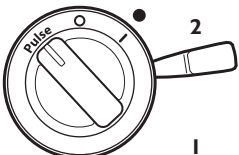
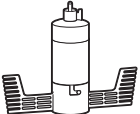

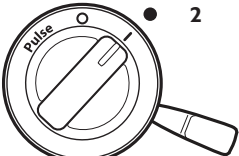
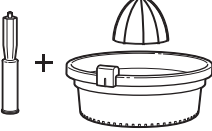
DELE OG FUNKTIONER

Sådan udvælges de rigtige redskaber

Handling	Indstilling	Mad	Tilbehør
 <p>Hakke Skære</p>	 <p>2 1</p>	Grøntsager Frugt Friske urter Nødder Kød	Universalkniv i rustfrit stål  ELLER Miniskål og mini-universalkniv i rustfrit stål 
 <p>Purere</p>	 <p>2 1</p>		
 <p>Blande</p>	 <p>2 1</p>	Pesto Saucer Kagedej Tærtevej Fløde	
 <p>Ælte</p>	 <p>2 1</p>	Gærdej	Dejkrog i plast 
 <p>Fint snittet Groft snittet</p>	 <p>2 1</p>	Frugt (blød) Kartofler Tomater Grøntsager (bløde)	Justerbar snitteplade 
	 <p>2 1</p>	Ost Chokolade Frugt (hård) Grøntsager (hårde)	
 <p>Mellemfint revet Fintrevet</p>	 <p>2 1</p>	Grøntsager Ost (nedfrys 30 min. før) Chokolade Frugt (hård)	Vendbar riveplade 

DELE OG FUNKTIONER

Sådan udvælges de rigtige redskaber

Handling	Indstilling	Mad	Tilbehør
 Rive  Rive		Hård ost Is Chokolade	Riveplade 
 Pommefrites-pinde		Kartofler Faste grøntsager	Plade til pommefrites 
 Udkæring i tern		Kartofler Tomater Løg Agurker Frukt Grøntsager	8 mm sæt til udkæring i tern 
 Piske		Æg	Piskeris 
 Juice		Citrusrugt	Citruspresser 

BRUG AF DIN FOODPROCESSOR

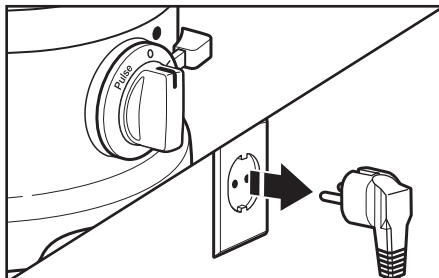
Påsætning af arbejdsskålen

⚠ ADVARSEL

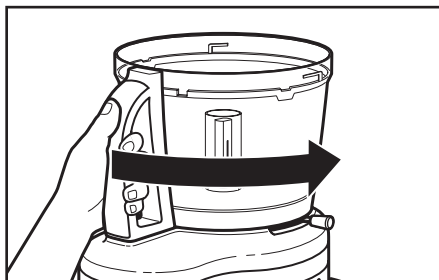
Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

Der er risiko for skæreeulykker.



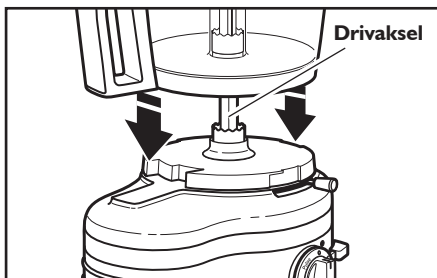
1 Sørg for, at food processoren er slukket, ikke forbundet til strøm på en plan overflade.



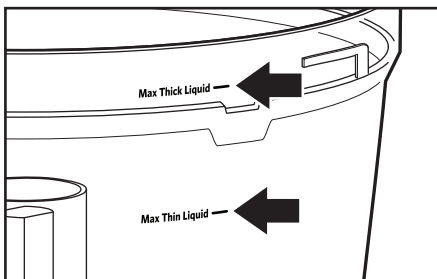
3 Drej arbejdsskålen for at låse den fast på basen.

Før første brug

Før du bruger food processoren første gang skal alle dele og tilbehør vaskes som beskrevet under "Vedligeholdelse og rengøring."

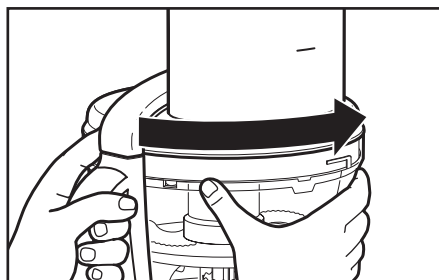


2 Placér arbejdsskålen på basen som vist.

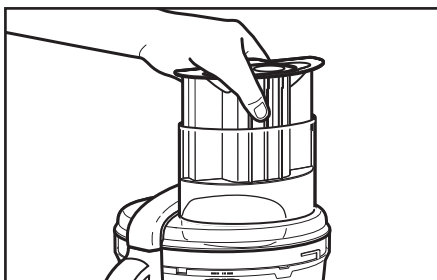


Afmærkning på siden af skålen for væskeniveau angiver de maksimalt anbefalede niveauer for tykke og tynde væsker i food processoren.

Påsætning af låg og sikkerhedslås



1 Montér låget, så tapperne flugter med hinanden, og lås den på plads. Den ekstrætætte forsegling er spildsikker.



2 Den største del af nedskubberen i 3 dele skal indsættes for at food processoren kan køre.

Brug af 3-i-1 indføringsrøret

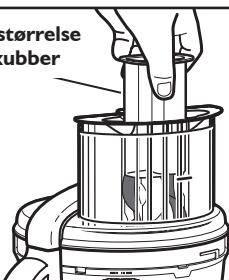
⚠ ADVARSEL



Fare. Roterende kniv

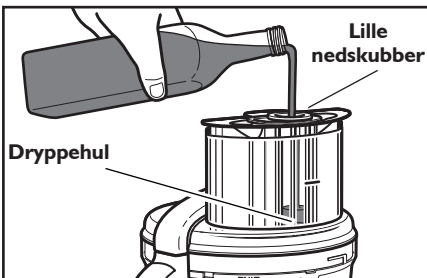
Brug altid nedskubberen.
Hold fingrene væk fra åbningerne.
Hold uden for børns rækkevidde.
Der er risiko for amputationer og snitsår.

Mellemstørrelse nedskubber



2 Brug mellemstørrelse nedskubberen i indføringsrøret til mindre mademner.

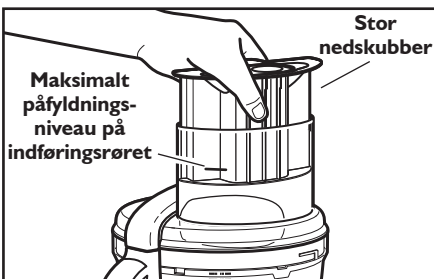
Lille nedskubber



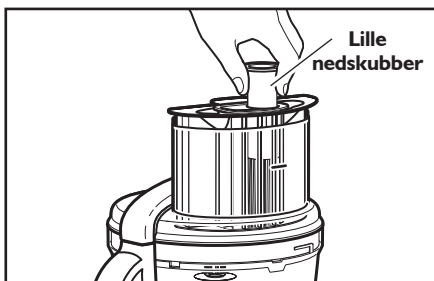
4 Olie eller andre flydende ingredienser dryppes langsomt ned i arbejdsskålen med dryppehullet i lille nedskubber.

Inden brug

Før brug af foodprocessoren, skal arbejdsskålen, låget og knive samles korrekt på foodprocessorens base.



1 Brug hele indføringsrøret og den store nedskubber til større mademner.

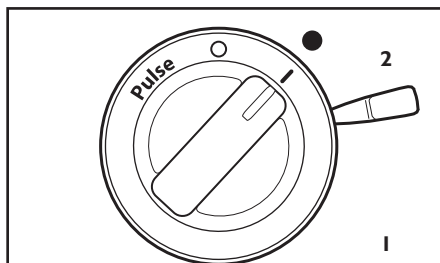


3 Brug den lille nedskubber til at skiveskære eller rive de mindste, tyndeste enheder.

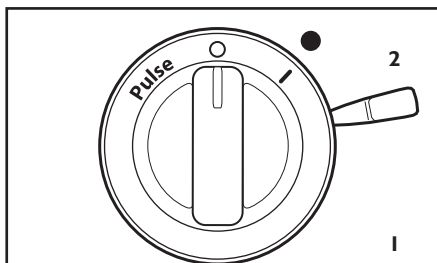
BRUG AF DIN FOODPROCESSOR

Brug af hastighedskontrollen

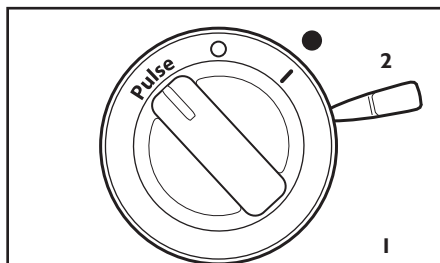
BEMÆRK: Hvis foodprocessoren ikke starter, check da, at arbejdsskålen og låget er korrekt låst på foodprocessorsens base.



1 Tænd ved at dreje hastighedshåndtaget til "2" (høj) eller "1", og drej herefter skiven til "I" (ON).



2 Drej skiven til "O" (OFF) for at slukke blenderen.



3 Brug funktionen Pulse ved at dreje hastighedshåndtaget til "2" (høj), og drej herefter skiven til PULSE for at starte: skiven drejes automatisk tilbage til "O" (OFF) for at standse. Med pulse opnås præcis kontrol af varighed og frekvens.

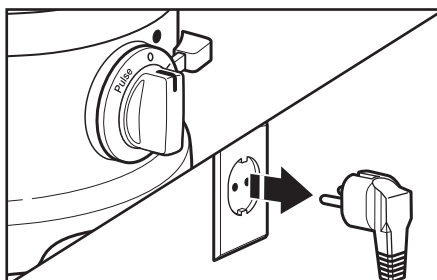
Sådan fjernes forarbejdede ingredienser

⚠ ADVARSEL

Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

Der er risiko for skæreeulykker.

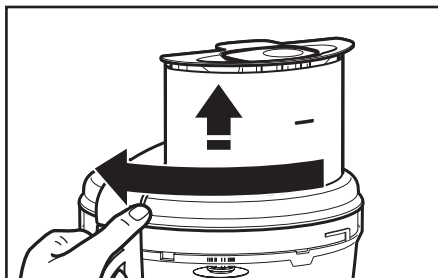


1 Sørg for, at food processoren er slukket og ikke forbundet til strøm, før delene afmonteres.

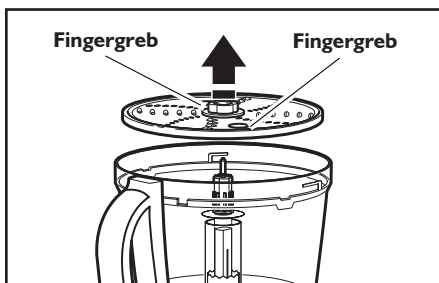
BRUG AF DIN FOODPROCESSOR



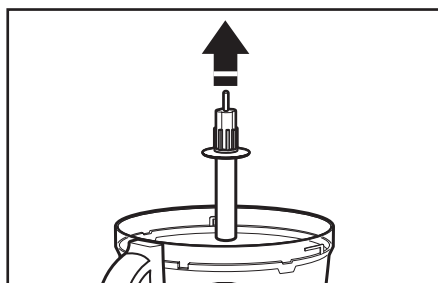
2 Drej arbejdsskålen og løft den for at tage den af, og drej og løft låget.



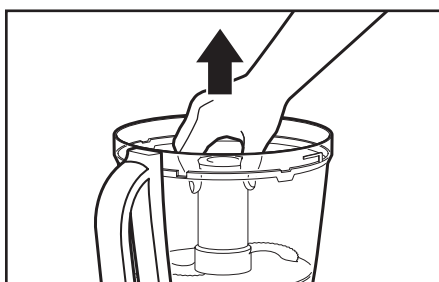
3 Eller drej låget for at låse op, som vist, og løft låget for at tage det af, mens der fortsættes med de næste trin, mens skålen stadig er fastgjort på food processoren.



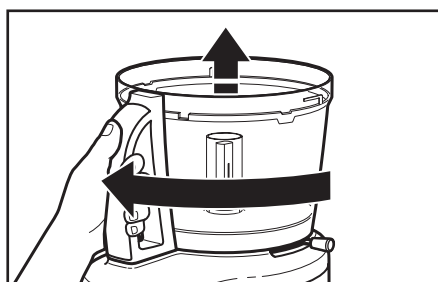
4 Hvis en plade er anvendt, skal den fjernes. Hold pladen ved de to fingregreb og løft den lige op.



5 Hvis en plade er anvendt, skal adapteren fjernes.



6 Hvis et knivsblad bruges, fjernes det ved at gribe fat og trække lige op.



7 Drej arbejdsskålen som vist. Løft og tag af.

Før første brug af sættet til udskæring af tern

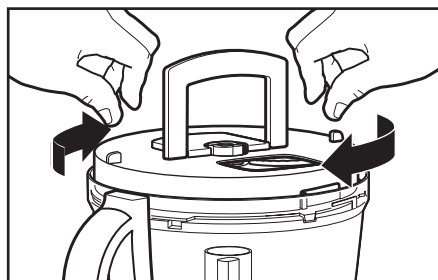
VIGTIGT: Følg disse instruktioner for korrekt vask af alle dele til sættet til udskæring af tern, før det bruges første gang.



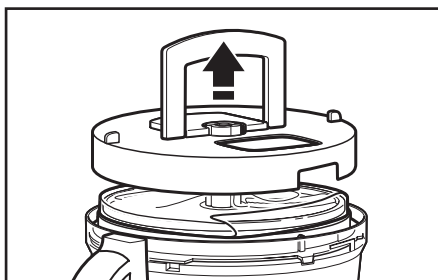
1 Brug håndtaget til at placere det samlede sæt til udskæring af tern i arbejdsskålen.



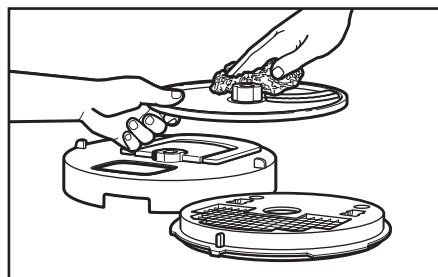
2 Når sættet placeres i arbejdsskålen, placeres sættes tappe, så de flugter med rillen i arbejdsskålen.



3 Drej låget til sættet til udskæring af tern med fingertappene, indtil det låses op.

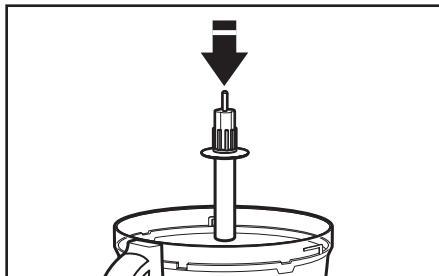


4 Brug håndtaget til at fjerne låget til sættet til udskæring af tern fra sættet.

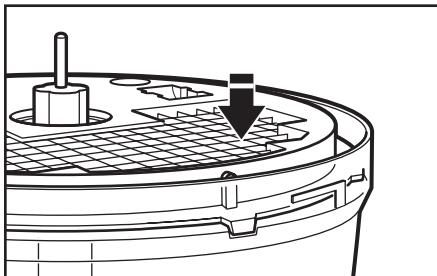


5 Rengør hver del af sættet til udskæring af tern med en blød klud og varmt vand.

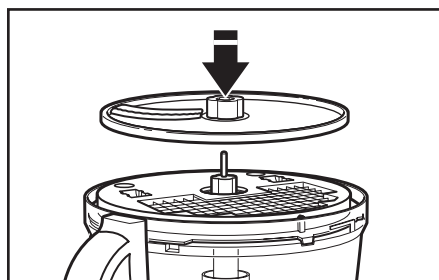
Installer/brug med sættet til udskæring af tern



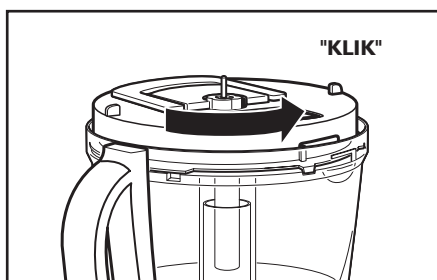
1 Placer pladeadapteren på drivakslen.



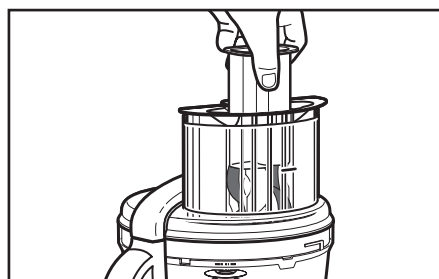
2 Placer ② risten til sættet til udskæring af tern med risten vendt fremad, og placér sættets tap med rillen i arbejdsskålen.



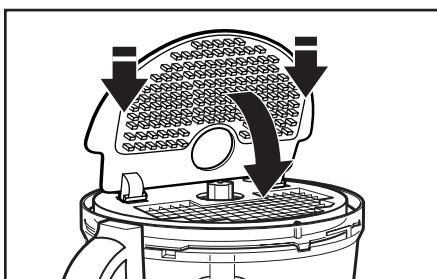
3 Placer ③ knivbladet til sættet til udskæring af tern, så det er sikkert fastgjort.



4 Placer ④ låget til sættes til udskæring af tern med hullet vendt fremad, og lås det på plads.



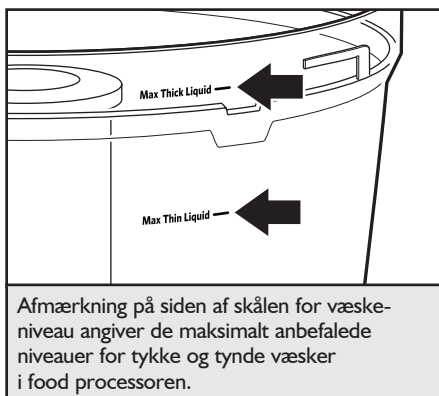
5 Placer låget på food processoren og brug mellemstørrelse indføringsrøret til at skære de ønskede emner.



6 Når udskæring af tern er færdigt, fjernes ④ låget og ③ knivbladet, og redskabet ⑤ til rengøring af sættet til udskæring af tern placeres i fordybningerne på risten, og derefter foldes redskabet til rengøring over sættet til udskæring af tern. Dette skubber resterende mademner ud af risten, så sættet kan rengøres mere effektivt.

Montering/aftagning af universalkniven

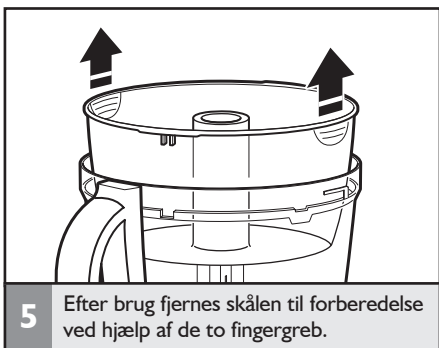
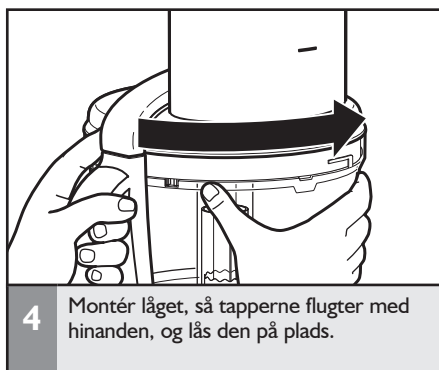
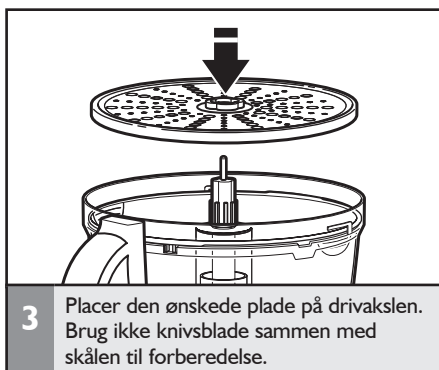
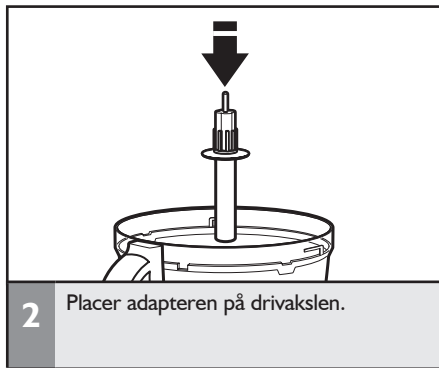
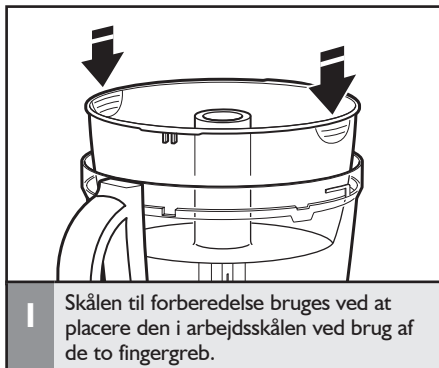
BEMÆRK: Universalkniven har en spildsikker forsegling og kan blive i arbejdsskålen eller fjernes før indholdet udtømmes.



VIGTIGT: Tilbehørsknivesblade kan kun bruges sammen med arbejdsskålen.

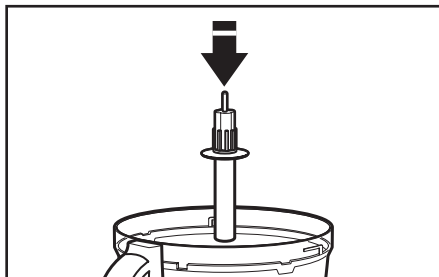
Montering/aftagning af skål til forberedelse

BEMÆRK: Skålen til forberedelse kan kun bruges sammen med pladerne og sætte til udkæring.

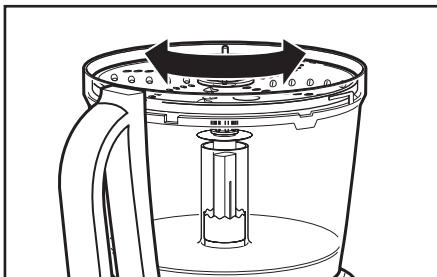


VIGTIGT: Plader og adaptere skal aftages, før skåle aftages.

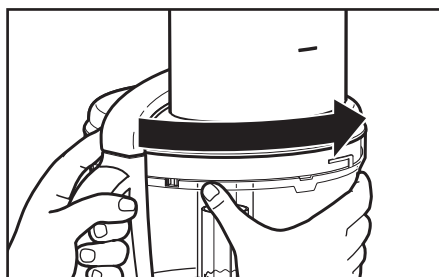
Montering/aftagning af plader til rivning, pommes frites og parmesan



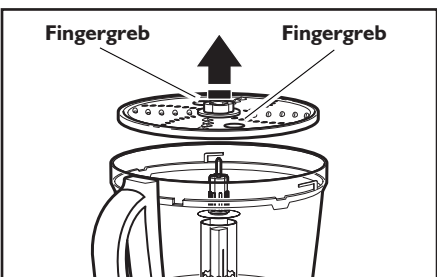
1 Placer adapteren på drivakslen.



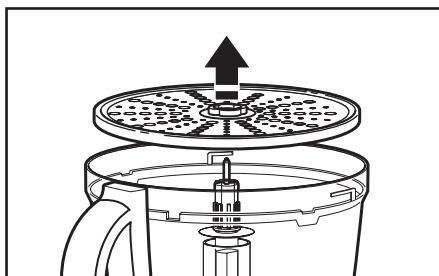
2 Drej pladen, indtil den falder på plads på adapteren.



3 Montér låget, så tapperne flugter med hinanden, og lås den på plads.



4 Rivepladen og pladen til pommes frites fjernes ved at tage låget af og løfte pladen lige op ved hjælp af de to fingregreb.

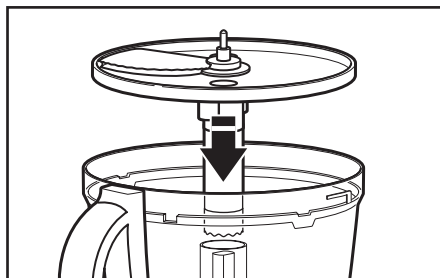


5 Parmesanskiven fjernes efter brug ved at løfte den forsigtigt af adapteren.

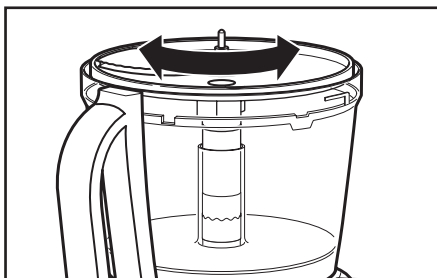
BEMÆRK: Rivepladen er vendbar
Placér siden, som er mærket "Medium Shredding", opad for at rive groft. Placér siden, som er mærket "Fine Shredding", opad for at rive fint.

VIGTIGT: Plader og adaptere skal aftages, før skåle aftages.

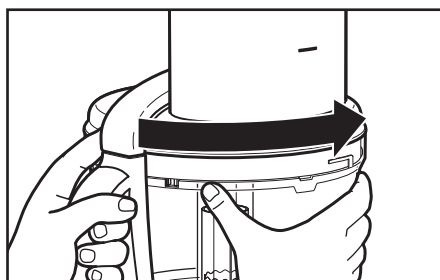
Montering/aftagning af snittepladen



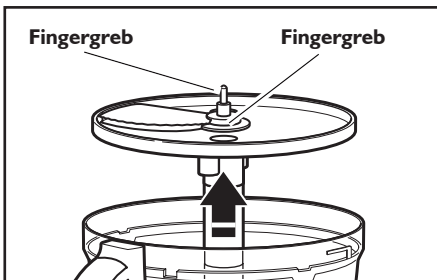
1 Placer pladen på drivakslen.



2 Drej pladen, indtil den falder på plads.



3 Montér låget, så tapperne flugter med hinanden, og lås den på plads.



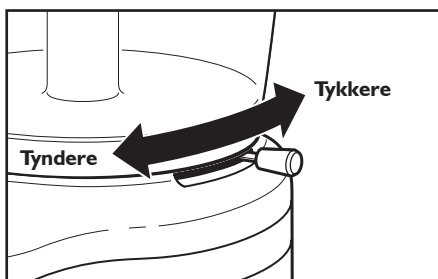
4 Rivepladen fjernes ved at tage låget af og løfte pladen lige op ved hjælp af de to fingergreb.

Dansk

Justering af snittetykkelsen

BEMÆRK: Dette håndtag fungerer kun sammen med den justerbare snitteplade. Ændring af indstilling for tykkelse med andre monterede plader eller knive har ingen effekt på driften.

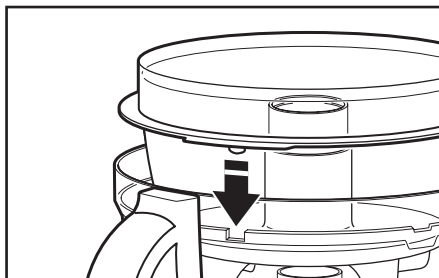
Udover placeringen af håndtaget er det muligt at ændre tykkelse på dine skiver ved at ændre tryk på mademnet, når det føres ind i indføringsrøret. Brug hårdere tryk for at få en tykkere skive, eller lettere tryk for en tyndere skive.



Flyt håndtaget for at vælge den ønskede tykkelse.

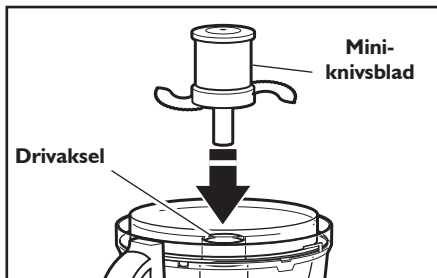
VIGTIGT: Plader og adaptere skal aftages, før skåle aftages.

Montering/aftagning af miniskålen og minikniven



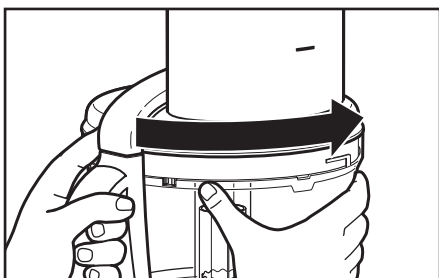
1

Placer miniskålen indeni arbejdsskålen, og sørg for, at tappen på miniskålen flugter med fordybningen i arbejdsskålen.



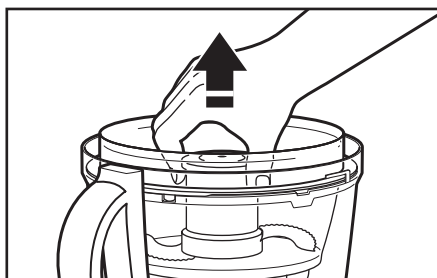
2

Tryk miniknivsbladet godt ned. Du vil høre et klik, når det låses på plads.



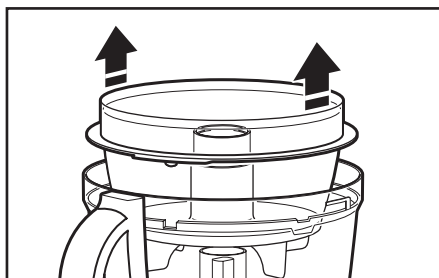
3

Monter låget, så tapperne flugter med hinanden, og lås den på plads.



4

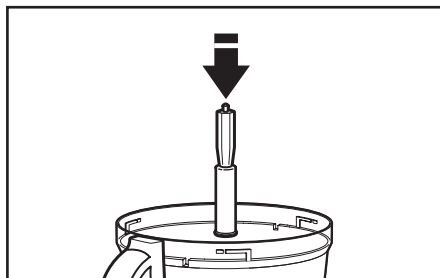
Fjern låget. Grib fat i miniknivsbladet og træk det lige op.



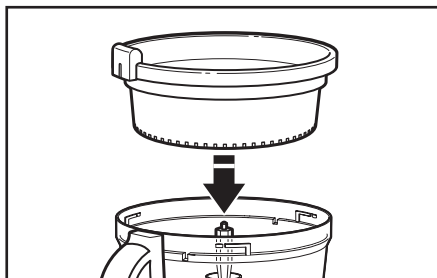
5

Løft miniskålen ud.

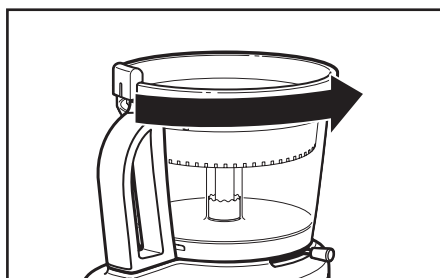
Montering/aftagning af citruspresseren



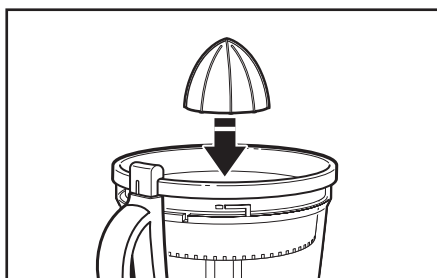
1 Placer citruspresseradapteren på drivakslen.



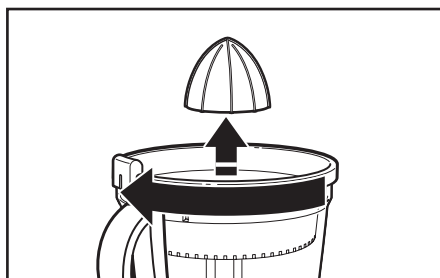
2 Placer sigtekurven i arbejdsskålen med låseklipsen placeret til venstre for arbejdsskålens håndtag.



3 Drej kurven mod uret, indtil klipsen låses fast på håndtaget.

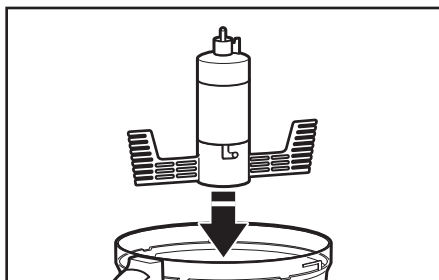


4 Placer keglen indeni sigtekurven, så den forbindes til adapteren. Det kan være nødvendigt at dreje keglen, indtil det falder på plads.

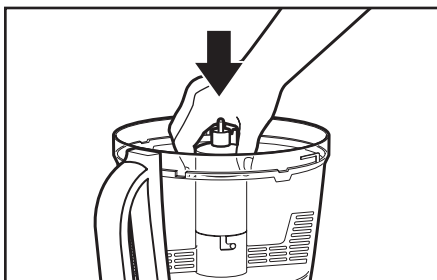


5 Efter brug løftes keglen op fra sigtekurven, og den drejes for at blive låst op fra håndtaget, som vist, og løftes fra arbejdsskålen. Fjern adapteren.

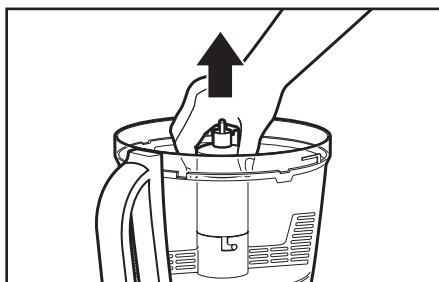
Montering/aftagning af piskeriset eller dejkrogen



1 Placer piskeriset eller dejkrogen på drivakslen.



2 Tryk piskeriset eller dejkrogen godt ned.

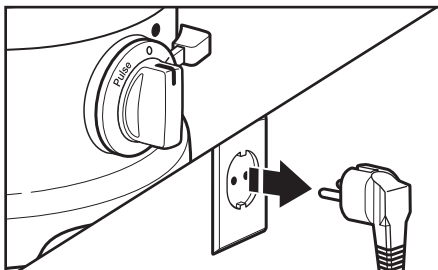


3 Efter brug løftes piskeriset eller dejkrogen lige op med et fast greb.

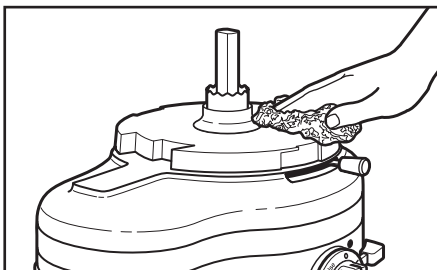
⚠ ADVARSEL

Risiko for snitsår
Vær forsigtig med knivene.
Der er risiko for skæreulykker.

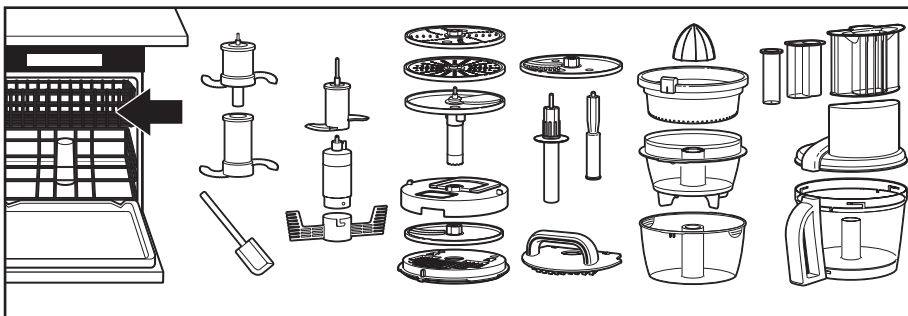
VIGTIGT: Brug aldrig skuremidler eller skuresvampe på food processoren. De kan ridse eller gøre skålen og låget matte.



1 Sørg for, at food processoren er slukket og ikke forbundet til strøm, før delene afmonteres.

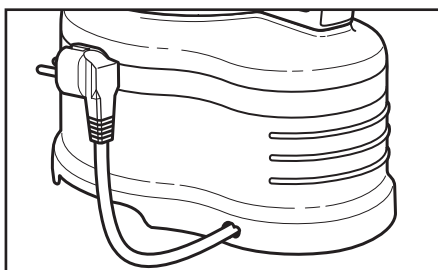


2 Rengør basen og ledningen med en klud opvredet i varmt sæbevand. Tør med en blød klud.

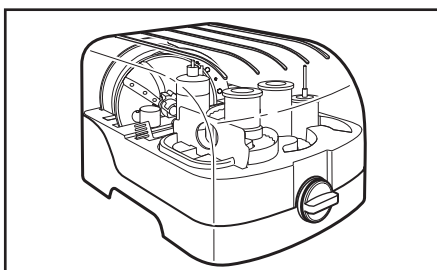


3 Alle andre dele til food processoren tåler maskinopvask.

- Skåle skal placeres med bunden i vejret, ikke på siden.
- Undgå høje temperaturindstillinger som sterilisering eller damprensning.



4 Skub ledningen tilbage ind i food processorens base for opbevaring.



5 Plader, aksler og knive opbevares i den medfølgende opbevaring på et sted, hvor børn ikke kan komme til den.

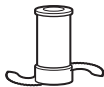
Brug af universalkniven

ADVARSEL

Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

Der er risiko for skæreulykker.



Sådan skæres frisk frugt eller grøntsager:

Skræl og fjern sten og kerner. Skær mademner

i stykker på 2,5 - 4 cm stykker. Brug korte pulse intervaller på 1-2 sekunder ad gangen, så mademnerne får den ønskede størrelse. Skrab om nødvendigt siderne af skålen.

Sådan pureres kogt frugt og grøntsager (bortset fra kartofler):

Tilsæt 60 ml væske fra opskriften pr. 235 ml mad. Brug korte pulse intervaller, indtil maden er fint snittet. Derefter bruges hastighed 1 eller 2, indtil den ønskede konsistens opnås. Skrab om nødvendigt siderne af skålen.

Sådan tilberedes kartoffelmos:

Riv varme, kogte kartofler med rivepladen. Udskift rivepladen med universalkniven. Tilsæt blødt smør, mælk og salt /peber. Tryk på pulseringsknappen 3-4 gange, 2-3 sekunder ad gangen, indtil det er jævnt og mælken er absorberet. Må ikke blandes for meget med kniven.

Sådan skæres tørret (eller klæbrig) frugt:

Maden skal være kold. Tilsæt 60 ml mel fra opskriften pr. 120 ml tørret frugt. Brug korte tryk på pulse, indtil den ønskede konsistens opnås.

Sådan hakkes skal fra citrusfrugt fint:

Med en skarp kniv skrælles den farvede del (uden den hvide membran) af citrusfrugten. Skær skrællen i små strimler. Hak i foodprocessoren, indtil det er finthakket.

Sådan hakkes hvidløg, urter eller små mængder grøntsager fint:

Start foodprocessoren og tilsæt emnerne gennem indføringsrøret. Hak i foodprocessoren, indtil det er hakket. De bedste resultater opnås, når arbejdsskålen og urterne er meget tørre før hakning.

Sådan hakkes nødder og sådan tilberedes nøddesmør:

Tilsæt op til 710 ml nødder og brug korte pulse intervaller, 1-2 sekunder ad gangen, indtil den ønskede konsistens opnås. En grovere konsistens opnås ved tilsætning af mindre portioner ad gangen, med korte pulseringsintervaller, 1-2 sekunder ad gangen. Øg pulse intervallerne for en finere konsistens. Nøddesmør laves ved konstant hakning, indtil en jævn konsistens er opnået. Opbevares i køleskab.

Sådan hakkes tilberedt eller rått kød, fjerkræ eller fisk/skaldyr:

Maden skal være meget kold. Skær i stykker på 2,5 cm. Op til 455 g kan hakkes til den ønskede størrelse med korte pulse intervaller, 1-2 sekunder ad gangen. Skrab om nødvendigt siderne af skålen.

Sådan tilberedes rasp:

Skær brødet i stykker på 3,5 - 5 cm. Hak i foodprocessoren, indtil det er fint. Med større stykker bruges pulse knappen, 1-2 sekunder ad gangen. Hak derefter i foodprocessoren, indtil det er fint.

Sådan smeltes chokolade til brug i kageopskrift:

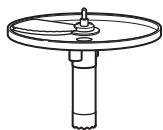
Bland chokolade og sukker mængde fra opskrift i arbejdsskålen. Hak i foodprocessoren, indtil det er finthakket. Opvarm væske fra opskrift. Start foodprocessoren og tilsæt den varme væske gennem indføringsrøret. Kør foodprocessoren, indtil konsistensen er jævn.

Sådan rives hårde oste som f.eks. parmesan og romano:

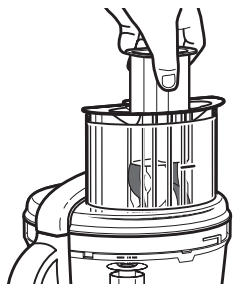
Forsøg aldrig at rive ost, som ikke kan skæres med en skarp kniv. Brug universalkniven til at rive hårde oste. Skær osten i stykker på 2,5 cm. Placer dem i arbejdsskålen. Brug korte pulse intervaller, indtil osten er grofhakket. Tænd foodprocessoren ved hastighed 1 eller 2, indtil osten er fintrevet. Ostestykker kan også tilføres gennem indføringsrøret, mens foodprocessoren kører.

BEMÆRK: Hakning af nødder og andre hårde mademner kan ridse indersiden af skålen.

Sådan bruges en snitte eller riveplade



Sådan snittes eller rives frugt eller grøntsager, som er lange og relativt tynde i omkreds, som f.eks. selleristænger eller gulerødder:



Skær mademnerne, så de passer til indføringsrøret vertikalt eller horisontalt, og placer indføringsrøret, så mademnerne er placeret korrekt. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke. Brug alternativt det lille indføringsrør i nedskubberen. Placer maden vertikalt i indføringsrøret og brug den lille nedskubber.

Sådan snittes eller rives frugt og grøntsager, som er runde, som f.eks. løg, æbler og grønne pebre:

Skræl og fjern sten og kerner. Skær i halve eller kvarte, så de passer til indføringsrøret. Placer i indføringsrøret. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke.

Sådan snittes eller rives frugt og grøntsager, som er små, som f.eks. jordbær, champignoner og radiser:

Placer emnerne vertikalt eller horisontalt i lag i indføringsrøret. Fyld indføringsrøret for at holde emnerne korrekt placerede. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke. Brug alternativt det lille indføringsrør i nedskubberen. Placer maden vertikalt i indføringsrøret og brug den lille nedskubber.

Sådan snittes rådt kød eller fjerkræ til f.eks. en stir-fry:

Skær eller rul mademnerne, så de passer til indføringsrøret. Pak og frys mademnerne, indtil de er hårde at mærke på, i 30 min. til 2 timer, afhængigt af tykkelsen. Kontrollér, at mademnerne kan skæres med en kniv. Hvis ikke, skal det optøs en anelse. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke.

Sådan skiveskæres tilberedt kød eller fjerkræ og salami, pepperoni osv.:

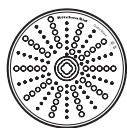
Maden skal være meget kold. Skær i stykker, som passer til indføringsrøret. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke.

Sådan rives spinat og andre blade:

Placer bladene i bunker. Rul dem sammen og læg dem i indføringsrøret. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke.



Sådan rives faste og bløde oste:



Faste oste skal være meget kolde. De bedste resultater med bløde oste som f.eks. mozzarella opnås ved først at fryse det i 10-15 min. Skær i stykker, som passer til indføringsrøret. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke.

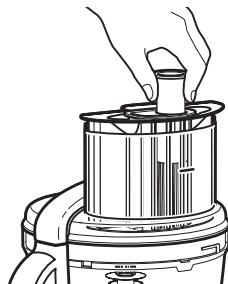
Sådan bruges dejkrogen



Dejkrogen er særligt designet til at blande og ælte gærdej hurtigt og grundigt. De bedste resultater opnås ved ikke at ælte opskrifter på mere end 500 g mel.

Nyttige tips

- Beskadigelse på knive eller motor undgås ved ikke at tilsætte mad, som er så hårdt eller frossent, at det ikke kan skæres med en skarp kniv. Hvis et stykke hård mad, som f.eks. en gulerod, sætter sig fast under kniven, skal foodprocessoren stoppes og kniven fjernes. Fjern forsigtigt maden fra kniven.
- Arbejdsskålen og miniskålen må ikke overfyldes. Væsker: Fyld op til det maksimale påfyldningsniveau, som er angivet på skålen. Ved hakning må skålen ikke være mere end 1/3 til 1/2 fuld. Brug miniskålen til op til 1 l væske eller 500 g faste emner.
- Placer snitteplader, så skærefladen er til højre for indføringsrøret. Herved kan kniven rotere en omgang, før den når mademnerne.



- Optimal udnyttelse af foodprocessorens hastighed opnår ved at tilsætte emnerne gennem indføringsrøret, mens foodprocessoren kører.
- Forskellige mademner skal tilberedes ved forskellige trykgrader for at opnå de bedste rive- og snitteresultater. Generelt skal der bruges et let tryk med bløde, skrøbelige emner (jordbær, tomater osv.), moderat tryk til mellembløde emner (courgette, kartofler osv.) og fast tryk til hårde emner (gulerødder, æbler, hårde oste, delvist frossen kød osv.).
- Bløde og mellemhårde oste kan lægge sig som klatter på rivepladen.
- Når en kagedej tilberedes, skal universal-kniven bruges til først at piske fedtstoffer og sukker sammen. Tilsæt de tørre ingredienser først. Placer nødder og frugt øverst i blandingen for at undgå for meget hakning. Brug korte pulseringsintervaller til nødder og frugter, indtil det er blandet med de andre ingredienser. Må ikke blandes for meget med kniven.
- Hvis revne eller snittede emner samler sig i én side af skålen, skal foodprocessoren stoppes og emnerne genfordeles med en spatel.
- Når madmængder når bunden af en snitteeller riveplade, skal maden fjernes.
- Et par stykker mad kan sidde øverst på skiven efter snitning eller rivning. Hvis det ønskes, kan disse skæres med håndkraft og tilsættes blandingen.
- Organiser opgaverne, så rengøring af skålene minimeres. Tørre eller faste ingredienser hakkes før flydende ingredienser.
- Universalkniven rengøres nemt ved at fjerne arbejdsskålen, tage låget af, og trykke på pulse intervaller i 1-2 sekunder for at ryste kniven ren.
- Når låget er taget af, placeres det vendt opad på bordpladen. Herved holdes bordpladen ren.

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

- Brug spartlen til at fjerne ingredienser fra arbejdsskålen.
- Din foodprocessor er ikke lavet til de følgende formål:
 - Maling af kaffebønner, kerner eller hårde krydderier
 - Maling af ben eller andre ikke-spiselige maddele
 - Væskeblending af rå frugter eller grøntsager
 - Skiveskæring af æg eller ikke-afkølet kød.
- Hvis plasticdele misfarves pga. mademners afsmitning, kan delene rengøres med citronsaft

FEJLFINDING

BEMÆRK: Hvis din foodprocessor ikke fungerer eller ikke fungerer korrekt, skal du kontrollere følgende:

Foodprocessoren kører ikke:

- Sørg for, at skålen og låget flugter med hinanden og er låst på plads, og at den store nedskubber er indsat i indføringsrøret.
- Når den store indføringsåbning bruges, skal det sikres at maden ikke overstiger det maksimale.
- Kontrollér, at foodprocessoren er tilsluttet elektricitet.
- Er sikringen i foodprocessorens kredsløb i orden? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet.
- Sluk på stikkontakten og fjern stikket. Sæt herefter stikket i stikkontakten igen og prøv at tænde.
- Hvis foodprocessoren ikke er i stuetemperatur, så vent, indtil den når stuetemperatur og prøv igen.

Foodprocessoren river eller snitter ikke korrekt:

- Sørg for, at pladens side med løftet kniv er placeret opad på adapteren.
- Hvis den justérbare snittekniv bruges, så sørg for, at det er indstillet til den rette tykkelse.
- Sørg for, at ingredienserne egner sig til snitning eller rivning.

Hvis låget ikke vil lukke, når pladen bruges:

- Sørg for, at pladen er monteret korrekt, med det forhøjede punkt øverst, og er placeret korrekt på drevadapteren.

Se afsnittet "Garanti og service", hvis problemet ikke skyldes nogen af ovenstående punkter.

Garanti for KitchenAid foodprocessor

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: For Model 5KFP1644: Tre års fuld garanti fra købsdatoen.	Reserve dele og arbejdsløn ved reparation af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, når food-processoren er anvendt til andre formål end almindelig madlavning. B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/ betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid servicecenter. Kontakt forhandleren, du har købt apparatet af, for at få navnet på det nærmeste autoriserede KitchenAid servicecenter.

I Danmark:

C.J.HVIDEVARESERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV
Tlf: 98 18 21 00
www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP
Tlf: 70 20 52 22

KitchenAid

© 2012. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.