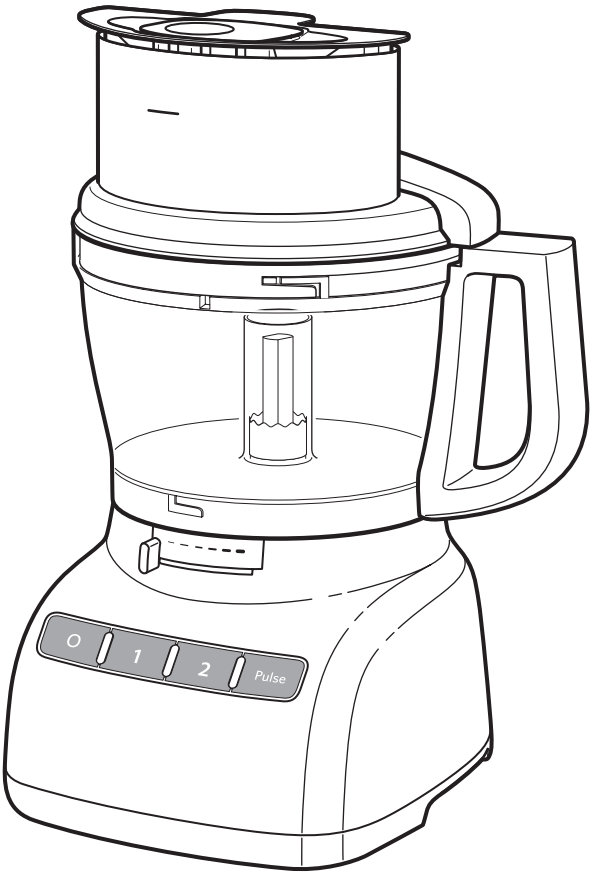
KitchenAid



Model 5KFP1335

Indhold

SIKKER BRUG AF FOODPROCESSOREN
Vigtige sikkerhedsforskrifter 246
Elektriske krav 247
Bortskaffelse af elektriske apparater 247

DELE OG FUNKTIONER
Foodprocessorens dele 248
Oversættelse af engelsksprogede mærkater på delene 249
Foodprocessorens vigtige funktioner 250

TILBEHØR
Medfølgende tilbehør 250
Pladesamlingsoverblik 251
Vejledning til valg af tilbehør 252

FØR FØRSTE BRUG
Inden foodprocessoren tages i brug 253
Sådan fjernes låget fra arbejdsskålen 253
Opbevaring af delene 253

MONTERING OG BRUG AF TILBEHØRSDELE
Påsætning af arbejdsskålen 254
Påsætning af låget til arbejdsskålen 254
Montering af den justerbare snitteplade 255
Justering af snittetykkelsen 255
Montering af rivepladen 256
Montering af universalkniven eller dejkrogen 257
Montering af miniskålen og minikniven 257
Montering af piskeriset 258
Brug af 3-i-1 indføringsrøret 258

BRUG AF DIN FOODPROCESSOR
Inden brug 259
Maksimalt væskeniveau 259
Brug af hastighed 1 / hastighed 2 259
Brug af pulse 259
Sådan fjernes forarbejdede ingredienser 259

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 260

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER
Brug af universalkniven 261
Sådan bruges en snitte- eller riveplade 262
Sådan bruges dejkrogen 263
Nyttige tips 263

FEJLFINDING 264

SERVICE OG GARANTI 266

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

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

Her vises sikkerhedssymbolet.

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

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

⚠ FARE — **Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke straks følger instruktionerne.**

⚠ ADVARSEL — **Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne**

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

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

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

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

GEM DENNE VEJLEDNING

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

13. Reducer risikoen for skade ved aldrig at placere knive eller skiver på basen uden først at sætte skålen ordentligt på plads.

14. Sørg for, at låget er sikkert låst på plads før betjening af apparatet.

15. Forsøg aldrig at skubbe ingredienserne ned med fingrene. Brug altid nedskubberen.

16. Forsøg ikke at omgå lågets låsemekanisme.

17. Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.

GEM DENNE VEJLEDNING

Elektriske krav

Spænding: 220-240 Volt

Frekvens: 50/60 Hertz

Wattforbrug: 300 Watt

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

Bortskaffelse af elektriske apparater

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

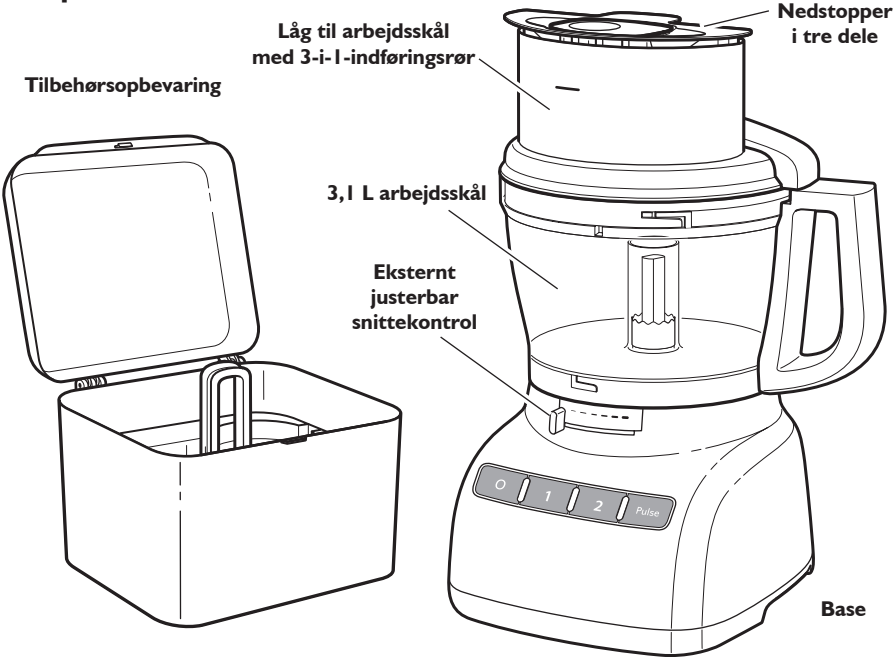
Ved at sikre at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

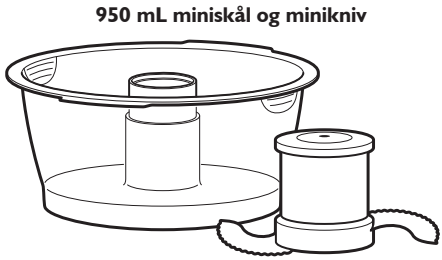
Symbolet ☒ på produktet eller i dokumenter, der ledsager produktet, angiver, at dette apparat ikke må bortskaffes som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

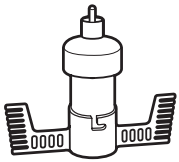
Det skal bortskaffes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

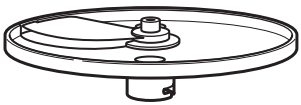
For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

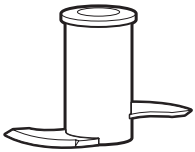
Foodprocessorens dele

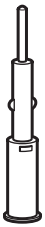


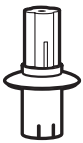


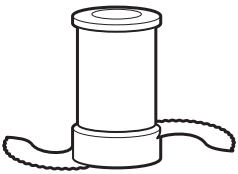












Oversættelse af engelsksprogede mærkater på delene

Del	Engelsk mærkat	Oversættelse
	CAUTION : Do not open until blades stop	FORSIGTIG: Åbn ikke, før kniven stopper
	Max Fill	Maks. påfyldning
	Liquid Level	Væskeniveau
	TWIST TO LOCK	DREJ FOR AT LÅSE
	Drive Adapter	Drev-adapter
	Slicing Adapter	Snitte-adapter
	Multipurpose	Universal
	PUSH TO LOCK	SKUB FOR AT LÅSE
	Mini Multipurpose	Mini-universal
	PUSH TO LOCK	SKUB FOR AT LÅSE
	Dough	Dej
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Justerbar snitning (tynd til tyk)
	Fine Shredding	Fintrevet
	Medium Shredding	Mellemfintrevet
	Egg Whip	Piskeris

DELE OG FUNKTIONER

Foodprocessorens vigtige funktioner

Eksternt justerbar snittekontrol
Med KitchenAids eksklusive eksterne justerbare snitteplade kan tykkelsen justeres fra tynd til tykt uden at afmontere kniven. Når snittepladen er monteret, indstilles snitttekontrollen blot til den ønskede snittetykkelse – der er ikke brug for at tage låget af eller slukke for foodprocessoren!

Hastighed 1 / hastighed 2 / pulse
To hastigheder og pulse giver nøjagtig kontrol, så fantastiske resultater opnås med de fleste madvarer.

Låg til arbejdsskål med 3-i-1-indføringsrør
Med 3-i-1 indføringsrøret kan selv store stykker – som f.eks. tomater, agurker og kartofler – bearbejdes med blot en smule opskæring.

Nedstopper i tre dele
Tre nedskubbere i et. Fjern nedskubberen i mellemstørrelse fra den største nedskubber for at få et indføringsrør i mellemstørrelse. Derved kan konstant tilføres flere ingredienser.

Konstant tilføring af mindre emner (f.eks. urter, nødder og mindre gulerødder/selleristænger) sker ved hjælp af det smalle indføringsrør, som findes ved at fjerne den smalle nedskubber.

Et lille hul i bunden af den smalle nedskubber gør det nemt at dryppe olie i ingredienser – tilfør blot den ønskede mængde olie eller anden flydende ingrediens.

Solid base
Den tunge, skridsikre base hjælper med at give forbedret stabilitet og reducerede vibrationer ved krævende opgaver.

TILBEHØR

Medfølgende tilbehør

3,1 L arbejdsskål
Den solide, store arbejdsskål har kapacitet til store opgaver.

950 mL miniskål og minikniv
Miniskålen med minikniven i rustfrit stål er perfekt til små snitte- og blandingsopgaver.

Eksternt justerbar snitteplade
Pladen er justérbar fra ca. 1 til 6 mm snitning af de fleste madvarer.

Vendbar riveplade
Rivepladen kan vendes, så ost eller grøntsager kan rives fint eller groft.

Drev-adapter
Drevadapteren bruges med den dertilhørende adapter til at forbinde snitte- og rivepladerne til drivakslet på basen.

Snitte-adapter
Adapteren passer over drevadapteren og i bunden af den justerbare snitteplade.

Plade-adapter
Adapteren passer over drevadapteren og i bunden af den justerbare riveplade.

Universalkniv i rustfrit stål
En alsidig kniv, som hakker, skærer, blender, blander og jævner på få sekunder.

Dejkrog
Dejkrogen er særligt designet til at blande og ælte gærdej.

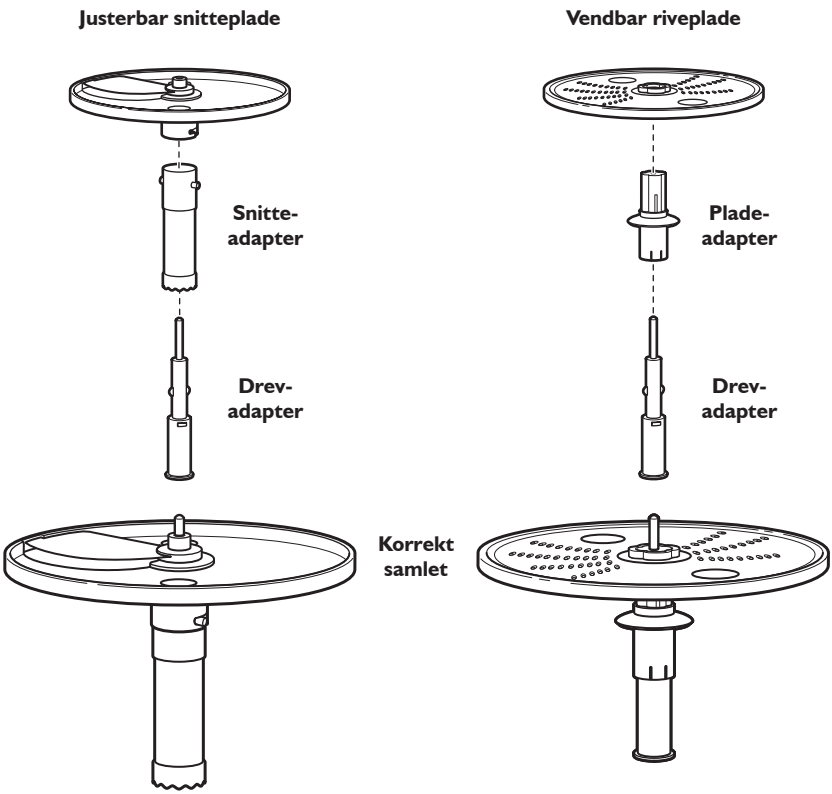
Piskeris
Piskeriset pisker hurtigt æggehvider til marengs, mousser, soufflèer og desserter.

Tilbehørsopbevaring
Smart og solid opbevaring og beskyttelse af knive, plader og tilbehør.

Spatel/rengøringsredskab (ikke vist)
Særligt design til fjernelse af mad fra skåle, plader og knive.

Pladesamlingsoverblik

To forskellige pladeadaptere følger med foodprocessoren. Den ene bruges sammen med den justérbare snitteplade. Den anden bruges sammen med den vendbare riveplade og alle andre valgfri plader.



Vejledning til valg af tilbehør

Handling	Indstilling	Mad	Tilbehør
Hakke, Skære, Purere	O 1 2 Pulse O 1 2 Pulse	Ost Chokolade Frugt Friske urter Nødder Tofu Grøntsager Kød	**Universalkniv i rustfrit stål** **ELLER** **Miniskål og mini-universalkniv i rustfrit stål**
Blande	O 1 2 Pulse	Pastasauce Pesto Salsa Saucer Kagedej Tærtedej	
Fint snittet, Groft snittet	O 1 2 Pulse	Frugt (blød) Kartofler Tomater Grøntsager (bløde)	**Justerbar snitteplade**
	O 1 2 Pulse	Kål Ost Chokolade Frugt (hård) Grøntsager (hårde)	
Mellemfint revet, Fintrevet	O 1 2 Pulse	Kartofler Grøntsager (bløde)	**Vendbar riveplade**
	O 1 2 Pulse	Kål Ost Chokolade Frugt (hård) Grøntsager (hårde)	
Ælte	O 1 2 Pulse	Gærdej	**Dejkrog i plast**
Piske	O 1 2 Pulse	Æg	**Piskeris**

⚠ ADVARSEL

Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

Der er risiko for skæreulykker.

Inden foodprocessoren tages i brug

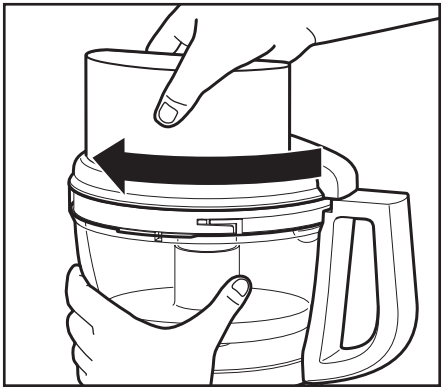
Før du bruger din foodprocessor første gang, skal arbejdsskålen, låget, miniskålen, nedskubberne, pladerne og knivene vaskes i maskine eller i hånden (Se "Vedligeholdelse og rengøring").

Sådan fjernes låget fra arbejdsskålen

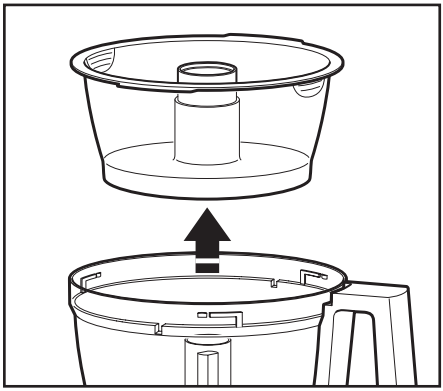
Din foodprocessor leveres med låget påsat arbejdsskålen og miniskålen indeni arbejdsskålen.

Sådan fjerner du låget fra arbejdsskålen før første rengøring:

1. Tag fat i indføringsrøret på arbejdsskålens låg og drej det med uret for at fjerne det fra arbejdsskålen.



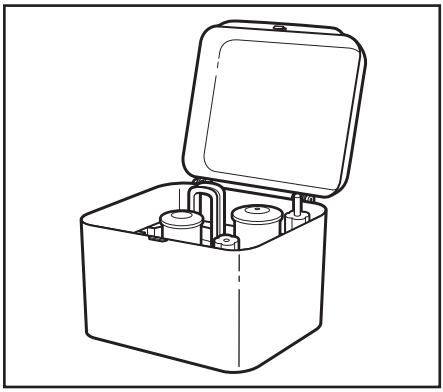
2. Løft miniskålen ud.



Opbevaring af delene

Når aftagne plader, adaptere og knive er vaskede, skal de opbevares i den medfølgende opbevaring på et sted, hvor børn ikke kan komme til den.

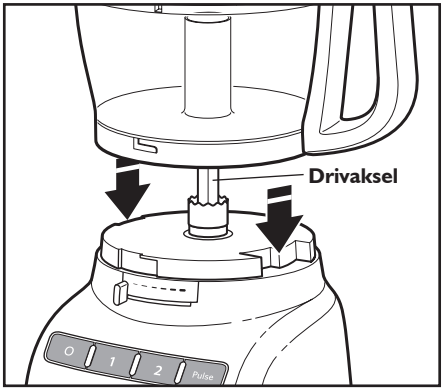
Miniskålen kan indlejres indeni arbejdsskålen for nem opbevaring.



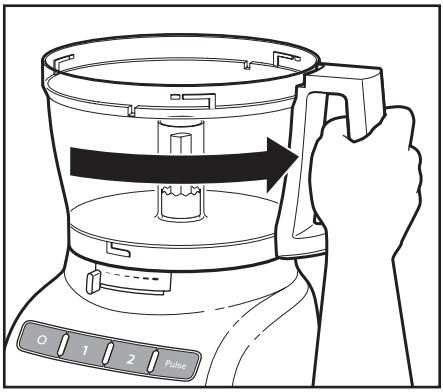
Dansk

Påsætning af arbejdsskålen

1. Placér foodprocessoren på en tør, jævn bordplade med betjeningen mod dig. Sæt ikke stikket i stikkontakten, før den er fuldstændigt samlet.
2. Placer arbejdsskålen på basen med håndtaget til højre og midterhullet henover drivakslen.



3. Tag fat i arbejdsskålens håndtag og drej skålen mod uret for at fastlåse den på basen.

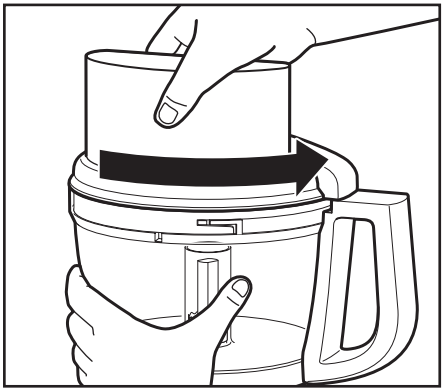


Vælg det tilbehør, du ønsker at bruge og monter det ifølge vejledningen på de følgende sider.

Påsætning af låget til arbejdsskålen

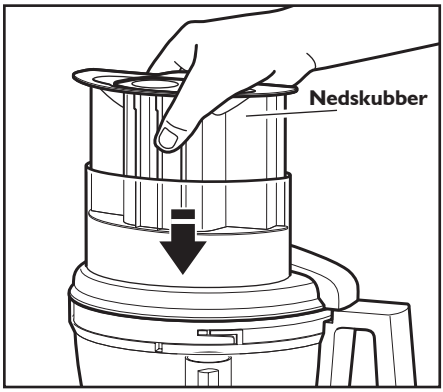
BEMÆRK: Sørg for at montere det ønskede tilbehør, før låget til arbejdsskålen påsættes.

1. Placer låget til arbejdsskålen med indføringsrøret til venstre for arbejdsskålens håndtag. Tag fat i indføringsrøret og drej låget til højre, indtil det låser på plads.



2. Sæt nedskubberen i 3-i-1 indføringsrøret. Se "Brug af 3-i-1 indføringsrøret" for oplysninger om opgaver med mademner i forskellige størrelser.

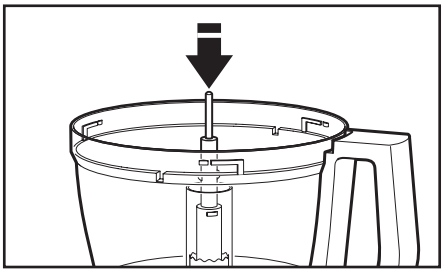
BEMÆRK: Din foodprocessor fungerer ikke, med mindre arbejdsskålen og låget hertil er korrekt låst på basen, og den store nedskubber er indsat til linjen for maksimal tilføring på indføringsrøret (ca. halvt nede).



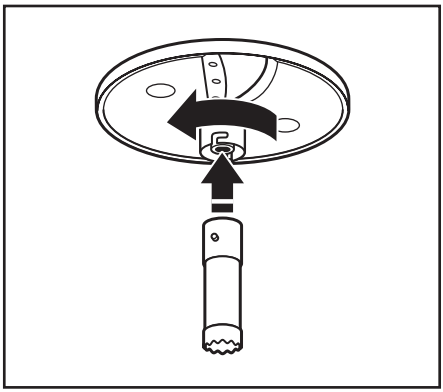
Montering af den justerbare snitteplade

VIGTIGT: Den justerbare snitteplade kan kun installeres i én retning.

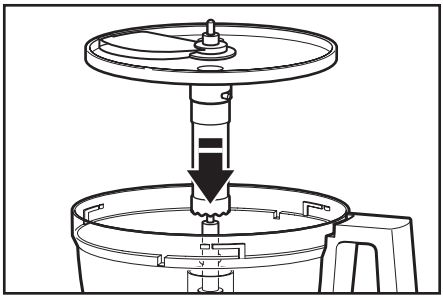
1. Når arbejdsskålen er monteret, placeres drevadapteren på basens drivaksel.



2. Mens den justérbare snitteplade holdes ved de 2 fingergreb, justeres pindene på adapteren til den justerbare snitteplade til at flugte med L-hullerne på pladen. Skub pladen ned over adapteren og drej for at låse pindene fast i L-hullet.

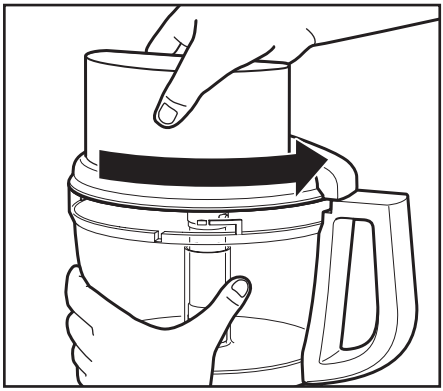


3. Sænk kniven og snitteadapteren ned over drevadapteren.



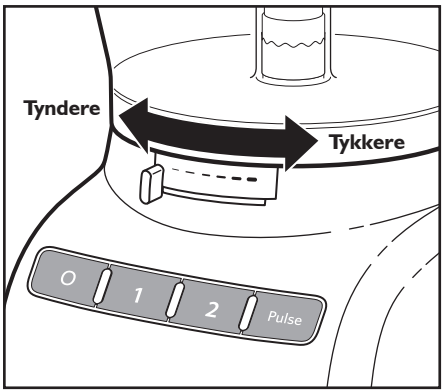
TIP: Du skal muligvis dreje pladen/drev-adapteren, indtil den falder på plads.

4. Monter låget til arbejdsskålen, og sørg for, at det låser på plads.



Justering af snittetykkelsen

Vælg den ønskede snittetykkelse ved at flytte snittekontrollen til venstre for tyndere skiver eller til højre for tykkere skiver.

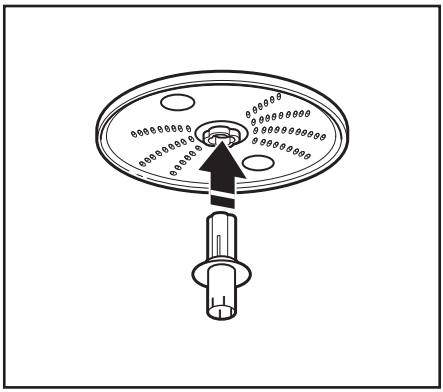


BEMÆRK: Håndtaget fungerer kun sammen med den justerbare snitteplade. Ændring af indstilling for tykkelse med andre monterede plader eller knive har ingen effekt på driften.

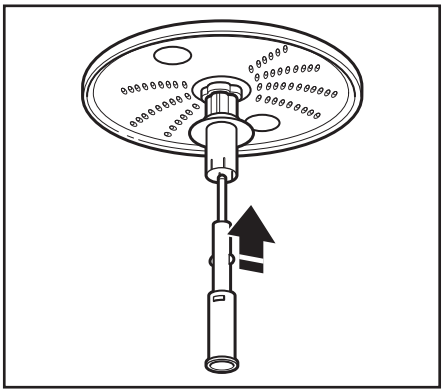
Montering af rivepladen

VIGTIGT: Når den vendbare riveplade bruges, skal den ønskede side (mellem/fin) vende OP.

1. Hold pladen ved de 2 fingergreb og indsæt adapteren i hullet i bunden af pladen.

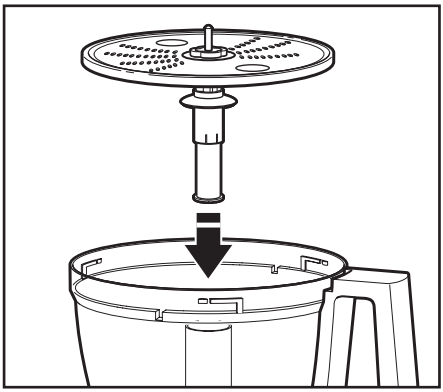


2. Skub drevadapteren ind i diskadapteren så langt, som den kan, indtil den klikker på plads.

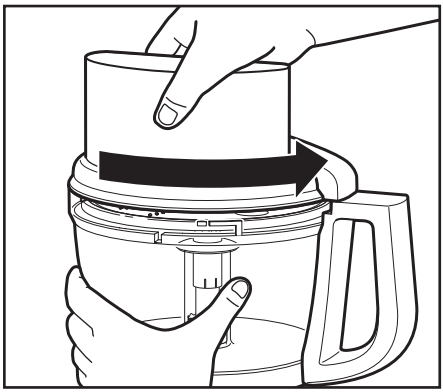


3. Når arbejdsskålen er monteret, skubbes drevadapteren på drivakslen.

TIP: Du skal muligvis dreje pladen/drevadapteren, indtil den falder på plads.



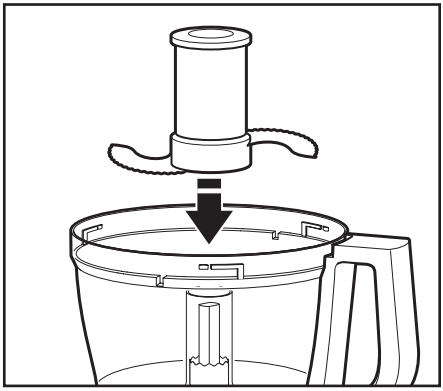
4. Monter låget til arbejdsskålen, og sørg for, at det låser på plads.



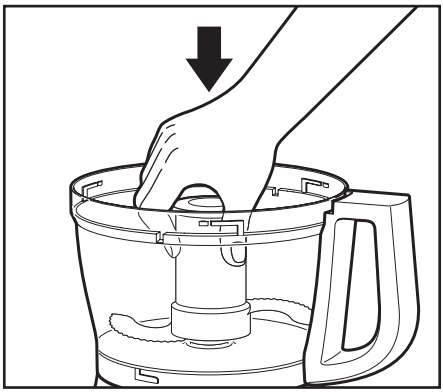
Montering af universalkniven eller dejkrogen

VIGTIGT: Universalkniven og dejkrogen kan kun bruges sammen med arbejdsskålen.

1. Placer kniven eller dejkrogen på drivakslen.
2. Drej kniven eller dejkrogen, så den falder på plads på drivakslen.



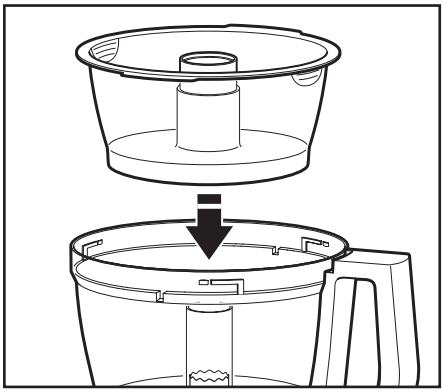
3. Skub for at låse: Tryk universalkniven godt ned, så langt som den kan komme. Universalkniven har en intern forsegling, som sidder til over arbejdsskålens midte.



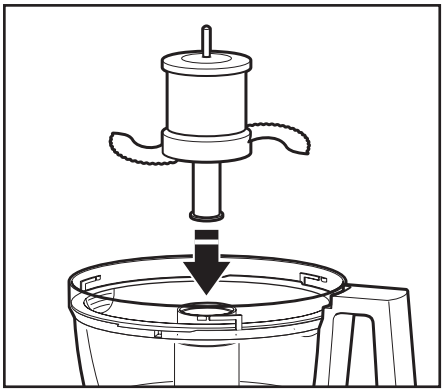
4. Monter låget til arbejdsskålen, og sørg for, at det låser på plads.

Montering af miniskålen og minikniven

1. Placer miniskålen indeni arbejdsskålen over drivakslen. Drej miniskålen, indtil tapperne på den øverste kant falder ned i fordybningerne øverst på arbejdsskålen.



2. Indsæt drevadapteren i minikniven og placer den på drivakslen, Det kan være nødvendigt at dreje kniven, indtil det falder på plads. Tryk kniven godt ned for at låse den på plads.

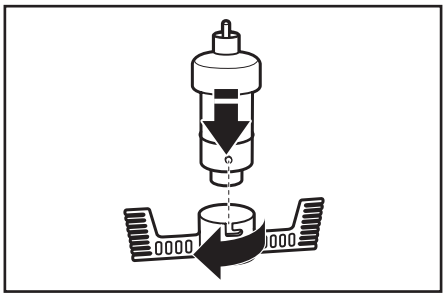


3. Monter låget til arbejdsskålen, og sørg for, at det låser på plads.
4. Efter brug fjernes miniskålen ved at trække minibladet lige op. Derefter løftes skålen lige op og af med de to fingergreb på den øverste skålkant.

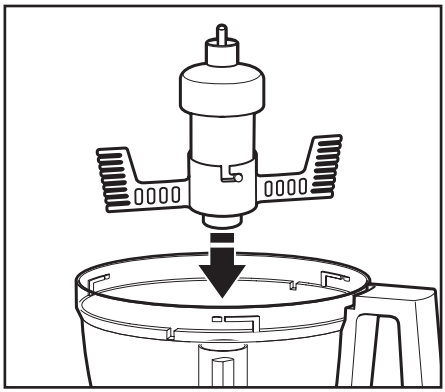
Montering af piskeriset

VIGTIGT: Piskeriset kan kun bruges sammen med arbejdsskålen.

1. Sørg for, at piskeriset er ordentligt samlet. Hvis de to enheder har været skilt ad for rengøring, placeres pinden på piskeris-adapteren, så den flugter med hullet på piskeriset, og drejes, til den er låst på plads.

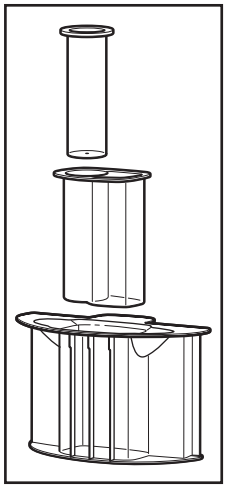


2. Når arbejdsskålen er monteret, placeres piskeriset på basens drivaksel.



3. Drej piskeriset, så den falder på plads på drivakslen.
4. Monter låget til arbejdsskålen, og sørg for, at det låser på plads.

Brug af 3-i-1 indføringsrøret



3-i-1 indføringsrøret har en nedskubber i 3 dele. Brug hele nedskubberen til større emner, eller brug delene indeni til at lave små og mellemstørrelse indføringsrør til mindre emner.

Små emner snittes eller rives ved at indsætte nedskubberen i 3 dele i indførings-røret, og derefter tage den lille nedskubber ud for at fjerne. Brug det lille indføringsrør og den lille nedskubber til små eller smalle emner som gulerødder eller selleristænger. Når det lille indføringsrør ikke bruges, skal den lille nedstopper låses på plads.

Olie eller andre flydende ingredienser dryppes langsomt ned i arbejdsskålen ved at fylde den lille nedskubber med den ønskede mængde væske. Et lille hul i bunden af nedskubberen drypper den flydende ingrediens ved en konstant hastighed.

⚠ ADVARSEL

Fare. Roterende kniv

Brug altid nedskubberen.

Hold fingrene væk fra åbningerne.

Hold uden for børns rækkevidde.

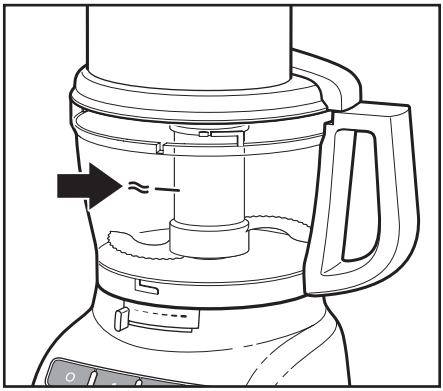
Der er risiko for amputationer og snitsår.

Inden brug

Før brug af foodprocessoren skal arbejdsskålen, låget og knive samles korrekt på foodprocessorens base (se "Opsætning af din foodprocessor").

Maksimalt væskeniveau

Denne linje på arbejdsskålen angiver den maksimale mængde væske, som food processoren kan indeholde.



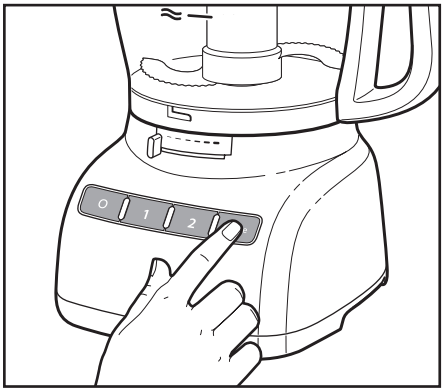
Brug af hastighed 1 / hastighed 2

1. Foodprocessoren tændes ved at trykke på knappen hastighed 1 (lav hastighed, til blød mad) eller knappen hastighed 2 (høj hastighed, til hård mad).
   Food processoren vil køre konstant, og den grønne kontrollampe lyser konstant.
2. Foodprocessoren stoppes ved at trykke på knappen O (OFF). Kontrollampens lys slukkes og kniven eller pladen vil stoppe indenfor få sekunder.
3. Vent, indtil kniven eller pladen er helt stoppet, før arbejdsskålens låg aftages. Sørg for at slukke for foodprocessoren, før arbejdsskålens låg tages af, eller før foodprocessoren frakobles elektricitet.

BEMÆRK: Hvis foodprocessoren ikke starter, check da, at arbejdsskålen og låget er korrekt låst på foodprocessorens base (se “Opsætning af din foodprocessor”).

Brug af pulse

Med pulse opnås præcis kontrol af varighed og frekvens. Det er særligt nyttigt til opgaver, som kræver præcis håndtering. Tryk på knappen PULSE, og hold den inde, så starter foodprocessoren ved høj hastighed. Den stopper, når knappen slippes.



Dansk

⚠ ADVARSEL

Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

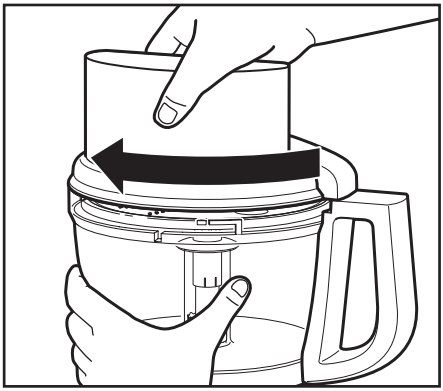
Der er risiko for skæreulykker.

Sådan fjernes forarbejdede ingredienser

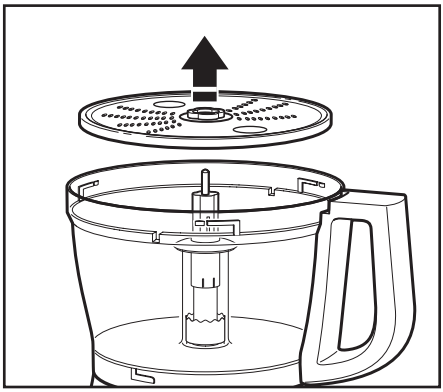
1. Tryk på knappen O (OFF).

2. Før montering sluk da på stikkontakten og fjern stikket fra kontakten.

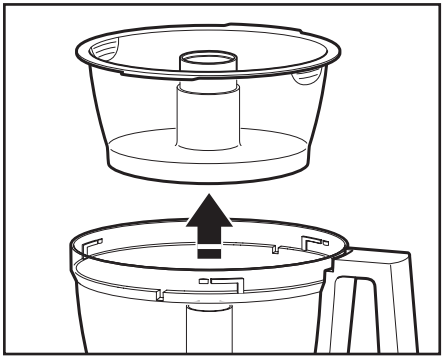
3. Drej låget på arbejdsskålen til venstre og tag det af.



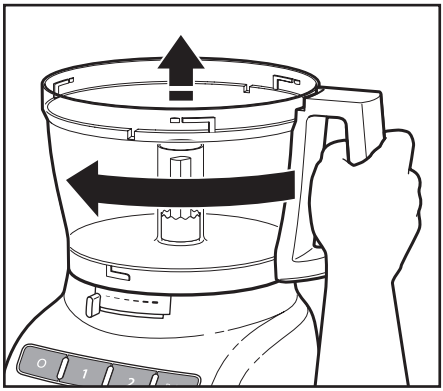
4. Hvis en plade er anvendt, skal den fjernes, før skålen fjernes. Hold pladen ved de to fingergreb og løft den lige op. Fjern adapteren.



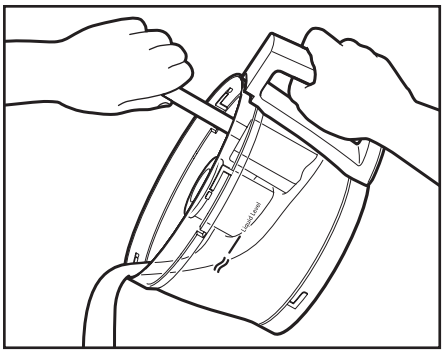
5. Hvis miniskålen bruges, tages skålen af med fingergrebene på den øverste skålkant.



6. Drej skålen til venstre for at låse den af basen. Løft og tag af.



7. Universalkniven kan fjernes fra arbejdsskålen før indholdet udtages. Kniven kan også forblive låst på plads. Fjern derefter mad fra skålen og kniven med en spatel.



VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

⚠ ADVARSEL

Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

Der er risiko for skæreulykker.

1. Tryk på knappen O (OFF).
2. Før rengøring sluk da på stikkontakten og fjern stikket fra kontakten.
3. Rengør basen med en klud opvredet i varmt sæbevand. Aftør derefter basen med en fugtig klud. Tør med en blød klud. Brug ikke rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe.
4. Bemærk, at disse BPA-fri skåle kræver særlig håndtering. Hvis du vælger at bruge opvaskemaskine i stedet for håndopvask, skal du følge disse retningslinjer.
   - Alle dele kan vaskes i opvaskemaskinens **øverste kurv**.
   - Undgå at lægge skålen på siden.
   - Undgå høje temperaturindstillinger som sterilisering eller damprengøring.
5. Hvis foodprocessorens dele vaskes ved håndopvask, skal skuremidler og skuresvampe undgås. De kan ridse eller gøre skålen og låget matte. Alle dele skal tørres omhyggeligt efter vask.
6. Skader på låsesystemet undgås ved at opbevare arbejdsskålen og låget i ulåst position, når de ikke er i brug.
7. Strømledningen vikles rundt om arbejdsskålen. Stikket sikres ved påklipsning til ledningen.
8. Aftagne plader, adaptere og knive skal de opbevares i den medfølgende opbevaring på et sted, hvor børn ikke kan komme til den.

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

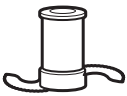
⚠ ADVARSEL

Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

Der er risiko for skæreulykker.

Brug af universalkniven



Sådan skæres frisk frugt eller grøntsager:
Skræl og fjern sten og kerner. Skær mademner i stykker på 2,5 – 4 cm stykker. Brug korte pulse intervaller på 1-2 sekunder ad gangen, så mademnerne får den ønskede størrelse. Skrab om nødvendigt siderne af skålen.

Sådan pureres kogt frugt og grøntsager (bortset fra kartofler):
Tilsæt 60 mL væske fra opskriften pr. 235 mL mad. Brug korte pulse intervaller, indtil maden er fint snittet. Derefter bruges hastighed 1 eller 2, indtil den ønskede konsistens opnås. Skrab om nødvendigt siderne af skålen.

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

Sådan skæres tørret (eller klæbrig) frugt:
Maden skal være kold. Tilsæt 60 mL mel fra opskriften pr. 120 mL tørret frugt. Brug korte tryk på pulse, indtil den ønskede konsistens opnås.

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

Sådan hakkes hvidløg, urter eller små mængder grøntsager fint:
Start foodprocessoren og tilsæt emnerne gennem indføringsrøret. Hak i foodprocessoren, indtil det er hakket.
De bedste resultater opnås, når arbejdsskålen og urterne er meget tørre før hakning.

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

Sådan hakkes tilberedt eller råt kød, fjerkræ eller fisk/skaldyr:
Maden skal være meget kold. Skær i stykker på 2,5 cm. Op til 455 g kan hakkes til den ønskede størrelse med korte pulse intervaller, 1-2 sekunder ad gangen. Skrab om nødvendigt siderne af skålen.

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

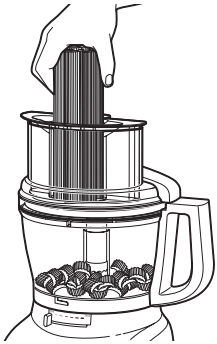
Sådan smeltes chokolade til brug i kageopskrift:
Bland chokolade og sukkermængde fra opskrift i arbejdsskålen. Hak i foodprocessoren, indtil det er finthakket. Opvarm væske fra opskrift. Start foodprocessoren og tilsæt den varme væske gennem indføringsrøret. Kør foodprocessoren, indtil konsistensen er jævn.

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

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

Sådan bruges en snitte- eller riveplade

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



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

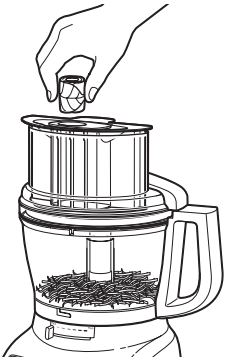
Sådan snittes eller rives frugt og grøntsager, som er runde, som f.eks. løg, æbler og grønne pebre:
Skræl og fjern sten og kerner. Skær i halve eller kvarte, så de passer til indføringsrøret. Placer i indføringsrøret. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke.

Sådan snittes eller rives frugt og grøntsager, som er små, som f.eks. jordbær, champignoner og radiser:
Placer emnerne vertikalt eller horisontalt i lag i indføringsrøret. Fyld indføringsrøret for at holde emnerne korrekt placerede. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke.
Brug alternativt det lille indføringsrør i nedskubberen. Placer maden vertikalt i indføringsrøret og brug den lille nedskubber.

Sådan snittes råt kød eller fjerkræ til f.eks. en stir-fry:
Skær eller rul mademnerne, så de passer til indføringsrøret. Pak og frys mademnerne, indtil de er hårde at mærke på, i 30 min. til 2 timer, afhængigt af tykkelsen. Kontrollér, at madeemnerne kan skæres med en kniv. Hvis ikke, skal det optøs en anelse. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke.

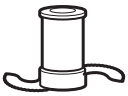
Sådan skiveskæres tilberedt kød eller fjerkræ og salami, pepperoni osv.:
Maden skal være meget kold. Skær i stykker, som passer til indføringsrøret. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke.

Sådan rives spinat og andre blade:
Placer bladene i bunker. Rul dem sammen og læg dem i indføringsrøret. Tilsæt foodprocessoren med ensartet trykstyrke.



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

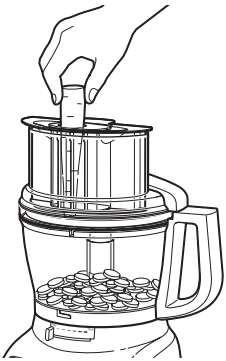
Sådan bruges dejkrogen



Dejkrogen er særligt designet til at blande og ælte gærdej hurtigt og grundigt. De bedste resultater opnås ved ikke at ælte opskrifter på mere end 350 g mel.

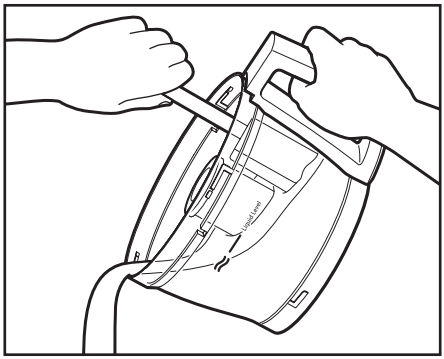
Nyttige tips

- Beskadigelse på knive eller motor undgås ved ikke at tilsætte mad, som er så hårdt eller frossent, at det ikke kan skæres med en skarp kniv. Hvis et stykke hård mad, som f.eks. en gulerod, sætter sig fast under kniven, skal foodprocessoren stoppes og kniven fjernes. Fjern forsigtigt maden fra kniven.
- Arbejdsskålen og miniskålen må ikke overfyldes. Arbejdsskålen kan fyldes op til 1/2 til 2/3 fuld med tynde blandinger. Tykkere blandinger op til 3/4 fuld. Væsker kan fyldes op til det maksimale niveau som beskrevet i afsnittet "Brug af din foodprocessor – Maksimalt væskeniveau". Ved hakning må skålen ikke være mere end 1/3 til 1/2 fuld. Brug miniskålen til op til 235 mL væske eller 120 mL faste emner.
- Placer snitteplader, så skærefladen er til højre for indføringsrøret. Herved kan kniven rotere en omgang, før den når mademnerne.
- Optimal udnyttelse af foodprocessorens hastighed opnår ved at tilsætte emnerne gennem indføringsrøret, mens foodprocessoren kører.
- Forskellige mademner skal tilberedes ved forskellige trykgrader for at opnå de bedste rive- og snitteresultater. Generelt skal der bruges et let tryk med bløde, skrøbelige emner (jordbær, tomater osv.), moderat tryk til mellembløde emner (courgette, kartofler osv.) og fast tryk til hårde emner (gulerødder, æbler, hårde oste, delvist frossen kød osv.).
- Bløde og mellemhårde oste kan lægge sig som klatter på rivepladen.
- Ind i mellem kan tynde, lange emner som f.eks. gulerødder eller selleristænger flade ind over indføringsrøret, så en ulige skive produceres. Denne risiko kan minimeres ved at skære emnerne i flere stykker og fylde indføringsrøret med emnerne. Det lille indføringsrør i nedskubberen i 2 dele er særligt nyttigt til små eller tynde emner.



TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

- Når en kagedej tilberedes, skal universalkniven bruges til først at piske fedtstoffer og sukker sammen. Tilsæt de tørre ingredienser først. Placer nødder og frugt øverst i blandingen for at undgå for meget hakning. Brug korte pulseringsintervaller til nødder og frugter, indtil det er blandet med de andre ingredienser. Kør ikke foodprocessoren for længe.
- Hvis revne eller snittede emner samler sig i én side af skålen, skal foodprocessoren stoppes og emnerne genfordeles med en spatel.
- Når madmængder når bunden af en snitte- eller riveplade, skal maden fjernes.
- Et par stykker mad kan sidde øverst på skiven efter snitning eller rivning. Hvis det ønskes, kan disse skæres med håndkraft og tilsættes blandingen.
- Organiser opgaverne, så rengøring af skålene minimeres. Tørre eller faste ingredienser hakkes før flydende ingredienser.
- Universalkniven rengøres nemt ved at fjerne arbejdsskålen, tage låget af, og trykke på pulse intervaller i 1-2 sekunder for at ryste kniven ren.
- Når låget er taget af, placeres det vendt opad på bordpladen. Herved holdes bordpladen ren.
- Brug spartlen til at fjerne ingredienser fra arbejdsskålen.



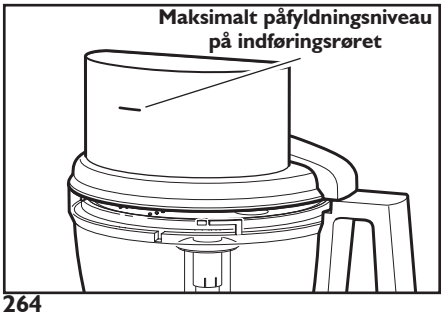
- Din foodprocessor er **ikke** lavet til de følgende formål:
  - Maling af kaffebønner, kerner eller hårde krydderier
  - Maling af ben eller andre ikke-spiselige maddele
  - Væskeblendning af rå frugter eller grøntsager
  - Skiveskæring af æg eller ikke-afkølet kød.
- Hvis plasticdele misfarves pga.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

FEJLFINDING

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

Foodprocessoren kører ikke:

- Sørg for, at skålen og låget flugter med hinanden og er låst på plads, og at den store nedskubber er indsat i indføringsrøret.
- Når den store indføringsåbning bruges, skal det sikres at maden ikke overstiger det maksimale



- Tryk kun på én knap ad gangen. Foodprocessoren kan ikke køre, hvis mere end én knap trykkes på samtidigt.
- Er foodprocessoren tilsluttet elektricitet?
- Er sikringen i foodprocessorens kredsløb i orden? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet.
- Sluk på stikkontakten og fjern stikket. Sæt herefter stikket i stikkontakten igen og prøv at tænde.
- Hvis foodprocessoren ikke er i stuetemperatur, så vent, indtil den når stuetemperatur og prøv igen.

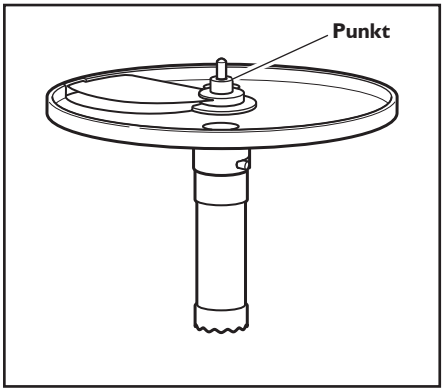
FEJLFINDING

Foodprocessoren river eller snitter ikke korrekt:

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

Hvis låget til arbejdsskålen ikke vil lukke, når pladen bruges:

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



Hvis problemet ikke skyldes nogen af ovenstående punkter, skal du se under "Service og garanti".

SERVICE OG GARANTI

Garanti for KitchenAid foodprocessor til privat brug

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Australien og New Zealand: For Model 5KFP1335: Tre års fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejdsløn ved reparation af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, når foodprocessoren er anvendt til andre formål end almindelig madlavning. B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/betjeninger, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

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

I Danmark:

C.J.HVIDEVARESERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV

Tlf: 98 18 21 00

www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP

Tlf: 70 20 52 22

FOR THE WAY IT'S MADE.

www.KitchenAid.eu

W10505785A

© 2012. Alle rettigheder forbeholdt.
Specifikationerne kan ændres uden forudgående varsel.

07/12