

KitchenAid



Model 5KFP1335

Innehållsförteckning

SÄKER ANVÄNDNING AV MATBEREDAREN

Viktiga säkerhetsföreskrifter	180
Elektriska krav	181
Avfallshantering av elektrisk utrustning	181

DELAR OCH FUNKTIONER

Matberedarens delar	182
Översättning av engelska etiketter på delarna	183
Matberedarens viktigaste funktioner	184

TILLBEHÖR

Tillbehör som medföljer	184
Monteringsöversikt för skivor	185
Urvalsguide för tillbehör	186

INNAN MATBEREDAREN BÖRJAR ANVÄNDAS

Före första användningen	187
Ta bort locket från arbetsskålen	187
Förvara delarna	187

MONTERA DIN MATBEREDARE

Sätta fast arbetsskålen	188
Sätta fast locket på arbetsskålen	188
Montera den justerbara skärskivan	188
Justera skärtjockleken	189
Montera rivskivan	190
Montera universalkniven eller degkniven	191
Montera miniskålen och minikniven	191
Montera äggvispen	192
Använda tre-i-ett-påmatarröret	192

HUR DU ANVÄNDER MATBEREDAREN

Före användning	193
Maximal vätskenivå	193
Använda reglaget Hastighet 1/Hastighet 2	193
Använda pulsstyrningen	193
Avlägsna mixade ingredienser	194

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

TIPS FÖR BRA RESULTAT

Använda universalkniven	195
Använda en skär- eller rivskiva	196
Använda degkniven	197
Praktiska tips	197

FELSÖKNING

SERVICE OCH GARANTI

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

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

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

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

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

 **FARA**

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

 **VARNING**

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

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

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

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

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

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

13. För att minska risken att personskador uppstår, ska aldrig skärkniv eller skivor placeras direkt på motordelen utan att först ha satt fast skålen på rätt sätt.
14. Försäkra dig om att locket har låsts säkert på plats innan du börjar använda matberedaren.
15. Mata aldrig in mat i matberedaren för hand. Använd alltid påmataren.
16. Försök inte att sätta lockets låsmekanism ur spel.
17. Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Elektriska krav

Spänning: 220-240 VAC

Frekvens: 50/60 Hertz

Wattal: 300 Watt

OBS: Om stickkontakten inte passar i vägguttaget ska du kontakta en behörig elektriker. Modifiera inte själv stickkontakten på något sätt.

Avfallshantering av elektrisk utrustning

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

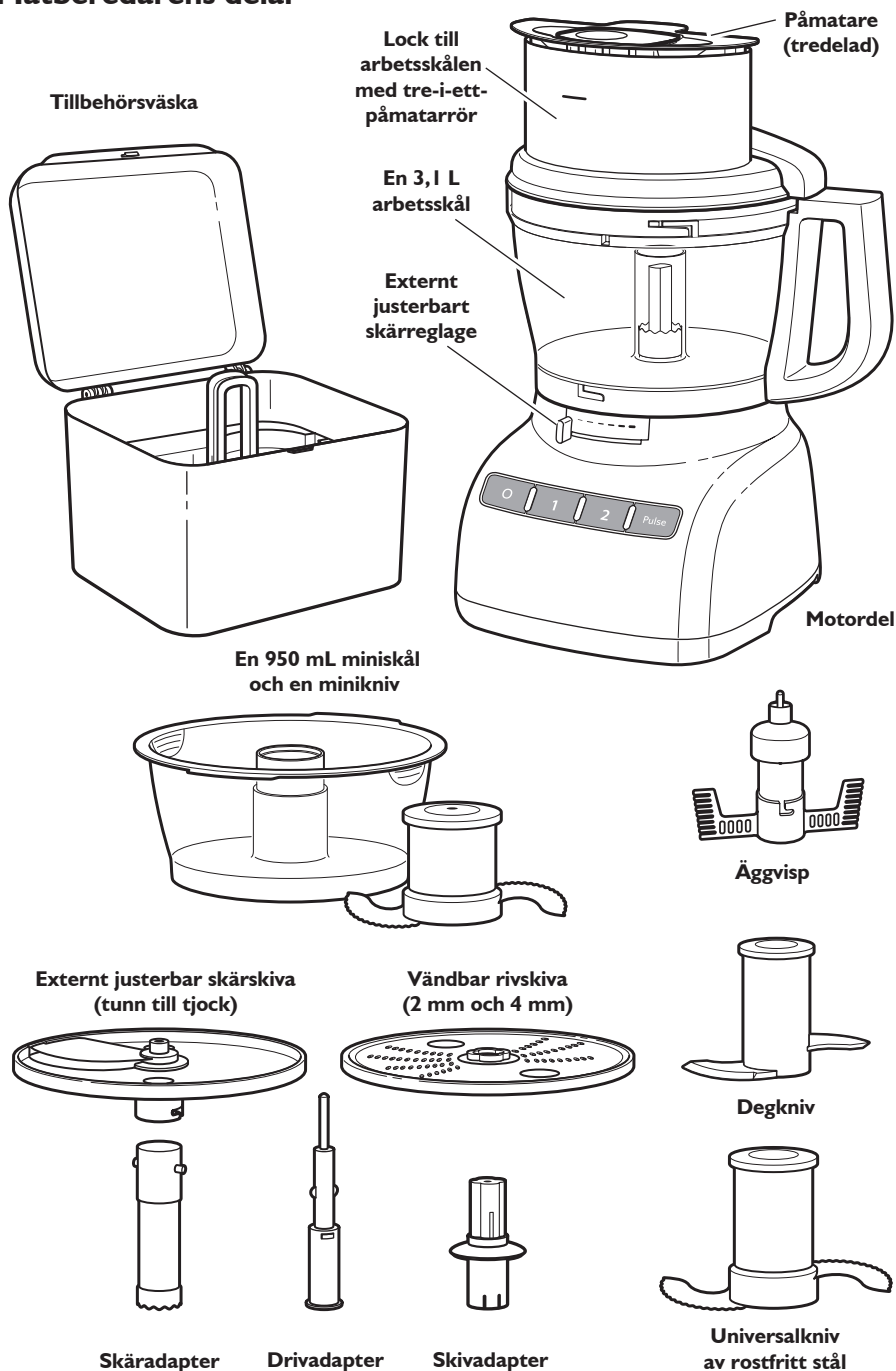
Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen  på produkten eller i dokumentationen som medföljer produkten visar att denna apparat inte ska hanteras som hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en uppsamlingsplats avsedd för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

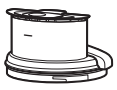
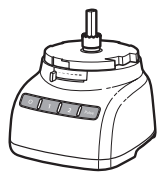
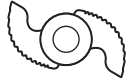
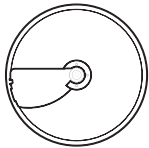
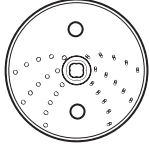
Avfallshanteringen måste göras enligt lokala miljöföreskrifter.

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

Matberedarens delar



Översättning av engelska etiketter på delarna

Del	Engelsk etikett	Översättning
	CAUTION : Do not open until blades stop	VARNING: Får ej öppnas innan knivbladen stannat.
	Max Fill	Maxpåfyllning
	Liquid Level	Vätskenivå
	TWIST TO LOCK	VRID OM FÖR ATT LÅSA
	Drive Adapter	Drivadapter
	Slicing Adapter	Skäradapter
	Multipurpose	Mångsidigt användningsområde
	PUSH TO LOCK	TRYCKS IN FÖR ATT LÅSA
	Mini Multipurpose	Minikniv med mångsidigt användningsområde
	PUSH TO LOCK	TRYCKS IN FÖR ATT LÅSA
	Dough	Deg
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Justerbar skivning (tunn till tjock)
	Fine Shredding	Finrivning
	Medium Shredding	Medelgrov rivning
	Egg Whip	Äggvisp

Matberedarens viktigaste funktioner

Externt justerbart skärreglage

KitchenAids speciella skärskiva som är externt justerbar, låter dig justera skivtjockleken från tunn till tjock utan att först behöva ta av hela knivmonteringen. Efter att skärskivan har satts fast, skjuter du helt enkelt reglaget för skivtjocklek till önskad inställning - locket behöver inte tas av och matberedaren behöver inte ens slås av!

Hastighet 1/Hastighet 2/pulsstyrning

Två hastigheter och pulsering gör det möjligt att exakt reglera inställningarna för matberedning och uppnå fantastiska resultat med nästan vilken slags mat som helst.

Lock till arbetsskålen med tre-i-ett-påmatarrör

Tre-i-ett-påmatarröret rymmer större bitar (som till exempel tomater, gurkor och potatis) utan att mer än nödvändigt behöva skära upp i mindre bitar.

Påmatare (tredelad)

Tre påmatare finns inkapslade inuti varandra. Ta ut den mellanstora påmataren ur den stora påmataren för att blottställa ett mellanstort påmatarrör för kontinuerlig matberedning. För kontinuerlig matberedning av mindre bitar (som till exempel örter, nötter, enstaka morötter samt selleri), tar du ut den smala påmataren och använder det smala påmatarröret.

Ett litet hål i botten på den smala påmataren gör det enkelt att strila olja över ingredienserna - bara att fylla på önskad mängd olja eller någon annan flytande ingrediens.

Extra kraftig sockel

Den förstärkta och glidsäkra sockeln bidrar till ökad stabilitet när svårberedd mat körs i beredaren.

TILLBEHÖR

Tillbehör som medföljer

En 3,1 L arbetsskål

Den hållbara och stora arbetsskålen har kapacitet för matberedningar av stora volymer.

En 950 mL miniskål och en minikniv

Miniskålen och minikniven i rostfritt stål lämpar sig utmärkt för små hacknings- och mixningsjobb.

Externt justerbar skärskiva

Skivan är justerbar från 1 till 6 mm och passar för skivning av de flesta typer av mat.

Vändbar rivskiva

Rivskivan är vändbar för att göra det möjligt att grov- eller finriva ost eller grönsaker.

Drivadapter

Drivadaptern används ihop med lämplig adapter för att ansluta skär-/rivskivan och minikniven till drivaxeln på motordelen.

Skäradapter

Adaptern inpassas över drivadaptern och in i den justerbara skärskivans botten.

Skivadapter

Adaptern inpassas över drivadaptern och in i rivskivans botten.

Universalkniven av rostfritt stål

Knivblad med många användningsområden som hackar, maler, mixer och emulgerar på några få sekunder.

Degkniv

Degkniven är speciellt konstruerad för att mixa och knåda jästdeg.

Äggvisp

Äggvispen används för att snabbt vispa äggvitor till maränger, mousséer, souffléer och desserter.

Tillbehörsväska

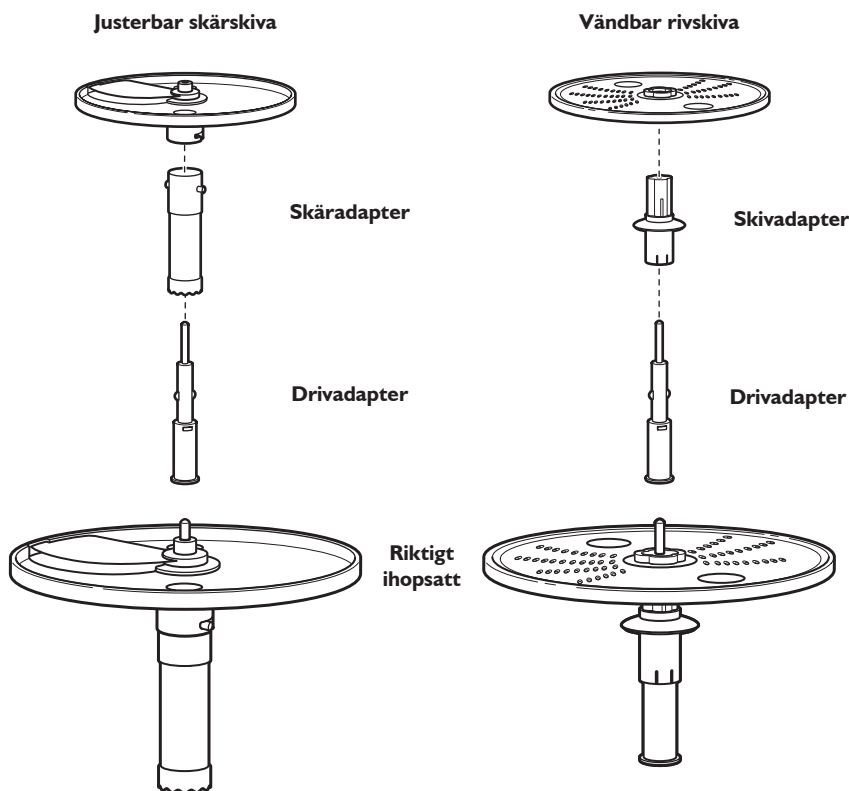
Elegant och hållbar väska som skyddar knivblad, skivor och tillbehör.

Spatel/rengöringsredskap (visas ej)

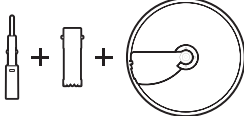
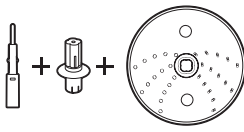
Speciell form som underlättar borttagning av matrester från skålar, skivor och knivblad.

Monteringsöversikt för skivor

Det finns två olika skivadapterar som inkluderas med matberedaren. En används uteslutande med den justerbara skärskivan. Den andra används med den vändbara rivskivan samt med alla andra valfria skivor.



Urvalsguide för tillbehör

Åtgärd	Inställning	Mat	Tillbehör
 Mailing  Hackning  Puré	 	Ost Choklad Frukt Färska örter Nötter Tofu Grönsaker Kött	Universalkniv av rostfritt stål  ELLER Miniskål och liten universalkniv i rostfritt stål 
 Mixning		Pastasås Pesto Salsa Såser Kaksmet Pajdeg	
 Skivning, tunna skivor  Skivning, tjocka skivor	 	Frukt (mjuk) Potatis Tomater Grönsaker (mjuka) Ost Choklad Frukt (hård) Grönsaker (hårda)	Justerbar skärskiva 
 Rivning, medelgrovt  Rivning, fint	 	Potatis Grönsaker (mjuka) Kål Ost Choklad Frukt (hård) Grönsaker (hårda)	Vändbar rivskiva 
 Knådning		Jästdeg	Degkniv i plast 
 Vispning		Ägg	Äggvisp 

VARNING

Risk för skärskador.

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

Före första användningen

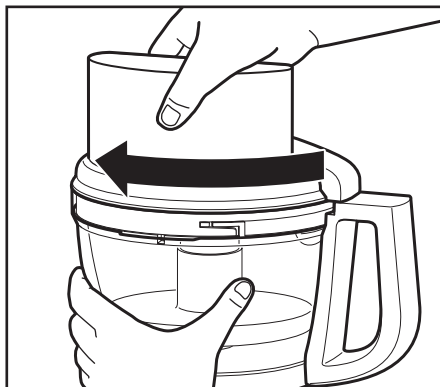
Innan du använder din matberedare för första gången ska du diska arbetsskålen, locket till arbetsskålen, miniskålen, påmatarröret, skivor samt knivblad, antingen för hand eller i diskmaskin (se avsnittet "Rengöra matberedaren").

Ta bort locket från arbetsskålen

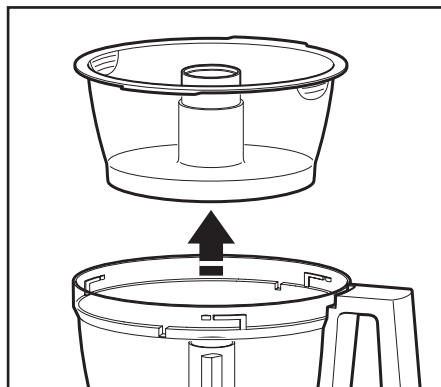
Din matberedare levereras med locket påsatt på arbetsskålen och med miniskålen inuti arbetsskålen.

För att ta av locket från arbetsskålen när denna ska rengöras för första gången gör du så här:

1. Greppa tag i påmatarröret på arbetsskålens lock och vrid medurs för att avlägsna det från arbetsskålen.



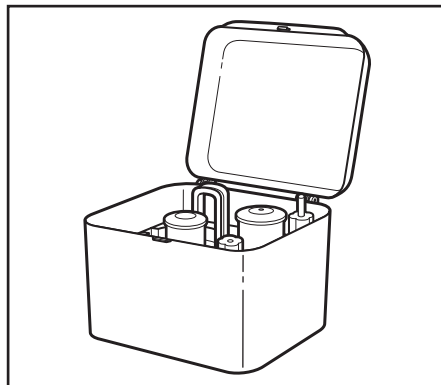
2. Lyft ur miniskålen.



Förvara delarna

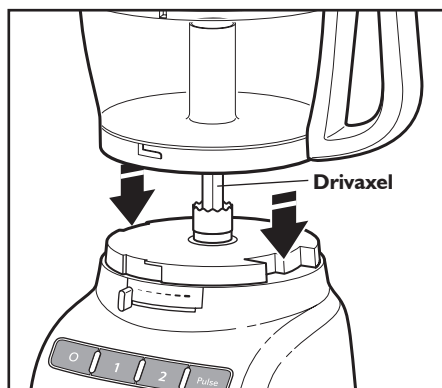
Diskade skivor, axlar och knivar ska förvaras i den förvaringsväska som bifogas matberedaren samt utom räckhåll för barn.

Miniskålen kan kapslas in inuti arbetsskålen för praktisk förvaring.

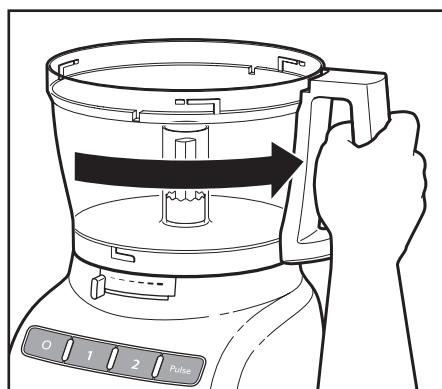


Sätta fast arbetsskålen

1. Placera matberedaren på torr och plan bordsskiva med reglagen vända framåt. Sätt inte i stickkontakten i vägguttaget innan matberedaren har satts ihop fullständigt.
2. Placera arbetsskålen på motordelen och passa ihop den upphöjda delen med fördjupningen på sockeln. Det mittersta hålet ska passas in över drivaxeln.



3. Greppa tag i arbetsskålens handtag och vrid skålen moturs för att låsa fast den på sockeln.

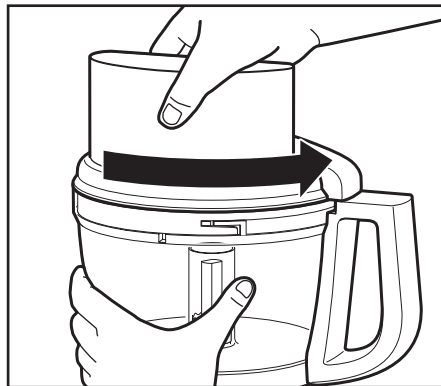


Välj det tillbehör som du vill använda och montera fast det enligt instruktionerna på följande sidor.

Sätta fast locket på arbetsskålen

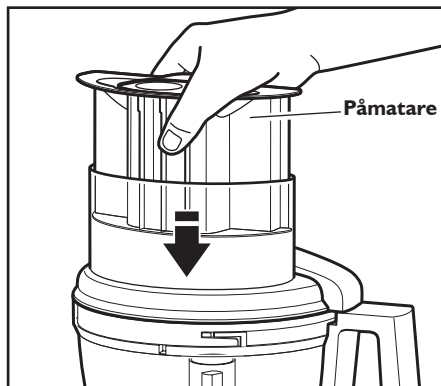
OBS: Försäkra dig om att montera önskat tillbehör innan du sätter fast locket på arbetsskålen.

1. Placera arbetsskålens lock på arbetsskålen med påmatarröret precis till vänster om handtaget på arbetsskålen. Greppa tag i påmatarröret och vrid locket åt höger tills det låses på plats.



2. Passa in påmataren i tre-i-ett-påmatarröret. Se avsnittet "Använda tre-i-ett-påmatarröret" för detaljer om hur du använder påmatarrör och påmatare med ingredienser av olika storlekar.

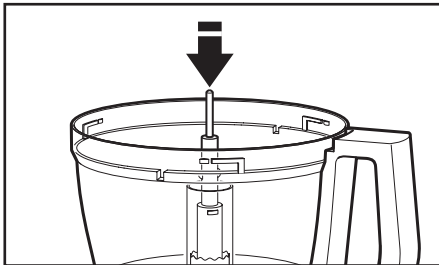
OBS: Din matberedare kommer inte att fungera om inte arbetsskålen och arbetsskålens lock har låsts fast ordentligt på sockeln, och om inte den stora påmataren har förts in till markeringen för maxpåfyllning på påmatarröret (ungefär halvvägs neråt).



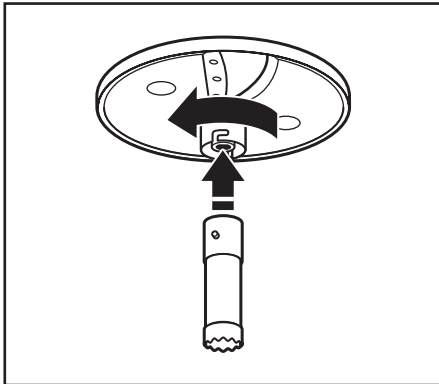
Montera den justerbara skärskivan

VIKTIGT: Den justerbara skärskivan kan endast monteras i en riktning.

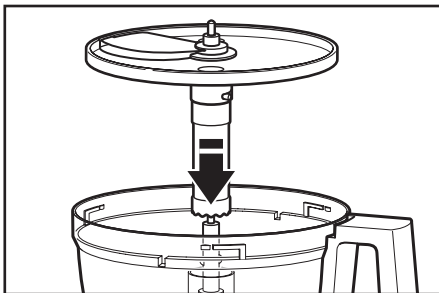
1. Efter att du har satt fast arbetsskålen, placerar du drivadaptern på motordelens drivaxel.



2. Håll fast i den justerbara skärskivan med hjälp av de två fingregreppen, och passa in stiften på adaptern till den justerbara skärskivan i skivans L-skåra. Skjut ner skivan på adaptern och vrid till för att låsa fast stiften i L-skåra.



3. Sänk ner skärkniven och skäradaptern på drivadaptern.



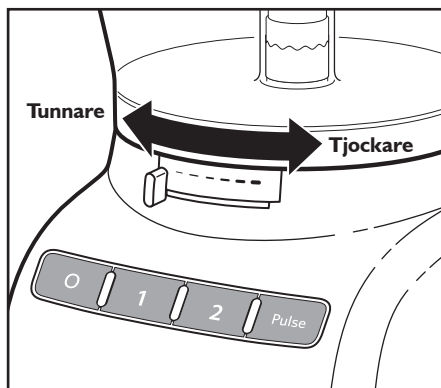
TIPS: Eventuellt kan du behöva vända på skiv-/drivadaptern tills denna sjunker på plats.

4. Sätt på locket på arbetsskålen och försäkra dig om att den låses på plats.



Justera skivtjockleken

Ställ in önskad skivtjocklek genom att flytta spaken åt vänster för att få tunnare skivor, eller åt höger för att få tjockare skivor.

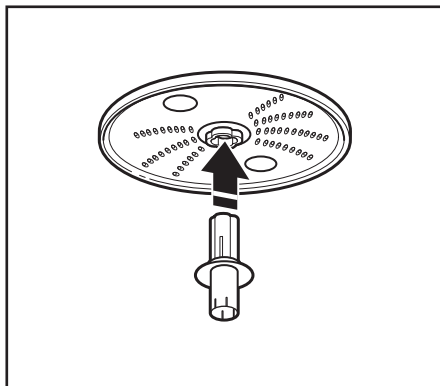


OBS: Spaken fungerar bara med den justerbara skärskivan. Ändrade inställningar av tjocklek vid användning med andra skivor eller knivar kommer därför inte att ha någon betydelse.

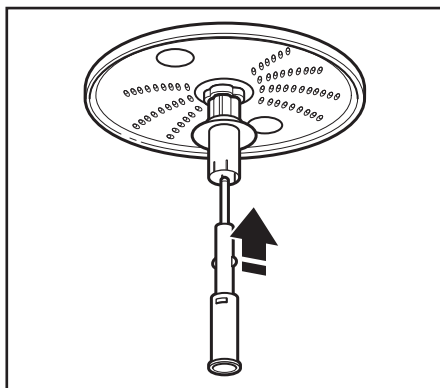
Montera rivskivan

VIKTIGT: När du använder den vändbara rivskivan ska önskad sida (medium/fin) vara UPPÅTVÄND.

1. Håll tag i skivan med hjälp av de två finger-greppen och sätt sedan in skivadaptern i hålet på skivans undersida.

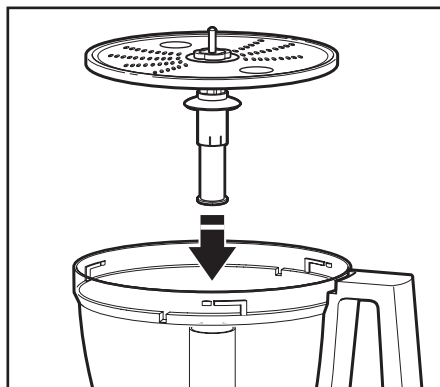


2. Skjut in drivadaptern i skivadaptern så långt som det går tills den klickar på plats.

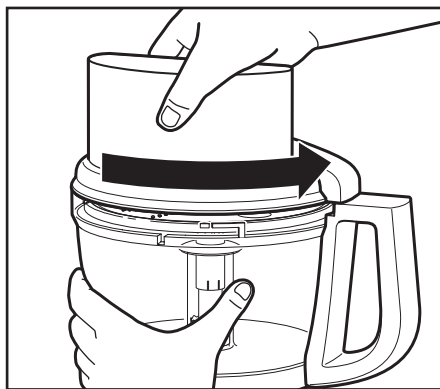


3. Efter att arbetsskålen har satts fast skjuter du så på drivadaptern på drivaxeln.

TIPS: Eventuellt kan du behöva vända på skiv-/drivadaptern tills denna sjunker på plats.



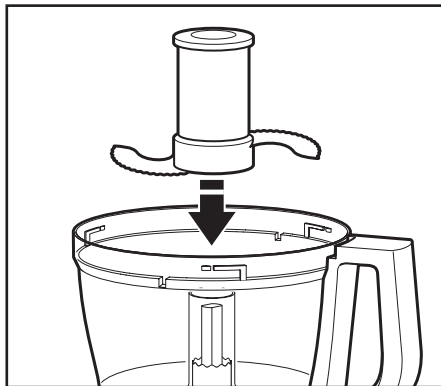
4. Sätt på locket på arbetsskålen och försäkra dig om att den låses på plats.



Montera universalkniven eller degkniven

VIKTIGT: Universalkniven och degkniven kan endast användas med arbetsskålen.

1. Placera kniven på drivaxeln.
2. Roterar kniven så att den sjunker på plats på drivaxeln.



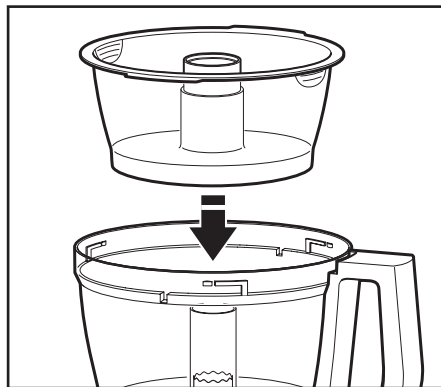
3. Tryck till för att låsa fast den: Tryck bestämt nedåt på universalkniven så långt ner som det går. Universalkniven är utrustad med en intern tätning som sluter tätt över arbetsskålens mitt.



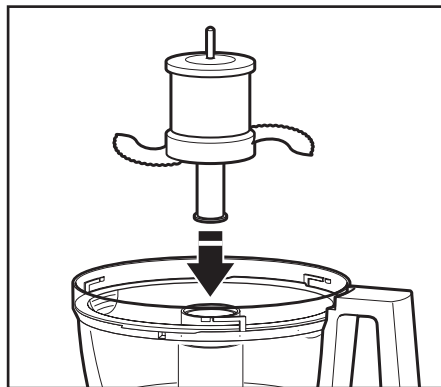
4. Sätt på locket på arbetsskålen och försäkra dig om att den låses på plats.

Montera miniskålen och minikniven

1. Placera miniskålen inuti arbetsskålen över drivaxeln. Roterar miniskålen tills flikarna på skålens övre kant går in i fördjupningarna överst på arbetsskålen.



2. Skjut in drivadaptern i minikniven och placera monteringen på drivaxeln. Eventuellt kan du behöva rotera kniven tills den sjunker på plats. Tryck bestämt nedåt för att låsa den på plats.

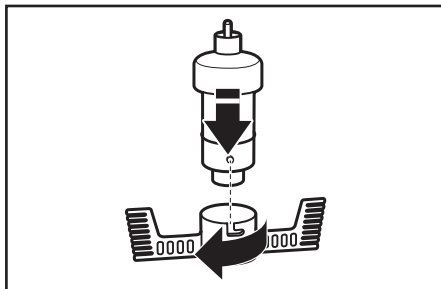


3. Sätt på locket på arbetsskålen och försäkra dig om att den låses på plats.
4. För att avlägsna miniskålen efter körning av matberedaren tar du först av minikniven genom att dra rakt uppåt på locket. Därefter lyfter du skålen rakt uppåt och utåt genom att använda de två fingregreppen som finns längs skålens övre kant.

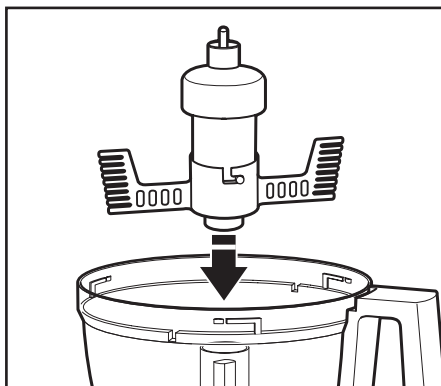
Montera äggvispen

VIKTIGT: Äggvispen kan endast användas med arbetsskålen.

1. Försäkra dig om att äggvispen har monterats på rätt sätt. Om de två delarna har plockats isär för rengöring, ska du först passa ihop stiftet på äggvispens adapter med skåran på äggvispen, och sedan rotera för att låsa monteringen på plats.



2. Efter att arbetsskålen sitter fast på motordelen placerar du så äggvispen på drivaxeln.



3. Roter äggvispen så att den sjunker på plats på drivaxeln.
4. Sätt på locket på arbetsskålen och försäkra dig om att den låses på plats.

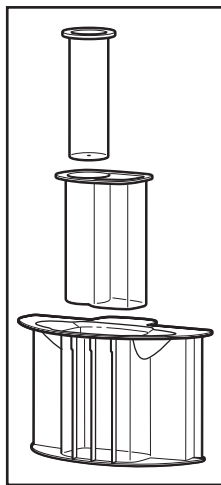
Använda tre-i-ett-påmatarröret

Tre-i-ett-påmatarröret är utrustat med en påmatare i tre delar. Använd hela påmataren för att bearbeta stora bitar, eller använd de inre delarna för att få medelstora eller små påmatarrör till bearbetning av mindre bitar.

För att skära eller riva små bitar för du in tre-i-en-påmataren i påmatarröret, och lyfter sedan ur den lilla påmataren för att lägga den åt sidan.

Använd det lilla påmatarröret och påmataren för att bearbeta små eller avlånga bitar som morötter eller selleristjälkar. När det lilla påmatarröret inte används ska du se till att den lilla påmataren låses på plats.

För att långsamt strila ner olja eller andra flytande ingredienser i arbetsskålen fyller du bara på den lilla påmataren med önskad mängd vätska. Vätskan kommer sedan att strila ner med jämn hastighet genom ett litet hål i påmatarens botten.



! VARNING



Se upp för de roterande knivbladen.

Använd alltid påmataren.

Håll fingrarna borta från öppningarna.

Förvaras utom räckhåll för barn.

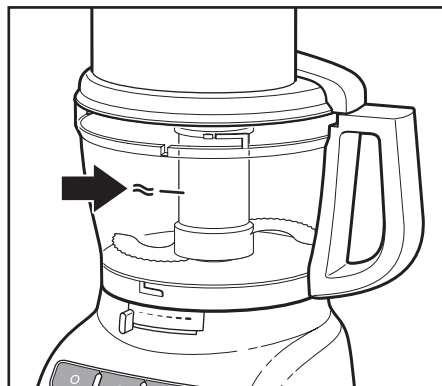
I annat fall finns risk för att skärskador uppstår eller fingrarna skärs av.

Före användning

Innan du börjar använda matberedaren ska du se till att arbetsskålen, knivarna samt locket till arbetsskålen har satts fast ordentligt på matberedarens motordel (se avsnittet "Montera din matberedare").

Maximal vätskenivå

Denna markering på arbetsskålen anger maximal nivå med vätska som kan köras i matberedaren.



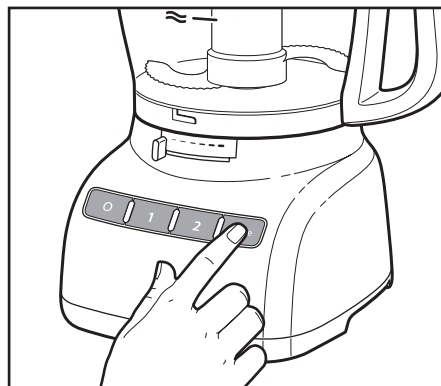
Använda reglaget Hastighet 1/ Hastighet 2

1. För att slå på matberedaren trycker du på knappen Hastighet 1 (låg hastighet, för mjuka ingredienser), eller på knappen Hastighet 2 (hög hastighet, för hårda ingredienser). Matberedaren kommer att köras oavbrutet och indikatorn kommer att lysa.
2. För att stoppa matberedaren trycker du på knappen O (OFF: av). Indikatorlampan kommer att släckas och kniven eller skivan att stoppas inom några sekunder.
3. Vänta till dess att kniven eller skivan har stannat fullständigt innan du avlägsnar locket på arbetsskålen. Försäkra dig om att matberedaren har slagits av innan du avlägsnar locket på arbetsskålen, eller innan du drar ut nätsladden ur vägguttaget.

OBS: Om matberedaren inte fungerar, ska du först försäkra dig om att arbetsskålen och locket har satts fast ordentligt på motordelen (se avsnittet "Montera din matberedare").

Använda pulsstyrningen

Pulsstyrningen gör det möjligt att exakt reglera körningstid och frekvens för matberedningen. Den lämpar sig utmärkt för körningar som kräver varsam beredning. Håll inne knappen PULSE för att påbörja matberedning på hög hastighet, och släpp knappen för att stoppa.



! VARNING

Risk för skärskador.

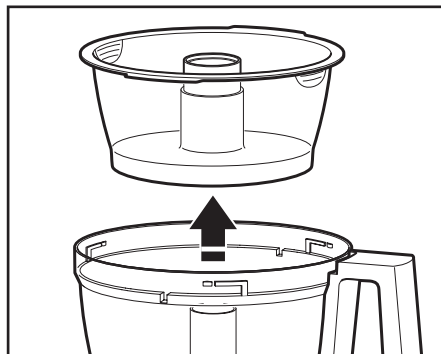
**Hantera knivbladen ytterst varsamt.
I annat fall finns risk för att
skärskador uppstår.**

Avlägsna mixade ingredienser

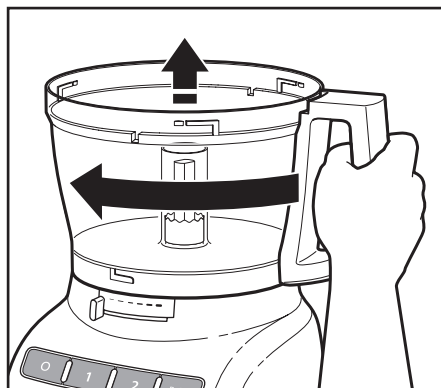
1. Tryck på knappen **O** (OFF: av).
2. Dra ut nätsladden ur vägguttaget innan matberedaren plockas isär.
3. Vrid locket på arbetsskålen åt vänster och ta av det.



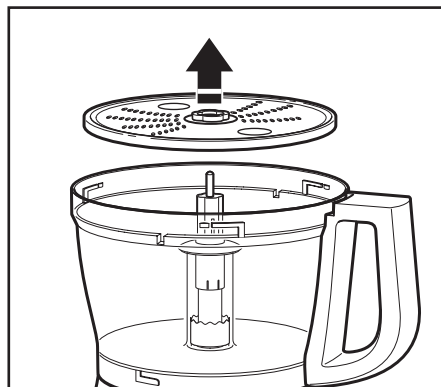
5. Om du använder en miniskål fattar du tag i den med hjälp av fingregreppen som finns på skålens övre kant och tar av skålen från motordelen.



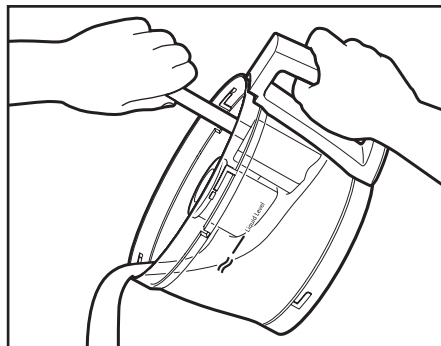
6. Vrid arbetsskålen åt vänster för att låsa upp den från motordelen. Lyft upp och ta av den.



4. Om du använder en skiva ska den också avlägsnas innan skålen tas av från motordelen. Håll tag i skivan med hjälp av de två fingregreppen och lyft den rakt uppåt. Ta av adaptern.



7. Universalkniven kan avlägsnas från arbetsskålen innan innehållet töms ur. Du kan även låta kniven sitta kvar och vara fastlåst. Skrapa därefter bort matrester från skålens insida med en spatel.



VARNING

Risk för skärskador.

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

1. Tryck på knappen O (OFF: av).
2. Dra ut nätsladden ur vägguttaget innan matberedaren rengörs.
3. Torka av motordelen och nätsladden med en varm, löddrande trasa och torka rent med en fuktig trasa. Torka sedan med en mjuk trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar.
4. Lägg nogga märke till att dessa BPA-fria skålar kräver varsam och speciell hantering. Om du väljer att använda en diskmaskin istället för handdiskning ber vi dig därför att följa nedanstående riktlinjer:
 - Alla delar kan maskindiskas i **övre facket**.
 - Undvik att lägga skålen på dess sida.

- Undvik att använda höga temperaturinställningar såsom inställningar för sterilisering eller ångning.

5. Vid diskning av matberedarens delar för hand, ska du undvika att använda slipande rengöringsmedel eller skursvampar. Dessa riskerar att repa eller fläcka arbetsskålen och locket. Torka alla delar grundligt efter att de har diskats.
6. För att undvika att låssystemet skadas ska alltid arbetsskålen och locket förvaras i olåst läge när dessa inte används.
7. Linda nätsladden runt om arbetsskålen. Säkra stickkontakten genom att klämma fast den på nätsladden.
8. Isärtagna skivor, axlar och knivar ska förvaras i den förvaringsväska som bifogas matberedaren samt utom räckhåll för barn.

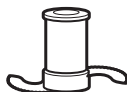
TIPS FÖR BRA RESULTAT

VARNING

Risk för skärskador.

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

Använda universalskärkniven



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

Skala, kärna ur och/eller

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

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

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

För att bereda potatismos gör du så här:

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

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

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

För att finhacka citrusskal gör du så här:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

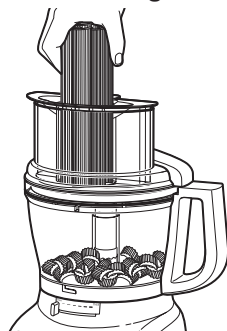
Försök aldrig att riva ost som inte kan stickas igenom med knivspetsen. Du kan även använda universalkniven för att riva hårda ostar. Skär osten i bitar på 2,5 cm. Lägg över bitarna i arbetsskålen. Bearbeta ingredienserna genom att använda korta pulseringar tills de har blivit grovhackade. Fortsätt matberedningen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

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

Använd en skär- eller rivskiva.



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



Skär ingredienserna i lagom stora bitar som går ner i påmatarröret vertikalt eller horisontellt, och packa ihop innehållet i påmatarröret för att hålla allt på plats. Mixa allt under jämnt tryck.

Eller så kan du använda det lilla påmatarröret inuti påmataren i två delar. Lägg maten vertikalt inuti röret och använd den lilla påmataren för att bearbeta ingredienserna.

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

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

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

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

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

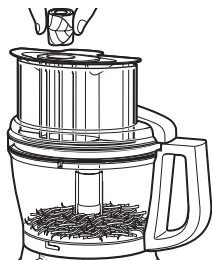
Skär eller rulla ihop maten så att den passar i påmatarröret. Linda in och frys maten tills den känns hård (30 minuter till 2 timmar, beroende på matens tjocklek). Kontrollera så att du helt säkert fortfarande kan sticka igenom maten med spetsen på en vass kniv. Om du inte kan det låter du maten tina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

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

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

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

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



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

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

Använda degkniven



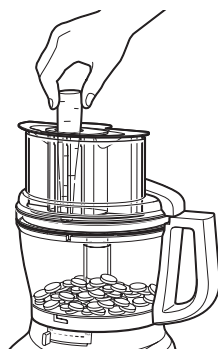
Degkniven är speciellt konstruerad för att mixa och knåda jästddeg snabbt och grundligt. För att uppnå bästa resultat ska knådning

inte göras enligt recept där mer än 350 g mjöl används.

Praktiska tips

- För att undvika att kniven eller motorn skadas ska inte sådan mat bearbetas som är så hård eller nedfrysad att den inte kan stickas igenom med spetsen på en vass kniv. Om en hård matbit (som t.ex. en morot) kilas fast eller på annat sätt fastnar på kniven ska matberedaren stoppas och kniven frigöras. Därefter ska maten försiktigt avlägsnas från kniven.

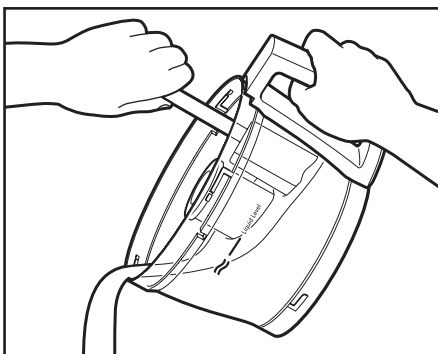
- Överfyll inte arbetsskålen eller miniskålen. För att få tunna blandningar ska arbetsskålen fyllas till hälften eller till två tredjedelar. För att få tjockare blandningar ska arbetsskålen fyllas upp till tre fjärdedelar. För vätskor fyller du upp till maximal nivå såsom beskrivs i avsnittet "Hur du använder matberedaren - maximal vätskenivå". Vid hackning ska arbetsskålen inte fyllas mer än till en tredjedel eller till hälften. Använd miniskålen för upp till 235 mL vätska eller 120 mL till fasta ingredienser.
- Placera skärskivorna på ett sådant sätt att skärytan befinner sig precis till höger om påmatarröret. Därigenom kan kniven rotera ett helt varv innan den kommer i kontakt med maten.
- För att dra nytta av matberedarens hastighet ska ingredienserna som ska hackas släppas ner genom påmatarröret medan matberedaren körs.
- Olika ingredienser kräver olika grad av tryck med påmataren för att uppnå bästa möjliga resultat med rivningen och skärningen. I allmänhet ska ett lätt tryck användas för mjuka och ömtåliga matvaror (jordgubbar, tomater osv.), ett måttligt tryck för något tåligare matvaror (zucchini, potatis osv.), och ett mer fast och hårt tryck för hårdare matvaror (morötter, äpplen, hårda ostar, delvis fryst kött osv.).
- Mjuk och medelhård ost kan eventuellt flyta ut på, eller rulla upp på, rivskivan. För att undvika att detta sker ska endast ost som kylts ner ordentligt rivas.
- Ibland händer det att avlånga matvaror, som till exempel morötter eller selleri, faller omkull inuti påmatarröret, vilket får till följd att skärningen utförs ojämnt. För att minimera förekomsten av detta ska sådana matvaror skäras i flera bitar och sedan packas ihop inuti påmatarröret. För bearbetning av små eller avlånga bitar kommer det lilla påmatarröret inuti den tvådelade påmataren speciellt väl till hands.



TIPS FÖR BRA RESULTAT

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

- Använd spateln för att få bort ingredienser från arbetsskålen.



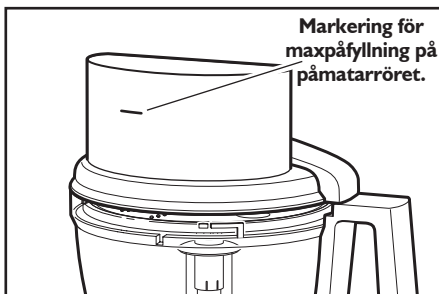
- Din matberedare är **inte** konstruerad för att användas till följande:
 - Mala kaffeböner, säd eller hårda kryddor.
 - Mala ben eller andra oätliga delar på matvaror.
 - Bearbeta rå frukt eller grönsaker till vätskeform.
 - Skära hårdkokta ägg eller ej nedkylt kött.
- Om någon plastdel skulle bli missfärgad på grund av någon speciell typ av mat som körs i matberedaren ska denna del rengöras med citronsaft.

FELSÖKNING

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

Matberedaren går inte igång:

- Försäkra dig om att skålen och locket har passats ihop på rätt sätt samt låsts på plats, och att den stora påmataren har förts in i påmatarröret.



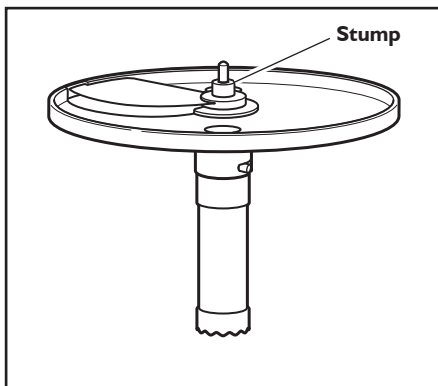
- Vid användning av det stora påmatarrörets öppning ska du försäkra dig om att maten inte har fyllts på över markeringen för maxpåfyllning på påmatarröret.
- Tryck endast på en knapp i taget. Matberedaren kommer inte att fungera om mer än en knapp trycks in på samma gång.
- Sitter matberedarens stickkontakt i vägguttaget?
- Är säkringen i matberedarens krets hel? Se till att kretsens huvudbrytare är tillslagen, om sådan finns.
- Ta ut matberedarens stickkontakt ur vägguttaget för att därefter sätta tillbaka den i uttaget.
- Om matberedaren inte har rumstemperatur, väntar du tills den svalnat till rumstemperatur och gör sedan ett nytt försök.

Matberedaren river eller skär inte som den ska:

- Försäkra dig om att skivans upphöjda knivsida är i uppåtläget på centraladaptern.
- Om den justerbara skärkniven används ska du se till att den har rätt tjocklek inställd.
- Försäkra dig också om att ingredienserna är lämpliga att skäras eller rivas. Se avsnittet "Tips och knep för att uppnå bästa resultat".

Arbetsskålens lock kan inte stängas när skivan används:

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



Om problemet inte beror på någon av ovanstående faktorer, ser du efter i avsnittet "Service och garanti".

SERVICE OCH GARANTI

Garanti för Household KitchenAid matberedare

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Australien och Nya Zeeland: För modell 5KFP1335: Tre års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer om matberedaren används för andra ändamål än normal matberedning. B. Skador orsakade av olyckshändelse, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/användning som inte skett i enlighet med lokala elföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Servicecenter

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

El & Digital

Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric

Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
0700-906591

Rakspecialisten

Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Kundtjänst

SEBASTIAN AB

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

www.KitchenAid.eu

W10505785A

© 2012. Alla rättigheter förbehålls.
Specifikationerna kan ändras utan förbehåll.