

5KFP1644



KitchenAid

INNHALDSFORTEGNELSE

SIKKERHETSFORSKRIFTER FOR FOODPROSESSOREN

Viktige forholdsregler	256
Krav til strømforsyning	257
Kassering av elektrisk utstyr	257

DELER OG FUNKSJONER

Deler og tilleggsutstyr	258
Oversettelse av engelsk merking på delene	260
Velge riktig verktøy	262

BRUKE FOODPROSESSOREN

Feste arbeidsbollen	264
Feste på lokket og sikkerhetslås	264
Bruk av 3-i-1-materøret	265
Bruke hastighetskontrollene	266
Fjerning av behandlet mat	266

BRUKE TILLEGGSUTSTYRET

Forberede terningssettet for første bruk	268
Montere/bruke terningssettet	269
Montere/fjerne universalkniven	270
Montere/fjerne klargjøringsbollen	271
Montere/fjerne rive-, pommes frites- og parmesanskivene	272
Montere/fjerne kutteskiven	273
Justering av kuttetykkelse	273
Montere/fjerne minibollen og minikniven	274
Montere/fjerne sitruspressen	275
Montere/fjerne eggevisperen eller eltekniven	276

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

TIPS FOR GODE RESULTATER

Bruke universalkniven	278
Bruke kutteskiven og riveskiven	279
Bruke eltekniven	279
Nyttige råd	280

FEILSØKING

GARANTI OG SERVICE

Garanti for KitchenAid foodprosessor	282
Kundeservice	282

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 foodprosessoren 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 foodprosessoren under matlagingen, må du holde hender og redskap borte fra kniver eller skiver som roterer. Du kan bruke en skraper, men bare når foodprosessoren 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.
14. Før du bruker apparatet, må du forsikre deg om at lokket er riktig festet.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

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: 650 Watt

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

Kassering av elektrisk utstyr

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-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

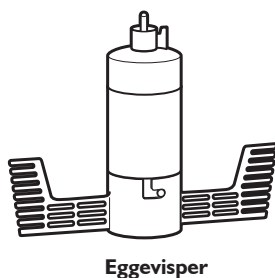
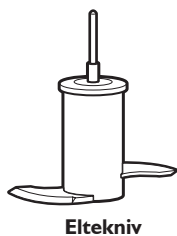
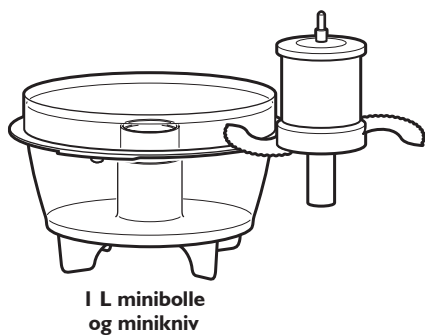
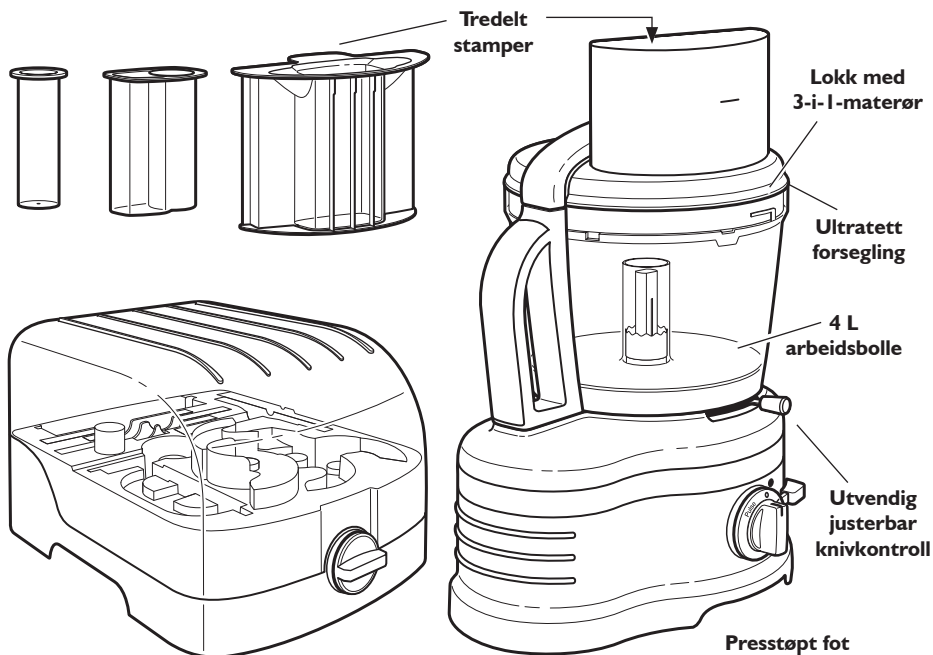
som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

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.

DELER OG FUNKSJONER

Deler og tilleggsutstyr

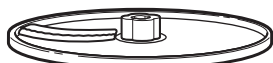


Deler og tilleggsutstyr

TERNINGSSETT



④ terningssettløkk



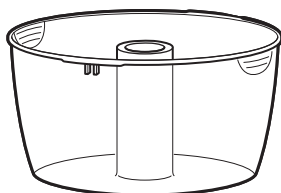
③ 8 mm terningssettkniv



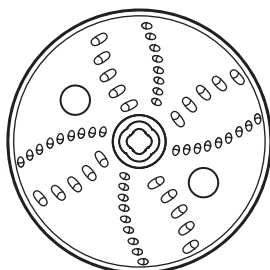
② terningssettnett



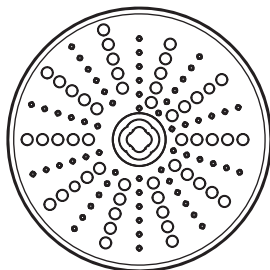
⑤ 8 mm rengjøringsverktøy for nett



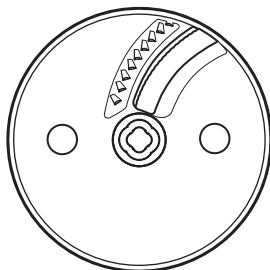
2,4 L klargjøringsbolle



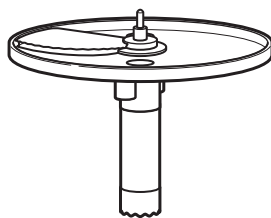
Vendbar
(2 mm og 4 mm)
riveskive



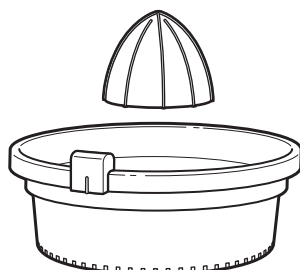
Løvkuttingsskive
for parmesan/is



Pommes frits-kutteskive



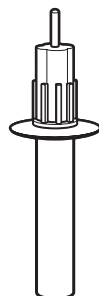
Utvendig justerbar
kutteskive
(tynn til tykk)



Sitruspresse



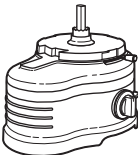
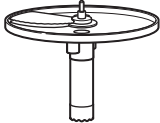
Sitruspresseadapter



Skiveadapter

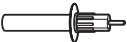
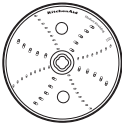
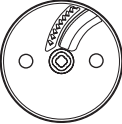
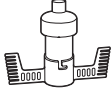
DELER OG FUNKSJONER

Oversettelse av engelsk merking på delene

Del	Engelsk merkelapp	Oversettelse
	Feed Chute Max Fill	Materør maks. fylling
	Max Thick Liquid	Maks. tykk væske
	Max Thin Liquid	Maks. tynn væske
	BPA FREE	BPA-FRITT
	Mini Bowl	Minibolle
	Max Liquid	Maks. væske
	BPA FREE	BPA-FRITT
	Prep Bowl	Klargjøringsbolle
	No Processing Blade	Ingen behandlingskniv
	BPA FREE	BPA-FRITT
	TWIST TO LOCK	VRI FOR Å LÅSE
	Multipurpose	Universal
	PUSH TO LOCK	TRYKK NED FOR Å LÅSE
	Mini Multipurpose	Mini universal
	PUSH TO LOCK	TRYKK NED FOR Å LÅSE
	Dough	Deig
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Justerbar kutting (tynn til tykk)

DELER OG FUNKSJONER

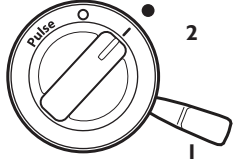
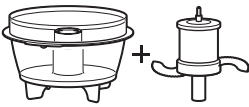
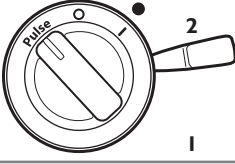
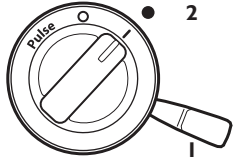
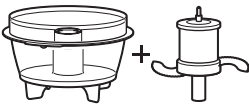
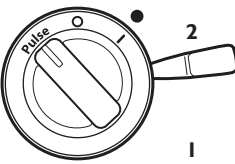
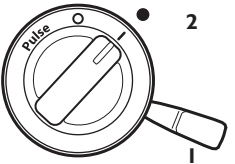
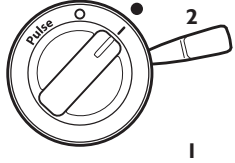
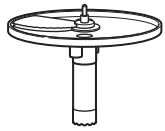
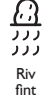
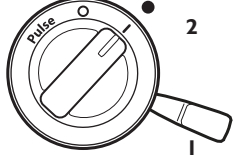
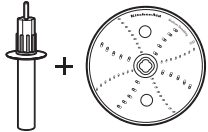
Oversettelse av engelsk merking på delene

Del	Engelsk merkelapp	Oversettelse
	Disc Adapter	Skiveadapter
	Fine Shredding	Fin riving
	Medium Shredding	Middels riving
	Ice Shave	Løvkutting av is
	French Fry	Pommes frites
	④ Dicing Kit Lid	④ terningssettløkk
	Front	Fremsiden
	Twist to lock	Vri for å låse
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ 8 mm terningssettkniv
	② Dicing Kit Grid	② terningssettnett
	8 mm Grid	8 mm nett
	Front	Fremsiden
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ 8 mm rengjøringsverktøy for nett
	Egg Whip	Eggevisper

Norsk

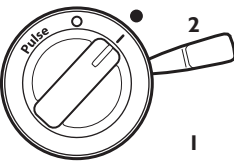
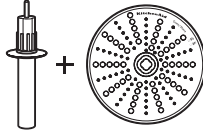
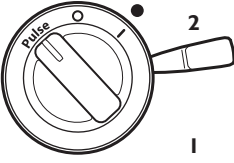
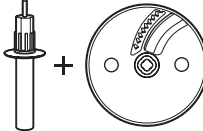
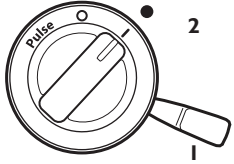
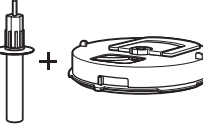
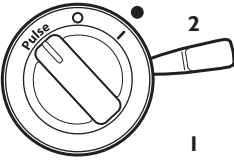
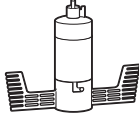
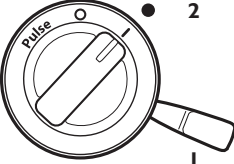
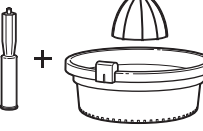
DELER OG FUNKSJONER

Velge riktig verktøy

Handling	Innstilling	Mat	Tilbehør
 Finhakk  Hakk		Grønnsaker Frukt Ferske urter Nøtter Kjøtt	Universalkniv av rustfritt stål  ELLER Minibolle og miniuniversalkniv i rustfritt stål 
 Puré  Milkse	 	Pesto Sauser Kakedeig Paideig Fløte	
 Elte		Gjærdeig	Eltelkniv i plast 
 Kutt tynt  Kutt tykt	 	Frukt (myk) Poteter Tomater Grønnsaker (myke) Ost Sjokolade Frukt (hard) Grønnsaker (harde)	Justerbar kutteskive 
 Kutt middels  Riv fint		Grønnsaker Ost (frys ned 30 min. før) Sjokolade Frukt (hard)	Vendbar riveskive 

DELER OG FUNKSJONER

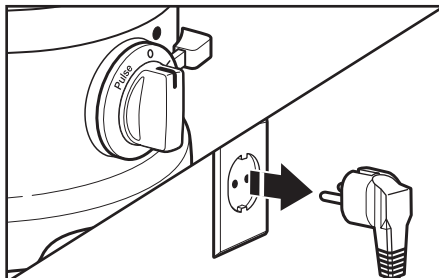
Velge riktig verktøy

Handling	Innstilling	Mat	Tilbehør
 Raspe Løvkutte	 1	Hard ost Is Sjokolade	Raspe-/løvkutteskive 
 Pommes frites- pinner	 1	Poteter Faste grønnsaker	Pommes frites-skive 
 Kutt terninger	 1	Poteter Tomater Løk Agurker Frukt Grønnsaker	8 mm kuttesett 
 Pisk	 1	Egg	Eggevisper 
 Juice	 2	Sitrusfrukt	Sitruspresse 

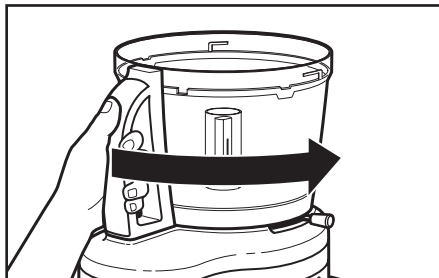
Feste arbeidsbollen

⚠ ADVARSEL

Fare for å kutte seg
Knivene må håndteres forsiktig.
Hvis du ikke gjør det, kan det føre til kuttskader.



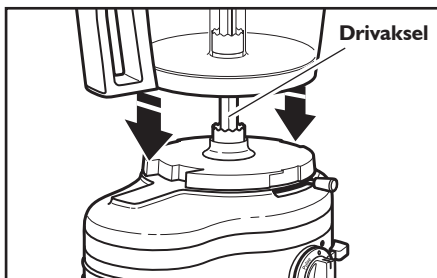
1 Forsikre deg om at foodprosessen er avslått, frakoblet og plassert på en jevn overflate.



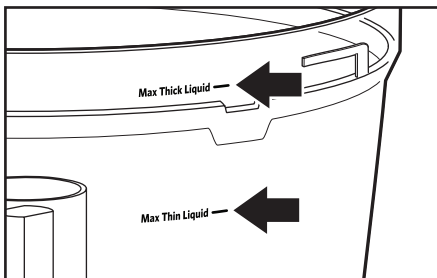
3 Vri arbeidsbollen for å låse den fast i foten.

Før førstegangsbruk

Før du bruker foodprosessen din for første gang, må du vaske bollene og tilleggsutstyret som beskrevet i delen "Vedlikehold og rengjøring".

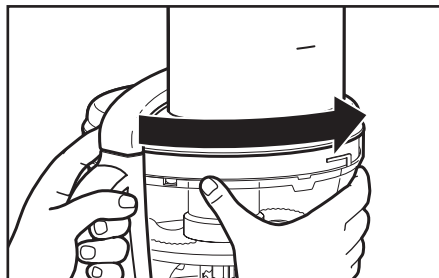


2 Plasser arbeidsbollen på foten som vist på bildet.

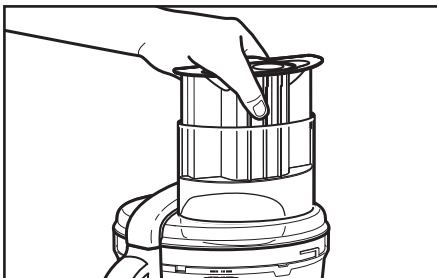


Væskeni vållustrasjoner på siden av bollen indikerer anbefalte maksimumsnivåer for tykke og tynne væsker i foodprosessen.

Feste på lokket og sikkerhetslås



1 Monter lokket ved å rette inn tappene og låse det på plass. Den ultratette forseglingen er sprutesikker.



2 Den største delen av stamperen i 3 deler må settes inn for at foodprosessen skal fungere.

Bruk av 3-i-1-materøret

⚠ ADVARSEL



Fare for roterende kniv

Bruk alltid stamperen.

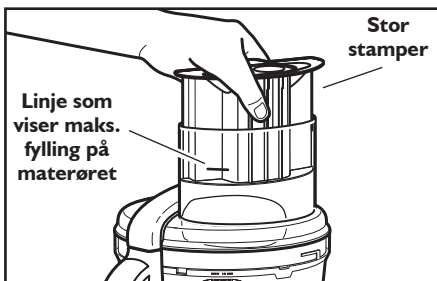
Hold fingrene borte fra åpningene.

Oppbevar den utilgjengelig for barn.

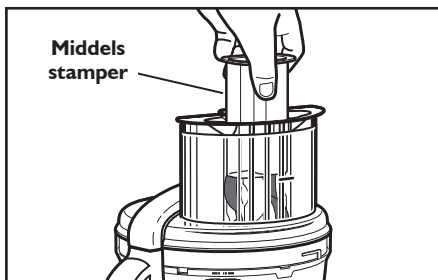
Hvis du ikke overholder disse reglene, kan det føre til amputasjon eller kuttskader.

Før bruk

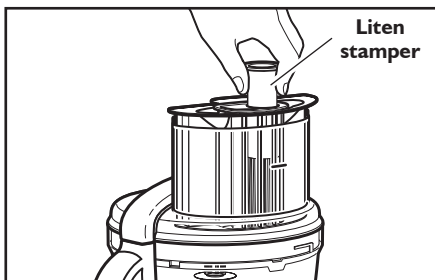
Før du bruker foodprosessoren, må du forsikre deg om at arbeidsbollene, knivene og lokket er riktig montert på foodprosessorens fot.



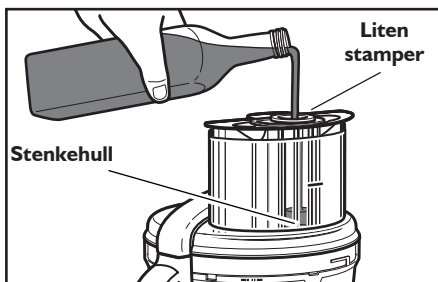
1 Bruk hele materøret og den store stamperen til å behandle store matvarer.



2 Bruk den middels store stamperen i materøret til å behandle mindre matvarer.



3 Bruk den lille stamperen til å kutte eller rive de minste og tynneste matvarene.

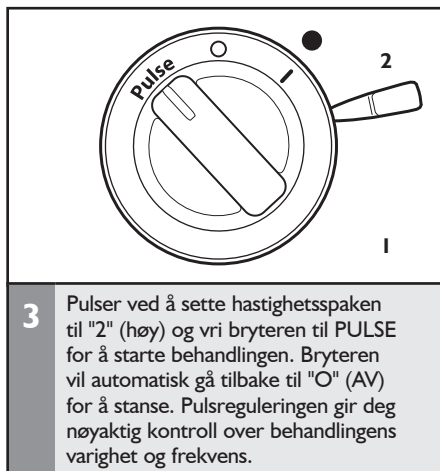
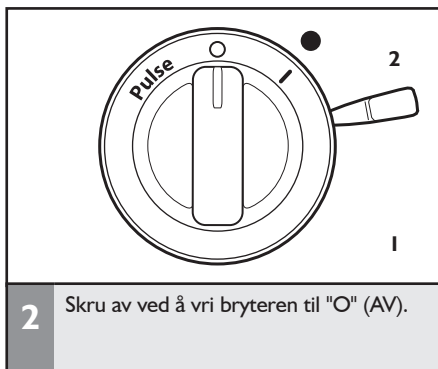
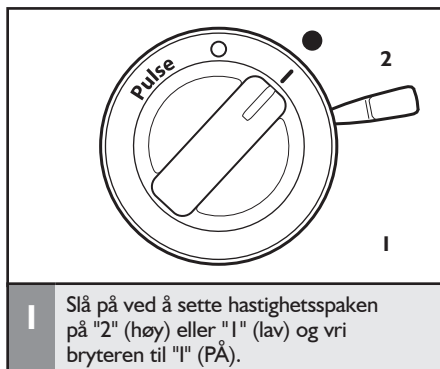


4 Bruk stenkehullet i den lille stamperen til langsomt å stenke olje eller andre væskeingredienser ned i arbeidsbollen.

BRUKE FOODPROSESSOREN

Bruke hastighetskontrollene

MERK:Hvis foodprosessoren ikke starter, må du kontrollere at arbeidsbollen og skjoldet er riktig festet på foten.



Fjerning av behandlet mat

⚠ ADVARSEL

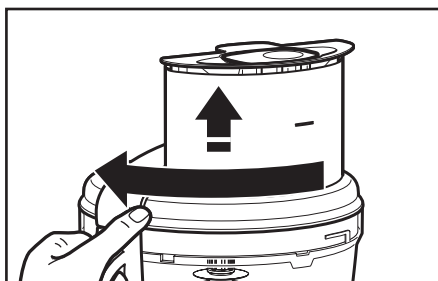
Fare for å kutte seg
Knivene må håndteres forsiktig.
Hvis du ikke gjør det, kan det føre til kuttskader.



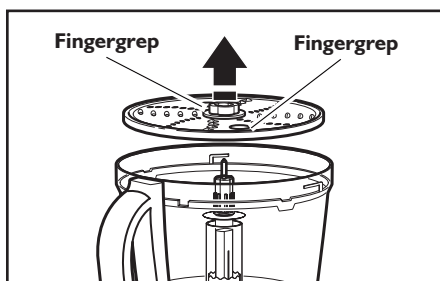
BRUKE FOODPROSESSOREN



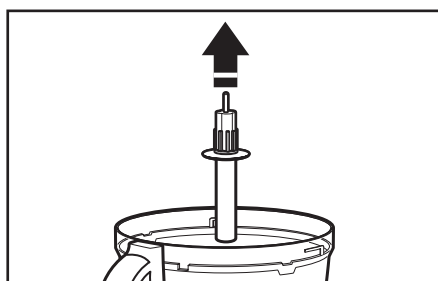
2 Vri og løft arbeidsbollen for å fjerne den, og deretter vri og løft lokket.



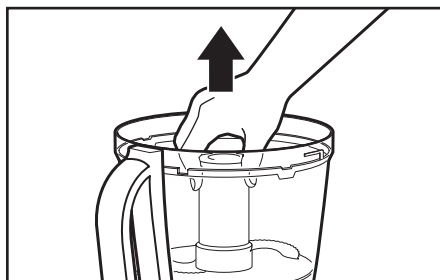
3 Eller vri lokket for å låse det opp, som vist, og løft for å fjerne det før du fortsetter på de neste trinnene med bollen fortsatt festet til foodprosessoren.



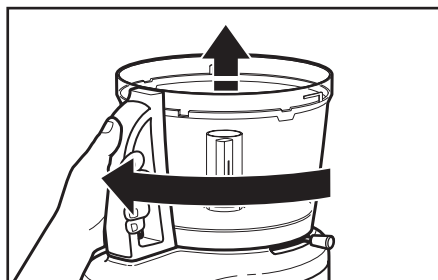
4 Hvis du bruker skive, fjern den. Grip skiven på håndtaket ved de 2 fingregrepene og løft den rett opp.



5 Hvis du bruker skive, fjern adapteren.



6 Hvis du bruker kniv, fjerner du den ved å gripe den og løfte den rett opp.

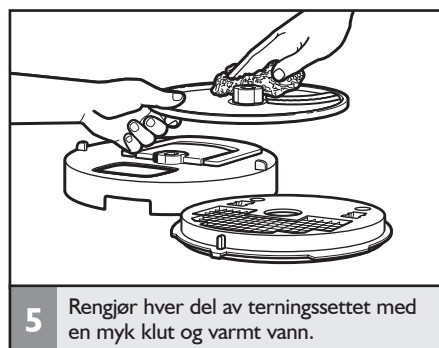
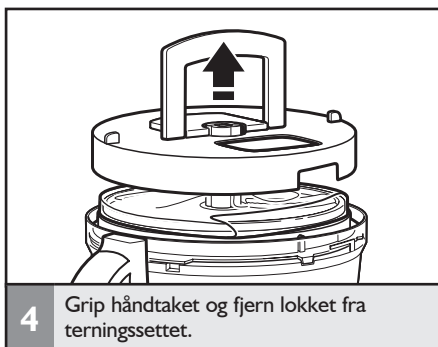
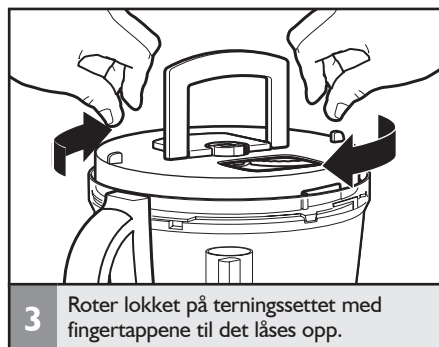


7 Vri arbeidsbollen som illustrert. Løft den opp og ta den bort.

BRUKE TILLEGGSTYSTYRET

Forberede terningssettet for første bruk

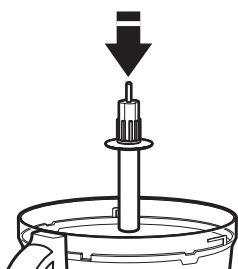
VIKTIG: Følg disse anvisningene for å rengjøre alle delene i terningssettet på riktig måte før førstegangsbruk.



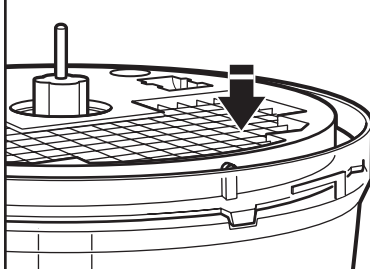
BRUKE TILLEGGSUTSTYRET

Montere/bruke terningssettet

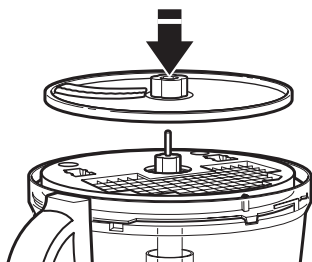
Norsk



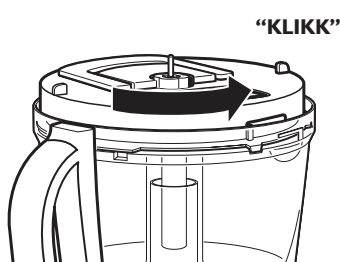
1 Sett skiveadapteren på drivakselen.



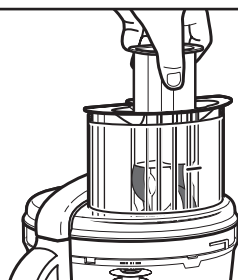
2 Plasser ② terningssettnettet, med nettet vendt fremover, og rett inn settets tapp med hakket i arbeidsbollen.



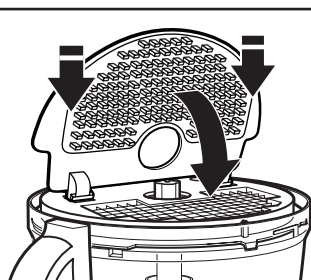
3 Plasser ③ terningssettkniven og sørg for at det er trygt festet.



4 Plasser ④ terningssettløkket på det monterte settet med hullet vendt fremover og fest det.



5 Plasser lokket på foodprosessen og bruk det middels store matrøret til å kutte matvarene i terninger.



6 Når du er ferdig, fjerner du ④ terningssettløkket og ③ terningssettkniven og plasserer ⑤ rengjøringsverktøyet for terningssettet i skårene på terningssettnettet, for så å senke rengjøringsverktøyet ned over terningsnettet. Dette vil dytte den gjenværende maten ut av nettet og la deg vaske terningssettet på en mer effektiv måte.

BRUKE TILLEGGSUTSTYRET

Montere/fjerne universalkniven

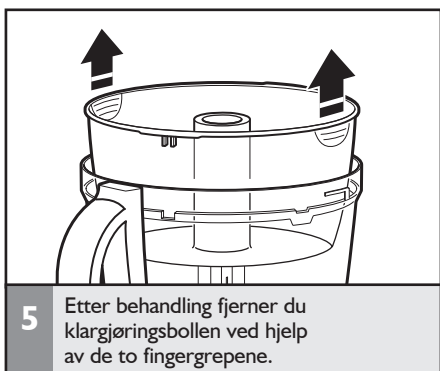
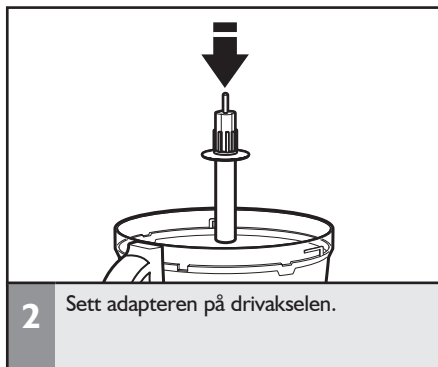
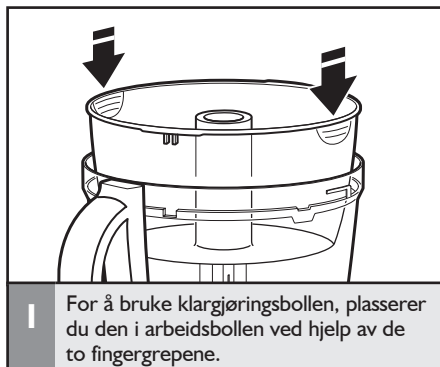
MERK: Universalkniven har en lekkasjesikker forsegling og kan bli værende i bollen, eller fjernes før innholdet helles ut.



VIKTIG: Tilleggskniver kan kun brukes med arbeidsbollen.

Montere/fjerne klargjøringsbollen

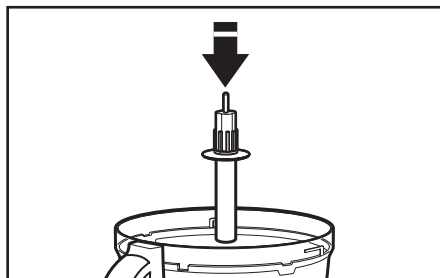
MERK: Klargjøringsbollen kan kun brukes med skivene og terningssettet.



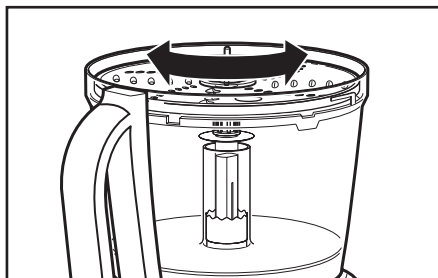
VIKTIG: Skiver og adaptere må fjernes før du fjerner bollen.

BRUKE TILLEGGSUTSTYRET

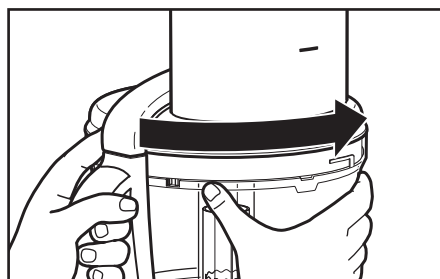
Montere/fjerne rive-, pommes frites- og parmesanskivene



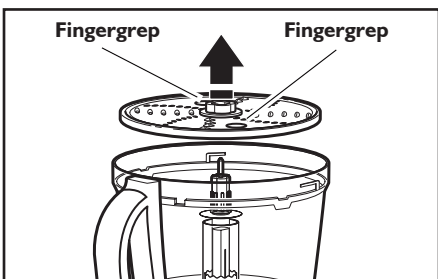
1 Sett adapteren på drivakselen.



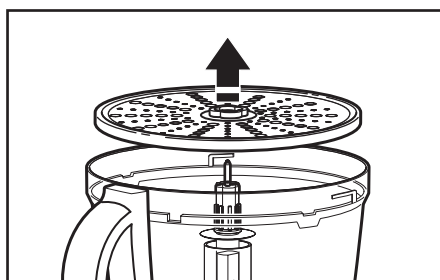
2 Roter skiven en anelse til den faller på plass i adapteren.



3 Monter lokket ved å rette inn tappene og låse det på plass.



4 For å fjerne riveskiven eller pommes frites-skiven, fjerner du lokket og bruker de to fingregrepene til å løfte skiven rett opp.

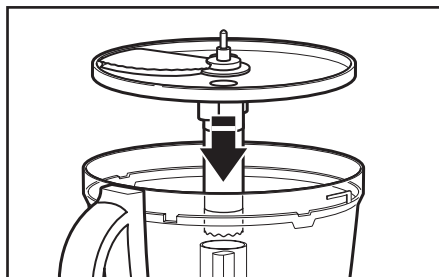


5 For å fjerne parmesanskiven etter behandling, løfter du den forsiktig av adapteren.

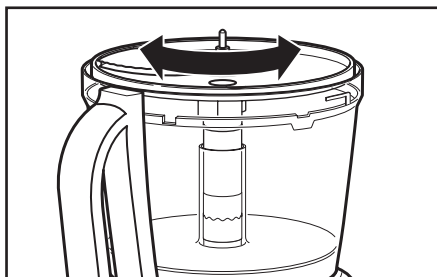
MERK: Riveskiven er vendbar. For grov riving, legger du den med siden merket "Medium Shredding" vendt oppover. For finriving, legger du den med siden merket "Fine Shredding" vendt oppover.

VIKTIG: Skiver og adaptere må fjernes før du fjerner bollen.

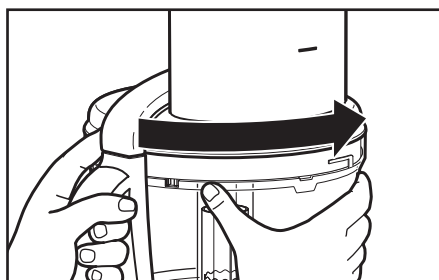
Montere/fjerne kutteskiven



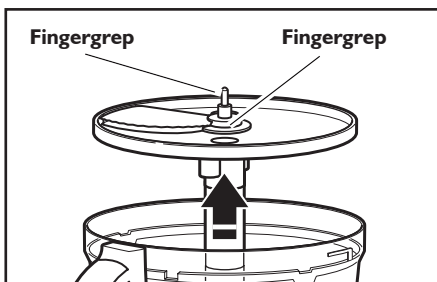
1 Sett skiven på drivakselen.



2 Roter skiven en anelse til den faller på plass.



3 Monter lokket ved å rette inn tappene og låse det på plass.

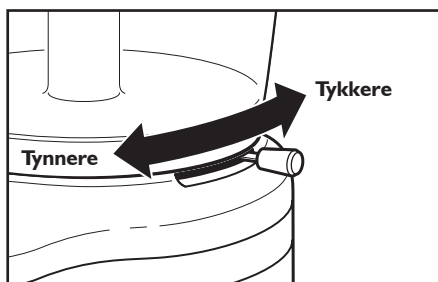


4 For å fjerne kutteskiven, fjerner du lokket og bruker de to fingregrepene til å løfte skiven rett opp.

Justering av kuttetykkelse

MERK: Denne 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.

I tillegg til posisjonen til spaken, er det også mulig å endre tykkelsen på skivene ved å endre trykket på matvaren i materøret. Tilfør mer trykk for en tykkere skive, eller mindre trykk for en tynnere skive.

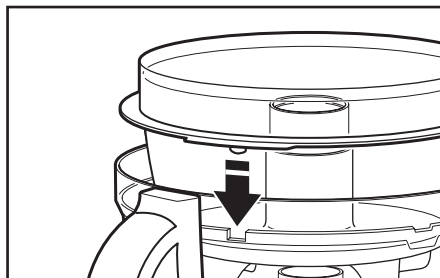


Flytt spaken for å velge ønsket tykkelse.

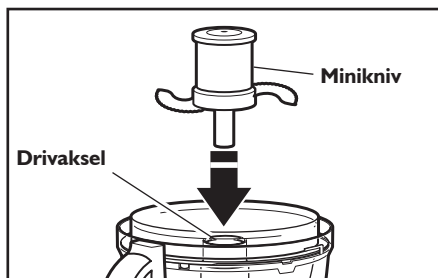
VIKTIG: Skiver og adaptere må fjernes før du fjerner bollen.

BRUKE TILLEGGSUTSTYRET

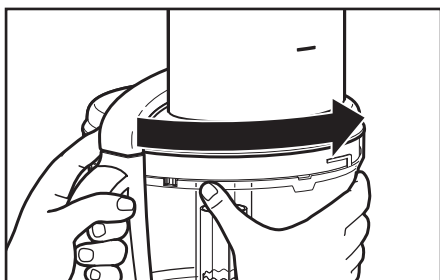
Montere/fjerne minibollen og minikniven



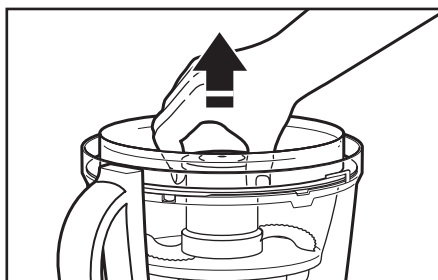
- 1** Sett minibollen ned i arbeidsbollen og forsikre deg om at tappen på minibollen er rettet inn mot hakket i arbeidsbollen.



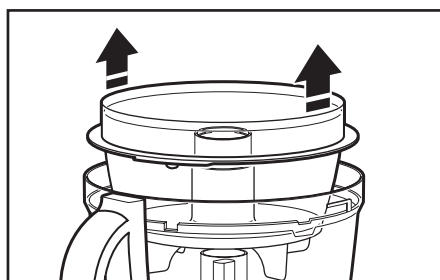
- 2** Trykk bestemt ned på minikniven. Du vil høre et klikk når den låses på plass.



- 3** Monter lokket ved å rette inn tappene og låse det på plass.



- 4** Fjern lokket. Grip og trekk minikniven rett opp.

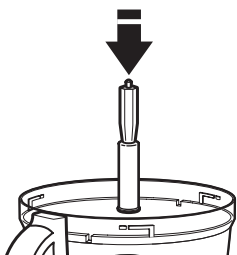


- 5** Løft ut minibollen.

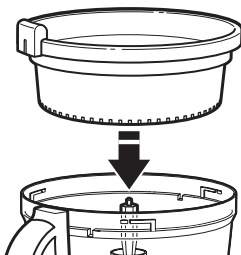
BRUKE TILLEGGSUTSTYRET

Montere/fjerne sitruspressen

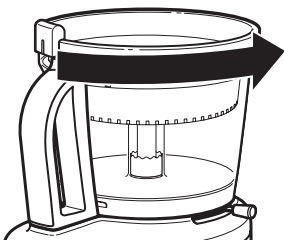
Norsk



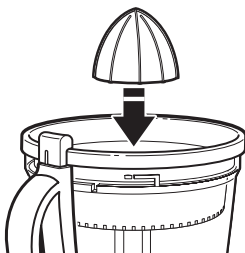
- 1** Sett sitruspresseadapteren på drivakselen.



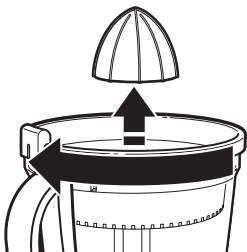
- 2** Sett silkurven ned i arbeidsbollen med låseklipsen til venstre for arbeidsbollehandtaket.



- 3** Dreii silen mot urviseren til klipsen låser seg inn i håndtaket.



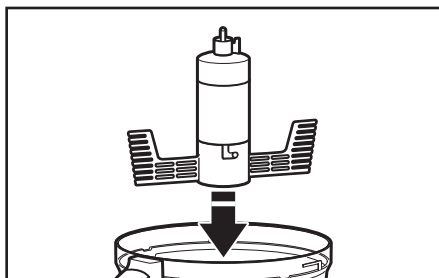
- 4** Sett kjeglen ned i silkurven og fest den til adapteren. Det kan bli nødvendig å dreie kjeglen til den faller på plass.



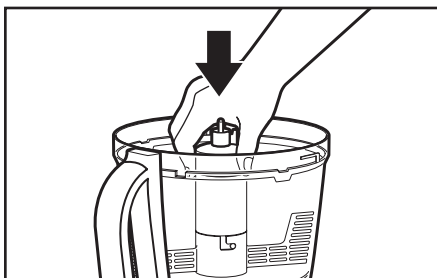
- 5** Etter behandling løfter du kjeglen opp fra silkurven, vrir silkurven for å løsne den fra håndtaket, som illustrert, og løfter den ut av arbeidsbollen. Fjern adapteren.

BRUKE TILLEGGSUTSTYRET

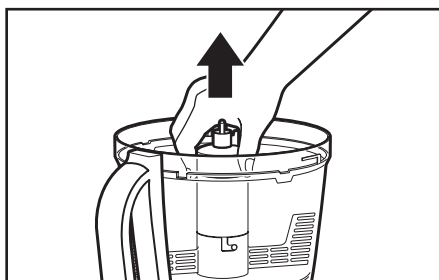
Montere/fjerne eggevisperen eller eltekniiven



1 Sett eggevisperen eller eltekniiven på drivakselen.



2 Trykk eggevisperen eller eltekniiven bestemt ned.



3 Etter behandling tar du eggevisperen eller eltekniiven i fast grep og løfter den rett opp.

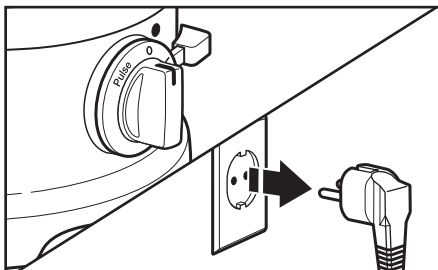
⚠ ADVARSEL

Fare for å kutte seg

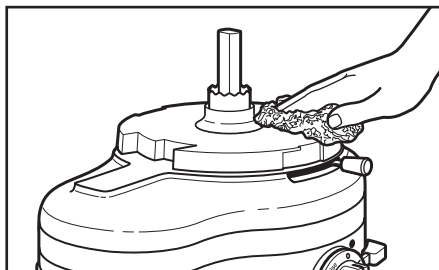
Knivene må håndteres forsiktig.

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

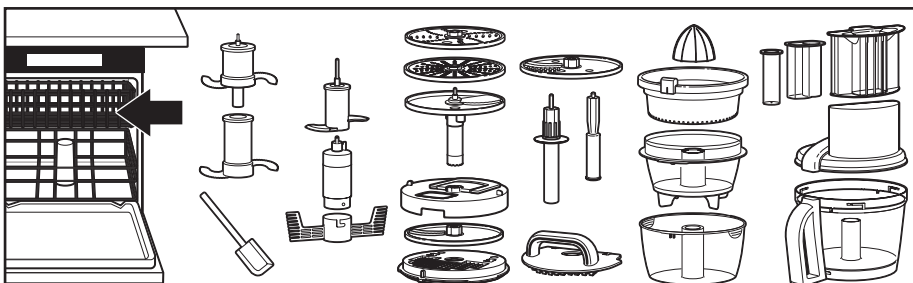
VIKTIG: Bruk aldri skurende rensemidler eller skurekluter på foodprosessen. De kan lage riper i arbeidsbollen og skjoldet eller gjøre dem matte.



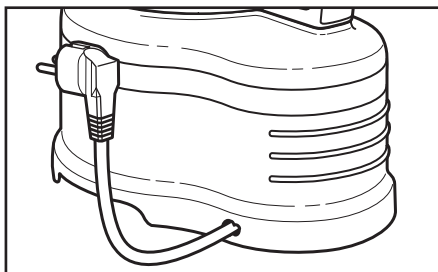
1 Forsikre deg om at foodprosessen er avslått og frakoblet før du demonterer den.



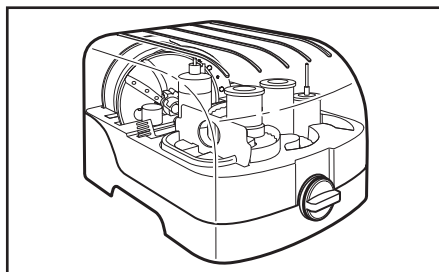
2 Rengjør foten og ledningen med en varm, innsåpet klut. Tørk av med en myk klut.



- 3** Alle de andre delene av foodprosessen kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Boller bør settes inn opp ned, ikke på siden.
 - Unngå å bruke høye temperaturinnstillinger som damp eller sterilisering.



4 For oppbevaring dytter du ledningen inn igjen i foten til foodprosessen.



5 Oppbevar skiver, aksel og kniver i den medfølgende oppbevaringsboksen, utilgjengelig for barn.

Bruke universalkniven

ADVARSEL

Fare for å kutte seg
Knivene må håndteres forsiktig.
Hvis du ikke gjør det, kan det føre til kuttskader.



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 sitrusskall:

Med skarp kniv eller potetsekreller 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 skrapet 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:

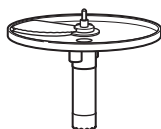
Bland sjokolade og sukker fra oppskriften i arbeidsbollen. Behandle til den er finhakket. Varm opp væske fra oppskriften. Mens foodprosessoren er i gang, fyller du den varme væsken gjennom materøret. Behandle til blandingen er jevn.

Riving av harde oster som for eksempel parmesan og Romano:

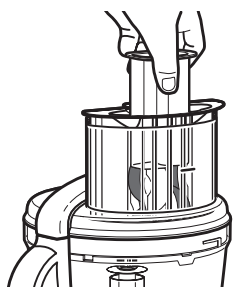
Du må ikke prøve å behandle ost som du ikke kan stikke gjennom med spissen av en skarp kniv. Du kan rive harde oster med universalkniven. Kutt opp osten i biter på 2,5 cm. Legg i arbeidsbollen. Behandle osten med korte pulser til den er finhakket. Fortsett behandlingen til den er fint revet. Ostebiter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

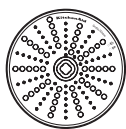
Matvarene bør være svært kalde. Kutt maten i biter som passer i materøret. Behandle med fast og jevnt trykk.

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.

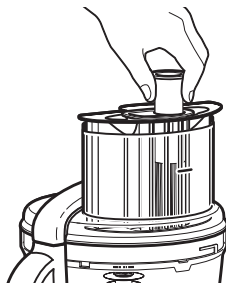
Bruke eltekniven



Eltekniven er spesielt utformet til å blande og kna gjærdeig raskt og grundig. For best mulig resultat, bør du ikke elte oppskrifter med mer enn 500 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 væsker følger du maks. fyllenivåer som er indikert på arbeidsbollen. Når du hakker, bør ikke arbeidsbollen være mer enn 1/3 til halvfull. Bruk minibollen til inntil 1 L væske eller 500 g faste stoffer.
- Plasser kutteskivene slik at skjæresiden 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 skjæringen. 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 bare å rive godt avkjølt ost.
- Ibland kan slanke 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.



- Når du skal lage en kake- eller småkakerøre, bruker du universalkniven til å røre kremfett 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. Ikke overbehandle maten.
- Når revet eller oppskåret mat hopper seg opp på den ene siden av bollen, slår du av foodprosessen 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 skjæring. 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 arbeidsballelokket, setter du det opp ned på kjøkkenbenken. Dette bidrar til å holde benken ren.

TIPS FOR GODE RESULTATER

- Bruk slikkepotten til å fjerne ingredienser fra arbeidsbollen.
- Foodprosessen 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

MERK: Hvis foodprosessen svikter eller ikke virker, sjekker du følgende:

Foodprosessen 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.
- Kontroller at foodprosessen er tilkoblet.
- Er sikringen i strømkursen som foodprosessen er koblet til i orden? Hvis du har en overbelastningsbryter, kontroller at kretsen er lukket.
- Koble fra foodprosessen, og koble den deretter tilbake i uttaket.
- Hvis foodprosessen ikke er romtemperert, må du vente til den når romtemperatur, og prøve igjen.

Foodprosessen river eller kutter ikke slik den skal:

- Pass på at skiven er plassert på den adapteren med kuttesiden 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.

Hvis lokket 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 skyldes noen av punktene over, se avsnittet "Garanti og service".

Garanti for KitchenAid foodprosessor

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: For Modell 5KFP1644: 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 foodprosessen har vært brukt til andre formål enn tilberedning av vanlige matvarer. B. Skade som er 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

KitchenAid

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