

5KFP1644



**KitchenAid**

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

<b>SÄKER ANVÄNDNING AV MATBEREDAREN</b>	
Viktiga säkerhetsföreskrifter.....	228
Elektriska krav .....	229
Avfallshantering av elektrisk utrustning .....	229
<b>DELAR OCH FUNKTIONER</b>	
Delar och tillbehör .....	230
Översättning av engelska etiketter på delarna .....	232
Välj rätt verktyg för jobbet .....	234
<b>HUR DU ANVÄNDER MATBEREDAREN</b>	
Sätta fast arbetsskålen .....	236
Sätta fast locket och säkerhetslåset .....	236
Använda tre-i-ett-påmatarröret .....	237
Använda hastighetsinställningarna.....	238
Avlägsna mixade ingredienser.....	238
<b>ANVÄNDA TILLBEHÖREN</b>	
Innan tärningssatsen börjar användas .....	240
Installera/använda tärningssatsen.....	241
Montera/ta bort universalskärkniven.....	242
Montera/ta bort kockskålen .....	243
Montera/ta bort skivor för rivning, pommes frites och parmesan .....	244
Montera/ta bort skärskivan .....	245
Justera skivtjockleken .....	245
Montera/ta bort miniskålen och miniskärkniven .....	246
Montera/ta bort citruspressen.....	247
Montera/ta bort äggvispen eller degkniven .....	248
<b>SKÖTSEL OCH RENGÖRING</b> .....	249
<b>TIPS FÖR BRA RESULTAT</b>	
Använda universalskärkniven.....	250
Använda en skär- eller rivskiva .....	251
Använda degkniven.....	251
Praktiska tips .....	252
<b>FELSÖKNING</b> .....	253
<b>GARANTI OCH SERVICE</b>	
Garanti för KitchenAid matberedare.....	254
Kundtjänst.....	254

## Din och andras säkerhet är mycket viktig.

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

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

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

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

 **FARA**

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

 **VARNING**

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

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

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

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

1. Läs alla instruktioner.
2. Undvik elektriska stötar genom att aldrig lägga matberedaren i vatten eller annan vätska.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
4. Barn ska hållas under uppsikt för att garantera att apparaten inte används som leksak.
5. Koppla ut apparaten ur vägguttaget när den inte används, innan delar monteras eller avmonteras, eller vid rengöring.
6. Undvik kontakt med rörliga delar.
7. Använd inte en matberedare med en skadad nätsladd eller stickkontakt, eller som det uppstått tekniskt fel på, eller efter att den har tappats på marken eller på något annat sätt skadats. Lämna in matberedaren till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning och reparation, eller elektrisk eller mekanisk justering.
8. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
9. Använd inte apparaten utomhus.
10. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
11. Håll händer och redskap på behörigt avstånd från knivar eller skivor i rörelse medan matberedaren körs för att minska risken att allvarliga personskador uppstår, eller att matberedaren skadas. En skrapa eller liknande redskap kan användas, men endast när matberedaren inte är igång.
12. Knivbladen är vassa. Dessa ska hanteras ytterst varsamt.
13. För att minska risken att personskador uppstår, ska aldrig skärkniv eller skivor placeras direkt på motordelen utan att först ha satt fast skålen på rätt sätt.
14. Försäkra dig om att locket har låsts säkert på plats innan du börjar använda matberedaren.
15. Mata aldrig in mat i matberedaren för hand. Använd alltid påmataren.

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

16. Försök inte att sätta lockets låsmekanism ur spel.
17. Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER

### Elektriska krav


Spänning: 220-240 VAC  
Frekvens: 50/60 Hertz  
Wattal: 650 Watt

**OBS!** Om stickkontakten inte passar i vägguttaget ska du kontakta en behörig elektriker. Modifiera inte själv stickkontakten på något sätt. Använd inte en adapter.

### Avfallshantering av elektrisk utrustning

Den här produkten är märkt enligt EG- direktivet 2002/96/EC rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen  på produkten eller i dokumentationen som medföljer produkten visar att denna apparat inte

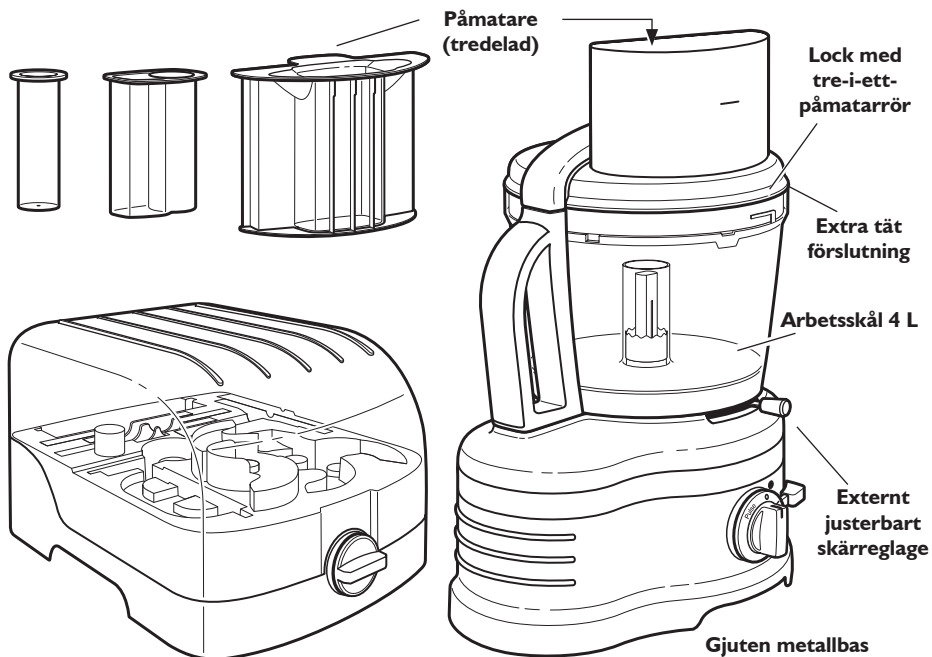
ska hanteras som hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en uppsamlingsplats avsedd för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Avfallshanteringen måste göras enligt lokala miljöföreskrifter.

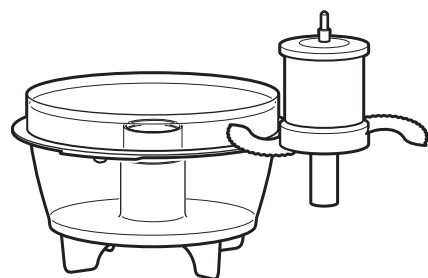
Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenör eller från butiken där du köpte produkten.

# DELAR OCH FUNKTIONER

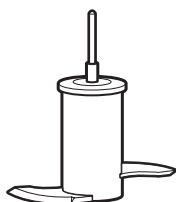
## Delar och tillbehör



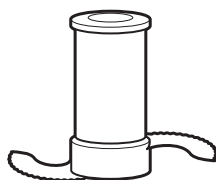
Tillbehörsväska



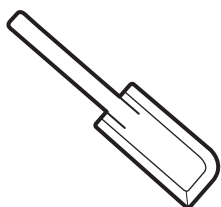
Miniskål 1 L  
och miniskärkniv



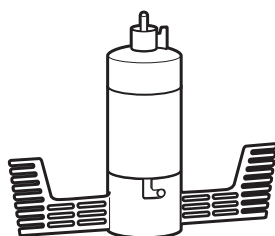
Degkniv



Universalskärkniv  
i rostfritt stål



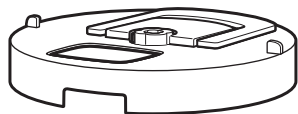
Spatel



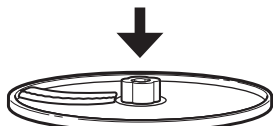
Äggvisp

## Delar och tillbehör

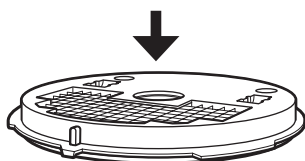
### TÄRNINGSSATS



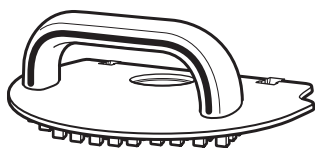
④ Lock till tärningssats



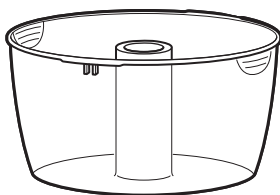
③ Kniv till tärningssats  
8 mm



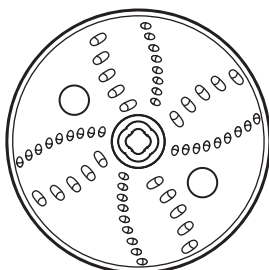
② Galler till tärningssats



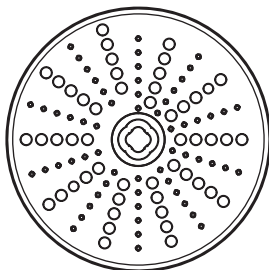
⑤ Gallerrensare 8 mm



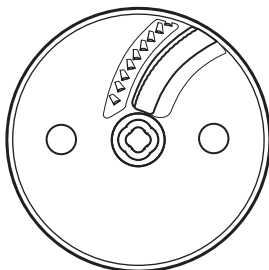
Kockskål 2,4 L



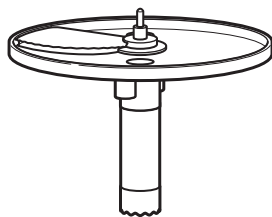
Vändbar rivskiva  
(2 mm och 4 mm)



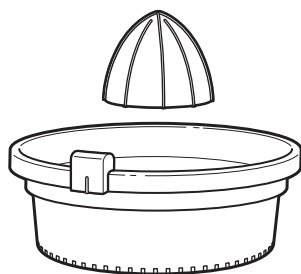
Skiva för att riva  
parmesanost/is



Skiva för pommes frites



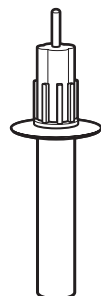
Externt justerbar  
skärskiva  
(tunn till tjock)



Citruspress






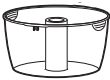
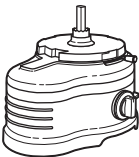
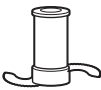
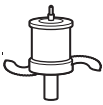

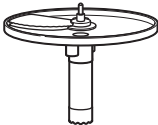
Citruspressadapter



Skivadapter

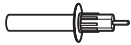
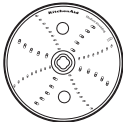

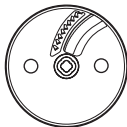




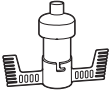
# DELAR OCH FUNKTIONER

## Översättning av engelska etiketter på delarna

Del	Engelsk etikett	Översättning
	Feed Chute Max Fill	Påmatarrör maxnivå
	Max Thick Liquid	Maxnivå tjock vätska
	Max Thin Liquid	Maxnivå tunn vätska
	BPA FREE	BPA-FRI
	Mini Bowl	Miniskål
	Max Liquid	Maxnivå vätska
	BPA FREE	BPA-FRI
	Prep Bowl	Kockskål
	No Processing Blade	Inga knivar får användas
	BPA FREE	BPA-FRI
	TWIST TO LOCK	VRID OM FÖR ATT LÅSA
	Multipurpose	Mångsidigt användningsområde
	PUSH TO LOCK	TRYCKS IN FÖR ATT LÅSA
	Mini Multipurpose	Minikniv med mångsidigt användningsområde
	PUSH TO LOCK	TRYCKS IN FÖR ATT LÅSA
	Dough	Deg
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Justerbar skivning (tunn till tjock)

# DELAR OCH FUNKTIONER



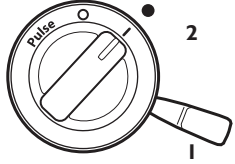
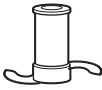
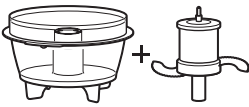

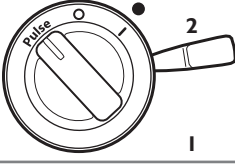

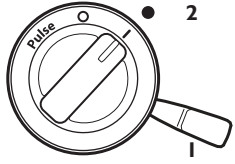
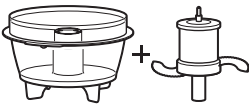

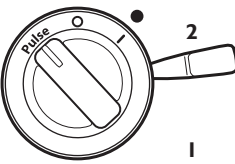



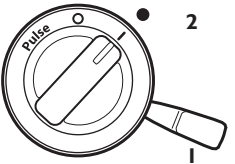
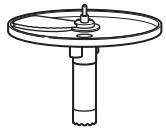
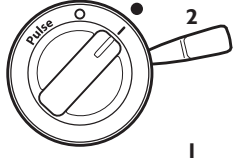


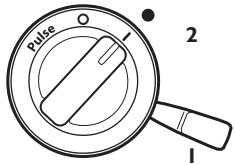
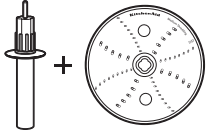
## Översättning av engelska etiketter på delarna

Del	Engelsk etikett	Översättning
	Disc Adapter	Skivadapter
	Fine Shredding	Finrivning
	Medium Shredding	Medelgrov rivning
	Ice Shave	Rivning av parmesan/is
	French Fry	Pommes frites
	④ Dicing Kit Lid	④ Lock till tärningssats
	Front	Framsida
	Twist to lock	Vrid om för att låsa
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ Kniv till tärningssats 8 mm
	② Dicing Kit Grid	② Galler till tärningssats
	8 mm Grid	Galler 8 mm
	Front	Framsida
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Gallerrensare 8 mm
	Egg Whip	Äggvisp




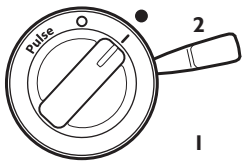
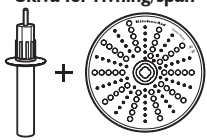

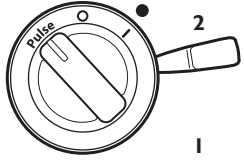
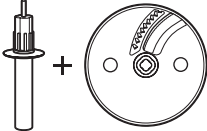

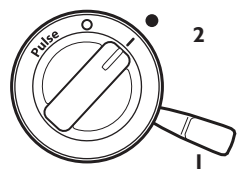
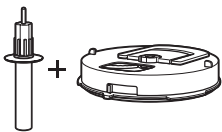

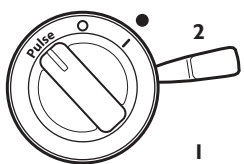
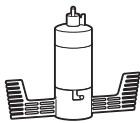

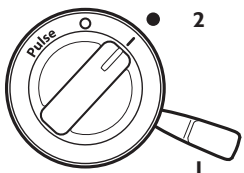
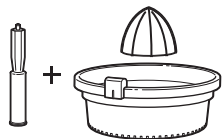
# DELAR OCH FUNKTIONER

## Välj rätt verktyg för jobbet

Åtgärd	Inställning	Mat	Tillbehör
 Malning  Hackning	 2 1	Grönsaker Frukt Färska örter Nötter Kött	<b>Universalkniv i rostfritt stål</b>  <b>ELLER</b> <b>Miniskål och liten universalkniv i rostfritt stål</b> 
 Puré	 2 1		
 Mixning	 2 1	Pesto Såser Kaksmet Pajdeg Vispgrädde	
 Knådning	 2 1	Jästdeg	<b>Degkniv i plast</b> 
 Skivning, tunna skivor  Skivning, tjocka skivor	 2 1	Frukt (mjuk) Potatis Tomater Grönsaker (mjuka)	<b>Justerbar skärskiva</b> 
	 2 1	Ost Choklad Frukt (hård) Grönsaker (hårda)	
 Rivning, medelgrovt  Rivning, fint	 2 1	Grönsaker Ost (frys i 30 min. före) Choklad Frukt (hård)	<b>Vändbar rivskiva</b> 

# DELAR OCH FUNKTIONER

## Välj rätt verktyg för jobbet

Åtgärd	Inställning	Mat	Tillbehör
 <p>Rivning Spån</p>		Hårdost Is Choklad	<b>Skiva för rivning/spån</b> 
 <p>Strimling</p>		Potatis Fasta grönsaker	<b>Pommes frites-skiva</b> 
 <p>Tärning</p>		Potatis Tomater Lökar Gurkor Frukt Grönsaker	<b>Tärningsatts 8 mm</b> 
 <p>Vispning</p>		Ägg	<b>Äggvisp</b> 
 <p>Juice</p>		Citrusfrukt	<b>Citruspress</b> 

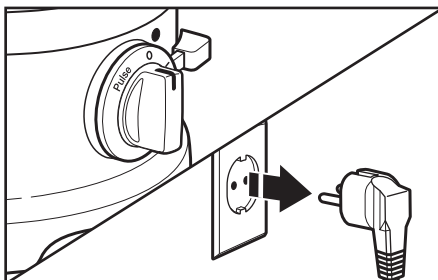
# HUR DU ANVÄNDER MATBEREDAREN

## Sätta fast arbetsskålen

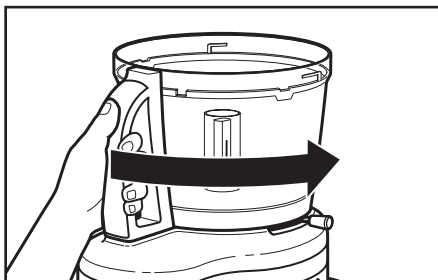
### **⚠ VARNING**

Risk för skärskador.

Hantera knivbladen ytterst varsamt.  
I annat fall finns risk för att skärskador uppstår.



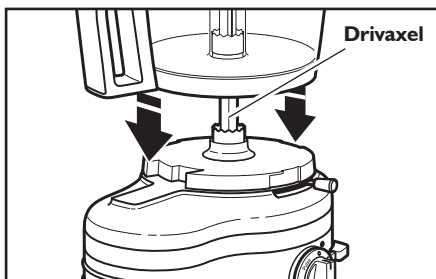
1 Kontrollera så att matberedaren är avstängd, att kontakten är urdragen och att den står stabilt på en plan yta.



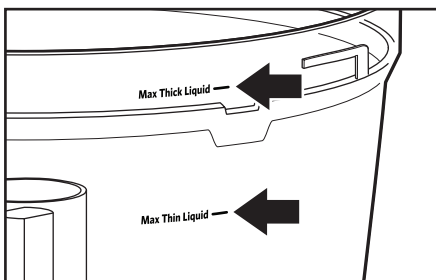
3 Vrid på arbetsskålen tills den låses fast på motordelen.

## Före första användningen

Innan du använder din matberedare för första gången ska du diska alla skålar och tillbehör i enlighet med beskrivningen i avsnittet "Skötsel och rengöring".

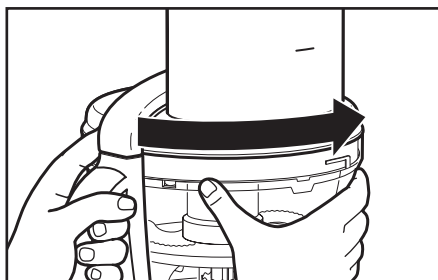


2 Placera arbetsskålen ovanpå motordelen, som på bilden.

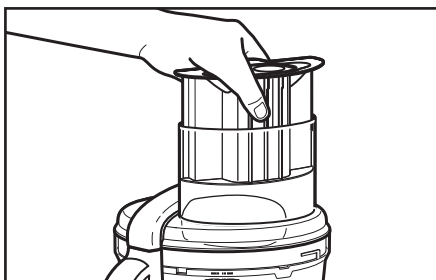


På sidan av skålen finns det nivåmarkeringar som anger rekommenderade maxnivåer för tjocka respektive tunna vätskor i matberedaren.

## Sätta fast locket och säkerhetslåset



1 Sätt på locket och rikta in flikarna tills det låses på plats. Den extra täta förslutningen är läckageresistent.



2 Du måste sätta i den stora delen av den tredelade påmataren i matberedaren för att den ska gå att köra.

# HUR DU ANVÄNDER MATBEREDAREN

## Använda tre-i-ett-påmatarröret

### **⚠ VARNING**



Se upp för de roterande knivbladen.

Använd alltid påmataren.

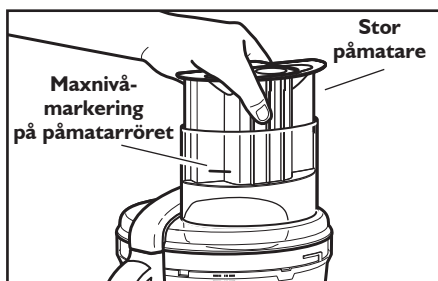
Håll fingrarna borta från öppningarna.

Förvaras utom räckhåll för barn.

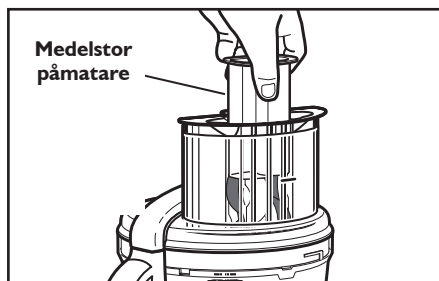
I annat fall finns risk för att skärska-  
dor uppstår eller fingrarna skärs av.

### **Före användning**

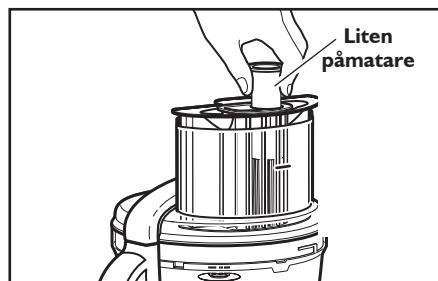
Innan du börjar använda matberedaren ska du se till att arbetsskålen, knivarna samt locket har satts fast ordentligt på matberedarens motordel.



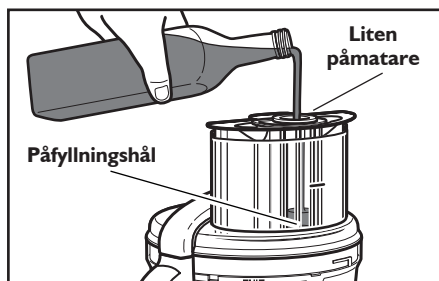
1 Använd hela påmatarröret och den stora påmataren när du ska bearbeta stora matbitar.



2 Använd den medelstora påmataren när du ska bearbeta lite mindre matbitar.



3 Använd den lilla påmataren när du ska skiva eller riva de allra minsta och tunnaste matbitarna.

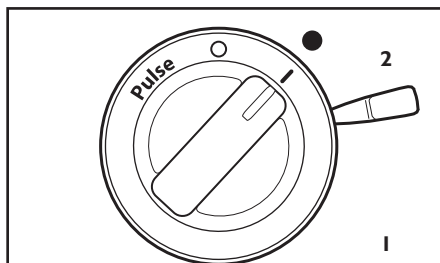


4 Använd påfyllningshålet i den lilla påmataren för att långsamt tillsätta olja eller annan vätska i arbetsskålen.

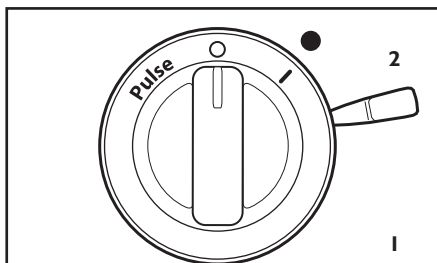
# HUR DU ANVÄNDER MATBEREDAREN

## Använda hastighetsinställningarna

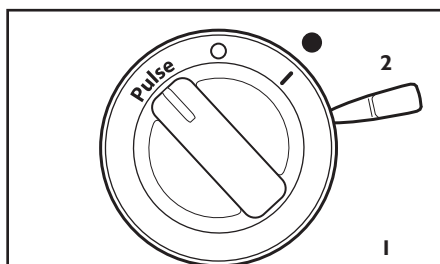
**OBS!** Om matberedaren inte fungerar, ska du först försäkra dig om att arbetsskålen och locket har satts fast ordentligt på motordelen.



**1** Sätt på maskinen genom att vrida hastighetsspaken till "2" (hög) eller "1" (låg). Vrid sedan reglaget till "1" (ON/PÅ)



**2** Stäng av genom att vrida reglaget till "0" (OFF/AV).



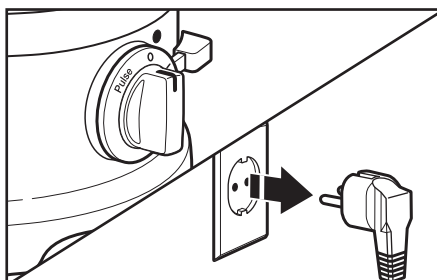
**3** Om du vill använda pulskörning vrider du hastighetsspaken till "2" (hög) och vrider sedan reglaget till PULSE för att köra. Reglaget återgår automatiskt till läget "0" (OFF/AV). Pulsstyrningen gör det möjligt att exakt reglera körningstid och frekvens för matberedningen.

## Avlägsna mixade ingredienser

### **! VARNING**

**Risk för skärskador.**

**Hantera knivbladen ytterst varsamt. I annat fall finns risk för att skärskador uppstår.**

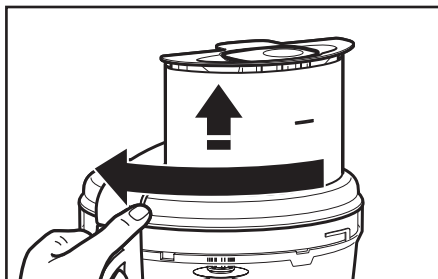


**1** Kontrollera så att matberedaren är avstängd och att kontakten är urdragen innan du börjar plocka isär den.

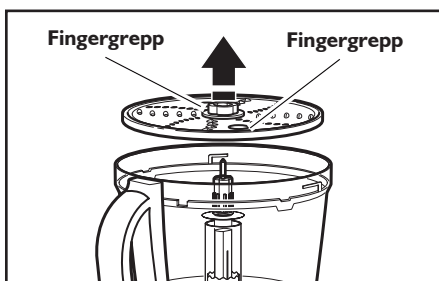
# HUR DU ANVÄNDER MATBEREDAREN



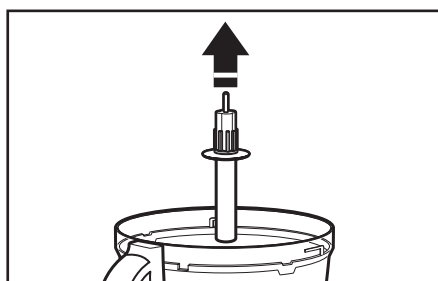
**2** Vrid arbetskålen och lyft rakt upp för att ta bort den. Vrid sedan på locket och ta av det.



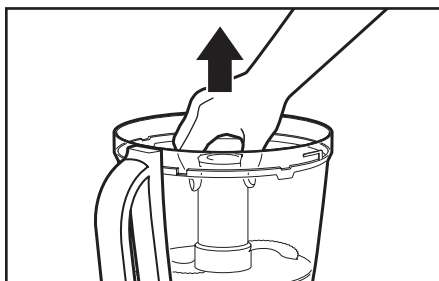
**3** Eller lås upp genom att vrida, lyfta och ta bort locket som på bilden. Fortsätt med stegen nedan fastän skålen sitter fast på matberedaren.



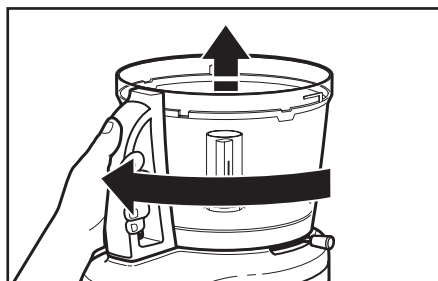
**4** Ta bort skivan om en sådan används. Ta tag i skivan med hjälp av de två fingergreppen och lyft den rakt uppåt.



**5** Ta bort adaptern om en skiva används.



**6** Om du använder en kniv, ta då bort den genom att ta tag i den och dra den rakt uppåt.



**7** Vrid arbetskålen som på bilden. Lyft upp och ta av den.

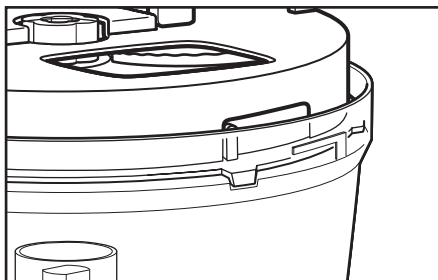
# ANVÄNDA TILLBEHÖREN

## Innan tärningssetsen börjar användas

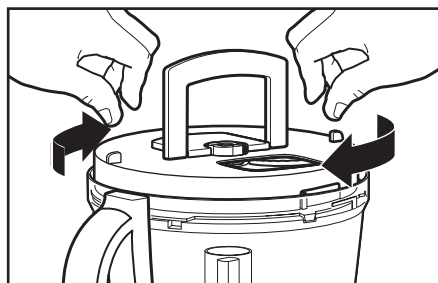
**VIKTIGT:** Följ dessa anvisningar för att på ett korrekt sätt diska alla delar av tärningssetsen innan du använder den för första gången.



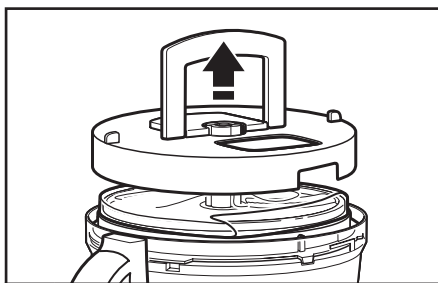
**1** Använd handtaget för att placera den färdigmonterade tärningssetsen på arbetsskålen.



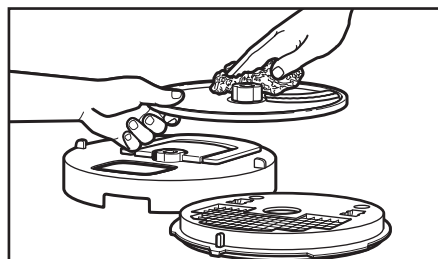
**2** Rikta in tärningssetsens flikar med skåran i arbetsskålen.



**3** Vrid locket till tärningssetsen med fingregreppen tills det läses upp.



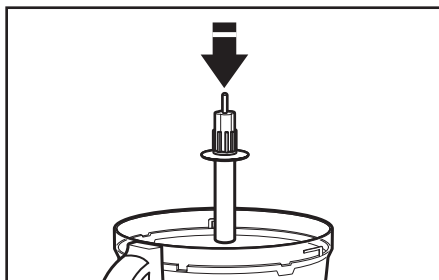
**4** Använd handtaget för att lyfta bort locket från tärningssetsen.



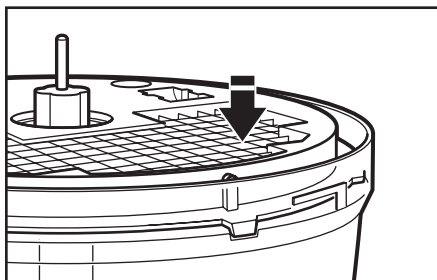
**5** Rengör alla delar i satsen med en mjuk trasa och varmt vatten.

# ANVÄNDA TILLBEHÖREN

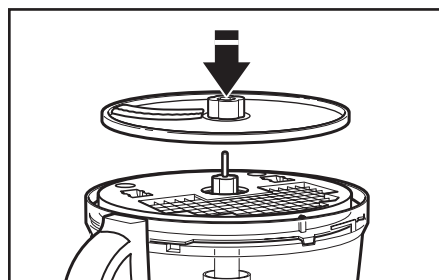
## Installera/använda tärningsatsen



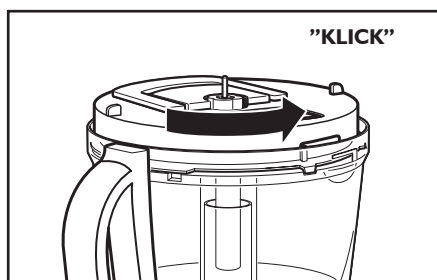
1 Placera skivadaptern på drivaxeln.



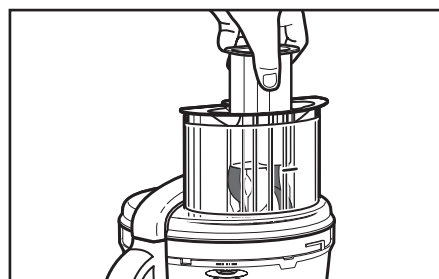
2 Sätt fast ② gallret till tärningsatsen med gallret uppåt och rikta in satsens flik med skåran i arbetsskålen.



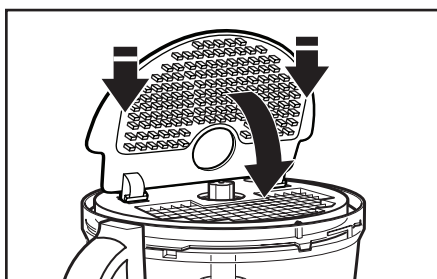
3 Sätt fast ③ skärkniven till tärningsatsen och se till att den sitter fast ordentligt.



4 Lägg ④ locket på den färdigmonterade satsen med hålet framåt. Lås det på plats.



5 Sätt på locket på matberedaren och använd det mellanstora påmatarröret för att tärna valfritt livsmedel.



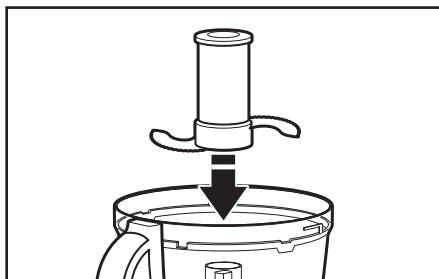
6 När du är klar tar du bort ④ locket och ③ skärkniven till tärningsatsen. Sätt i ⑤ gallerrensaren i skårorna på gallret och fäll ner gallerrensaren över gallret. Eventuell kvarvarande mat pressas då ut genom gallret, vilket gör rengöringen enklare och mer effektiv.



# ANVÄNDA TILLBEHÖREN

## Montera/ta bort universalskärkniven

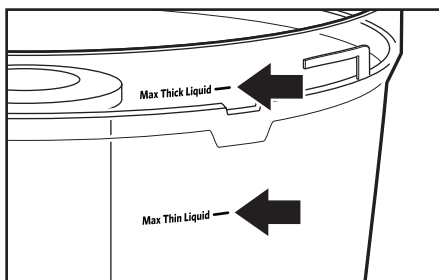
**OBS!** Universalskärkniven har en läckageresistent förslutning, så det har ingen betydelse om den sitter kvar eller tas bort innan du tömmer arbetsskålen på dess innehåll.



1 Placera kniven på drivaxeln.



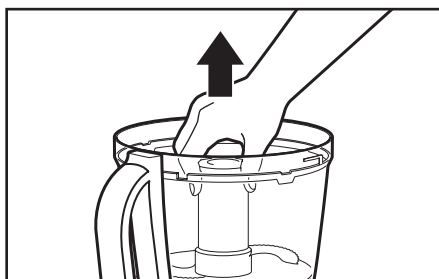
2 Tryck ner kniven med bestämt tryck tills den hamnar på plats. När tillbehöret snäpper på plats hörs ett klickljud.



På sidan av skålen finns det nivåmarkeringar som anger rekommenderade maxnivåer för tjocka respektive tunna vätskor i matberedaren.



3 Universalskärkniven har en läckageresistent förslutning, vilket innebär att du kan låta kniven sitta kvar i skålen medan du häller ut ingredienserna.



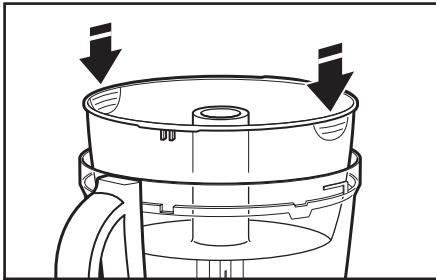
4 Ta bort kniven genom att ta tag i den och dra den rakt uppåt.

**VIKTIGT:** Tillbehörsknivarerna kan endast användas med arbetsskålen.

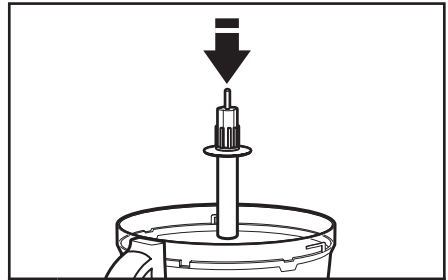
# ANVÄNDA TILLBEHÖREN

## Montera/ta bort kockskålen

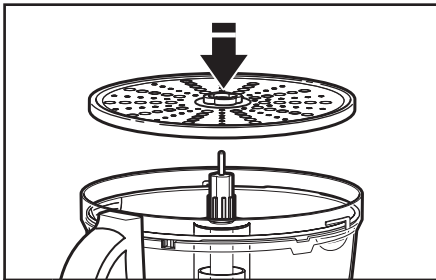
**OBS!** Kockskålen kan endast användas tillsammans med skivorna och tärningssatsen.



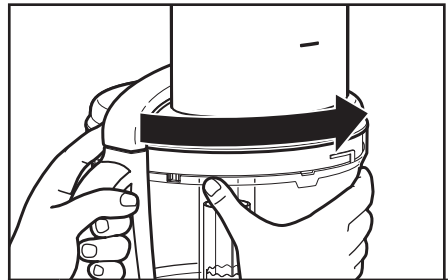
**1** Om du vill använda kockskålen placerar du den i arbetsskålen med de bägge fingergreppen.



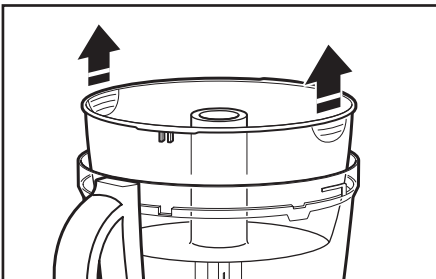
**2** Placera adaptorn på drivaxeln.



**3** Placera önskad skiva på drivaxeln. Inga skärknivar får användas i kockskålen.



**4** Sätt på locket och rikta in flikarna tills det låses på plats.

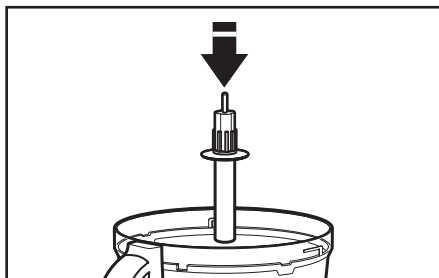


**5** När du är klar tar du bort kockskålen med de bägge fingergreppen.

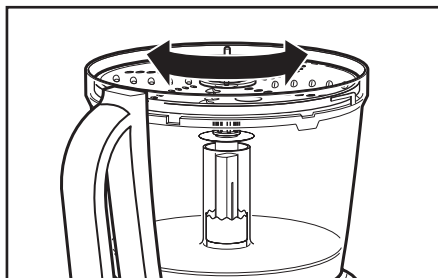
**VIKTIGT:** Innan du tar bort skålarna måste du först ta bort skivor och adaptar.

# ANVÄNDA TILLBEHÖREN

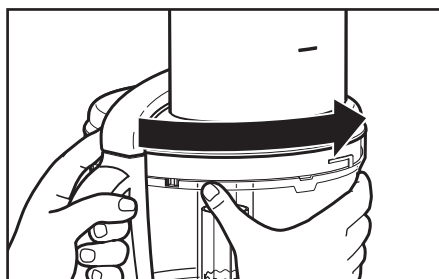
## Montera/ta bort skivor för rivning, pommes frites och parmesan



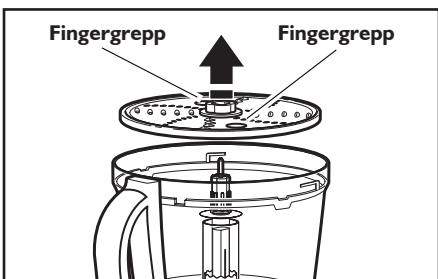
1 Placera adaptern på drivaxeln.



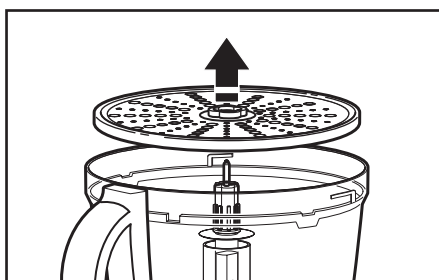
2 Roterar skärskivan något tills den faller på plats ovanpå adaptern.



3 Sätt på locket och rikta in flikarna tills det låses på plats.



4 Ta bort riv- och pommes frites-skivan genom att ta av locket och använda de bägge fingregreppen för att lyfta den rakt uppåt.



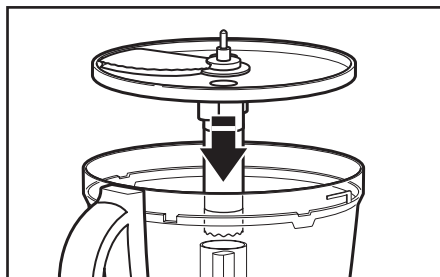
5 Ta bort parmesanskivan när du är klar genom att varsamt lyfta den från adaptern.

**OBS!** Rivskivan är vändbar, båda sidorna kan användas. För medelgrov rivning ska du ha sidan med etiketten "Medium Shredding" uppåt. För finrivning ska du ha sidan med etiketten "Fine Shredding" uppåt.

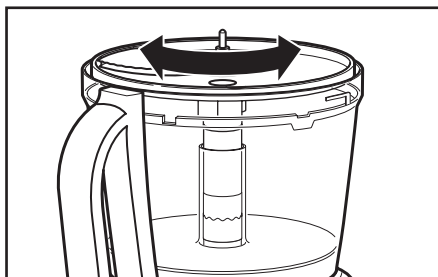
**VIKTIGT:** Innan du tar bort skålarna måste du först ta bort skivor och adaptarar.

# ANVÄNDA TILLBEHÖREN

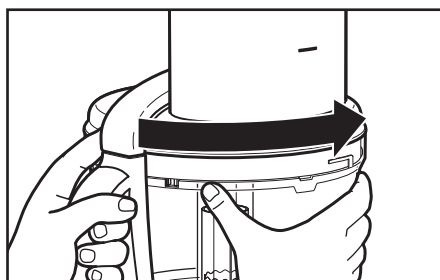
## Montera/ta bort skärskivan



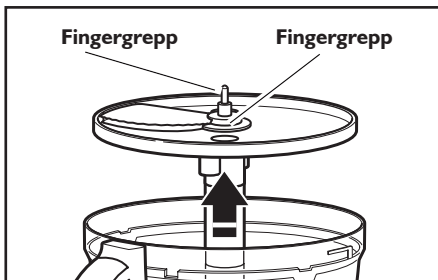
1 Placera skivan på drivaxeln.



2 Rotera skivan något tills den faller på plats.



3 Sätt på locket och rikta in flikarna tills det låses på plats.



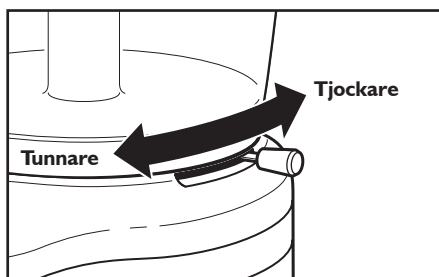
4 Ta bort skärskivan genom att ta av locket och använda de bägge fingregreppen för att lyfta den rakt uppåt.

Svenska

## Justera skivtjockleken

**OBS!** Spaken fungerar bara med den justerbara skärskivan. Ändrade inställningar av tjocklek vid användning med andra skivor eller knivar kommer därför inte att ha någon betydelse.

Ett annat sätt att påverka tjockleken på skivorna är att använda olika mycket tryck på matbitarna när de förs in i påmatarröret. Om du vill ha tjockare skivor använder du mer tryck, om du vill ha tunnare skivor använder du mindre tryck.

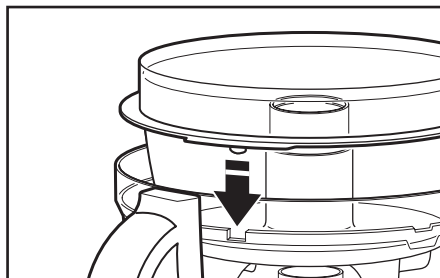


Flytta spaken för att justera till önskad tjocklek.

**VIKTIGT:** Innan du tar bort skålarna måste du först ta bort skivor och adaptrar.

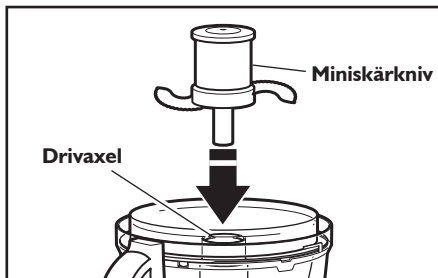
# ANVÄNDA TILLBEHÖREN

## Montera/ta bort miniskålen och miniskärkniven



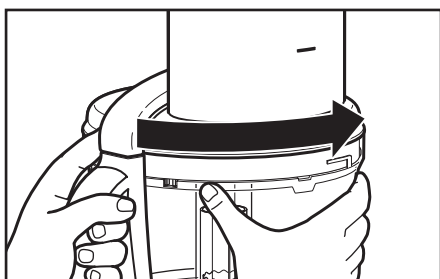
1

Placera miniskålen i arbetsskålen och rikta in flikarna på miniskålen med skåran i arbetsskålen.



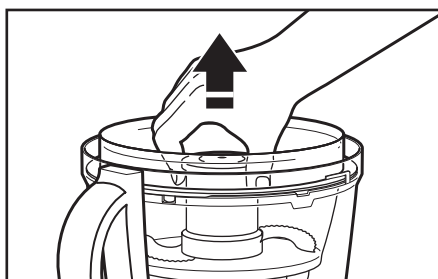
2

Tryck ner miniskärkniven med bestämt tryck tills den hamnar på plats. När den snäpper på plats hörs ett klickljud.



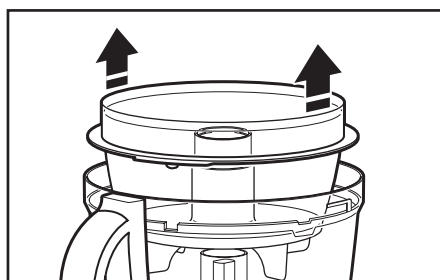
3

Sätt på locket och rikta in flikarna tills det låses på plats.



4

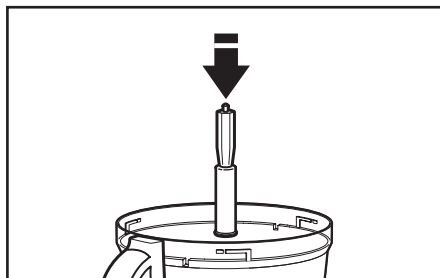
Ta av locket. Ta tag i miniskärkniven och dra den rakt uppåt.



5

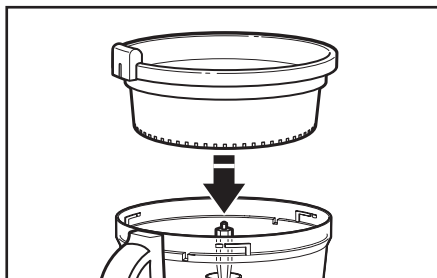
Lyft ur miniskålen.

## Montera/ta bort citruspressen



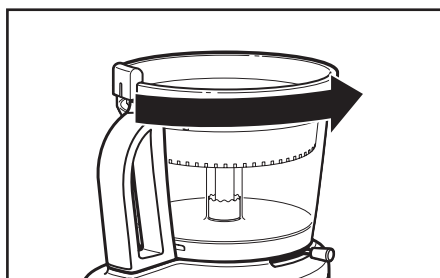
1

Placera citruspressadaptern på drivaxeln.



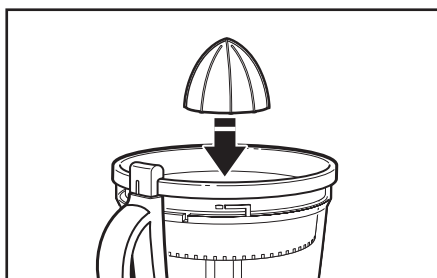
2

Placera silkorgen på arbetsskålen med låsclipset till vänster om handtaget på arbetsskålen.



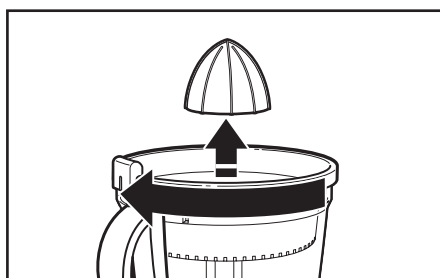
3

Vrid korgen motsols tills clipset låses fast i handtaget.



4

Placera konen i silkorgen och sätt fast den på adaptern. Eventuellt kan du behöva rotera konen tills den faller på plats.

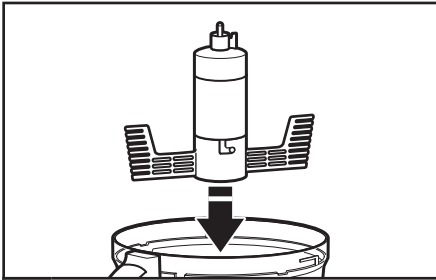


5

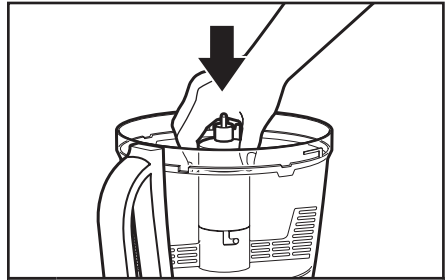
När du är klar tar du upp konen ur silkorgen, vrider silkorgen för att frigöra den från handtaget (som på bilden) och lyfter upp den ur arbetsskålen. Ta av adaptern.

# ANVÄNDA TILLBEHÖREN

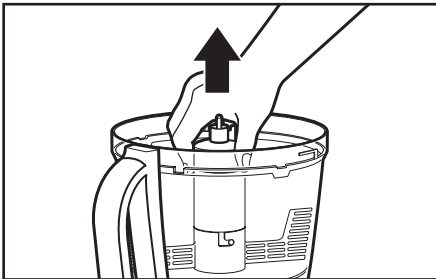
## Montera/ta bort äggvispen eller degkniven



**1** Placera äggvispen eller degkniven på axeln.



**2** Tryck ner äggvispen eller degkniven med bestämt tryck tills den hamnar på plats.



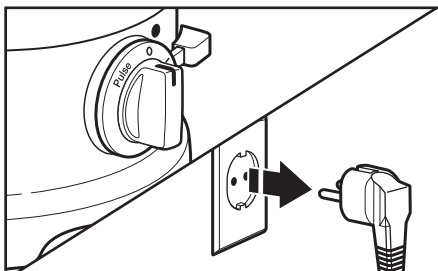
**3** När du är klar tar du ett fast grepp om äggvispen eller degkniven och lyfter den rakt uppåt.

## ⚠ VARNING

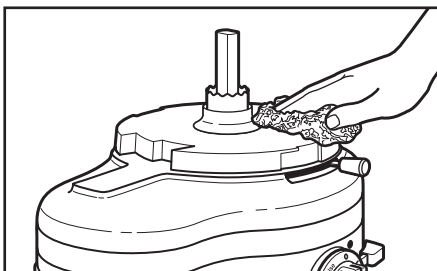
Risk för skärskador.

Hantera knivbladen ytterst varsamt.  
I annat fall finns risk för att skärskador uppstår.

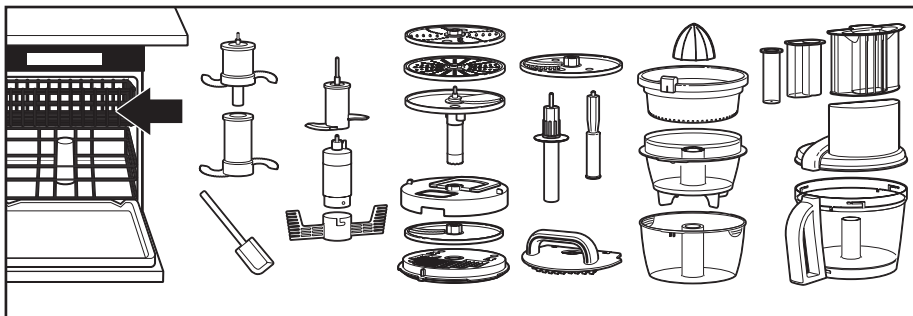
**VIKTIGT:** Du får aldrig använda slipande rengöringsmedel eller skursvampar när du rengör matberedaren. Dessa riskerar att repa eller fläcka arbetsskålen och locket.



1 Kontrollera så att matberedaren är avstängd och att kontakten är urdragen innan du börjar plocka isär den.

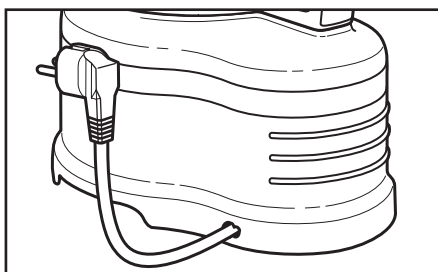


2 Rengör motordelen och sladden med en trasa med varmt vatten och diskmedel. Torka sedan med en mjuk trasa.

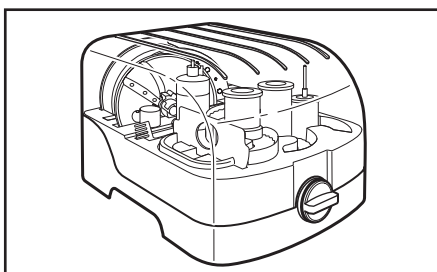


3 Alla de övriga delarna av matberedaren tål maskindisk.

- Skålar ska stå upp-och-ned, inte på sidan.
- Undvik att använda höga temperaturinställningar såsom inställningar för sterilisering eller ångning.



4 Tryck in sladden i matberedaren igen när du ska ställa undan den.



5 Skivor, axel och knivar ska förvaras i den förvaringsväska som bifogas matberedaren samt utom räckhåll för barn.

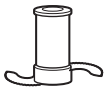


## Använda universalskärkniven

### **! VARNING**

**Risk för skärskador.**

**Hantera knivbladen ytterst varsamt.  
I annat fall finns risk för att  
skärskador uppstår.**



#### **För att hacka färsk frukt eller grönsaker gör du så här:**

Skala, kärna ur och/eller avlägsna fröna. Skär

ingredienserna i bitar på 2,5 till 4 cm. Mixa ingredienserna till önskad storlek genom att använda korta pulseringar (1 till 2 sekunder varje gång). Skrapa insidan på skålen om det behövs.

#### **För att göra puré av kokt frukt och kokta grönsaker (förutom potatis) gör du så här:**

Tillsätt 60 ml vätska enligt receptet per kopp (235 ml) mat. Bearbeta ingredienserna genom att använda korta pulseringar tills de har blivit finhackade. Fortsätt sedan att köra matberedaren oavbrutet tills du fått önskad konsistens. Skrapa insidan på skålen om det behövs.

#### **För att bereda potatismos gör du så här:**

Riv kokt potatis (som fortfarande är het) genom att använda rivskivan. Byt sedan ut rivskivan mot universalkniven. Tillsätt rumstempererat smör, mjölk och kryddning Pulsera tre till fyra gånger (två till tre sekunder varje gång) tills blandningen är jämn och mjölken absorberats. Överbearbeta inte blandningen.

#### **För att hacka torkad (eller klibbig) frukt gör du så här:**

Ingredienserna ska vara måttligt nedkylda. Tillsätt 60 ml mjöl enligt receptet per 120 ml torkad frukt. Mixa frukten genom att använda korta pulseringar tills du fått önskad konsistens.

#### **För att finhacka citrusskal gör du så här:**

Använd en vass kniv för att skala av den färgade delen (utan den vita hinnan) från citrusfrukten. Skär skalen i små strimlor. Mixa ingredienserna tills de har finhackats.

#### **För att mala vitlök, eller för att hacka färska örter eller små mängder grönsaker gör du så här:**

Medan matberedaren körs tillsätter du ingredienserna genom påmatarröret. Mixa ingredienserna tills de har hackats. För att uppnå bästa möjliga resultat ska du se till att arbetsskålen och örterna är mycket torra innan hackningen påbörjas.

#### **För att hacka nötter eller göra nötsmör gör du så här:**

Mixa upp till 710 ml med nötter till önskad konsistens genom att använda korta pulseringar (1 till 2 sekunder varje gång). För att få en mer grov konsistens mixar du mindre partier och pulserar en gång eller två gånger (1 till 2 sekunder varje gång). Pulsera oftare för finare konsistens. För nötsmör mixar du oavbrutet tills blandningen är jämn. Förvara i kylskåp.

#### **För att hacka kokt eller rått kött, fågel, eller fisk och skaldjur gör du så här:**

Ingredienserna ska vara mycket nedkylda. Skär i bitar på 2,5 cm. Mixa upp till 455 g varje gång till önskad storlek genom att använda korta pulseringar (1 till 2 sekunder varje gång). Skrapa insidan på skålen om det behövs.

#### **För att göra bröd, kakor eller kexsmulor gör du så här:**

Bryt isär ingredienserna i bitar på 3,5 till 5 cm. Mixa tills du fått en fin konsistens. För att få större bitar pulserar du två till tre gånger (en till två sekunder varje gång). Mixa därefter tills du fått en fin konsistens.

#### **För att smälta choklad enligt ett recept gör du så här:**

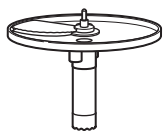
Blanda choklad och socker enligt receptet i en arbetskål. Mixa ingredienserna tills de har finhackats. För att hetta upp vätska enligt ett recept gör du så här: Medan matberedaren körs häller du het vätska genom påmatarröret. Mixa tills blandningen är jämn.

#### **För att riva hårda ostar (som t.ex. parmesan- eller pecorinoost) gör du så här:**

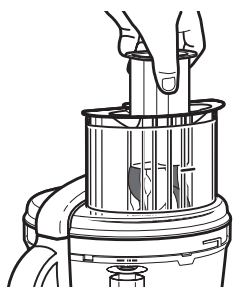
Försök aldrig att riva ost som inte kan stickas igenom med knivspetsen. Du kan även använda universalkniven för att riva hårda ostar. Skär osten i bitar på 2,5 cm. Lägg över bitarna i arbetskålen. Bearbeta ingredienserna genom att använda korta pulseringar tills de har blivit grovhackade. Fortsätt matberedningen oavbrutet tills osten finrivits. Ostbitar kan även tillsättas genom påmatarröret under pågående rivning.

**OBS!** Matberedning av nötter och andra hårda ingredienser kan eventuellt göra repor på skålens insida.

## Använda en skär- eller rivskiva



För att skära eller riva frukt eller grönsaker som är långa och har en relativt liten diameter, såsom selleri, morötter och bananer, gör du så här:



Skär ingredienserna i lagom stora bitar som går ner i påmatarröret vertikalt eller horisontellt, och packa ihop innehållet i påmatarröret för att hålla allt på plats. Mixa allt under jämnt tryck. Eller så kan du använda det lilla påmatarröret inuti påmataren i två delar. Lägg maten vertikalt inuti röret och använd den lilla påmataren för att bearbeta ingredienserna.

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

Skala, kärna ur och avlägsna frön. Skär frukten eller grönsaken i halv eller halva halvor som passar i påmatarröret. Fyll på i påmatarröret. Mixa allt under jämnt tryck.

**För att skära eller riva frukt och grönsaker av liten storlek (som t.ex. jordgubbar, svamp och rädisor) gör du så här:**

Lägg maten vertikalt eller horisontellt i lager inuti påmatarröret. Fyll påmatarröret fullt så att maten hålls på plats. Mixa allt under jämnt tryck. Eller så kan du använda det lilla påmatarröret inuti påmataren i två delar. Lägg maten vertikalt inuti röret och använd den lilla påmataren för att bearbeta ingredienserna.

**För att skära okokt kött eller fågel (såsom strimlat kött) gör du så här:**

Skär eller rulla ihop maten så att den passar i påmatarröret. Linda in och frys maten tills den känns hård (30 minuter till 2 timmar, beroende på matens tjocklek). Kontrollera så att du helt säkert fortfarande kan sticka igenom maten med spetsen på en vass kniv. Om du inte kan det låter du maten tina upp något. Mixa allt under jämnt tryck.

**För att skära kokt kött eller fågel (inklusive salami, pepperoni osv.) gör du så här:**

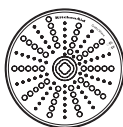
Ingredienserna ska vara nedkylda. Skär dem i bitar som passar i påmatarröret. Mixa maten med fast och jämnt tryck.

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

Stapla upp grönsakerna i en hög. Rulla ihop och lägg dem stående i påmatarröret. Mixa allt under jämnt tryck.



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



Fast ost ska vara nedkyld. För att uppnå bästa resultat med mjuka ostar (som t.ex. mozzarella), fryser du ned osten tio till femton minuter innan den körs i matberedaren. Skär den i bitar som passar i påmatarröret. Mixa allt under jämnt tryck.

## Använda degkniven

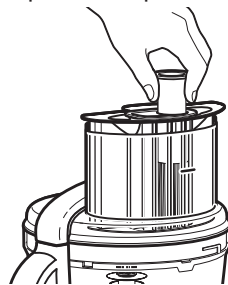


Degkniven är speciellt konstruerad för att mixa och knåda jästdeg snabbt och grundligt. För att uppnå bästa resultat ska knådning inte göras enligt recept där mer än 500 g mjöl används.

## Praktiska tips

- För att undvika att kniven eller motorn skadas ska inte sådan mat bearbetas som är så hård eller nedfryst att den inte kan stickas igenom med spetsen på en vass kniv. Om en hård matbit (som t.ex. en morot) kilas fast eller på annat sätt fastnar på kniven ska matberedaren stoppas och kniven frigöras. Därefter ska maten försiktigt avlägsnas från kniven.
- Överfyll inte arbetsskålen eller miniskålen. När du mixar vätskor bör du inte överskrida maxnivåmarkeringarna i arbetsskålen. Vid hackning ska arbetsskålen inte fyllas mer än till en tredjedel eller till hälften. Använd miniskålen för upp till 1 L vätska eller 500 g till fasta ingredienser.
- Placera skärskivorna på ett sådant sätt att skärytan befinner sig precis till höger om påmatarröret. Därigenom kan kniven rotera ett helt varv innan den kommer i kontakt med maten.
- För att dra nytta av matberedarens hastighet ska ingredienserna som ska hackas släppas ner genom påmatarröret medan matberedaren körs.
- Olika ingredienser kräver olika grad av tryck med påmataren för att uppnå bästa möjliga resultat med rivningen och skärningen. I allmänhet ska ett lätt tryck användas för mjuka och ömtåliga matvaror (jordgubbar, tomater osv.), ett måttligt tryck för något tåligare matvaror (zucchini, potatis osv.), och ett mer fast och hårt tryck för hårdare matvaror (morötter, äpplen, hårda ostar, delvis fryst kött osv.).
- Mjuk och medelhård ost kan eventuellt flyta ut på, eller rulla upp på, rivskivan. För att undvika att detta sker ska endast ost som kylts ner ordentligt rivas.

- Ibland händer det att avlånga matvaror, som till exempel morötter eller selleri, faller omkull inuti påmatarröret, vilket får till följd att skärningen utförs ojämnt. För att minimera förekomsten av detta ska sådana matvaror skäras i flera bitar och sedan packas ihop inuti påmatarröret. För bearbetning av små eller avlånga bitar kommer det lilla påmatarröret inuti den tvådelade påmataren speciellt väl till hands.



- Vid beredning av en tårta eller kaksmet ska du använda universalskärfkniven för att först skumma fett och gräddde. Tillsätt sedan ingredienserna. Lägg nötter och frukt överst på mjölblandningen för att förhindra överhackning. Bearbeta nötter och frukt genom att använda korta pulseringar tills de har blandats med de andra ingredienserna. Överbearbeta inte blandningen.
- När riven eller skuren mat travas upp på skålens ena sida ska matberedaren stoppas och maten omfördelas med hjälp av en spatel.
- När endast lite grann mat finns kvar i botten av skålen närmast skär- eller rivskivan ska maten avlägsnas.
- Några få, större bitar med mat kan eventuellt finnas kvar överst på skivan efter skärning eller rivning. Du kan skära dessa bitar för hand och sedan tillsätta i blandningen.
- Planera matberedningsprocedurer för att minimera rengöringen av skålen. Bearbeta torra eller fasta ingredienser innan flytande ingredienser bearbetas.
- För att på ett smidigt sätt rengöra universalkniven från matrester tömmer du bara arbetsskålen, sätter tillbaka locket och pulserar i en eller två sekunder för att snurra kniven tills den är rengjord.

# TIPS FÖR BRA RESULTAT

- Efter att arbetsskålens lock har tagits av ska det placeras upp och ner på köksbänken. Detta kommer att underlätta att hålla köksbänken ren.
- Använd en spatel för att få bort ingredienser från arbetsskålen.
- Din matberedare är inte konstruerad för att användas till följande:
  - Mala kaffeböner, säd eller hårda kryddor.
  - Mala ben eller andra oätliga delar på matvaror.
  - Bearbeta rå frukt eller grönsaker till vätskeform.
  - Skära hårdkokta ägg eller ej nedkylt kött.
- Om någon plastdel skulle bli missfärgad på grund av någon speciell typ av mat som körs i matberedaren ska denna del rengöras med citronsaft.

## FELSÖKNING

**OBS!** Om din matberedare skulle få något tekniskt fel, eller inte fungera alls, kontrollera följande:

### Matberedaren går inte igång:

- Försäkra dig om att skålen och locket har passats ihop på rätt sätt samt låsts på plats, och att den stora påmataren har förts in i påmatarröret.
- Vid användning av det stora påmatarrörets öppning ska du försäkra dig om att maten inte har fyllts på över markeringen för maxpåfyllning på påmatarröret.
- Kontrollera att kontakten till matberedaren är ansluten till vägguttaget.
- Är säkringen i matberedarens krets hel? Se till att kretsens huvudbrytare är tillslagen, om sådan finns.
- Ta ut matberedarens stickkontakt ur vägguttaget för att därefter sätta tillbaka den i uttaget.
- Om matberedaren inte har rumstemperatur, väntar du tills den svalnat till rumstemperatur och gör sedan ett nytt försök.

### Matberedaren river eller skär inte som den ska:

- Försäkra dig om att skivans upphöjda knivsida sitter på adaptern i uppåtläge.
- Om den justerbara skärkniven används ska du se till att den har rätt tjocklek inställd.
- Försäkra dig också om att ingredienserna är lämpliga att skäras eller rivas.

### Om locket kan inte stängs när skivan används:

- Försäkra dig om att skivan har monterats korrekt med den upphöjda stumpen överst, samt har placerats i rätt läge på drivadaptern.

Om problemet inte beror på någon av ovanstående saker, se avsnittet för "Garanti och service".

## Garanti för KitchenAid matberedare

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
<b>Europa, Mellanöstern och Afrika:</b>  För modell 5KFP1644: Tre års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer om matberedaren används för andra ändamål än normal matberedning.  B. Skador orsakade av olyckshändelse, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/ användning som inte skett i enlighet med lokala elföreskrifter.

**KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.**

## Servicecenter

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

**El & Digital**  
Ringvägen 17  
118 53 STOCKHOLM  
08-845180

**Caricon Electric**  
Odinsplatsen 9  
411 02 GÖTEBORG  
0700-906591

**Rakspecialisten**  
Möllevångsgatan 34  
214 20 MALMÖ  
040-120770

## Kundtjänst

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

**KitchenAid**

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