

5KFC3516



KitchenAid

INHOUDSTAFEL

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN	62
Onderdelen en accessoires/toebehoren	62
VEILIGHEID VAN DE MINI FOODPROCESSOR	63
Belangrijke voorzorgen.....	63
Elektrische vereisten	66
Afgedankte elektrische apparatuur.....	66
DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN	67
Tabel met aanbevelingen voor hakken en pureren	67
De mini foodprocessor voorbereiden voor gebruik.....	68
De mini foodprocessor demonteren	69
De mini foodprocessor monteren en bedienen	70
De opening in het deksel voor het toevoegen van vloeistoffen en gietsluit gebruiken.....	71
ONDERHOUD EN REINIGING	72
PROBLEEMOPLOSSING	73
GARANTIE EN SERVICE	74

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES/TOEBEHOREN

Opening in het deksel voor het toevoegen van vloeistoffen

Deksel

Pulse/aan-knop

Roestvrijstalen multifunctioneel mes

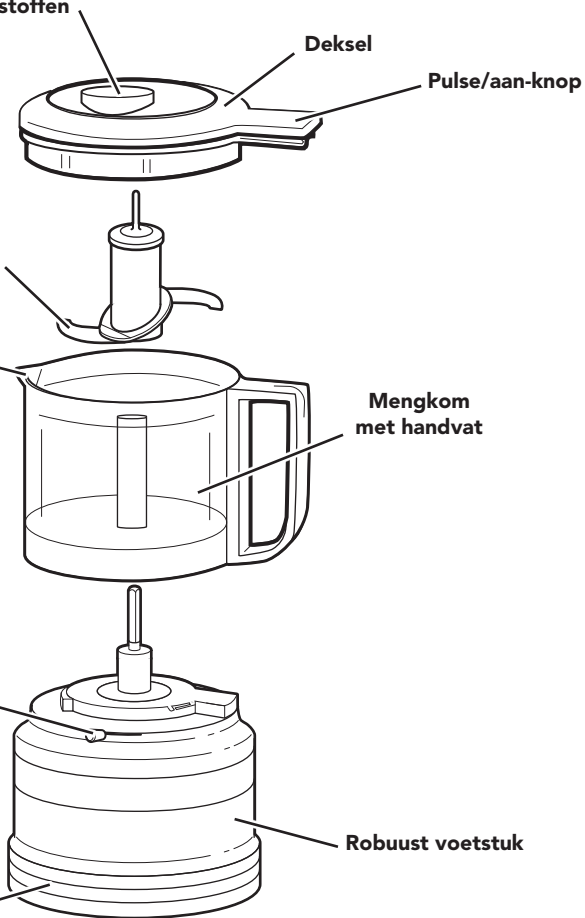
Gietsluit

Mengkom met handvat

Hendel voor snelheidsselectie

Robuust voetstuk

Opberging van het netsnoer



VEILIGHEID VAN DE MINI FOODPROCESSOR

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw toestel tal van belangrijke veiligheids-
waarschuwingen aangebracht. Lees deze veiligheidswaarschuwingen en leef ze na.



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen
gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen volgen op het alarmsymbool en de woorden
“GEVAAR” of “WAARSCHUWING”. Deze woorden betekenen het volgende:



GEVAAR

**U kunt gedood worden of ernstig
gewond raken als u de instructies niet
onmiddellijk naleeft.**



WAARSCHUWING

**U kunt gedood worden of ernstig gewond
raken als u de instructies niet naleeft.**

Alle veiligheidswaarschuwingen informeren u over het potentiële gevaar, over hoe u het
risico op verwondingen kunt verminderen en wat er kan gebeuren als u de instructies
niet opvolgt.

BELANGRIJKE VOORZORGEN

**Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds
basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:**

1. Alle instructies lezen. Verkeerd gebruik van het
apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. Plaats de mini foodprocessor niet in water of andere
vloeistoffen, om het risico van elektrische schokken
te voorkomen.
3. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen
met fysisch, mentaal of zintuiglijk verminderde
capaciteiten of met een gebrek aan kennis en ervaring,
tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben
gekregen over het veilige gebruik van het apparaat
en de risico's begrijpen.
4. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om
te voorkomen dat ze met het apparaat spelen. Het
apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen.
Het apparaat en snoer moeten buiten het bereik
van kinderen blijven. Reiniging en onderhoud van
het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door
kinderen zonder toezicht.

VEILIGHEID VAN DE MINI FOODPROCESSOR

5. Trek de netstekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
6. Raak geen bewegende onderdelen aan.
7. Gebruik nooit een elektrisch apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of van het apparaat, of nadat het apparaat gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende dienst-na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
8. Het gebruik van accessoires/toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
9. Gebruik het apparaat nooit buiten.
10. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
11. Houd handen en keukengerei uit de buurt van bewegende messen tijdens het verwerken van etenswaren; dit om het risico van ernstig letsel of beschadiging van de mini foodprocessor te voorkomen. U kunt een schraper gebruiken, maar alleen wanneer de mini foodprocessor niet in werking is.
12. De messen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijmessen, bij het leegmaken van de kom en tijdens het reinigen.
13. Om het risico op verwondingen te voorkomen, mag u nooit messen op het voetstuk aanbrengen zonder eerst de kom correct op zijn plaats te hebben gezet.

VEILIGHEID VAN DE MINI FOODPROCESSOR

14. Zorg dat het deksel goed vergrendeld is voordat u het apparaat aanzet.
15. Maak het vergrendelingsmechanisme van het deksel niet onklaar voor gebruik.
16. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals:
 - in personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - op boerderijen
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen
 - in "bed en breakfast"-gelegenheden.
17. Wees voorzichtig als u een hete vloeistof in de mini foodprocessor giet. De vloeistof kan door een plotse stoomstoot uit het apparaat worden gestoten.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

VEILIGHEID VAN DE MINI FOODPROCESSOR

ELEKTRISCHE VEREISTEN

Volt: 220-240 volt

Frequentie: 50-60 hertz

Vermogen: 240 watt

OPMERKING: Als de stekker niet in de contactdoos past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig de stekker in geen geval.

AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

Afgedankt verpakkingsmateriaal


Het verpakkingsmateriaal kan voor 100% gerecycleerd worden en is voorzien van het recyclagesymbool . De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoorde wijze en in overeenstemming met de desbetreffende lokale voorschriften worden weggewerkt.

Dumping van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.



- Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparaten.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recyclage van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met uw lokale gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN

TABEL MET AANBEVELINGEN VOOR HAKKEN EN PUREREN

Gebruik de mini foodprocessor om rauw fruit en groenten of noten te hakken, en peterselie, bieslook of look fijn te hakken voor een makkelijke bereiding van uw favoriete recepten. Pureer gekookt fruit of groenten om babyvoeding te maken, of om als basis voor soepen en sauzen te gebruiken. U kunt ook broodkruimels maken of rauw vlees malen. Gebruik de kleine opening in het deksel, voor het gemakkelijk toevoegen van vloeistoffen druppelsgewijs, en gietsluit om eenvoudig mayonaise en dressings te maken.

OPMERKING: Voor het beste resultaat moet groter voedsel in blokjes van ongeveer 2,5 cm worden gesneden vóór verwerking. Deze stap maakt het ook mogelijk om meer voedsel in een keer te verwerken.

BELANGRIJK: Verwerk geen koffiebonen of harde specerijen zoals nootmuskaat; die kunnen de mini foodprocessor beschadigen.

AANBEVOLEN VOEDSEL	VOORBEREIDEN VOOR VERWERKING	HOEEVEELHEID	INSTELLING
RAUW FRUIT & GROENTEN	Snijd in stukjes van 2,5 cm.	Tot 350 g	1 of 2
GEKOOKT FRUIT & GROENTEN	Snijd in stukjes van 2,5 cm.	Tot 500 g	2
VLOEISTOFFEN/ EMULSIES (ZOALS MAYONAISE OF SALADEDRESSINGS)	Plaats de droge ingrediënten, of dikkere natte ingrediënten in de mengkom; gebruik dan de kleine opening in het deksel om oliën of vloeistoffen aan het mengsel toe te voegen tijdens het gebruik.	Tot 350 ml	2

DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN

AANBEVOLEN VOEDSEL	VOORBEREIDEN VOOR VERWERKING	HOEEVEELHEID	INSTELLING
VLEES	Vlees moet rauw zijn, en in stukken van 2,5 cm zijn gesneden voor de beste resultaten.	Tot 227 g tegelijk	1 of 2
KRUIDEN & SPECERIJEN	Voeg kruiden en specerijen zo toe, er is geen voorbereiding nodig.	Tot 150 g	1
BROOD, KOEKJES OF CRACKERS	Breek brood, crackers of koekjes in stukken die in de kom passen voordat u deze verwerkt.	Tot 300 g	1
NOTEN	Voeg noten zo toe, er is geen voorbereiding nodig.	Tot 350 g	2

TIP: Gebruik de Pulse-functie voor een betere consistentie of voor grof gehakte resultaten.

DE MINI FOODPROCESSOR VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

WAARSCHUWING

Gevaar van snijwonden
Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.
Anders kan dit leiden tot snijwonden.

Vóór het eerste gebruik

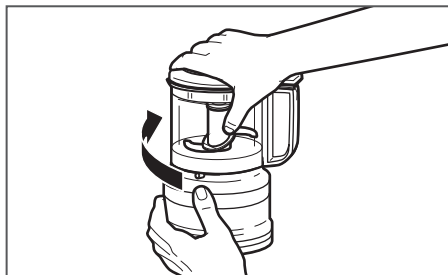
Voordat u de mini foodprocessor voor de eerste keer gebruikt, dienen de mengkom, het deksel en het mes in warm sop te worden afgewassen. De mengkom, het deksel en het mes kunnen ook in het bovenste rek van een vaatwasser worden afgewassen.

Zet de mini foodprocessor altijd terug in elkaar na het schoonmaken om hem handig op te bergen.

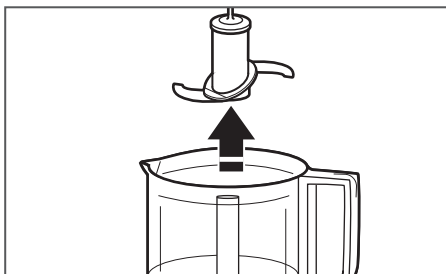
DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN

DE MINI FOODPROCESSOR DEMONTEREN

Volg deze instructies om de mini foodprocessor te demonteren, om hem te reinigen en bij het verwijderen van ingrediënten uit de mengkom.



- 1** Zorg ervoor dat de stekker van de mini foodprocessor uit het stopcontact is genomen. Houd het deksel zoals afgebeeld, en draai naar rechts om te ontgrendelen. Til vervolgens het deksel van de mengkom.



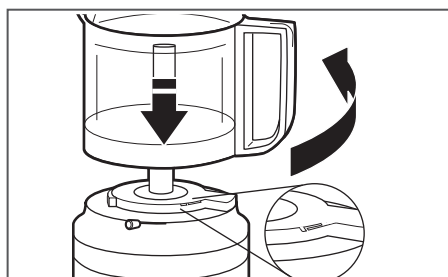
- 2** Trek het mes recht omhoog om het te ontgrendelen en neem het uit de mengkom.



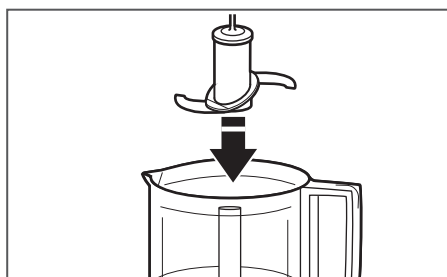
- 3** Houd het voetstuk stevig vast met een hand, en gebruik het andere hand om de mengkom met de klok mee te draaien om die te ontgrendelen en van het voetstuk te nemen.

DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN

DE MINI FOODPROCESSOR MONTEREN EN BEDIENEN



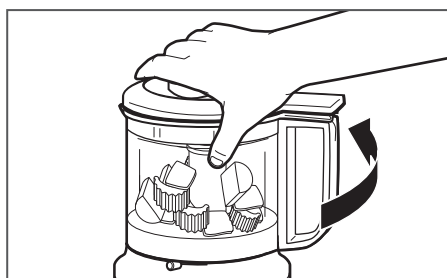
- 1** Zorg ervoor dat de stekker van de mini foodprocessor uit het stopcontact is genomen. Begin met het handvat van de mengkom dat op het voetstuk naar voren is gericht. Draai het handvat 90° naar links om het te vergrendelen. Als de processor juist is gemonteerd, staat het handvat nu naar rechts.



- 2** Plaats het mes over de as in het midden van de mengkom, draai en duw het omlaag totdat het in de juiste stand vastklikt.



- 3** Plaats de ingrediënten die u wilt verwerken in de mengkom. Snijd fruit, groenten en vlees in stukken van 2,5 cm voor een uniforme consistentie van versneden producten.

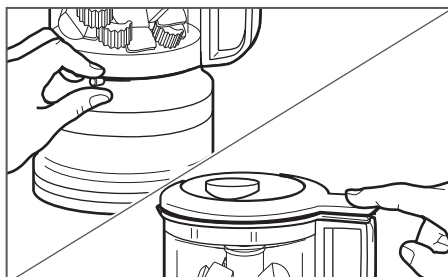


- 4** Plaats het deksel op de grote mengkom met het handvat van het deksel naar voren gericht. Draai het handvat van het deksel naar rechts. Het deksel zal klikken wanneer het is vergrendeld. Draai het handvat naar links om het te vergrendelen.

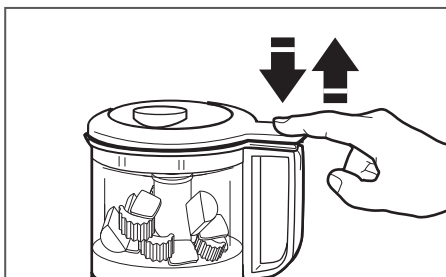
BELANGRIJK: Verwerk geen koffiebonen of harde specerijen zoals nootmuskaat; die kunnen de mini foodprocessor beschadigen.

OPMERKING: De mini foodprocessor werkt alleen als de mengkom en het deksel goed op hun plaats zitten.

DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN



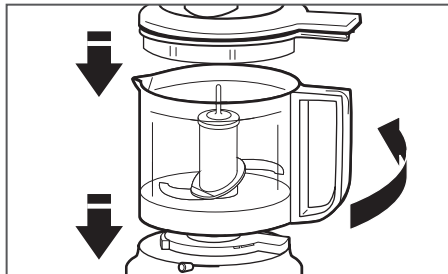
- 5** Schuif de snelheidshendel naar de gewenste stand. Druk de PULSE/AAN-KNOP in om de mini foodprocessor te starten. Hak voedsel niet langer dan 30 seconden achter elkaar; pauzeer voordat u de foodprocessor weer gebruikt.



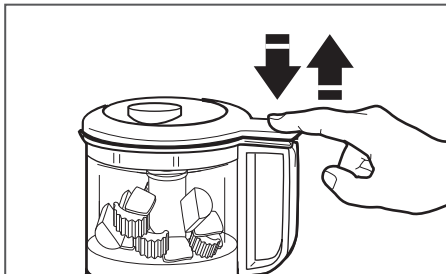
- 6** Gebruik voor een grover gehakt resultaat een pulserende beweging om de PULSE/AAN-KNOP snel in te drukken en weer los te laten tot de gewenste resultaten werden bereikt.

DE OPENING IN HET DEKSEL VOOR HET TOEVOEGEN VAN VLOEISTOFFEN EN GIETTUIT GEBRUIKEN

Gebruik de kleine opening in het deksel om gemakkelijk vloeibare ingrediënten tijdens de verwerking toe te voegen, om dressings, mayonaises, emulsies, sauzen, en nog veel meer te maken. Gebruik de giettuit om gemakkelijker te serveren.



- 1** Plaats het deksel op de grote mengkom met het handvat van het deksel naar voren gericht. Draai het handvat van het deksel naar rechts. Draai het handvat naar links om het te vergrendelen.



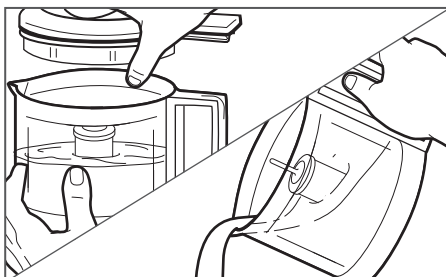
- 2** Druk op de PULSE/AAN-KNOP met een snelle verticale beweging om uw ingrediënten in de mengkom in beweging te krijgen.

DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN



3

Giet vloeistoffen, zoals olie, langzaam door de kleine opening in het deksel. De vloeistof zal efficiënt en grondig onder de ingrediënten worden gemengd terwijl ze in de mengkom rondraaien.



4

Zodra de verwerking is voltooid, verwijder het deksel om de gietuit te gebruiken.

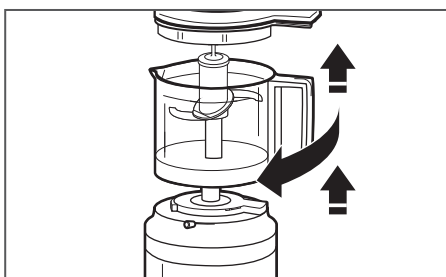
ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar van snijwonden

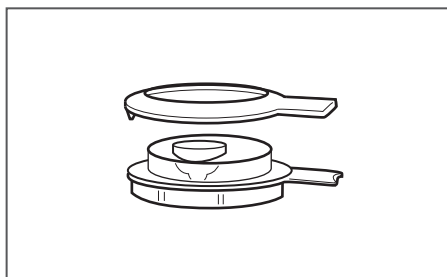
Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.

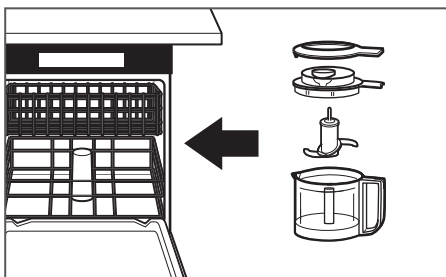


1

Neem de stekker van de mini foodprocessor uit het stopcontact. Verwijder de mengkom, het deksel en het mes.



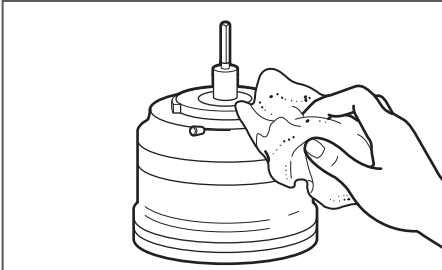
OPTIONEEL: De dekselring kan voor een gedetailleerde reiniging worden verwijderd indien nodig.



2

De mengkom, het deksel, dekselring, en het mes kunnen in het bovenste rek van de vaatwasser worden gewassen; of was alle onderdelen in warm sop. Spoel en droog ze af.

ONDERHOUD EN REINIGING



- 3** Veeg het voetstuk schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen. Dompel het voetstuk niet in water.

NUTTIGE TIP: Wikkel het snoer tegen de klok in rond het voetstuk om de processor makkelijk op te bergen.

OPMERKING: Zet de mini foodprocessor altijd terug in elkaar na het schoonmaken om hem handig op te bergen.

PROBLEEMOPLOSSING

Indien uw mini foodprocessor niet naar behoren werkt of niet werkt, controleer dan het volgende:

1. Zit de stekker van de mini foodprocessor in het stopcontact?
2. Zorg dat de mengkom en het deksel goed op hun plaats zitten en vergrendeld zijn.
3. Druk op de PULSE/AAN-KNOP met een snelle verticale beweging. Houd de knop niet voortdurend ingedrukt.
4. Neem de stekker van de mini foodprocessor uit het stopcontact en steek deze er weer in.
5. Is de zekering in de voeding van de mini foodprocessor in orde? Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of het circuit gesloten is.

Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, raadpleeg dan het hoofdstuk "Garantie en service".

Retourneer de mini foodprocessor niet aan de winkel, omdat ze geen after sales service aanbieden.

GARANTIE EN SERVICE

KITCHENAID MINI FOODPROCESSOR GARANTIE

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, het Midden-Oosten en Afrika: 5KFC3516 Twee jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.	Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer de mini foodprocessor gebruikt werd voor andere toepassingen dan de normale voedingswarenbereidingen. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

KLANTENCONTACT

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

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

Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

E-mail contact:

In Nederland: Ga naar www.KitchenAid.nl, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

In België: Ga naar www.KitchenAid.be, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN 11

Algemeen gratis oproepnummer:



00800 3810 4026

Bezoek onze website voor meer informatie:

www.KitchenAid.eu

Deze instructies zijn ook beschikbaar op de website: www.kitchenaid.eu

©2017 Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

KitchenAid

©2017 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.