



# KitchenAid



**Model 5KFP0925**



## Inhoud

<b>VEILIG WERKEN MET DE FOODPROCESSOR</b>	
Belangrijke voorzorgsmaatregelen .....	94
Elektrische vereisten .....	95
Afgedankte elektrische apparatuur .....	95
<b>ONDERDELEN EN KENMERKEN</b>	
Onderdelen van de foodprocessor .....	96
Vertaling van Engelse labels op de onderdelen.....	97
Belangrijke kenmerken van de foodprocessor .....	98
<b>ACCESSOIRES /TOEBEHOREN</b>	
Meegeleverde accessoires/toebehoren .....	98
Keuzegids accessoires/toebehoren.....	99
<b>DE FOODPROCESSOR GEREEDMAKEN VOOR GEBRUIK</b>	
De eerste keer gebruiken .....	100
Deksel verwijderen van de mengkom.....	100
<b>FOODPROCESSOR INSTELLEN</b>	
Mengkom aanbrengen .....	101
Mengkomdeksel aanbrengen.....	101
Instelbare raspschijf installeren .....	102
De omkeerbare raspschijf installeren .....	102
Multifunctioneel mes of deegmes installeren .....	103
Minikom en minimes installeren .....	103
Gebruik van de 3-in-1 vulopening .....	104
<b>UW FOODPROCESSOR GEBRUIKEN</b>	
Vóór het gebruik .....	105
Maximum vloeistofniveau .....	105
Snelheidsregelaar Stand 1/Stand 2 gebruiken .....	105
Pulse-knop gebruiken .....	105
Versneden producten uitnemen .....	106
<b>ONDERHOUD EN REINIGING</b> .....	107
<b>TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN</b>	
Multifunctioneel mes gebruiken .....	108
Schaaf- of raspschijf gebruiken .....	109
Deegmes gebruiken.....	110
Nuttige tips.....	110
<b>PROBLEEMOPLOSSING</b> .....	112
<b>DIENST-NA-VERKOOP/AFTER SALES SERVICE EN GARANTIE</b> .....	113

## 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 VOORZORGSMATREGELEN

**Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten er altijd basisveiligheidsvoorzorgen  
worden getroffen, waaronder de volgende:**

1. Lees alle instructies.
2. Plaats de foodprocessor niet in water of andere vloeistoffen, om het risico van elektrische  
schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen, door personen met verminderde  
lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of door personen met gebrek aan kennis  
en ervaring, tenzij de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt  
of instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.
4. Er moet toezicht gehouden worden op kleine kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet  
met het apparaat spelen.
5. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het  
aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
6. Raak geen bewegende onderdelen aan.
7. Gebruik nooit een apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker, na een  
defect of nadat het apparaat is gevallen of op een andere manier beschadigd is geraakt. Stuur  
het apparaat naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service.  
Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
8. Het gebruik van hulpstukken die door KitchenAid niet aanbevolen of verkocht worden,  
kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
9. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
10. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
11. Houd handen en keukengerei uit de buurt van bewegende messen of schijven tijdens  
het verwerken van etenswaren; dit om het risico van ernstig letsel of beschadiging van  
de foodprocessor te voorkomen. U kunt een schraper gebruiken, maar alleen wanneer  
de foodprocessor niet in werking is.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

## BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

12. De messen zijn scherp. Hanteer ze met de nodige voorzichtigheid.
13. Om het risico op verwonding te voorkomen, mag u nooit messen of raspschijven op het voetstuk aanbrengen zonder eerst de kom correct op zijn plaats te hebben gezet.
14. Zorg dat het deksel goed vergrendeld is voordat u het apparaat aanzet.
15. Doe nooit voedsel met de hand in het apparaat. Gebruik altijd de stamper.
16. Maak het vergrendelingsmechanisme van het deksel niet onklaar.
17. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

### Elektrische vereisten

Voedingsspanning: 220-240 volt

Frequentie: 50/60 hertz


Wattage: 240 Watt

**OPMERKING:** Als de stekker niet in het stopcontact past, neem dan contact op met een erkende elektricien. Breng geen wijzigingen aan in de stekker.

### Afgedankte elektrische apparatuur

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen die zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

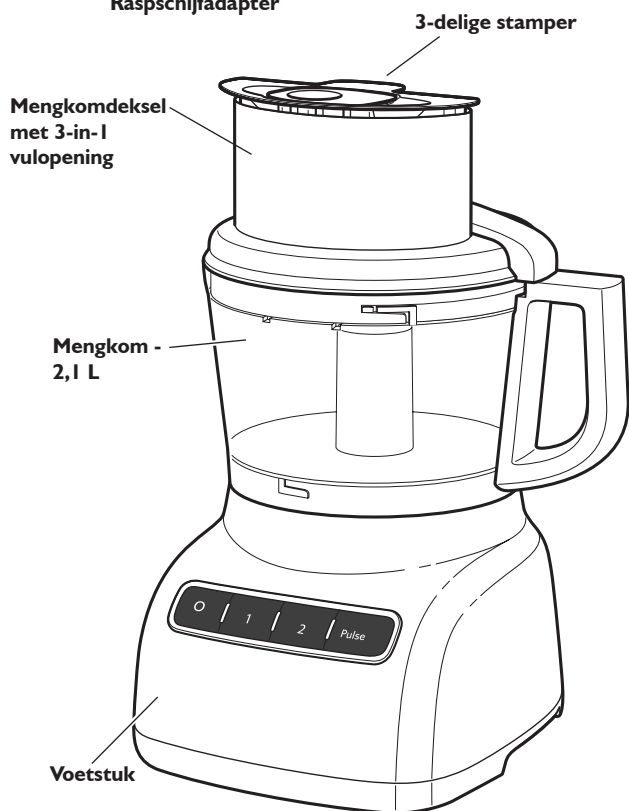
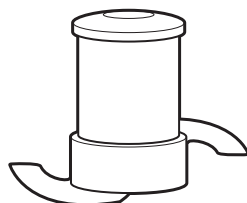
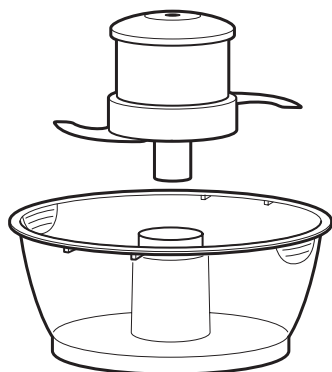
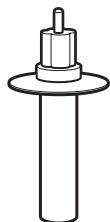
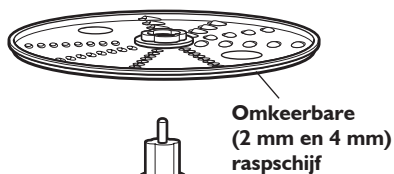
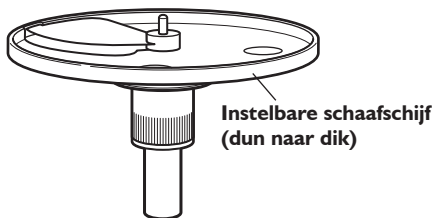
Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

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

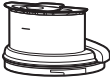

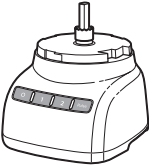
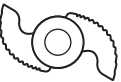
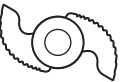

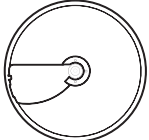
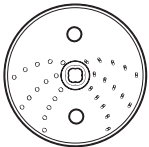
Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met de gemeentelijke dienst in uw woonplaats, de afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

# ONDERDELEN EN KENMERKEN

## Onderdelen van de foodprocessor



## Vertaling van Engelse labels op de onderdelen

Onderdelen	Engels label	Vertaling
	CAUTION : Do not open until blades stop	VOORZICHTIG: Niet openen voordat de messen stilstaan
	Max Fill	Max. vullijn
	Liquid Level	Vloeistofniveau
	TWIST TO LOCK	DRAAIEN OM TE VERGRENDELEN
	Multipurpose	Multifunctioneel
	PUSH TO LOCK	INDRUKKEN OM TE VERGRENDELEN
	Mini Multipurpose	Mini-multifunctioneel
	PUSH TO LOCK	INDRUKKEN OM TE VERGRENDELEN
	Dough	Deeg
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Instelbaar schaven (dun naar dik)
	Fine Shredding	Fijn raspen
	Medium Shredding	Middelgrof raspen

## Belangrijke kenmerken van de foodprocessor

### **Instelbare schaafregelaar**

Dankzij de instelbare schaafschijf van KitchenAid kunt u de dikte van dun naar dik instellen.

### **Stand I/Stand I/Pulse-knop**

Twee snelheden en de Pulse-knop bieden nauwkeurige controle voor perfecte resultaten met vrijwel alle producten.

### **Mengkomdeksel met 3-in-1 vulopening**

De 3-in-1 vulopening is bedoeld voor grotere stukken – zoals tomaten, komkommers en aardappelen – die vooraf slechts minimaal hoeven te worden gesneden.

### **3-delige stamper**

Drie stampers in elkaar. Als u de middelgrote stamper uit de grote stamper neemt, ziet u een middelgrote vulopening voor ononderbroken verwerking.

Voor ononderbroken verwerking van kleinere ingrediënten (zoals kruiden, noten, worteltjes en selderij), neemt u de smalle stamper eruit en gebruikt u de smalle vulopening.

Dankzij een gaatje in de bodem van de smalle stamper kunt u op eenvoudige wijze olie in de ingrediënten druppelen - u hoeft de stamper alleen maar te vullen met de gewenste hoeveelheid olie of een ander vloeibaar ingrediënt.

### **Voetstuk**

Het zware, antislipvoetstuk zorgt voor extra stabiliteit en minder trillingen tijdens de verwerking van zware producten.

## ACCESSOIRES /TOEBEHOREN

### Meegeleverde accessoires/toebehoren

#### **Mengkom - 2,1 L**

De duurzame, grote mengkom biedt voldoende capaciteit voor grote klussen.

#### **Minikom van 710 ml en minimes**

De minikom en het roestvrijstalen minimes zijn ideaal voor kleine hak- en mengklusjes.

#### **Instelbare schaafschijf**

De schijf is instelbaar van circa 1 tot 6 mm voor het schaven van de meeste producten.

#### **Omkeerbare raspschijf**

De raspschijf is omkeerbaar, zodat u kunt kiezen uit grof of fijn geraspte kaas of groenten.

#### **Raspschijfadapter**

De raspschijfadapter dient om de raspschijf aan te sluiten op de aandrijfas in het voetstuk.


















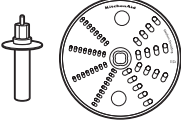



#### **Roestvrijstalen multifunctioneel mes**

Veelzijdig mes snijdt, hakt, pureert, mengt en emulgeert binnen enkele seconden.

#### **Deegmes**

Het deegmes is speciaal ontworpen voor het mengen en kneden van gistdeeg.

## Keuzegids accessoires/toebehoren

Handeling	Instelling	Product	Accessoire
 Malen  Fijnsnijden  Mixen	  	Kaas Chocolade Fruit Verse kruiden Noten Tofoe Groenten Vlees Pastasaus Pesto Salsa Sauzen Cakebeslag Pasteideeg	<b>Multifunctioneel roestvrijstalen mes</b>  <b>OF</b> <b>Minikom en multifunctioneel roestvrijstalen minimes</b> 
 Dun schaven  Dik schaven	 	Fruit (zacht) Aardappelen Tomaten Groenten (zacht) Kaas Chocolade Fruit (hard) Groenten (hard)	<b>Instelbare schaafschiif</b> 
 Middelgrof raspen  Fijn raspen	 	Aardappelen Groenten (zacht) Kool Kaas Chocolade Fruit (hard) Groenten (hard)	<b>Omkeerbare raspschiif</b> 
 Kneiden		Gistdeeg	<b>Kunststof deegmes</b> 



## **⚠ WAARSCHUWING**

**Gevaar van snijwonden**

**Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.**

**Anders kan dit leiden tot snijwonden.**

## **De eerste keer gebruiken**

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

## **Deksel verwijderen van demengkom**

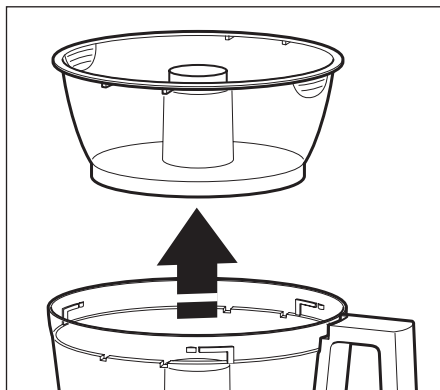
De foodprocessor wordt geleverd met het mengkomdeksel op de mengkom en de minikom in de mengkom.

U verwijdert als volgt het deksel van de mengkom om dit te wassen:

1. Pak de vulopening op het mengkomdeksel vast en draai deze met de klok mee om de vulopening van de mengkom te verwijderen.

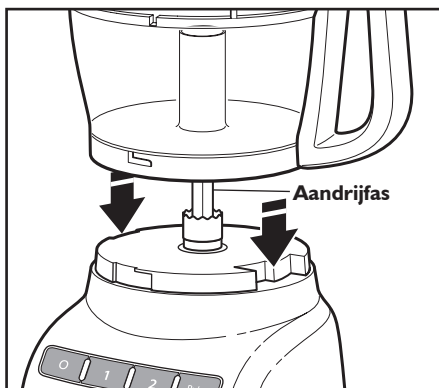


2. Neem de minikom uit de mengkom.

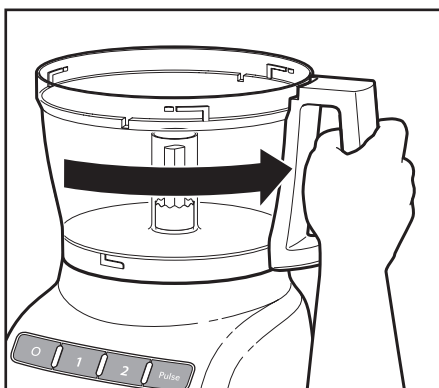


## Mengkom aanbrengen

1. Plaats de foodprocessor op een droog, vlak keukenblad met de bedieningselementen naar voren. Steek de stekker van de foodprocessor pas in het stopcontact als deze volledig in elkaar is gezet.
2. Plaats de mengkom op het voetstuk en houd daarbij het uitstekende gedeelte tegenover de inkeping in het voetstuk. De aandrijfas past in het gat in het midden.



3. Pak de handgreep van de mengkom vast en draai de kom tegen de klok in om deze op het voetstuk te vergrendelen.

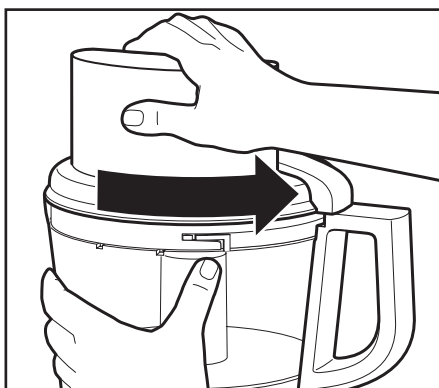


4. Kies het accessoire dat u wilt gebruiken en breng het aan volgens de instructies op de volgende pagina's.

**OPMERKING:** Zorg dat het gewenste accessoire gemonteerd is voordat u het mengkomdeksel aanbrengt.

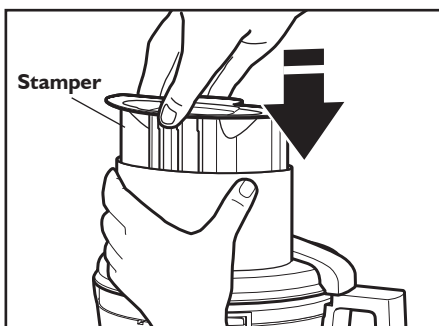
## Mengkomdeksel aanbrengen

1. Plaats het mengkomdeksel op de mengkom met de vulopening net links van de handgreep van de mengkom. Pak de vulopening vast en draai het deksel naar rechts totdat het vastklikt.



2. Plaats de stamper in de 3-in-1 vulopening. Zie "Gebruik van de 3-in-1 vulopening" voor meer informatie over het verwerken van producten van verschillende groottes.

**OPMERKING:** De foodprocessor werkt alleen als de mengkom en het mengkomdeksel correct op het voetstuk zijn bevestigd en de grote stamper tot aan de maximum vullijn op de vulopening is ingestoken (ongeveer halverwege).

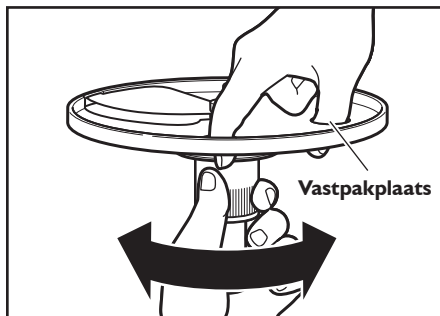


**OPMERKING:** Zorg dat het gewenste accessoire gemonteerd is voordat u het mengkomdeksel aanbrengt.

## Instelbare raspschijf installeren

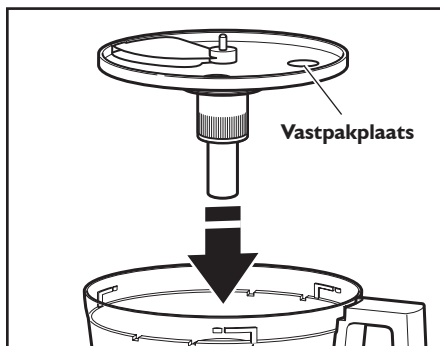
De instelbare schaafschijf is eenvoudig in te stellen en vergemakkelijkt alle schaaftwerkzaamheden. Volg de onderstaande stappen om de instelbare schaafschijf te monteren en in te stellen.

1. Houd de schaafschijf vast, draai het geribbelde deel van de as met de klok mee voor dünnere schijven of tegen de klok in voor dikkere schijven.



2. Als de mengkom op zijn plaats zit, houdt u de schaafschijf met uw vingers op de daarvoor bestemde plaatsen vast en duwt u deze omlaag op de aandrijfas.

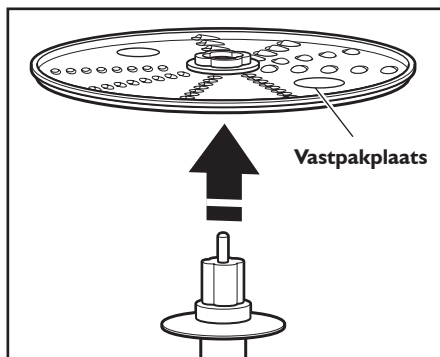
**TIP:** Mogelijk moet u de schijf draaien totdat deze op zijn plaats valt.



3. Breng het mengkomdeksel aan en vergrendel het.

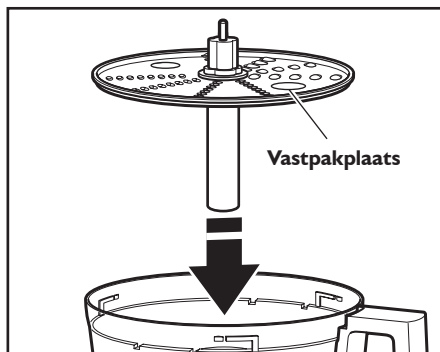
## De omkeerbare raspschijf installeren

1. Houd de omkeerbare raspschijf op de twee daarvoor bestemde plaatsen vast en steek de schijfadapter in het gat in de onderkant van de schijf.



2. Als de mengkom op zijn plaats zit, schuift u de aandrijvingsadapter op de aandrijfas.

**TIP:** Mogelijk moet u de schijf draaien totdat deze op zijn plaats valt.

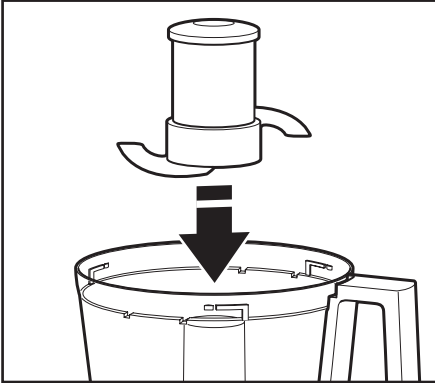


3. Breng het mengkomdeksel aan en vergrendel het.

## Multifunctioneel mes of deegmes installeren

**BELANGRIJK:** Het multifunctionele mes en het deegmes zijn alleen te gebruiken in combinatie met de mengkom.

1. Plaats het mes op de aandrijfas
2. Draai het mes zodat het op zijn plaats valt op de aandrijfas.



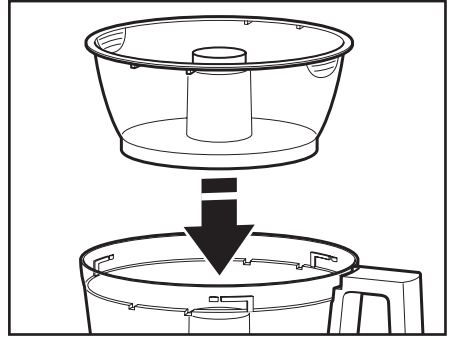
3. Duw om te vergrendelen: duw stevig op het multifunctionele mes totdat het niet verder omlaag kan. Het multifunctionele mes heeft een interne afdichting die het midden van de mengkom afsluit.



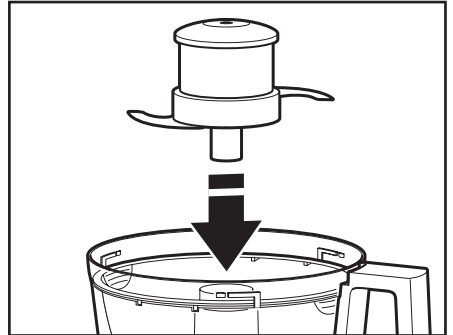
4. Breng het mengkomdeksel aan en vergrendel het. Zie het gedeelte "Mengkomdeksel aanbrengen".

## Minikom en minimes installeren

1. Plaats de minikom over de aandrijfas in de mengkom. Draai de minikom totdat de lipjes aan de bovenrand van de kom in de uitsparingen boven aan de mengkom vallen.



2. Plaats het minimes op de aandrijfas. Mogelijk moet het mes wat gedraaid worden voordat het op zijn plaats valt. Druk stevig naar beneden om het te vergrendelen.



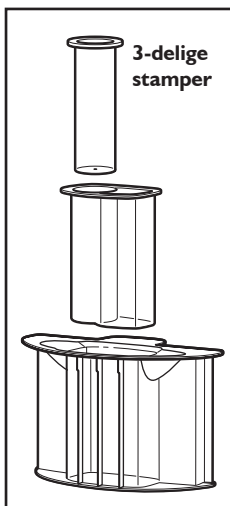
3. Breng het mengkomdeksel aan en vergrendel het.
4. Als u de minikom na het verwerken wilt verwijderen, verwijdert u het minimes door het aan de kap recht omhoog te trekken. Til vervolgens de kom recht omhoog, waarbij u deze vastpakt op de twee daarvoor bestemde plaatsen aan de bovenrand van de kom.

## Gebruik van de 3-in-1 vulopening

De 3-in-1 vulopening heeft een 3-delige stamper. Gebruik de stamper als geheel voor grotere stukken. Met de binnenste delen kunt u middelgrote of kleine vulopeningen maken om kleinere stukken te verwerken.

Voor het schaven of raspn van kleine stukken plaatst u de 3-voudige stamper in de vulopening en neemt u vervolgens de kleine stamper eruit. Gebruik de kleine vulopening en stamper voor het verwerken van kleine of smalle stukken, zoals worteltjes of selderij. Wanneer u de kleine vulopening niet gebruikt, moet de kleine stamper op zijn plaats vastzitten.

Als u olie of andere vloeibare ingrediënten geleidelijk in de mengkom wilt druppelen, vult u de kleine stamper met de gewenste hoeveelheid vloeistof. Door een gaatje in de onderkant van de stamper druppelt het vloeibare ingrediënt gelijkmatig in de mengkom.



## ⚠️ WAARSCHUWING



**Gevaar van draaiend mes**

**Gebruik altijd de stamper.**

**Steek geen vingers in de openingen.**

**Houd het toestel uit de buurt van kinderen.**

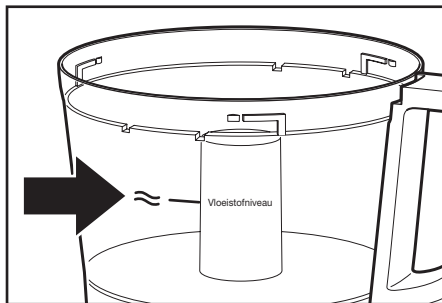
**Doet u dat niet, dan kan dat amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.**

## Vóór het gebruik

Controleer voordat u met de foodprocessor gaat werken of de mengkom, de messen en het mengkomdeksel correct zijn aangebracht op het voetstuk van de foodprocessor (zie "Foodprocessor instellen").

## Maximum vloeistofniveau

Deze lijn op de mengkom geeft de maximale hoeveelheid vloeistof aan die door de foodprocessor kan worden verwerkt.



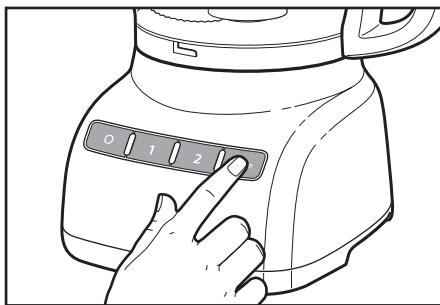
## Snelheidsregelaar Stand 1 / Stand 2 gebruiken

1. Als u de foodprocessor wilt aanzetten, drukt u op de knop Stand 1 (lage snelheid, voor zachte producten) of op de knop Stand 2 (hoge snelheid, voor harde producten). De foodprocessor werkt ononderbroken en het controlelampje brandt.
2. Als u de foodprocessor wilt stoppen, drukt u op de knop O (UIT). Het controlelampje gaat uit en het mes of de schijf staat binnen enkele seconden stil.
3. Wacht tot het mes of de schijf helemaal stilstaat voordat u het mengkomdeksel verwijdert. Zet de foodprocessor uit voordat u het mengkomdeksel verwijdert of voordat u de stekker uit hetstopcontact neemt.

**OPMERKING:** Als de foodprocessor niet werkt, controleer dan of de mengkom en het deksel goed vastzitten op het voetstuk (zie "Foodprocessor instellen").

## Pulse-knop gebruiken

Met de Pulse-knop kunnen de duur en frequentie van de verwerking nauwkeurig worden gestuurd. Dit is ideaal voor klussen die veel gevoel vereisen. Houd de Pulse-knop ingedrukt om verwerking met hoge snelheid te starten en laat deze weer los om te stoppen.



## ⚠ WAARSCHUWING

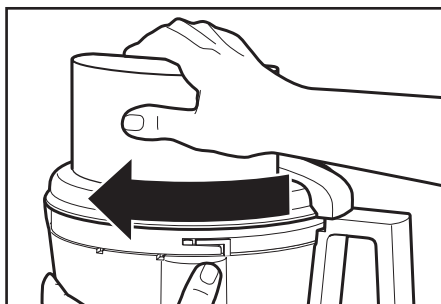
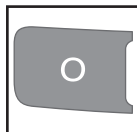
Gevaar van snijwonden

Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

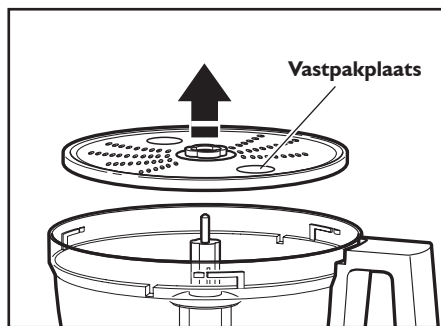
Anders kan dit leiden tot snijwonden.

## Versneden producten uitnemen

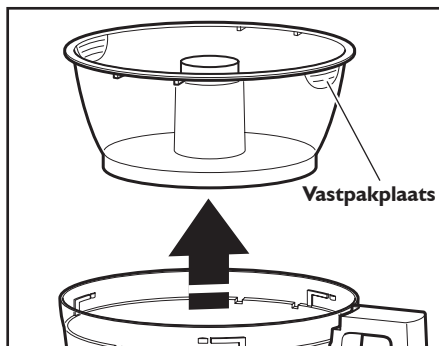
1. Druk op de knop **O** (UIT).
2. Neem de stekker van de foodprocessor uit het stopcontact voordat u het apparaat demonteert.
3. Draai het mengkomdeksel naar links en verwijder het.



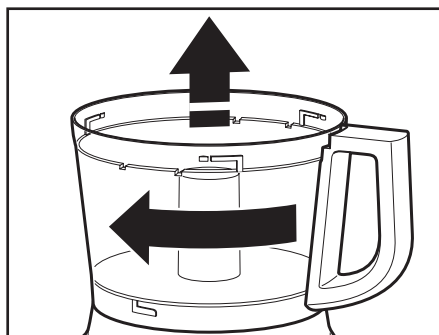
4. Als u een schijf hebt gebruikt, verwijdert u deze voordat u de mengkom verwijdert. Houd de schijf vast op de twee daarvoor bestemde plaatsen en til deze recht omhoog. Verwijder de adapter tijdens het gebruik van de raspschijf.



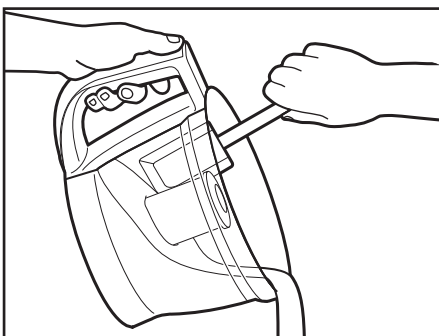
5. Als u de minikom hebt gebruikt, pakt u de kom op de daarvoor bestemde plaatsen langs de bovenrand van de kom vast en verwijdert u de kom.



6. Draai de mengkom naar links om deze van het voetstuk los te maken. Til deze op en verwijder hem.



7. Het multifunctionele mes kan uit de mengkom worden genomen voordat u de inhoud eruit haalt. U kunt het mes ook op zijn plaats laten. Neem dan de inhoud met een spatel uit de kom en van het mes.



## ⚠ WAARSCHUWING

### Gevaar van snijwonden

Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.

1. Druk op de knop **O** (UIT).
2. Neem de stekker van de foodprocessor uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
3. Veeg het voetstuk en het netsnoer af met een in warm sop gedrenkte doek en veeg alles schoon met een vochtige doek. Droog alles met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes.
4. Deze BPA-vrije mengkommen vereisen een speciale behandeling. Als u ze in de vaatwasser wilt doen in plaats van met de hand afwassen, volg dan de onderstaande richtlijnen.
  - Alle onderdelen kunnen veilig in het **bovenste rek** van de vaatwasser.
  - Leg de mengkom niet op zijn kant.
  - Gebruik een mild wasprogramma, zoals Normaal. Voorkom programma's met hoge temperaturen, zoals Steriliseren, Stomen of Pannen schrobben.
5. Als u de onderdelen van de foodprocessor met de hand afwast, gebruik dan geen schuurmiddelen of schuursponsjes. Deze kunnen krassen veroorzaken en de mengkom en het deksel ondoorzichtig maken. Droog alle onderdelen goed na het afwassen.

6. Voorkom schade aan het vergrendelingsmechanisme door de mengkom en het deksel altijd in de ontgrendelde stand te laten wanneer deze niet in gebruik zijn.



7. Wikkel het netsnoer rond de mengkom. Klem de stekker veilig in het netsnoer.



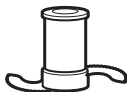
## **! WAARSCHUWING**

**Gevaar van snijwonden**

**Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.**

**Anders kan dit leiden tot snijwonden.**

## **Multifunctioneel mes gebruiken**



### **Vers fruit of groenten hakken:**

Schil alles, haal de pit en/of zaden eruit. Snij het product in stukjes van 2,5-4 cm.

Verwerk alles tot de gewenste

grootte met korte pulsen van telkens 1 à 2 seconden. Schraap zo nodig de zijkant van de mengkom schoon.

### **Gekookt fruit en groenten (behalve aardappelen) pureren:**

Voeg 60 ml vloeistof uit het recept toe per kopje (235 ml) product. Verwerk alles met korte pulsen totdat het fijngehakt is. Ga vervolgens door met verwerken totdat de gewenste textuur bereikt is. Schraap zo nodig de zijkant van de mengkom schoon.

### **Aardappelpuree maken:**

Rasp warme gekookte aardappelen met de rasperschijf. Vervang de rasperschijf door het multifunctionele mes. Voeg zacht gemaakt boter, melk en kruiden toe. Gebruik de Pulse-knop 3 of 4 keer, telkens 2 à 3 seconden, totdat alles glad is en de melk is opgenomen. Ga niet te lang door.

### **Gedroogd (of taai) fruit hakken:**

De producten moeten koud zijn. Voeg 60 ml bloem uit het recept toe per 120 ml gedroogd fruit. Verwerk het fruit met korten pulsen totdat de gewenste textuur is bereikt.

### **Citrusschil fijnhakken:**

Snij met een scherp mes het gekleurde deel van de schil (zonder de witte laag) van de citrusvrucht. Snij de schil in kleine reepjes. Verwerk alles totdat het fijngehakt is.

### **Knoflook, verse kruiden of kleine hoeveelheden groenten hakken:**

Terwijl de foodprocessor draait, voegt u producten toe via de vulopening. Verwerk alles totdat het vermalen is. U bereikt de beste resultaten als u zorgt dat de mengkom en kruiden vóór het hakken heel droog zijn.

### **Noten hakken of notenboter maken:**

Verwerk maximaal 710 ml noten tot de gewenste textuur, met korte pulsen van 1 à 2 seconden elk. Voor een grovere textuur neemt u kleinere hoeveelheden en gebruikt u 1 of 2 keer de Pulse-knop, telkens 1 à 2 seconden. Gebruik de Pulse-knop vaker voor een fijnere textuur. Voor notenboter blijft u net zolang doorgaan totdat deze glad is. Bewaar deze in de koelkast.

**OPMERKING:** Bij de verwerking van noten en andere harde producten kunnen er krassen ontstaan op het oppervlak aan de binnenkant van de mengkom.

### **Bereid of rauw vlees, gevogelte of vis/schaaldieren hakken:**

De producten moeten heel koud zijn. Snij ze in stukjes van 2,5 cm. Verwerk maximaal 455 g tegelijk tot de gewenste grootte, met korte pulsen van 1 à 2 seconden elk. Schraap zo nodig de zijkant van de mengkom schoon.

### **Brood-, koek- of crackerkrumels maken:**

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

### **Chocolade in een recept smelten:**

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

### **Harde kaas, zoals parmezaanse of romanokaas, raspen:**

Probeer nooit kaas te verwerken die niet met de punt van een scherp mes doorboord kan worden. Voor het raspen van harde kaas kunt u het multifunctionele mes gebruiken. Snij de kaas in stukjes van 2,5 cm. Doe ze in de mengkom. Verwerk alles met korte pulsen totdat ze grof zijn vermalen. Blijf doorgaan tot alles fijngehakt is. Er kunnen stukjes kaas worden toegevoegd via de vulopening terwijl de foodprocessor draait.

## Schaaf- of raspschijf gebruiken

### ⚠ WAARSCHUWING



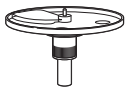
**Gevaar van draaiend mes**

**Gebruik altijd de stamper.**

**Steek geen vingers in de openingen.**

**Houd het toestel uit de buurt van kinderen.**

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



**Groenten die lang en relatief klein in doorsnede zijn, zoals selderij, worteltjes en bananen, schaven of raspen:**

Snij de producten zodat ze verticaal of horizontaal in de vulopening passen. Vul de opening zorgvuldig, zodat de producten in de juiste positie blijven. Verwerk alles met een gelijkmatige druk van de stamper.

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



**Rond fruit en groenten, zoals uien, appels en paprika's, schaven of raspen:**

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

**Klein fruit en groenten, zoals aardbeien, champignons en radijs, schaven of raspen:**

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

**Onbereid vlees of gevogelte, zoals wokvlees, schaven:**

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

**Bereid vlees of gevogelte, waaronder salami, pepperoni, enz. schaven:**

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

**Spinazie en andere bladgroenten raspen:**

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



**Stevige en zachte kazen raspen:**

De stevige kaas moet heel koud zijn. Bij zachte kaas, zoals mozzarella, bereikt u het beste resultaat als u deze vóór verwerking 10 tot 15 in de diepvries legt. Snij alles in stukken die in de vulopening passen. Verwerk alles met een gelijkmatige druk van de stamper.

## Deegmes gebruiken



Het deegmes is speciaal ontworpen voor het snel en grondig mixen en kneden van gistdeeg. U verkrijgt de beste resultaten door geen recepten te kneden waarin meer dan 300 - 400 g bloem gaat.

## Nuttige tips

- Om beschadiging van het mes en de motor te voorkomen, moet u geen producten verwerken die zo hard of hardgevroren zijn dat ze niet met de punt van een scherp mes doorboord kunnen worden. Als een stuk hard product, zoals een wortel, vast komt te zitten tussen of op het mes, stopt u de foodprocessor en verwijdert u het mes. Verwijder het voedsel voorzichtig van het mes.
- Maak de mengkom of minikom niet te vol. Vul de mengkom bij dunne mengsels tot  $1/2$  à  $2/3$ . Voor dikkere mengsels kunt u de mengkom tot  $3/4$  vullen. Vul de mengkom bij vloeistoffen tot het maximum niveau dat beschreven staat in het gedeelte "Uw foodprocessor gebruiken - Maximum vloeistofniveau". Bij hakken moet de mengkom niet meer dan  $1/3$  tot  $1/2$  gevuld zijn. Gebruik de minikom voor vloeistoffen tot 235 ml of 150 g voor vaste producten.
- Plaats de schaafschijven zodanig dat het snijoppervlak zich net rechts naast de vulopening bevindt. Hierdoor kan het mes een volle cirkel maken voordat het in contact komt met het product.
- Gooi om optimaal te profiteren van de snelheid van de foodprocessor de ingrediënten die u wilt vermalen door de vulopening terwijl de foodprocessor draait.
- Verschillende producten hebben elk een eigen druk nodig voor de beste rasp- en schaafresultaten. Over het algemeen gebruikt u lichte druk voor zachte, tere producten (aardbeien, tomaten, enz.), gematigde druk voor middelharde producten (courgettes, aardappelen, enz.), en stevigere druk voor hardere producten (wortelen, appels, harde kaas, gedeeltelijk bevroren vlees, enz.).
- Zachte en middelharde kaas kan zich verspreiden over of oprollen op de raspschijf. Dit kunt u voorkomen door alleen goed gekoelde kaas te raspen.
- Soms vallen dunne producten, zoals worteltjes of selderij, opzij in de vulopening, met als gevolg een onregelmatig schaafresultaat. Dit kunt u voorkomen door het product in stukken te snijden en de vulopening hiermee te vullen. Voor het verwerken van kleine of dunne producten, biedt de kleine vulopening in de tweevoudige stamper uitkomst.



- Gebruik bij het bereiden van cake-/koekjesdeeg of zoete broodjes het multifunctionele mes om eerst vet en suiker door elkaar te roeren. Voeg op het laatst de droge ingrediënten toe. Plaats noten en fruit boven op het bloemmengsel om te voorkomen dat ze te veel vermalen worden. Verwerk noten en fruit met korte pulsen, totdat ze met de andere ingrediënten gemengd zijn. Ga niet te lang door.
- Als het geraspte of geschaafde mengsel zich aan één zijde van de mengkom ophoopt, stopt u de foodprocessor en verdeelt u het mengsel met een spatel.
- Als het mengsel de onderkant van de rasp- of schaafschijf raakt, neemt u het uit de mengkom.
- Er kunnen enkele grotere stukken boven op de schijf achterblijven na het raspen of schaven. Deze kunt u desgewenst met de hand snijden en aan het mengsel toevoegen.

# TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN

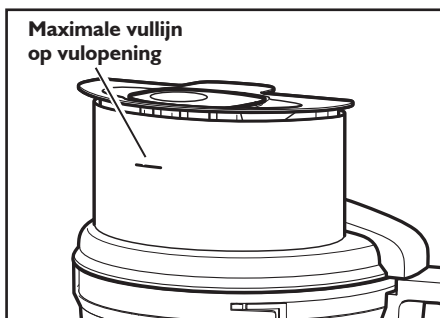
- Organiseer de verwerkingstaken zodanig dat u de mengkom zo weinig mogelijk hoeft schoon te maken. Verwerk de droge of stevige ingrediënten vóór de vloeibare ingrediënten.
- U kunt ingrediënten eenvoudig van het multifunctionele mes verwijderen door de mengkom leeg te maken, het deksel terug te plaatsen en 1 à 2 seconden op de Pulsestand het mes schoon te laten draaien.
- Wanneer u het deksel van de mengkom hebt genomen, legt u dit ondersteboven op het keukenblad. Zo blijft het keukenblad schoon.
- Gebruik een spatel om ingrediënten uit de mengkom te halen.
- Uw foodprocessor is niet bedoeld voor de volgende handelingen:
  - Het vermalen van koffiebonen, graan of harde kruiden
  - Het vermalen van botten of andere oneetbare voedseldelen
  - Het tot sap vermalen van groenten of fruit
  - Het snijden van hardgekookte eieren of ongekoeld vlees.
- Mochten kunststof onderdelen verkleuren als gevolg van de verwerkte levensmiddelen, dan kunt u ze reinigen met citroensap.



**Indien uw foodprocessor niet naar behoren werkt of niet werkt, controleer dan het volgende:**

## **De foodprocessor werkt niet:**

- Zorg dat de mengkom en het deksel goed op elkaar zitten en vergrendeld zijn en dat de grote stamper in de vulopening gestoken is.
- Zorg er bij het gebruik van de grote vulopening voor dat de producten niet boven de maximale vullijn op de vulopening uitkomen.



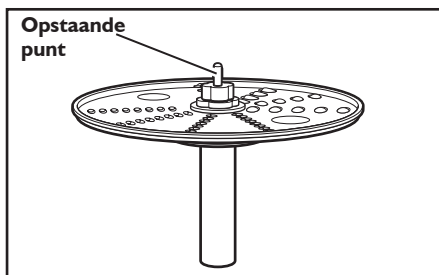
- Druk slechts één knop tegelijk in. De foodprocessor werkt niet als meer dan één knop tegelijk wordt ingedrukt.
- Zit de stekker van de foodprocessor in het stopcontact?
- Is de zekering in de voeding van de foodprocessor in orde? Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of er voeding is.
- Neem de stekker van de foodprocessor uit het stopcontact en steek deze er weer in.
- Als de foodprocessor niet op kamertemperatuur is, wacht dan tot dit wel het geval is en probeer het opnieuw.

## **De foodprocessor raspt of schaaft niet goed:**

- Zorg ervoor dat de opstaande rand van de schijf naar boven wijst op de universele adapter.
- Als u de instelbare schaafschiif gebruikt, moet deze op de juiste dikte zijn ingesteld.
- Controleer of de ingrediënten geschikt zijn voor schaven of raspen. Zie "Tips voor perfecte resultaten".

## **Als het mengkomdeksel niet sluit tijdens het gebruik van de schijf:**

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



**Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, zie dan "Dienstna- verkoop/after sales service en garantie".**

## Garantie voor huishoudelijke KitchenAid foodprocessor

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
<p>(non translated)</p> <p>Voor model 5KFP0925: Drie jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.</p>	<p>Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.</p>	<p>A. Reparaties wanneer de foodprocessor gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren.</p> <p>B. Schade als gevolg van een ongeluk, wijzigingen, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met lokale elektrische voorschriften.</p>

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

## Dienst na-verkoop/after sales service

Alle reparaties moeten in het land van aankoop worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst na-verkoop van KitchenAid. Neem contact op met de dealer van wie u het apparaat gekocht hebt om de naam van de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst na-verkoop van KitchenAid te verkrijgen.

### In België & Nederland:

Gebroeders Nijs  
Mechelsesteenweg 56  
B-2840 RUMST  
Tel: +32 15 30 67 60

## Klantencontact

### In Nederland:

Gratis oproepnr.: 0800 0200151  
[www.KitchenAid.nl](http://www.KitchenAid.nl)

### In België:

Gratis oproepnr.: 0800 93285  
[www.KitchenAid.be](http://www.KitchenAid.be)

### Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.  
Postbus 19  
B-2018 ANTWERPEN 11