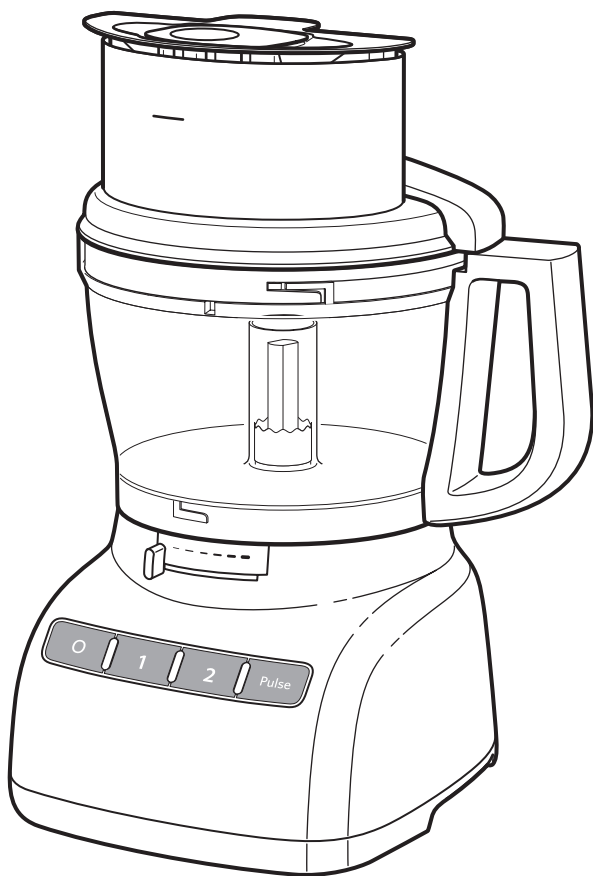


KitchenAid



Model 5KFP1335

Innholdsfortegnelse

SIKKERHETSFORSKRIFTER FOR FOODPROSESSOREN

Viktige forholdsregler.....	202
Krav til strømforsyning.....	203
Kassering av elektrisk utstyr.....	203

DELER OG FUNKSJONER

Foodprosessorens deler.....	204
Oversettelse av engelsk merking på delene.....	205
Viktige funksjoner på foodprosessoren.....	206

TILBEHØR

Inkludert tilbehør	206
Oversikt over skiver.....	207
Veiledning for valg av tilbehør	208

BJØRE FOODPROSESSOREN KLAR TIL FØRSTE BRUK

Før førstegangs bruk	209
Fjerne arbeidsbollens skjold fra arbeidsbollen	209
Lagring av deler	209

MONTERING AV FOODPROSESSOREN

Feste arbeidsbollen	210
Feste arbeidsbollens skjold	210
Montering av den justerbare kutteskiven.....	211
Justering av kuttetykkelse	211
Montering av riveskiven	212
Montering av universalkniven og eltekniven	213
Montering av minibollen og minikniven	213
Montering av eggvispen.....	214
Bruk av 3-i-1-materøret.....	214

SLIK BRUKER DU FOODPROSESSOREN

Før bruk	215
Maksimalt væsknivå.....	215
Bruk av Hastighet 1/Hastighet 2-kontrollen.....	215
Bruke pulsreguleringen	215
Fjerning av behandlet mat	216

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

TIPS FOR GODE RESULTATER

Bruke universalkniven	217
Bruke kutteskiven og riveskiven	218
Bruke eltekniven	219
Nyttige råd	219

FEILSØKING

SERVICE OG GARANTI

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

Vi har satt inn en rekke sikkerhetanvisninger i denne bruksanvisningen og på utstyret. Les alltid sikkerhetsanvisningene og følg dem nøye.



Dette er varselsymbolet.

Dette symbolet gjør deg oppmerksom på mulige farer som kan ta livet av eller skade deg eller andre.

Alle sikkerhetsanvisninger følger etter varselsymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr:

 **FARE**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke umiddelbart følger anvisningene.

 **ADVARSEL**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke følger anvisningene.

Alle sikkerhetsanvisninger angir hvilken potensiell fare det gjelder, hvordan du reduserer risikoen for skade, og hva som kan skje hvis du ikke følger instruksjonene.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Grunnleggende forholdsregler skal alltid etterfølges ved bruk av elektriske apparater, inkludert følgende:

1. Les gjennom alle instruksjoner.
2. For å beskytte deg mot elektrisk støt, må du ikke legge foodprosessen i vann eller annen væske.
3. Denne maskinen er ikke laget for å brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller uten nødvendig erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruk av maskinen av en person med ansvar for deres sikkerhet.
4. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
5. Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk, før deler settes på eller tas av, og før apparatet rengjøres.
6. Unngå kontakt med deler i bevegelse.
7. Apparatet må ikke brukes hvis ledningen eller støpslet er defekt eller hvis apparatet har en feil eller faller på gulvet eller skades på annen måte. Kontakt da nærmeste autoriserte servicesenter for reparasjon eller for elektrisk eller mekanisk justering.
8. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
9. Må ikke brukes utendørs.
10. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.
11. For å redusere risikoen for alvorlig personskade eller skade på foodprosessen under matlagingen, må du holde hender og redskap borte fra kniver eller skiver som roterer. Du kan bruke en skraper, men bare når foodprosessen er avslått.
12. Kniven er skarp. Den må håndteres forsiktig.
13. For å redusere risikoen for skade, må du ikke sette kniver eller skiver på foten før bollen er satt ordentlig på plass.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

- 14. Før du bruker apparatet, må du forsikre deg om at lokket er riktig festet.
- 15. Legg aldri i mat for hånd. Bruk alltid stamperen.
- 16. Forsøk ikke å hindre sperreanordningen for lokket.
- 17. Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN

Krav til strømforsyning

Spenning: 220-240 volt

Frekvens: 50/60 Hertz

Wattforbruk: 300 Watt

MERK: Hvis støpselet ikke passer i stikkontakten, må du ta kontakt med en faglært elektriker. Støpselet må ikke på noen måte forandres.

Kassering av elektrisk utstyr

Dette apparatet er merket i samsvar med E U-direktiv 2002/96/EC om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

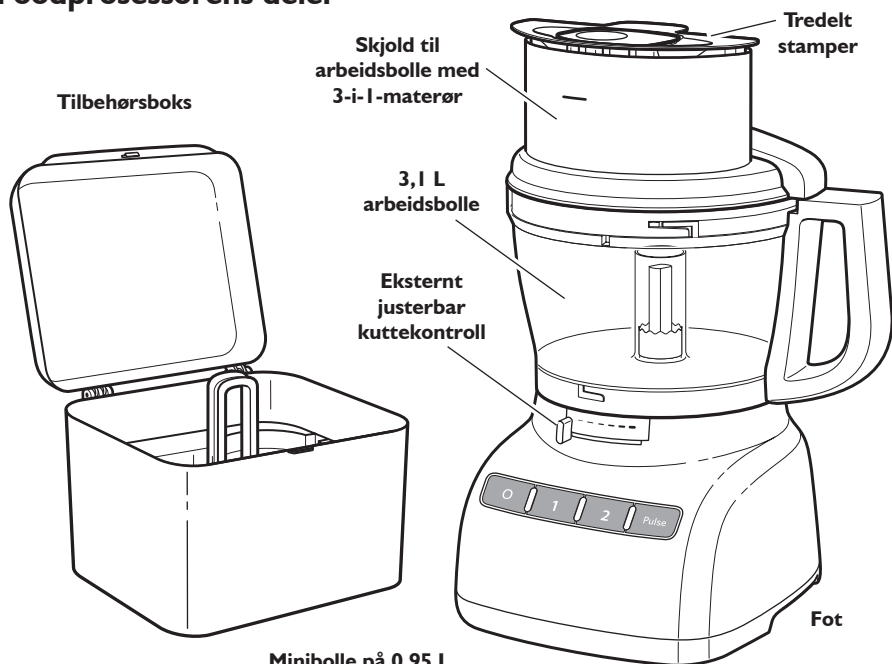
Forsikre deg om at dette produktet blir kassert på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.

Symbolet  på produktet eller i dokumentene som følger med produktet viser at dette apparatet ikke kan behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

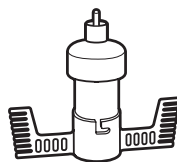
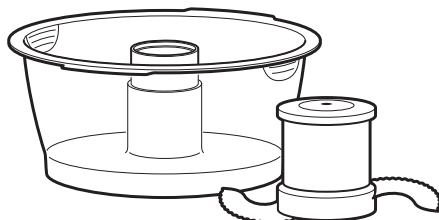
Kassering må skje iht. lokale renovasjonsforskrifter.

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

Foodprosessorens deler

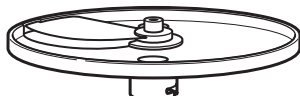


Minibolle på 0,95 L med minikniv

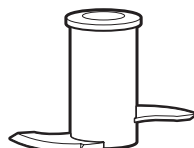


Eggvisp

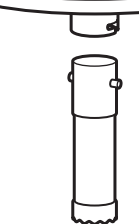
Eksternt justerbar kutteskive (tynn til tykk)



Vendbar (2 mm og 4 mm) riveskive



Eltekniv



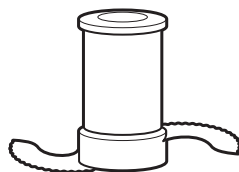
Kutteadapter



Drivadapter

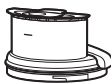
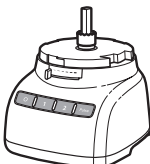
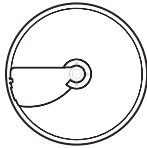
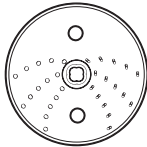
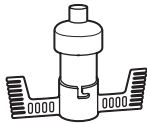


Skiveadapter



Universalkniv av rustfritt stål

Øversettelse av engelsk merking på delene

Del	Engelsk merkelapp	Øversettelse
	CAUTION : Do not open until blades stop	FORSIKTIG: Ikke åpne f�r knivene har stanset
	Max Fill	Maks. mengde
	Liquid Level	V�skeniv�
	TWIST TO LOCK	VRI FOR � L�SE
	Drive Adapter	Drivadapter
	Slicing Adapter	Kutteadapter
	Multipurpose	Universal
	PUSH TO LOCK	TRYKK NED FOR � L�SE
	Mini Multipurpose	Mini universal
	PUSH TO LOCK	TRYKK NED FOR � L�SE
	Dough	Deig
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Justerbar kutting (tynn til tykk)
	Fine Shredding	Fin riving
	Medium Shredding	Middels riving
	Egg Whip	Eggvisp

Viktige funksjoner på foodprosessoren

Eksternt justerbar kuttekontroll

KitchenAids eksklusive eksternt justerbare kuttesskive gjør at du kan justere kutte-tykkelsen fra tynn til tykk, uten at du trenger å demontere kniven. Når kuttesskiven er montert, behøver du bare å skyve kutte-størrelsekontrollen til ønsket stilling – du behøver ikke engang å fjerne skjoldet eller slå av foodprosessoren!

Hastighet 1/Hastighet 2 /Pulsregulering

To hastigheter og puls gir nøyaktig kontroll slik at du får flotte resultater med nesten all mat.

Skjold til arbeidsbolle med 3-i-1-materør

3-i-1-matetuben har plass til store gjenstander – som for eksempel tomater, agurker og poteter – med minimal oppstyking og kutting.

Tredelt stamper

Tre stampere ligger inni hverandre. Fjern den mellomstore stampere fra den største stampere for å vise den mellomstore materøret for kontinuerlig behandling.

For kontinuerlig behandling av mindre ingredienser (f.eks. urter, nøtter, gulrøtter enkeltvis, og seleri), fjerner du den tynne stampere og bruker det tynne materøret.

Et lite hull i bunnen av den tynne stampere gjør det enkelt å helle olje over ingrediensene – bare fyll den med ønsket mengde olje eller annen væskeingrediens.

Ekstra kraftig fot

Den tunge, sklisikre foten gir økt stabilitet og reduserer vibrasjoner ved tung bruk av foodprosessoren.

TILBEHØR

Inkludert tilbehør

3,1 L arbeidsbolle

Den solide og store arbeidsbollen sørger for kapasitet for store porsjoner.

Minibolle på 0,95 L med minikniv

Minibollen og minikniven av rustfritt stål er perfekt for hakking og blanding av små mengder.

Eksternt justerbar kuttesskive

Skiven kan justeres fra omtrent 1 til 6 mm for kutting av de fleste ingredienser.

Vendbar riveskive

Riveskiven kan vendes slik at man kan velge mellom grov- og finrevet ost og grønnsaker.

Drivadapter

Drivadapteren brukes med passende adapter for å koble kutte-/riveskivene og minikniven til drivakselene på foten.

Kutteadapter

Adapteren passer over drivadapteret og inn i bunnen av den justerbare kuttesskiven.

Skiveadapter

Adapteren passer over drivadapteren og inn i bunnen av den justerbare riveskiven.

Universalkniv av rustfritt stål

Allsidig kniv som på få sekunder hakker, maler, blander og rører sammen.

Eltekniv

Eltekniven er spesielt utformet for å blande og kna gjærdeig.

Eggvisp

Eggvispen visper raskt fløte og eggehvite til marengs, fromasjer, souffler og desserter.

Tilbehørsboks

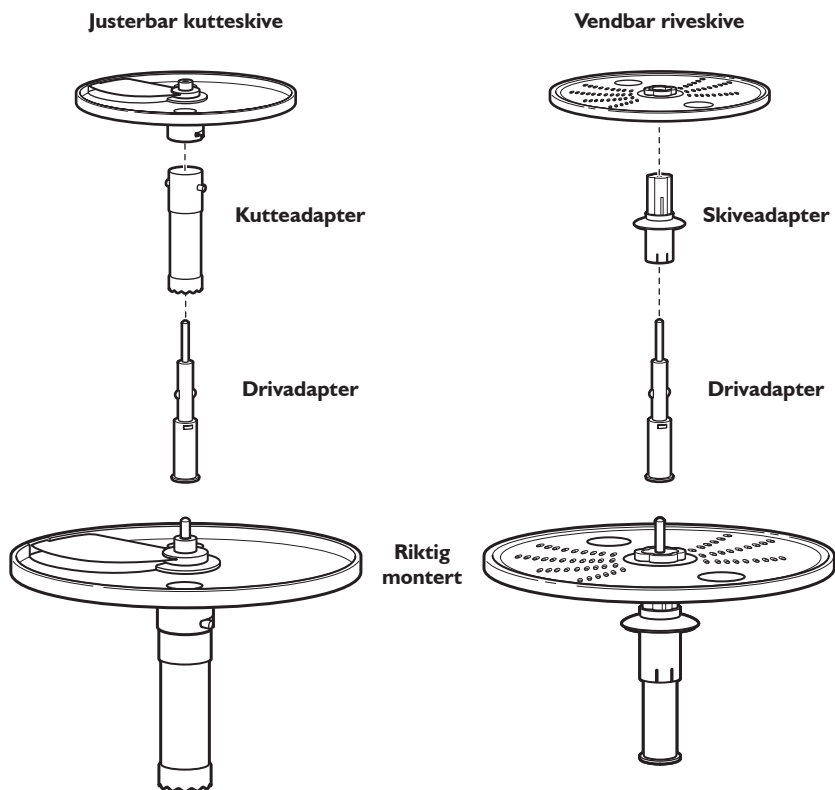
Stilig og slitesterk beholder holder utstyret ryddig og beskytter kniver, skiver og tilbehør.

Slikkepott/rengjøringsutstyr (ikke vist)

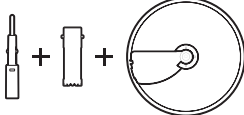
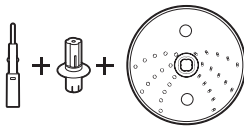
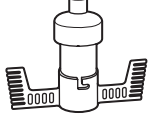
Den spesielle formen gjør det lettere å fjerne matrester fra boller, skiver og kniver.

Oversikt over skiver

To ulike skiveadaptere følger med foodprosessoren. Den ene brukes kun sammen med den justerbare kutteskiven. Den andre brukes med den vendbare riveskiven og alle andre valgfrie skiver.



Veiledning for valg av tilbehør

Handling	Innstilling	Mat	Tilbehør
 Finhakk  Hakk  Puré	 	Ost Sjokolade Frukt Ferske urter Nøtter Tofu Grønnsaker Kjøtt	Universalkniv av rustfritt stål  ELLER Minibolle og miniuniversalkniv i rustfritt stål 
 Mikse		Pastasaus Pesto Salsa Sauser Kakedeig Paideig	
 Kutt tynt  Kutt tykt	 	Frukt (myk) Poteter Tomater Grønnsaker (myke)	Justerbar kutteskive 
		Ost Sjokolade Frukt (hard) Grønnsaker (harde)	
 Kutt middels  Riv fint	 	Poteter Grønnsaker (myke)	Vendbar riveskive 
		Kål Ost Sjokolade Frukt (hard) Grønnsaker (harde)	
 Elte		Gjærdeig	Eltekniv i plast 
 Pisk		Egg	Eggvisp 

⚠ ADVARSEL

Fare for å kutte seg

Knivene må håndteres forsiktig.

Hvis du ikke gjør det, kan det føre til kuttskader.

Før førstegangs bruk

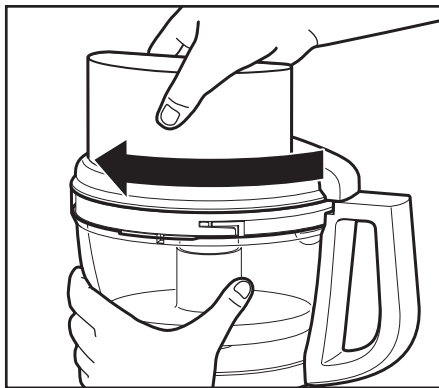
Før du tar foodprosessoren i bruk for første gang, vasker du arbeidsbollen, skjoldet til arbeidsbollen, gourmetbollen, minibollen, stamperne, skivene og knivene for hånd eller i oppvaskmaskinen (se "Rengjøring av foodprosessoren").

Fjerne arbeidsbollens skjold fra arbeidsbollen

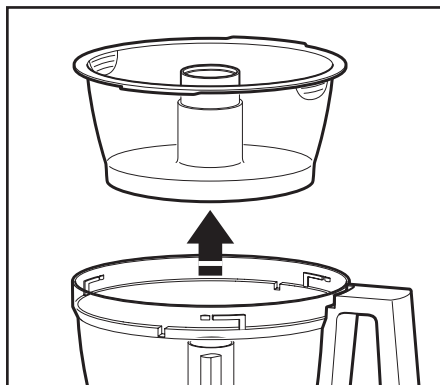
Foodprosessoren leveres med skjoldet til arbeidsbollen montert på arbeidsbollen, og med minibollen inni arbeidsbollen.

Slik fjerner du arbeidsbollens skjold fra arbeidsbollen før første gangs rengjøring:

1. Grip materøret på arbeidsbollens skjold, og vri det med klokken for å fjerne det fra arbeidsbollen.



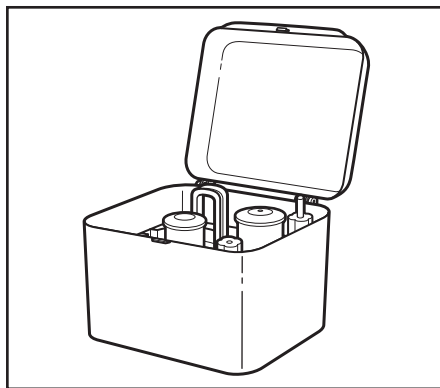
2. Løft ut minibollen.



Lagring av deler

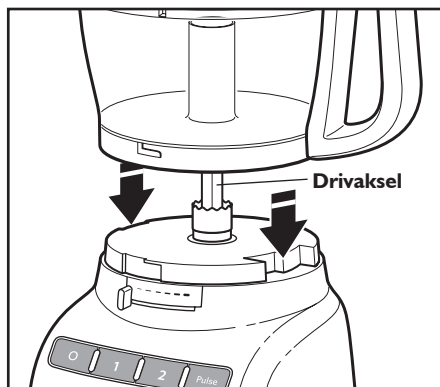
Etter at den er vasket, skal løse skiver, aksler og kniver oppbevares i den medfølgende oppbevaringsboksen, og være utilgjengelige for barn.

Minibollen kan plasseres i arbeidsbollen for lagring.

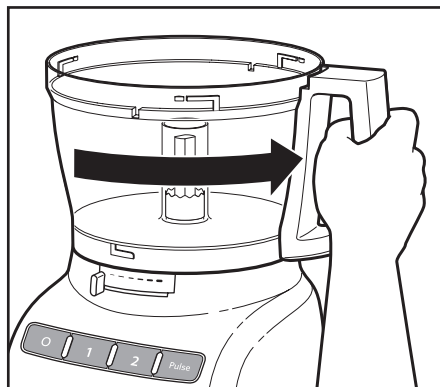


Feste arbeidsbollen

1. Sett foodprosessoren på en tørr, plan benkeplate med bryterne mot deg. Foodprosessoren må ikke tilkobles før den er ferdig montert.
2. Plasser arbeidsbollen på foten, og pass på at den hevede delen går inn i hakket i foten. Hullet i midten skal passe over drivskaftet.



3. Grip håndtaket på arbeidsbollen og vri bollen mot klokken for å feste den på foten.



Velg tilbehøret du vil bruke, og monter det i henhold til anvisningene på følgende sider.

Feste arbeidsbollens skjold

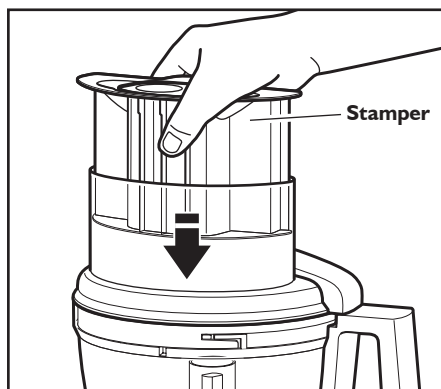
MERK: Sørg for at du monterer ønsket tilbehør før du fester arbeidsbollens skjold.

1. Sett skjoldet til arbeidsbollen på arbeidsbollen med materøret litt til venstre for arbeidsbollehandtaket. Hold i materøret og dreii skjoldet til høyre til det låses på plass.



2. Fest stamperen på 3-i-1-materøret. Se "Bruk av 3-i-1-materøret" for informasjon om hvordan du arbeider med mat av ulike størrelse.

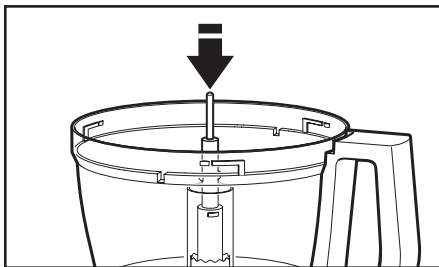
MERK: Foodprosessoren vil ikke virke hvis arbeidsbollen og skjoldet til arbeidsbollen ikke er ordentlig låst fast til foten, og stamperen er satt inn til streken for maksimalt væsknivå på materøret (omtrent halvveis).



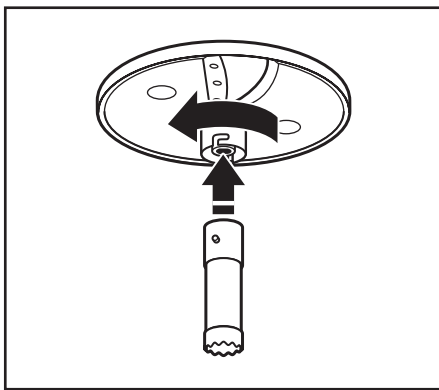
Montering av den justerbare kutteskiven

VIKTIG: Den justerbare kutteskiven kan kun monteres én vei.

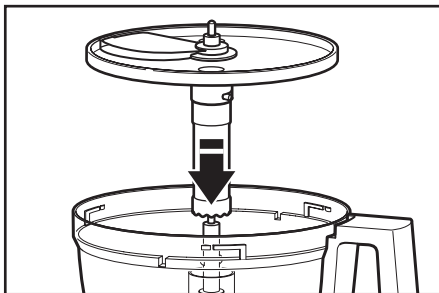
1. Når arbeidsbollen er montert, plasserer du drivadapteren på fotens drivaksel.



2. Mens du holder den justerbare kutteskiven ved håndtakene, setter du stiftene på adapteren til den justerbare kutteskiven inn i skivens L-spor. La skiven skli ned på adapteren, og vri den for å sette stiftene inn i L-sporet.



3. Senk kuttekniven og kutteadapteren ned på drivadapteret.



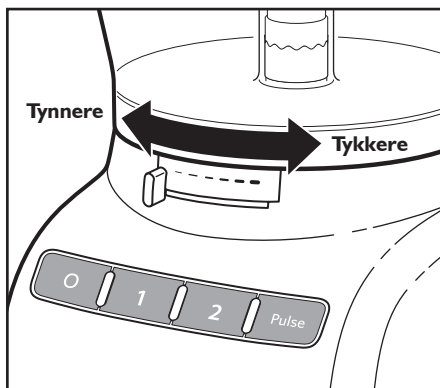
TIP: Du kan måtte skru skive-/drivadapteren til det faller ned på plass.

4. Fest skjoldet til arbeidsbollen, og sørg for at det er låst på plass.



Justering av kuttetykkelse

Still inn ønsket kuttetykkelse ved å skyve spaken mot venstre for tynnere skiver, og til høyre for tykkere skiver.

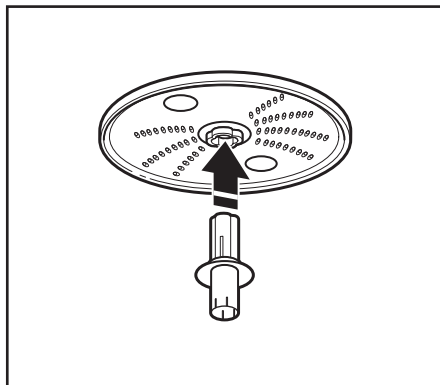


MERK: Spaken fungerer kun med den justerbare kutteskiven. Endring av innstillinger for tykkelse med andre monterte skiver og blader har ingen effekt på bruk av maskinen.

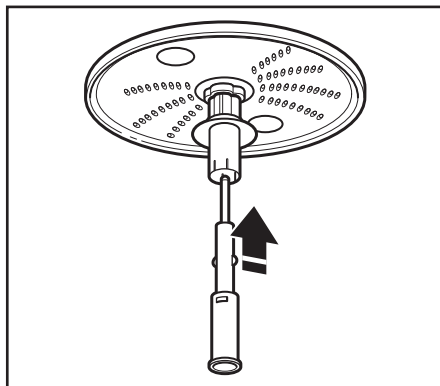
Montering av riveskiven

VIKTIG: Når du bruker den vendbare riveskiven, skal ønsket side (middels/fin) være vendt **OPPOVER**.

1. Hold skiven på de to håndtakene, og sett skiveadapteren inn i hullet nederst på skiven.

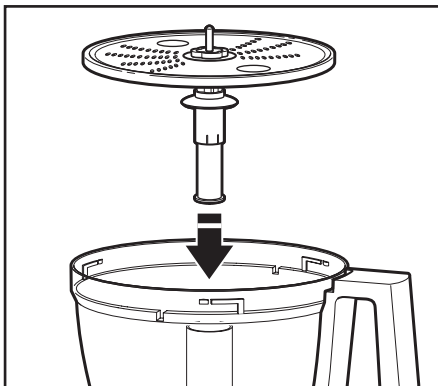


2. Skyv drivadapteren inn i skiveadapteren, så langt det går, til du hører en klikkelyd.



3. Når arbeidsbollen er montert, skyver du drivadapteren ned på drivakselen.

TIP: Du kan måtte skru skive-/drivadapteren til det faller ned på plass.



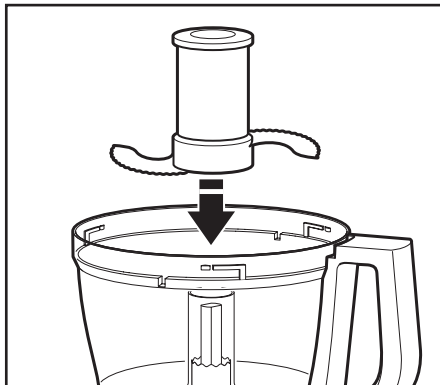
4. Fest skjoldet til arbeidsbollen, og sørg for at det er låst på plass.



Montering av universalkniven og eltekniven

VIKTIG: Universalkniven og eltekniven kan kun brukes med arbeidsbollen.

1. Sett kniven på drivakselen.
2. Dreii kniven så den faller på plass på drivakselen.



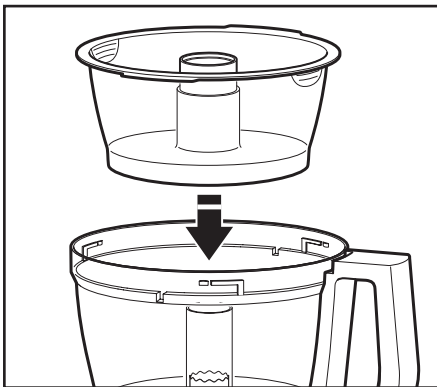
3. Trykk for å låse: trykk bestemt ned på universalkniven til den går så langt ned som den kan. Universalkniven har innebygget forsegling som passer tett over midten av arbeidsbollen.



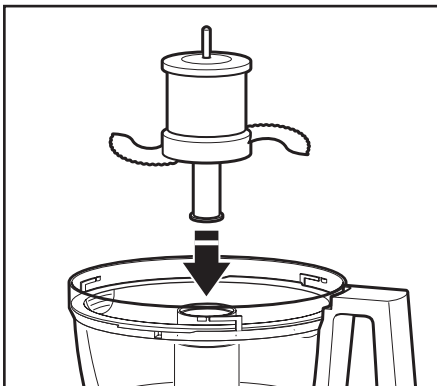
4. Fest skjoldet til arbeidsbollen, og sørg for at det er låst på plass.

Montering av minibollen og minikniven

1. Sett minibollen inn i arbeidsbollen over drivakselen. Roter minibollen til tappene på bollens øverste kant faller inn i fordypningene øverst på arbeidsbollen.



2. Sett drivadapteren på minikniven, og plasser den på drivakselen. Det kan bli nødvendig å dreie kniven til den faller på plass. Trykk den bestemt ned for å låse den på plass.

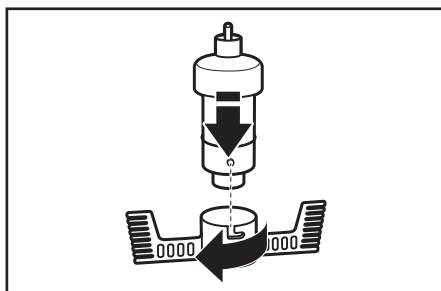


3. Fest skjoldet til arbeidsbollen, og sørg for at det er låst på plass.
4. Vil du fjerne minibollen etter behandling, fjerner du minikniven ved å trekke lokket rett opp. Deretter løfter du bollen rett opp og ut, ved hjelp av de to håndtakene på bollens øverste kant.

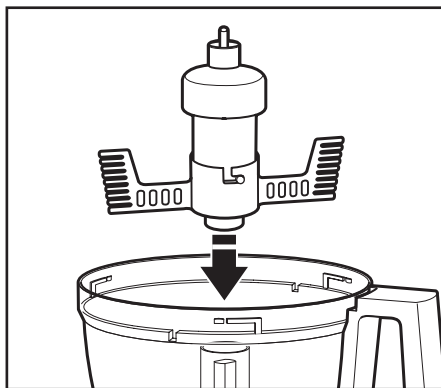
Montering av eggvispen

VIKTIG: Eggvispen kan kun brukes med arbeidsbollen.

1. Sørg for at eggvispen er riktig montert. Hvis de to delene er tatt fra hverandre for rengjøring, må du sette stiften på eggvispens adapter på eggvispens fordykning, og rotere den for å låse den på plass.



2. Med arbeidsbollen på plass på foten, plasserer du eggvispen på drivakselen.



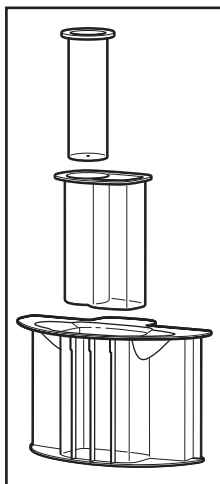
3. Drei kniven så den faller på plass på drivakselen.
4. Fest skjoldet til arbeidsbollen, og sørg for at det er låst på plass.

Bruk av 3-i-1-materøret

3-i-1-materøret har en stamper med tre deler. Bruk hele stamperen for større ingredienser, eller bruk de indre delene til å lage mellomstore eller små materør for behandling av mindre ingredienser.

Vil du kutte eller rive mindre ingredienser, setter du den tredelte stamperen inn i materøret, og løfter ut den lille stamperen for å fjerne den. Bruk det lille materøret og stamperen for å behandle små eller tynne ingredienser, som individuelle gulrøtter eller seleristilker. Når du ikke bruker det lille materøret, må du sørge for å låse den lille stamperen på plass.

Vil du helle olje eller andre væske- ingredienser sakte ned i arbeidsbollen, fyller du bare den lille stamperen med ønsket mengde væske. Et lite hull nederst på stamperen sørger for at den væsken tilføres ved konstant hastighet.



⚠ ADVARSEL



Fare for roterende kniv

Bruk alltid stamperen.

Hold fingrene borte fra åpningene.

Oppbevar den utilgjengelig for barn.

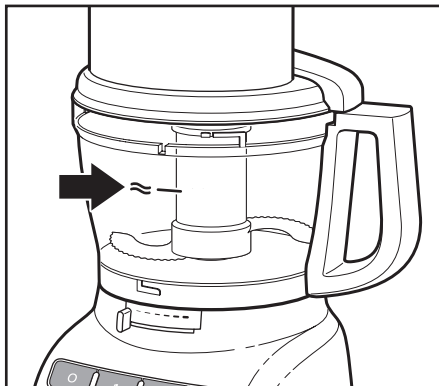
Hvis du ikke overholder disse reglene, kan det føre til amputasjon eller kuttskader.

Før bruk

Før du bruker foodprosessoren, må du passe på at arbeidsbollen, knivene og skjoldet til arbeidsbollen er riktig montert på foodprocessorfoten (se "Montering av foodprosessoren").

Maksimalt væskenivå

Denne streken på arbeidsbollen angir det maksimale væskenivået som kan behandles av foodprosessoren.



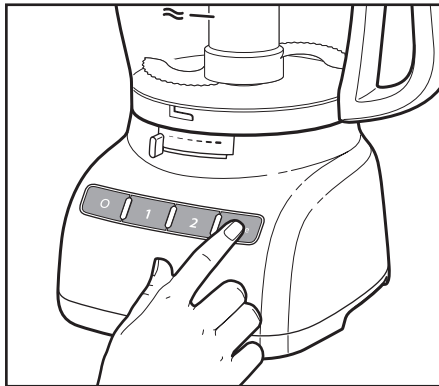
Bruk av Hastighet 1/ Hastighet 2-kontrollen

1. Vil du slå på foodprosessoren, trykker du på Hastighet 1-knappen (lav hastighet, for myk mat) eller Hastighet 2-knappen (høy hastighet, for hard mat). Foodprosessoren går uavbrutt, og indikatorlyset er tent.
2. Trykk på "O"-knappen (AV) for å slå av foodprosessoren. Indikatorlampen slås av, og kniven eller skiven stanser i løpet av noen sekunder.
3. Vent til kniven eller skiven har stoppet helt opp, før du fjerner skjoldet til arbeidsbollen. Slå alltid av foodprosessoren før du fjerner skjoldet til arbeidsbollen, eller før du trekker ut støpslet.

MERK: Hvis foodprosessoren ikke starter, må du kontrollere at arbeidsbollen og skjoldet er riktig festet på foten (se "Montering av foodprosessoren").

Bruke pulsreguleringen

Pulsreguleringen gir deg nøyaktig kontroll over behandlingens varighet og frekvens. Det er flott for jobber som krever en lett hånd. Bare trykk på "PULSE"-knappen og hold den inne for å begynne behandlingen, og slipp den for å stoppe.



⚠ ADVARSEL

Fare for å kutte seg

Knivene må håndteres forsiktig.

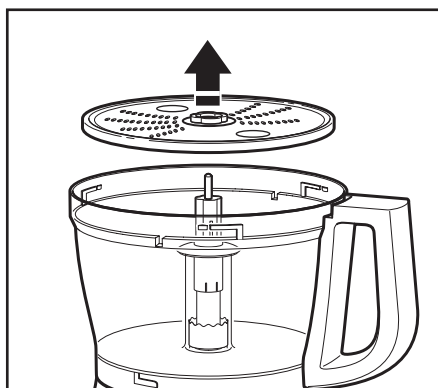
Hvis du ikke gjør det, kan det føre til kuttskader.

Fjerning av behandlet mat

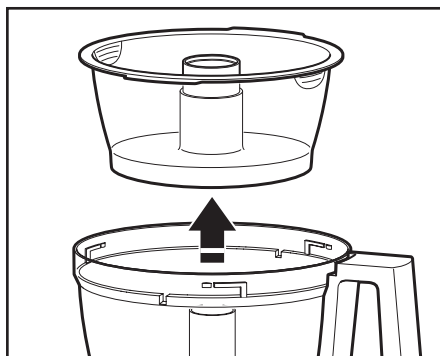
1. Trykk på O-knappen (AV).
2. Trekk ut støpselet til foodprosessoren før demonteringen.
3. Dreii skjoldet til arbeidsbollen til venstre og ta det av.



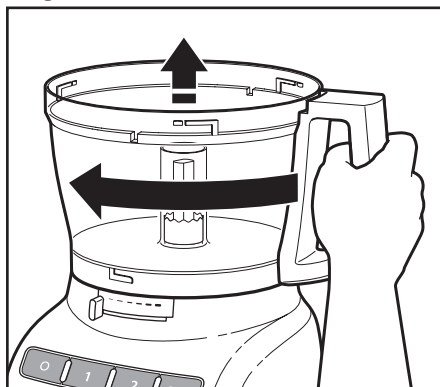
4. Hvis du bruker en skive, tar du den av før du tar av bollen. Grip skiven på håndtaket ved de 2 fingergrepene og løft den rett opp. Fjern adapteren.



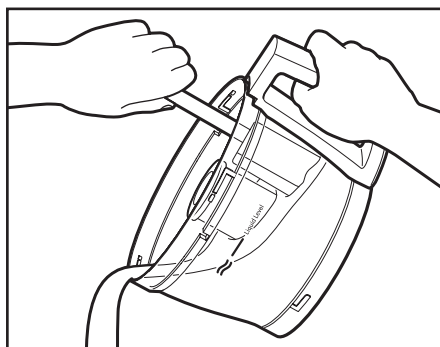
5. Hvis du bruker minibollen, holder du bollen og fjerner den med bruk av fingergrepene på overkanten av bollen.



6. Dreii skjoldet til arbeidsbollen til venstre for å frigjøre det fra foten. Løft det opp og ta det bort.



7. Universalkniven kan tas bort fra arbeidsbollen før innholdet er tømt ut. Du kan også la kniven forbli låst på plass. Deretter fjerner du maten fra bollen og kniven med en slikkepott.



ADVARSEL

Fare for å kutte seg

Knivene må håndteres forsiktig.

Hvis du ikke gjør det, kan det føre til kuttskader.

1. Trykk på O-knappen (AV).
2. Trekk ut støpselet til foodprosessoren før rengjøring.
3. Rengjør foten og ledningen med en klut vridd opp i varmt såpevann. Tørk av med en myk klut. Ikke bruk slipemidler eller skuresvamber.
4. Merk at disse BPA-frie bollene krever spesialhåndtering. Hvis du velger å bruke oppvaskmaskin, i stedet for å vaske dem for hånd, må du følge disse retningslinjene.
 - Alle delene kan vaskes **øverst** i oppvaskmaskinen.
 - Ikke legg bollen på siden.
 - Unngå å bruke høye temperaturinnstillinger som damp eller sterilisering.
5. Hvis du vasker opp foodprosessorens deler for hånd, bør du ikke bruke slipemidler eller skuresvamber. De kan lage riper i arbeidsbollen og skjoldet eller gjøre dem matte. Tørk alle deler grundig etter oppvasken.
6. For å forhindre skade på låsesystemet, må arbeidsbollen og skjoldet til arbeidsbollen oppbevares uten å være låst.
7. Kveil ledningen rundt arbeidsbollen. Sikre støpselet ved å feste det til ledningen.
8. Løse skiver, aksler og kniver bør oppbevares i den medfølgende oppbevaringsboksen, og være utilgjengelige for barn.

TIPS FOR GODE RESULTATER

ADVARSEL

Fare for å kutte seg

Knivene må håndteres forsiktig.

Hvis du ikke gjør det, kan det føre til kuttskader.

Bruke universalkniven



Hakke frisk frukt eller grønnsaker:

Skrell, ta ut kjernehus og/eller fjern frø. Kutt maten

opp i biter på 2,5 til 4 cm. Behandle maten til ønsket størrelse, med korte pulser på 1 til 2 sekunder. Om nødvendig skrapet du innsiden av bollen.

Lage puré av kokt frukt og grønnsaker (unntatt poteter):

Legg til 60 mL væske fra oppskriften per kopp (235 mL) mat. Behandle maten med korte pulser til den er finhakket. Deretter fortsetter du behandlingen til ønsket konsistens er oppnådd. Om nødvendig skrapet du innsiden av bollen.

Lage potetmos:

Riv varme kokte poteter med riveskiven. Bytt ut riveskiven med universalkniven. Legg til myknet smør, melk og krydder. Pulser 3 til 4 ganger, 2 til 3 sekunder om gangen, til melken er absorbert og konsistensen er jevn. Ikke overbehandle maten.

Hakke tørket (eller klebrig) frukt:

Matvarene bør være kalde. Legg til 60 mL mel fra oppskriften per 120 mL tørket frukt. Behandle frukten med korte pulser til ønsket konsistens er oppnådd.

Finhakke sitruskall:

Med skarp kniv eller potetskreller skreller du den fargede delen av frukten (uten den hvite membranen). Kutt skallet i små strimler. Behandle til den er finhakket.

Finhakke hvitløk eller hakke ferske urter eller små mengder grønnsaker:

Mens foodprosessoren er i gang, fyller du maten gjennom det lille materøret. Behandle til den er hakket. For å få best resultat, må du passe på at arbeidsbollen og urtene er svært tørre før hakkingen.

Hakke nøtter eller lage smørkrem med nøtter:

Behandle inntil 710 mL nøtter til ønsket konsistens med korte pulser på 1 til 2 sekunder hver. Du kan behandle mindre mengder med 1 eller 2 pulser på 1 til 2 sekunder for å få en grovere konsistens. Hyppigere pulser gir en finere konsistens. For smørkrem med nøtter fortsetter du behandlingen til massen blir jevn. Oppbevares i kjøleskap.

Hakke kokt/stekt eller rått kjøtt, fjærfe eller fisk og skalldyr:

Matvarene bør være svært kalde. Kutt opp i biter på 2,5 cm. Behandle inntil 455 g om gangen til ønsket størrelse, med korte pulser på 1 til 2 sekunder. Om nødvendig skraper du innsiden av bollen.

Lage brød, kjeks eller kakesmuler:

Bryt maten opp i stykker på 3,5 til 5 cm. Behandle til de er finhakket. Større biter pulseres 2 til 3 ganger, 1 til 2 sekunder om gangen. Så behandles de til de er finhakket.

Smelte sjokolade i en oppskrift:

Bland sjokolade og sukker fra oppskriften i arbeidsbollen. Behandle til den er finhakket. Varm opp væske fra oppskriften. Mens foodprosessoren er i gang, fyller du den varme væsken gjennom materøret. Behandle til blandingen er jevn.

Riving av harde oster som for eksempel parmesan og Romano:

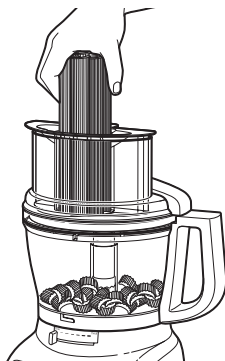
Du må ikke prøve å behandle ost som du ikke kan stikke gjennom med spissen av en skarp kniv. Du kan rive harde oster med universalkniven. Kutt opp osten i biter på 2,5 cm. Legg i arbeidsbollen. Behandle osten med korte pulser til den er finhakket. Fortsett behandlingen til den er fint revet. Ostebiter kan også føres gjennom det lille materøret mens foodprosessoren er i gang.

MERK: Behandling av nøtter og annen hard mat kan føre til riper i overflatefinishen på innsiden av bollen.

Bruke kutteskiven og riveskiven



Kutte eller rive frukt eller grønnsaker som er lange og har en relativt liten diameter, som for eksempel selleri, gulrøtter og bananer:



Kutt opp maten så den passer vertikalt eller horisontalt i materøret, og pakk materøret fast for å holde maten riktig på plass. Behandle med jevnt trykk.

Eller bruk det lille materøret i den todelte stamperen. Plasser maten vertikalt i materøret og bruk den lille stamperen til å behandle maten.

Kutte eller rive frukt eller grønnsaker som er runde, som for eksempel løk, epler og grønn paprika:

Skrell, ta ut kjernehus og fjern frø. Del i to eller fire så de passer i materøret. Plasser i materøret. Behandle med jevnt trykk.

Kutte eller rive frukt og grønnsaker som er små, som for eksempel jordbær, sopp og reddiker:

Plasser maten vertikalt eller horisontalt lagvis i materøret. Fyll materøret slik at maten plasseres riktig. Behandle med jevnt trykk. Eller bruk det lille materøret i den todelte stamperen. Plasser maten vertikalt i materøret og bruk den lille stamperen til å behandle maten.

Kutte rått kjøtt eller fjærfe, som for eksempel skal wokes:

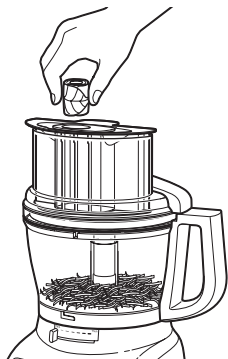
Kutt opp maten så den passer i materøret. Pakk inn og frys ned matvarene til de kjennes harde, 30 minutter til 2 timer, avhengig av matens tykkelse. Forsikre deg om at du fremdeles kan stikke gjennom maten med spissen av en skarp kniv. Hvis ikke, lar du den tine litt. Behandle med jevnt trykk.

Kutte kokt eller stekt kjøtt eller fjærfe, inklusive salami, pepperoni osv.:

Matvarene bør være svært kalde. Kutt maten i biter som passer i materøret. Behandle med fast og jevnt trykk.

Rive spinat og andre blader:

Stable bladene. Rull sammen og la dem stå i materøret. Behandle med jevnt trykk.



Rive faste og myke oster:

Fast ost bør være svært kald. For best resultat med

myke oster som for eksempel mozzarella, fryser du dem ned i 10 til 15 minutter før behandling. Kutt opp maten så den passer i materøret. Behandle med jevnt trykk.

Bruke eltekniiven



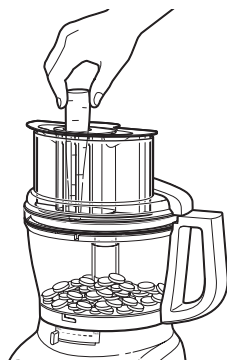
Eltekniiven er spesielt utformet til å blande og kna gjærdeig raskt og grundig. For best mulig resultat,

bør du ikke elte oppskrifter med mer enn 350 g mel.

Nyttige råd

- For å unngå at kniven eller motoren skades, må du ikke behandle mat som er så hard eller stivfrossen at du ikke kan stikke en skarp kniv inn i den. Hvis en bit av en hard matvare, som for eksempel en gulrot, blir fastklemt eller setter seg fast på kniven, slår du av foodprosessen og tar ut kniven. Fjern matvaren forsiktig fra kniven.

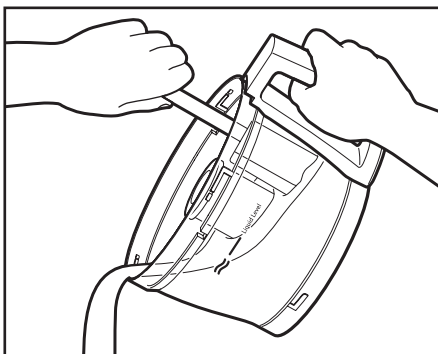
- Fyll ikke for mye i arbeidsbollen eller minibollen. For tynne blandinger fyller du arbeidsbollen inntil 1/2 til 2/3 full. For tykkere blandinger fyller du arbeidsbollen inntil 3/4 full. For væske fyller du opp til maksimalt nivå, som beskrevet i avsnittet "Slik bruker du foodprosessen - Maksimalt væskennivå". Når du hakker, bør ikke arbeidsbollen være mer enn 1/3 til halvfull. Buk minibollen for opptil 235 mL væske eller 120 mL faste ingredienser.
- Plasser kutteskivene slik at kuttesiden er akkurat til høyre for materøret. Da kan kniven foreta en full rotasjon før den kommer i kontakt med matvaren.
- For å dra fordel av farten til foodprosessen, slipper du de ingrediensene som skal hakkes gjennom materøret mens foodprosessen er i gang.
- Forskjellige matvarer krever varierende grad av trykk for få best resultat av rivingen og kuttingen. Som regel bruker du lett trykk for myke, delikate matvarer (jordbær, tomater osv.), moderat trykk for middels matvarer (zucchini, poteter osv.), og fastere trykk for hardere matvarer (gulrøtter, epler, harde oster, delvis frossent kjøtt osv.).
- Myk og middels hard ost kan bre seg utover eller rulle seg sammen på riveskiven. Dette kan du unngå ved kun å rive godt avkjølt ost.
- Ibland kan smale matvarer som for eksempel gulrøtter og selleri falle over ende i materøret slik at det blir en ujevn skive. For å hindre dette, kutter du matvarene i flere biter og fyller opp materøret med dem. For å behandle små eller slanke ting, vil det lille materøret i den todelte stamperen vise seg å være særlig passende.



TIPS FOR GODE RESULTATER

- Når du skal lage en kake- eller småkakerøre, bruker du universalkniven til å kreme smør og sukker først. Tilsett de tørre ingrediensene sist. Legg nøtter og frukt oppå melblandingen for å forhindre overhaking. Behandle nøtter og frukt med korte pulser til de blir blandet med de andre ingrediensene. Hold ikke på for lenge.
- Når revet eller oppkuttet mat hoper seg opp på den ene siden av bollen, slår du av foodprosessoren og omfordeler maten med en slikkepott.
- Når mengden av mat når bunnen av kutteskiven eller riveskiven, tar du ut maten.
- Noen få større biter av mat kan bli igjen oppå skiven etter riving eller kutting. Hvis ønskelig, kan du kutte dem opp for hånd og legge dem sammen med blandingen.
- Organiser arbeidet så det blir minst mulig oppvask. Behandle tørre eller faste ingredienser før de flytende.
- For å rengjøre universalkniven for ingredienser på en lettvinnt måte, tømmer du bare arbeidsbollen, setter på lokket og pulserer 1 til 2 sekunder for å snurre kniven ren.
- Etter at du har tatt av skjoldet til arbeidsbollen, setter du det opp ned på kjøkkenbenken. Dette bidrar til å holde benken ren.

- Bruk slikkepotten til å fjerne ingredienser fra arbeidsbollen.



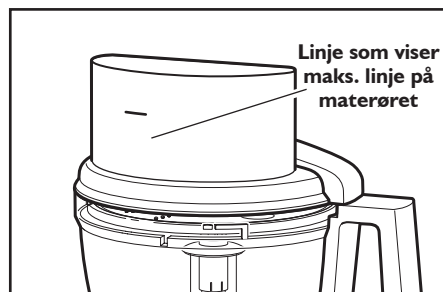
- Foodprosessoren er **ikke** beregnet til å utføre følgende funksjoner:
 - Male kaffebønner, korn eller hardt krydder
 - Male kjøttben eller andre uspiselige deler
 - Gjøre rå frukt eller grønnsaker flytende
 - Kutte hardkokte egg eller kjøtt som ikke er avkjølt.
- Hvis noen av plastdelene skulle bli misfarget på grunn av matvarene som behandles, kan du rense dem med sitronjuice.

FEILSØKING

Hvis foodprosessoren svikter eller ikke virker, sjekker du følgende:

Foodprosessoren starter ikke:

- Sørg for at bollen og lokket er satt på riktig, at lokket sitter godt på, og at den store stamperen er satt inn i materøret.
- Når du bruker den store materørsåpningen, må du sørge for at maten ikke er over maks. mengde på materøret.



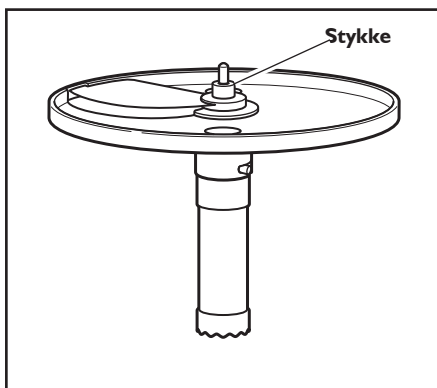
- Trykk bare på én knapp om gangen. Foodprosessoren fungerer ikke hvis du trykker på mer enn én knapp samtidig.
- Er ledningen til foodprosessoren pluggert inn?
- Er sikringen i strømkursen som foodprosessoren er koblet til i orden? Hvis du har en overbelastningsbryter, kontroller at kretsen er lukket.
- Koble fra foodprosessoren, og koble den deretter tilbake i uttaket.
- Hvis foodprosessoren ikke er romtemperert, må du vente til den når romtemperatur, og prøve igjen.

Foodprosessoren river eller kutter ikke slik den skal:

- Pass på at skiven er plassert på den felles adapteren med kuttесiden opp.
- Hvis du bruker den justerbare kuttekniven, må du sørge for at det er satt til korrekt tykkelse.
- Sørg for at ingrediensene passer til kutting eller riving. Se "Tips for gode resultater."

Hvis skjoldet til arbeidsbollen ikke lar seg lukke når skiven er i bruk:

- Pass på at skiven er riktig montert med den hevede knotten på toppen, og at den er ordentlig plassert på drivadapteren.



Hvis problemet ikke er knyttet til noen av punktene over, se "Service og garanti".

SERVICE OG GARANTI

Garanti for husholdningsfoodprosessoren fra KitchenAid

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Australia og New Zealand: For Modell 5KFP1335: TRE års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner hvis foodprosessoren har vært brukt til andre formål enn tilberedning av vanlige matvarer. B. Skade som resultat av uhell, endringer, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

Servicesentre

All service bør utføres lokalt av et servicesenter som er autorisert av KitchenAid. Kontakt forhandleren som du kjøpte maskinen fra for å få navnet på ditt nærmeste servicesenter som er autorisert av KitchenAid.

ServiceCompaniet AS:

Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY

Tlf: +47 2389 7266

Fax: +47 2268 5400

Contact person: John K. Skaar
john@servicecompaniet.no

Kundeservice

Norsk Importør:

HOWARD AS:

Hansteensgate 12
0253 OSLO

Tel: 23 08 41 30



FOR THE WAY IT'S MADE.

www.KitchenAid.no
www.KitchenAid.eu

W10505785A

© 2012. Alle rettigheter forbeholdt.
Spesifikasjoner kan endres uten forvarsel.

222