

5KFP1644



**KitchenAid**

## INHOUD

<b>VEILIGHEID VAN DE FOODPROCESSOR</b>	
Belangrijke voorzorgsmaatregelen .....	116
Elektrische vereisten .....	117
Afgedankte elektrische apparatuur.....	117
<b>ONDERDELEN EN KENMERKEN</b>	
Onderdelen en toebehoren .....	118
Vertaling van Engelse labels op de onderdelen.....	120
De juiste instrumenten kiezen.....	122
<b>DE FOODPROCESSOR GEBRUIKEN</b>	
Mengkom aanbrengen .....	124
Het deksel en veiligheidsslot bevestigen .....	124
Gebruik van de 3-in-1 vulopening .....	125
De snelheidsregelaars gebruiken .....	126
Versneden producten uitnemen .....	126
<b>DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN</b>	
De snijkit voorbereiden voor het eerste gebruik .....	128
De snijkit installeren/gebruiken .....	129
Het multifunctionele mes installeren/verwijderen .....	130
De bereidingskom installeren/verwijderen .....	131
De rasp-/frietten-/parmezaanschijven installeren/verwijderen.....	132
De schaafschilden installeren/verwijderen.....	133
Snijdikte instellen .....	133
Minikom en minimes installeren/verwijderen.....	134
De citruspers installeren/verwijderen .....	135
De eierklopper of het deegmes installeren/verwijderen.....	136
<b>ONDERHOUD EN REINIGING</b> .....	137
<b>TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN</b>	
Multifunctioneel mes gebruiken .....	138
Schaaf- of rasp-schijf gebruiken .....	139
Deegmes gebruiken.....	139
Nuttige tips.....	140
<b>PROBLEEMOPLOSSING</b> .....	141
<b>GARANTIE EN KLANTENCONTACT</b>	
KitchenAid FoodProcessor garantie .....	142
Klantencontact.....	142

## 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.
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.

## BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

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: 650 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, die zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval, te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden

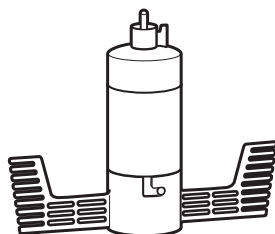
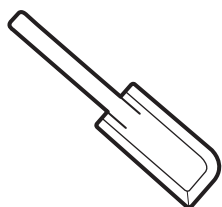
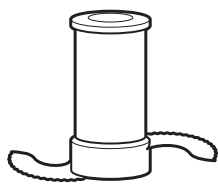
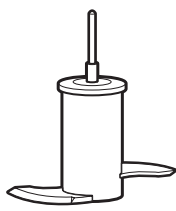
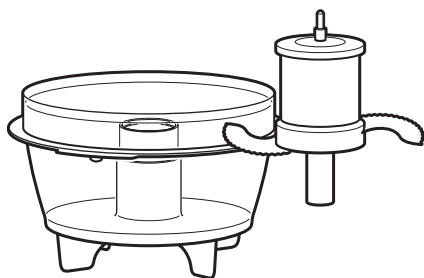
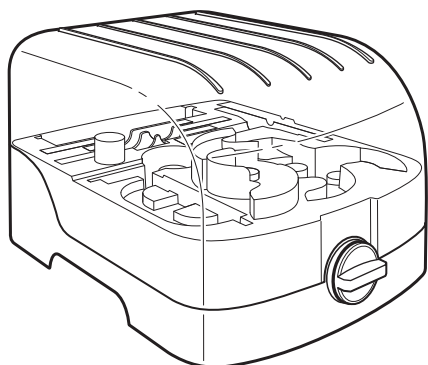
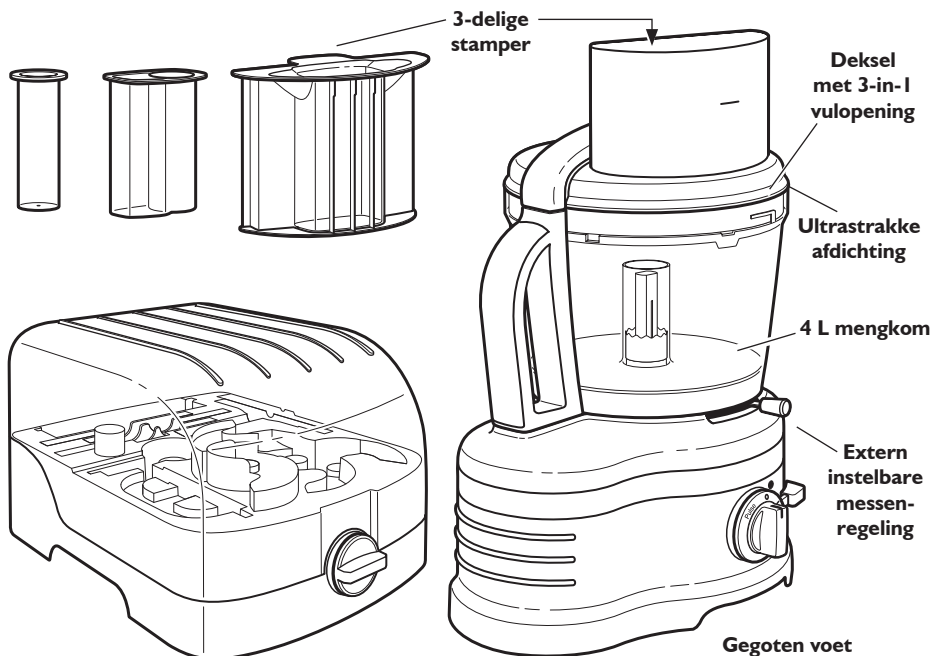
behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

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 en toebehoren



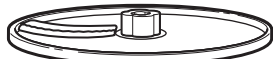
# ONDERDELEN EN KENMERKEN

## Onderdelen en toebehoren

### SNIJKIT



④ Snijkitdeksel



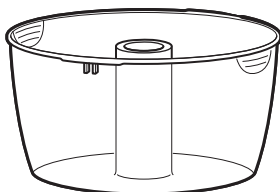
③ 8 mm snijkitmes



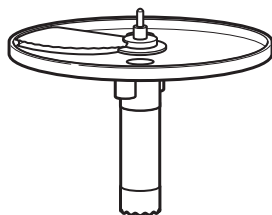
② Snijkitrooster



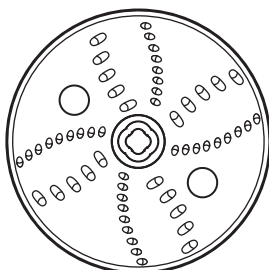
⑤ 8 mm hulpmiddel voor reiniging rooster



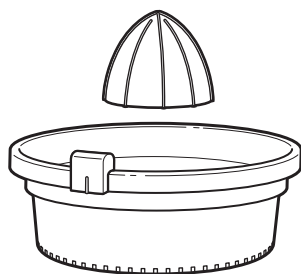
2,4 L bereidingskom



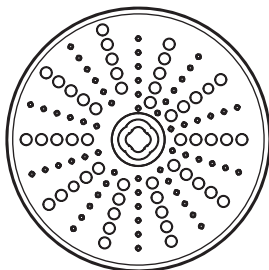
Extern instelbare  
schaafschild  
(dun naar dik)



Omkeerbare  
(2 mm en 4 mm)  
raspschild



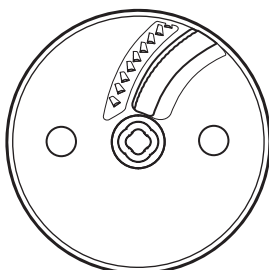
Citruspers



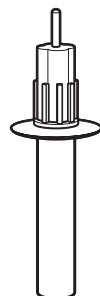
Raspschild voor  
parmezaankaas of ijs



Citruspersadapter







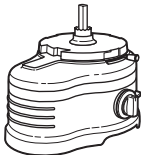

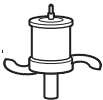

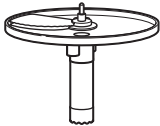
Frietenschild



Raspschildadapter

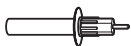
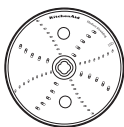

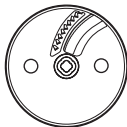




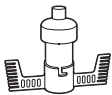
# ONDERDELEN EN KENMERKEN

## Vertaling van Engelse labels op de onderdelen

Onderdeel	Engels label	Vertaling
	Feed Chute Max Fill	Maximum vulling vultrechter
	Max Thick Liquid	Maximum dikke vloeistof
	Max Thin Liquid	Maximum dunne vloeistof
	BPA FREE	BPA-VRIJ
	Mini-Bowl	Minikom
	Max Liquid	Maximum vloeistof
	BPA FREE	BPA-VRIJ
	Prep Bowl	Bereidingskom
	No Processing Blade	Geen verwerkingsmes
	BPA FREE	BPA-VRIJ
	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 snijden (dun naar dik)

# ONDERDELEN EN KENMERKEN





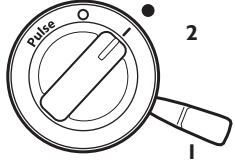
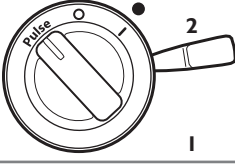
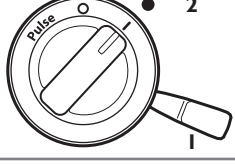
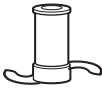
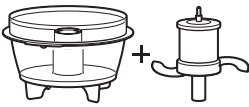

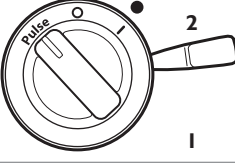



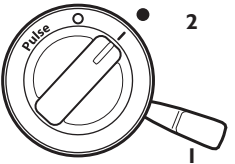
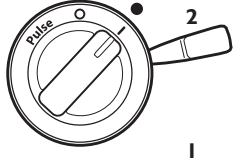
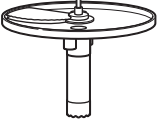


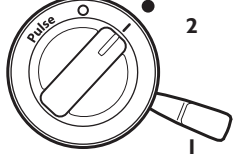
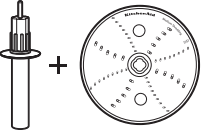
## Vertaling van Engelse labels op de onderdelen

Onderdeel	Engels label	Vertaling
	Disc Adapter	Raspschijfadapter
	Fine Shredding	Fijn raspen
	Medium Shredding	Middelgrof raspen
	Ice Shave	Ijsschijf
	French Fry	Frieten
	④ Dicing Kit Lid	④ Snijkitdeksel
	Front	Voorkant
	Twist to lock	Draaien om te vergrendelen
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ 8 mm Snijkitmes
	② Dicing Kit Grid	② Snijkitrooster
	8 mm Grid	8 mm hulpmiddel
	Front	Voorkant
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ 8 mm hulpmiddel voor reiniging rooster
	Egg Whip	Eierklopper




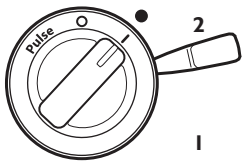
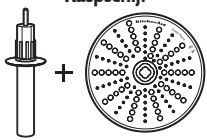

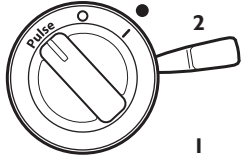
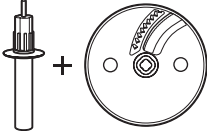

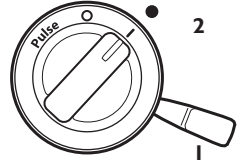
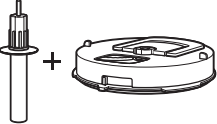

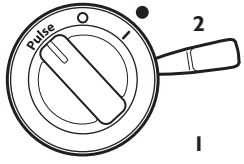
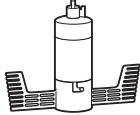

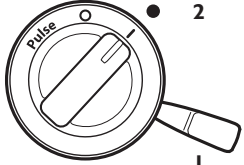
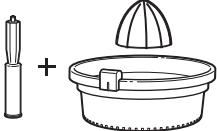
# ONDERDELEN EN KENMERKEN

## De juiste instrumenten kiezen

Handeling	Instelling	Product	Accessoire
 Malen  Fijn-hakken   Pureren   Mixen	 2 1   2 1   2 1	Groenten Fruit Verse kruiden Noten Vlees   Pesto Sauzen Cakebeslag Pasteideeg Room	<b>Multifunctioneel roestvrijstalen mes</b>   <b>OF</b> <b>Minikom en multifunctioneel roestvrijstalen minimes</b>  
 Kneden	 2 1	Gistdeeg	<b>Kunststof deegmes</b>  
 Dun schaven  Dik schaven	 2 1   2 1	Fruit (zacht) Aardappelen Tomaten Groenten (zacht)   Kaas Chocolade Fruit (hard) Groenten (hard)	<b>Instelbare schaafschiif</b>  
 Middelgrof raspen  Fijn raspen	 2 1	Groenten Kaas (vooraf 30 min in de diepvries) Chocolade Fruit (hard)	<b>Omkeerbare raspschiif</b>  

# ONDERDELEN EN KENMERKEN

## De juiste instrumenten kiezen

Handeling	Instelling	Product	Accessoire
 <p>Raspen Ijs schijven</p>		<p>Harde kaas Ijs Chocolade</p>	<p><b>Raspschijf</b></p> 
 <p>Frietjes</p>		<p>Aardappelen Stevige groenten</p>	<p><b>Frietenschijf</b></p> 
 <p>In blokjes snijden</p>		<p>Aardappelen Tomaten Uien Komkommers Fruit Groenten</p>	<p><b>8 mm snijkif</b></p> 
 <p>Kloppen</p>		<p>Eieren</p>	<p><b>Eierklopper</b></p> 
 <p>Sap</p>		<p>Citrusvruchten</p>	<p><b>Citruspers</b></p> 

# UW FOODPROCESSOR GEBRUIKEN

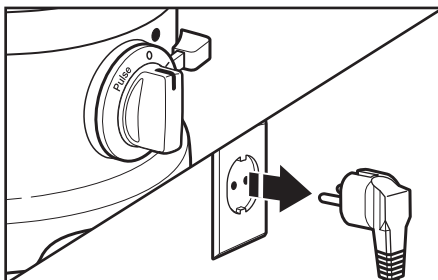
## Mengkom aanbrengen

### ⚠ WAARSCHUWING

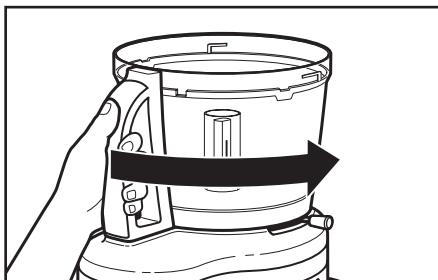
Gevaar van snijwonden

Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.



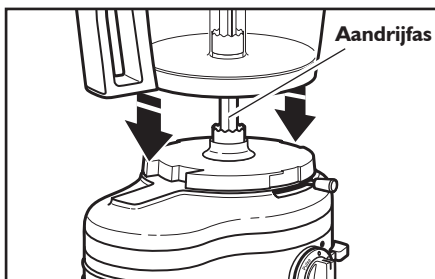
1 Zorg ervoor dat de foodprocessor uitgeschakeld is, het netsnoer uit het stopcontact verwijderd is en de foodprocessor op een vlak oppervlak is geplaatst.



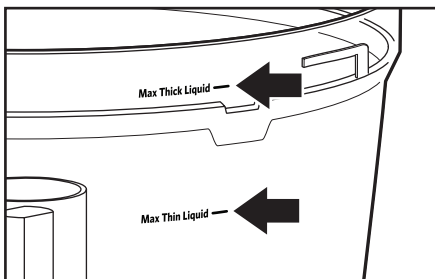
3 Draai de mengkom vast op de voet.

## De eerste keer gebruiken

Was de kom en de accessoires zoals beschreven in de rubriek "Onderhoud en Reiniging" alvorens u uw foodprocessor voor de eerste keer gebruikt.

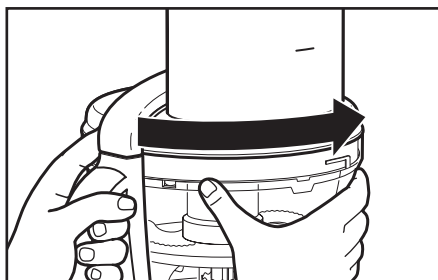


2 Plaats de mengkom op de voet zoals afgebeeld.

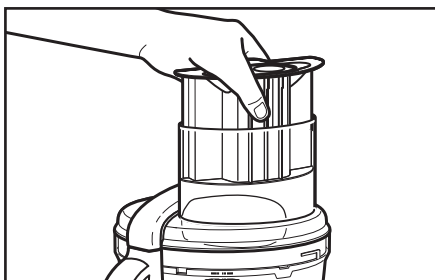


Vloeistofschaal op de zijkant van de kom verwijst naar de maximaal aanbevolen niveaus voor dikke en dunne vloeistoffen in de foodprocessor.

## Het deksel en veiligheids slot bevestigen



1 Installeer het deksel, lijn de tabs uit en zet het vast op zijn plaats. De ultrasnelle afdichting voorkomt morsen.



2 Het breedste stuk van de driedelige stamper moet in de vulopening geplaatst zijn om de foodprocessor te laten werken.

## Gebruik van de 3-in-1 vulopening

### **WAARSCHUWING**



**Gevaar van draaiend mes**

**Gebruik altijd de stamper.**

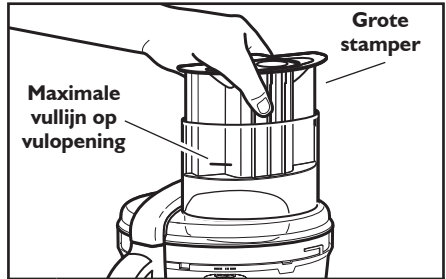
**Steek geen vingers in de openingen.**

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

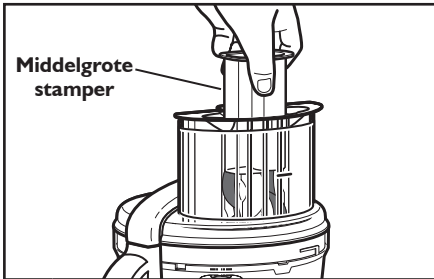
**Doet u dat niet, dan kan dat amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.**

### **Vóór het gebruik**

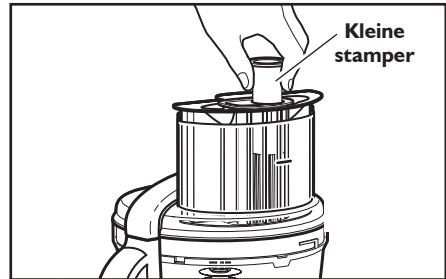
Controleer voordat u met de foodprocessor gaat werken of de mengkom, de messen en het deksel correct zijn aangebracht op het voetstuk van de foodprocessor.



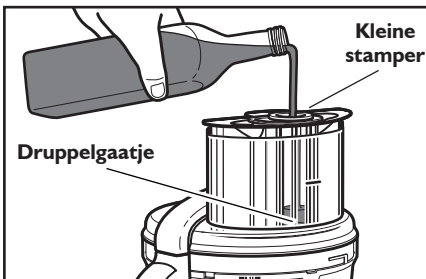
**1** Gebruik de volledige vulopening en de grote stamper om grote stukken te verwerken.



**2** Gebruik de middelgrote stamper in de vulopening om kleinere stukken te verwerken.



**3** Gebruik de kleine stamper om de kleinste, dunste stukken te snijden of te raspen.

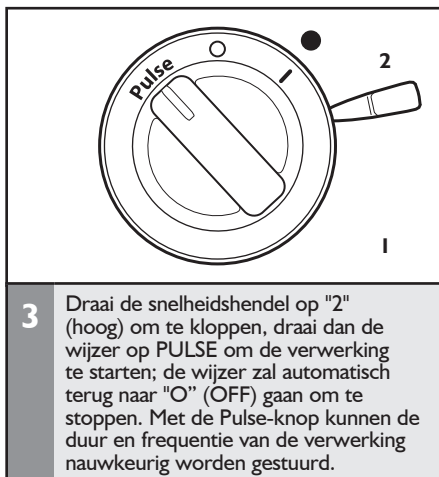
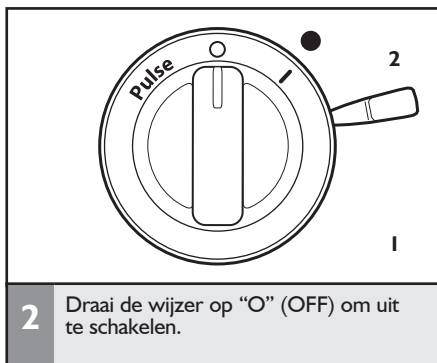
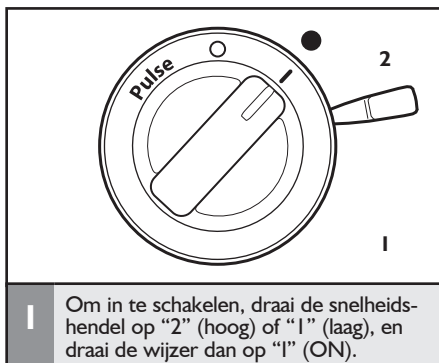


**4** Gebruik het druppelgaatje in de kleine stamper om langzaam olie of andere vloeibare ingrediënten in de mengkom te laten vloeien.

# UW FOODPROCESSOR GEBRUIKEN

## De snelheidsregelaars gebruiken

**OPMERKING:** Als de foodprocessor niet werkt, controleer dan of de mengkom en het deksel goed vastzitten op het voetstuk.



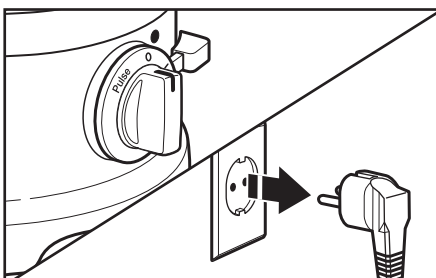
## Versneden producten uitnemen

### **WAARSCHUWING**

**Gevaar van snijwonden**

Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

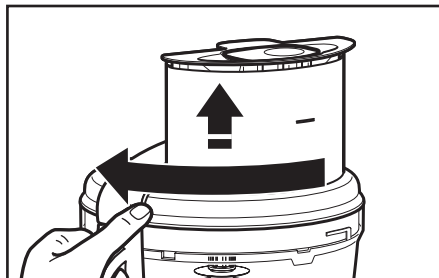
Anders kan dit leiden tot snijwonden.



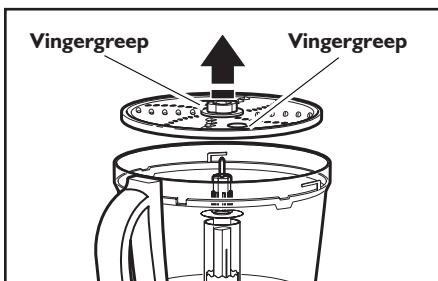
1 Zorg ervoor dat de foodprocessor is uitgeschakeld en dat het netsnoer uit het stopcontact verwijderd is voordat u het apparaat demonteert.



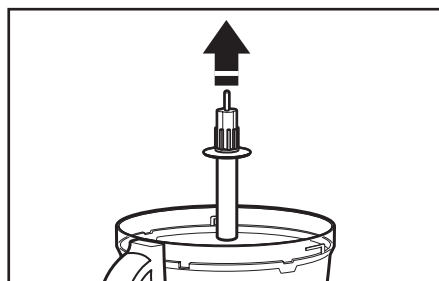
**2** Draai de mengkom en til die op om te verwijderen, en draai en til het deksel dan op.



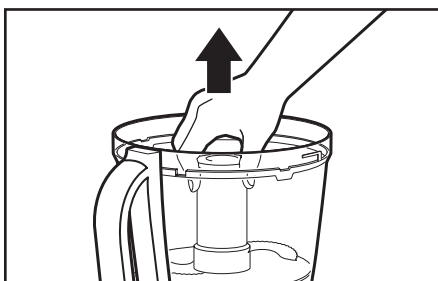
**3** Of draai het deksel om los te maken, zoals afgebeeld, en hef het deksel op om het te verwijderen, voer de volgende stappen uit met de mengkom nog steeds vastgemaakt aan de foodprocessor.



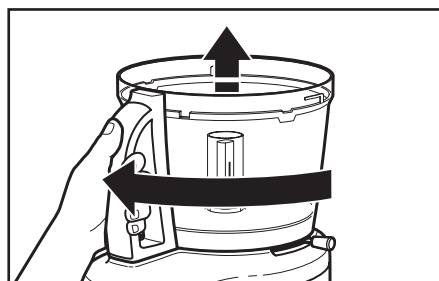
**4** Na het gebruik van een schijf, verwijdert u die. Houd de schijf vast op de twee daarvoor bestemde plaatsen en til ze recht omhoog.



**5** Na het gebruik van een schijf, verwijdert u eveneens de adapter.



**6** Na het gebruik van een mes, verwijdert u dit door het vast te nemen en recht omhoog te trekken.



**7** Draai de mengkom zoals afgebeeld. Til deze op en verwijder hem.

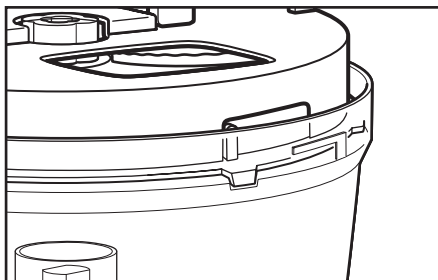
# UW TOEBEHOREN GEBRUIKEN

## De snijkit voorbereiden voor het eerste gebruik

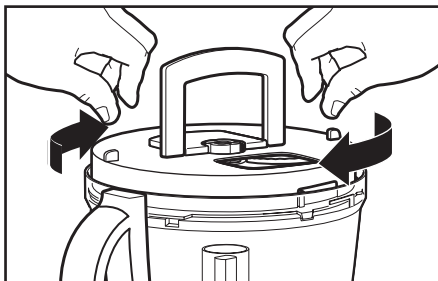
**BELANGRIJK:** Volg deze richtlijnen om alle onderdelen van de snijkit grondig te wassen vóór het eerste gebruik.



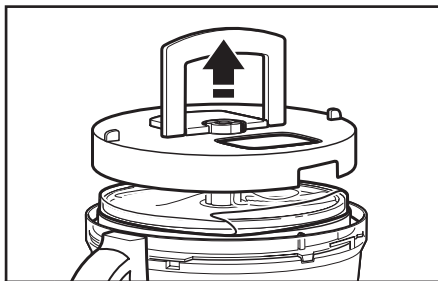
1 Gebruik de hendel om de gemonteerde snijkit op de mengkom te plaatsen.



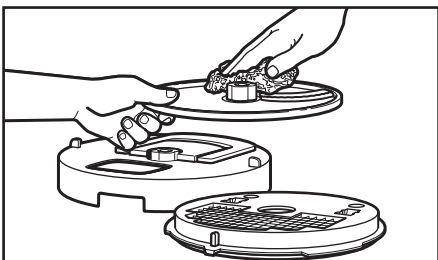
2 Als u de kit op de mengkom plaatst, zorgt u ervoor dat de tab van de kit in de uitsparing van de mengkom past.



3 Draai het deksel van de snijkit met behulp van de vingertabs totdat het loskomt.

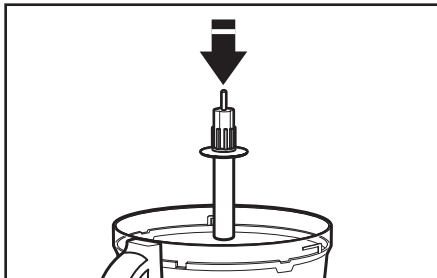


4 Gebruik de hendel om het deksel te verwijderen van de snijkit.

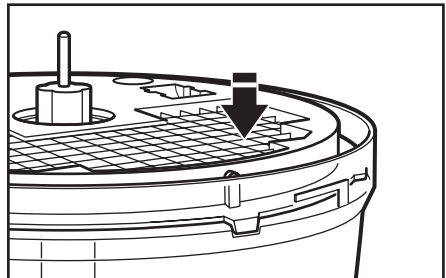


5 Reinig elk onderdeel van de snijkit met een zachte doek en warm water.

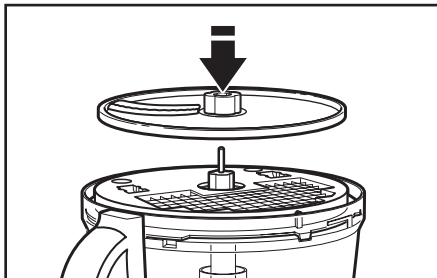
## De snijkit installeren/gebruiken



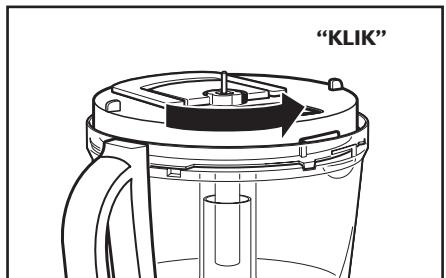
1 Plaats de schijfadapter op de aandrijfas.



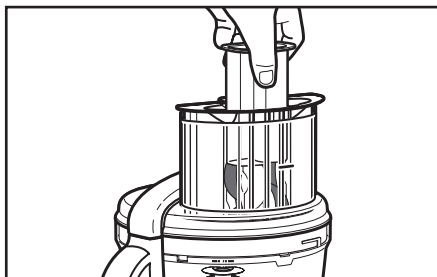
2 Plaats het rooster van de snijkit ② met het rooster naar de voorkant gericht, en zorg ervoor dat de tab van de kit in de uitsparing van de mengkom past.



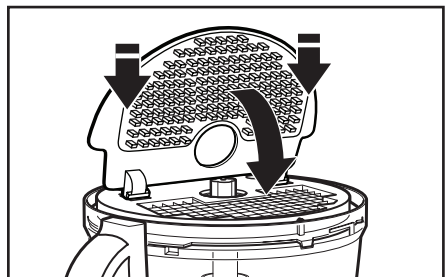
3 Plaats het mes van de snijkit ③ en zorg ervoor dat het veilig is vastgemaakt.



4 Plaats het deksel van de snijkit ④ op de gemonteerde kit met het gaatje naar de voorkant gericht, en zet het vast op zijn plaats.



5 Plaats het deksel op de foodprocessor en gebruik de middelgrote vulopening om de gewenste stukken in blokjes te snijden.



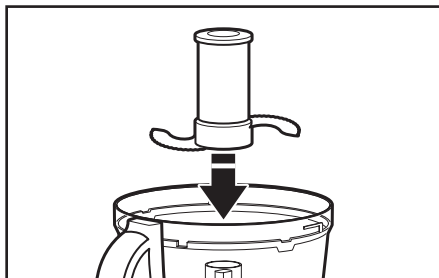
6 Verwijder na het snijden het deksel van de snijkit ④ en het mes van de snijkit ③ en plaats het ⑤ hulpmiddel voor reiniging van de snijkit in de uitsparingen op het rooster van de snijkit, plaats vervolgens het schoonmaakhulpmiddel over het snijrooster. Op die manier wordt achtergebleven voedsel door het rooster gedrukt, zodat u de snijkit efficiënter kunt schoonmaken.



# UW TOEBEHOREN GEBRUIKEN

## Het multifunctionele mes installeren/verwijderen

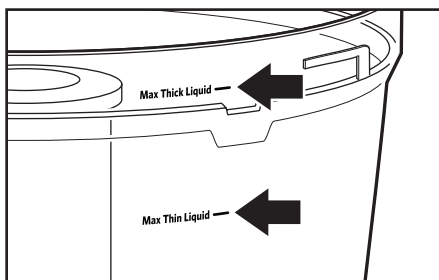
**OPMERKING:** Het multifunctionele mes is afgedicht tegen morsen en mag in de mengkom blijven zitten, of kan verwijderd worden alvorens de inhoud wordt leeggemaakt.



1 Plaats het mes op de aandrijfas



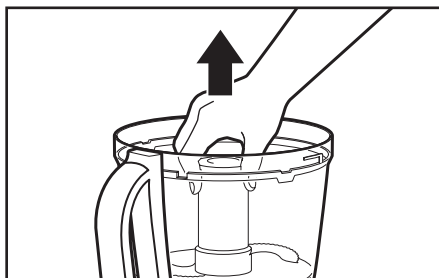
2 Druk het mes stevig naar beneden. Je hoort een klikgeluid, eens het accessoire op zijn plaats vastklikt.



Vloeistofschaal op de zijkant van de kom verwijst naar de maximaal aanbevolen niveaus voor dikke en dunne vloeistoffen in de foodprocessor.



3 Het multifunctionele mes heeft een lekvaste afdichting, dus u kunt het mes in de kom laten zitten terwijl u de ingrediënten uitgiet.



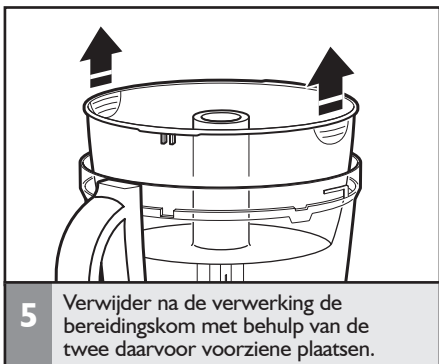
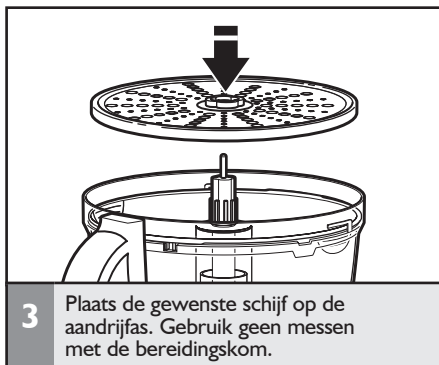
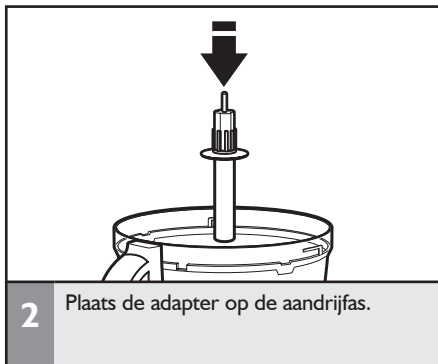
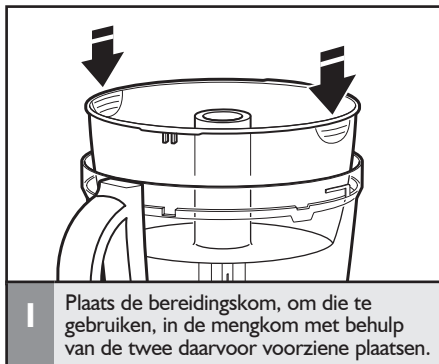
4 Verwijder het mes door het vast te nemen en recht omhoog te trekken.

**BELANGRIJK:** Accessoiremessen kunnen alleen in combinatie met de mengkom gebruikt worden.

# UW TOEBEHOREN GEBRUIKEN

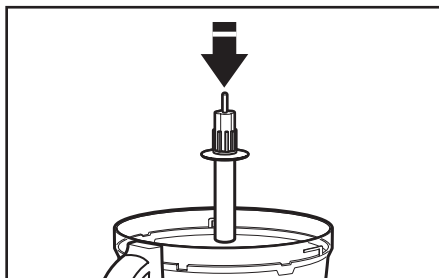
## De bereidingskom installeren/verwijderen

**OPMERKING:** De bereidingskom kan enkel met de schijven en de snijkit worden gebruikt.

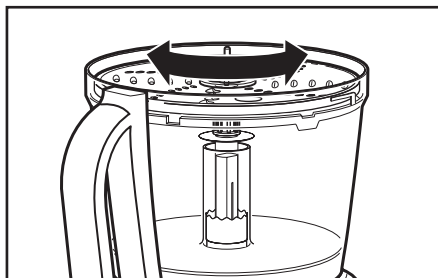


**BELANGRIJK:** Schijven en adapters moeten verwijderd worden alvorens kommen te verwijderen.

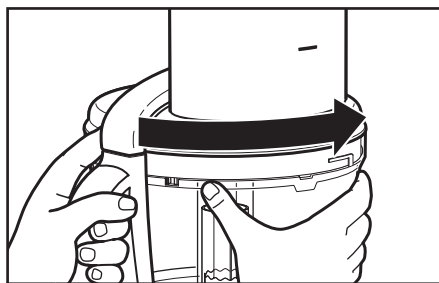
## De rasp-/frietten-/parmezaanschijven installeren/verwijderen



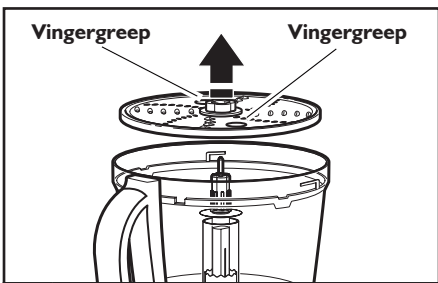
**1** Plaats de adapter op de aandrijf-as.



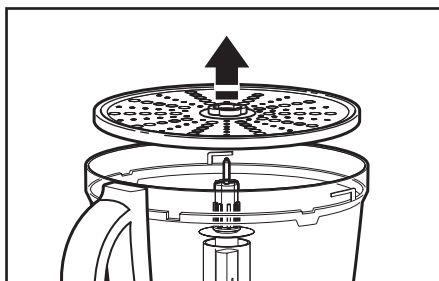
**2** Draai de schijf lichtjes totdat die op zijn plaats klikt op de adapter.



**3** Installeer het deksel, lijk de tabs uit en zet het vast op zijn plaats.



**4** Om de rasp-schijf en frietenschijf te verwijderen, verwijder het deksel en gebruik de twee daarvoor voorziene plaatsen, til de schijf recht omhoog.

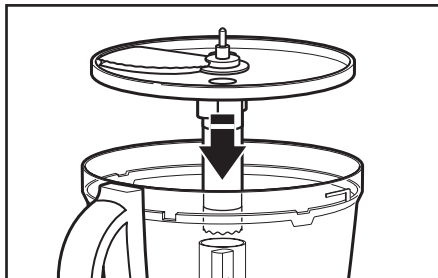


**5** Til de parmezaanschijf, om die te verwijderen na gebruik, voorzichtig op van de adapter.

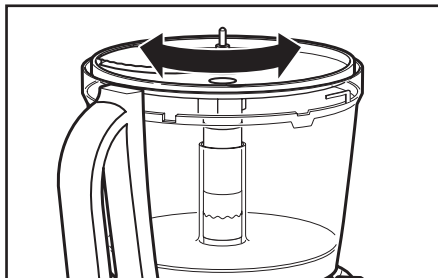
**OPMERKING:** De rasp-schijf is omkeerbaar. Plaats de kant met het label "Medium Shredding" naar boven gericht, om grof te raspen. Plaats de kant met het label "Fine Shredding" naar boven gericht, om fijn te raspen.

**BELANGRIJK:** Schijven en adapters moeten verwijderd worden alvorens kommen te verwijderen.

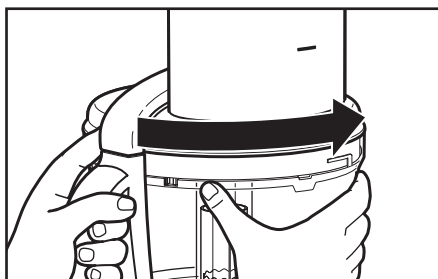
## De schaafschijven installeren/verwijderen



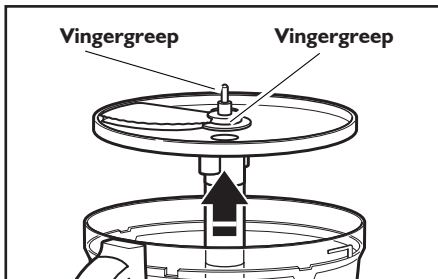
1 Plaats de schijf op de aandrijf-as.



2 Draai de schijf lichtjes totdat die op zijn plaats klikt.



3 Installeer het deksel, lijn de tabs uit en zet het vast op zijn plaats.

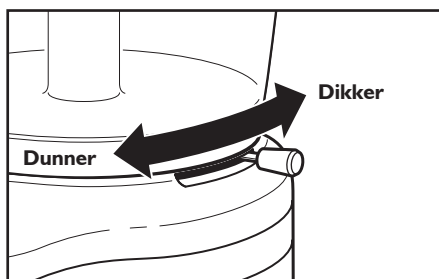


4 Om de schaafschijf te verwijderen, verwijder het deksel en gebruik de twee daarvoor voorziene plaatsen, til de schijf recht omhoog.

## Snijdikte instellen

**OPMERKING:** Deze hendel werkt alleen met de instelbare schaafschijf. De instellingen van de dikte veranderen met andere geïnstalleerde schijven of messen zal geen effect hebben op de werking.

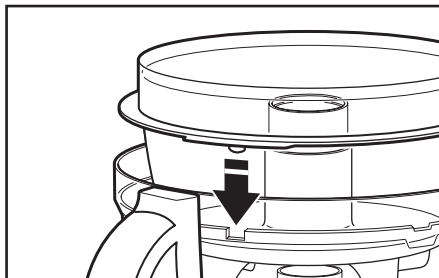
De dikte van de sneetjes kan, afgezien van de positie van de hendel, ook veranderd worden door de druk op het voedsel te wijzigen wanneer het door de vulopening wordt geleid. Gebruik meer druk voor "Medium Shredding", of minder druk voor "Fine Shredding".



Verplaats de hendel om de gewenste dikte te selecteren.

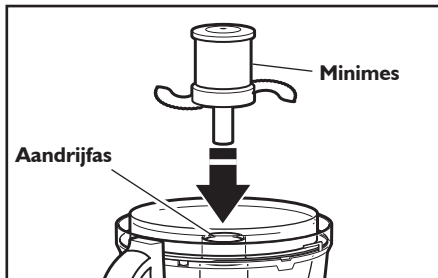
**BELANGRIJK:** Schijven en adapters moeten verwijderd worden alvorens kommen te verwijderen.

## Minikom en minimes installeren/verwijderen



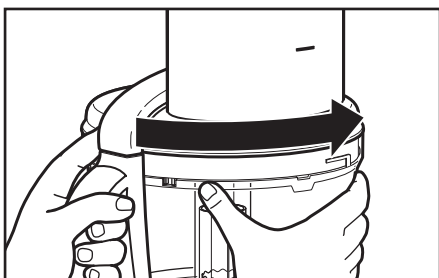
1

Plaats de minikom in de mengkom, zorg ervoor dat de tab op de minikom overeenstemt met de uitsparing in de mengkom.



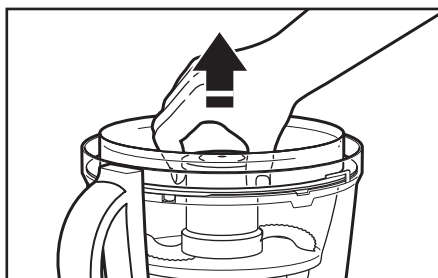
2

Druk het mes stevig naar beneden. Je hoort een klikgeluid, als het op zijn plaats vastklikt.



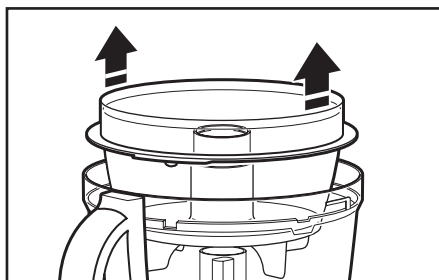
3

Installeer het deksel, lijk de tabs uit en zet het vast op zijn plaats.



4

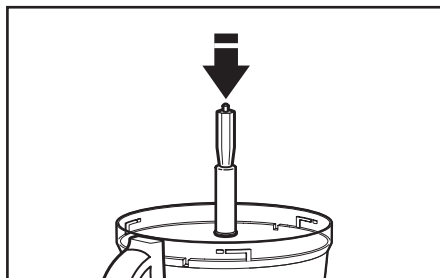
Verwijder het deksel. Neem het minimes vast en trek het recht omhoog.



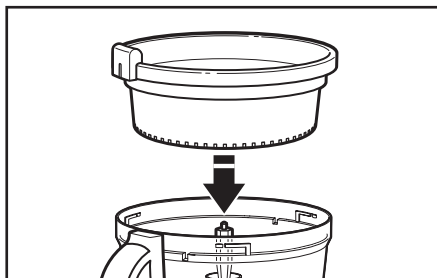
5

Trek de minikom naar boven.

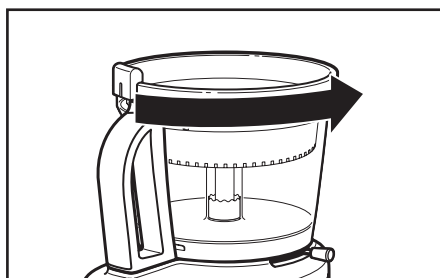
## De citruspers installeren/verwijderen



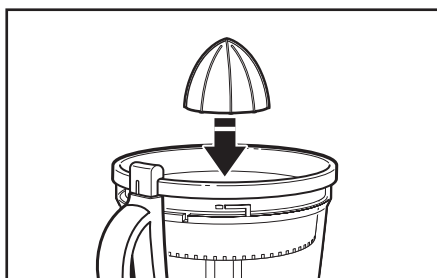
**1** Plaats de citruspersadapter op de aandrijfas.



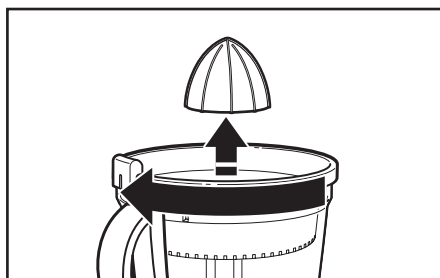
**2** Plaats het zeefmandje in de mengkom met de bevestigingsclip links van de mengkomhendel.



**3** Draai het mandje tegen de klok in totdat de clip in de hendel vastklikt.

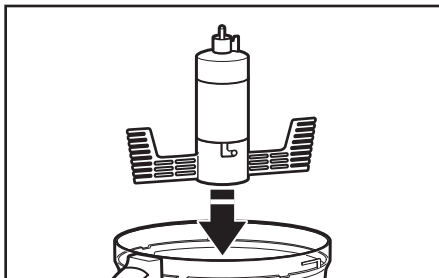


**4** Plaats de kegel in het zeefmandje, en sluit het aan op de adapter. Mogelijk moet de kegel wat gedraaid worden voordat die op zijn plaats valt.

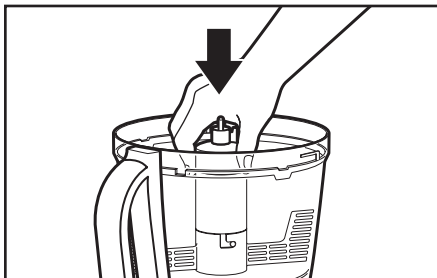


**5** Til de kegel, na verwerking, van het zeefmandje, draai het zeefmandje om het los te maken van de hendel, zoals afgebeeld, en til het op van de mengkom. Verwijder de adapter.

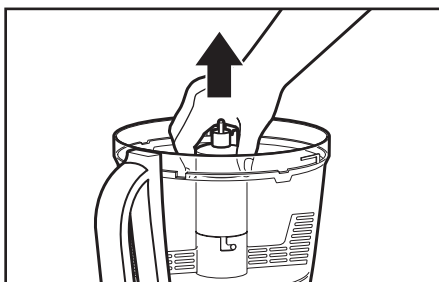
## De eierklopper of het deegmes installeren/verwijderen



**1** Plaats de eierklopper of het deegmes op de aandrijfas.



**2** Druk de eierklopper of het deegmes stevig naar beneden.



**3** Neem, na verwerking, de eierklopper of het deegmes stevig vast en trek het recht omhoog.

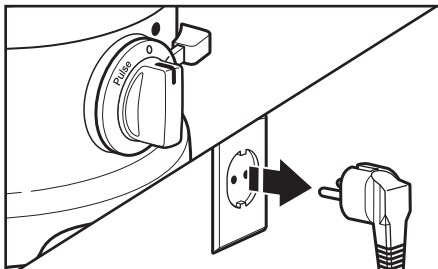
## ⚠️ WAARSCHUWING

### Gevaar van snijwonden

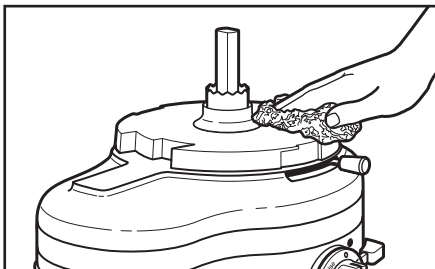
Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.

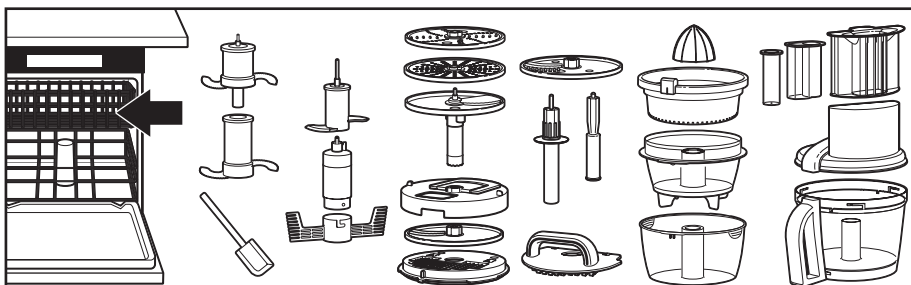
**BELANGRIJK:** Gebruik nooit schuurmiddelen of schuursponsjes op de foodprocessor. Deze kunnen krassen veroorzaken en de mengkom en het deksel ondoorzichtig maken.



1 Zorg ervoor dat de foodprocessor is uitgeschakeld en dat het netsnoer uit het stopcontact verwijderd is voordat u het apparaat demonteert.

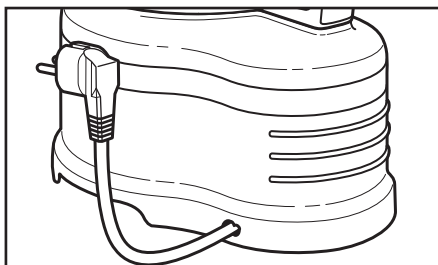


2 Maak de voet en het snoer schoon met een in warm sop gedrenkte doek. Droog alles met een zachte doek.

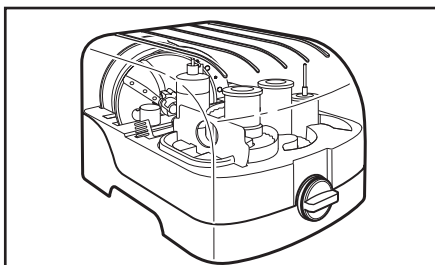


3 Alle andere onderdelen van de foodprocessor zijn vaatwasbestendig.

- Kommen moeten ondersteboven geplaatst worden, niet op hun zijkanen.
- Gebruik geen hoge temperatuurinstellingen zoals voor steriliseren of stoominstellingen.



4 Om op te bergen, druk het snoer terug in de voet van de foodprocessor.



5 Bewaar schijven, assen en messen in de meegeleverde opbergdoos, op een plaats buiten bereik van kinderen.



## Multifunctioneel mes gebruiken

### **WAARSCHUWING**

**Gevaar van snijwonden**

**Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.**

**Anders kan dit leiden tot snijwonden.**



#### **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) puren:**

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 raspplaat. Vervang de raspplaat 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 korte pulsen totdat de gewenste textuur is bereikt.

#### **Citruschil 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 ingrediënten toe via de vulopening. Verwerk alles totdat het vermalen is. U bereikt de beste resultaten als u ervoor 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.

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

De ingrediënten 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:**

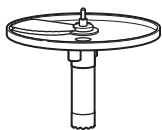
Combineer chocolade en suiker uit een recept in een mengkom. Verwerk alles totdat het fijngehakt is. Verwarm de chocolade uit het recept. Terwijl de foodprocessor draait, giet u de chocolade door de vulopening. Ga door totdat het mengsel glad is.

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

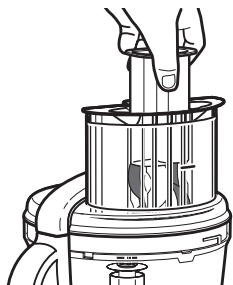
Probeer nooit kaas te verwerken die niet met de punt van een scherp mes doorboord kan worden. Voor het raspen van harde kaas kunt u het multifunctionele mes gebruiken. Snij de kaas in stukjes van 2,5 cm. Doe ze in de mengkom. Verwerk alles met korte pulsen totdat ze grof zijn vermalen. Blijf doorgaan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

**OPMERKING:** Bij de verwerking van noten en andere harde ingrediënten kunnen er krassen ontstaan aan de binnenkant van de mengkom.

## Schaaf- of raspenshijf gebruiken



**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. 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.

**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. 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 zodat 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.

**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 alles met een stevige, gelijkmatige druk.

**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.



**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 minuten in de diepvries legt. Snij alles in stukken die in de vulopening passen. Verwerk alles met een gelijkmatige druk.

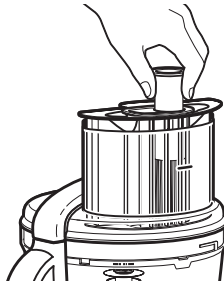
## Deegmes gebruiken



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 500 g bloem wordt verwerkt.

## 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. Volg voor vloeistoffen de maximum vulniveaus zoals aangeduid op de mengkom. Bij hakken moet de mengkom niet meer dan 1/3 tot 1/2 gevuld zijn. Gebruik de minikom voor vloeistoffen tot 1 L of 500 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 schaaresultaten. 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 rasp-schijf. 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 schaaresultaat. 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- of koekjesdeeg 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 bloemengsel 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.
- 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.

# TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN

- Wanneer u het deksel van de mengkom hebt genomen, legt u dit ondersteboven op het keukenblad. Zo blijft het keukenblad schoon.
- Gebruik de 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.

## PROBLEEMOPLOSSING

**OPMERKING:** 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 werd gestoken.
- Zorg er bij het gebruik van de grote vulopening voor dat de producten niet boven de maximale vullijn op de vulopening uitkomen.
- Controleer of het snoer van de foodprocessor is aangesloten op een 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 adapter.
- Als u de instelbare schaafschijf gebruikt, moet deze op de juiste dikte zijn ingesteld.
- Controleer of de ingrediënten geschikt zijn voor schaven of raspen.

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

- Zorg ervoor dat de schijf correct is geïnstalleerd, met de opstaande punt aan de bovenkant, en dat deze correct op de aandrijvingsadapter is geplaatst.
- Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, raadpleeg dan de rubriek "Garantie en klantencontact".

## KitchenAid FoodProcessor garantie

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
<b>Europa, Midden Oosten en Afrika:</b>  Voor Model 5KFP1644: Drie jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer de foodprocessor gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren.  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.

**KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.**

## Klantencontact

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

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

### Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

### E-mail contact:

In Nederland: Ga naar [www.KitchenAid.nl](http://www.KitchenAid.nl), en klik onderaan op de pagina op de link "Contact Us"

In België: Ga naar [www.KitchenAid.be](http://www.KitchenAid.be), en klik onderaan op de pagina op de link "Contact Us"

### Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN 11

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

**KitchenAid**

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