



5KFC3516



KitchenAid







English	5
Deutsch	19
Français	33
Italiano	47
Nederlands	61
Español	75
Português	89
Ελληνικά	103
Svenska	117
Norsk	131
Suomi	145
Dansk	159
Íslenska	173
Русский	187
Polski	201
Český	215
Türkçe	229
العربية	243







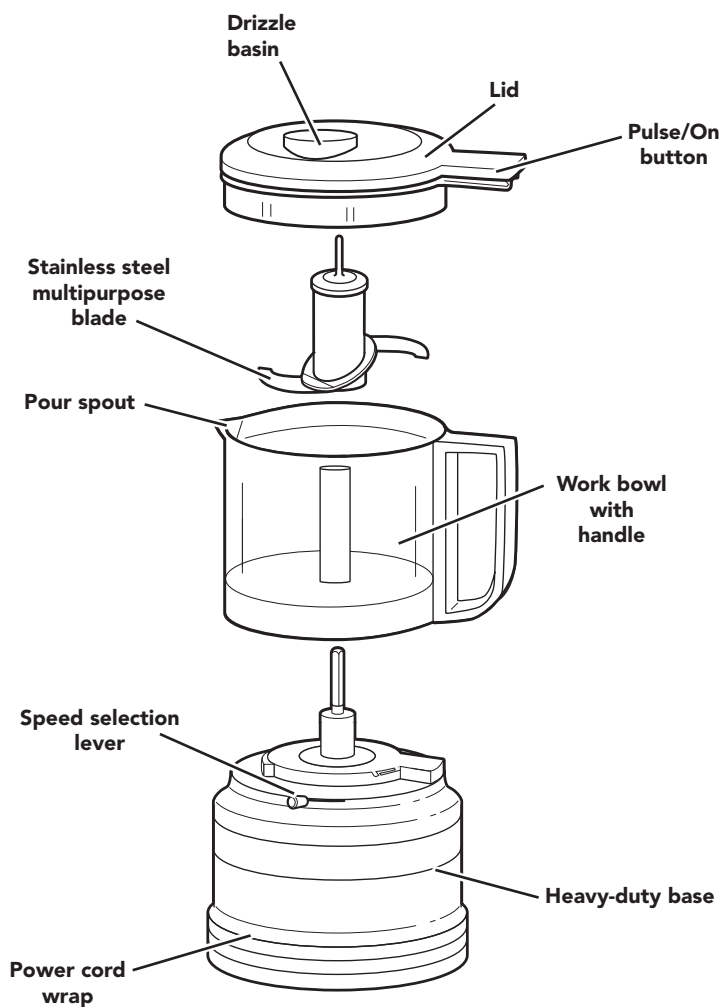
TABLE OF CONTENTS

PARTS AND FEATURES	6
Parts and accessories.....	6
FOOD CHOPPER SAFETY	7
Important safeguards	7
Electrical requirements	10
Electrical equipment waste disposal	10
USING THE FOOD CHOPPER	11
Speed recommendations chart	11
Preparing the Food Chopper for use	12
Disassembling the Food Chopper.....	13
Assembling and running the Food Chopper	14
Using the drizzle basin and pour spout	15
CARE AND CLEANING	16
TROUBLESHOOTING	17
WARRANTY AND SERVICE	18



PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES





FOOD CHOPPER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

! DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Food Chopper in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



FOOD CHOPPER SAFETY

4. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
5. Europe Only: This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
6. Europe Only: Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
7. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
8. Avoid contacting moving parts.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair, or adjustment.
10. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter.
13. Keep hands and utensils away from moving blades while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Chopper. A scraper may be used but must be used only when the Food Chopper is not running.



FOOD CHOPPER SAFETY

14. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl, and during cleaning.
15. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
16. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
17. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
18. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
19. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, or other working environments
 - farmhouses
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - bed and breakfast type environments.
21. Be careful if hot liquid is poured into the Food Chopper as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



FOOD CHOPPER SAFETY

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Voltage: 220-240 Volts

Frequency: 50-60 Hertz

Wattage: 240 Watts

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packing

must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which

could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



USING THE FOOD CHOPPER

SPEED RECOMMENDATIONS CHART

Use the Food Chopper to chop raw fruits, vegetables, or nuts and mince parsley, chives, or garlic for easy preparation in your favorite recipes. Purée cooked fruit or vegetables to make baby food or to use as bases for soups or sauces. You can also make bread crumbs or grind raw meat. Use the drizzle basin and pour spout to easily make mayonnaise or dressings.

NOTE: For best results, larger food items should be cut into approximately 2.5-cm cubes before processing. This step also allows processing of more food at a single time.

IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Food Chopper.

SUGGESTED FOOD	PREPARE FOR PROCESSING	AMOUNT	SPEED
RAW FRUITS and VEGETABLES	Cut into 2.5-cm pieces.	Up to 350 g (3 cups)	1 or 2
COOKED FRUITS and VEGETABLES	Cut into 2.5-cm pieces.	Up to 500 g (2.5 cups)	2
LIQUIDS/EMULSIONS (SUCH AS MAYONNAISE OR SALAD DRESSINGS)	Place dry ingredients or thicker wet ingredients in work bowl; then use the drizzle basin to add oils or liquids to the mixture during use.	Up to 350 mL (1.5 cups)	2



USING THE FOOD CHOPPER

SUGGESTED FOOD	PREPARE FOR PROCESSING	AMOUNT	SPEED
MEAT	Meat should be raw and cut into 2.5-cm pieces for best processing results.	Up to 227 g (½ pound) at one time.	1 or 2
HERBS and SPICES	Add herbs and spices as they are; no preparation needed.	Up to 150 g (3 cups)	1
BREAD, COOKIES, OR CRACKERS	Break bread, crackers, or cookies into pieces that fit into the bowl before processing.	Up to 300 g (3 cups)	1
NUTS	Add nuts as they are; no preparation needed.	Up to 350 g (3 cups)	2

TIP: For better consistency, or to achieve coarsely chopped results, use the Pulse operation.

PREPARING THE FOOD CHOPPER FOR USE

WARNING

Cut Hazard
Handle blades carefully.
Failure to do so can result in cuts.

Before first use

Before using the Food Chopper for the first time, wash the work bowl, lid, and blade in hot, soapy water. Work bowl, lid, and blade may also be washed in the top rack of a dishwasher.

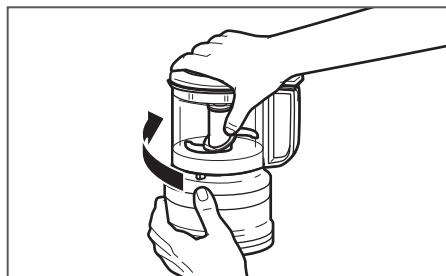
For convenient storage, always reassemble the Food Chopper after cleaning.



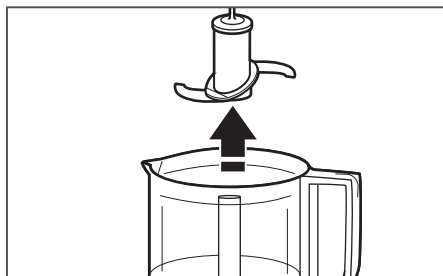
USING THE FOOD CHOPPER

DISASSEMBLING THE FOOD CHOPPER

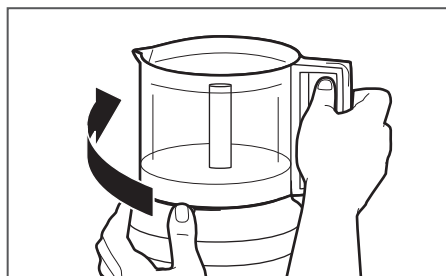
Follow these instructions to disassemble the Food Chopper for cleaning and when removing ingredients from the work bowl.

**1**

Be sure the Food Chopper is unplugged. Hold the lid as shown and rotate it clockwise to unlock. Then lift the lid off of the work bowl.

**2**

Pull the blade straight up to remove it from the work bowl.

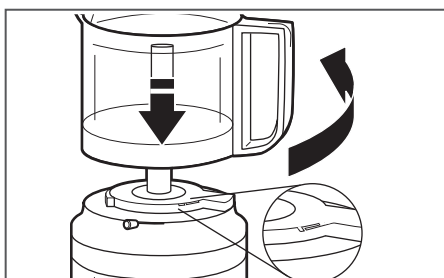
**3**

Hold the base steady with one hand, and use the other hand to rotate the work bowl clockwise to unlock and lift it off of the base.



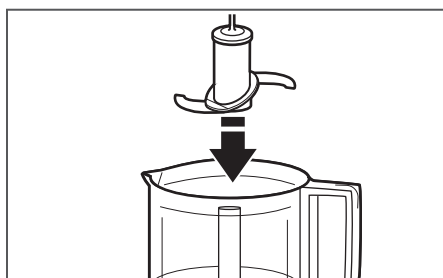
USING THE FOOD CHOPPER

ASSEMBLING AND RUNNING THE FOOD CHOPPER



1

Be sure the Food Chopper is unplugged. Start with the work bowl handle facing front on the base. Rotate the handle 90° counterclockwise to lock into place. When assembled properly, the handle will face the right side.



2

Fit the blade over the shaft in the center of the work bowl, rotate and press down until it rests at the bottom of the work bowl.



3

Place ingredients to be processed inside the work bowl. For uniform consistency of processed foods, cut fruits, vegetables, and meats into 2.5-cm pieces.



4

Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. The lid will click when locked into place. Rotate the lid counterclockwise to lock into place.

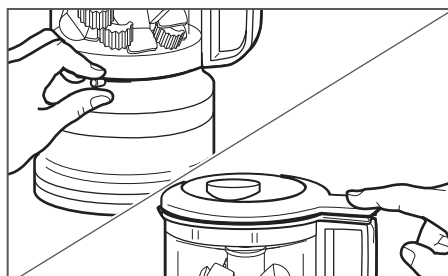
IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Food Chopper.

NOTE: The work bowl and lid must be locked into place for the Food Chopper to operate.

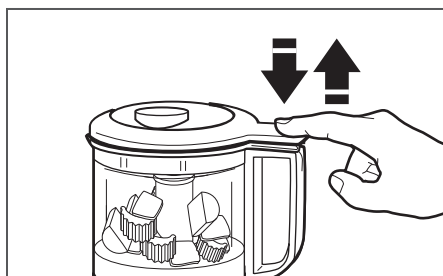




USING THE FOOD CHOPPER

**5**

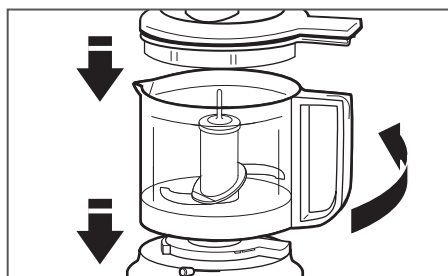
Slide the speed lever to your desired setting. Press down on the PULSE/ON button to start the Food Chopper. Do not chop any food for more than 30 seconds continuously; pause between uses.

**6**

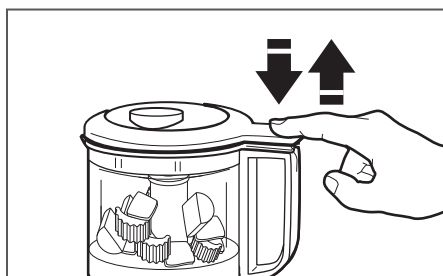
For a coarse chop, use a pulsing motion to rapidly press and release the PULSE/ON button until your desired results are achieved.

USING THE DRIZZLE BASIN AND POUR SPOUT

Use the drizzle basin to conveniently add liquid ingredients while processing, to make dressings, mayonnaises, emulsions, sauces, and more. Use the pour spout for easier serving.

**1**

Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. Rotate the lid counterclockwise to lock into place.

**2**

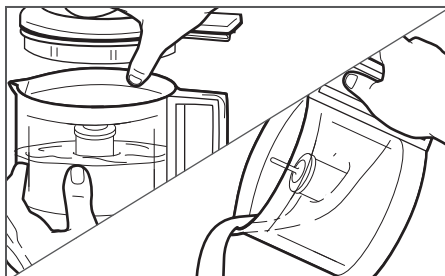
Press rapidly up and down on the PULSE/ON button to get your ingredients moving in the work bowl.



USING THE FOOD CHOPPER



- 3** Slowly pour liquids, such as oil, into the drizzle basin. The liquid will be efficiently and thoroughly mixed into the ingredients as they spin inside the work bowl.

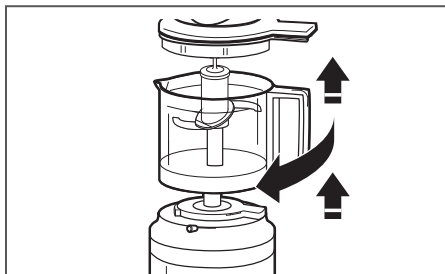


- 4** Once processing is complete, remove the lid to use the pour spout.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING

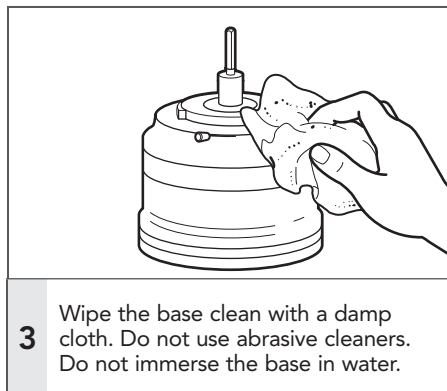
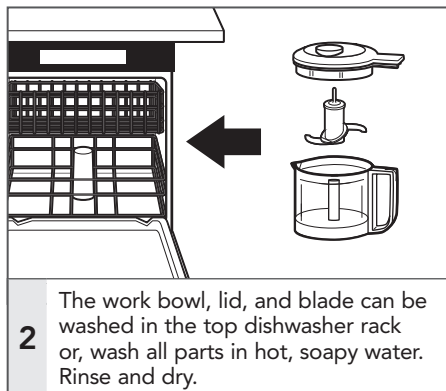
Cut Hazard
Handle blades carefully.
Failure to do so can result in cuts.



- 1** Unplug the Food Chopper. Remove the work bowl, lid, and blade.



CARE AND CLEANING



HELPFUL TIP: Wrap the cord counterclockwise around the base for easy storage.

NOTE: For convenient storage, always reassemble the Food Chopper after cleaning.

TROUBLESHOOTING

If your Food Chopper should malfunction or fail to operate, check the following:

- 1.** Is the Food Chopper plugged in?
- 2.** Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place.
- 3.** Press the PULSE/ON button with a rapid up and down motion. Do not hold down continuously.
- 4.** Unplug the Food Chopper, then plug it back into the outlet.
- 5.** Is the fuse in the circuit to the Food Chopper in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Warranty and service" section.

Do not return the Food Chopper to the retailer. Retailers do not provide service.



WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID FOOD CHOPPER WARRANTY

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Middle East and Africa: 5KFC3516 Two years full warranty from date of purchase.	The replacement parts and repair labour costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorised KitchenAid Service Centre.	A. Repairs when Food Chopper is used for operations other than normal household food preparation. B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes.

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

CUSTOMER SERVICE

In U.K. and Ireland:

For any questions, or to find the nearest Authorised KitchenAid Service Centre, please find our contact details below.

NOTE: All service should be handled locally by an Authorised KitchenAid Service Centre.

General hotline number:



00800 3810 4026

In other countries:

For all product related questions and after-sales matters, please contact your dealer to obtain the name of the nearest Authorised KitchenAid Service/Customer Centre.

For more information, visit our website at:

www.KitchenAid.co.uk
www.KitchenAid.eu

©2018 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.





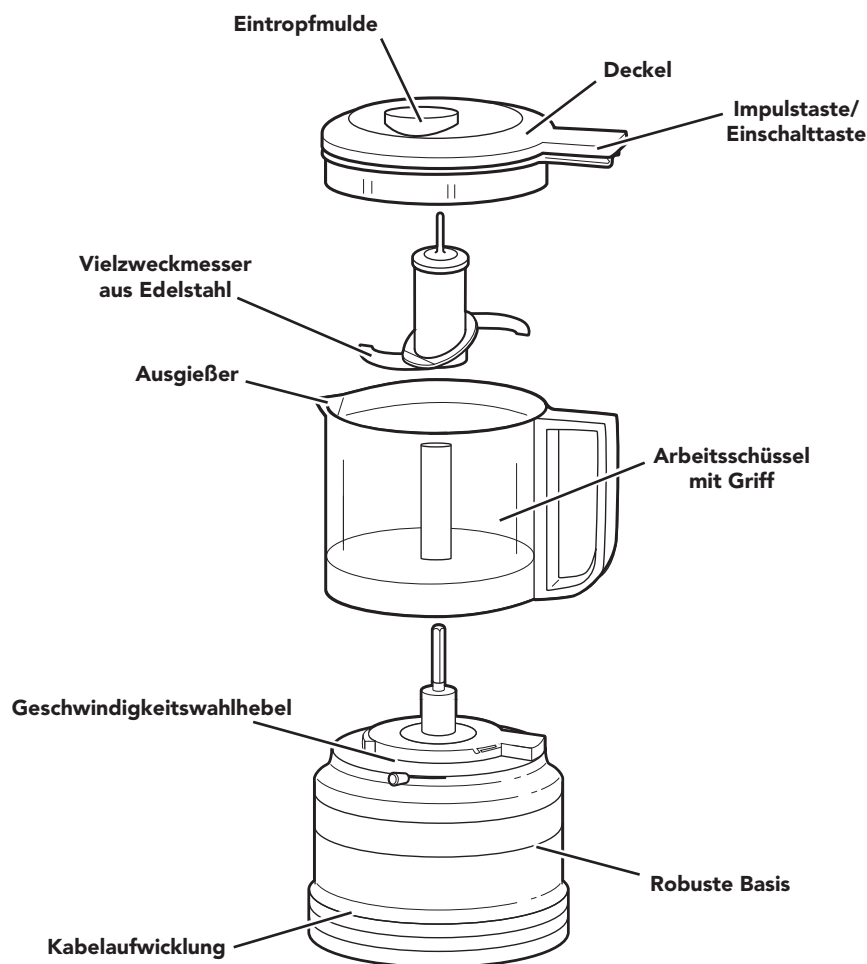
INHALTSVERZEICHNIS

TEILE UND MERKMALE	20
Teile und Zubehör.....	20
SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZERKLEINERER	21
Wichtige Sicherheitshinweise	21
Elektrische Anforderungen.....	24
Entsorgung von Elektrogeräten	24
BEDIENEN DES ZERKLEINERER	25
Zerhacken oder Pürieren – Empfehlungen zur richtigen Einstellung	25
Vorbereiten des Zerkleinerer für die erste Verwendung	26
Demontieren des Zerkleinerer.....	27
Montieren und Verwenden des Zerkleinerer.....	28
Verwenden von Eintropfmulde und Ausgießer	29
PFLEGE UND REINIGUNG	30
PROBLEMBEHEBUNG	31
GARANTIE UND KUNDENDIENST	32



TEILE UND MERKMALE

TEILE UND ZUBEHÖR





SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZERKLEINERER

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

! GEFAHR

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.

! WARNUNG

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Den Zerkleinerer nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
3. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.



SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZERKLEINERER

4. Kinder müssen beaufsichtigt werden, sodass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
5. Nur Europa: Dieses Gerät ist nicht für kleinere Kinder bestimmt. Das Gerät und das dazugehörige Kabel für Kinder unzugänglich aufbewahren.
6. Nur Europa: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, eingeschränkter Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
7. Ziehen Sie vor einer Reinigung und vor dem Einsetzen oder Herausnehmen von Teilen immer den Stecker aus der Steckdose.
8. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
9. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallengelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
10. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die von KitchenAid nicht empfohlen oder nicht verkauft werden, kann zu Brand, einem Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
11. Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
12. Lassen Sie das Kabel niemals über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte herunter hängen.
13. Beim Verarbeiten von Lebensmitteln müssen Hände und Utensilien unbedingt von rotierenden Schneidmessern ferngehalten werden, um das Risiko schwerer Verletzungen oder von Schäden am Food Chopper zu vermeiden. Ein Schaber kann verwendet werden, aber nur dann, wenn der Food Chopper nicht läuft.





SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZERKLEINERER

14. Bitte gehen Sie beim Umgang mit den scharfkantigen Klingen stets vorsichtig vor, wenn Sie den Krug leeren und reinigen.
15. Um das Verletzungsrisiko zu verringern, setzen Sie die Schneidklinge niemals auf die Basis, ohne zuvor den Becher richtig eingesetzt zu haben.
16. Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung sicher eingerastet ist, bevor Sie das Gerät bedienen.
17. Versuchen Sie nicht, die Sicherheitsabschaltung des Deckels unwirksam zu machen.
18. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder von ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
19. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
20. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
 - Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhöfe
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben
 - Pensionen.
21. Gießen Sie heiße Flüssigkeiten besonders vorsichtig in den Küchenmaschine, da diese als Folge plötzlicher Dampfbildung aus dem Gerät herausspritzen können.

**HEBEN SIE DIESE
ANLEITUNG GUT AUF**



SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZERKLEINERER

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Spannung: 220–240 Volt

Frequenz: 50–60 Hertz

Leistung: 240 Watt

HINWEIS: Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden.

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol  versehen. Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.
- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer

gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.



- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Dokumentation bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.





BEDIENEN DES ZERKLEINERER

ZERHACKEN ODER PÜRIEREN – EMPFEHLUNGEN ZUR RICHTIGEN EINSTELLUNG

Im Zerkleinerer können Sie für Ihre Lieblingsrezepte frisches Obst und Gemüse oder Nüsse zerhacken sowie Petersilie, Schnittlauch oder Knoblauch zerkleinern. Pürieren Sie gekochtes Obst und Gemüse für Säuglingsnahrung oder als Basis für Saucen oder Suppen. Sie können auch Semmelbrösel herstellen oder rohes Fleisch zu Hackfleisch verarbeiten. Die Eintropfmulde und der Ausgießer erleichtern die Zubereitung von Mayonnaise und Dressings.

HINWEIS: Für optimale Ergebnisse sollten größere Zutaten vor dem Verarbeiten in etwa 2,5 cm große Würfel geschnitten werden. So kann außerdem eine größere Menge gleichzeitig verarbeitet werden.

WICHTIG: Verarbeiten Sie keine Kaffeebohnen oder harte Gewürze wie Muskat im Zerkleinerer, da diese das Gerät beschädigen könnten.

EMPFOHLENE ZUTATEN	VOR DEM VERARBEITEN	MENGE	EINSTELLUNG
FRISCHES OBST UND GEMÜSE	In 2,5 cm große Stücke schneiden.	bis zu 350 g (3 cups)	1 oder 2
GEKOCHTES OBST UND GEMÜSE	In 2,5 cm große Stücke schneiden.	bis zu 500 g (2.5 cups)	2
FLÜSSIGKEITEN/ EMULSIONEN (WIE MAYONNAISE ODER SALATDRESSING)	Trockene Zutaten oder dickere feuchte Zutaten in die Arbeitsschüssel geben; anschließend Öl oder Flüssigkeiten über die Eintropfmulde während der Verarbeitung hinzugeben.	bis zu 350 mL (1.5 cups)	2



BEDIENEN DES ZERKLEINERER

EMPFOHLENE ZUTATEN	VOR DEM VERARBEITEN	MENGE	EINSTELLUNG
FLEISCH	Fleisch sollte roh sein und für optimale Ergebnisse in 2,5 cm große Stücke geschnitten werden.	bis zu 227 g (½ pound) gleichzeitig	1 oder 2
KRÄUTER UND GEWÜRZE	Kräuter und Gewürze ohne besondere Vorbereitung in die Schüssel geben.	bis zu 150 g (3 cups)	1
BROT, PLÄTZCHEN ODER CRACKER	Brot, Cracker oder Plätzchen vor dem Verarbeiten in Stücke brechen, die in die Schüssel passen.	bis zu 300 g (3 cups)	1
NÜSSE	Nüsse ohne besondere Vorbereitung in die Schüssel geben.	bis zu 350 g (3 cups)	2

TIPP: Verwenden Sie die Impulstaste für eine höhere Konsistenz oder ein grob gehacktes Ergebnis.

VORBEREITEN DES ZERKLEINERER FÜR DIE ERSTE VERWENDUNG

WARNUNG

Gefahr von Schnittverletzungen
Klingen vorsichtig handhaben.
Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.

Vor dem ersten Verwenden

Bevor Sie den Food-Processor zum ersten Mal verwenden, müssen Sie die Arbeitsschüssel, den Deckel und das Messer in warmem Seifenwasser waschen. Sie können Arbeitsschüssel, Deckel und Messer auch im Oberkorb einer Spülmaschine reinigen.

Wenn Sie den Zerkleinerer nach dem Reinigen wieder montieren, nimmt er weniger Platz weg.

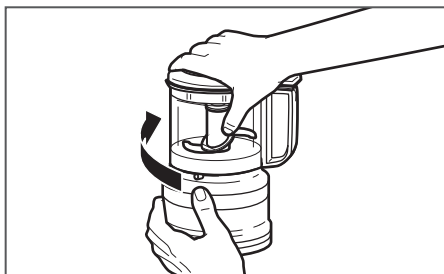




BEDIENEN DES ZERKLEINERER

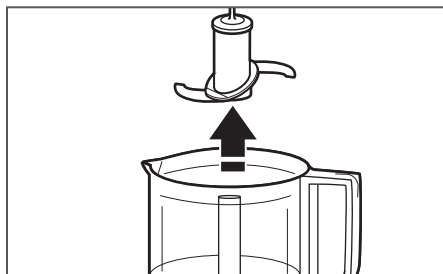
DEMONTIEREN DES ZERKLEINERER

So demontieren Sie den Zerkleinerer vor dem Reinigen oder zum Entnehmen von Zutaten aus der Arbeitsschüssel:



1

Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Zerkleinerer gezogen ist. Halten Sie den Deckel wie gezeigt und drehen Sie ihn zum Entriegeln im Uhrzeigersinn. Heben Sie den Deckel dann von der Arbeitsschüssel ab.



2

Ziehen Sie die Klinge gerade nach oben, damit sie aus der Schüssel frei kommt.



3

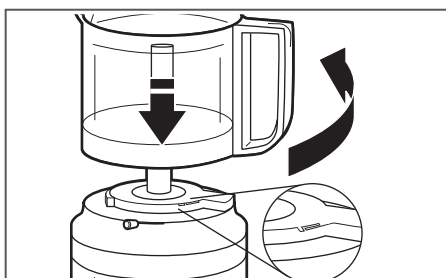
Halten Sie die Basis mit einer Hand fest und drehen Sie mit der anderen Hand die Arbeitsschüssel zum Entriegeln im Uhrzeigersinn; heben Sie die Schüssel von der Basis.

DEUTSCH



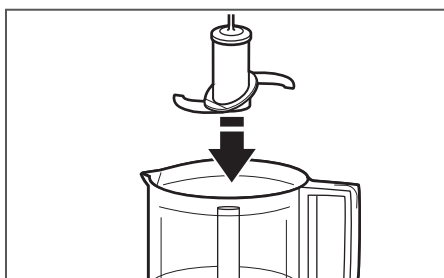
BEDIENEN DES ZERKLEINERER

MONTIEREN UND VERWENDEN DES ZERKLEINERER



1

Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Zerkleinerergezogen ist. Richten Sie den Griff der Arbeitsschüssel an der Vorderseite der Basis aus. Drehen Sie zum Verriegeln den Griff 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn. Bei korrekter Montage zeigt der Griff nach rechts.



2

Setzen Sie die Klinge auf die Welle in der Mitte der Schüssel, drehen Sie diese und drücken Sie diese nach unten, bis sie unten in der Schüssel einrastet.



3

Geben Sie die Zutaten in die Arbeitsschüssel. Für ein gleichmäßiges Ergebnis müssen Obst, Gemüse und Fleisch in 2,5 cm große Stücke geschnitten werden.



4

Setzen Sie den Deckel so auf die Arbeitsschüssel, dass der Griff nach vorn zeigt. Drehen Sie den Deckelgriff nach rechts. Der Deckel rastet hörbar ein. Drehen Sie den Deckel zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn.

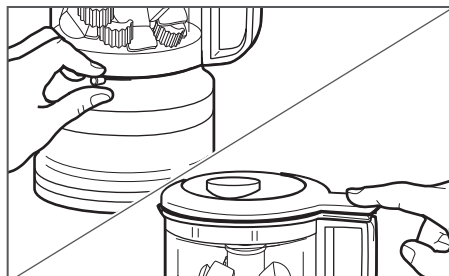
WICHTIG: Verarbeiten Sie keine Kaffeebohnen oder harte Gewürze wie Muskat im Zerkleinerer, da diese das Gerät beschädigen könnten.

HINWEIS: Arbeitsschüssel und Deckel müssen verriegelt sein, damit der Zerkleinerer arbeitet.



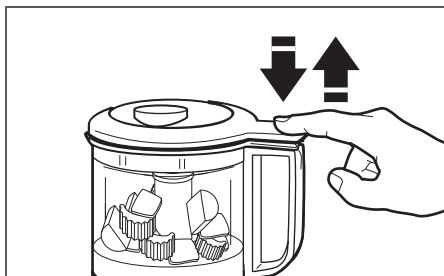


BEDIENEN DES ZERKLEINERER



5

Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein. Drücken Sie die **IMPULS-/EINSCHALTASTE**, um den Zerkleinerer zu starten. Legen Sie nach maximal 30 Sekunden eine Pause ein.



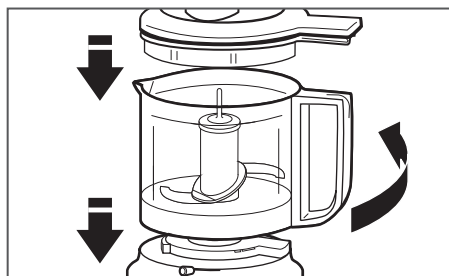
6

Drücken Sie zum groben Zerkhacken immer wieder kurz auf die **IMPULS-/EINSCHALTASTE**, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

DEUTSCH

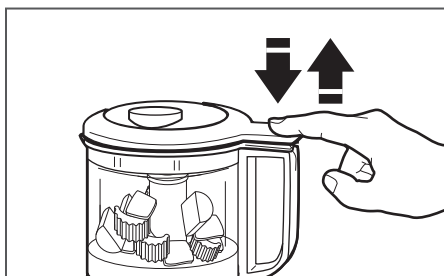
VERWENDEN VON EINTROPFMULDE UND AUSGIESSER

Die Eintropfmulde dient zum komfortablen Hinzufügen von Flüssigkeiten während der Verarbeitung, zum Beispiel für Dressings, Mayonnaise, Emulsionen, Saucen usw. Verwenden Sie den Ausgießer zum einfacheren Servieren.



1

Setzen Sie den Deckel so auf die Arbeitsschüssel, dass der Griff nach vorn zeigt. Drehen Sie den Deckelgriff nach rechts. Drehen Sie den Deckel zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn.



2

Drücken Sie mehrfach schnell auf die **IMPULS-/EINSCHALTASTE**, damit die Zutaten in der Arbeitsschüssel verarbeitet werden.

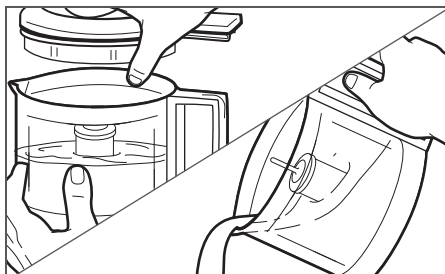


BEDIENEN DES ZERKLEINERER



3

Gießen Sie Flüssigkeiten wie Öl langsam in die Eintropfmulde. Die Flüssigkeit wird gründlich in die in der Arbeitsschüssel befindlichen Zutaten eingearbeitet.



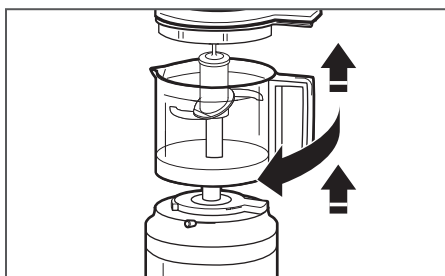
4

Nehmen Sie nach dem Verarbeiten den Deckel ab, um den Ausgießer zu verwenden.

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG

Gefahr von Schnittverletzungen
Klingen vorsichtig handhaben.
Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.

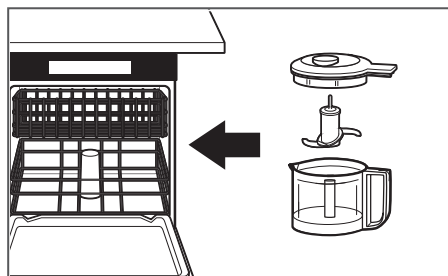


1

Ziehen Sie den Netzstecker des Zerkleinerer. Nehmen Sie Arbeitsschüssel, Deckel und Messer ab.

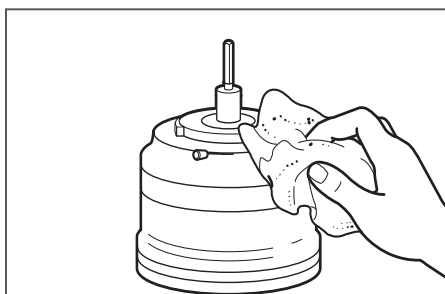


PFLEGE UND REINIGUNG



2

Arbeitsschüssel, Deckel, Deckelring und Messer können im Oberkorb der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Oder spülen Sie alle Teile in heißem Seifenwasser ab. Spülen und trocknen Sie die Teile ab.



3

Reinigen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Tauchen Sie die Basis nicht in Wasser.

DEUTSCH

PRAKTISCHER TIPP: Sie können das Kabel bequem gegen den Uhrzeigersinn um die Basis wickeln, damit es bei Nichtverwendung nicht im Weg ist.

HINWEIS: Wenn Sie den Zerkleinerer nach dem Reinigen wieder montieren, nimmt er weniger Platz weg.

PROBLEMBEHEBUNG

Sollte Ihr Zerkleinerer nicht richtig oder überhaupt nicht funktionieren, prüfen Sie bitte die folgenden Punkte:

1. Ist der Zerkleinerer mit dem Netz verbunden?
2. Prüfen Sie, ob Schüssel und Deckel richtig ausgerichtet und verriegelt sind.
3. Drücken Sie die IMPULS-/EINSCHALTASTE in schneller Folge. Halten Sie sie nicht dauerhaft gedrückt.
4. Trennen Sie den Zerkleinerer vom Netz und stecken Sie den Stecker dann wieder in die Steckdose.
5. Ist die Sicherung im Stromkreis des Zerkleinerers in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.

Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, wenden Sie sich an eine der im Abschnitt „Garantie und Kundendienst“ genannten Stellen.

Bringen Sie den Zerkleinerer nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.



GARANTIE UND KUNDENDIENST

KITCHENAID-GARANTIE FÜR ZERKLEINERER

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: 5KFC3516 Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid- Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Zerkleinerer, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung im Haushalt eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

**KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN-
UND FOLGEKOSTEN.**

KUNDENDIENST

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS: Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Rufnummer für allgemeine Fragen:



00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.Kitchenaid.eu

©2018 Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.





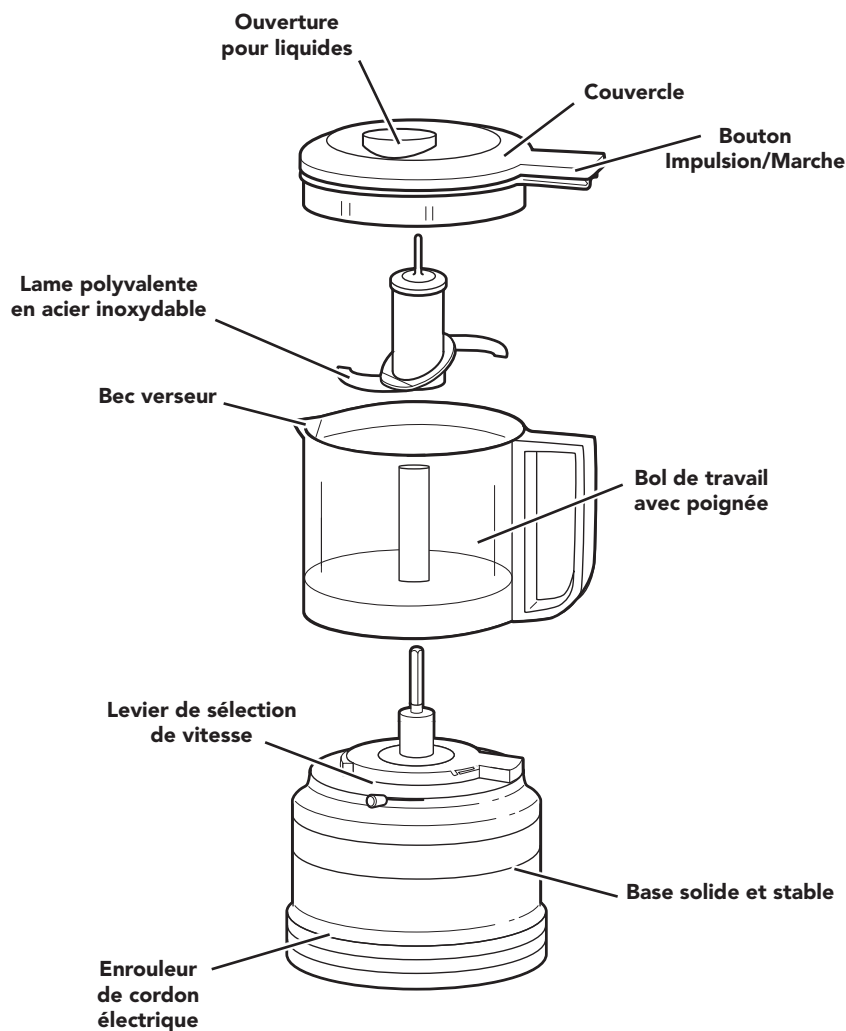
TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES ET FONCTIONS	34
Pièces et accessoires	34
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU HACHOIR	35
Consignes de sécurité importantes.....	35
Alimentation	38
Traitement des déchets d'équipements électriques	38
UTILISATION DU HACHOIR.....	39
Tableau de recommandations pour hacher/réduire en purée.....	39
Installation du mini robot ménager en vue de son utilisation	40
Démontage du Hachoir	41
Assemblage et fonctionnement du Hachoir.....	42
Utilisation de l'ouverture pour liquides et du bec verseur	43
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	44
DÉPANNAGE	45
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE.....	46



PIÈCES ET FONCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU HACHOIR

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le Hachoir dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU HACHOIR

4. Les enfants doivent être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Europe uniquement : Cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, uniquement si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
6. Europe uniquement : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conserver cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
7. Débrancher la prise lorsque l'on ne l'utilise pas, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
8. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
9. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
12. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
13. Garder les mains et les ustensiles à distance des lames en mouvement pendant le fonctionnement du hachoir pour réduire le risque de blessures graves aux personnes ou de dommages au hachoir. Un racloir peut être utilisé, mais il doit uniquement l'être lorsque le hachoir n'est pas en fonctionnement.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU HACHOIR

14. Faire attention lorsque l'on manipule les lames coupantes, l'on vide le pot et pendant le nettoyage.
15. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais placer la lame de coupe sur le socle sans avoir installé correctement le bol au préalable.
16. Vérifier que le couvercle est bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
17. Ne pas essayer d'inhiber le mécanisme de verrouillage du couvercle.
18. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien d'entretien ou des personnes présentant une qualification similaire pour éviter tout risque.
19. Se reporter à la section « Entretien et nettoyage » pour les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
20. Ce produit est destiné à un usage domestique ou peut être utilisé :
 - dans les espaces cuisine réservés aux employés
 - dans les cuisines de fermes
 - par les clients d'hôtels, d'hôtels d'étape ou autre endroit résidentiel
 - dans les cuisines de gîtes.
21. Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le Hachoir, ils peuvent être rejetés de l'appareil suite à une vaporisation soudaine.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU HACHOIR

ALIMENTATION

Tension : 220-240 Volts

Fréquence : 50-60 Hertz

Puissance : 240 Watts

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Recyclage de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant . Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Recyclage du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).
- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.



- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.



UTILISATION DU HACHOIR

TABLEAU DE RECOMMANDATIONS POUR HACHER/RÉDUIRE EN PURÉE

Le Hachoir peut hacher des fruits et des légumes crus ou des noix, émincer du persil, de la ciboulette ou de l'ail et ainsi préparer facilement vos recettes préférées. Réduisez des fruits ou des légumes cuits en purée pour préparer des repas pour bébé ou des bases de soupes ou de sauces. Vous pouvez également préparer de la chapelure ou hacher de la viande crue. Servez-vous de l'ouverture pour liquides et du bec verseur pour préparer facilement de la mayonnaise ou des vinaigrettes.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats, coupez les gros aliments en dés d'environ 2,5 cm avant de les mixer. Cette étape permet également de préparer une plus grande quantité d'ingrédients à la fois.

IMPORTANT : ne mixez pas de grains de café ou des épices dures, notamment des noix de muscade, car cela pourrait endommager le Hachoir.

ALIMENTS	PRÉPARATION	QUANTITÉ	RÉGLAGE
FRUITS ET LÉGUMES CRUS	Coupés en morceaux de 2,5 cm	Jusqu'à 350 g (3 tasses)	1 ou 2
FRUITS ET LÉGUMES CUITS	Coupés en morceaux de 2,5 cm	Jusqu'à 500 g (2.5 tasses)	2
LIQUIDES/ÉMULSIONS (MAYONNAISE OU VINAIGRETTE PAR EXEMPLE)	Placez les ingrédients secs ou les ingrédients liquides plus épais dans le bol puis servez-vous de l'ouverture pour liquides pour ajouter les huiles ou les liquides nécessaires à la préparation.	Jusqu'à 350 ml (1.5 tasses)	2



UTILISATION DU HACHOIR

ALIMENTS	PRÉPARATION	QUANTITÉ	RÉGLAGE
VIANDE	Pour de meilleurs résultats, la viande doit être crue et coupée en morceaux de 2,5 cm.	Jusqu'à 227 g (½ pound) à la fois	1 ou 2
HERBES ET ÉPICES	Ajoutez les herbes et les épices telles quelles, aucune préparation n'est requise.	Jusqu'à 150 g (3 tasses)	1
PAIN, COOKIES OU BISCUITS	Avant de mixer le pain, les cookies ou les biscuits, cassez-les en morceaux afin qu'ils rentrent dans le bol.	Jusqu'à 300 g (3 tasses)	1
NOIX	Ajoutez les noix telles quelles, aucune préparation n'est requise.	Jusqu'à 350 g (3 tasses)	2

CONSEIL : Utilisez le mode Impulsion pour une meilleure consistance ou pour hacher grossièrement vos ingrédients.

INSTALLATION DU HACHOIR EN VUE DE SON UTILISATION

AVERTISSEMENT

Risque de coupure
Manipulez les lames avec précaution.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le Hachoir pour la première fois, nettoyez le bol, le couvercle et la lame dans de l'eau chaude savonneuse. Tous trois peuvent également être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

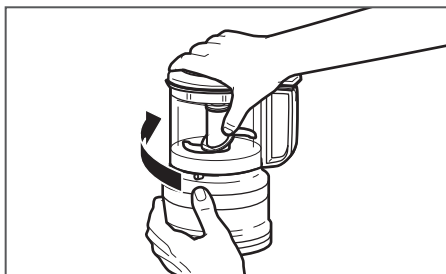
Pour faciliter le rangement de l'appareil, réassemblez toujours le Hachoir après l'avoir nettoyé.



UTILISATION DU HACHOIR

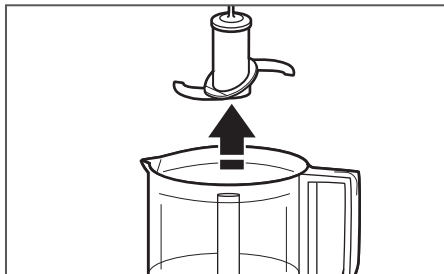
DÉMONTAGE DU HACHOIR

Suivez les instructions ci-dessous pour démonter le Hachoir afin de le nettoyer et de retirer les ingrédients du bol de travail.



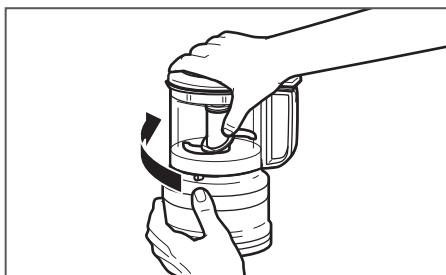
1

Assurez-vous que le Hachoir est débranché. Tenez le couvercle comme illustré, puis faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Retirez ensuite le couvercle du bol de travail.



2

Relever tout droit la lame vers le haut pour la retirer du bol de travail.



3

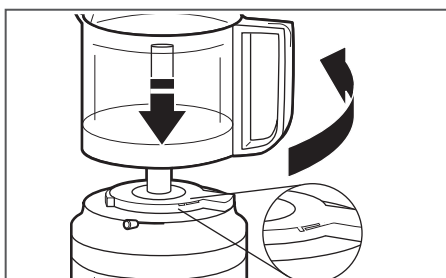
Maintenez la base en place d'une seule main. Utilisez votre autre main pour faire pivoter le bol dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le déverrouiller et le retirer de la base.

FRANÇAIS



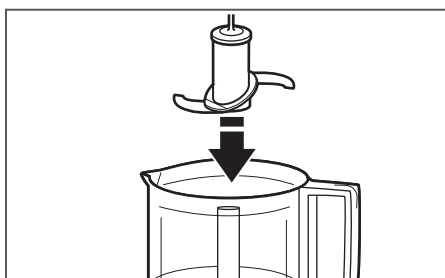
UTILISATION DU HACHOIR

ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT DU MINI ROBOT MÉNAGER



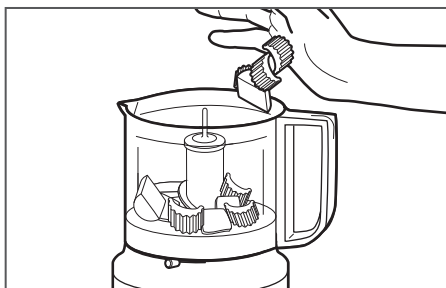
1

Assurez-vous que le Hachoir est débranché. Positionnez la poignée du bol vers l'avant de la base. Tournez la poignée à 90 ° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la verrouiller. Lorsqu'elle est correctement montée, la poignée est orientée vers la droite.



2

Fixer la lame sur l'arbre au centre du bol de travail, faire pivoter et appuyer jusqu'à ce qu'elle s'appuie sur le fond du bol.



3

Placez les ingrédients à hacher dans le bol. Pour assurer une consistance uniforme aux aliments préparés, coupez les fruits, les légumes et la viande en morceaux de 2,5 cm.



4

Placez le couvercle sur le bol de travail avec la poignée vers l'avant. Tournez la poignée du couvercle vers la droite. Vous entendrez un clic lorsque le couvercle se verrouille correctement. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

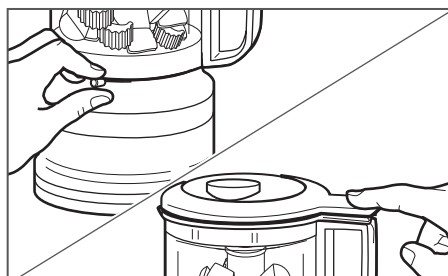
IMPORTANT : ne mixez pas de grains de café ou des épices dures, notamment des noix de muscade, car cela pourrait endommager le Hachoir.

REMARQUE : le bol de travail et le couvercle doivent être verrouillés pour que le Hachoir fonctionne.



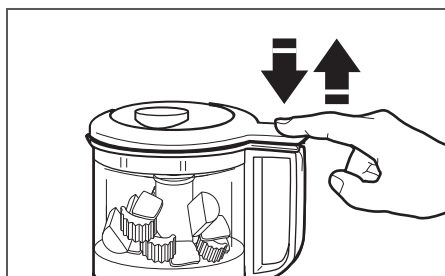


UTILISATION DU HACHOIR



5

Poussez le levier de sélection vers la vitesse souhaitée. Appuyez sur le bouton **IMPULSION/MARCHE** pour mettre le Hachoir en marche. Ne hachez pas d'aliments pendant plus de 30 secondes consécutives, faites une pause en deux utilisations.



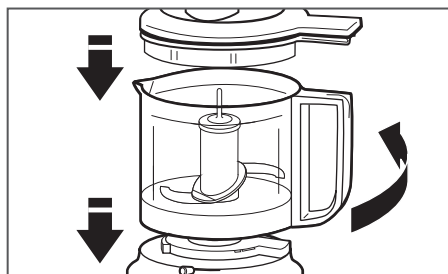
6

Pour hacher grossièrement vos ingrédients, pressez et relâchez rapidement le bouton **IMPULSION/MARCHE** jusqu'à obtention du résultat souhaité.

FRANÇAIS

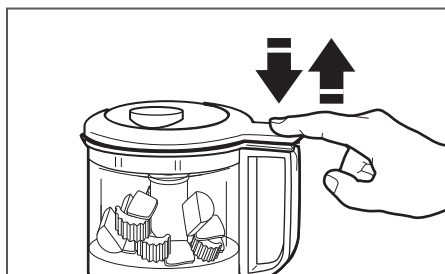
UTILISATION DE L'OUVERTURE POUR LIQUIDES ET DU BEC VERSEUR

Utilisez l'ouverture pour liquides pour ajouter facilement les ingrédients liquides pendant que vous mixez les aliments afin de préparer des vinaigrettes, des mayonnaises, des émulsions, des sauces, etc. Utilisez le bec verseur pour faciliter le service.



1

Placez le couvercle sur le bol avec la poignée vers l'avant. Tournez la poignée du couvercle vers la droite. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



2

Poussez rapidement le bouton **IMPULSION/MARCHE** vers le haut et vers le bas pour mettre en mouvement les ingrédients dans le bol.

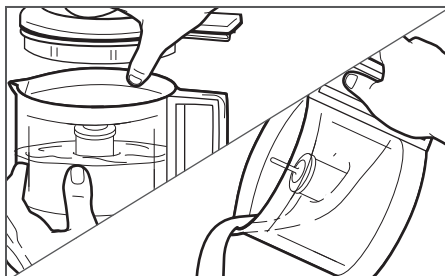


UTILISATION DU HACHOIR



3

Versez lentement les liquides comme l'huile dans l'ouverture pour liquides. Le liquide se mélange de manière efficace et homogène aux ingrédients soumis à l'effet de tourbillon dans le bol.



4

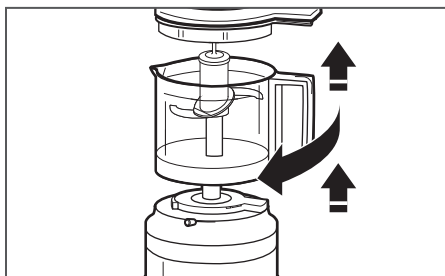
Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle pour utiliser le bec verseur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

**Manipulez les lames avec précaution.
Le non-respect de ces instructions
peut entraîner des coupures.**

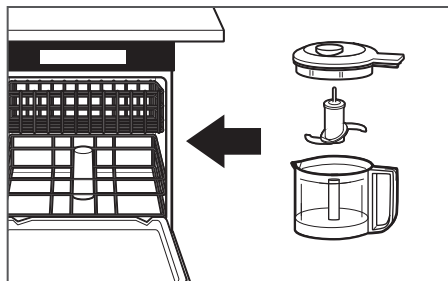


1

Débranchez le Hachoir. Retirez le bol, le couvercle et la lame.

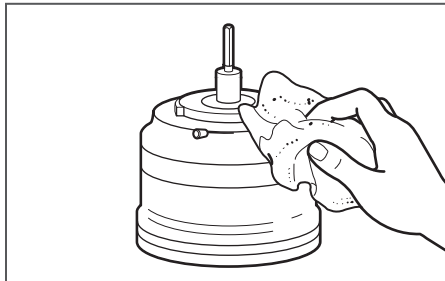


ENTRETIEN ET NETTOYAGE



2

Le bol de travail, le couvercle, l'anneau du couvercle et la lame peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Vous pouvez également laver toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez.



3

Nettoyez la base à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents corrosifs. Ne plongez jamais la base dans l'eau.

FRANÇAIS

CONSEIL : pour faciliter le rangement de l'appareil, enroulez le cordon autour de la base dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : pour faciliter le rangement de l'appareil, réassemblez toujours le Hachoir après l'avoir nettoyé.

DÉPANNAGE

Si votre mini robot ménager fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout, vérifiez les points suivants :

1. Le Hachoir est-il branché ?
2. Assurez-vous que le bol et le couvercle sont correctement alignés et verrouillés.
3. Poussez rapidement le bouton IMPULSION/MARCHE vers le haut et vers le bas. Ne le maintenez pas vers le bas en continu.
4. Débranchez le Hachoir puis rebranchez-le à la prise de courant.
5. Le fusible du circuit électrique du Hachoir fonctionne-t-il normalement ?
Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.

Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons ci-dessus, consultez la section « Garantie et service après-vente ».

Ne retournez pas le Hachoir au revendeur ; celui-ci ne fournit pas de services de réparation.



GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE DU MINI ROBOT MÉNAGER KITCHENAID

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : SKFC3516 Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du mini robot ménager pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour toute question ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Assistance téléphonique :  00800 3810 4026

Pour plus d'informations, consultez notre site Internet :
www.KitchenAid.eu

©2018 Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.





SOMMARIO

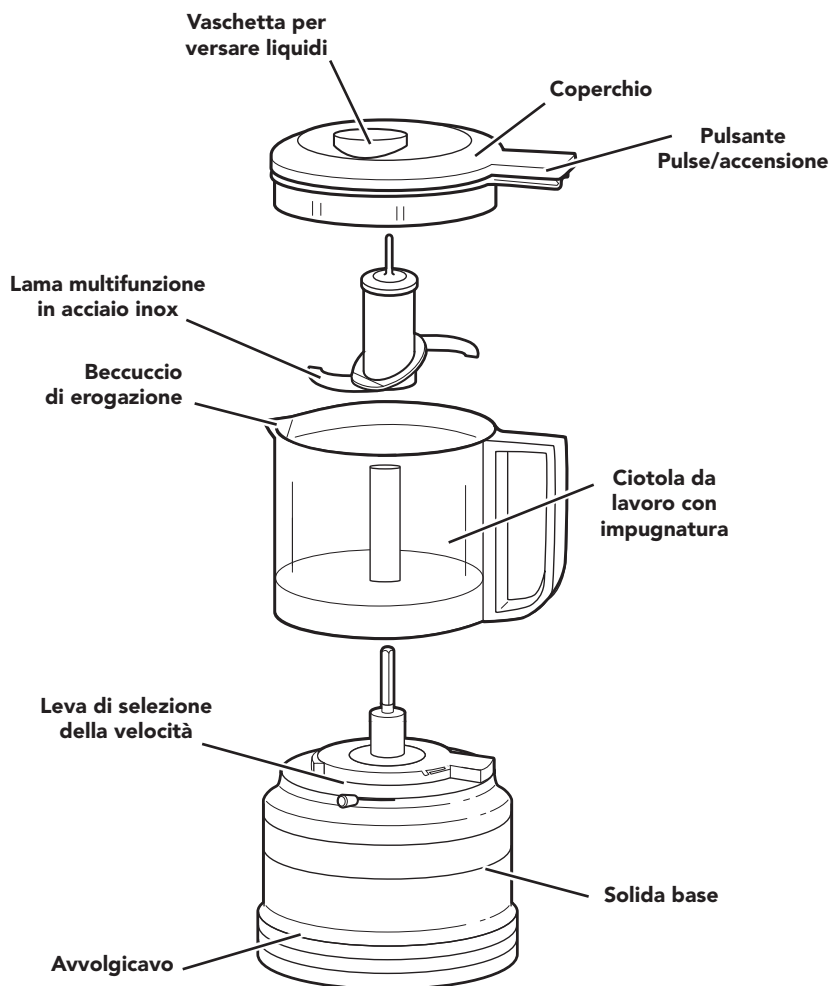
COMPONENTI E FUNZIONI	48
Componenti e accessori.....	48
SICUREZZA DEL MINI FOOD PROCESSOR	49
Precauzioni importanti.....	49
Requisiti elettrici.....	52
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica.....	52
USO DEL MINI FOOD PROCESSOR	53
Tabella di riferimento per tritare e ridurre in purea	53
Preparazione del mini food processor.....	54
Smontaggio del mini food processor.....	55
Montaggio e uso del mini food processor	56
Uso della vaschetta per versare liquidi e del beccuccio di erogazione	57
MANUTENZIONE E PULIZIA	58
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	59
GARANZIA E ASSISTENZA	60

ITALIANO



COMPONENTI E FUNZIONI

COMPONENTI E ACCESSORI





SICUREZZA DEL MINI FOOD PROCESSOR

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchio stesso sono riportati molti messaggi importanti sulla sicurezza. Leggere e osservare tutte le istruzioni contenute nei messaggi sulla sicurezza.



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue:



PERICOLO

Se non si osservano immediatamente le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.



AVVERTENZA

Se non si osservano le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

Tutte le norme di sicurezza segnalano il potenziale rischio, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e illustrano le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

ITALIANO

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito.

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il mini food processor in acqua né in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze inadeguate, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte delle persone responsabili della loro sicurezza.



SICUREZZA DEL MINI FOOD PROCESSOR

4. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
5. Solo per l'Europa: Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
6. Solo per l'Europa: Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
7. Scollegarlo dalla presa elettrica quando non è in uso, prima di mettere o togliere parti e prima della pulizia.
8. Non toccare le parti in movimento.
9. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni.
10. L'uso di accessori non raccomandati o non venduti da KitchenAid può causare incendio, scossa elettrica o lesioni alle persone.
11. Non utilizzare all'aperto.
12. counter. Non lasciare penzolare il cavo dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
13. Non avvicinare le mani e gli utensili alle lame in movimento mentre lavorano gli alimenti, per ridurre il rischio di lesioni gravi alle persone o danni al Mini food processor. Si può usare un lecca-pentola, ma lo si deve usare solo quando il Mini food processor non è in funzione.





SICUREZZA DEL MINI FOOD PROCESSOR

14. Le lame sono molto affilate. Fare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, si svuota la ciotola da lavoro e durante la pulizia.
15. Per ridurre il rischio di lesioni, non collocare mai la lama direttamente sulla base, senza aver prima posizionato correttamente la ciotola da lavoro.
16. Accertarsi che il coperchio sia bloccato in posizione di chiuso prima di azionare l'apparecchio.
17. Non cercare di forzare il meccanismo di blocco del coperchio.
18. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da personale di assistenza o da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
19. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
20. Questo apparecchio deve essere utilizzato in un contesto domestico o per applicazioni simili, ad esempio:
 - cucine di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi
 - fattorie
 - hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale (uso diretto da parte degli ospiti)
 - bed and breakfast.
21. Fare attenzione quando si versano nel Mini food processor liquidi bollenti, in quanto potrebbero essere spruzzati fuori per la repentina formazione di vapore.

ITALIANO

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI



SICUREZZA DEL MINI FOOD PROCESSOR

REQUISITI ELETTRICI

Voltaggio: 220-240 Volt

Frequenza: 50-60 Hertz

Potenza: 240 Watt

NOTA: se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA ELETTRICA

Smaltimento del materiale da imballo

Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo  ed è 100% riciclabile. Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.



- Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.





USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

TABELLA DI RIFERIMENTO PER TRITURARE E RIDURRE IN PUREA

Utilizzare il mini food processor per tritare frutta e verdura fresca o frutta secca e per sminuzzare prezzemolo, erba cipollina o aglio da aggiungere alle ricette preferite. Utilizzarlo anche per ridurre in purea frutta e verdura cotta da servire ai bambini o da impiegare come base per zuppe o salse. Con questo food processor si può preparare il pangrattato o macinare la carne cruda. Utilizzare la vaschetta per versare liquidi e il beccuccio di erogazione per preparare rapidamente maionese o altri condimenti.

NOTA: per risultati eccellenti, gli ingredienti più grandi devono essere tagliati a cubetti di circa 2,5 cm prima della lavorazione. In questo modo, è possibile lavorare una maggiore quantità di ingredienti alla volta.

IMPORTANTE: non tritare chicchi di caffè o spezie dure come la noce moscata perché potrebbero danneggiare il mini food processor.

ALIMENTI CONSIGLIATI	PREPARAZIONE	QUANTITÀ	IMPOSTAZIONE
FRUTTA E VERDURA CRUDA	Tagliare in pezzi da 2,5 cm.	Massimo 350 g (3 cups)	1 o 2
FRUTTA E VERDURA COTTA	Tagliare in pezzi da 2,5 cm.	Massimo 500 g (2.5 cups)	2
LIQUIDI/EMULSIONI (COME MAIONESE O CONDIMENTI PER INSALATA)	Mettere gli ingredienti asciutti, o gli ingredienti bagnati più voluminosi, nella ciotola da lavoro, quindi utilizzare la vaschetta per versare liquidi per aggiungere l'olio o altri liquidi necessari durante la lavorazione.	Massimo 350 ml (1.5 cups)	2

ITALIANO



USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

ALIMENTI CONSIGLIATI	PREPARAZIONE	QUANTITÀ	IMPOSTAZIONE
CARNE	Per garantire risultati ottimali, la carne deve essere cruda e tagliata a pezzetti da 2,5 cm.	Massimo 227 g alla volta (½ pound)	1 o 2
ERBE AROMATICHE E SPEZIE	Aggiungere le erbe aromatiche e le spezie così come sono, non è necessaria alcuna preparazione.	Massimo 150 g (3 cups)	1
PANE, BISCOTTI O CRACKER	Spezzettare il pane, i cracker o i biscotti prima di lavorarli, in modo da farli entrare nella ciotola.	Massimo 300 g (3 cups)	1
FRUTTA SECCA	Aggiungere la frutta secca così com'è, non è necessaria alcuna preparazione.	Massimo 350 g (3 cups)	2

SUGGERIMENTO: Per ottenere una consistenza migliore, o se si preferisce tritare a pezzi grossolani, servirsi del pulsante Pulse.

PREPARAZIONE DEL MINI FOOD PROCESSOR

AVVERTENZA

Pericolo di taglio

Maneggiare le lame con cautela.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.

Preliminari al primo utilizzo

Prima di utilizzare il mini food processor per la prima volta, lavare la ciotola da lavoro, il coperchio e la lama in acqua calda e sapone. È possibile lavare la ciotola da lavoro, il coperchio e la lama anche nel cestello superiore della lavastoviglie.

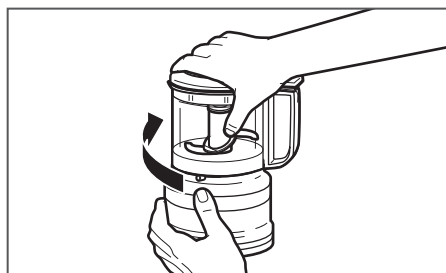
Dopo la pulizia, rimontare sempre completamente il mini food processor per riporlo in modo corretto.



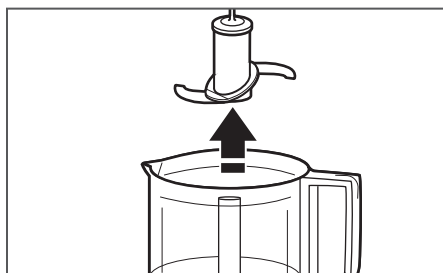
USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

SMONTAGGIO DEL MINI FOOD PROCESSOR

Per smontare il mini food processor prima di eseguire le operazioni di pulizia e di rimozione degli ingredienti dalla ciotola da lavoro, seguire le istruzioni riportate di seguito.

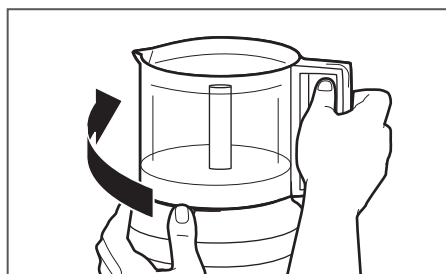


- 1** Controllare che il mini food processor sia scollegato dall'alimentazione. Tenendo il coperchio come mostrato, ruotarlo in senso orario per sbloccarlo, quindi sollevarlo.



- 2** Estrarre la lama verso l'alto tenendola diritta per rimuoverla dalla ciotola da lavoro.

ITALIANO

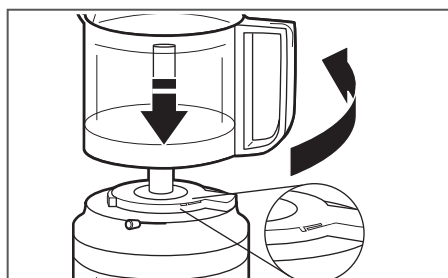


- 3** Tenere ferma la base con una mano e con l'altra ruotare la ciotola da lavoro in senso orario per sbloccarla e sollevarla dalla base.

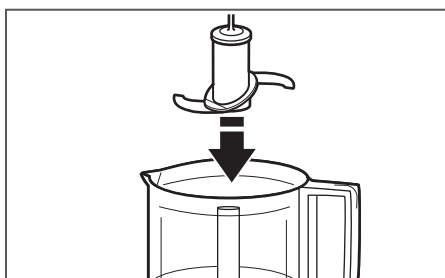


USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

MONTAGGIO E USO DEL MINI FOOD PROCESSOR



1 Controllare che il mini food processor sia scollegato dall'alimentazione. Posizionare l'impugnatura della ciotola da lavoro rivolta in avanti sulla base. Per fissare l'impugnatura in posizione, ruotarla di 90° in senso antiorario. Se montata correttamente, l'impugnatura sarà rivolta verso destra.



2 Inserire la lama sull'alberino al centro della ciotola da lavoro, ruotarla e premere in sede sul fondo della ciotola di lavoro.



3 Introdurre gli ingredienti da preparare nella ciotola da lavoro. Per dare agli ingredienti lavorati una consistenza uniforme, tagliare frutta, verdura e carne a pezzetti da 2,5 cm.



4 Posizionare il coperchio sulla ciotola da lavoro con l'impugnatura rivolta in avanti. Ruotare l'impugnatura del coperchio verso destra. Far scattare il coperchio in posizione, ruotandolo in senso antiorario.

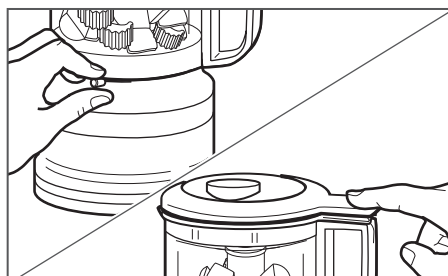
IMPORTANTE: non tritare chicchi di caffè o spezie dure come la noce moscata perché potrebbero danneggiare il mini food processor.

NOTA: perché il mini food processor funzioni, ciotola da lavoro e coperchio devono essere fissati in posizione.



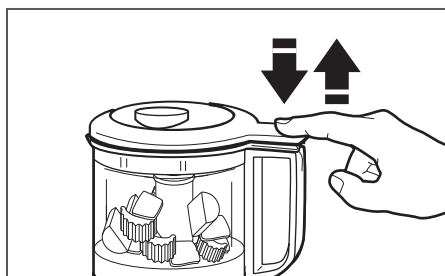


USO DEL MINI FOOD PROCESSOR



5

Far scorrere la leva della velocità fino all'impostazione desiderata. Premere il pulsante PULSE/ACCENSIONE per avviare il mini food processor. Non tritare gli alimenti per più di 30 secondi in modo continuativo; interrompere tra un utilizzo e l'altro.

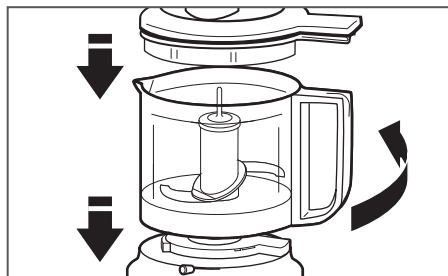


6

Per tritare in modo grossolano, esercitare un movimento a impulsi per premere e rilasciare rapidamente il pulsante PULSE/ACCENSIONE.

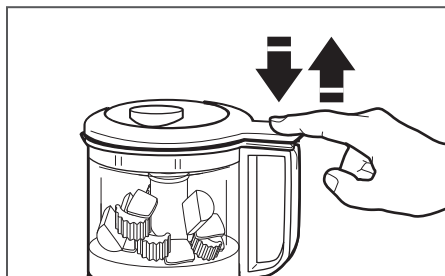
USO DELLA VASCHETTA PER VERSARE LIQUIDI E DEL BECCUCCIO DI EROGAZIONE

Utilizzare la vaschetta per versare liquidi per aggiungere facilmente ingredienti liquidi durante la lavorazione quando si preparano condimenti, maionesi, emulsioni, salse e ricette simili. Il beccuccio di erogazione consente di servire in modo semplice il contenuto.



1

Posizionare il coperchio sulla ciotola da lavoro con l'impugnatura rivolta in avanti. Ruotare l'impugnatura del coperchio verso destra. Ruotare il coperchio in senso antiorario per bloccarlo in posizione.



2

Premere rapidamente su e giù il pulsante PULSE/ACCENSIONE per smuovere gli ingredienti all'interno della ciotola da lavoro.

ITALIANO

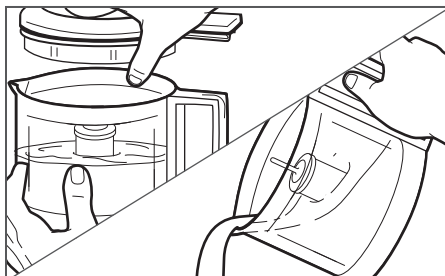


USO DEL MINI FOOD PROCESSOR



3

Versare lentamente i liquidi (ad esempio l'olio) nell'apposita vaschetta. In questo modo, verranno perfettamente mescolati al resto degli ingredienti che girano all'interno della ciotola da lavoro.



4

Al termine della miscelazione, rimuovere il coperchio per utilizzare il beccuccio di erogazione.

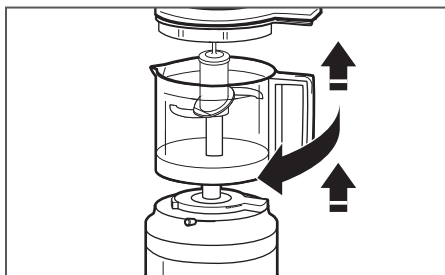
MANUTENZIONE E PULIZIA

AVVERTENZA

Pericolo di taglio

Maneggiare le lame con cautela.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.

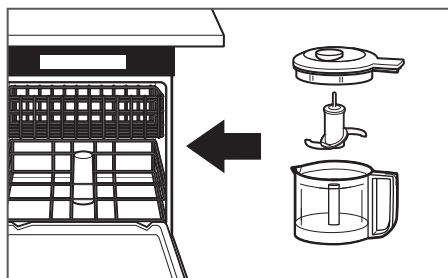


1

Scollegare il mini food processor dall'alimentazione. Rimuovere la ciotola da lavoro, il coperchio e la lama.

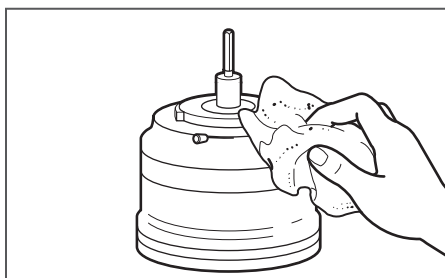


MANUTENZIONE E PULIZIA



2

È possibile lavare la ciotola da lavoro, il coperchio, la ghiera del coperchio e la lama nel cestello superiore della lavastoviglie o a mano con acqua calda e sapone. Sciacquare e asciugare.



3

Pulire la base con un panno umido. Non adoperare detergenti abrasivi. Non immergere la base in acqua.

SUGGERIMENTO UTILE: per riporre comodamente il mini food processor, avvolgere il cavo in senso antiorario intorno alla base.

NOTA: dopo la pulizia, rimontare sempre completamente il mini food processor per riporlo in modo corretto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora il mini food processor non funzioni o non funzioni correttamente, eseguire le verifiche riportate di seguito.

1. La spina del mini food processor è collegata alla presa di corrente?
2. Verificare che la ciotola e il coperchio siano correttamente allineati e fissati in posizione.
3. Premere il pulsante PULSE/ACCENSIONE con un rapido movimento su e giù. Non tenerlo costantemente premuto.
4. Scollegare il mini food processor, quindi inserire di nuovo la spina nella presa.
5. Il fusibile del circuito a cui è collegato il mini food processor funziona correttamente? Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.

Se il problema non è dovuto a uno dei punti precedenti, consultare la sezione "Garanzia e assistenza".

Non restituire il mini food processor al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

ITALIANO



GARANZIA E ASSISTENZA

GARANZIA DEL MINI FOOD PROCESSOR KITCHENAID

Durata della garanzia	KitchenAid si fa carico del pagamento di	KitchenAid non si fa carico del pagamento di
Europa, Medio Oriente e Africa: 5KFC3516 Due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il mini food processor è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

SERVIZIO CLIENTI

Per qualsiasi dubbio o per avere informazioni sul centro di assistenza autorizzato KitchenAid più vicino, utilizzare i contatti di seguito.

NOTA: qualsiasi tipo di assistenza deve essere gestita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.

N. assistenza generica:



00800 3810 4026

**Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito web all'indirizzo:
www.KitchenAid.eu**

©2018 Tutti i diritti riservati.

Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.





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 giettuig 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

Giettuit

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 is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.



VEILIGHEID VAN DE MINI FOODPROCESSOR

4. Kinderen moeten onder toezicht staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. Alleen voor Europa: Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
6. Alleen voor Europa: Apparaten mogen gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren van het apparaat begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
7. Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen plaatst of verwijdt en voordat u het apparaat schoonmaakt.
8. Raak bewegende onderdelen niet aan.
9. Gebruik nooit een elektrisch apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect van het apparaat, of nadat het apparaat gevallen is, of op een andere manier beschadigd werd. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende dienst-na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en afgesteld.
10. Het gebruik van hulpstukken die niet aanbevolen of verkocht worden door KitchenAid kan brand, elektrische schok of letsel veroorzaken.
11. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
12. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
13. Houd uw handen en keukengerei uit de buurt van de bewegende messen tijdens het verwerken van voedsel, om het risico van ernstig letsel bij personen of beschadiging van de hakmolen te verkleinen. Er kan een schraper worden gebruikt, maar deze mag alleen worden gebruikt als de hakmolen uitgeschakeld is.





VEILIGHEID VAN DE MINI FOODPROCESSOR

14. De messen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe messen, het leegmaken van de kom en tijdens het schoonmaken.
15. Om het risico op verwonding te verkleinen, mag u het snijmes nooit op het voetstuk plaatsen zonder eerst de kom goed op zijn plaats te hebben gezet.
16. Zorg dat het deksel stevig op zijn plaats vergrendeld is voordat u het apparaat gebruikt.
17. Probeer het vergrendelingsmechanisme van het deksel niet te saboteren.
18. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
19. Zie het deel "Onderhoud en reiniging" voor instructies om de oppervlakken die in contact komen met voedsel te reinigen."
20. 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.
21. Wees voorzichtig als er warme vloeistof in de hakmolen wordt gegoten, omdat deze uit het apparaat kan spatten als gevolg van plotselinge stoomvorming.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



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 verantwoordelijke 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 Afdankte 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 (3 cups)	1 of 2
GEKOOKT FRUIT & GROENTEN	Snijd in stukjes van 2,5 cm.	Tot 500 g (2.5 cups)	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 (1.5 cups)	2

NEDERLANDS



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 (½ pound) at one time.	1 of 2
KRUIDEN & SPECERIJEN	Voeg kruiden en specerijen zo toe, er is geen voorbereiding nodig.	Tot 150 g (3 cups)	1
BROOD, KOEKJES OF CRACKERS	Breek brood, crackers of koekjes in stukken die in de kom passen voordat u deze verwerkt.	Tot 300 g (3 cups)	1
NOTEN	Voeg noten zo toe, er is geen voorbereiding nodig.	Tot 350 g (3 cups)	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.

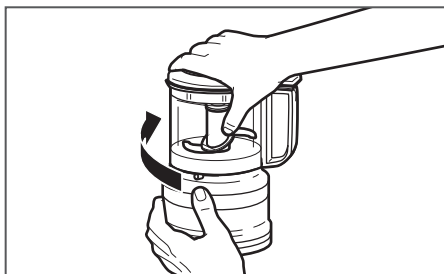
Zet de mini foodprocessor altijd terug in elkaar na het schoonmaken om hem handig op te bergen.



DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN

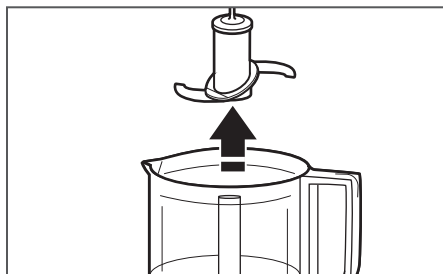
DE MINI FOODPROCESSOR DEMONTEREN

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 uit de werkkom te verwijderen.



3

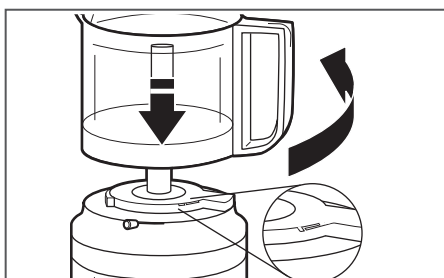
Houd het voetstuk stevig vast met een hand, en gebruik het andere hand om de mengkom met de klok mee te draaien om die te ontgrendelen en van het voetstuk te nemen.

NEDERLANDS

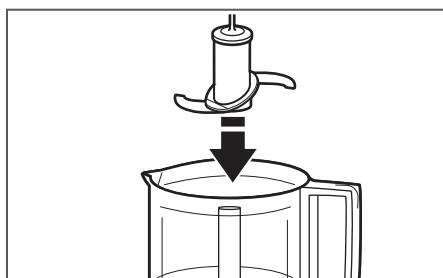


DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN

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 op de as in het midden van de werkkom, draai het en druk het omlaag tot het op de bodem van de werkkom rust.



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.

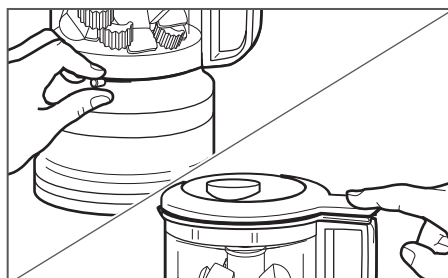
BELANGRIJK: Verwerk geen koffiebonen of harde specerijen zoals nootmuskaat; die kunnen de mini foodprocessor beschadigen.

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



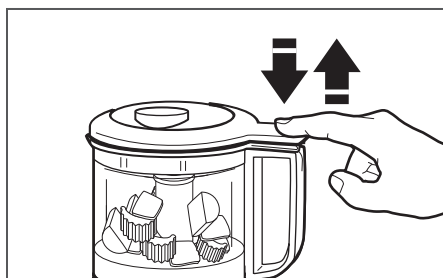


DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN



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.

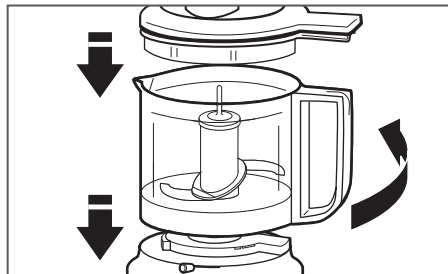


6

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.

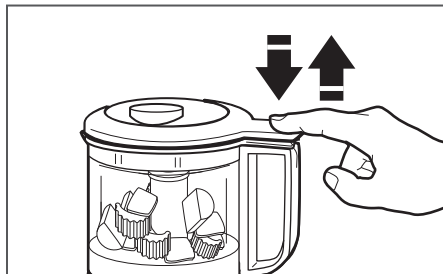
DE OPENING IN HET DEKSEL VOOR HET TOEVOEGEN VAN VLOEISTOFFEN EN GIETTUIT GEBRUIKEN

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.

NEDERLANDS

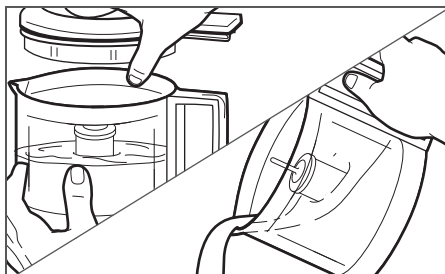


DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN



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 ronddraaien.



4

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

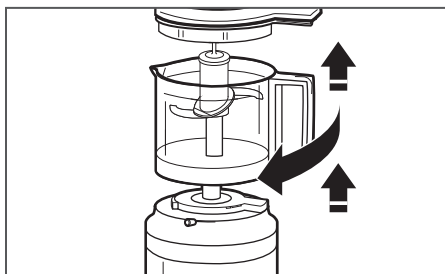
ONDERHOUD EN REINIGING

! 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.



ONDERHOUD EN REINIGING



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.



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 voedingswaren-bereidingen. 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 dichtsbijzijnde 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.

Algemeen gratis oproepnummer:  00800 3810 4026

Bezoek onze website voor meer informatie:
www.KitchenAid.eu

©2018 Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.





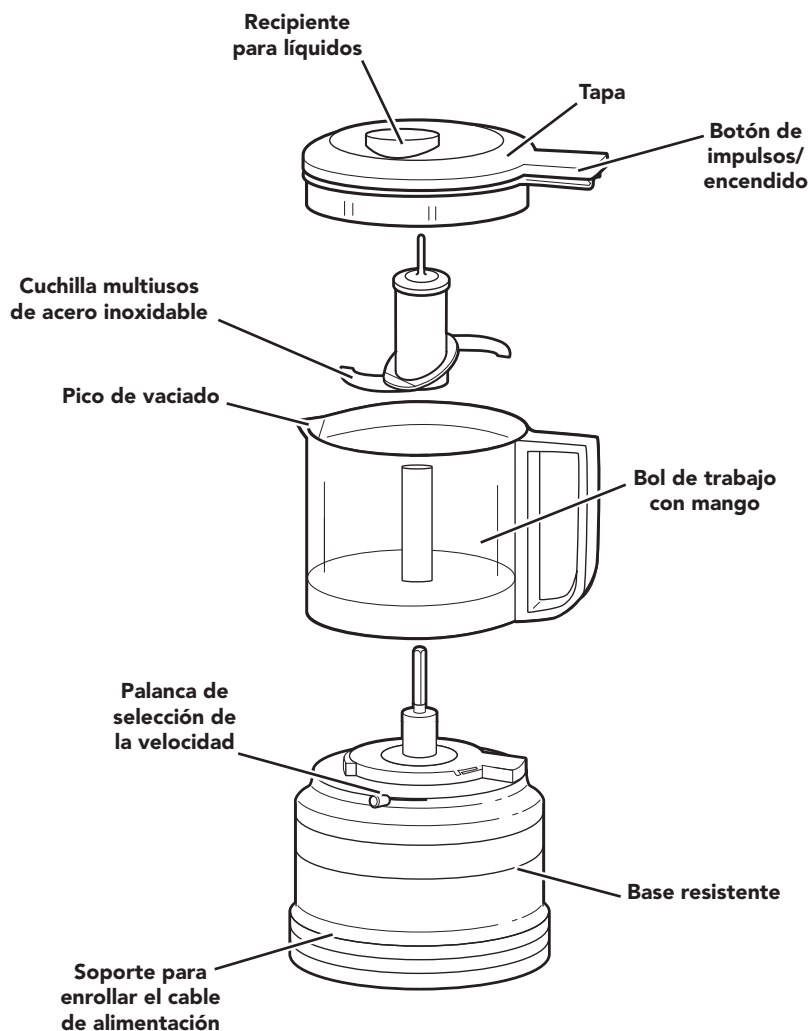
ÍNDICE

COMPONENTES Y FUNCIONES	76
Componentes y accesorios.....	76
SEGURIDAD DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS	77
Medidas de seguridad importantes	77
Requisitos eléctricos.....	79
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos	79
UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS	80
Tabla de recomendaciones para picar/reducir a puré.....	80
Preparación del mini procesador de alimentos para su utilización.....	81
Desmontaje del mini procesador de alimentos.....	82
Montaje y puesta en marcha del mini procesador de alimentos	83
Uso del recipiente para líquidos y el pico de vaciado.....	84
CUIDADO Y LIMPIEZA	85
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	86
GARANTÍA Y SERVICIO	87



COMPONENTES Y FUNCIONES

COMPONENTES Y ACCESORIOS





SEGURIDAD DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.

 **ADVERTENCIA**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el mini procesador de alimentos en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.

ESPAÑOL



SEGURIDAD DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

4. Los niños deben ser supervisados a fin de que no jueguen con el aparato.
5. Solo Europa: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
6. Solo Europa: Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato.
7. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de colocar o retirar piezas y antes de proceder a su limpieza.
8. Evite el contacto con las piezas móviles.
9. No utilice un aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si se le ha caído o si presenta algún defecto. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
10. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
11. No lo utilice en el exterior.
12. No deje que el cable sobresalga del borde de la mesa o mostrador.
13. Mantenga las manos y los utensilios lejos de las cuchillas en movimiento al procesar alimentos para reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños en el procesador. Puede utilizarse un rascador, pero esto solo debe hacerse cuando el procesador de alimentos no esté en funcionamiento.





SEGURIDAD DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

14. Las cuchillas están afiladas. Tenga cuidado a la hora de manipular las cuchillas afiladas, vaciar el vaso y limpiar el aparato.
15. Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la cuchilla de corte en la base sin poner primero el vaso debidamente en su lugar.
16. Asegúrese de que la cubierta esté bien encajada en su lugar antes de utilizar el aparato.
17. No intente anular el mecanismo de enclavamiento de la cubierta.
18. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
19. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.
20. Este aparato está pensado para uso doméstico y en aplicaciones similares como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y entornos laborales;
 - granjas;
 - clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos de tipo “bed and breakfast”.
21. Preste atención si se ha derramado líquido caliente en el procesador de alimentos, ya que puede ser expulsado del aparato por una repentina vaporización.

ESPAÑOL

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



SEGURIDAD DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Voltaje: 220-240 voltios

Frecuencia: 50-60 hercios

Potencia: 240 vatios

NOTA: Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es 100 % reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica . Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

Cómo desechar el producto

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.





UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

TABLA DE RECOMENDACIONES PARA PICAR/REDUCIR A PURÉ

Utilice el mini procesador de alimentos para triturar frutos secos, frutas y verduras crudas, así como para picar perejil, cebollino o ajo, para facilitar la preparación de sus recetas favoritas. Permite pasar a puré frutas y verduras cocinadas para preparar comida para bebés, o para utilizar como base de sopas o salsas. Además, permite hacer pan rallado o picar carne cruda. Utilice el recipiente para líquidos y el pico de vaciado para preparar y servir fácilmente mayonesa o aderezos.

NOTA: para conseguir los mejores resultados, los alimentos más grandes deben cortarse en trozos de 2,5 cm aproximadamente antes de procesarlos. Esto permite procesar más alimentos de una sola vez.

IMPORTANTE: no procese granos de café ni especias duras, como nuez moscada, ya que podrían dañar el mini procesador de alimentos.

ALIMENTOS SUGERIDOS	PREPARACIÓN	CANTIDAD	AJUSTE
FRUTAS Y VERDURAS CRUDAS	Córtelas en trozos de 2,5 cm	Hasta 350 g (3 cups)	1 o 2
FRUTAS Y VERDURAS COCINADAS	Córtelas en trozos de 2,5 cm	Hasta 500 g (2.5 cups)	2
LÍQUIDOS/EMULSIONES (COMO MAYONESA O ADEREZOS PARA ENSALADAS)	Coloque los ingredientes secos, o los ingredientes húmedos más gruesos en el bol de trabajo y, a continuación, utilice el recipiente para líquidos para incorporar aceites o líquidos a la mezcla durante el uso.	Hasta 350 ml (1.5 cups)	2

ESPAÑOL



UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

ALIMENTOS SUGERIDOS	PREPARACIÓN	CANTIDAD	AJUSTE
CARNE	Para conseguir los mejores resultados, la carne debe estar cruda y cortada en trozos de 2,5 cm.	Máximo 227 g de una vez (½ pound)	1 o 2
HIERVAS Y ESPECIAS	Añada las hierbas y las especias tal cual, sin preparación alguna.	Hasta 150 g (3 cups)	1
PAN, GALLETAS O GALLETITAS SALADAS	Deben partirse en trozos que quepan en el bol antes de procesar.	Hasta 300 g (3 cups)	1
FRUTOS SECOS	Añada los frutos secos, sin preparación alguna.	Hasta 350 g (3 cups)	2

SUGERENCIA: Para obtener una mejor consistencia, o para picar en trozos grandes, utilice el modo de funcionamiento por impulsos.

PREPARACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS PARA SU UTILIZACIÓN

ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

**Manipule las cuchillas con cuidado.
Si no se siguen estas indicaciones
se pueden producir cortes.**

Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de usar por primera vez el mini procesador de alimentos, lave el bol de trabajo, la tapa y la cuchilla con agua caliente y jabón. El bol de trabajo, la tapa y la cuchilla también se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas.

Para facilitar el almacenamiento, vuelva a montar el mini procesador de alimentos tras lavarlo.

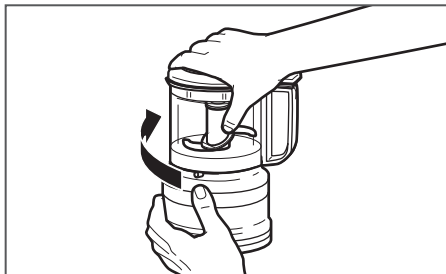




UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

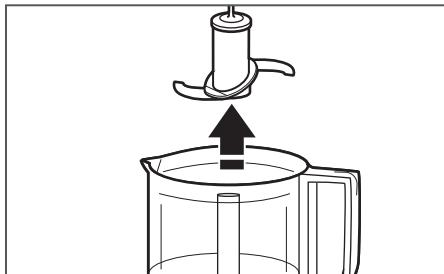
DESMONTAJE DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

Siga las siguientes instrucciones para desmontar el mini procesador de alimentos para limpiarlo y para retirar los ingredientes del bol de trabajo.



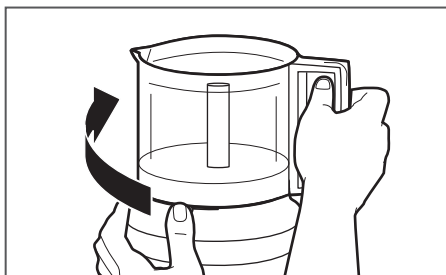
1

Asegúrese de que el mini procesador de alimentos está desenchufado. Sujete la tapa como se indica en la imagen y gírela hacia la derecha hasta desbloquearla. A continuación, quite la tapa del bol de trabajo.



2

Tire de la cuchilla en forma recta para retirarla del bol de trabajo.



3

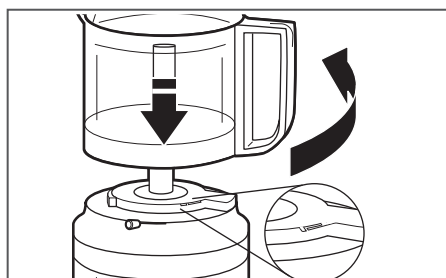
Sujete bien la base con una mano y utilice la otra para girar el bol hacia la derecha para desbloquearlo y separarlo de la base.

ESPAÑOL

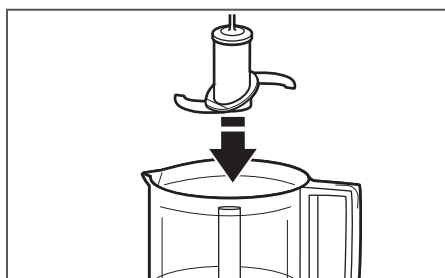


UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS



1 Asegúrese de que el mini procesador de alimentos está desenchufado. Empiece por colocar el mango del bol orientado hacia la parte frontal de la base. Gire el mango 90° hacia la izquierda para fijarlo. Una vez instalado correctamente, el mango quedará orientado hacia el lado derecho.



2 Ajuste la cuchilla sobre el eje en el centro del bol de trabajo, gire y presione hacia abajo hasta que descansa en la parte inferior del bol de trabajo.



3 Introduzca los ingredientes que va a procesar en el bol de trabajo. Para conseguir resultados uniformes, corte las frutas, verduras y carnes en trozos de 2,5 cm.



4 Coloque la tapa en el bol de trabajo con el mango de la tapa orientado hacia el frente. Gire el mango de la tapa hacia la derecha. Oirá un "clic" cuando la tapa quede fijada. Gire la tapa hacia la izquierda hasta que quede acoplada.

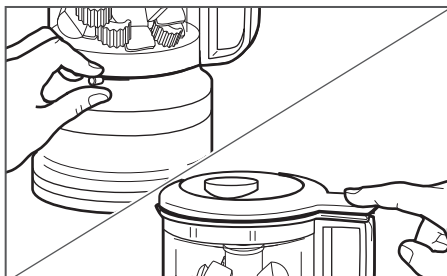
IMPORTANTE: no procese granos de café ni especias duras, como nuez moscada, ya que podrían dañar el mini procesador de alimentos.

NOTA: el bol y la tapa se deben colocar correctamente antes de poner en funcionamiento el mini procesador de alimentos.



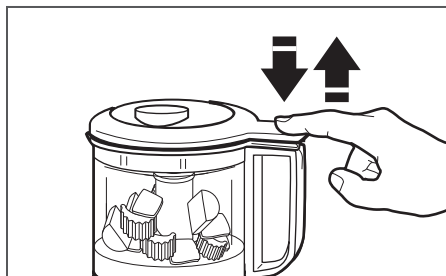


UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS



5

Desplace la palanca hacia el ajuste deseado. Pulse el botón de IMPULSOS/ENCENDIDO para poner en marcha el mini procesador de alimentos. No procese ningún alimento durante más de 30 segundos de manera continuada; realice pausas entre usos.

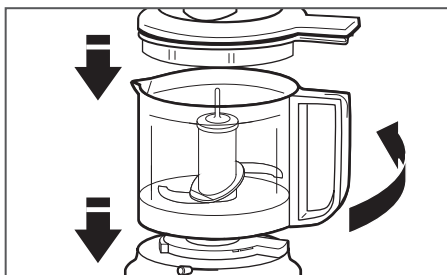


6

Si desea procesar en trozos más grandes, pulse y suelte rápidamente el botón de IMPULSOS/ENCENDIDO hasta que consiga el resultado deseado.

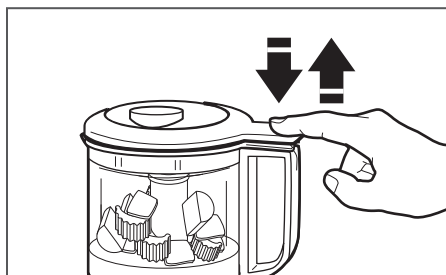
USO DEL RECIPIENTE PARA LÍQUIDOS Y EL PICO DE VACIADO

Utilice el recipiente para líquidos para incorporar fácilmente los ingredientes líquidos durante el proceso. Ideal para aderezos, mayonesas, emulsiones, salsas, etc. El pico de vaciado le permitirá servir fácilmente.



1

Coloque la tapa en el bol de trabajo con el mango de la tapa orientado hacia el frente. Gire el mango de la tapa hacia la derecha. Gire la tapa hacia la izquierda hasta que quede acoplada.



2

Pulse y suelte rápidamente el botón de IMPULSOS/ENCENDIDO para mover los ingredientes dentro del bol de trabajo.

ESPAÑOL



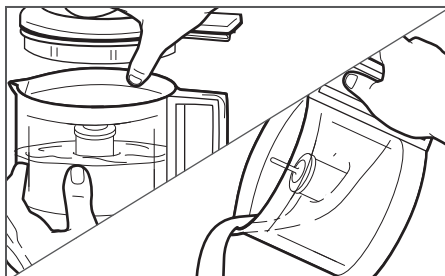


UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS



3

Vierta lentamente líquidos, como aceite, en el recipiente para líquidos. El líquido se incorporará perfectamente a los ingredientes mientras giran dentro del bol de trabajo.



4

Cuando haya terminado de procesar, retire la tapa para utilizar el pico de vaciado.

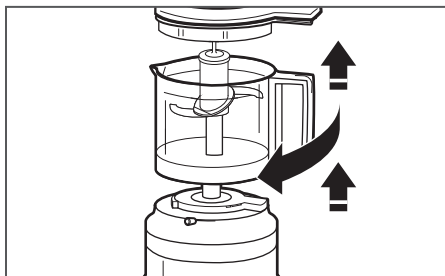
CUIDADO Y LIMPIEZA

! ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

Manipule las cuchillas con cuidado.

Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.

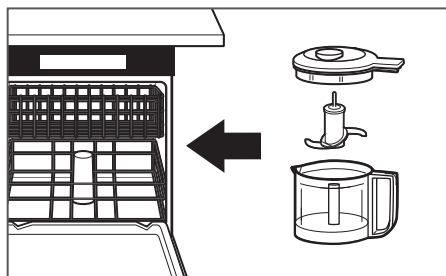


1

Desenchufe el mini procesador de alimentos. Retire el bol de trabajo, la tapa y la cuchilla.

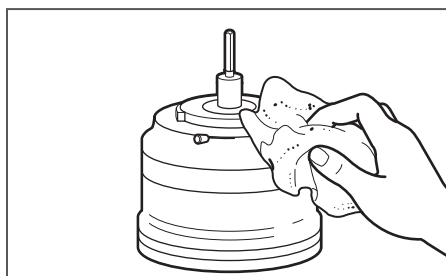


CUIDADO Y LIMPIEZA



2

El bol de trabajo, la tapa, el anillo de la tapa y la cuchilla pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas; también puede lavar todos los componentes en agua caliente jabonosa. A continuación, enjuáguelos y séquelos.



3

Limpie la base con un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos. No sumerja la base en agua.

CONSEJO PRÁCTICO: enrolle el cable hacia la izquierda alrededor de la base para facilitar el almacenamiento.

NOTA: para facilitar el almacenamiento, vuelva a montar el mini procesador de alimentos tras lavarlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su mini procesador de alimentos presenta un funcionamiento defectuoso o no funciona, compruebe lo siguiente:

1. ¿Está enchufado el mini procesador de alimentos?
2. Asegúrese de que el bol y la tapa están alineados y acoplados correctamente.
3. Pulse y suelte rápidamente el botón de IMPULSOS/ENCENDIDO. No lo mantenga pulsado.
4. Desenchufe el mini procesador de alimentos y, a continuación, vuelva a conectarlo a la toma de corriente.
5. ¿Funciona correctamente el fusible del circuito del mini procesador de alimentos? Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.

Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, consulte la sección "Garantía y servicio".

No devuelva el mini procesador de alimentos al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

ESPAÑOL



GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS DE KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: 5KFC3516 Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando el mini procesador de alimentos se dedique a usos distintos de la preparación doméstica de alimentos. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/ utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

PLANIFICACIÓN DEL SERVICIO

Cualquier reparación se debería realizar, en un ámbito local, por un centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid. Contacte con el distribuidor al que le compró la unidad para obtener el nombre del centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid más cercano.

ATENCIÓN AL CLIENTE

**Para obtener más información, visite nuestro sitio web en:
www.KitchenAid.eu**

©2018 Todos los derechos reservados.
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.





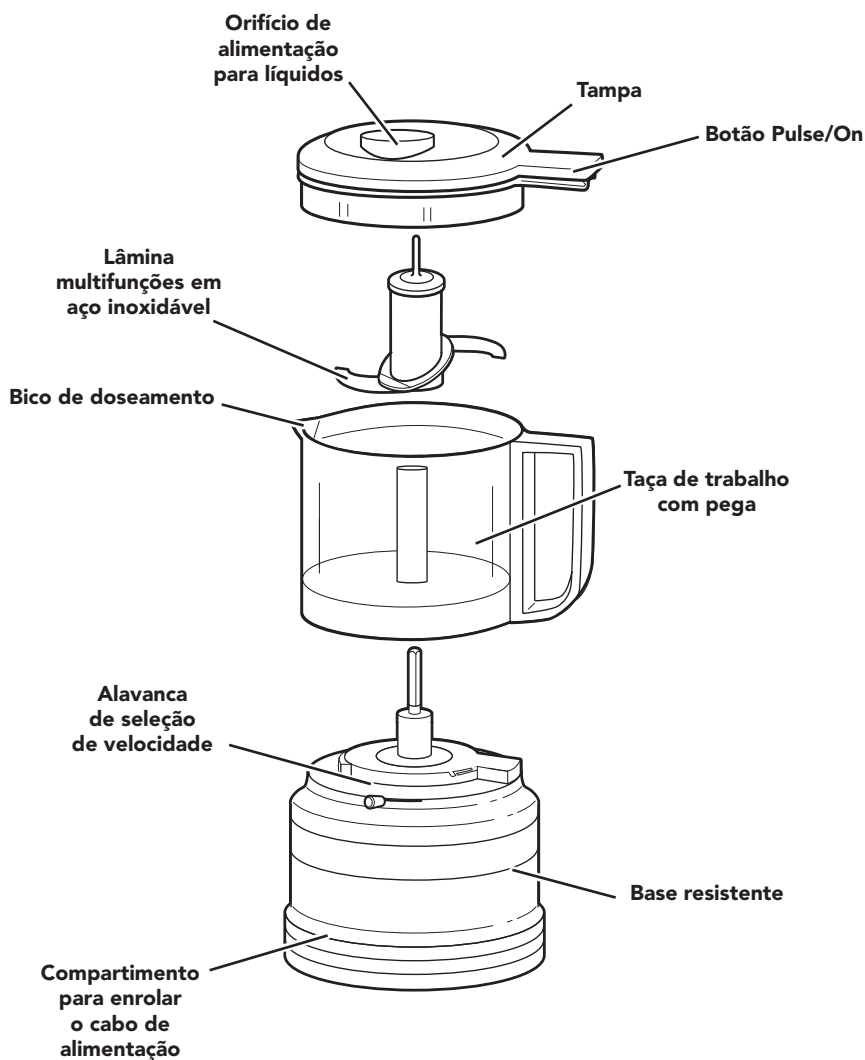
ÍNDICE

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS	90
Peças e acessórios	90
SEGURANÇA DO MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS	91
Instruções de segurança importantes	91
Requisitos elétricos.....	94
Eliminação de equipamentos elétricos.....	94
UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS	95
Tabela de recomendações para picar ou fazer puré	95
Preparar o Mini Processador de Alimentos para utilização.....	96
Desmontar o Mini Processador de Alimentos.....	97
Montar e utilizar o Mini Processador de Alimentos	98
Utilizar o orifício de alimentação para líquidos e o bico de doseamento....	99
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	100
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	101
GARANTIA E ASSISTÊNCIA	102



PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

PEÇAS E ACESSÓRIOS





SEGURANÇA DO MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o electrodoméstico contêm várias mensagens de segurança importantes. Deve sempre ler e respeitar todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de aviso de segurança.

Este aviso alerta-o para perigos potenciais que podem causar a morte ou ferimentos a si e aos outros.

Todas as mensagens de segurança são fornecidas a seguir ao símbolo de aviso de segurança e às palavras “PERIGO” OU “AVISO”. Estas palavras significam:

! PERIGO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir imediatamente as instruções.

! AVISO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir as instruções.

Todas as mensagens de segurança indicar-lhe-ão qual o potencial perigo, como evitar a possibilidade de ser ferido e o que acontece caso as instruções não sejam respeitadas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de aparelhos elétricos exige que sejam sempre respeitadas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho poderá originar ferimentos pessoais.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe o Mini Processador de Alimentos em água ou qualquer outro líquido.
3. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou instruções relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

PORTUGUÊS



SEGURANÇA DO MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

4. Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
5. Apenas Europa: Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças.
6. Apenas Europa: Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.
7. Desligue da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
8. Evite o contacto com peças em movimento.
9. Não utilize qualquer aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho estiver avariado ou se este tiver caído ou estiver danificado. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizada mais próximo para controlo, reparação ou regulação.
10. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar um incêndio, um choque elétrico ou lesões.
11. Não utilize no exterior.
12. Não deixe o cabo pendurado sobre o rebordo de uma mesa ou bancada.
13. Mantenha as mãos e os utensílios afastados das lâminas em movimento enquanto processa os alimentos, para reduzir o risco de lesões pessoais graves ou de danos na picadora. Pode utilizar um raspador mas apenas quando a picadora não estiver em funcionamento





SEGURANÇA DO MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

14. As lâminas são afiadas. Deverá ter-se cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, esvaziar o copo e durante a limpeza.
15. Para reduzir o risco de lesões, nunca coloque a lâmina de corte na base sem primeiro encaixar a taça no devido lugar.
16. Certifique-se de que a tampa está devidamente encaixada no lugar antes de utilizar o aparelho.
17. Não tente anular o mecanismo de interbloqueio da tampa.
18. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoal com qualificações semelhantes para evitar riscos.
19. Consulte a secção “Manutenção e limpeza” para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contacto com os alimentos.
20. Este aparelho destina-se a aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
 - quintas
 - por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais equivalentes
 - pousadas e ambientes equivalentes.
21. Tome cuidado ao deitar líquido quente no Mini Processador de Alimentos, este poderá ser projetado devido à formação súbita de vapor.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



SEGURANÇA DO MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

REQUISITOS ELÉTRICOS

Tensão: 220-240 Volts

Frequência: 50-60 Hertz

Potência: 240 Watts

NOTA: Se a ficha não encaixar na tomada, contacte um electricista qualificado. Não efetue qualquer modificação à ficha.

ELIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

Eliminar o material de embalagem

O material de embalagem é 100% reciclável e devidamente rotulado com o símbolo de reciclagem . Consequentemente, os vários componentes da embalagem devem ser eliminados de forma responsável e de acordo com os regulamentos locais para a eliminação de desperdícios.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU sobre destruição de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.



- O símbolo  no produto ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico, devendo sim ser depositado no centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a Câmara Municipal, o serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.





UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

TABELA DE RECOMENDAÇÕES PARA PICAR OU FAZER PURÉ

Utilize o Mini Processador de Alimentos para picar frutos e vegetais crus, frutos secos ou salsa, cebolinho e alho para utilizar nas suas receitas favoritas. Prepare purés de frutos ou vegetais cozinhados para comida de bebé ou para utilizar como base para sopas e molhos. O aparelho também permite preparar pão ralado ou picar carne. Utilize o orifício de alimentação para líquidos e o bico de doseamento para fazer maionese ou outros molhos de forma fácil.

NOTA: Para obter os melhores resultados, os alimentos de maiores dimensões devem ser cortados em cubos de aproximadamente 2,5 cm antes de efetuar o processamento. Este passo também permite processar uma maior quantidade de alimentos de uma só vez.

IMPORTANTE: Não processe grãos de café ou especiarias rijas como noz-moscada, estes poderão danificar o Mini Processador de Alimentos.

ALIMENTOS SUGERIDOS	PRÉ-PREPARAÇÃO PARA PROCESSAMENTO	QUANTIDADE	DEFINIÇÃO
FRUTOS E VEGETAIS CRUS	Cortados em pedaços com 2,5 cm	Até 350 g (3 cups)	1 ou 2
FRUTOS E VEGETAIS COZINHADOS	Cortados em pedaços com 2,5 cm	Até 500 g (2.5 cups)	2
LÍQUIDOS/EMULSÕES (COMO MAIONESE OU OUTROS MOLHOS PARA SALADAS)	Coloque os ingredientes secos ou os ingredientes líquidos de textura mais densa na taça de trabalho. Em seguida, utilize o orifício de alimentação para líquidos para adicionar óleo ou outros líquidos à mistura durante o processamento.	Até 350 ml (1.5 cups)	2



UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

ALIMENTOS SUGERIDOS	PRÉ-PREPARAÇÃO PARA PROCESSAMENTO	QUANTIDADE	DEFINIÇÃO
CARNES	Para obter os melhores resultados, a carne deve estar crua e ser cortada em pedaços de 2,5 cm.	Até 227 g por cada utilização (½ pound)	1 ou 2
ERVAS AROMÁTICAS E ESPECIARIAS	As ervas aromáticas e especiarias não necessitam de pré-preparação.	Até 150 g (3 cups)	1
PÃO, BOLACHAS OU BISCOITOS	Antes de efetuar o processamento, parta o pão, bolachas ou biscoitos em pedaços que caibam na taça.	Até 300 g (3 cups)	1
FRUTOS SECOS	Os frutos secos não necessitam de pré-preparação.	Até 350 g (3 cups)	2

SUGESTÃO: Para obter uma consistência ideal ou para picar alimentos grosseiramente, utilize a função Pulse.

PREPARAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS PARA UTILIZAÇÃO

AVISO

Perigo de corte

Manuseie as lâminas com cuidado.

O desrespeito deste aviso poderá originar cortes.

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o Mini Processador de Alimentos pela primeira vez, lave a taça de trabalho, a tampa e a lâmina em água tépida com detergente líquido para a loiça. A taça de trabalho, a tampa e a lâmina também podem ser lavadas no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça.

Para um armazenamento fácil, volte sempre a montar o Mini Processador de Alimentos após efetuar a limpeza do aparelho.

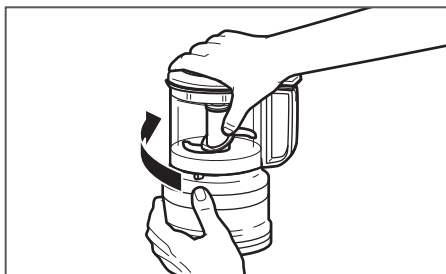




UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

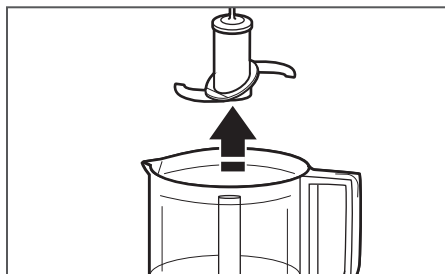
DESMONTAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Siga estas instruções para desmontar o Mini Processador de Alimentos para efetuar a sua limpeza e para remover ingredientes da taça de trabalho.



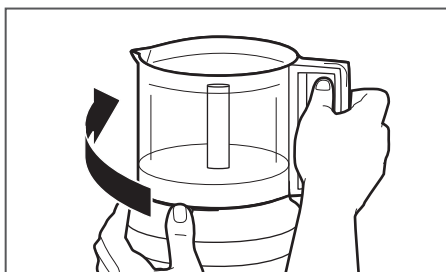
1

Certifique-se de que o Mini Processador de Alimentos está desligado da corrente. Para desbloquear a tampa, segure-a conforme ilustrado e rode-a para a direita. Em seguida, retire a tampa da taça de trabalho.



2

Puxe a lâmina em linha reta para removê-la do recipiente de trabalho.



3

Segure na base com uma mão e utilize a outra mão para rodar a taça de trabalho para a direita para a desbloquear e retirar da base.

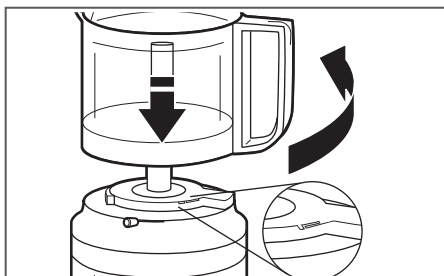
PORTUGUÊS





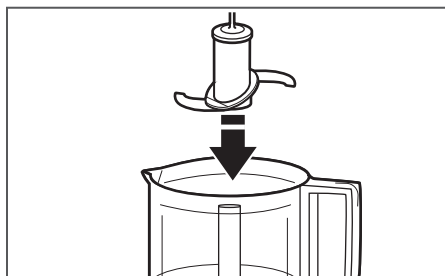
UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

MONTAR E UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS



1

Certifique-se de que o Mini Processador de Alimentos está desligado da corrente. Comece com a pega da taça de trabalho virada para a parte frontal da base. Rode a pega 90° para a esquerda para a encaixar. Quando corretamente encaixada, a pega da taça de trabalho ficará virada para o lado direito.



2

Encaixe a lâmina sobre o eixo no centro do recipiente de trabalho, gire e pressione para baixo até que ela chegue ao fundo do recipiente de trabalho.



3

Coloque os ingredientes a processar na taça de trabalho. Para obter uma consistência homogênea, corte os frutos, vegetais e carnes em pedaços de 2,5 cm.



4

Coloque a tampa na taça de trabalho com a pega virada para a frente. Rode a pega da tampa para a direita. Irá ouvir um estalido quando a tampa encaixar. Rode a tampa para a esquerda para a encaixar.

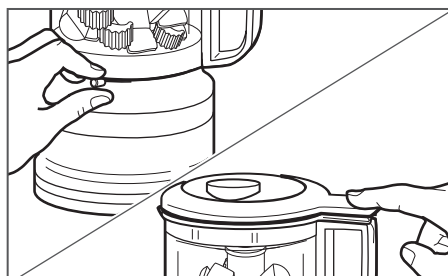
IMPORTANTE: Não processe grãos de café ou especiarias rijas como noz-moscada, estes poderão danificar o Mini Processador de Alimentos.

NOTA: A taça de trabalho e tampa têm de estar corretamente encaixadas para que o Mini Processador de Alimentos funcione.



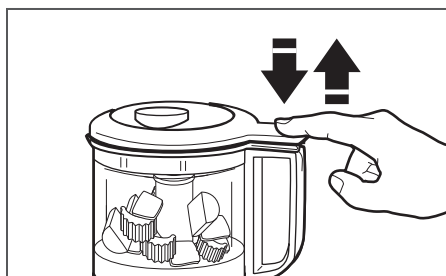


UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS



5

Deslize a alavanca de seleção de velocidade para a definição desejada. Prima o botão PULSE/ON para iniciar o Mini Processador de Alimentos. Não processe alimentos continuamente durante mais de 30 segundos; interrompa o funcionamento do aparelho entre utilizações.

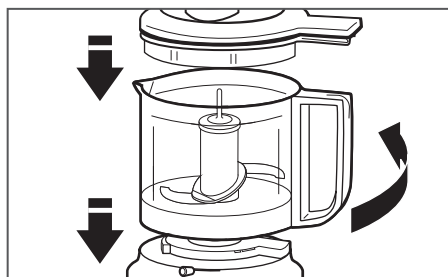


6

Para picar alimentos grosseiramente, prima e solte o botão PULSE/ON por impulsos até obter os resultados desejados.

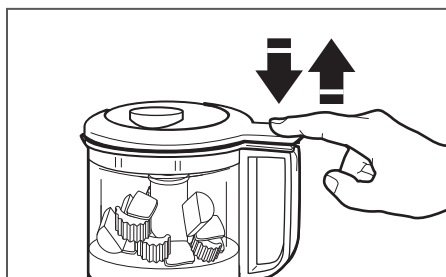
UTILIZAR O ORIFÍCIO DE ALIMENTAÇÃO PARA LÍQUIDOS E O BICO DE DOSEAMENTO

Utilize o orifício de alimentação para líquidos para adicionar facilmente ingredientes líquidos durante o processamento ao preparar maioneses, emulsões, molhos e muito mais. Utilize o bico de doseamento para verter os ingredientes processados de forma fácil.



1

Coloque a tampa na taça de trabalho com a pega virada para a frente. Rode a pega da tampa para a direita. Rode a tampa para a esquerda para a encaixar.



2

Para movimentar os ingredientes no interior da taça de trabalho, prima e solte rapidamente o botão PULSE/ON.

PORTUGUÊS



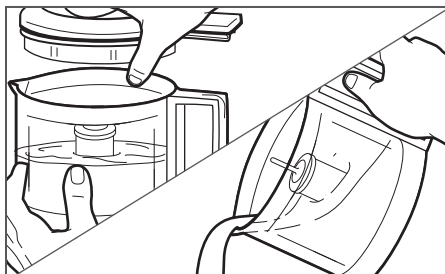


UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS



3

Verta líquidos (como óleo) no orifício de alimentação para líquidos de forma lenta. O líquido será cuidadosa e eficientemente misturado com os restantes ingredientes à medida que estes rodam no interior da taça de trabalho.



4

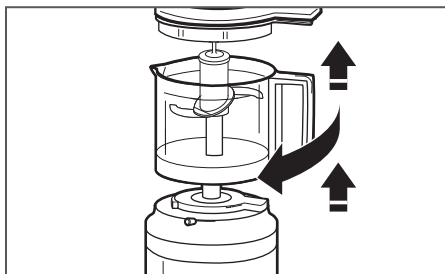
Quando concluir o processamento, retire a tampa para utilizar o bico de doseamento.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO

Perigo de corte

**Manuseie as lâminas com cuidado.
O desrespeito deste aviso poderá originar cortes.**



1

Desligue o Mini Processador de Alimentos da corrente. Remova a taça de trabalho, a tampa e a lâmina.

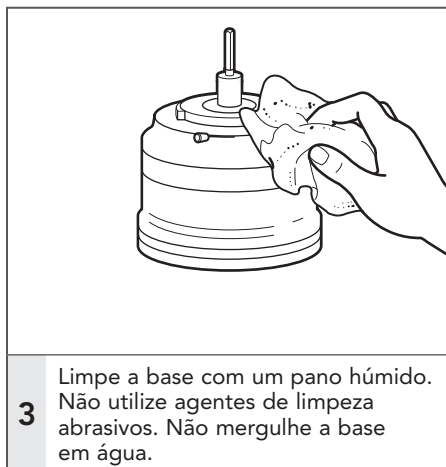


MANUTENÇÃO E LIMPEZA



2

A taça de trabalho, a tampa, o aro da tampa e a lâmina podem ser lavados no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça. Alternativamente, todas as peças podem ser lavadas manualmente em água tépida com detergente líquido. Enxague e seque.



3

Limpe a base com um pano húmido. Não utilize agentes de limpeza abrasivos. Não mergulhe a base em água.

SUGESTÃO ÚTIL: Para um armazenamento conveniente, enrole o cabo para a esquerda em redor da base.

NOTA: Para um armazenamento fácil, volte sempre a montar o Mini Processador de Alimentos após efetuar a limpeza do aparelho.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o Mini Processador de Alimentos não estiver em boas condições ou não funcionar, verifique o seguinte:

1. O Mini Processador de Alimentos está ligado à corrente?
2. Certifique-se de que a taça e a tampa estão corretamente alinhadas e encaixadas.
3. Prima o botão PULSE/ON através de impulsos rápidos. Não prima o botão continuamente.
4. Desligue o Mini Processador de Alimentos e volte a ligá-lo à tomada elétrica.
5. O fusível do circuito elétrico de alimentação do Mini Processador de Alimentos está em bom estado?
Se tiver uma caixa de disjuntores, verifique se o circuito está fechado.

Caso o problema não seja provocado por um dos pontos anteriores, consulte "Garantia e assistência".

Não entregue o Mini Processador de Alimentos ao revendedor, este não fornece assistência.



GARANTIA E ASSISTÊNCIA

GARANTIA DO MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS KITCHENAID

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Europa, Médio Oriente e África: 5KFC3516 Dois anos de garantia total a partir da data de aquisição.	As peças de substituição e os custos de mão-de-obra relacionados com a reparação de defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser fornecida por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid.	A. Reparações quando o Mini Processador de Alimentos foi utilizado para operações além das normais na preparação de alimentos em casa. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento elétrico local.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

CENTROS DE ASSISTÊNCIA

Toda a assistência deverá ser prestada localmente por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid. Contacte o revendedor onde adquiriu o aparelho para obter o nome do Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid mais perto da sua residência.

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel.: +351/214 448 400
Fax: +351/214 440 152
geral@lusomax.pt

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA

**Para mais informações, visite o nosso Web site em:
www.KitchenAid.eu**

©2018 Todos os direitos reservados.
Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.





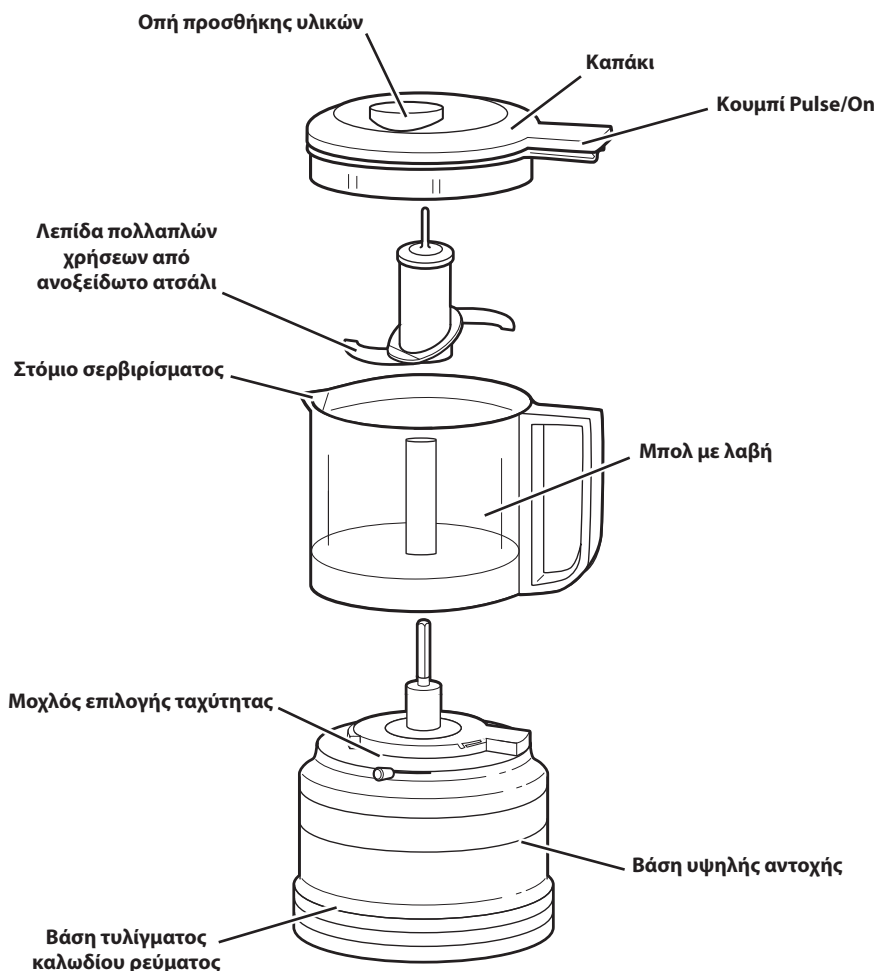
ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	104
Μέρη και εξαρτήματα.....	104
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ	105
Σημαντικά μέτρα ασφάλειας.....	105
Ηλεκτρικές απαιτήσεις	108
Απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού εξοπλισμού	108
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ	109
Πίνακας συστάσεων τεμαχισμού και πολτοποίησης	109
Προετοιμασία του Μίνι Πολυμίξερ για χρήση	110
Αποσυναρμολόγηση του Μίνι Πολυμίξερ	111
Συναρμολόγηση και λειτουργία του Μίνι Πολυμίξερ.....	112
Χρήση της οπής προσθήκης υλικών και του στομίου σερβιρίσματος	113
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	114
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	115
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE	116



ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

Τόσο η δική σας ασφάλεια όσο και των άλλων είναι πολύ σημαντική.

Στο συγκεκριμένο εγχειρίδιο παρέχονται πολλά μηνύματα ασφαλείας καθώς επίσης και πάνω στην ίδια τη συσκευή. Διαβάστε πάντα με προσοχή και εφαρμόζετε πιστά όλα τα μηνύματα ασφαλείας.



Το συγκεκριμένο αποτελεί προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους, που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή ακόμα και θάνατο σε σας και τους γύρω σας.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα επισημαίνονται με το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας και είτε με τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ".

Οι λέξεις αυτές δηλώνουν:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας σας ενημερώνουν για τους πιθανούς κινδύνους, το πώς μπορείτε να μειώσετε την πιθανότητα τραυματισμού καθώς επίσης και τι ενδέχεται να συμβεί στην περίπτωση που δεν ακολουθήσετε πιστά τις οδηγίες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει να λαμβάνονται πάντα βασικές προφυλάξεις, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων μέτρων ασφαλείας:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Η μη ορθή χρήση της συσκευής ενδέχεται να οδηγήσει σε τραυματισμό.
2. Για να προστατευθείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το Μίνι Πολυμίξερ σε νερό ή άλλα υγρά.
3. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

4. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
5. Μόνο για την Ευρώπη: Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
6. Μόνο για την Ευρώπη: Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
7. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται, πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων και πριν από τον καθαρισμό.
8. Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα.
9. Μη χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή φικ ή εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.
10. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει φωτιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
11. Μην την χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
12. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
13. Διατηρείτε χέρια και εργαλεία μακριά από τις λεπίδες όταν κινούνται κατά την επεξεργασία τροφίμων, ώστε να μειωθεί ο κίνδυνος σοβαρού τραυματισμού ή βλάβης του πολυκόφτη. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξύστρα, αλλά πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όταν ο πολυκόφτης δεν λειτουργεί.





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

14. Οι λεπίδες είναι κοφτερές. Απαιτείται προσοχή κατά τον χειρισμό των κοφτερών λεπίδων κοπής, το άδειασμα του μπολ και τον καθαρισμό.
15. Για να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού, μην τοποθετείτε ποτέ τη λεπίδα κοπής στη βάση χωρίς να τοποθετήσετε πρώτα το μπολ σωστά στη θέση του.
16. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καλά ασφαλισμένο στη θέση του πριν από τη λειτουργία της συσκευής.
17. Μην επιχειρήσετε να παρακάμψετε τον μηχανισμό ενδοασφάλισης του καπακιού.
18. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο συντήρησης ή άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν κίνδυνοι.
19. Για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».
20. Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - από το προσωπικό σε κουζίνες καταστημάτων, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας
 - σε αγροικίες
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλου είδους καταλύματα
 - σε καταλύματα τύπου bed and breakfast.
21. Προσέχετε κατά την προσθήκη καυτού υγρού στη συσκευή, καθώς μπορεί να πεταχτεί έξω από τη συσκευή λόγω αιφνίδιας παραγωγής ατμού.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Τάση: 220-240 Volt

Συχνότητα: 50-60 Hertz

Ισχύς σε watt: 240 Watt

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν το φιν δεν ταιριάζει στην πρίζα, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Απαγορεύεται οποιαδήποτε τροποποίηση του φιν.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Απόρριψη της συσκευασίας

Το υλικό της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμο και φέρει το σύμβολο ανακύκλωσης . Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και με πλήρη συμμόρφωση με τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με τη διάθεση των απορριμμάτων.

Απόρριψη του προϊόντος

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με την Απόρριψη Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

- Εξασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη του προϊόντος.



- Το σύμβολο  που φέρει το προϊόν ή τα συνοδευτικά έγγραφα υποδηλώνει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται στο πλαίσιο των οικιακών απορριμμάτων, αλλά πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την αποκομιδή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής δημοτικής αρχής, την τοπική υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.





ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΣΤΑΣΕΩΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Χρησιμοποιήστε το Μίνι Πολυμίξερ για τα τεμαχίσετε φρούτα και λαχανικά ή ξηρούς καρπούς, καθώς και μαϊντανό, σχοινόπρασο ή σκόρδο για εύκολη προετοιμασία στις αγαπημένες σας συνταγές. Πολτοποιήστε μαγειρεμένα φρούτα ή λαχανικά για να κάνετε παιδικές τροφές ή να τα χρησιμοποιήσετε ως βάση για σούπες ή σάλτσες. Μπορείτε επίσης να κάνετε ψίχουλα ψωμιού ή να αλέσετε ωμό κρέας. Χρησιμοποιήστε την οπή προσθήκης υλικών και το στόμιο σερβιρίσματος για να παρασκευάσετε εύκολα μαγιονέζα ή σάλτσες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για καλύτερα αποτελέσματα, τα μεγαλύτερα τρόφιμα πρέπει να κόβονται σε κύβους περίπου 2,5 εκ. πριν από την επεξεργασία. Αυτό το βήμα επιτρέπει επίσης την κατεργασία μεγαλύτερης ποσότητας τροφίμων.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην τεμαχίζετε κόκκους καφέ ή σκληρά μπαχαρικά, όπως μοσχοκάρυδο, τα οποία ενδέχεται να προκαλέσουν βλάβη στο Μίνι Πολυμίξερ.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΟ ΤΡΟΦΙΜΟ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΡΥΘΜΙΣΗ
ΩΜΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κόψτε σε τεμάχια πάχους 2,5 εκ.	Έως 350 γρ. (3 cups)	1 ή 2
ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κόψτε σε τεμάχια πάχους 2,5 εκ.	Έως 500 γρ. (2.5 cups)	2
ΥΓΡΑ/ΚΡΕΜΕΣ (ΟΠΩΣ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ Ή ΣΟΣ ΓΙΑ ΣΑΛΑΤΕΣ)	Τοποθετήστε τα ξηρά ή τα υγρά συστατικά στο μπλ. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε την οπή προσθήκης υλικών για να προσθέτετε έλαια ή υγρά στο μείγμα κατά τη διάρκεια της κατεργασίας.	Έως 350 ml (1.5 cups)	2



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΟ ΤΡΟΦΙΜΟ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΡΥΘΜΙΣΗ
ΚΡΕΑΣ	Το κρέας πρέπει να είναι ωμό και να κοπεί σε τεμάχια μεγέθους 2,5 εκατοστών για καλύτερα αποτελέσματα.	Έως 227 γρ. κάθε φορά (½ pound)	1 ή 2
ΒΟΤΑΝΑ & ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	Προσθέστε τα βότανα και τα μπαχαρικά, όπως είναι. Δεν απαιτείται προετοιμασία.	Έως 150 γρ. (3 cups)	1
ΨΩΜΙ, ΜΠΙΣΚΟΤΑ Ή ΚΡΑΚΕΡ	Σπάστε το ψωμί, τα κράκερ ή τα μπισκότα σε κομμάτια που χωράνε στο μπολ πριν από την κατεργασία.	Έως 300 γρ. (3 cups)	1
ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ	Προσθέστε τους ξηρούς καρπούς όπως είναι. Δεν απαιτείται προετοιμασία.	Έως 350 γρ. (3 cups)	2

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Για μεγαλύτερη συνοχή ή για την επίτευξη χοντροκομμένου αποτελέσματος, χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος κοψίματος
Να χειρίζεστε τα μαχαίρια με προσοχή.
Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος κοψίματος.

Πριν από την πρώτη χρήση

Προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το Μίνι Πολυμίξερ, πλύνετε το μπολ παρασκευής, το καπάκι και τη λεπίδα με ζεστό σαπουνόνερο. Το μπολ παρασκευής, το καπάκι και η λεπίδα πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων στην επάνω σχάρα.

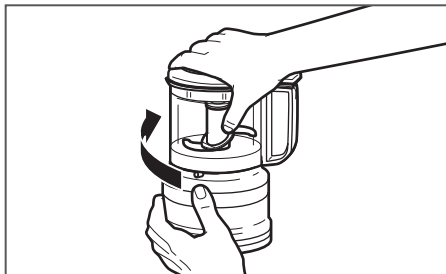
Για εύκολη αποθήκευση, επανασυναρμολογείτε πάντα το Μίνι Πολυμίξερ μετά τον καθαρισμό.



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

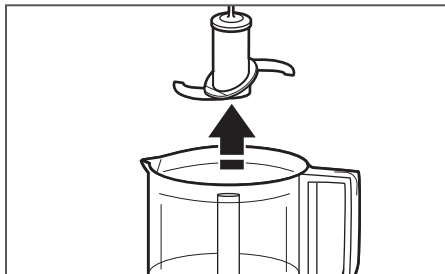
ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες για να αποσυναρμολογήσετε το Μίνι Πολυμίξερ κατά τον καθαρισμό και την αφαίρεση συστατικών από το μπολ.



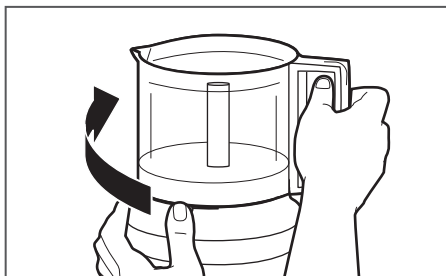
1

Βεβαιωθείτε ότι έχετε βγάλει το Μίνι Πολυμίξερ από την πρίζα. Κρατήστε το καπάκι όπως φαίνεται, στην εικόνα και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να απασφαλιστεί. Στη συνέχεια αφαιρέστε το καπάκι από το μπολ.



2

Τραβήξτε τη λεπίδα ευθεία προς τα πάνω για να την αφαιρέσετε από το μπολ παρασκευής.



3

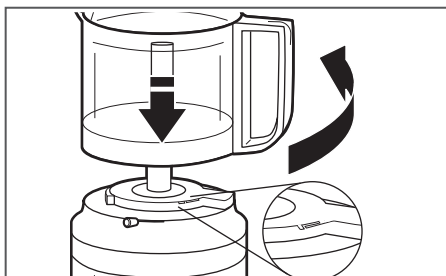
Κρατήστε τη βάση σταθερά με το ένα χέρι, και χρησιμοποιήστε το άλλο χέρι για να περιστρέψετε το μπολ προς τα δεξιά για να το ελευθερώσετε και αφαιρέσετε το από τη βάση.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



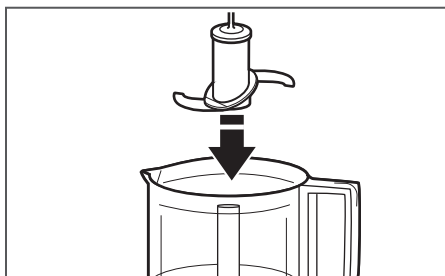
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ



1

Βεβαιωθείτε ότι έχετε βγάλει το Μίνι Πολυμίξερ από την πρίζα. Ξεκινήστε με τη λαβή του μπολ να κοιτάζει προς το μπροστινό μέρος της βάσης. Περιστρέψτε τη λαβή αριστερόστροφα κατά 90° για να κλειδώσει το μπολ στη θέση του. Όταν συναρμολογηθεί σωστά, η λαβή κοιτάζει προς τη δεξιά πλευρά.



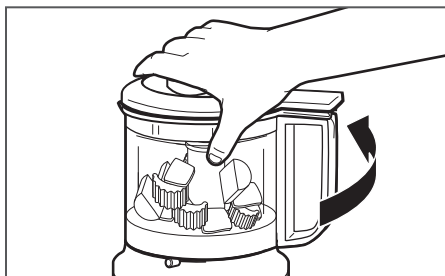
2

Τοποθετήστε τη λεπίδα πάνω από τον άξονα στο κέντρο του μπολ παρασκευής, περιστρέψτε την και πιέστε την προς τα κάτω μέχρι να ακουμπήσει στο κάτω μέρος του μπολ παρασκευής.



3

Τοποθετήστε τα υλικά που θέλετε να επεξεργαστείτε στο μπολ παρασκευής. Για ομοιόμορφη συνοχή των επεξεργασμένων τροφίμων, κόψτε τα φρούτα, τα λαχανικά και το κρέας σε τεμάχια πάχους 2,5 εκ.



4

Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ με τη λαβή του καπακιού να κοιτάζει προς τα μπροστά. Περιστρέψτε τη λαβή του καπακιού προς τα δεξιά. Το καπάκι θα κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο όταν ασφαλίσει στη θέση του. Περιστρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα για να κλειδώσει στη θέση του.

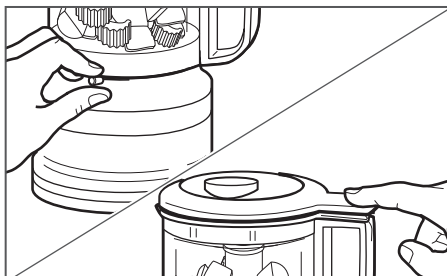
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην τεμαχίζετε κόκκους καφέ ή σκληρά μπαχαρικά, όπως μοσχοκάρυδο, τα οποία ενδέχεται να προκαλέσουν βλάβη στο Μίνι Πολυμίξερ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το μπολ και το καπάκι πρέπει να έχουν ασφαλίσει σωστά στη θέση τους για να λειτουργήσει το Μίνι Πολυμίξερ.



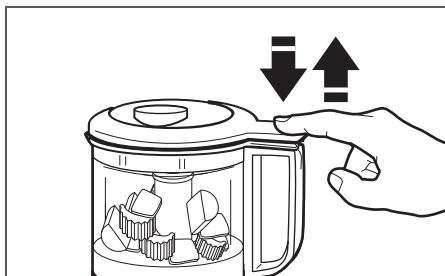


ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ



5

Θέστε τον μοχλό επιλογής ταχύτητας στην επιθυμητή θέση. Πιέστε προς τα κάτω το κουμπί PULSE/ON για να θέσετε το Μίνι Πολυμίξερ σε λειτουργία. Μην κόβετε σιδήποτε συνεχόμενα για πάνω από 30 δευτερόλεπτα. Κάντε ενδιάμεσες παύσεις.

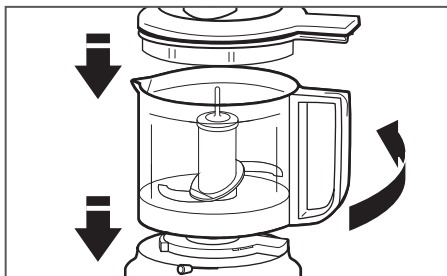


6

Για χονδροκομμένα τρόφιμα, πατάτε στιγμιαία και αφήνετε το κουμπί PULSE/ON μέχρι να επιτευχθούν τα επιθυμητά αποτελέσματα.

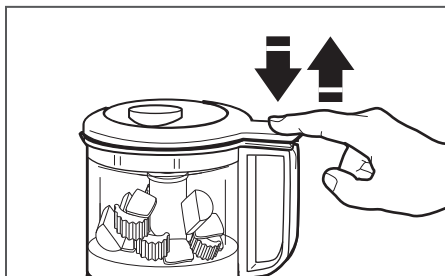
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΟΠΗΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗΣ ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΤΟΜΙΟΥ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Χρησιμοποιήστε την οπή προσθήκης υλικών για προσθέσετε εύκολα υγρά συστατικά κατά τη διαδικασία κατεργασίας όταν παρασκευάζετε σάλτσες, μαγιονέζες, γαλακτώματα και άλλα. Χρησιμοποιήστε το στόμιο σερβιρίσματος για ευκολότερο σερβίρισμα.



1

Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ με τη λαβή του καπακιού να κοιτάζει προς τα μπροστά. Περιστρέψτε τη λαβή του καπακιού προς τα δεξιά. Περιστρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα για να κλειδώσει στη θέση του.



2

Πατήστε στιγμιαία το κουμπί PULSE/ON για να αρχίσουν να κινούνται τα υλικά μέσα στο μπολ.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



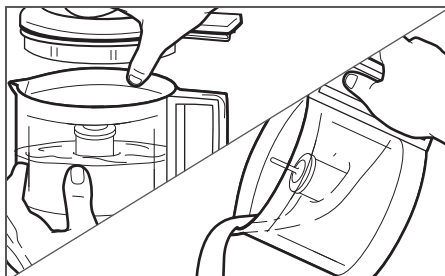


ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ



3

Προσθέστε αργά υγρά, όπως το λάδι, στην οπή προσθήκης υλικών. Το υγρό θα αναμιχθεί αποτελεσματικά και καλά με τα υπόλοιπα συστατικά καθώς περιστρέφεται μέσα στο μπολ.



4

Όταν ολοκληρωθεί η κατεργασία, αφαιρέστε το καπάκι για να χρησιμοποιήσετε το στόμιο σερβιρίσματος.

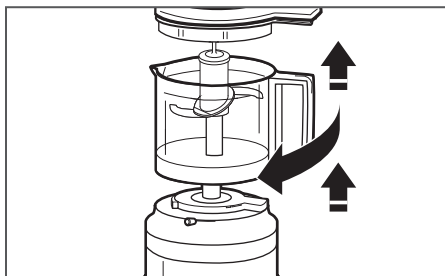
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος κοψίματος

Να χειρίζεστε τα μαχαίρια με προσοχή.

Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος κοψίματος.

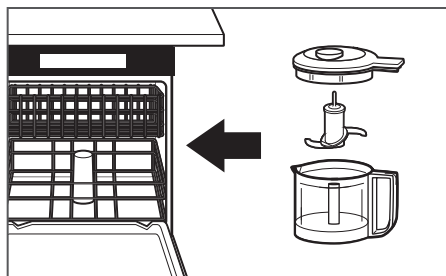


1

Αποσυνδέστε το Μίνι Πολυμίξερ από την πρίζα. Αφαιρέστε το μπολ παρασκευής, το καπάκι και τη λεπίδα.

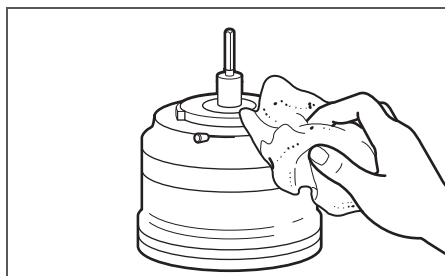


ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



2

Το μπολ, το καπάκι, ο δακτύλιος του καπακιού και η λεπίδα μπορούν να πλυθούν στο πάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων. Εναλλακτικά, πλύνετε όλα τα μέρη με ζεστό νερό και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.



3

Καθαρίστε τη βάση χρησιμοποιώντας ένα νωπό πανί. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά. Μην εμβυθίζετε τη βάση στο νερό.

ΧΡΗΣΙΜΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Τυλίξτε το καλώδιο αριστερόστροφα γύρω από τη βάση για εύκολη αποθήκευση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για εύκολη αποθήκευση, επανασυναρμολογείτε πάντα το Μίνι Πολυμίξερ μετά τον καθαρισμό.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Σε περίπτωση που το Μίνι Πολυμίξερ δεν λειτουργεί σωστά ή δεν λειτουργεί καθόλου, ελέγξτε αν:

1. Είναι το Μίνι Πολυμίξερ συνδεδεμένο;
2. Το μπολ και το καπάκι είναι σωστά ευθυγραμμισμένα και ασφαλισμένα στη θέση τους.
3. Πατήστε στιγμιαία το κουμπί PULSE/ON. Μην το κρατάτε πατημένο συνεχώς.
4. Βγάλτε το καλώδιο του Μίνι Πολυμίξερ από την πρίζα και έπειτα συνδέστε το ξανά στην πρίζα.
5. Λειτουργεί η ασφάλεια του κυκλώματος του Μίνι Πολυμίξερ ; Εάν έχετε πίνακα με διακόπτες, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.

Εάν το πρόβλημα δεν οφείλεται σε ένα από τα παραπάνω στοιχεία, συμβουλευτείτε την ενότητα «Εγγύηση και service».

Μην επιστρέψετε το Μίνι Πολυμίξερ στο κατάστημα λιανικής πώλησης διότι δεν παρέχουν τεχνική υποστήριξη.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE

ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ ΤΗΣ KITCHENAID

Χρονική διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:
Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική: 5KFC3516 Δύο χρόνια πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.	Την αντικατάσταση ανταλλακτικών και την εργασία επισκευής για επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Το service πρέπει να παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο υπηρεσιών της KitchenAid.	A. Επισκευές όταν το Μίνι Πολυμίξερ χρησιμοποιείται δεν χρησιμοποιείται για φυσιολογική οικιακή λειτουργία. B. Ζημιά ως αποτέλεσμα ατυχήματος, αλλαγών, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας που δεν συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

KENTPA SERVICE

Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται από τα κατά τόπους εξουσιοδοτημένα κέντρα service της KitchenAid. Επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε τη συσκευή προκειμένου να μάθετε το όνομα του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου service της KitchenAid.

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

**Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας στη διεύθυνση:
www.KitchenAid.eu**

©2018 Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.
Οι προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.



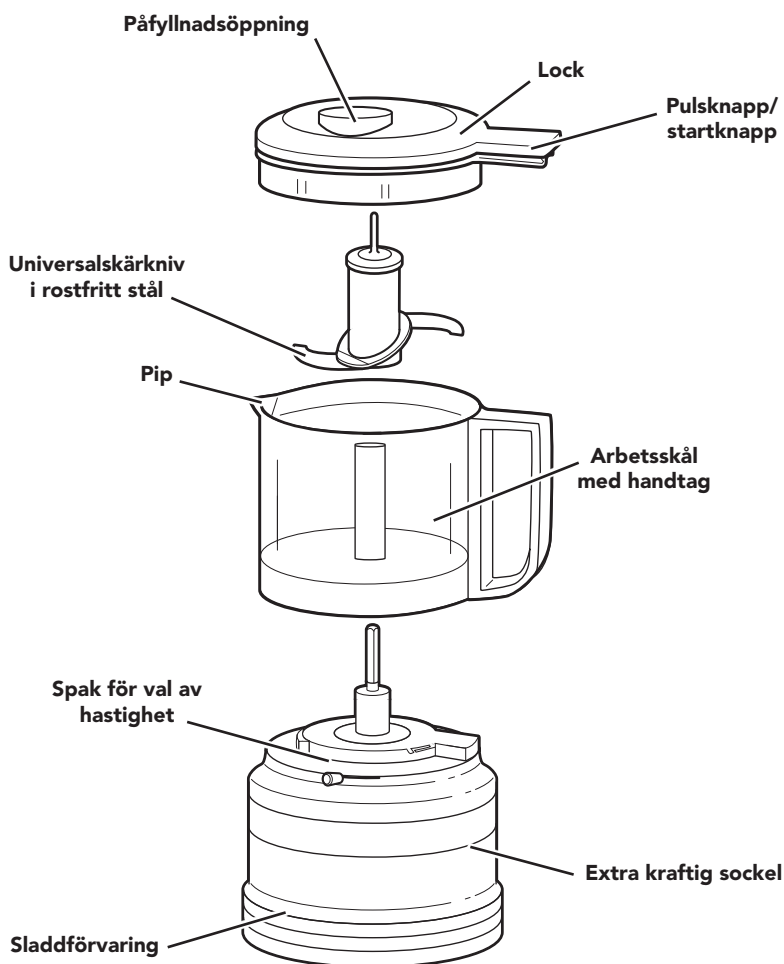
INNEHÅLLSFÖRTECKNING

DELAR OCH FUNKTIONER	118
Delar och tillbehör	118
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR MINIMATBEREDAREN	119
Viktiga säkerhetsföreskrifter	119
Krav på elektrisk utrustning	122
Avfallshantering av elektrisk utrustning	122
ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN	123
Rekommendationstabell för funktionerna hacka och mosa	123
Förbereda minimatberedaren för användning	124
Ta isär minimatberedaren	125
Sätta ihop och använda minimatberedaren	126
Använda påfyllnadsöppningen och pipen	127
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	128
FELSÖKNING	129
GARANTI OCH SERVICE	130



DELAR OCH FUNKTIONER

DELAR OCH TILLBEHÖR





SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR MINIMATBEREDAREN

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. Om apparaten används felaktigt kan det leda till personskada.
2. Undvik elektriska stötar genom att aldrig lägga minimatberedaren i vatten eller annan vätska.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inkl. barn) med reducerad fysisk, känslomässig eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte fått vägledning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

SVENSKA



SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR MINIMATBEREDAREN

4. Se till att barn inte leker med apparaten.
5. Endast Europa: Apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och kablarna utom räckhåll för barn.
6. Endast Europa: Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, känslomässig och mental kapacitet, såväl som av personer helt utan erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller får instruktioner angående säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten.
7. Koppla loss nätkabeln när produkten inte används, innan du sätter på eller tar av delar och före rengöring.
8. Undvik kontakt med rörliga delar.
9. Använd inte en apparat om sladden eller kontakten är skadad, om det är något fel på apparaten eller om den har tappats eller skadats på annat sätt. Lämna in apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller justering.
10. Att använda tillbehör/delar som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan innebära brandrisk, risk för elektriska stötar eller personsador.
11. Använd inte apparaten utomhus.
12. Låt inte nätkabeln hänga över bordets eller bänkens kant.
13. Håll händer och köksredskap borta från rörliga blad medan mat bearbetas för att reducera risken för allvarliga personsador eller skador på mathackaren. En skrapa kan användas, men får endast användas när mathackaren är avstängd.





SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR MINIMATBEREDAREN

14. Skärblad är mycket vassa. Var försiktig när du hanterar de vassa skärbladen, när du tömmer skålen och under rengöring.
15. För att reducera risken för personskador, placera aldrig skärblad på basen utan att först ställa skålen korrekt på plats.
16. Se till att locket är låst på plats innan du använder apparaten.
17. Försök inte att manipulera lockets blockeringsmekanism.
18. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller någon annan kvalificerad person för att undvika säkerhetsrisker.
19. Se avsnittet "Skötsel och rengöring" för instruktioner om hur du rengör de ytor som kommer i kontakt med livsmedel.
20. Apparaten är avsedd för bruk i hushåll och inom liknande användningsområden, såsom
 - i köksutrymmen för personal i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer
 - i gårdshus
 - av gäster på hotell, motell och i andra boendemiljöer
 - i miljöer av typen bed and breakfast.
21. Var försiktig om du tillsätter het vätska i mini-matberedaren och akta dig för stänk och ånga.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER



SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR MINIMATBEREDAREN

KRAV PÅ ELEKTRISK UTRUSTNING

Spänning: 220–240 Volt

Frekvens: 50–60 Hertz

Motoreffekt: 240 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

Sopsortering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet består av 100 % återvinningsbart material och är märkt med återvinningssymbolen . De olika beståndsdelarna bör därför sopsorteras i enlighet med anvisningarna på den lokala återvinningsstationen.

Kassering av produkten

- Den här produkten är märkt enligt EG-direktivet 2012/19/EU rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

- Genom att sedan slänga denna produkt på ett riktigt sätt bidrar du till att värna om miljö och hälsa.



- Om symbolen  finns på produkten eller i den medföljande dokumentationen får den inte slängas i hushållssoporna utan måste lämnas till återvinningsstationen och sorteras som elskrot.

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.





ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN

REKOMMENDATIONSTABELL FÖR FUNKTIONERNA HACKA OCH MOSA

Använd minimatberedaren för att hacka råa frukter och grönsaker, nötter, persilja, gräslök eller vitlök till dina favoritrecept. Mosa tillagad frukt eller grönsaker till barnmat eller till bas i soppor eller såser. Du kan också smula bröd eller mala rått kött. Använd påfyllnadsöppningen och pipen för att enkelt göra majonnäs eller dressingar.

OBS: Du får bäst resultat om du skär större matbitar i ca 2,5 cm stora tärningar innan du lägger dem i matberedaren. På sätt kan du också bereda större mängder åt gången.

VIKTIGT: Försök inte mala kaffebönor eller hårda kryddor såsom muskot eftersom detta kan skada minimatberedaren.

LIVSMEDELSTYP	FÖRBEREDELSE INNAN BEREDNING	MÄNGD	INSTÄLLNING
RÅA FRUKTER OCH GRÖNSAKER	Skär i 2,5 cm stora bitar	Upp till 350 gram (3 cups)	1 eller 2
TILLAGADE FRUKTER OCH GRÖNSAKER	Skär i 2,5 cm stora bitar	Upp till 500 gram (2.5 cups)	2
VÄTSKOR/EMULSIONER (T.EX. MAJONNÄS ELLER SALLADSDRESSINGAR)	Placera torra ingredienser eller tjockare våta ingredienser i arbetsskålen och använd sedan påfyllnads- öppningen för att tillsätta oljor eller vätskor till blandningen medan matberedaren är i gång.	Upp till 350 ml (1.5 cups)	2



ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN

LIVSMEDELSTYP	FÖRBEREDELSE INNAN BEREDNING	MÄNGD	INSTÄLLNING
KÖTT	Kött ska vara rått och bör skäras i 2,5 cm stora bitar för bästa beredningsresultat.	Upp till 227 g åt gången (½ pound)	1 eller 2
ÖRTER OCH KRYDDOR	Örter och kryddor kan läggas direkt i matberedaren; de behöver inte förberedas.	Upp till 150 gram (3 cups)	1
BRÖD, SMÅKAKOR ELLER KEX	Bryt eller smula bröd, kex eller kakor till lagom stora bitar som passar i skålen innan du bereder dem.	Upp till 300 gram (3 cups)	1
NÖTTER	Nötter kan läggas direkt i matberedaren; de behöver inte förberedas.	Upp till 350 gram (3 cups)	2

TIPS: Använd pulsfunktionen för att få bättre konsistens eller för att hacka grovt.

FÖRBEREDA MINIMATBEREDAREN FÖR ANVÄNDNING

VARNING

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

Före första användning

Innan du använder din minimatberedare för första gången ska du diska arbetsskålen, locket och kniven i varmt vatten med lite handdiskmedel. Arbetsskål, lock och kniv kan också rengöras i det övre facket på en diskmaskin.

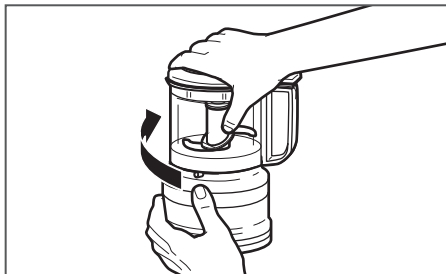
Sätt alltid ihop minimatberedaren när du har gjort rent den, så blir den lättare att förvara.



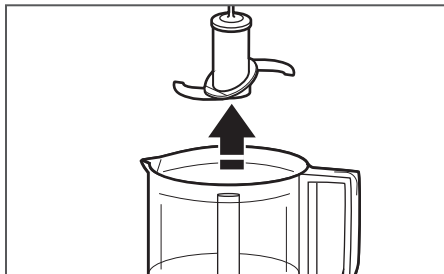
ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN

TA ISÄR MINIMATBEREDAREN

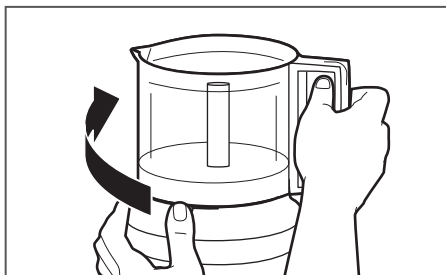
Följ de här anvisningarna för att ta isär minimatberedaren när du ska göra rent den eller ta bort ingredienser från arbetsskålen.



- 1** Se till att minimatberedarens stickkontakt har dragits ur uttaget. Håll i locket som på bilden och vrid det medurs för att lossa det. Lyft sedan av locket från arbetsskålen.



- 2** Dra bladet rakt upp för att avlägsna det från arbetsskålen.

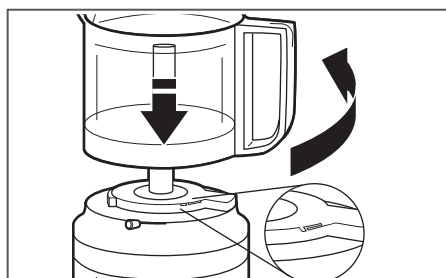


- 3** Håll fast sockeln med ena handen och använd andra handen för att vrida arbetsskålen medurs för att lossa den och lyfta av den från sockeln.



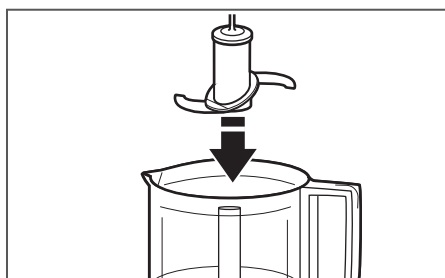
ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN

SÄTTA IHOP OCH ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN



1

Se till att minimatberedarens stickkontakt har dragits ur uttaget. Se till att arbetsskålens handtag pekar mot sockelns framsida. Vrid handtaget moturs 90° och se till att det är låst. Om minimatberedaren har satts ihop korrekt pekar handtaget åt höger.



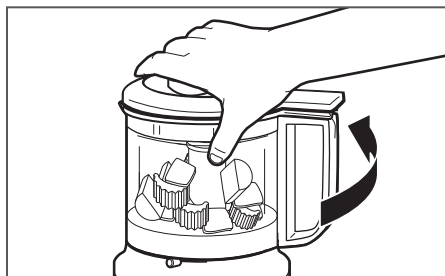
2

Placera bladet över axeln i centrum av arbetsskålen, vrid bladet och tryck det nedåt tills det vilar mot botten av arbetsskålen.



3

Placera de ingredienser du vill använda i arbetsskålen. Om du vill få en jämn konsistens bör du skära frukt, grönsaker och köttbitar i 2,5 cm stora bitar.



4

Sätt på locket på arbetsskålen så att handtaget pekar mot sockelns framsida. Vrid lockets handtag åt höger. Locket snäpper på plats med ett klick. Vrid locket moturs för att låsa det på plats.

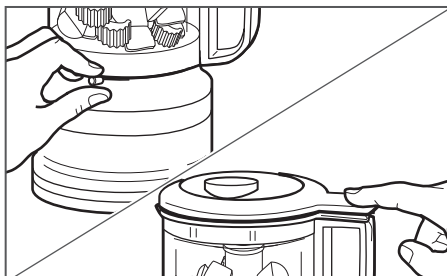
VIKTIGT: Försök inte mala kaffeböner eller hårda kryddor såsom muskot eftersom detta kan skada minimatberedaren.

OBS: Arbetsskålen och locket måste låsas på plats för att minimatberedaren ska fungera.

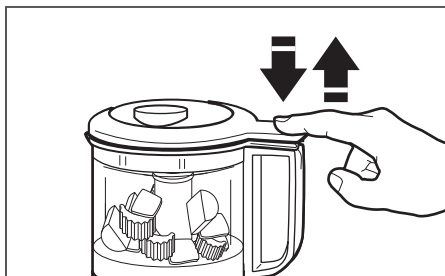




ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN



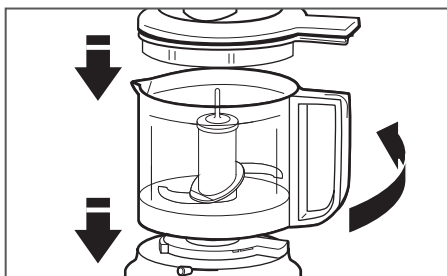
5 För hastighetsspaken till önskad inställning. Tryck på **PULSKNAPPEN/ STARTKNAPPEN** för att starta minimatberedaren. Hacka inte livsmedel mer än 30 sekunder i följd – gör pauser.



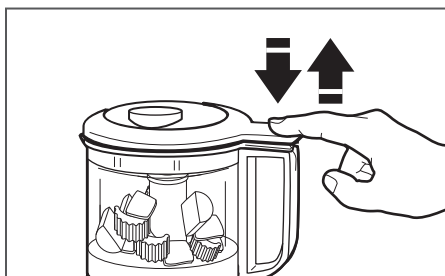
6 Om du vill hacka grovt kan du använda en puls rörelse genom att snabbt trycka på **PULSKNAPPEN/ STARTKNAPPEN** flera gånger tills du är nöjd med resultatet.

ANVÄNDA PÅFYLKNADSÖPPNINGEN OCH PIPEN

Använd påfyllnadsöppningen för att enkelt tillsätta ingredienser medan minimatberedaren är i gång. På så sätt kan du blanda till dressingar, majonnäser, emulsioner och såser med mera. Använd den praktiska pipen för att hålla upp den färdiga blandningen.



1 Sätt på locket på arbetsskålen så att handtaget pekar mot sockelns framsida. Vrid locket handtag åt höger. Vrid locket moturs för att låsa det på plats.



2 Tryck snabbt på **PULSKNAPPEN/ STARTKNAPPEN** flera gånger för att sätta ingredienserna i rörelse i arbetsskålen.

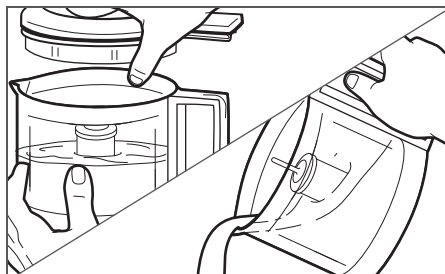


ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN



3

Häll långsamt flytande matvaror såsom olja genom påfyllnadsöppningen. Vätskan blandas effektivt med ingredienserna medan de snurrar i arbetsskålen.



4

När du är färdig med minimatberedaren tar du av locket för att använda pipen.

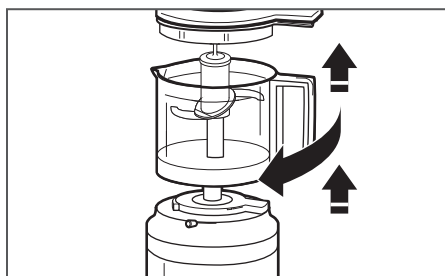
SKÖTSEL OCH RENGÖRING

⚠ VARNING

Risk för skärskador.

Hantera knivbladen ytterst varsamt.

I annat fall finns risk för att skärskador uppstår.



1

Dra ur minimatberedarens stickkontakt. Ta bort arbetsskålen, locket och kniven.



SKÖTSEL OCH RENGÖRING



TIPS: Linda upp sladden moturs runt sockeln så att det blir lättare att förvara minimatberedaren.

OBS: Sätt alltid ihop minimatberedaren när du har gjort rent den, så blir den lättare att förvara.

FELSÖKNING

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

- 1.** Sitter minimatberedarens stickkontakt i vägguttaget?
- 2.** Se till att skålen och locket är korrekt riktade och låsta på plats.
- 3.** Tryck på PULSKNAPPEN/ STARTKNAPPEN med en snabb rörelse. Håll inte knappen intryckt.
- 4.** Dra ut minimatberedarens stickkontakt ur vägguttaget för att därefter sätta tillbaka den i uttaget.
- 5.** Är säkringen i minimatberedarens krets hel? Se till att kretsens huvudbrytare är tillslagen, om sådan finns.

Om problemet inte beror på någon av ovanstående saker, se avsnittet för "Garanti och service".

Lämna inte in minimatberedaren till återförsäljaren – de tillhandahåller inte service.



GARANTI OCH SERVICE

KITCHENAID MINIMATBEREDARE GARANTI

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: 5KFC3516 Två 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 minimatberedaren används för andra ändamål än normal matberedning. B. Skador till följd av olyckor, förändringar, felaktig användning, ovarsam hantering eller installation/användning som inte uppfyller lokala elsäkerhetsföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

SERVICECENTER

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

KUNDTJÄNST

Allmänna frågor:



00800 3810 4026

Om du vill ha mer information ska du besöka vår webbplats på:
www.KitchenAid.eu

©2018 Alla rättigheter förbehålls.
Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.





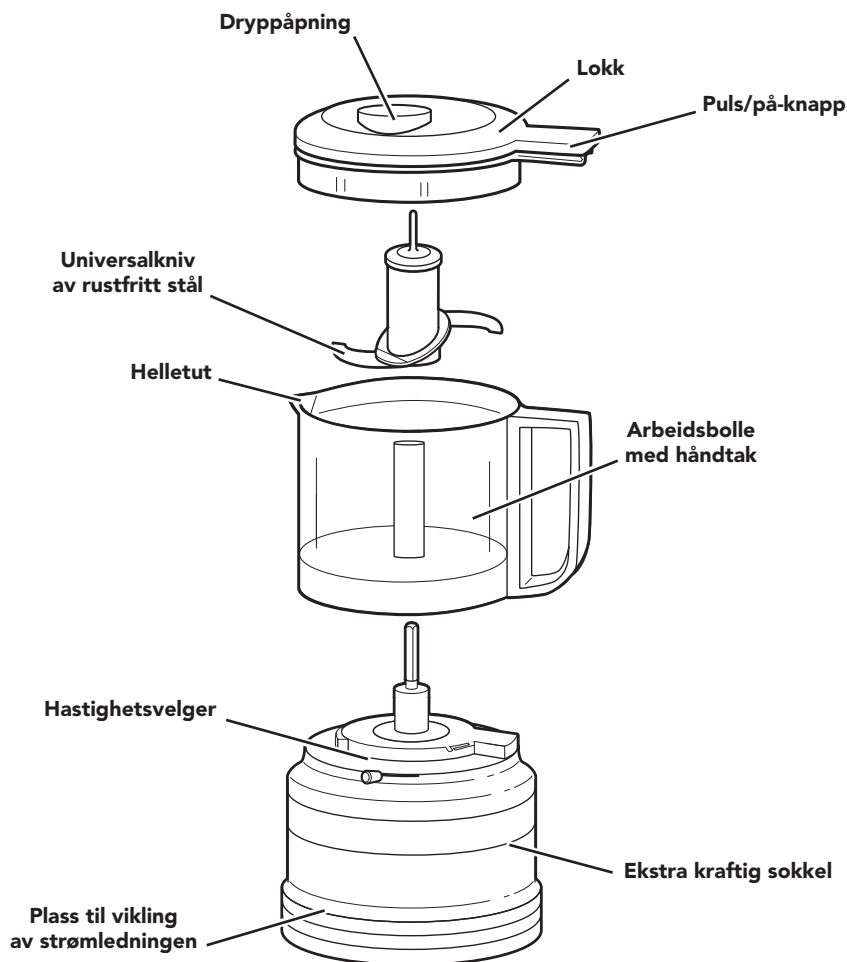
INNHOLDSFORTEGNELSE

DELER OG FUNKSJONER	132
Deler og tilleggsutstyr	132
SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR MINI-FOODPROSESSOREN	133
Viktige forhåndsregler	133
Krav til strømforsyning	136
Kassering av elektrisk utstyr	136
BRUKE MINI-FOODPROSESSOREN	137
Anbefalingstabell for hakking og mosing	137
Klargjøre mini-foodprosessoren for bruk	138
Demontere mini-foodprosessoren	139
Montere og kjøre mini-foodprosessoren	140
Bruke dryppåpningen og helletuten	141
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	142
FEILSØKING	143
GARANTI OG SERVICE	144



DELER OG FUNKSJONER

DELER OG TILLEGGSUTSTYR





SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR MINI-FOODPROSESSOREN

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

Vi har satt inn en rekke sikkerhetsanvisninger 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 FORHÅNDSREGLER

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

1. Les gjennom alle instruksjoner. Feil bruk av apparatet kan føre til personskader.
2. For å beskytte deg mot elektrisk støt må du ikke legge mini-foodprosessoren i vann eller annen væske.
3. Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått veiledning i å bruke apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.



SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR MINI-FOODPROSESSOREN

4. Barn må holdes under tilsyn for å påse at de ikke leker med apparatet.
5. Kun Europa: Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
6. Kun Europa: Apparatene kan brukes personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har blitt innført i eller fått anvisninger om sikker bruk av apparatet, og forstår farene vedrørende bruken. Barn må ikke leke med apparatet.
7. Trekk støpselet ut av stikkontakten når det ikke er i bruk, før du setter på eller fjerner deler og før rengjøring.
8. Unngå kontakt med bevegelige deler.
9. 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. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for feilsøking, reparasjon, eller justering.
10. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskader.
11. Må ikke brukes utendørs.
12. Ikke la ledningen henge over kanten på et bord eller en benk.
13. Hold hender og redskap i avstand fra bevegelige blader under tilberedningen av mat for å redusere risikoen for alvorlige personskader eller skader på matprosessoren. Du kan bruke en skrape, men kun når matprosessoren er slått av.





SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR MINI-FOODPROSESSOREN

14. Bladene er skarpe. Vær forsiktig når du håndterer de skarpe skjærebladene, tømmer bollen og under rengjøringen.
15. For å redusere risikoen for personskader, plasser aldri knivbladet i bunnen før skålen er satt forskriftsmessig på plass.
16. Forsikre deg om at dekselet er låst på plass før du bruker apparatet.
17. Ikke prøv å åpne dekselets låsemekanisme med makt.
18. Hvis forsyningsledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, serviceagenten eller lignende kvalifiserte personer for å unngå en fare.
19. "Se avsnittet "Pleie og rengjøring" for anvisninger om rengjøring av overflatene i kontakt med mat."
20. Apparatet er ment for husholdningsbruk og lignende som f.eks.:
 - bemannede kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer
 - gårdshus
 - av gjester på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer
 - steder som tilbyr overnatting med frokost.
21. Vær forsiktig hvis varm væske blandes i mini-foodprosessoren, da den kan sprute ut av apparatet på grunn av plutselig dampdannelse.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN



SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR MINI-FOODPROSESSOREN

KRAV TIL STRØMFORSYNING

Spenning: 220–240 volt

Frekvens: 50–60 hertz

Wattforbruk: 240 watt

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

KASSERING AV ELEKTRISK UTSTYR

Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbart, og er merket med resirkuleringssymbolet . De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte, og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.

Kassering av produktet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

- Ved å sikre at dette produktet blir avhendet på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse som ellers kunne forårsakes av uhensiktsmessig avfallshåndtering av dette produktet.



- Symbolet  på produktet eller på den vedlagte dokumentasjonen indikerer at det ikke skal behandles som husholdningsavfall, men tas med til en egnet innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

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





BRUKE MINI-FOODPROSESSOREN

ANBEFALINGSTABELL FOR HAKKING OG MOSING

Bruk mini-foodprosessoren til å hakke rå frukt og grønnsaker eller nøtter og til å finhakke persille, gressløk eller hvitløk for enkel tilberedning av dine favorittoppskrifter. Mos kokt frukt eller grønnsaker for å lage barnemat, eller til bruk som basis for supper eller sauser. Du kan også lage brødsmuler, eller male rått kjøtt. Bruk dryppåpningen og helletuten for enkel tilberedning av majones eller dressinger.

MERK: For best resultat bør større matvarer skjæres opp i terninger på cirka 2,5 cm før bearbeiding. Dette trinnet gjør det også mulig å bearbeide mer mat av gangen.

VIKTIG: Kaffe bønner eller harde krydder, for eksempel muskat, skal ikke bearbeides, da disse kan skade mini-foodprosessoren.

ANBEFALT MAT	FØR BEARBEIDING	MENGDE	INNSTILLING
RÅ FRUKT OG GRØNNSAKER	Kutt i 2,5 cm biter	Opptil 350 g (3 cups)	1 eller 2
KOKT FRUKT OG GRØNNSAKER	Kutt i 2,5 cm biter	Opptil 500 g (2.5 cups)	2
VÆSKER/EMULSJONER (FOR EKSEMPEL MAJONES ELLER SALATDRESSINGER)	Ha tørre ingredienser, eller tykkere, våte ingredienser, i arbeidsbollen. Bruk deretter dryppåpningen til å tilsette oljer eller væsker i blandingen under bruk.	Opptil 350 ml (1.5 cups)	2



BRUKE MINI-FOODPROSESSOREN

ANBEFALT MAT	FØR BEARBEIDING	MENGDE	INNSTILLING
KJØTT	Kjøtt skal være rått og skjæres i biter på 2,5 cm for best bearbeidingsresultat.	Opptil 227 g av gangen (½ pound)	1 eller 2
URTER OG KRYDDER	Tilsett urter og krydder som de er – bearbeiding på forhånd er ikke nødvendig.	Opptil 150 g (3 cups)	1
BRØD, SMÅKAKER ELLER KJEKS	Bryt brød, småkaker eller kjeks i biter som får plass i bollen før bearbeiding.	Opptil 300 g (3 cups)	1
NØTTER	Tilsett nøtter som de er – bearbeiding på forhånd er ikke nødvendig.	Opptil 350 g (3 cups)	2

TIPS: For bedre konsistens, eller for å oppnå et grovhakket resultat, bruker du pulsfunksjonen.

KLARGJØRE MINI-FOODPROSESSOREN FOR BRUK

ADVARSEL

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

Før førstegangsbruk

Før du bruker mini-foodprosessoren for første gang, må du vaske arbeidsbollen, lokket og kniven i varmt såpevann. Arbeidsbollen, lokket og kniven kan også vaskes øverst i oppvaskmaskinen.

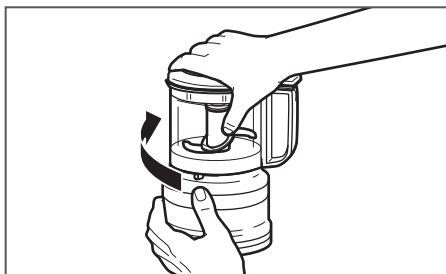
For praktisk oppbevaring bør du alltid sette mini-foodprosessoren sammen igjen etter rengjøring.



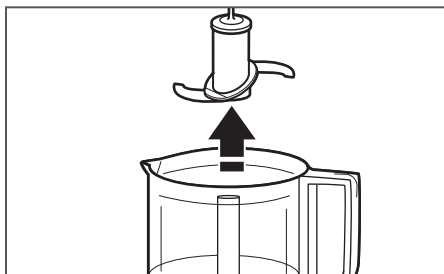
BRUKE MINI-FOODPROSESSOREN

DEMONTERE MINI-FOODPROSESSOREN

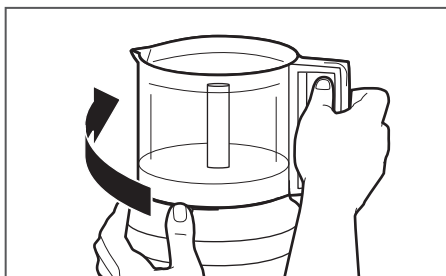
Følg disse instruksjonene for å demontere mini-foodprosessoren for rengjøring og når du skal fjerne ingredienser fra arbeidsbollen.



- 1** Påse at mini-foodprosessorens stikkontakt ikke er satt inn. Hold lokket som vist, og roter det med klokken for å låse det opp. Deretter løfter du lokket av arbeidsbollen.



- 2** Trekk bladet rett opp for å fjerne det fra arbeidsskålen.

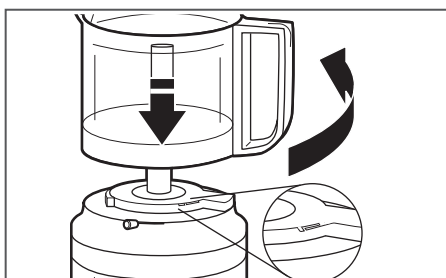


- 3** Hold sokkelen godt fast med én hånd, og bruk den andre hånden til å rotere arbeidsbollen med klokken for å låse den opp og løfte den av sokkelen.



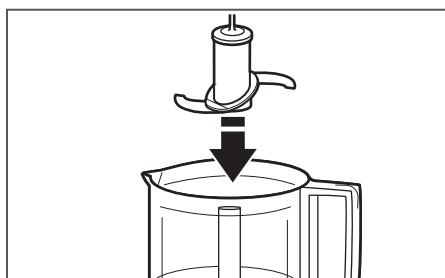
BRUKE MINI-FOODPROSESSOREN

MONTERE OG KJØRE MINI-FOODPROSESSOREN



1

Påse at mini-foodprosessorens stikkontakt ikke er satt inn. Arbeidsbollens håndtak skal vende ut mot forsiden av sokkelen til å begynne med. Roter håndtaket 90° mot klokken for å låse det på plass. Når håndtaket er ordentlig montert, peker det mot høyre.



2

Plasser bladet over skaftet i midten av arbeidsskålen, roter og press ned inntil det hviler på bunnen av arbeidsskålen.



3

Legg ingrediensene som skal bearbejdes, i arbeidsskålen. For å få jevn konsistens på bearbejdet mat bør du skjære frukt, grønnsaker og kjøtt i 2,5 cm store biter.



4

Plasser lokket på arbeidsskålen slik at lokkets håndtak vender fremover. Roter lokkets håndtak mot høyre. Du hører et klikk når lokket låser seg på plass. Roter lokket mot klokken for å låse det på plass.

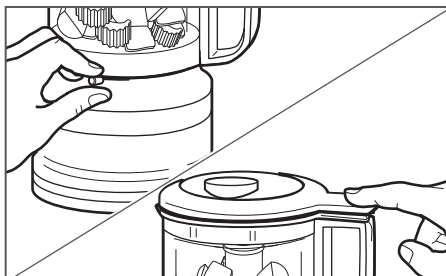
VIKTIG: Kaffebønner eller harde krydder, for eksempel muskat, skal ikke bearbejdes, da disse kan skade mini-foodprosessoren.

MERK: For at mini-foodprosessoren skal starte må arbeidsskålen og lokket være låst på plass.

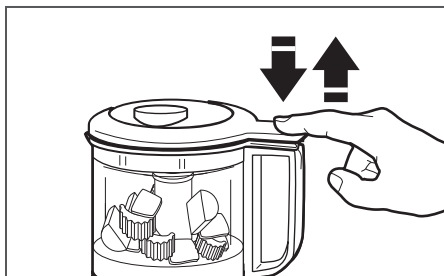




BRUKE MINI-FOODPROSESSOREN

**5**

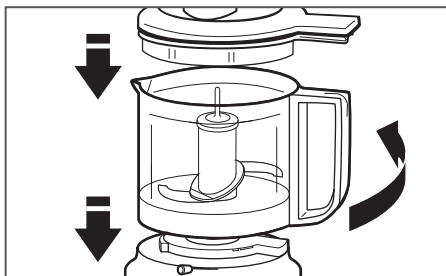
Skv hastighetsvelgeren til ønsket stilling. Trykk ned PULS/PÅ-KNAPPEN for å starte mini-foodprosessoren. Ikke hakk mat i mer enn 30 sekunder om gangen. Legg inn pauser.

**6**

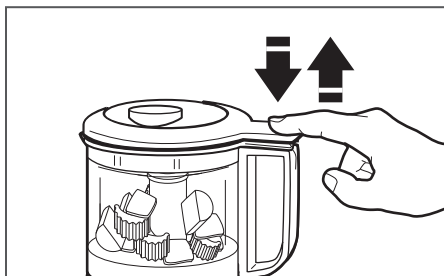
Til grovhakking bruker du en pulserende bevegelse til hurtig å trykke ned og slippe PULS/PÅ-KNAPPEN inntil ønsket resultat er oppnådd.

BRUKE DRYPPÅPNINGEN OG HELLETUTEN

Bruk dryppåpningen til praktisk tilsetning av flytende ingredienser under bearbeiding for å lage dressinger, majoneser, emulsjoner, sauser med mer. Bruk helletuten for enklere servering.

**1**

Plasser lokket på arbeidsbollen slik at lokkets håndtak vender fremover. Roter lokkets håndtak mot høyre. Roter lokket mot klokken for å låse det på plass.

**2**

Trykk PULS/PÅ-KNAPPEN hurtig opp og ned for å få ingrediensene til å gå rundt i arbeidsbollen.

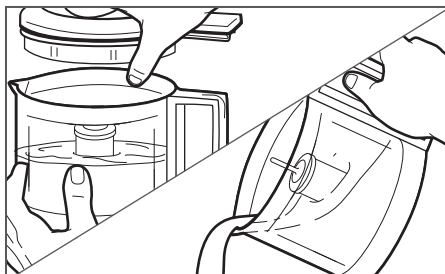


BRUKE MINI-FOODPROSESSOREN



3

Hell langsomt væsker, for eksempel olje, ned i dryppåpningen. Væsken vil bli effektivt og grundig blandet inn i ingrediensene mens de roterer inne i arbeidsbollen.



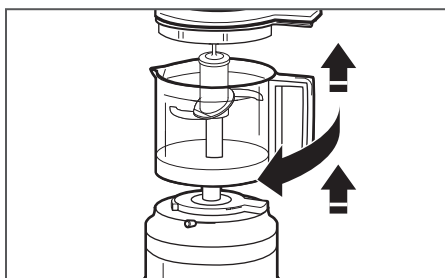
4

Når bearbeidingen er fullført, fjerner du lokket for å bruke helletuten.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

ADVARSEL

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

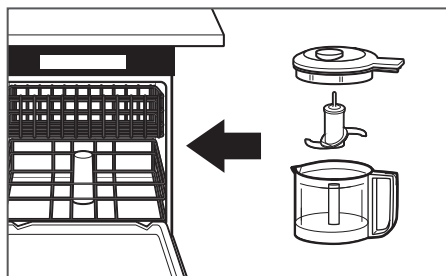


1

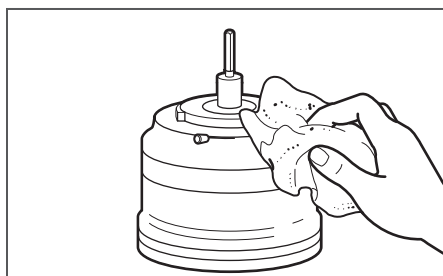
Trekk ut mini-foodprosessorens stikkontakt. Fjern arbeidsbollen, lokket og kniven.



VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



- 2** Arbeidsbollen, lokket, ringen rundt lokket og kniven kan vaskes på øverste hylle i oppvaskmaskinen, eller du kan vaske alle delene i varmt såpevann. Skyll og tørk..



- 3** Rengjør sokkelen med en fuktig klut. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler. Ikke senk sokkelen ned i vann.

NYTTIG TIPS: Ledningen kan vikles mot klokken rundt sokkelen for enkel oppbevaring.

MERK: For praktisk oppbevaring bør du alltid sette mini-foodprosessen sammen igjen etter rengjøring.

FEILSØKING

Hvis mini-foodprosessen svikter eller ikke virker, sjekker du det følgende:

1. Er ledningen til mini-foodprosessen satt inn?
2. Forsikre deg om at bollen og lokket er korrekt rettet inn, og at den er låst på plass.
3. Trykk PULS/PÅ-KNAPPEN raskt opp og ned. Den skal ikke holdes nede kontinuerlig.
4. Koble fra mini-foodprosessen, og koble den deretter tilbake i uttaket.
5. Er sikringen i strømkursen som mini-foodprosessen er koblet til, i orden? Hvis du har en overbelastningsbryter, kontroller at kretsen er lukket.

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

Ikke send mini-foodprosessen tilbake til forhandleren, da de ikke utfører service.



GARANTI OG SERVICE

GARANTI FOR KITCHENAID MINI-FOODPROSESSOR

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: 5KFC3516 To 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 mini-foodprosessoren har vært brukt til andre formål enn tilberedning av vanlige matvarer. B. Skade som er resultat av uhell, modifiseringer, feilbruk, misbruk eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

SERVISESENTRER

All service bør utføres lokalt av et service-senter 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.

KUNDESERVICE

Direktelinje hovednummer:



00800 3810 4026

Hvis du vil ha mer informasjon, kan du besøke nettstedet vårt på:
www.KitchenAid.eu

©2018 Alle rettigheter forbeholdt.
Spesifikasjoner kan endres uten forvarsel.





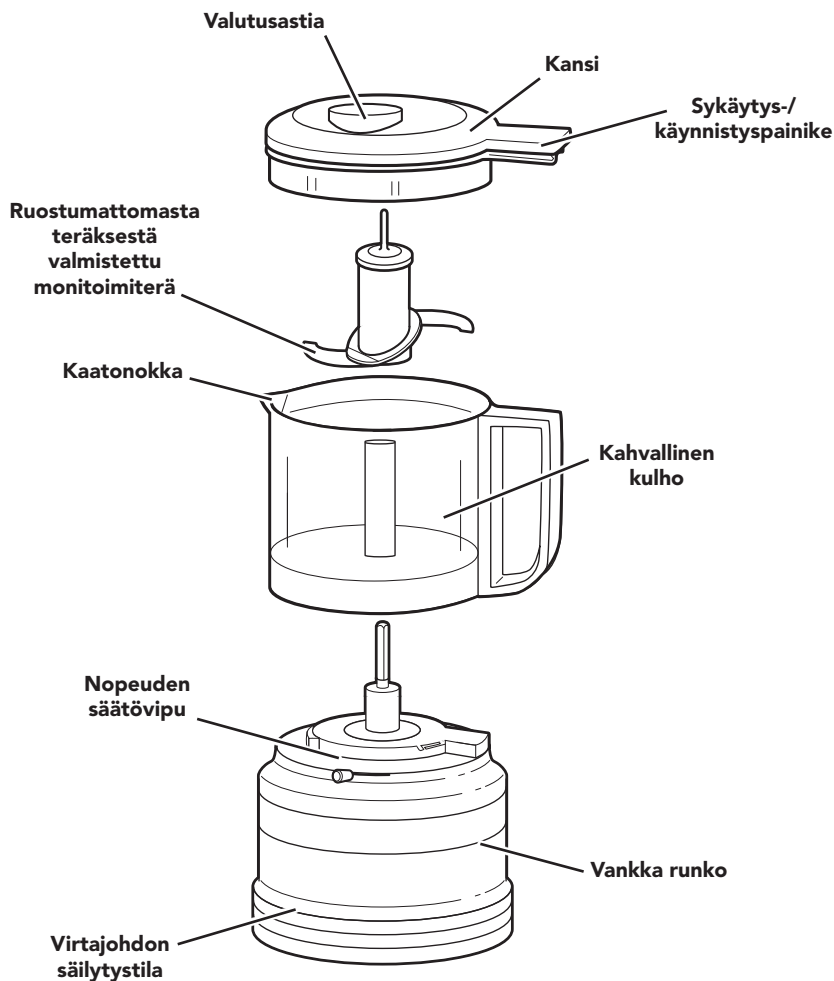
SISÄLLYSLUETTELO

OSAT JA OMINAISUUDET	146
Osat ja lisävarusteet	146
PIENOISMONITOIMIKONEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ	147
Tärkeät turvatoimenpiteet	147
Sähkövaatimukset	150
Sähkölaitteiden hävittäminen	150
PIENOISMONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ	151
Pilkkomisen ja soseuttamisen suosituskaavio	151
Pienoismonitoimikoneen valmistelu käyttöä varten	152
Pienoismonitoimikoneen purkaminen osiin	153
Pienoismonitoimikoneen kokoaminen ja käyttäminen	154
Valutusastian ja kaatonokan käyttö	155
HOITO JA PUHDISTUS	156
VIANETSINTÄ	157
TAKUU JA HUOLTO	158



OSAT JA OMINAISUUDET

OSAT JA LISÄVARUSTEET





PIENOISMONITOIMIKONEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

Tässä käyttöohjeessa ja hankkimassasi laitteessa on monia tärkeitä turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

Tämä merkki varoittaa mahdollisista riskeistä, jotka voivat johtaa sinun tai muiden kuolemaan tai loukkaantumiseen.

Kaikissa turvaohjeissa on varoituskolmio ja sana "VAARA" tai "VAROITUS". Nämä sanat tarkoittavat:



Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.



Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

Kaikista turvaohjeista käy ilmi, mikä mahdollinen vaara on, miten voit vähentää loukkaantumisen riskiä ja mitä voi tapahtua, jos ohjeita ei noudateta.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluvat seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Suojaudu sähköiskun vaaralta. Älä upota pienoismonitoimikonetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tai opasta heitä laitteen käytössä.



PIENOISMONITOIMIKONEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ

4. Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
5. Vain Eurooppa: Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
6. Vain Eurooppa: Henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää laitteita, jos heitä valvotaan tai heille on opetettu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
7. Irrota pistoke pistorasiasta kun laitetta ei käytetä, ennen osien asentamista tai irrottamista ja ennen sen puhdistamista.
8. Vältä liikkuviin osiin koskettamista.
9. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki, jos laite on epäkunnossa, pudonnut tai muuten vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai toimintojen säätöä varten.
10. Muiden kuin KitchenAidin suosittelemien tai myymien varusteiden käyttäminen voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai tapaturman.
11. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
12. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tiskin reunan yli.
13. Pidä kädet ja välineet etäällä liikkuvista teristä ruoan käsittelyn aikana, jotta vältetään henkilöiden tapaturmat ja monitoimikoneen vahingot. Kaavinta voi käyttää, mutta sitä saa käyttää vain, kun monitoimikone ei ole toiminnassa.





PIENOISMONITOIMIKONEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ

14. Terät ovat teräviä. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kulhoa sekä puhdistamisen aikana.
15. Tapaturmavaaran välttämiseksi terää ei saa koskaan asettaa runkoon ennen kuin kulho on oikein paikallaan.
16. Varmista, että kansi on kunnolla kiinni paikallaan ennen laitteen käynnistämistä.
17. Älä yritä pakottaa kannen lukitusmekanismia.
18. Jos virtajohto on vahingoittunut, vaarojen välttämiseksi sen saa vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava pätevä henkilö.
19. Kohdassa Huolto ja puhdistus on ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.
20. Laite on tarkoitettu käytettäväksi kodeissa ja vastaavissa käyttöympäristöissä, kuten:
 - kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä
 - maataloissa
 - asiakkaiden käytettäväksi hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä
 - bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.
21. Ole varovainen, jos kuumaa nestettä kaadetaan pienoismonitoimikoneeseen, sillä se saattaa höyrystyä ja roiskahtaa äkisti ulos laitteesta.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET



PIENOISMONITOIMIKONEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ

SÄHKÖVAATIMUKSET

Jännite: 220–240 V

Taajuus: 50–60 H

Teho: 240 W

HUOM.: Ellei pistoke sovi pistorasiaan, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä tee mitään muutoksia pistokkeeseen.

SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysymbolilla . Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säädösten mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

- Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EU Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (WEEE) mukaisesti.

- Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa oleva symboli  merkitsee, että

sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.





PIENOISMONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ

PILKKOMISEN JA SOSEUTTAMISEN SUOSITUSKAAVIO

Voit pilkkoa pienoismonitoimikoneella tuoreita hedelmiä ja vihanneksia tai pähkinöitä sekä silputa persiljaa, ruohosipulia tai valkosipulia suosikkiruokaohjeitasi varten. Soseuta kypsennettyjä hedelmiä tai vihanneksia vauvanruoaksi tai keittojen tai kastikkeiden pohjaksi. Voit myös tehdä korppujauhoa tai jauhaa raakaa lihaa. Majoneesia ja salaattikastikkeita on helppo valmistaa valutusastian ja kaatonokan avulla.

HUOM.: Kookkaat ainekset on leikattava ennen käsittelyä noin 2,5 cm:n kuutioiksi, jotta saat parhaat tulokset. Siten voit myös käsitellä enemmän ruoka-aineita yhdellä kertaa.

TÄRKEÄÄ: Älä käsittele kahvipapuja tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää, jotka voivat vahingoittaa pienoismonitoimikonetta.

EHDOTETUT RUOKA-AINEET	ESIKÄSITTELY	MÄÄRÄ	ASETUS
TUOREET HEDELMÄT JA VIHANNEKSET	Leikattuna 2,5 cm:n kuutioiksi	Enintään 350 g (3 cups)	1 tai 2
KYPSENNETYT HEDELMÄT JA VIHANNEKSET	Leikattuna 2,5 cm:n kuutioiksi	Enintään 500 g (2.5 cups)	2
NESTEET/EMULSIOT (KUTEN MAJONEESI TAI SALAATTIKASTIKKEET)	Aseta kuivat ainekset tai paksummat kosteat ainekset kulhoon; lisää sitten öljyä tai nesteitä seokseen valutusastian avulla käytön aikana.	Enintään 350 ml (1.5 cups)	2



PIENOISMONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ

EHDOTETUT RUOKA-AINEET	ESIKÄSITTELY	MÄÄRÄ	ASETUS
LIHA	Lihan on oltava raakaa ja leikattuna 2,5 cm:n paloiksi parhaiden tulosten saamiseksi.	Enintään 227 g kerrallaan (½ pound)	1 tai 2
YRTIT JA MAUSTEET	Yrtit ja mausteet lisätään sellaisinaan, esikäsittelyä ei tarvita.	Enintään 150 g (3 cups)	1
LEIPÄ, PIKKULEIVÄT TAI VOILEIPÄKEKSIT	Hajota leipä, voileipäkeksit tai pikkuleivät kulhoon sopiviksi palasiksi ennen käsittelyä.	Enintään 300 g (3 cups)	1
PÄHKINÄT	Pähkinät lisätään sellaisinaan, esikäsittelyä ei tarvita.	Enintään 350 g (3 cups)	2

VINKKI: Käytä sykäytystoimintoa, kun haluat saada tasaisemman lopputuloksen tai karkeaksi pilkottuja aineksia.

PIENOISMONITOIMIKONEEN VALMISTELU KÄYTTÖÄ VARTEN

VAROITUS

Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

Terät voivat muuten viiltää.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen kuin käytät pienoismonitoimikoneetta ensimmäisen kerran, pese kulho, kansi ja terä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Kulho, kansi ja terä voidaan myös pestä tiskikoneen yläkorissa.

Pienoismonitoimikoneetta on helpompi säilyttää, kun kokoat laitteen aina puhdistamisen jälkeen.

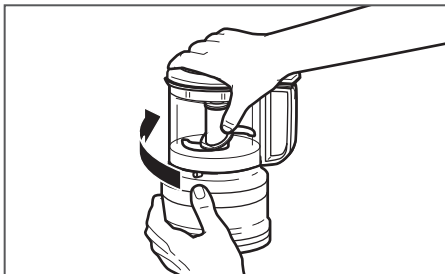


PIENOISMONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ

PIENOISMONITOIMIKONEEN PURKAMINEN OSIIN

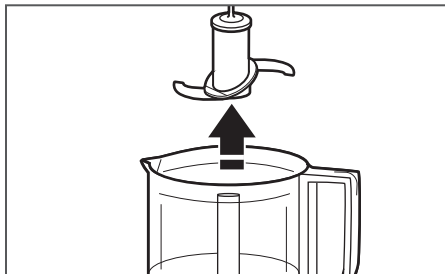
Kun haluat puhdistaa pienoismonitoimikoneen tai poistaa ainekset kulhosta, pura laite ensin näiden ohjeiden mukaan.

SUOMI



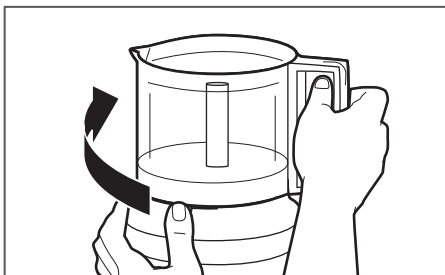
1

Varmista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta. Tartu kanteen kuvan mukaisesti ja poista lukitus kiertämällä kantta myötäpäivään. Nosta kansi sitten irti kulhosta.



2

Kun haluat poistaa terän kulhosta, vedä sitä suoraan ylöspäin.



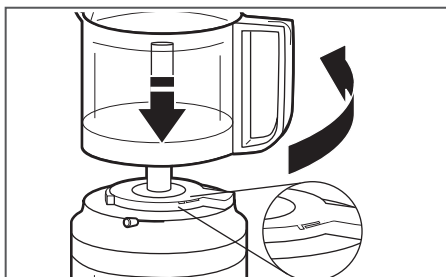
3

Pitele runkoa vakaana toisella kädellä ja poista lukitus kiertämällä kulhoa myötäpäivään toisella kädellä. Irrota kulho rungosta.



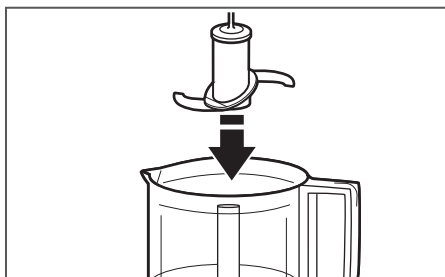
PIENOISMONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ

PIENOISMONITOIMIKONEEN KOKOAMINEN JA KÄYTTÄMINEN



1

Varmista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta. Aseta kulho aluksi siten, että sen kahva osoittaa rungossa eteenpäin. Lukitse kulho paikalleen kiertämällä kahvaa 90° vastapäivään. Kun laite on koottu oikein, kahva osoittaa oikealle.



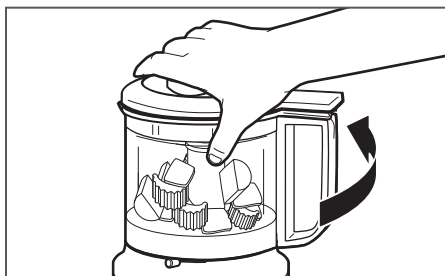
2

Aseta terä varren päälle kulhon keskelle ja käännä ja paina sitä alaspäin, kunnes se on kulhon pohjalla.



3

Aseta käsiteltävät ainekset kulhoon. Saat tasaisen lopputuloksen leikkaamalla hedelmät, vihannekset ja lihat 2,5 cm:n palasiksi.



4

Aseta kansi kulhon päälle siten, että kannen kahva osoittaa eteenpäin. Kierrä kannen kahvaa oikealle. Kansi lukittuu paikalleen napsahtaen. Lukitse kansi paikalleen kiertämällä sitä vastapäivään.

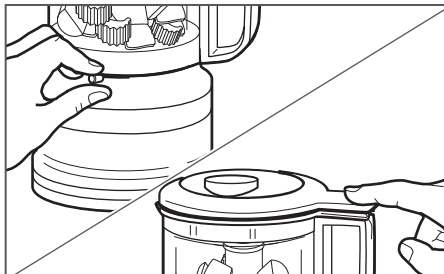
TÄRKEÄÄ: Älä käsittele kahvipapuja tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää, jotka voivat vahingoittaa pienoismonitoimikoneetta.

HUOM.: Pienoismonitoimikone toimii vain, jos kulho ja kansi on lukittu paikoilleen.



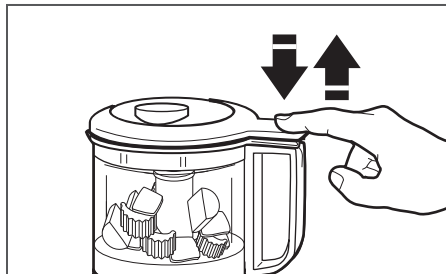


PIENOISMONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ



5

Liu'uta nopeusvipu haluttuun asetukseen. Käynnistä pienoismonitorioimikone painamalla SYKÄYTYS-/KÄYNNISTYSPAINIKE alas. Pilko ruokaa enintään 30 sekuntia jatkuvasti. Pidä taukoja käyttökertojen välillä.



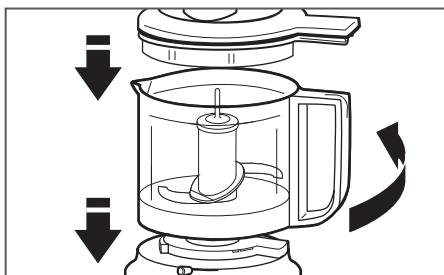
6

Jos haluat karkeita pilkkomistuloksia, käytä sykätystoimintoa, jossa SYKÄYTYS-/KÄYNNISTYSPAINIKETTA painetaan ja vapautetaan nopeasti, kunnes saadaan haluttu tulos.

SUOMI

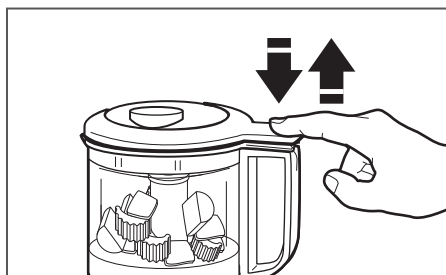
VALUTUSASTIAN JA KAATONOKAN KÄYTTÖ

Salaattikastikkeiden, majoneesien, emulsioiden, kastikkeiden ym. valmistuksessa voit lisätä kätevästi nestemäisiä aineksia käsittelyn aikana valutusastian avulla. Käytä kaatonokkaa apuna tarjoilussa.



1

Aseta kansi kulhon päälle siten, että kannen kahva osoittaa eteenpäin. Kierrä kannen kahvaa oikealle. Lukitse kansi paikalleen kiertämällä sitä vastapäivään.



2

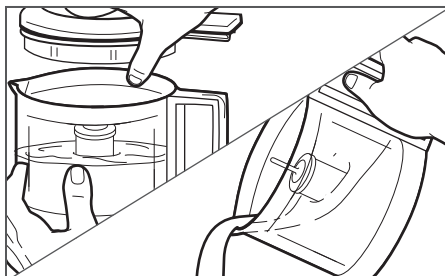
Paina SYKÄYTYS-/KÄYNNISTYSPAINIKETTA nopeasti ylös ja alas, jotta ainekset alkavat liikkua kulhossa.



PIENOISMONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ



- 3** Kaada nesteitä, esimerkiksi öljyä, hitaasti valutusastiaan. Neste sekoittuu tehokkaasti ja perusteellisesti muihin aineksiin niiden pyöriessä kulhossa.



- 4** Kun ainekset on käsitelty, poista kansi ja käytä kaatonokkaa.

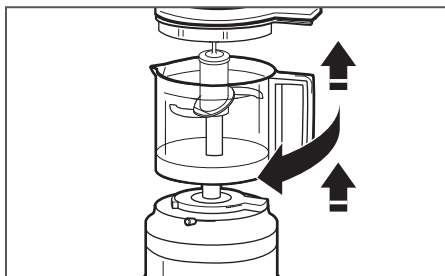
HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS

Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

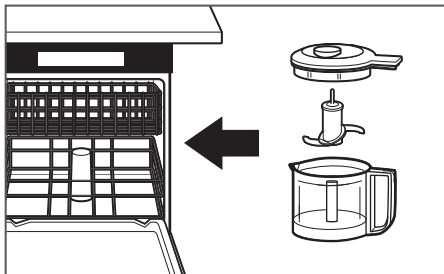
Terät voivat muuten viiltää.



- 1** Irrota pienoismonitorikoneen virtajohto. Poista kulho, kansi ja terä.

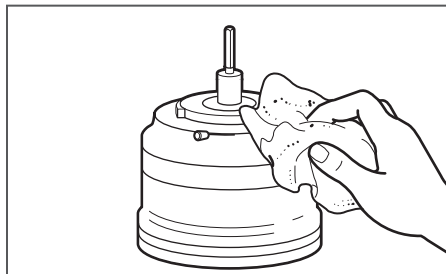


HOITO JA PUHDISTUS



2

Kulho, kansi, kannen rengas ja terä voidaan pestä astianpesukoneen ylätelineessä tai kaikki osat voidaan pestä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa.



3

Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Älä upota runkoa veteen.

SUOMI

HYÖDYLLINEN VIHJE: Laitetta on helpompi säilyttää, jos kierrät johdon vastapäivään rungon ympärille.

HUOM.: Pienoismonitoimikoneetta on helpompi säilyttää, kun kokoat laitteen aina puhdistamisen jälkeen.

VIANETSINTÄ

Jos pienoismonitoimikoneessasi on toimintahäiriöitä tai se ei toimi ollenkaan, tarkista seuraavat asiat:

1. Onko laite kiinni pistorasiassa?
2. Varmista, että kulho ja kansi ovat oikein paikoillaan ja lukkiutuneet.
3. Paina SYKÄYTYS-/KÄYNNISTYSPAINIKETTA nopeasti alas ja ylös. Älä pidä sitä jatkuvasti alhaalla.
4. Irrota laitteen pistoke ja kytke se sitten takaisin pistorasiaan.
5. Onko pienoismonitoimikoneen pistorasian sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.

Jos ongelma ei johdu yllämainituista seikoista, katso Takuu ja huolto -osio.

Älä palauta pienoismonitoimikoneetta jälleenmyyjälle, sillä jälleenmyyjällä ei ole huoltopalvelua.



TAKUU JA HUOLTO

KITCHENAID-PIENOISMONITOIMIKONEEN TAKUU

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: 5KFC3516 Kahden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Korjausta, joka on aiheutunut pienois-monitoimikoneen käyttämisestä muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon normaalissa kotitalouskäytössä. B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennussäädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja.

KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

HUOLTOLIIKKEET

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä. Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

ASIAKASPALVELU

Yleinen palvelunumero:  00800 3810 4026

Lisätietoja on verkkosivustossa:
www.KitchenAid.eu

©2018 Kaikki oikeudet pidätetään.

Muutokset määrittelyihin ovat mahdollisia ilman ilmoitusta.





INDHOLD

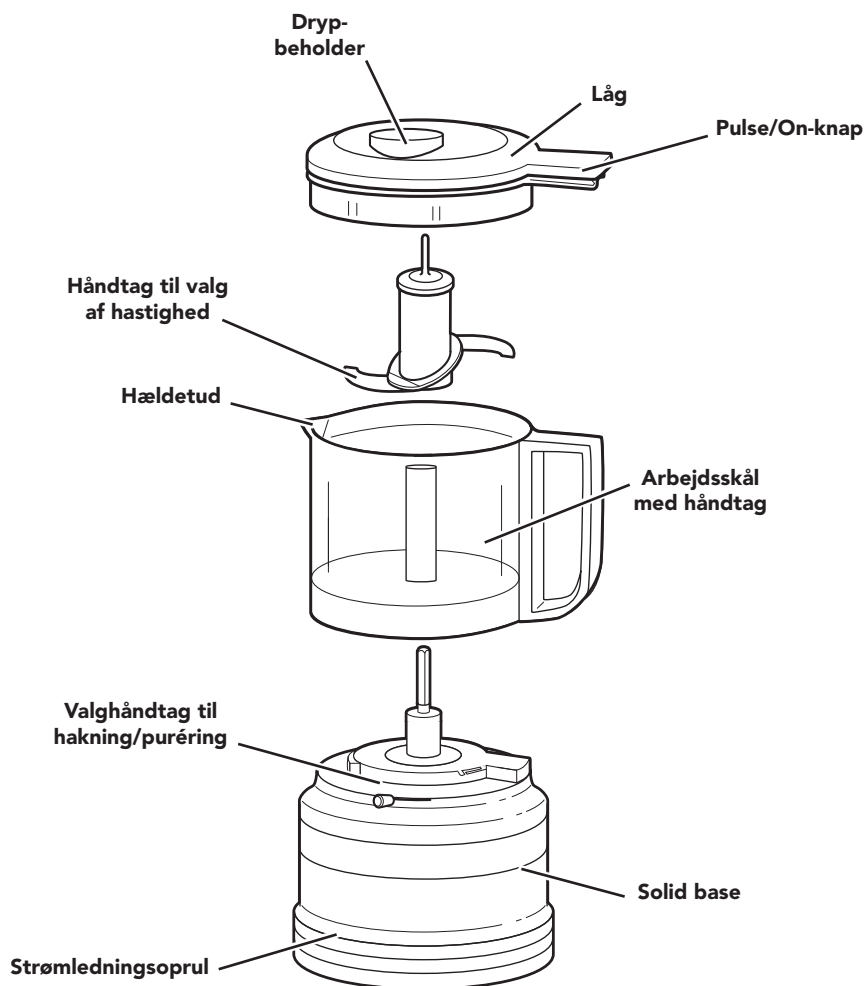
DELE OG FUNKTIONER	160
Dele og tilbehør	160
SIKKER BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN	161
Vigtige sikkerhedsanvisninger	161
Elektriske krav.....	164
Bortskaffelse af elektriske apparater	164
BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN	165
Skema over anbefalede indstillinger til hakning- og puréring	165
Forberedelse af mini-foodprocessoren før brug	166
Afmontering af mini-foodprocessoren	167
Samling og drift af mini-foodprocessoren.....	168
Brug af dryp-beholderen og hældetuden	169
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	170
FEJLFINDING	171
GARANTI OG SERVICE	172

DANSK



DELE OG FUNKTIONER

DELE OG TILBEHØR





SIKKER BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

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



Her vises sikkerhedssymbolet.

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

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

 **FARE**

Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke straks følger instruktionerne.

 **ADVARSEL**

Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne

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

DANSK

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, herunder:

1. Læs alle instruktioner. Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød, må mini-foodprocessoren ikke anbringes i vand eller anden form for væske.
3. Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn), som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af den person, der har ansvar for deres sikkerhed.



SIKKER BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN

4. Hold øje med børn, så de ikke kan komme til at lege med apparatet.
5. Kun Europa: Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
6. Kun Europa: Apparatene kan bruges af personer, der er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af maskinen samt forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet.
7. Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen ikke er i brug, inden dele sættes på eller tages af samt inden rengøring.
8. Undgå kontakt med dele i bevægelse.
9. Anvend ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt, har været tabt, eller på nogen måde er beskadiget. Returner apparatet til eftersyn, reparation eller justering på det nærmeste autoriserede servicecenter.
10. Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af KitchenAid, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskaade.
11. Må ikke bruges udendørs.
12. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på spisebord eller køkkenbord.
13. Hold hænder og redskaber væk fra kniven, når der bearbejdes madvarer, så risikoen for alvorlig personskaade eller beskadigelse af foodprocessoren reduceres. En skraber kan bruges, men kun når foodprocessoren ikke kører.





SIKKER BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN

14. Knivene er skarpe. Udvis forsigtighed under håndtering af de skarpe knive, tømning af skålen og under rengøring.
15. For at reducere risikoen for skader, må kniven aldrig placeres på basen, uden at skålen først er sat korrekt på plads.
16. Sørg for, at låget er lukket helt, før foodprocessoren aktiveres.
17. Forsøg ikke på at forbikoble lågets låsemekanisme.
18. Hvis forsyningskablet bliver beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende faguddannede personer for at undgå fare.
19. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" vedrørende anvisninger på rengøring af overflader, der kommer i kontakt med madvarer.
20. Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelse som f.eks.
 - medarbejderkøkkenområder i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - gårdsalg
 - af gæster på hoteller, moteller og andre overnatningsmiljøer
 - overnatningsmiljøer som bed & breakfast.
21. Vær forsigtig, hvis varm væske hældes i mini-foodprocessoren, da det kan sprøjte ud af enheden pga. pludselig damp.

GEM DENNE VEJLEDNING



SIKKER BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN

ELEKTRISKE KRAV

Spænding: 220-240 Volt

Frekvens: 50-60 Hertz

Wattforbrug: 240 Watt

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

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE APPARATER

Bortskaffelse af indpakningsmaterialer

Indpakningsmaterialet er 100 % genanvendeligt og er mærket med genbrugssymbolet .

De forskellige indpakningsdele skal derfor bortskaffes på forsvarlig vis og i fuld overensstemmelse med lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af produktet

- Dette produkt er mærket efter EU-direktiv 2012/19/EU om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

- Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.



- Symbolet  på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke skal behandles som husholdningsaffald, men skal afleveres på et passende indsamlingscenter, hvor elektrisk og elektronisk udstyr genanvendes.

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





BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN

SKEMA OVER ANBEFALEDE INDSTILLINGER TIL HAKNING- OG PURÉRING

Brug mini-foodprocessoren til at hakke rå frugt og grøntsager eller nødder, og hak nemt persille, purløg eller hvidløg fint til brug i dine foretrukne opskrifter. Purér tilberedt frugt eller grøntsager til at lave babymad, eller brug i supper eller sauce. Du kan også lave rasp eller hakkekød. Brug dryp-beholderen og hældetuden til at lave mayonnaise eller dressing.

BEMÆRK: For de bedste resultater skal større emner skæres i tern på ca. 2,5 cm, før de tilsættes foodprocessoren. Herved kan der være mere i foodprocessoren.

VIGTIGT: Forsøg ikke at male kaffebønner eller krydderier som f.eks. muskatnød, hvilket kan beskadige mini-foodprocessoren.

FORESLAG TIL MAD	FORBEREDELSE TIL BRUG	MÆNGDE	INDSTILLING
RÅ FRUGT & GRØNTSAGER	Skær i stykker på 2,5 cm	Op til 350 g (3 cups)	1 eller 2
TILBEREDT FRUGT & GRØNTSAGER	Skær i stykker på 2,5 cm	Op til 500 g (2.5 cups)	2
VÆSKE/EMULSION (SOM F.EKS. MAYONNAISE ELLER SALATDRESSING)	Placér tørre ingredienser eller våde ingredienser med en tyk konsistens i arbejdsbålen. Brug derefter dryp-beholderen til at tilsætte væsker til blandingen under brug.	Op til 350 ml (1.5 cups)	2

DANSK



BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN

FORESLAG TIL MAD	FORBEREDELSE TIL BRUG	MÆNGDE	INDSTILLING
KØD	Kød skal være rå, og skæres i tern på 2,5 cm for de bedste resultater.	Op til 227 g ad gangen (½ pound)	1 eller 2
URTER & KRYDDERIER	Urter og krydderier kan tilsættes uden yderligere forberedelse.	Op til 150 g (3 cups)	1
BRØD, SMÅKAGER ELLER KIKS	Bryd brød, kiks eller småkager op i små stykker, som passer i skålen.	Op til 300 g (3 cups)	1
NØDDER	Nødder kan tilsættes uden yderligere forberedelse.	Op til 350 g (3 cups)	2

TIP: Bedre konsistens, eller grovhakkede resultater, fås ved at bruge Pulse.

FORBEREDELSE AF MINI-FOODPROCESSOREN FØR BRUG

ADVARSEL

Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

Der er risiko for skæreulykker.

Før første brug

Før mini-foodprocessoren tages i brug første gang, skal skålen, låget og knivbladet vaskes i varmt sæbevand. Skålen, låget og knivbladet kan også vaskes i opvaskemaskinens øverste kurv.

Når mini-foodprocessoren samles efter rengøring, er den nemmest at opbevare.

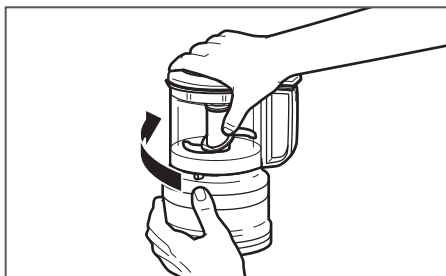




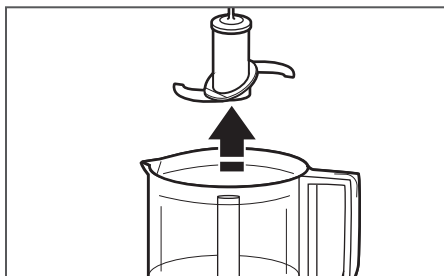
BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN

AFMONTERING AF MINI-FOODPROCESSOREN

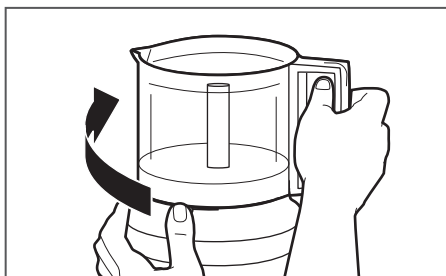
Følg denne vejledning til afmontering af mini-foodprocessoren før rengøring, og når ingredienser tages ud af arbejdsskålen.



- 1** Sørg for, at mini-foodprocessoren ikke er strømtilsluttet. Hold låget om vist, og drej det med uret for at låse det op. Løft derefter låget af arbejdsskålen.



- 2** Træk kniven lige op for at fjerne den fra skålen.



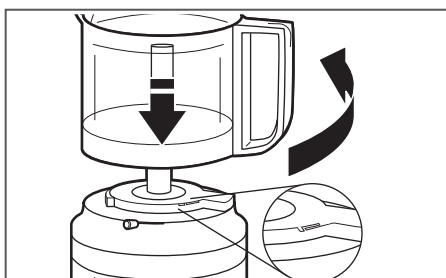
- 3** Hold basen med den ene hånd, og brug den anden til at dreje arbejdsskålen med uret for at låse op og løfte den af basen.

DANSK



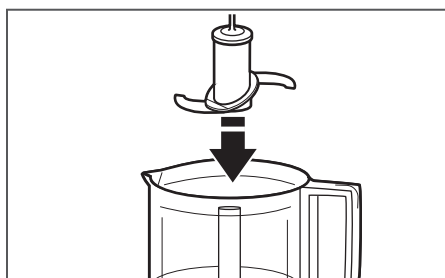
BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN

SAMLING OG DRIFT AF MINI-FOODPROCESSOREN



1

Sørg for, at mini-foodprocessoren ikke er strømtilsluttet. Begynd med at sørge for, at arbejdsskålens håndtag er vendt fremad på basen. Drej håndtaget 90° mod uret, så det låses på plads. Når mini-foodprocessoren er samlet korrekt, vender håndtaget mod højre.



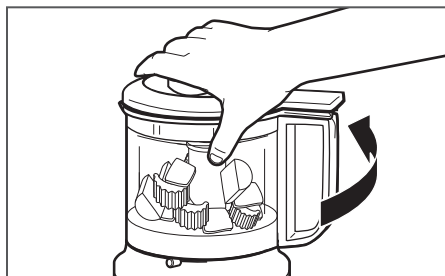
2

Sæt kniven ned over skaftet i midten af skålen, drej den, og tryk nedad, indtil den hviler på bunden af skålen.



3

Put ingredienserne i arbejdsskålen. Skær frugt, grøntsager og kød i tern på 2,5 cm for at få en ensartet konsistens.



4

Sæt låget på arbejdsskålen med håndtaget til låget vendt fremad. Drej håndtaget til låget til højre. Låsen klikker, når det er låst på plads. Drej låget mod uret, så det låses på plads.

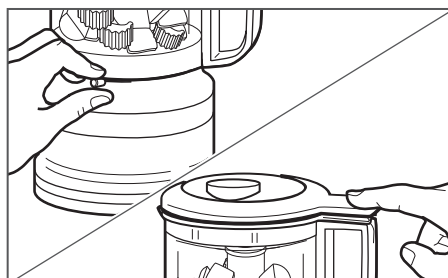
VIGTIGT: Forsøg ikke at male kaffebønner eller krydderier som f.eks. muskatnød, hvilket kan beskadige mini-foodprocessoren.

BEMÆRK: Arbejdsskålen og låget skal være låst på plads, for at mini-foodprocessoren kan bruges.



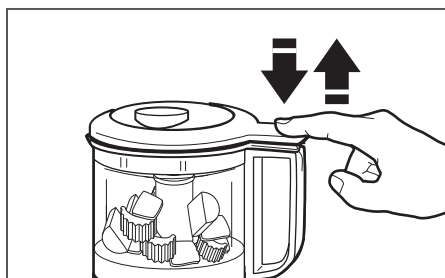


BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN



5

Skub håndtaget til valg af hastighed. til den ønskede indstilling. Tryk ned på PULSE-/ON-KNAPPEN for at starte mini-foodprocessoren. Hak aldrig i mere end 30 sek. uden pause. Stop midlertidigt, og start igen.



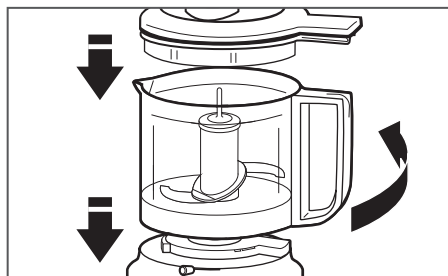
6

For grovhakning bruges en pulserende bevægelse til at trykke og slippe PULSE-/ON-KNAPPEN hurtigt, indtil det ønskede resultat opnås.

DANSK

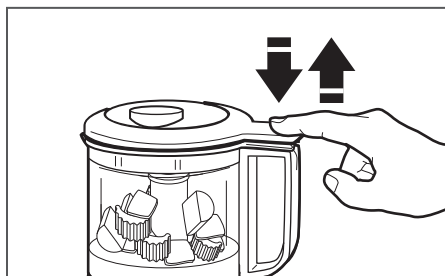
BRUG AF DRYP-BEHOLDEREN OG HÆLDETUDEN

Lav dressinger, mayonnaise, emulsioner, sauce og mere ved at bruge hældetuden til nem tilsætning af flydende ingredienser under drift. Brug den nemme hældetud.



1

Sæt låget på arbejdsskålen med håndtaget til låget vendt fremad. Drej håndtaget til låget til højre. Drej låget mod uret, så det låses på plads.



2

Tryk hurtigt op og ned på PULSE/ON-KNAPPEN, så ingredienserne blandes rundt i arbejdsskålen.

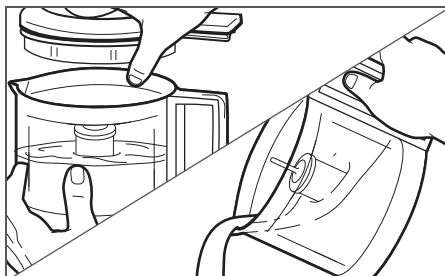


BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN



3

Hæld langsomt væsker som f.eks. olie i dryp-beholderen. Væsken blandes effektivt og grundigt i ingredienserne, mens de hvirvles rundt i arbejdsskålen.



4

Når opgaven er udført, tages låget af, så hældetuden kan bruges.

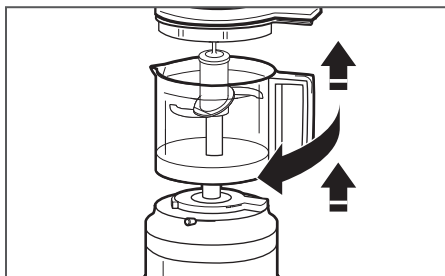
VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

⚠ ADVARSEL

Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

Der er risiko for skæreulykker.

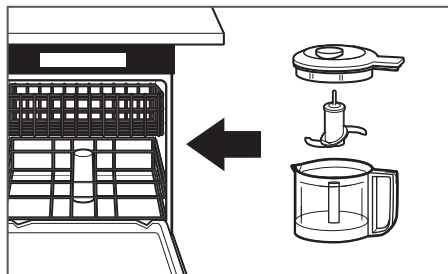


1

Tag mini-foodprocessorens stik ud af stikkontakten. Fjern skålen, låget og knivbladet.

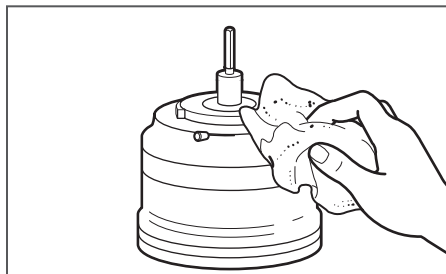


VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



2

Arbejdsskålen, låget, lågets ring og knivbladet kan vaskes i øverste kurv i opvaskemaskinen. Alle delene kan vaskes i hånden i varmt sæbevand. Skyl og tør.



3

Aftør basen med en fugtig klud. Brug ikke skuremidler. Basen må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

DANSK

NYTTIGT TIP: Ledningen vikles rundt om basen i retning mod uret for nem opbevaring.

BEMÆRK: Når mini-foodprocessoren samles efter rengøring, er den nemmest at opbevare.

FEJLFINDING

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

1. Er mini-foodprocessoren tilsluttet elektricitet?
2. Sørg for, at skålen og låget er korrekt sat sammen og låst på plads.
3. Tryk hurtigt op og ned på Pulse/On-knappen. Hold ikke knappen nede konstant.
4. Sluk på stikkontakten og fjern stikket. Sæt herefter stikket i stikkontakten igen og prøv at tænde.
5. Er sikringen i mini-foodprocessorens kredsløb i orden? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet.

Se afsnittet "Garanti og service", hvis problemet ikke skyldes nogen af ovenstående punkter.

Send ikke mini-foodprocessoren retur til forhandleren. Her udføres ingen reparationer.



GARANTI OG SERVICE

GARANTI FOR KITCHENAID MINI-FOODPROCESSOR

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: 5KFC3516 To års fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejdsløn ved reparation af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid.	A. Reparationer, når mini-foodprocessoren er anvendt til andre formål end almindelig madlavning. B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

SERVICECENTRE

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

KUNDESERVICE

Telefonnummer til kundesupport:



00800 3810 4026

Besøg vores websted for flere oplysninger:
www.KitchenAid.eu

©2018 Alle rettigheder forbeholdt.
Specifikationerne kan ændres uden forudgående varsel.





EFNISYFIRLIT

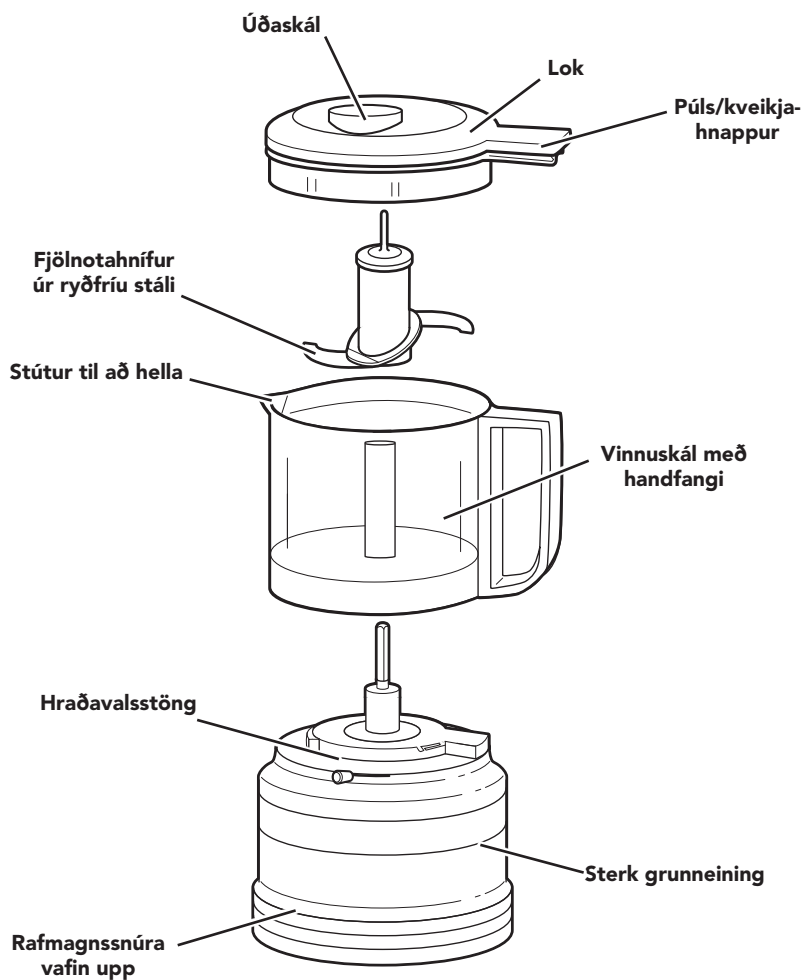
HLUTAR OG EIGINLEIKAR	174
Hlutar og fylgihlutir.....	174
ÖRYGGI SMÁMATVINNSLUVÉLAR	175
Mikilvæg öryggisatriði	175
Kröfur um rafmagn	178
Förgun rafbúnaðarúrgangs.....	178
SMÁMATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ	179
Tafla með ráðleggingum um hvað skal saxa og mauka	179
Smámatvinnsluvélin undirbúin fyrir notkun	180
Smámatvinnsluvélin tekin sundur	181
Smámatvinnsluvélin sett saman og keyrð.....	182
Úðaskálin og stútur til að hella notuð.....	183
UMHIRÐA OG HREINSUN	184
BILANALET	185
ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA	186

ÍSLENSKA



HLUTAR OG EIGINLEIKAR

HLUTAR OG FYLGIHLUTIR





ÖRYGGI SMÁMATVINNSLUVÉLAR

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áriðandi er að lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörðunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörðunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

! HÆTTA

Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.

! VIÐVÖRUN

Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, segja þér hvernig draga á úr hættu á meiðslum og segja þér hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

ÍSLENSKA

MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Við notkun raftækja ætti alltaf að fylgja grundvallar-öryggisráðstöfunum, þar á meðal:

1. Lesa allar leiðbeiningar. Röng notkun heimilistækis kann að leiða til líkamstjóns.
2. Til að verjast hættunni af raflosti skal ekki setja smámatvinnsluvélina í vatn eða annan vökva.
3. Ekki er ætlast til að einstaklingar (ásamt börnum) sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað þetta tæki, nema þeir hafa verið undir eftirlit eða leiðbeininga um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja.



ÖRYGGI SMÁMATVINNSLUVÉLAR

4. Börn ættu að vera undir eftirliti til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
5. Eingöngu fyrir Evrópu: Börn skulu ekki nota þetta heimilistæki. Hafðu heimilistækið og snúru þess þar sem börn ná ekki til.
6. Eingöngu fyrir Evrópu: Einstaklingar sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað heimilistæki, ef þeir hafa verið undir eftirliti eða fengið leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilji þær hættur sem henni fylgja. Börn skulu ekki leika sér með tækið.
7. Takið úr sambandi þegar tækið er ekki í notkun áður hlutir eru settir á eða teknir af og áður en það er hreinsað.
8. Forðist snertingu við hreyfanlega hluti.
9. Ekki nota neitt tæki ef snúran eða klóin er skemmd eða eftir að tækið bilar eða hefur skemmst á einhvern hátt. Farðu með heimilistækið til næsta viðurkennda þjónustuaðila til skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
10. Notkun viðbótarbúnaðs sem ekki er mælt með eða selt af KitchenAid getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.
11. Ekki nota utandyra.
12. Ekki láta snúru hanga yfir borðbrún.
13. Haldið höndum og áhöld í burtu frá blöðum á hreifingu þegar matur er unninn til að draga úr hættu á meiðslum einstaklinga eða skemmdum á matvinnsluvélinni. Nota má sleikju en verður aðeins að nota þegar matvinnsluvélin er ekki í gangi.





ÖRYGGI SMÁMATVINNSLUVÉLAR

14. Blöðin eru beitt. Gæta skal varúðar við meðhöndlun á beittum skurðarblöðum, að tæma skálina og meðan á hreinsun stendur.
15. Til að draga úr hættu á meiðslum skal aldrei setja skurðarhnífinn á botni án þess að setja skálinn rétt á sinn stað.
16. Verið viss um að hlífin sé tryggilega læst á sínum stað áður en þú notar tækið.
17. Ekki reyna að ónýta lásarbúnaðinn.
18. Ef snúran er skemmd verður að skipta um hana af framleiðanda eða þjónustuaðila eða svipuðum hæfum einstaklingi til að koma í veg fyrir hættu.
19. „Lesið hlutann "Umhirða og hreinsun" til að fá upplýsingar um þrif á hlutum sem komast í snertingu við mat.“
20. Þetta heimilistæki er ætlað til notkunar á heimilum og á svipuðum stöðum eins og:
 - í starfsmannaeldhúsum í verslunum, skrifstofum og öðru vinnuumhverfi
 - á bóndabæjum
 - af viðskiptavinum á hótélum, mótélum og í öðrum tegundum búsetuumhverfis
 - í heimagistingu.
21. Vertu varkár ef heitum vökva er helld inn í smámatvinnsluvélina þar sem hann getur sprautast aftur út úr heimilistækinu vegna skyndilegrar gufumyndunar.

ÍSLENSKA

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR



ÖRYGGI SMÁMATVINNSLUVÉLAR

KRÖFUR UM RAFMAGN

Spenna: 220-240 volt

Tíðni: 50-60 hertz

Rafafl: 240 vött

ATH.: Ef klóin passar ekki við innstunguna skaltu hafa samband við fullgildan rafvirkja. Ekki breyta klónni á neinn hátt.

FÖRGUN RAFBÚNAÐARÚRGANGS

Förgun umbúðaefnis

Umbúðaeefnið er 100% endurvinnanlegt og er merkt með endurvinnslutákninu . Því verður að farga hinum ýmsu hlutum umbúðaefnisins af ábyrgð og í fullri fylgni við reglugerðir staðaryfirvalda sem stjórna förgun úrgangs.

Vörunni hent

- Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2012/19/ESB um raf- og rafeindabúnaðarúrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.



- Táknid  á vörunni eða á meðfylgjandi skjölum gefur til kynna að ekki skuli meðhöndla hana sem heimilisúrgang, heldur verði að fara með hana á viðeigandi söfnunarstöð fyrir endurvinnslu raf- og rafeindabúnaðar.

Fyrir ítarlegri upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu þessarar vöru skaltu vinsamlegast hafa samband við bæjarstjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, heimilissorpförgunarþjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.





SMÁMATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ

TAFLA MEÐ RÁÐLEGGINGUM UM HVAD SKAL SAXA OG MAUKA

Notaðu smámatvinnsluvélina til að saxa hráa ávexti og grænmeti eða hnetur og brytjaðu steinselju, graslauk, eða hvítlauk til að auðvelda undirbúning fyrir uppáhalds uppskriftirnar þína. Maukaðu soðna ávexti eða grænmeti til að búa til barnamat, eða til að nota sem undirstöðu í súpur eða sósur. Þú getur einnig búið til brauðmylsnu eða hakkað hrátt kjöt. Notaðu úðaskálina og stútinn til að hella til að búa til majónes eða salatsósar á auðveldan hátt.

ATH.: Til að ná sem bestum árangri ætti að skera stærri matarbita í um það bil 2,5 cm teninga fyrir vinnslu. Þetta skref gerir einnig kleift að vinna meiri mat í einu.

MIKILVÆGT: Ekki vinna kaffibaunir eða hörð krydd eins og múska, sem geta skemmt smámatvinnsluvélina.

LEIÐBEINANDI MATVÆLI	UNDIRBÚNINGUR FYRIR VINNSLU	MAGN	STILLING
HRÁIR ÁVEXTIR OG GRÆNMETI	Skorið í 2,5 cm bita	Allt að 350 g (3 cups)	1 eða 2
SOÐNIR ÁVEXTIR OG GRÆNMETI	Skorið í 2,5 cm bita	Allt að 500 g (2.5 cups)	2
VÖKVAR/FLEYTI (EINS OG MAJÓNES EÐA SALATSÓSUR)	Settu þurr hráefni, eða þykkri blaut hráefni í vinnuskál, notaðu síðan úðaskálina til að bæta olíum eða vökvum við blönduna meðan á notkun stendur.	Allt að 350 ml (1.5 cups)	2

ÍSLENSKA

SMÁMATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ

LEIÐBEINANDI MATVÆLI	UNDIRBÚNINGUR FYRIR VINNSLU	MAGN	STILLING
KJÖT	Kjöt ætti að vera hrátt og skorið í 2,5 cm bita til að ná sem bestum árangri í vinnslu.	Allt að 227 g í einu (½ pound)	1 eða 2
JURTIR OG KRYDD	Bættu jurtum og kryddi við eins og þau eru; engin þörf á undirbúningi.	Allt að 150 g (3 cups)	1
BRAUÐ, KÖKUR, EÐA KEX	Brjóttu brauð, kex, eða kökur í bita sem passa ofan í skálina fyrir vinnslu.	Allt að 300 g (3 cups)	1
HNETUR	Bættu hnetum við eins og þær eru; engin þörf á undirbúningi.	Allt að 350 g (3 cups)	2

ÁBENDING: Fyrir meiri þéttni, eða til að fá grófsaxaðri árangur, skal nota Púls-aðgerðina.

SMÁMATVINNSLUVÉLIN UNDIRBÚIN FYRIR NOTKUN

⚠ VIÐVÖRUN

Hætta á að skerast
Farðu varlega með hnífana.
Misbrestur á að gera svo getur valdið skurðum.

Fyrir fyrstu notkun

Áður en þú notar smámatvinnsluvélina í fyrsta sinn skaltu þvo vinnuskálina, lokið og hnífinn í heitu sápuvatni. Einnig má þvo vinnuskál, lok og hníf á efstu grind í uppþvottavél.

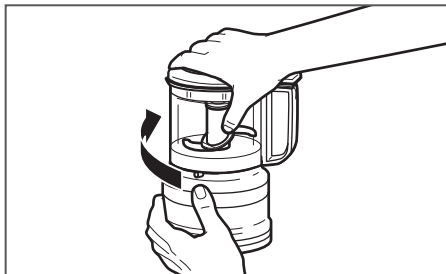
Svo þægilegra sé að geyma hana skal alltaf setja smámatvinnsluvélina saman eftir hreinsun.



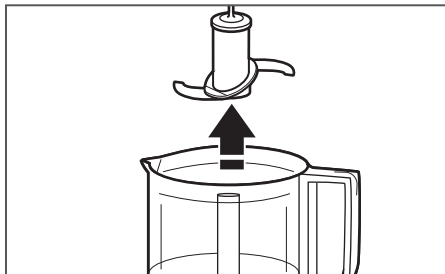
SMÁMATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ

SMÁMATVINNSLUVÉLIN TEKIN SUNDUR

Fylgdu þessum leiðbeiningum til að taka smámatvinnsluvélina sundur fyrir hreinsun og þegar hráefni er tekið úr vinnuskálinni.



- 1** Gættu þess að smámatvinnsluvélín sé ekki í sambandi. Haltu lokinu eins og sýnt er og snúðu því réttisælis til að aflæsa. Lyftu síðan lokinu af vinnuskálinni.



- 2** Dragið spaðann beint upp til að fjarlægja hann úr vinnuskálinni.



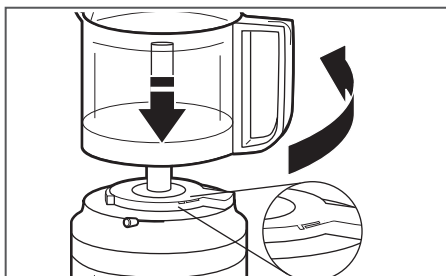
- 3** Haltu grunneiningunni stöðugri með annarri hendi og notaðu hina hendina til að snúa vinnuskálinni réttisælis til að aflæsa henni og lyfta henni af grunneiningunni.

ÍSLENSKA



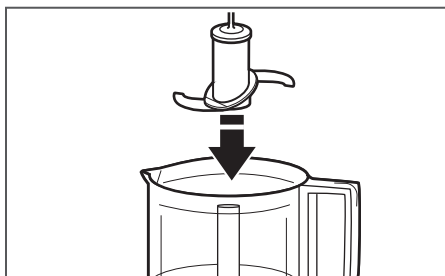
SMÁMATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ

SMÁMATVINNSLUVÉLIN SETT SAMAN OG KEYRÐ



1

Gættu þess að smámatvinnsluvélin sé ekki í sambandi. Byrjaðu með að handfang vinnuskálarinnar snúi fram á grunneiningunni. Snúðu handfanginu 90° rangsælis til að læsa því á sínum stað. Þegar almennilega sett saman snýr handfangið til hægri.



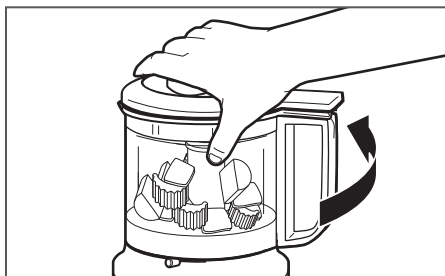
2

Setjið spaðann yfir skaftið í miðju vinnuskálinni, snúðið og ýtið þar til hann liggur neðst í vinnuskálinni.



3

Settu hráefni sem á að vinna ofan í vinnuskálina. Fyrir samfellda þéttni unninna matvæla skal skera ávexti, grænmeti og kjöt í 2,5 cm bita.



4

Settu lokið á vinnuskálina þannig að handfangið á lokinu vísi fram. Snúðu handfanginu á lokinu til hægri. Lokið smellur þegar það er læst á sínum stað. Snúðu lokinu rangsælis til að læsa því á sínum stað.

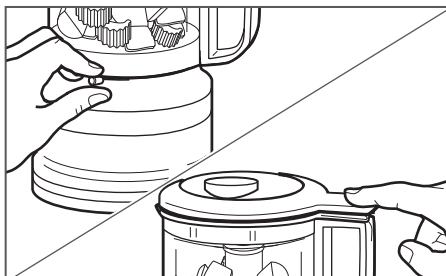
MIKILVÆGT: Ekki vinna kaffibaunir eða hörð krydd eins og múskað, sem geta skemmt smámatvinnsluvélina.

ATH.: Skál og lok verða að vera læst á sínum stað til að smámatvinnsluvélin virki.



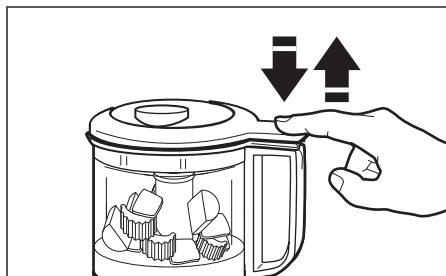


SMÁMATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ



5

Renndu hraðastönginni í óskaða stillingu. Ýttu hnappinum PÚLS/KVEIKJA niður til að ræsa smámatvinnsluvélina. Saxaðu ekki nein matvæli í meira en 30 sekúndur samfellt; gerðu hlé á notkun.

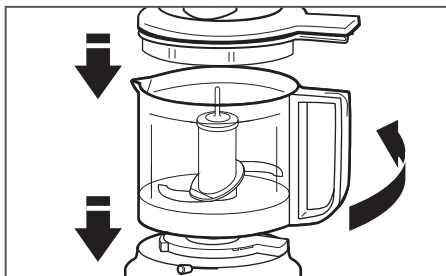


6

Til að fá grófari söxun skal nota púlshreyfingu til að ýta hratt á og sleppa hnappinum PÚLS/KVEIKJA þar til óskuðum árangri er náð.

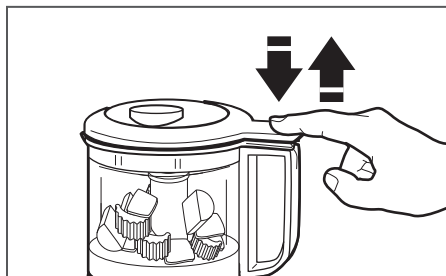
ÚÐASKÁLIN OG STÚTUR TIL AÐ HELLA NOTUÐ

Notaðu úðaskálina til að bæta fljótandi hráefnum þægilega saman við meðan á vinnslu stendur, til að búa til salatsósir, majónes, fleytur, sósir og fleira. Notaðu stútinn til að hella fyrir auðveldari skömmtnun.



1

Settu lokið á vinnuskálina þannig að handfangið á lokinu vísi fram. Snúðu handfanginu á lokinu til hægri. Snúðu lokinu rangsælis til að læsa því á sínum stað.



2

Ýttu hratt á hnappinn PÚLS/KVEIKJA upp og niður til að fá hráefnin til að hreyfast í vinnuskálinni.

ÍSLENSKA

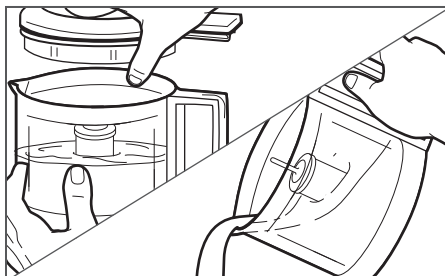


SMÁMATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ



3

Helldu vökvum, eins og olíu, hægt ofan í úðaskálina. Vökvinn blandast á skilvirkan og rækilegan hátt saman við hráefnin þar sem þau snúast inni í vinnuskálinni.



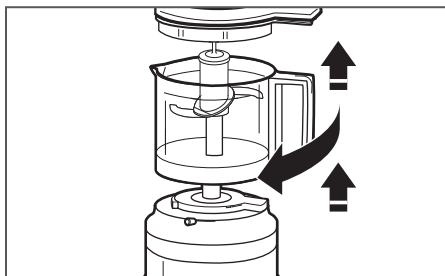
4

Pegar svo vinnsla er lokið skaltu fjarlægja lokið svo að þú getir notað stútinn til að hella.

UMHIRÐA OG HREINSUN

⚠ VIÐVÖRUN

Hætta á að skerast
Farðu varlega með hnífana.
Misbrestur á að gera svo getur
valdið skurðum.



1

Smámatvinnsluvélin tekin úr sambandi. Fjarlægðu vinnuskálina, lokið og hnífinn.





UMHIRÐA OG HREINSUN



2

Hægt er að þvo vinnuskálina, lokið, lokhringinn og hnifinn í efstu hillu í uppþvottavél; eða þvo alla hluta í heitu sápuvatni. Skolaðu og þurrkaðu



3

Þurrkaðu grunneininguna hreina með rökum klút. Ekki nota hreinsiefni sem geta rispað. Ekki kaffæra grunneininguna í vatni.

HJÁLPLEG ÁBENDING: Vefðu snúrunni rangsælis utan um grunneininguna svo auðveldara sé að geyma hana.

ATH.: Svo þægilegra sé að geyma hana skal alltaf setja smámatvinnsluvélina saman eftir hreinsun.

ÍSLENSKA

BILANALEIT

Ef smámatvinnsluvélin þín vinnur ekki eðlilega skaltu athuga eftirfarandi:

1. Er smámatvinnsluvélin í sambandi?
2. Gakktu úr skugga um að skálin og lokið séu almennilega samstillt og læst á sínum stað.
3. Ýttu á hnappinn PÚLS/KVEIKJA með hraðri upp og niður hreyfingu. Ekki halda honum stöðugt niðri.
4. Taktu smámatvinnsluvélina úr sambandi, settu hana síðan aftur í samband við innstunguna.
5. Er öryggið fyrir innstunguna sem smámatvinnsluvélina notar í lagi? Gakktu úr skugga um að lekaliði hafi ekki slegið út.

Ef vandamálið er ekki vegna neins af ofangreindum atriðum sjá hlutann „Ábyrgð og þjónusta“.

Farðu ekki með smámatvinnsluvélina aftur til söluaðilans - hann veitir ekki þjónustu.



ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

ÁBYRGÐ FYRIR KITCHENAID SMÁMATVINNSLUVÉL

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Evrópa, Mið-Austurlönd og Afrika: SKFC3516 Full ábyrgð í tvö ár frá kaupdegi.	Varahluti og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Þjónustan skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila.	A. Viðgerðir þegar smámatvinnsluvélin er notuð til annarrar vinnslu en venjulegra heimilisnota. B. Skemmdir sem verða fyrir slysi, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila. Hafðu samband við þann söluaðila sem tækið var keypt af til að fá nafnið á næsta viðurkennda KitchenAid þjónustuaðila.

ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Til að fá frekari upplýsingar skaltu heimsækja vefsvæði okkar á:
www.KitchenAid.eu

©2018 Öll réttindi áskilin.
Lýsingar geta breyst án fyrirvara.





СОДЕРЖАНИЕ

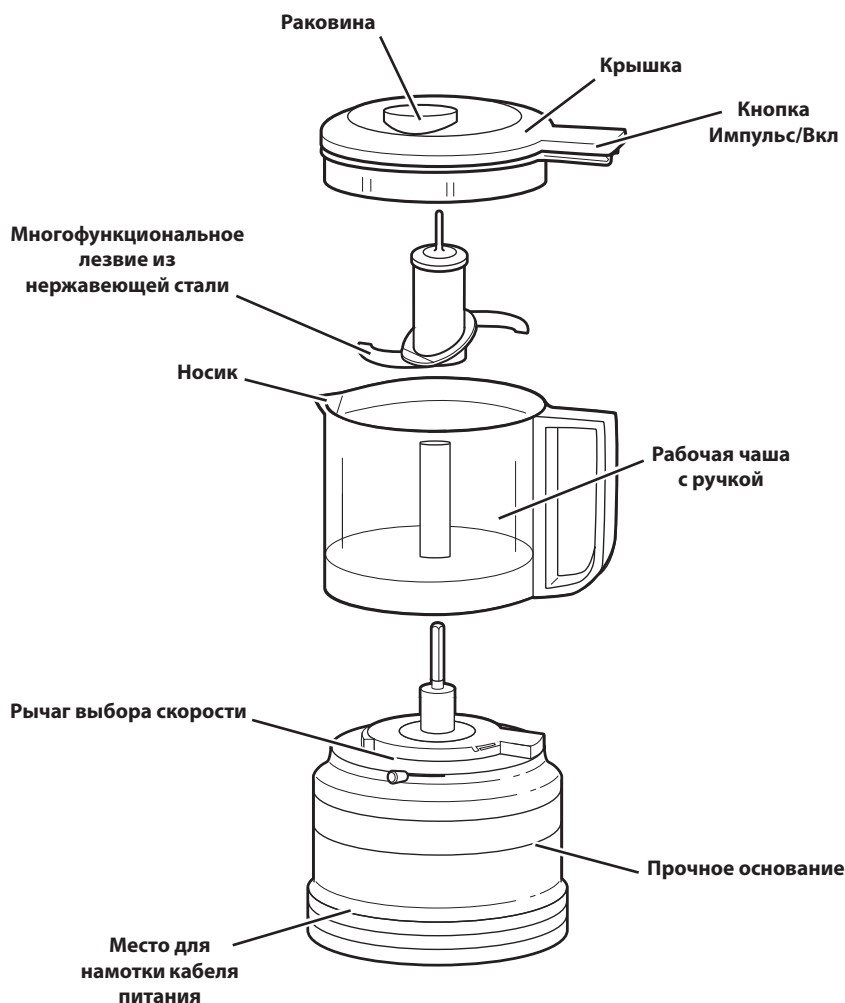
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	188
Части и принадлежности.....	188
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО	
МИНИКОМБАЙНА	189
Меры предосторожности.....	189
Электрические требования.....	192
Утилизация отходов электрического оборудования.....	192
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА.....	193
Таблица рекомендаций по нарезке и приготовлению пюре.....	193
Подготовка кухонного миникомбайна к использованию	194
Разборка кухонного миникомбайна	195
Сборка и запуск кухонного миникомбайна	196
Использование раковины и носика	197
УХОД И ЧИСТКА.....	198
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	199
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	200

РУССКИЙ



ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:



ОПАСНОСТЬ

Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.



ВНИМАНИЕ

Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

1. Прочтите все инструкции. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. Во избежание поражения электрическим током не помещайте кухонный миникомбайн в воду и другие жидкости.
3. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или не имеющими достаточного опыта и знаний за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром или были проинструктированы в отношении использования прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

РУССКИЙ



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

4. Следите за детьми и не допускайте, чтобы они играли с прибором.
5. Только для Европы: Запрещается использовать бытовой прибор детям. Храните бытовой прибор и его кабель в местах, недоступных для детей.
6. Только для Европы: Бытовыми приборами могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо лица без надлежащего опыта использования и знаний, если они будут находиться под наблюдением или будут проинструктированы по вопросу безопасного использования бытового прибора и будут осознавать связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с прибором.
7. Выключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед установкой или снятием компонентов и перед чисткой.
8. Избегайте прикосновений к движущимся частям прибора.
9. Не используйте устройство, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, в случае нарушения его нормальной работы, а также после падения или иного повреждения. Отнесите устройство в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или настройки.
10. Использование насадок, не рекомендованных компанией KitchenAid или проданных не ею, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.
11. Не используйте прибор на открытом воздухе.
12. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола или столешницы.
13. Следите за тем, чтобы во время работы прибора ваши руки и кухонные принадлежности находились вне зоны действия движущихся ножей во избежание тяжелых травм или повреждения измельчителя продуктов (чоппера). Можно использовать скребок, но это следует делать только при неработающем измельчителе продуктов (чоппере).





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

14. Ножи являются острыми. Будьте осторожны при обращении с острыми ножами, опорожнении чаши и при чистке.
15. Для уменьшения опасности получения травмы никогда не кладите нож на базу до того, как чаша будет надлежащим образом установлена на своем месте.
16. Перед тем как включать прибор, убедитесь, что крышка плотно зафиксирована на своем месте.
17. Не пытайтесь заставить принудительно работать механизм блокировки крышки.
18. В случае повреждения сетевого шнура его замена должна осуществляться изготовителем, работником сервисного центра или другим работником с аналогичной квалификацией во избежание риска поражения электрическим током.
19. Указания по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, см. в разделе «Чистка и уход».
20. Данное устройство предназначено для использования в домашних и сходных с ними условиях:
 - на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и в других рабочих помещениях
 - в жилых домах на фермах
 - клиентами в отелях, мотелях и других помещениях жилого типа
 - в домашних гостиницах, предоставляющих питание.
21. Осторожно: горячая жидкость, попадающая в кухонный миникомбайн, может выплеснуться из-за возникающего пара.

РУССКИЙ

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Напряжение: 220-240 Вольт

Частота: 50-60 Герц

Мощность: 240 Ватт

ПРИМЕЧАНИЕ: Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно.

УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

Утилизация изделия

- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2012/19/EU по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.



- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство попадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО НАРЕЗКЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЮРЕ

Используйте кухонный миникомбайн для измельчения сырых фруктов, овощей и орехов, а также для рубки петрушки, лука-резанца и чеснока, чтобы вам легче было готовить свои любимые блюда. Измельчайте в пюре приготовленные фрукты и овощи, чтобы делать детское питание или использовать как основу для супов или соусов. Можно также делать хлебную крошку и измельчать сырое мясо. Используйте раковину и носик для легкого приготовления майонезов и заправок.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для достижения наилучших результатов нарежьте закладываемые продукты на кубики размером 2,5 см перед их обработкой. Это также позволяет обработать больше продуктов за один раз.

ВНИМАНИЕ: Не обрабатывайте кофейные зерна и твердые специи, такие как мускатный орех, так как они могут повредить кухонный миникомбайн.

ОБРАБАТЫВАЕМЫЕ ПРОДУКТЫ	ПОДГОТОВКА К ОБРАБОТКЕ	КОЛИЧЕСТВО	НАСТРОЙКА
СЫРЫЕ ФРУКТЫ И ОВОЩИ	Порежьте на кубики размером 2,5 см	До 350 г (3 cups)	1 или 2
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ФРУКТЫ И ОВОЩИ	Порежьте на кубики размером 2,5 см	До 500 г (3 cups)	2
ЖИДКОСТИ/СОУСЫ (НАПРИМЕР, МАЙОНЕЗ ИЛИ ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ)	Поместите сухие ингредиенты и плотные жидкие ингредиенты в рабочую чашу; затем через раковину добавляйте жидкости или масла в смесь.	До 350 мл (3 cups)	2

РУССКИЙ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

ОБРАБАТЫВАЕМЫЕ ПРОДУКТЫ	ПОДГОТОВКА К ОБРАБОТКЕ	КОЛИЧЕСТВО	НАСТРОЙКА
МЯСО	Мясо должно быть сырым и нарезанным на кубики размером 2,5 см.	До 227 г за раз (½ pound)	1 или 2
ТРАВЫ И СПЕЦИИ	Просто добавляйте травы и специи, как они есть; подготовка не требуется.	До 150 г (3 cups)	1
ХЛЕБ, ПЕЧЕНЬЯ И КРЕКЕРЫ	Разламывайте хлеб, крекеры и печенье на кусочки, подходящие для чаши.	До 300 г (3 cups)	1
ОРЕХИ	Просто добавляйте орехи, как они есть; подготовка не требуется.	До 350 г (3 cups)	2

СОВЕТ : Для достижения лучшей консистенции или грубого измельчения используйте импульсный режим.

ПОДГОТОВКА КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ВНИМАНИЕ

Риск порезов

Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.

Нарушение техники безопасности может привести к порезам.

Перед первым использованием

Перед тем как впервые использовать кухонный миникомбайн, вымойте рабочую чашу, крышку и лезвие в горячей мыльной воде. Рабочую чашу, крышку и лезвие также можно мыть на верхнем уровне посудомоечной машины.

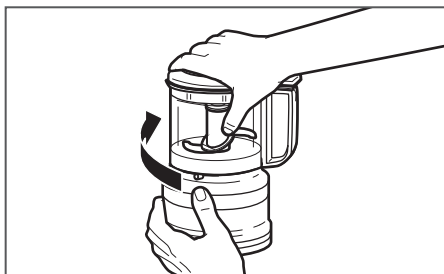
В целях более удобного хранения всегда собирайте кухонный миникомбайн после чистки.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

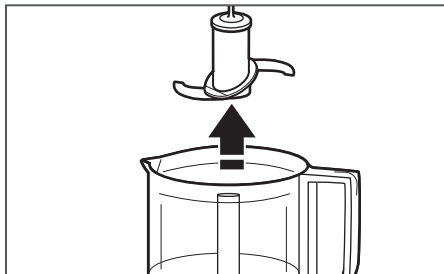
РАЗБОРКА КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

Следуйте данным инструкциям для разборки кухонного миникомбайна в целях чистки и при удалении ингредиентов из рабочей чаши.



1

Убедитесь, что кухонный миникомбайн отсоединен от сети электропитания. Придерживая крышку, как показано на рисунке, поверните ее по часовой стрелке. Затем снимите крышку с рабочей чаши.



2

Выньте нож из чаши, потянув его вверх.



3

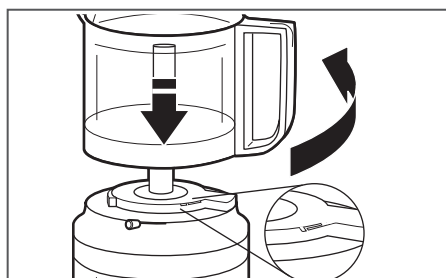
Удерживая основание одной рукой, другой рукой поверните рабочую чашу по часовой стрелке, чтобы она отцепилась от основания, и снимите ее.

РУССКИЙ



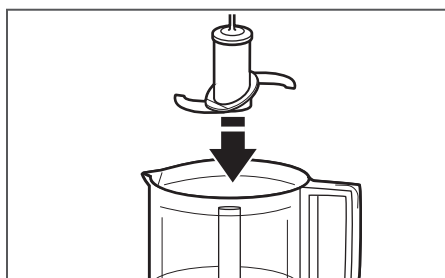
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

СБОРКА И ЗАПУСК КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА



1

Убедитесь, что кухонный мини-комбайн отсоединен от сети электропитания. Поставьте рабочую чашу на основание, направив ручку чаши в сторону передней части основания. Поверните ручку на 90° против часовой стрелки, чтобы зафиксировать чашу на основании. При правильной сборке ручка будет направлена направо.



2

Наденьте нож на вал в центре чаши, поверните и надавите на него так, чтобы он опустился на дно чаши.



3

Поместите обрабатываемые ингредиенты в рабочую чашу. Для достижения однородной консистенции предварительно порежьте фрукты, овощи и мясо на кубики размером 2,5 см.



4

Поставьте крышку на рабочую чашу, направив ручку крышки вперед. Поверните ручку чаши вправо. Когда крышка встанет на место, раздастся щелчок. Поверните крышку против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее.

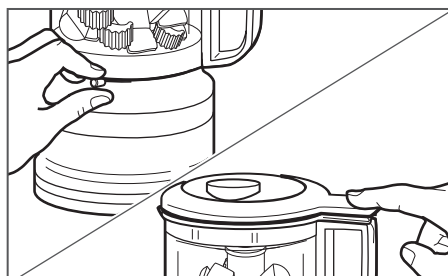
ВНИМАНИЕ: Не обрабатывайте кофейные зерна и твердые специи, такие как мускатный орех, так как они могут повредить кухонный мини-комбайн.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед началом работы рабочая чаша и крышка должны быть зафиксированы на своих местах.

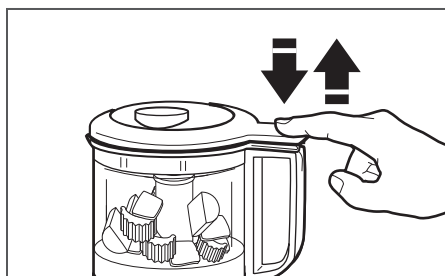




ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА



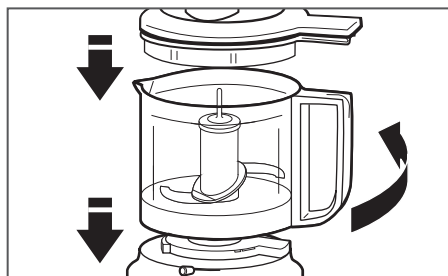
5 Переведите рычаг скорости в желаемое положение. Нажмите кнопку **ИМПУЛЬС/ВКЛ**, чтобы запустить кухонный миникомбайн. Не работайте непрерывно более 30 секунд – делайте паузы.



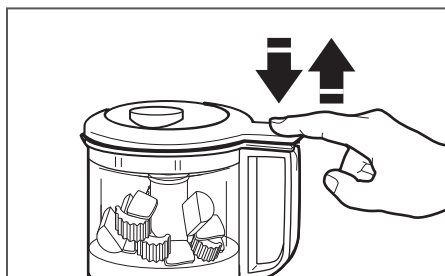
6 Для грубого измельчения переходите в импульсный режим, временно нажимая и отпуская кнопку **ИМПУЛЬС/ВКЛ**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАКОВИНЫ И НОСИКА

Через раковину удобно добавлять жидкие ингредиенты в ходе приготовления заправок для салатов, майонезов, соусов и др. Через носик удобно выливать приготовленные продукты.



1 Поставьте крышку на рабочую чашу, направив ручку крышки вперед. Поверните ручку чаши вправо. Поверните крышку против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее.



2 Кратковременно нажимайте и отпускайте кнопку **ИМПУЛЬС/ВКЛ**, чтобы ингредиенты двигались в рабочей чаше.

РУССКИЙ

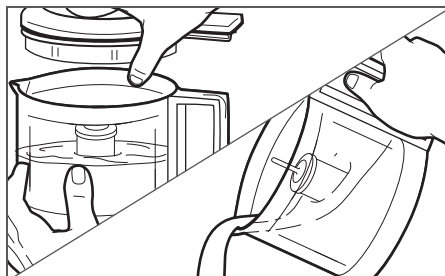


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА



3

Медленно вливайте жидкости (например, масло) через раковину. Жидкость будет тщательно перемешиваться с ингредиентами благодаря вращению в рабочей чаше.



4

Завершив обработку, снимите крышку, чтобы освободить носик.

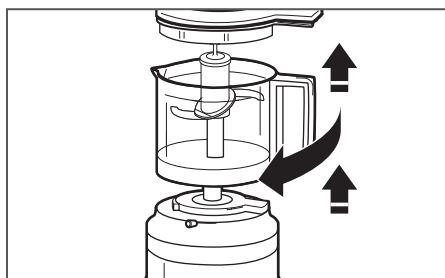
УХОД И ЧИСТКА

⚠ ВНИМАНИЕ

Риск порезов

Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.

Нарушение техники безопасности может привести к порезам.

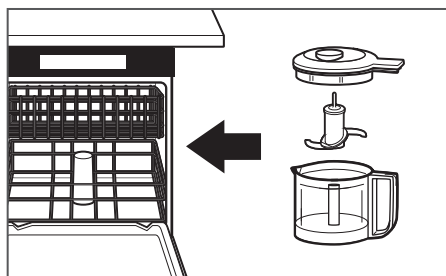


1

Отключите кухонный миникомбайн от сети. Снимите рабочую чашу, крышку и лезвие.

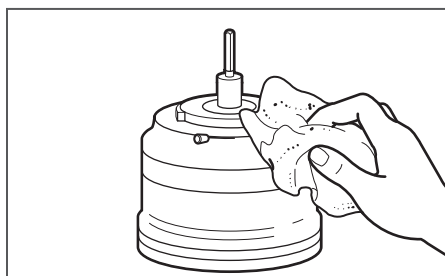


УХОД И ЧИСТКА



2

Рабочую чашу, крышку, кольцо крышки и лезвие можно мыть на верхней решетке посудомоечной машины; кроме того, все части можно мыть в горячей мыльной воде. Сполосните детали и вытрите их насухо.



3

Протрите основание блендера влажной тканью. Не используйте моющие средства с абразивами. Не погружайте основание блендера в воду.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ: В целях более удобного хранения обматывайте шнур питания вокруг основания против часовой стрелки.

ПРИМЕЧАНИЕ: В целях более удобного хранения всегда собирайте кухонный миникомбайн после чистки.

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если ваш кухонный миникомбайн неправильно работает или совсем не работает, проверьте следующее:

1. Подсоединен ли кухонный миникомбайн к розетке?
2. Убедитесь, что рабочая чаша и крышка зафиксированы на своих местах должным образом.
3. Нажимайте кнопку ИМПУЛЬС/ВКЛ только кратковременно. Не давите на нее постоянно.
4. Отсоедините кухонный миникомбайн от электрической сети, затем снова подсоедините.
5. Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.

Если причина в другом, см. раздел "Гарантия и техническое обслуживание".

Не возвращайте кухонный миникомбайн продавцу, так как он не производит обслуживание.

РУССКИЙ



ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ГАРАНТИЯ НА КУХОННЫЙ МИНИКОМБАЙН KITCHENAID

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: 5KFC3516 Полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.	Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.	А. Ремонт после использования кухонного миникомбайна в целях, отличных от обычного бытового использования для обработки продуктов. В. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

ЦЕНТРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

**Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:
www.KitchenAid.eu**

©2018 Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.



SPIS TREŚCI

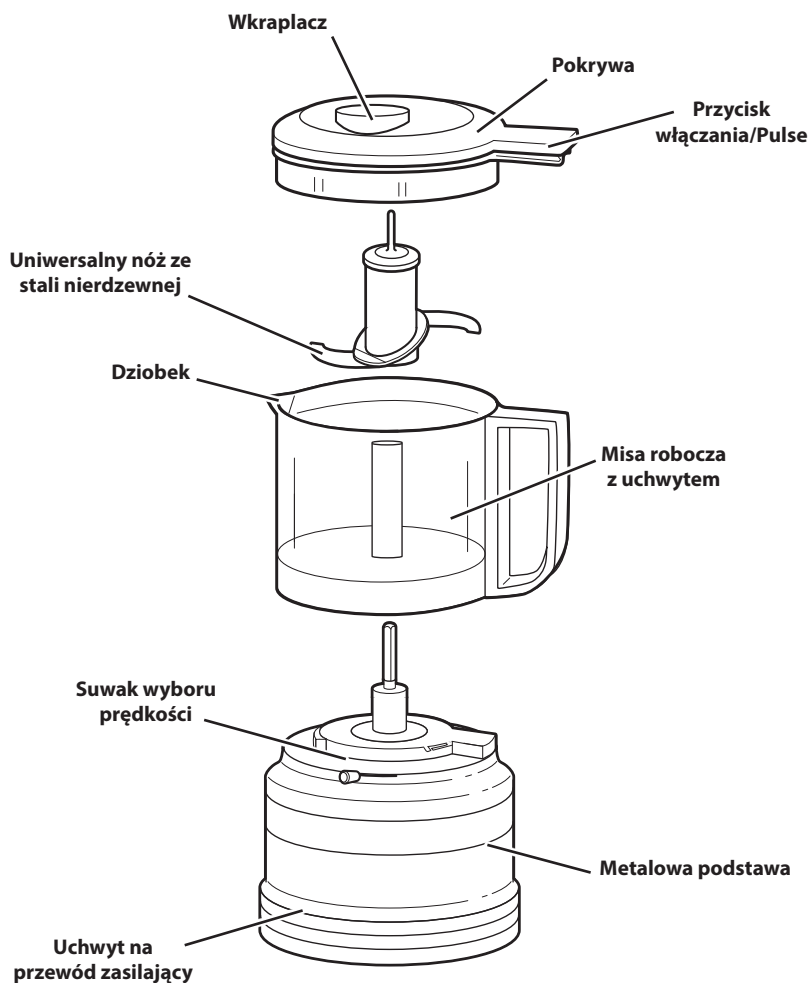
CZĘŚCI I FUNKCJE	202
Części i akcesoria	202
MINI MALAKSER — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	203
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	203
Wymagania elektryczne	206
Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego	206
KORZYSTANIE Z MINI MALAKSERA	207
Rozdrabnianie i przygotowywanie purée — tabela zaleceń	207
Przygotowanie mini malaksera do użycia	208
Demontaż mini malaksera	209
Przygotowanie do pracy i uruchamianie mini malaksera	210
Korzystanie z wkraplacza i dziobka	211
MYCIE I KONSERWACJA	212
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	213
GWARANCJA I SERWIS	214

POLSKI



CZĘŚCI I FUNKCJE

CZĘŚCI I AKCESORIA





MINI MALAKSER — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: "NIEBEZPIECZEŃSTWO" i "UWAGA".

Te słowa oznaczają, że:



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. W celu uniknięcia porażenia nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
3. Omawiane urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

POLSKI





MINI MALAKSER — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

4. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
5. Tylko na rynku europejskim: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
6. Tylko na rynku europejskim: Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
7. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem jego elementów oraz przed czyszczeniem, urządzenie należy odłączyć od gniazda sieciowego.
8. Nie dotykać ruchomych części.
9. Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym, wtyczką, urządzenia niedziałającego prawidłowo lub które upadło albo jest w jakikolwiek sposób zniszczone. W takim wypadku należy odesłać urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.
10. Stosowanie akcesoriów nie zalecanych lub nie sprzedawanych przez KitchenAid może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
11. Zabrania się używania na wolnym powietrzu.
12. Nie zostawiać sznura zwisającego ze stołu lub blatu.
13. Nie zbliżać dłoni ani przyborów kuchennych do poruszających się ostrzy w trakcie obrabiania żywności, aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia rozdrabniacza do żywności. Można używać skrobaczki, ale tylko wtedy, gdy rozdrabniacz do żywności nie pracuje.





MINI MALAKSER — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

14. Ostrza są ostre. Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrym nożem tnącym, opróżniania misy oraz podczas czyszczenia.
15. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała, nigdy nie należy zakładać ostrza tnącego na podstawę bez uprzedniego zainstalowania misy na właściwym miejscu.
16. Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy pokrywa jest prawidłowo zablokowana na miejscu.
17. Zabrania się podejmowania prób pokonania mechanizmu blokady pokrywy.
18. Jeśli sznur zasilający jest uszkodzony, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, dla uniknięcia niebezpieczeństwa.
19. „Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie.”
20. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych miejscach, np.:
 - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy
 - w gospodarstwach
 - w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania (przez klientów)
 - w zajazdach (typu „bed and breakfast”).
21. Należy zachować ostrożność podczas wlewania gorących płynów do mini malaksera. Nagłe wytworzenie pary może spowodować wylanie gorącego płynu z urządzenia.

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

POLSKI





MINI MALAKSER — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50-60 Hz

Moc: 240 W

UWAGA: Jeśli wtyczka nie pasuje do Państwa kontaktu, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki.

UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie w 100% nadaje się do recyklingu oraz oznaczony jest odpowiednim symbolem . Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylistowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

Złomowanie urządzenia

- Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2012/19/EU w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WESE).

- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.



- Ten symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego. Przeciwnie, powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.





KORZYSTANIE Z MINI MALAKSERA

ROZDRABNIANIE I PRZYGOTOWYWANIE PURÉE — TABELA ZALECEŃ

Mini malaksera można używać do rozdrabniania surowych warzyw, owoców oraz orzechów, a także siekania pietruszki, szczypiorku i czosnku, dzięki czemu przygotowywanie ulubionych potraw będzie naprawdę łatwe. Mini malakser umożliwia przygotowywanie purée z gotowanych owoców i warzyw, które następnie można wykorzystać do zrobienia bazy do zup i sosów lub posiłków dla niemowląt. W urządzeniu można też przygotować bułkę tartą i posiekać surowe mięso. Wkraplaacz i dziobek umożliwiają łatwe zrobienie majonezu i dressingów.

UWAGA: Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, przed obróbką większe produkty należy pociąć w kostki o wielkości 2,5 cm. Umożliwi to obróbkę większej ilości produktów za jednym razem.

UWAGA: Nie należy rozdrabniać ziaren kawy ani twardych przypraw, takich jak gałka muszkatołowa, które mogą uszkodzić mini malakser.

SUGEROWANE PRODUKTY	PRZYGOTOWANIE	ILOŚĆ	TRYB
SUROWE OWOCE I WARZYWA	Pokrojone w kostki o wielkości 2,5 cm.	Do 350 g (3 cups)	1 lub 2
GOTOWANE OWOCE I WARZYWA	Pokrojone w kostki o wielkości 2,5cm.	Do 500 g (3 cups)	2
PŁYNY/EMULSJE (TAKIE JAK MAJONEZ LUB DRESSINGI DO SAŁATEK)	Umieścić suche składniki lub większe mokre składniki w misie roboczej, a następnie w trakcie obróbki, używając wkraplacza, dodać oleje i płyny.	Do 350 ml (3 cups)	2

POLSKI



KORZYSTANIE Z MINI MALAKSERA

SUGEROWANE PRODUKTY	PRZYGOTOWANIE	ILOŚĆ	TRYB
MIEŚO	Mięso powinno być surowe i, dla uzyskania najlepszych rezultatów, pocięte w kawałki o długości 2,5 cm.	Maksymalnie 227 g w jednej porcji (½ pound)	1 lub 2
ZIOŁA I PRZYPRAWY	Zioła i przyprawy nie wymagają wcześniejszego przygotowania.	Do 150 g (3 cups)	1
PIECZYWO, CIASTECZKA I KRAKERSY	Pieczywo, krakersy i ciasteczka należy połamać na kawałki, które zmieszczą się w misie.	Do 300 g (3 cups)	1
ORZECHY	Orzechy nie wymagają wcześniejszego przygotowania.	Do 350 g (3 cups)	2

WSKAZÓWKA: W celu uzyskania lepszego efektu lub grubiej posiekanych składników należy użyć funkcji Pulse.

PRZYGOTOWANIE MINI MALAKSERA DO UŻYCIA

UWAGA

Niebezpieczeństwo skaleczenia
Zachować ostrożność przy użyciu ostrzy.
Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem mini malaksera umyć misę roboczą, pokrywę oraz nóż w gorącej wodzie z łagodnym detergentem. Wszystkie wymienione części mini malaksera można myć na najwyższej półce zmywarki.

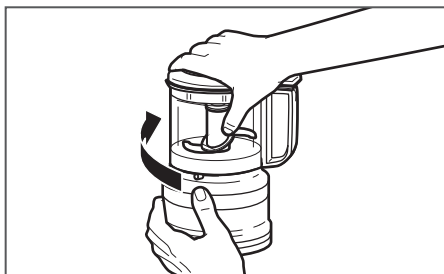
Aby z łatwością przechowywać mini malakser, po czyszczeniu należy zawsze ponownie go zmontować.



KORZYSTANIE Z MINI MALAKSERA

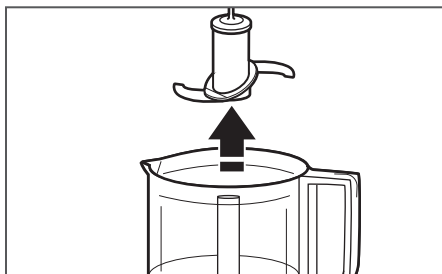
DEMONTAŻ MINI MALAKSERA

Aby zdemontować mini malakser w celu jego umycia lub opróżnienia misy roboczej z przetworzonych produktów, należy stosować się do poniższych instrukcji.



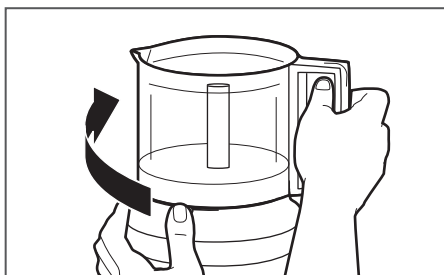
1

Upewnić się, że mini malakser nie jest podłączony do sieci elektrycznej. Trzymając pokrywę, pokazano na ilustracji powyżej, obracać zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją odblokować. Następnie zdjąć pokrywę z misy roboczej.



2

Wyciągnąć ostrze na wprost do góry, aby wyjąć je z misy roboczej.



3

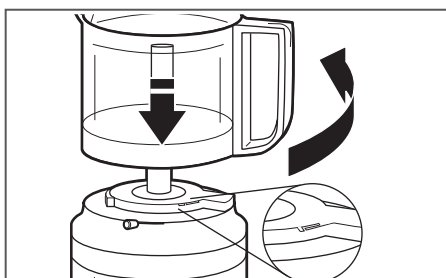
Trzymając podstawę urządzenia jedną ręką, drugą należy obracać misę roboczą w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć ją z podstawy.

POLSKI



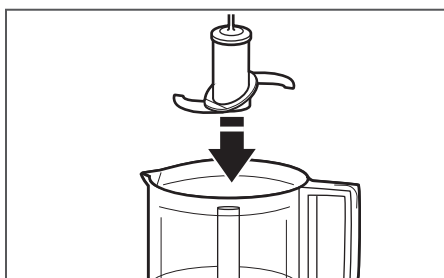
KORZYSTANIE Z MINI MALAKSERA

PRZYGOTOWANIE DO PRACY I URUCHAMIANIE MINI MALAKSERA



1

Upewnić się, że mini malakser nie jest podłączony do sieci elektrycznej. Upewnić się, że gdy misa robocza jest umieszczona na podstawie, jej uchwyt znajduje się z przodu. Obracać uchwyt o 90° w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się we właściwym miejscu. Jeśli uchwyt znajduje się z prawej strony, oznacza to, że mini malakser jest prawidłowo zmontowany.



2

Założyć ostrze na wał w środkowej części misy roboczej, obrócić i docisnąć do dna misy roboczej.



3

W misie roboczej umieścić produkty przeznaczone do przetworzenia. Dla uzyskania jednolitej konsystencji przetwarzanej żywności należy pokroić owoce, warzywa i mięso na 2,5 cm kawałki.



4

Umieścić pokrywę na misie roboczej, tak aby uchwyt znajdował się z jej przodu. Obrócić uchwyt pokryw w prawo. Pokrywa zatrzaśnie się na właściwym miejscu. Obracać pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się we właściwym miejscu.

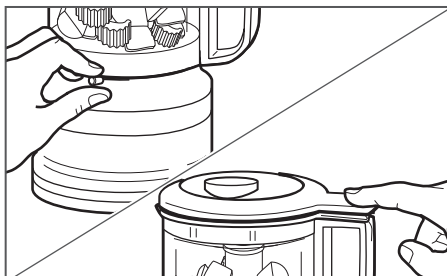
UWAGA: Nie należy rozdrabniać ziaren kawy ani twardych przypraw, takich jak gałka muskatowa, które mogą uszkodzić mini malakser.

UWAGA: Aby można było rozpocząć pracę mini malaksera, miska robocza i pokrywa muszą być prawidłowo zamontowane.



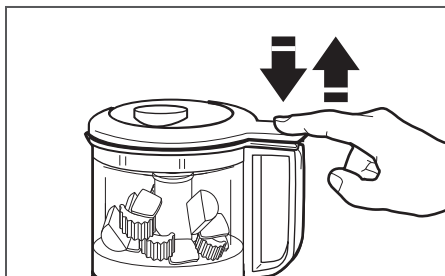


KORZYSTANIE Z MINI MALAKSERA



5

Przesunąć suwak wyboru prędkości na pożądane ustawienie. Aby włączyć mini malakser, nacisnąć przycisk **WŁĄCZANIA/PULSE**. Należy robić przerwy w czasie pracy – nie wolno rozdrabniać produktów dłużej niż 30 sekund bez przerwy.

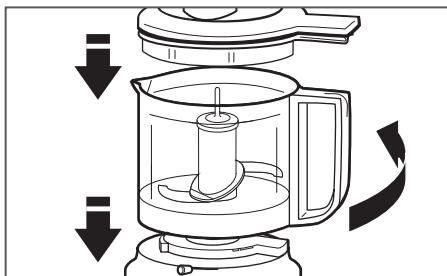


6

Aby uzyskać grubo siekane produkty, należy pulsacyjnym ruchem szybko naciskać i zwalniać przycisk **WŁĄCZANIA/PULSE**, aż do uzyskania pożądanego rezultatu.

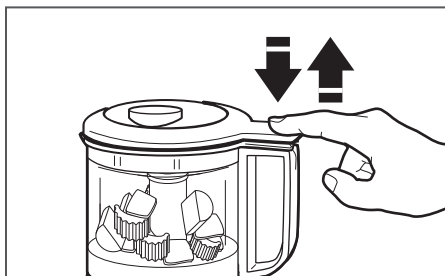
KORZYSTANIE Z WKRAPLACZA I DZIOBKKA

Wkrapłacz pozwala na wygodne dodawanie płynów podczas przygotowania dressingów, majonezów, emulsji, sosów itp. Korzystanie z dziobka umożliwia wygodne dozowanie potrawy.



1

Umieścić pokrywę na misie roboczej, tak aby uchwyt znajdował się z jej przodu. Obrócić uchwyt pokrywy w prawo. Obracać pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się we właściwym miejscu.



2

Szybko kilkakrotnie nacisnąć przycisk **WŁĄCZANIA/PULSE**, aby wprawić w ruch składniki znajdujące się w misie roboczej.

POLSKI

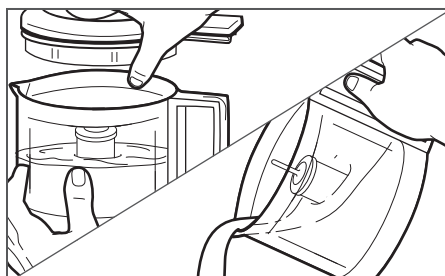


KORZYSTANIE Z MINI MALAKSERA



3

Płyny, np. oleje, powoli wlewać do wkręplacza. Płyny zostaną w zmieszane z innymi składnikami podczas przetwarzania w misie roboczej.



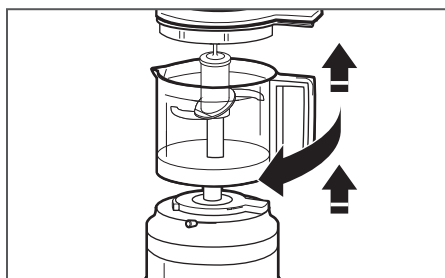
4

Aby użyć dziobka, po zakończeniu obróbki należy zdjąć pokrywę.

MYCIE I KONSERWACJA

UWAGA

Niebezpieczeństwo skażenia
Zachować ostrożność przy użyciu ostrzy.
Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

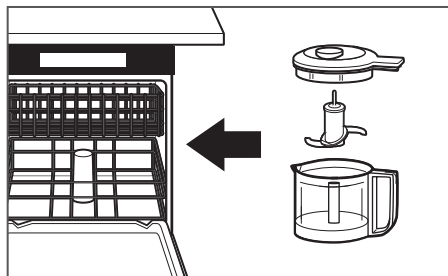


1

Odłączyć mini malakser od zasilania. Zdemontować misę roboczą, pokrywę oraz nóż.

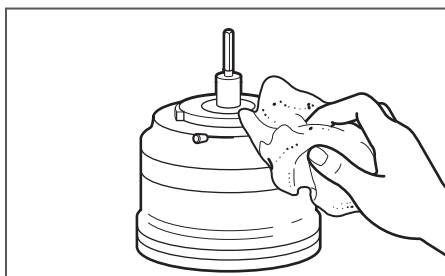


MYCIE I KONSERWACJA



2

Misę roboczą, pokrywę, obręcz pokrywy i nóż można myć w zmywarce do naczyń na górnej półce lub myć wszystkie części w gorącej wodzie z mydłem. Opłukać i wysuszyć.



3

Podstawę mini malaksera należy przecierać wilgotną, miękką szmatką. Nie należy używać żrących środków czyszczących. Nie zanurzać podstawy urządzenia w wodzie.

WSKAZÓWKA: Aby wygodnie przechowywać urządzenie, należy owinąć przewód zasilający wokół podstawy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

UWAGA: Aby wygodnie przechowywać mini malakser, po czyszczeniu urządzenie należy zawsze ponownie zmontować.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli mini malakser nie działa, należy sprawdzić następujące opcje:

1. Czy mini malakser jest podłączony do sieci zasilającej?
2. Czy misa robocza i pokrywa są prawidłowo zamontowane i zablokowane?
3. Szybko kilkukrotnie nacisnąć przycisk WŁĄCZANIA/PULSE. Nie przytrzymywać naciśniętego przycisku.
4. Należy wyjąć wtyczkę mini malaksera z kontaktu i podłączyć ponownie.
5. Należy sprawdzić, czy bezpiecznik zabezpieczający obwód elektryczny, do którego podłączony jest mini malakser, funkcjonuje prawidłowo. Jeśli w Twoim domu jest tablica bezpiecznikowa, upewnij się, że obwód elektryczny jest zamknięty.

Jeśli przyczyną problemu nie są powyższe punkty, należy zapoznać się z rozdziałem „Gwarancja i serwis”.

Mini malaksera nie należy zwracać do punktu sprzedaży — sprzedawcy nie świadczą usług serwisowania.

POLSKI



GWARANCJA I SERWIS

GWARANCJA MINI MALAKSERA KITCHENAID

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
Europa, Bliski Wschód, Afryka: 5KFC3516 Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu.	Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Napraw wynikających z używania mini malaksera niezgodnie z jego przeznaczeniem jako domowego urządzenia do przygotowywania żywności. B. Uszkodzeń powstałych na skutek wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem albo instalacji/użytkowania niezgodnego z miejscowymi przepisami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTÓRNE.

SERWIS

**Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą witrynę internetową:
www.kitchenaid.pl**

©2018 Wszelkie prawa zastrzeżone.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian bez uprzedzenia.



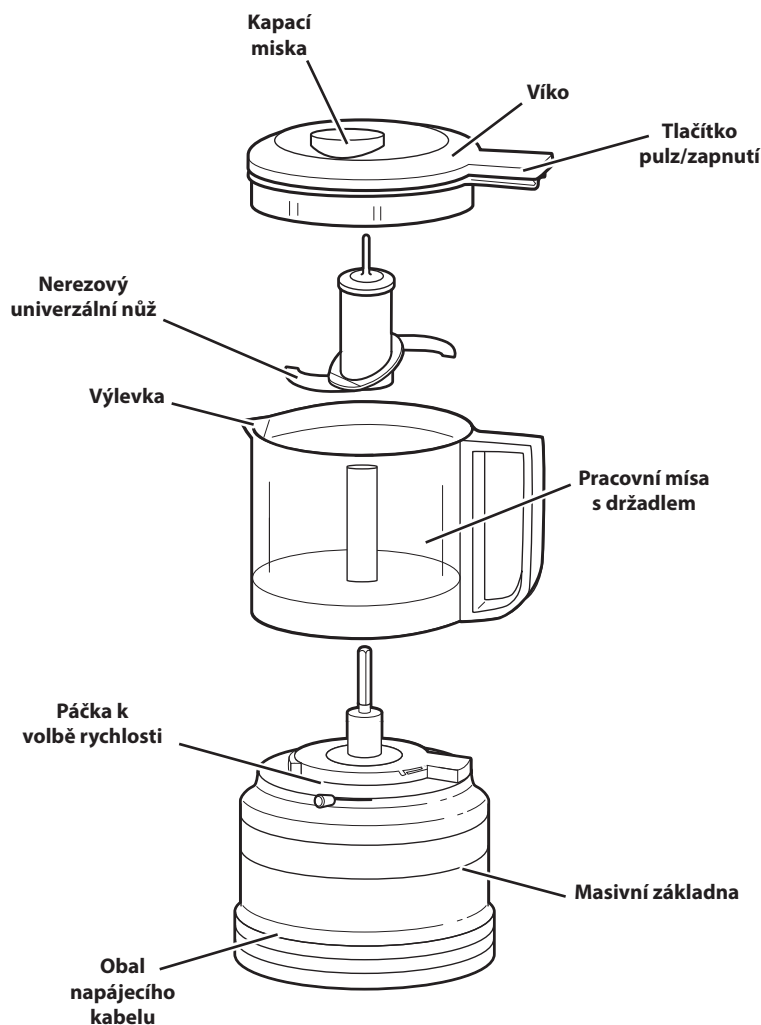
OBSAH

SOUČÁSTI A FUNKCE	216
Součásti a příslušenství	216
BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S MINI FOOD PROCESSOREM	217
Důležité bezpečnostní pokyny	217
Elektrotechnické požadavky	220
Nerezová varná nádoba o objemu 4,5 L	220
POUŽITÍ MINI FOOD PROCESSORU	221
Tabulka doporučení pro sekání a výrobu pyré	221
Příprava mini food processoru k použití	222
Demontáž mini food processoru	223
Montáž a spuštění mini food processoru	224
Použití kapací misky a výlevky	225
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	226
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ	227
ZÁRUKA A SERVIS	228



SOUČÁSTI A FUNKCE

SOUČÁSTI A PŘÍSLUŠENSTVÍ





BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S MINI FOOD PROCESSOREM

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i Váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „VAROVÁNÍ“. Tato slova mají následující význam:

 **NEBEZPEČÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

 **VAROVÁNÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co by se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používáte-li elektrické spotřebiče, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření včetně těchto:

1. Přečtěte si všechny pokyny. Zneužití spotřebiče může mít za následek osobní zranění.
2. Nikdy neponořujte mini food processor do vody nebo jiné kapaliny; vyhněte se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.

ČESKY



BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S MINI FOOD PROCESSOREM

4. Na děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
5. Pouze Evropa: Tento spotřebič nesmí používat děti.
Uchovávejte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí.
6. Pouze Evropa: Tento spotřebič smí osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez zkušeností a znalostí používat pouze za podmínky, že nejsou bez dozoru či byly poučeny o jeho bezpečném používání a uvědomují si možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
7. Když spotřebič nepoužíváte, při nasazování či odstraňování jednotlivých dílů nebo před jeho čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
8. Nedotýkejte se pohyblivých částí.
9. Spotřebič nepoužívejte, je-li poškozen kabel nebo zástrčka, pokud nefunguje správně, spadl nebo byl nějak poškozen. V těchto případech předejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního centra, kde ho zkontrolují, opraví nebo provedou úpravy.
10. Použití příslušenství, které společnost KitchenAid nedoporučuje ani neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo jiné zranění.
11. Nepoužívejte spotřebič venku.
12. Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky.
13. Při dělení potravin nepřibližujte k sekacímu noži ruce ani náčiní, aby nedošlo k vážnému zranění nebo poškození sekáčku. Škrabku smíte použít jen tehdy, když je sekáček vypnutý.





BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S MINI FOOD PROCESSOREM

14. Břity jsou ostré. Při manipulaci s ostrými sekacími noži, vylévání nádoby a při čištění je třeba dbát opatrnosti.
15. Pro snížení rizika usadte nejdříve řádně nádobu a až pak nasadte ostří do základny.
16. Před spuštěním spotřebiče se ujistěte, že je kryt bezpečně zajištěn v uložení.
17. Nepokoušejte se překonat mechanismus blokování krytu.
18. Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
19. Příslušné pokyny k čištění povrchu v kontaktu s potravinami naleznete v části „Čištění a údržba“.
20. Přístroj je určen k použití v domácnosti nebo na podobných místech jako např. v:
 - kuchyňkách pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích
 - hlavních budovách, na statcích
 - hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních (určeno k použití hosty)
 - ubytovacích zařízeních na jednu noc (typu „bed and breakfast“).
21. Buďte opatrní při nalévání horkých tekutin do mini food processoru. Může dojít k prudkému vzniku páry a tekutiny mohou vystříknout ven.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

ČESKY





BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S MINI FOOD PROCESSOREM

ELEKTROTECHNICKÉ POŽADAVKY

Napětí: 220-240 Voltů

Frekvence: 50-60 Hertz

Příkon: 240 Watt

POZNÁMKA: Jestliže zástrčku nelze zasunout do zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Zástrčku žádným způsobem neupravujte.

NEREZOVÁ VARNÁ NÁDOBA O OBJEMU 4,5 L

Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace . Různé části tohoto obalu je tedy nutno zlikvidovat odpovědně a plně v souladu s místními zákonnými předpisy o likvidaci odpadů.

Likvidace výrobku

- Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

- Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.



- Symbol  na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného dvoru k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.





POUŽITÍ MINI FOOD PROCESSORU

TABULKA DOPORUČENÍ PRO SEKÁNÍ A VÝROBU PYRÉ

Mini food processor lze použít k sekání syrového ovoce a zeleniny nebo ořechů a krájení petržele, pažitky nebo česneku pro snadnou přípravu vašich oblíbených receptů. Pro přípravu pyrė z ovoce nebo zeleniny k přípravě jídel pro malé děti nebo pro jejich použití jakožto základu pro přípravu polévek nebo omáček. Můžete také připravit strouhanku nebo mlít syrové maso. Ke snadné přípravě majonézy nebo zálivek použijte kapací misku a výlevku.

POZNÁMKA: Pro nejlepší výsledky je třeba před zpracováním větší kousky potravin nakrájet na kostky přibližně o velikosti 2,5 cm. Tento krok umožňuje zpracování více potravin najednou.

DŮLEŽITÉ: Nezpracovávejte kávová zrna ani tvrdé koření, jako je muškátový oříšek, protože mohou poškodit mini food processor.

NAVRHOVANÉ POTRAVINY	PŘÍPRAVA KE ZPRACOVÁNÍ	MNOŽSTVÍ	NASTAVENÍ
SYROVÉ OVOCE A ZELENINA	Nakrájejte na kostičky o velikosti 2,5 cm	Až 350 g (3 cups)	1 nebo 2
VAŘENÉ OVOCE A ZELENINA	Nakrájejte na kostičky o velikosti 2,5 cm	Až 500 g (2.5 cups)	2
TEKUTINY/EMULZE (NAPŘ. MAJONÉZA NEBO SALÁTOVÉ ZÁLIVKY)	Umístěte suché suroviny nebo hrubší mokré suroviny do pracovní mísy; pak používejte kapací misku k přidání olejů nebo tekutin ke směsi během použití.	Až 350 ml (1.5 cups)	2



POUŽITÍ MINI FOOD PROCESSORU

NAVRHOVANÉ POTRAVINY	PŘÍPRAVA KE ZPRACOVÁNÍ	MNOŽSTVÍ	NASTAVENÍ
MASO	Pro nejlepší zpracování by maso mělo být syrové a nakrájené na kousky o velikosti 2,5 cm.	Až 227 g na jedno zpracování (½ pound)	1 nebo 2
BYLINKY A KOŘENÍ	Přidejte bylinky a koření v původním stavu; není třeba žádná příprava.	Až 150 g (3 cups)	1
CHLEBA, SUŠENKY NEBO KREKRY	Před přípravou polámejte chleba, krekry nebo sušenky na kousky, které se vejdou do mísy.	Až 300 g (3 cups)	1
OŘECHY	Přidávejte ořechy v původním stavu; není třeba žádná příprava.	Až 350 g (3 cups)	2

TIP: Pro lepší konzistenci nebo k hrubému sekání použijte funkci pulzu.

PŘÍPRAVA MINI FOOD PROCESSORU K POUŽITÍ

VAROVÁNÍ

Nebezpečí pořezání

**S noži zacházejte opatrně.
Neuposlechnutí může mít za
následek pořezání.**

Před prvním použitím

Před prvním použitím mini food processoru umyjte mísu, víko a nůž v horké mýdlové vodě. Pracovní mísu, víko a nůž můžete rovněž umýt v horním koši myčky na nádobí.

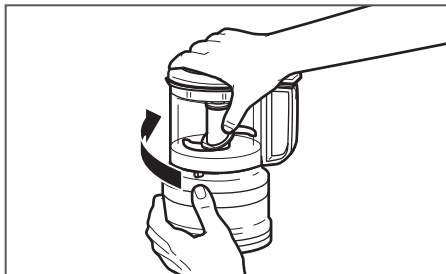
Pro snadné uschování vždy po čištění mini food processor znovu sestavte.



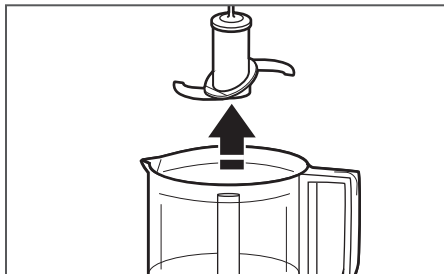
POUŽITÍ MINI FOOD PROCESSORU

DEMONTÁŽ MINI FOOD PROCESSORU

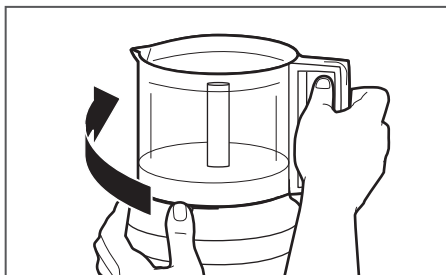
K rozložení mini food processoru k čištění a při odebrání surovin z pracovní mísy postupujte podle těchto pokynů.



- 1** Zkontrolujte, zda je mini food processor odpojen ze zásuvky. Podržte víko dle obrázku a uvolněte ho otočením ve směru hodinových ručiček. Pak zvedněte víko z pracovní mísy.



- 2** Vyměňte čepel z pracovní nádoby přímým tahem nahoru.



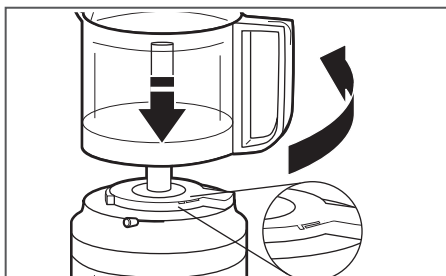
- 3** Přidržte základnu jednou rukou a druhou rukou otočte pracovní mísu ve směru hodinových ručiček, abyste ji uvolnili a sundali ze základny.

ČESKY

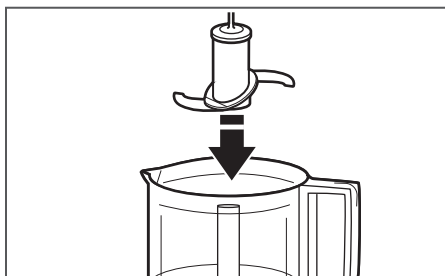


POUŽITÍ MINI FOOD PROCESSORU

MONTÁŽ A SPUŠTĚNÍ MINI FOOD PROCESSORU



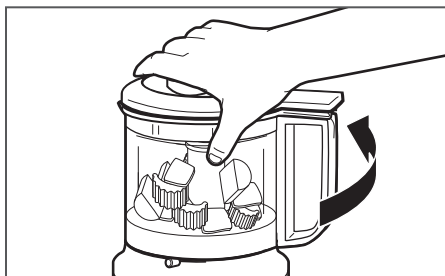
1 Zkontrolujte, zda je mini food processor odpojen ze zásuvky. Začněte tak, že držadlo pracovní mísy směřuje k přední části základny. Zajistěte držadlo na svém místě otočením o 90° proti směru hodinových ručiček. Po správném sestavení bude držadlo směřovat napravo.



2 Nasadte čepel na hřídel ve středu pracovní nádoby, otáčejte s ní a tlačte dolů, dokud se neusadí na dně pracovní nádoby.



3 Vložte do pracovní mísy suroviny, které chcete zpracovávat. Pro rovnoměrnou konzistenci zpracovaných potravin nakrájejte ovoce, zeleninu a maso na kousky o velikosti 2,5 cm.



4 Umístěte víko na pracovní mísu tak, aby držadlo víka směřovalo dopředu. Otočte držadlo víka napravo. Víko zaklapne poté, co je umístěno na své místo. Zajistěte víko na své místo otočením proti směru hodinových ručiček.

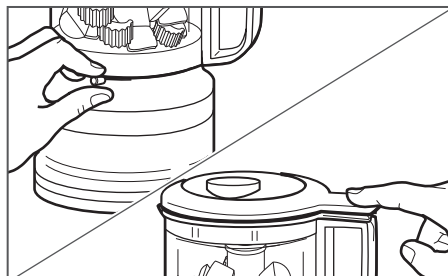
DŮLEŽITÉ: Nezpracovávejte kávová zrna ani tvrdé koření, jako je muškátový oříšek, protože mohou poškodit mini food processor.

POZNÁMKA: Pracovní mísa a víko musí být zajištěny, aby mini food processor fungoval.



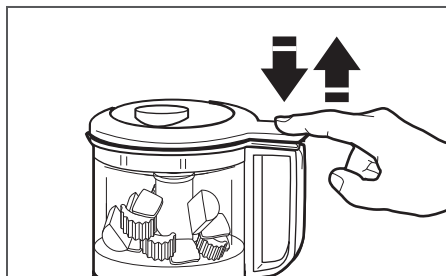


POUŽITÍ MINI FOOD PROCESSORU



5

Přesuňte páčku rychlosti na požadované nastavení. Zatlačte na tlačítko PULZ/ZAPNUTÍ, čímž spustíte mini food processor. Žádné potraviny nesekejte déle než 30 sekund; mezi sekáním dělejte pauzy.

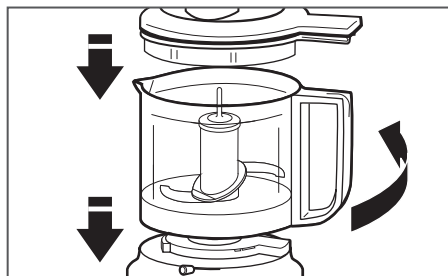


6

Pro hrubé sekání pulzním pohybem rychle tiskněte a uvolňujte tlačítko PULZ/ZAPNUTÍ, dokud nedosáhnete požadovaných výsledků.

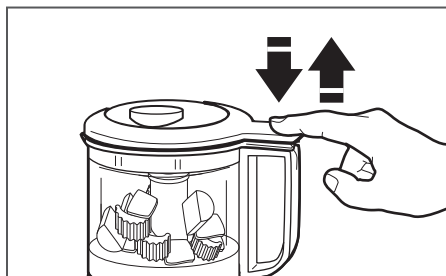
POUŽITÍ KAPACÍ MISKY A VÝLEVKY

Použijte kapací misku k pohodlnému přidání tekutých surovin během přípravy zálievek, majonéz, emulzí, omáček atd. Pro snadnější servírování použijte výlevku.



1

Umístěte víko na pracovní mísu tak, aby držadlo víka směřovalo dopředu. Otočte držadlo víka napravo. Zajistěte víko na své místo otočením proti směru hodinových ručiček.



2

Rychle zatlačte tlačítko PULZ/ZAPNUTÍ nahoru a dolů, aby se suroviny začaly v pracovní míse hýbat.

ČESKY



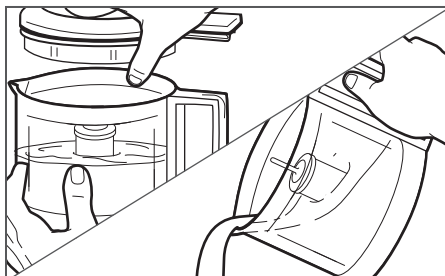


POUŽITÍ MINI FOOD PROCESSORU



3

Pomalu do kapací mísky nalijte tekutiny, např. olej. Tekutina se účinně a důkladně vmíchá do surovin, které se točí uvnitř pracovní mísy.



4

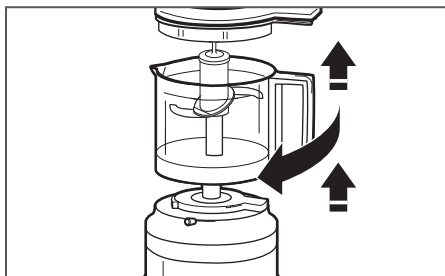
Po dokončení zpracování sundejte víko, abyste mohli použít výlevku.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

⚠ VAROVÁNÍ

Nebezpečí pořezání

**S noži zacházejte opatrně.
Neuposlechnutí může mít za
následek pořezání.**



1

Vytáhněte mini food processor ze zásuvky. Vyjměte pracovní mísu, víko a nůž.



ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



2

Pracovní mísa, víko, prstenec víka a nůž lze mýt na horní polici myčky na nádobí; nebo všechny části umyjte v horké vodě s čisticím prostředkem. Opláchněte a osušte.



3

Základnu otřete navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte drsné houbičky ani abrazivní mycí prostředky. Neponořujte základnu do vody.

UŽITEČNÝ TIP: Pro snadnější skladování zatočte kabel okolo základny proti směru hodinových ručiček.

POZNÁMKA: Pro snadné uschování vždy po čištění mini food processor znovu sestavte.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Pokud mini food processor nepracuje správně nebo nefunguje, zkontrolujte níže uvedené:

1. Je mini food processor zapojen do elektrické sítě?
2. Ujistěte se, že pracovní mísa a víko jsou správně zarovnané a zajištěny v základně.
3. Rychlým pohybem zatlačte tlačítko PULZ/ ZAPNUTÍ nahoru a dolů. Nedržte ho trvale zatlačené dolů.
4. Odpojte mini food processor ze zásuvky a pak jej opět zapojte do zásuvky.
5. Je v pořádku pojistka v elektrickém okruhu, ke kterému je připojen mini food processor? Pokud máte skříňku s jističi, přesvědčete se, že je obvod uzavřený.

Pokud není problém způsoben něčím z výše uvedeného, podívejte se do části „Záruka a servis“.

Nevracejte mini food processor prodejci – ten neprovádí servis.

ČESKY



ZÁRUKA A SERVIS

ZÁRUKA NA MINI FOOD PROCESSOR KITCHENAID

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Evropa, Střední východ a Afrika: 5KFC3516 Dva roky plná záruka od data prodeje.	Náhradní díly a náklady na práci při opravě vad materiálu nebo dílenského zpracování. Servis musí provést autorizované servisní středisko KitchenAid.	A. Opravy, pokud byl mini food processor používán k jinému provozu, než je běžná domácí příprava jídla. B. Poškození vzniklé v důsledku nehody, úprav, nevhodného užití, zneužití nebo instalace či provozu, který je v rozporu s místními elektrotechnickými normami.

KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

ZÁKAZNICKÉ SLUŽBY

Pokud máte nějaké otázky anebo potřebujete najít nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, níže najdete kontaktní údaje.

Veškerý servis by mělo vždy provádět místní autorizované servisní středisko KitchenAid.

Více informací naleznete na našich webových stránkách:
www.KitchenAid.eu

©2018 Všechna práva vyhrazena.

Specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění.



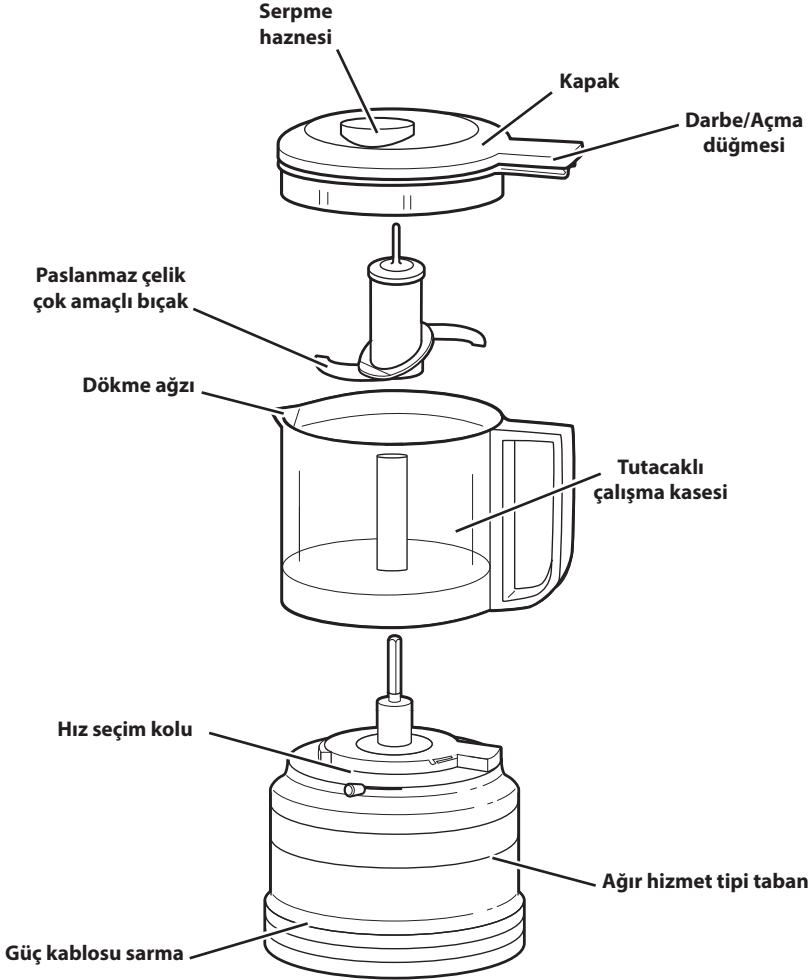
İÇİNDEKİLER

PARÇALAR VE ÖZELLİKLER	230
Parçalar ve aksesuarlar	230
MİNİ MUTFAK ROBOTU GÜVENLİĞİ	231
Önemli koruyucu tedbirler	231
Elektriksel gereklilikler	234
Elektrikli ekipman atık tasfiyesi	234
MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANILMASI	235
Doğrama ve püre haline getirme önerileri çizelgesi	235
Mini Mutfak Robotunun kullanıma hazır hale getirilmesi	236
Mini Mutfak Robotunun Demonte Edilmesi	237
Mini Mutfak Robotunun monte edilmesi ve çalıştırılması	238
Serpme haznesi ve dökme ağzının kullanılması	239
BAKIM VE TEMİZLEME	240
SORUN GİDERME	241
GARANTİ VE SERVİS	242



PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

PARÇALAR VE AKSESUARLAR





MİNİ MUTFAK ROBOTU GÜVENLİĞİ

Hem sizin hem de başkalarının güvenliği oldukça önemlidir.

Bu kılavuzda ve cihazınız üzerinde oldukça önemli güvenlik mesajları bulunmaktadır. Daima tüm güvenlik mesajlarını okuyun ve bu mesajlara uyun.



Bu, güvenlik uyarısı simgesidir.

Bu simge, sizin veya başkalarının ölmesine ya da yaralanmasına neden olabilecek olası tehlikeler konusunda sizi uyarmaktadır.

Tüm güvenlik mesajlarının ardından güvenlik uyarı simgesi ve "TEHLİKE" ya da "UYARI" kelimesi gelecektir. Bu kelimeler aşağıdaki anlamları taşımaktadır:

 **TEHLİKE**

Talimatları derhal izlememeniz halinde, **ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

 **UYARI**

Talimatları izlememeniz halinde, **ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

Tüm güvenlik mesajları, size olası tehlikenin ne olduğu, yaralanma olasılığının nasıl düşürülebileceği ve talimatların izlenmemesi halinde neler olabileceği konusunda sizi bilgilendirecektir.

ÖNEMLİ KORUYUCU TEDBİRLER

Elektrikli ev aletlerini kullanırken aşağıdakileri de içeren temel güvenlik tedbirlerinin daima gözetilmesi gerekmektedir:

1. Tüm talimatları okuyun. Mutfak aletinin yanlış kullanımı kişisel yaralanmalara neden olabilir.
2. Elektrik çarpması riskine karşı korunmak için Mini Mutfak Robotunu suya veya başka bir sıvıya sokmayın.
3. Kendi güvenlikleri için, gözetim altında olmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında yetkili bir kişi tarafından önceden bilgilendirilmedikçe, bu cihazın fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler (çocuklar dahil) veya deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılması uygun değildir.

TÜRKÇE



MİNİ MUTFAK ROBOTU GÜVENLİĞİ

4. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak amacıyla gözetim altında tutulmalıdır.
5. Sadece Avrupa: Bu cihaz, çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
6. Sadece Avrupa: Cihazlar, fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, bu kişiler gözetim altında tutulduğu veya cihazın güvenli kullanımı hakkında önceden bilgilendirildiği ve ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandığı taktirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
7. Cihaz kullanılmadığında, parçaları takmadan veya çıkartmadan önce ve temizlik işleminden önce fişini prizden çekiniz.
8. Hareketli parçalara temas etmekten kaçınınız.
9. Kablosu veya fişi hasar görmüş olan ya da arızalanmış veya herhangi bir şekilde hasar görmüş olan cihazları çalıştırmayın. Kontrol, onarım veya ayarlama için aygıtı en yakın Yetkili Servise geri götürün.
10. KitchenAid tarafından önerilmeyen veya satılmayan aparatların kullanımı yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.
11. Dış mekanda kullanmayınız.
12. Kablonun, masa veya mutfak tezgahının kenarından aşağı sarkmasına izin vermeyiniz.
13. Ciddi yaralanmaları ve Doğrayıcının hasar görmesini önlemek için, yiyecekleri işlerken ellerinizi, mutfak aletlerini hareket halindeki bıçaklardan uzak tutunuz. Bir spatula kullanılabilir, fakat sadece Doğrayıcı çalışmıyorken kullanılmalıdır.





MİNİ MUTFAK ROBOTU GÜVENLİĞİ

14. Bıçaklar keskindir. Keskin kesme bıçakları kullanılırken, kabı boşaltırken ve temizleme esnasında dikkatli olunuz.
15. Yaralanma riskini azaltmak için, öncelikle kaseyi doğru bir şekilde yerine koymadan önce kesme bıçağını asla tabana yerleştirmeyiniz.
16. Cihazı çalıştırmadan önce, kapağının güvenli bir şekilde yerine kilitlendiğinden emin olunuz.
17. Kapak iç-kilit mekanizmasını devre dışı bırakmaya çalışmayınız.
18. Eğer elektrik kablosu hasarlı ise, tehlikeden kaçınmak amacıyla imalatçı, yetkili servis veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
19. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizliği hakkında talimatlar için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakınız."
20. Bu cihaz, aşağıdaki gibi ev içi ve benzer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - mağazalar, ofisler veya diğer çalışma alanlarında personel mutfak bölümlerinde
 - çiftlik evlerinde
 - otel, motel ya da benzer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından
 - pansiyon türü ortamlarda.
21. Ani buharlaşma nedeniyle cihazdan dışarı atılabileceğinden, Mini Mutfak Robotuna sıcak sıvı dökerken dikkatli olun.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

TÜRKÇE



MİNİ MUTFAK ROBOTU GÜVENLİĞİ

ELEKTRİKSEL GEREKLİLİKLER

Gerilim: 220–240 Volt

Frekans: 50–60 Hertz

Elektrik Gücü Miktarı: 240 Watt

NOT: Priz fişe uymazsa, yetkili bir elektrik teknisyeni ile irtibata geçin. Prizi herhangi bir şekilde değiştirmeyin.

ELEKTRİKLİ EKİPMAN ATIK TASFİYESİ

Ambalajlama materyalinin atılması

Ambalajlama materyali %100 geri dönüştürülebilir malzemeden yapılmış ve geri dönüşüm işareti ile işaretlenmiştir . Bu nedenle ambalajın farklı kısımlarının sorumlu bir şekilde, atık tasfiyesini yöneten yerel yönetim düzenlemelerine tamamen uygun olarak tasfiye edilmesi gerekmektedir.

Ürünün hurdaya çıkarılması

- Bu alet, 2012/19/EU sayılı Elektrikli ve Elektronik Atık Ekipman Avrupa Direktifi (WEEE) ile uyumlu olarak işaretlenmiştir.

- Bu ürünün doğru bir şekilde tasfiye edilmesini sağlayarak, bu ürünün uygunsuz şekilde atığa ayrılmasından kaynaklanan, çevreye ve insan sağlığının maruz kalacağı olası olumsuz sonuçları önlemiş olacaksınız.

- Ürün veya birlikte verilen belgeler

üzerindeki  simgesi, bu ürünün ev

atığı olarak işlem görmemesi, elektrikli ve elektronik ekipmanın geri dönüşüm için toplandığı uygun bir merkeze alınması gerektiğini göstermektedir.

Bu ürünün işlem görmesi, geri kazandırılması ve geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel kurumlara, ev atığı tasfiye hizmetleri veya ürünü satın aldığınız mağaza ile irtibata geçin.





MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANILMASI

DOĞRAMA VE PÜRE HALİNE GETİRME ÖNERİLERİ ÇİZELGESİ

Mini Mutfak Robotunu en sevdiğiniz tariflerde hazırlama sürecini kolaylaştırmak için pişmemiş meyve ve sebzeleri ya da sert kabuklu yemişleri doğramak ve maydanoz, frenk soğanı veya sarımsağı kıymak için kullanabilirsiniz. Bebek maması yapmak ya da çorba ya da soslarda kullanmak için pişmiş meyve veya sebzeleri püre haline getirebilirsiniz. Ekmek kırıntısı hazırlayabilir ya da pişmemiş etleri kıyma haline getirebilirsiniz. Mayonez veya sos yapmak için serpmeye haznesi veya dökme ağzını kullanın.

NOT: En iyi sonuçlar için, büyük yiyeceklerin işleme alınmadan önce yaklaşık 2,5 cm büyüklüğünde küp küp doğranması gerekmektedir. Bu adım, aynı zamanda bir seferde daha fazla miktarda yiyeceğin de işleme alınabilmesini sağlar.

ÖNEMLİ: Kahve çekirdeği veya muskat gibi sert baharatları işleme almayın; bunlar Mini Mutfak Robotuna hasar verebilir.

ÖNERİLEN YİYECEKLER	İŞLEM İÇİN HAZIRLAMA	MİKTAR	AYAR
PIŞMEMİŞ MEYVE VE SEBZELER	2,5 cm parçalar halinde doğranmış	350 g'ye kadar (3 cups)	1 veya 2
PIŞMIŞ MEYVE VE SEBZELER	2,5 cm parçalar halinde doğranmış	500 g'ye kadar (2.5 cups)	2
SIVILAR/EMÜLSİYONLAR (MAYONEZ VEYA SALATA SOSU GİBİ)	Kuru malzemeleri veya daha yoğun ıslak malzemeleri çalışma kasesine ekleyin ve daha sonra kullanım sırasında yağ ya da sıvıları eklemek için serpmeye haznesini kullanın.	350 ml'ye kadar (1.5 cups)	2



MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANILMASI

ÖNERİLEN YİYECEKLER	İŞLEM İÇİN HAZIRLAMA	MİKTAR	AYAR
ET	En iyi işlem sonuçları için et, pişmemiş olmalı ve 2,5 cm'lik parçalar halinde kesilmelidir.	Bir seferde 227g'ye kadar (½ pound)	1 veya 2
OTLAR VE BAHARATLAR	Ot ve baharatları olduğu gibi ekleyin, herhangi bir hazırlık yapılmasına gerek yoktur.	150 g'ye kadar (3 cups)	1
EKMEK, KURABİYE VEYA KRAKER	Ekme, kraker veya kurabiyeleri, işleme almadan önce kaseye sığacak parçalara bölün.	300 g'ye kadar (3 cups)	1
SERT KABUKLU YEMİŞLER	Sert kabuklu yemişleri olduğu gibi ekleyin, herhangi bir hazırlık yapılmasına gerek yoktur.	350 g'ye kadar (3 cups)	2

İPUCU: Doğruluğu artırmak veya daha kalın doğranmış parçalar elde etmek için Darbe işlemini kullanın.

MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANIMA HAZIR HALE GETİRİLMESİ

UYARI

Kesme Tehlikesi

Bıçakları kullanırken dikkatli olun.

Aksi takdirde bir yeriniz kesilebilir.

İlk kullanım öncesinde

Mini Mutfak Robotunu ilk defa kullanmadan önce çalışma kasesini, kapağı ve bıçağı sıcak sabunlu suyla yıkayın. Çalışma kasesi, kapak ve bıçak bulaşık makinesinin üst rafında da yıkanabilir.

Kolay depolama için Mini Mutfak Robotunu temizlik sonrasında her zaman yeniden monte edin.



MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANILMASI

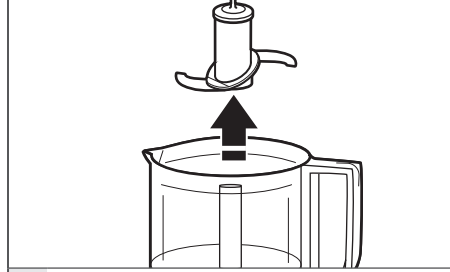
MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN DEMONTE EDİLMESİ

Mini Mutfak Robotunu temizleme veya malzemeleri çalışma kasesinden çıkarma amaçlı olarak demonte etmek için bu talimatları izleyin.



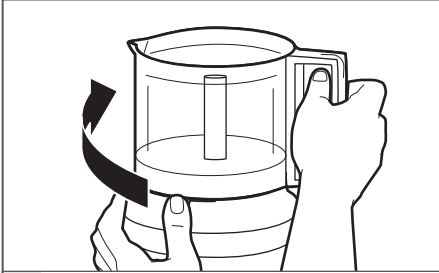
1

Mini Mutfak Robotunun prize takılı olmadığından emin olun. Kapağı gösterilen şekilde tutun ve kilidini açmak için saat yönünde çevirin. Daha sonra, kapağı çalışma kasesinden yukarı doğru kaldırın.



2

Bıçağı çalışma kasesinden çıkarmak için dik olarak yukarı çekin.



3

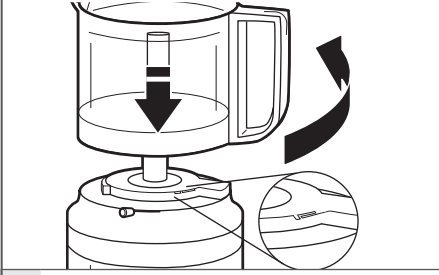
Tabanı tek elinizle sıkıca tutun ve kilidini açmak ve tabandan kaldırmak için çalışma kasesini saat yönünde çevirin.

TÜRKÇE



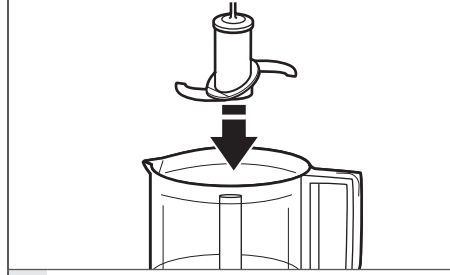
MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANILMASI

MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN MONTE EDİLMESİ VE ÇALIŞTIRILMASI



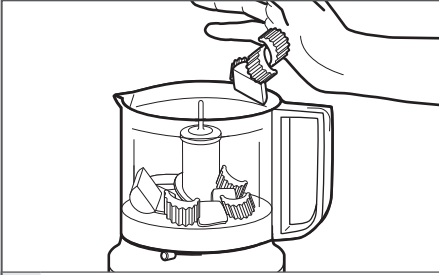
1

Mini Mutfak Robotunun prize takılı olmadığından emin olun. Çalışma kasesinin tutacağı tabanın önüne gelecek şekilde tutun. Tutacağı yerine sabitlemek için saat yönünün tersinde 90° çevirin. Doğru şekilde monte edildiğinde tutacak sağa bakacaktır.



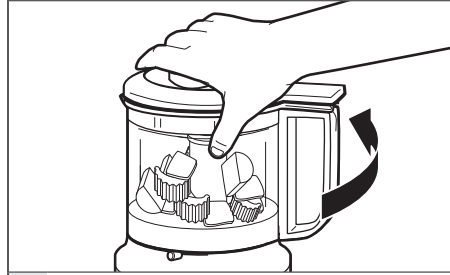
2

Bıçağı çalışma kasesinin ortasındaki mile takın, döndürün ve çalışma kasesinin tabanına oturana kadar aşağıya doğru bastırın.



3

İşleme alınacak malzemeleri çalışma kasesine yerleştirin. İşleme alınan malzemelerin tamamen karışması için meyve, sebze ve etleri 2,5 cm'lik parçalar oluşturacak şekilde doğrayın.



4

Kapak tutacağı öne bakacak şekilde kapağı çalışma kasesinin üzerine yerleştirin. Kapak tutacağını sağa doğru çevirin. Kapak yerine oturduktan sonra tık sesi çıkacaktır. Yerine sabitlemek için kapağı saat yönünün tersine çevirin.

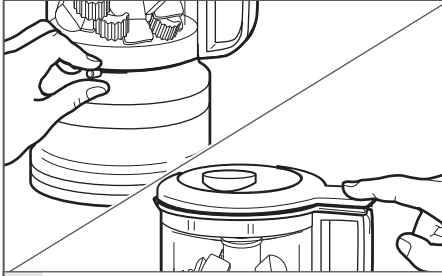
ÖNEMLİ: Kahve çekirdeği veya muskat gibi sert baharatları işleme almayın; bunlar Mini Mutfak Robotuna hasar verebilir.

NOT: Mini Mutfak Robotunun çalışabilmesi için çalışma kasesi ve kapak yerine iyice sabitlenmelidir.



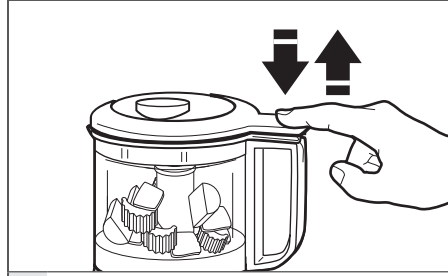


MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANILMASI



5

Hız kolunu istediğiniz avara kaydırın. Mini Mutfak Robotunu başlatmak için DARBE/AÇMA düğmesine basın. Sürekli olarak 30 saniyeden fazla hiçbir yiyeceği doğramayın; kullanımlar arasında ara verin.

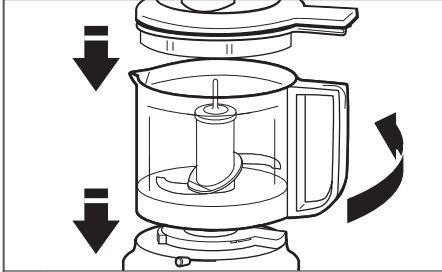


6

Kalın dilimlemek için, istediğiniz sonuçlara ulaşana kadar hızlı bir şekilde DARBE/AÇMA düğmesine basın ve bırakın.

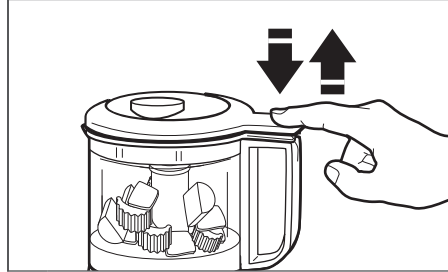
SERPME HAZNESİ VE DÖKME AĞZININ KULLANILMASI

Sos, mayonez, emülsiyon ve dahasını hazırlamak üzere işleme alma sırasında sıvı malzemeleri rahatlıkla eklemek için serpme haznesini kullanın. Kolay servis yapmak için dökme ağzını kullanın.



1

Kapak tutacağı öne bakacak şekilde kapağı çalışma kasesinin üzerine yerleştirin. Kapak tutacağını sağa doğru çevirin. Yerine sabitlemek için kapağı saat yönünün tersine çevirin.



2

Malzemelerinizin çalışma kasesi içinde hareket etmesini sağlamak için DARBE/AÇMA düğmesine hızlıca basın.

TÜRKÇE

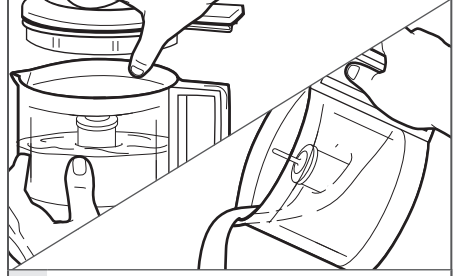


MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANILMASI



3

Yağ gibi sıvıları yavaşça serpmeye haznesine dökün. Sıvı, etkili bir şekilde çalışma kasesinde dönen malzemeler ile karıştırılacaktır.



4

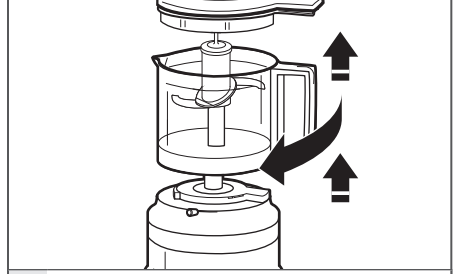
İşleme alma süreci tamamlandığında, dökme ağzını kullanmak için kapağı çıkarın.

BAKIM VE TEMİZLEME

⚠ UYARI

Kesme Tehlikesi

Bıçakları kullanırken dikkatli olun.
Aksi takdirde bir yeriniz kesilebilir.

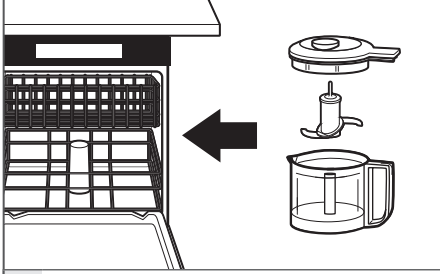


1

Mini Mutfak Robotunu Prizden Çıkarın.
Çalışma kasesi, kapak ve bıçağı çıkarın.

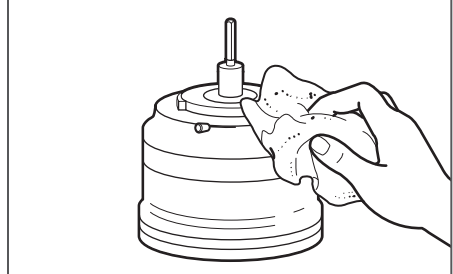


BAKIM VE TEMİZLEME



2

Çalışma kasesi, kapak, kapak halkası ve bıçak bulaşık makinesinin üst rafında yıkanabilir ya da tüm parçalar sıcak, sabunlu suda yıkanabilir. Durulayın ve kurulayın.



3

Tabanı, nemli bir bezle iyice silin. Aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. Taban kısmını suya daldırmayın.

FAYDALI İPUCU: Kolay depolama için kabloyu tabanın çevresine saat yönünü tersi yönde sarın.

NOT: Kolay depolama için Mini Mutfak Robotunu temizlik sonrasında her zaman yeniden monte edin.

SORUN GİDERME

Mini Mutfak Robotunuzda arıza olması ya da cihazın çalışmaması durumunda aşağıdaki kontrolleri gerçekleştirin:

1. Mini Mutfak Robotu prize takılı mı?
2. Kase ve kapağın uygun şekilde sabitlendiğinden ve hizalandığından emin olun.
3. Hızlı yukarı ve aşağı hareketlerle DARBE/ AÇMA düğmesine basın. Sürekli olarak basılı tutmayın.
4. Mini Mutfak Robotunu prizden çıkarın ve yeniden prize takın.
5. Mini Mutfak Robotu devresindeki sigorta çalışır durumda mı? Bir devre kesici kutunuz varsa, devrenin kapalı olduğundan emin olun.

Sorun yukarıdakilerden herhangi biri değilse "Garanti ve servis" bölümüne bakın.

Mini Mutfak Robotunu perakende satıcıya iade etmeyin - perakende satıcılar teknik servis sunmamaktadır.

TÜRKÇE



GARANTİ VE SERVİS

KİTCHENAİD MİNİ MUTFAK ROBOTU GARANTİSİ

Garanti Süresi:	KitchenAid tarafından Karşılanacak Kısım:	KitchenAid tarafından Karşılanmayacak Kısım:
Avrupa, Orta Doğu ve Afrika: SKFC3516 Satın alım tarihinden itibaren geçerli olmak üzere iki yıllık tam garanti.	Malzeme ya da işçilikteki kusurları düzeltmek için yedek parça ve onarım iş gücü maliyetleri. Servis işlemleri yetkili bir KitchenAid Hizmet Merkezi tarafından gerçekleştirilmelidir.	A. Mini Mutfak Robotu normal evde yiyecek hazırlama dışındaki işlemlerde kullanıldığında yapılacak olan onarımlar. B. Kazalar, değişiklikler, yanlış kullanım, suistimal veya yerel elektrik kanunları ile uyumsuz kurulum/çalıştırmadan kaynaklı hasarlar.

KITCHENAİD DOLAYLI HASARLAR İLE İLGİLİ OLARAK HERHANGİ BİR SORUMLULUK KABUL ETMEMEKTEDİR.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Herhangi bir sorunuz olursa ya da size en yakın KitchenAid Yetkili Hizmet Merkezini bulma konusunda yardıma ihtiyaç duyarsanız, aşağıda verilen irtibat bilgilerini kullanarak bizimle iletişime geçebilirsiniz.

NOT: Tüm servis işlemlerinin Yetkili bir KitchenAid Hizmet Merkezi tarafından yerel olarak gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

İTHALATÇI BİLGİSİ:

İPEK GIDA DTM. ELK. EŞYA TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.

Macun Mah. Batı Bulvarı ATB İş Mrkz.

No:1 C Blok 49

Yenimahalle/ANKARA 06105

SSHYB Tarih/No: 27.07.2017 / 52253

+90 312 397 83 70

Servis işlemleri için:

+90 216 621 50 01 (ücretsiz hat) numarasını arayarak servis talebi oluşturabilirsiniz.

Daha fazla bilgi için, aşağıdaki adresten web sitemizi ziyaret edin:

www.KitchenAid.eu

©2018 Tüm hakları saklıdır.
Özellikler bildirim yapılmaksızın değiştirilebilir.



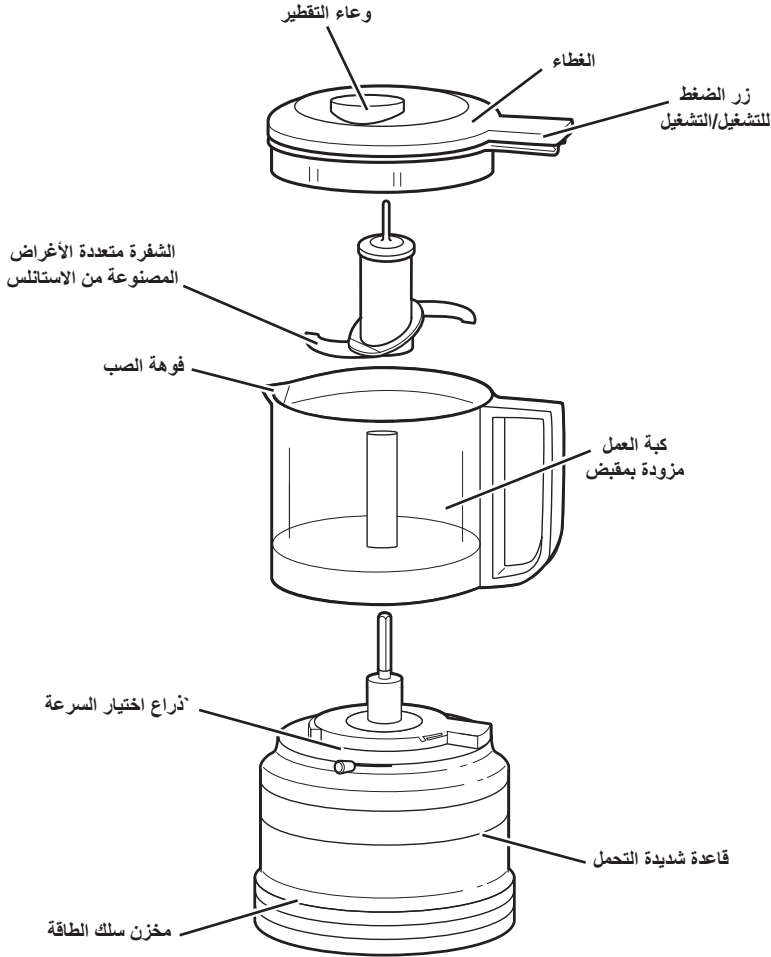
جدول المحتويات

245	٢٤٤.....	الأجزاء والميزات
245	٢٤٤.....	الأجزاء والملحقات
244	٢٤٥.....	سلامة مُعد الطعام الصغير
244	٢٤٥.....	إجراءات وقائية هامة
246	٢٤٨.....	المتطلبات الكهربائية
246	٢٤٨.....	التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية
248	٢٤٩.....	استخدام مُعد الطعام الصغير
248	٢٤٩.....	جدول التوصيات الخاصة بالفرم والهرس
251	٢٥٠.....	تحضير مُعد الطعام الصغير للاستخدام
250	٢٥١.....	تفكيك مُعد الطعام الصغير
253	٢٥٢.....	تجميع مُعد الطعام الصغير وتشغيله
252	٢٥٣.....	استخدام وعاء التقطير وفوهة الصب
255	٢٥٤.....	العناية والتنظيف
254	٢٥٥.....	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
256	٢٥٦.....	الضمان والخدمة



الأجزاء والميزات

الأجزاء والملحقات





سلامة مُعد الطعام الصغير

تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرئي دائماً رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

ينبهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضاً كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:

إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.

إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



خطر

تحذير

ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع إجراءات السلامة الأساسية دائماً، والتي تتضمن ما يلي:

1. اقرئي جميع الإرشادات. قد ينتج عن الاستخدام الخاطئ للجهاز حدوث إصابات شخصية.
2. للحماية من خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضعي مُعد الطعام الصغير في الماء أو السوائل الأخرى.
3. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو الذين لا يتمتعون بالخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات المتعلقة بكيفية استخدام الجهاز من جانب شخص مسؤول عن سلامتهم.



سلامة مُعد الطعام الصغير

٤. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد أنهم لا يعبثون بالجهاز.
٥. أوروبا فقط: هذا الجهاز لا يجب أن يستخدمه الأطفال. أبعد الجهاز، وسلكه بعيداً عن الأطفال.
٦. أوروبا فقط: يستطيع استخدام الأجهزة الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. ويجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
٧. افصل القابس من مأخذ التيار عندما لا تستخدم الجهاز أو قبل تركيب أجزاء أو فكها، وقبل تنظيفه.
٨. تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة في الجهاز.
٩. لا تقومي بتشغيل أي جهاز يحتوي على سلك أو قابس تالف، أو بعد تعطل الجهاز أو حدوث تلف به، بأي شكل من الأشكال. أعيدي الجهاز لأقرب مركز خدمة معتمد للفحص أو التصليح أو التعديل.
١٠. إن استخدام الملحقات غير تلك الموصى بها أو التي لا تباعها KitchenAid يمكن أن يؤدي إلى نشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية أو إصابة الأشخاص.
١١. لا تستخدم الجهاز في العراء.
١٢. لا تترك الكابل معلقاً فوق حافة طاولة أو منصدة.
١٣. أبعد يديك والأواني المنزلية عن النصال أو الأقراص المتحركة أثناء معالجة الطعام لخفض خطر تعرض الأشخاص للإصابة الشديدة أو إتلاف مفرمة الطعام Food Chopper. يمكن استخدام مكشطة، ولكن يجب استخدامها فقط عندما تتوقف مفرمة الطعام Food Chopper عن التشغيل.





سلامة مُعد الطعام الصغير

١٤. يجب توخي الحذر عند التعامل مع النصال الحادة القاطعة وعند تفريغ طبق التحضير وعند تنظيف الجهاز. النصال حادة.
١٥. لتقليل خطر التعرض للإصابة، لا تقم أبداً بوضع النصل القاطع على القاعدة بدون وضع وعاء التحضير في مكانه بشكل صحيح أولاً.
١٦. تأكد أن الغطاء مقفل جيداً في مكانه قبل تشغيل الجهاز.
١٧. لا تحاول تعطيل آلية تشويق الغطاء.
١٨. في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المُصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
١٩. راجع باب «العناية والتنظيف» لمعرفة التعليمات الخاصة بتنظيف الأسطح الملامسة للغذاء.
٢٠. هذا الجهاز مخصص للاستعمال في الاستخدامات المنزلية وما شابه ذلك، على سبيل المثال:
 - الأماكن المخصصة لإعداد الطعام في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى
 - المنازل الريفية
 - الاستخدام بواسطة العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني
 - البيئات التي توفر خدمات المبيت والإفطار.
٢١. توخي الحذر عند صب السوائل الساخنة في معد الطعام الصغير، حيث يمكن أن تخرج من الجهاز نتيجة للتبخير المفاجئ.

احتفظي بهذه الإرشادات





سلامة مُعد الطعام الصغير

المتطلبات الكهربائية

الجهد الكهربائي بالفولت: ٢٢٠-٢٤٠ فولت

التردد: ٦٠.٥٠ هرتز

القوة الكهربائية بالواط: ٢٤٠ واط

ملاحظة: إذا لم يتلاءم القابس مع مأخذ الطاقة، فاتصلي بغني كهرباء مؤهل. ولا تقومي بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال.

التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية

التخلص من مواد التغليف

إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة ١٠٠٪ ومميزة برمز إعادة التدوير . وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسؤولة مع الامتثال التام لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بالهيئة المحلية.

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مؤشّر عليه بأنه يمثل لتوجيهات المجلس الأوروبي EU/19/2012 بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

- وبالتأكيد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعدن في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بشكل آخر من خلال التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.



- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يمكن التعامل معه على أنه نفايات منزلية ولكن يجب تسليمه إلى مركز التجميع المناسب الخاص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واستعادته وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريتي منه المنتج.



استخدام مُعد الطعام الصغير

جدول التوصيات الخاصة بالفرم والهريس

استخدمى مُعد الطعام الصغير لفرم الفاكهة والخضروات النينة أو حبات الجوز، وفرم البقدونس أو الكرات أو الثوم للحصول على إعداد سهل لوصفاتك المفضلة. اهرسي الفواكه والخضروات المطهية لإعداد طعام الأطفال، أو لاستخدامها كأساس لعمل الشورية أو الصلصة. يمكنك أيضاً صنع فتات الخبز أو طحن اللحم النيئ. استخدمى وعاء التقطير وفوهة الصب لصنع المايونيز أو التتبيلات بسهولة.

ملاحظة: للحصول على أفضل النتائج، يجب تقطيع قطع الطعام الأكبر إلى مكعبات بحجم ٢,٥ سم قبل عملية الإعداد. تتيح هذه الخطوة أيضاً إعداد المزيد من الطعام في المرة الواحدة.

هام: لا تقومي بإعداد حبوب القهوة أو التوابل الصلبة مثل جوزة الطيب، التي قد تؤدي إلى تلف مُعد الطعام الصغير.

الإعداد	المقادير	تجهيز عملية الإعداد	الأطعمة المقترحة
١ أو ٢	يتم إعداد حتى ٣٥٠ جراماً (٣ cups)	تُقطع لقطع بحجم ٢,٥ سم	الفاكهة والخضروات النينة
٢	يتم إعداد حتى ٥٠٠ جرام (٢,٥ cups)	تُقطع لقطع بحجم ٢,٥ سم	الفاكهة والخضروات المطهية
٢	يتم إعداد حتى ٣٥٠ مل (١,٥ cups)	ضعي المكونات الجافة أو المكونات الرطبة الأكثر سمكاً في كبة العمل، ثم استخدمى وعاء التقطير لإضافة الزيوت أو السوائل إلى الخليط أثناء الاستعمال.	السوائل والمستحلبات (مثل المايونيز أو تتبيلة السلطة)

استخدام مُعد الطعام الصغير

الإعداد	المقادير	تجهيز عملية الإعداد	الأطعمة المقترحة
١ أو ٢	يتم إعداد ٢٢٧ جرامًا في المرة الواحدة (pound ½)	يجب أن يكون اللحم نيئًا ومقطع إلى أجزاء بحجم ٢,٥ سم للحصول على أفضل نتائج الإعداد.	اللحم
١	يتم إعداد ١٥٠ جرامًا (٣ cups)	أضيفي الأعشاب والتوابل كما هي، فلا يتطلب الأمر أي تجهيزات.	الأعشاب والتوابل
١	يتم إعداد حتى ٣٠٠ جرام (٣ cups)	قومي بتقطيع الخبز أو البسكويت أو الحلوى إلى أجزاء صغيرة تتناسب مع الكبة قبل عملية الإعداد.	الخبز أو الحلوى أو البسكويت
٢	يتم إعداد حتى ٣٥٠ جرامًا (٣ cups)	أضيفي حبات الجوز كما هي، فلا يتطلب الأمر أي تجهيزات.	حبات الجوز

نصيحة: للحصول على تناسق أفضل، أو نتائج فرم خشنة، استخدمتي خاصية الضغط للتشغيل.

تحضير مُعد الطعام الصغير للاستخدام

قبل الاستخدام الأول

اغسلي كبة العمل والغطاء والشفرة في ماء دافئ به صابون قبل استخدام مُعد الطعام الصغير للمرة الأولى. من الممكن أيضًا غسل كبة العمل والغطاء والشفرة في الرف العلوي من غسالة الأواني.

للتخزين المناسب، قومي دائمًا بإعادة تجميع مُعد الطعام الصغير بعد التنظيف.

⚠ تحذير

خطر القطع

تعاملي مع الشفرات بحرص.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في القطع.



استخدام مُعد الطعام الصغير

تفكيك مُعد الطعام الصغير

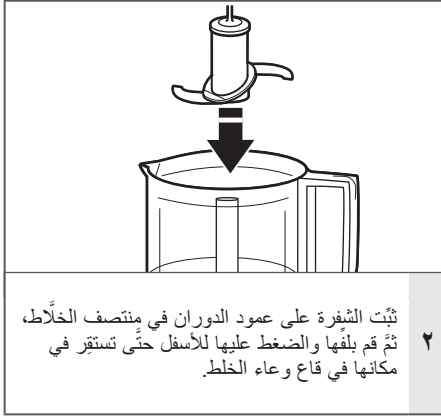
اتبعي هذه التعليمات لتتمكني من تفكيك مُعد الطعام الصغير من أجل عملية التنظيف وعند إزالة المكونات من كبة العمل.





استخدام مُعد الطعام الصغير

تجميع مُعد الطعام الصغير وتشغيله



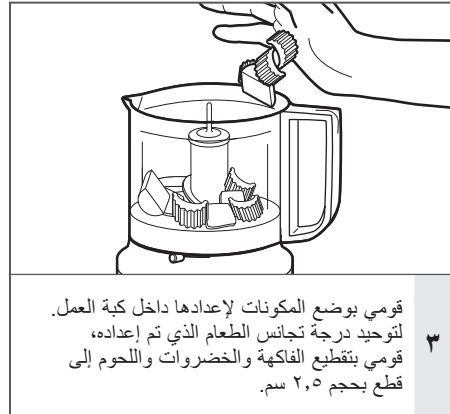
٢ ثبَّت الشفرة على عمود الدوران في منتصف الخلّاط، ثمَّ قم بلفها والضغط عليها للأسفل حتَّى تستقر في مكانها في قاع وعاء الخلط.



١ تأكدي من فصل قابس مُعد الطعام الصغير. قومي بالبدء مع توجيه مقبض كبة العمل للأمام على القاعدة. قومي بتدوير المقبض عكس عقارب الساعة بمقدار ٩٠ درجة ليَقفل في مكانه. عند التجميع بشكل صحيح، سيكون المقبض مواجهًا للجانب الأيمن.



٤ قومي بوضع الغطاء على كبة العمل مع مواجهة مقبض الغطاء للأمام. قومي بتدوير مقبض الغطاء جهة اليمين. وسيصدر الغطاء صوت طقطقة عندما يَقفل في مكانه. قومي بتدوير الغطاء عكس عقارب الساعة ليَقفل في مكانه.



٣ قومي بوضع المكونات لإعدادها داخل كبة العمل. لتوحيد درجة تجانس الطعام الذي تم إعداده، قومي بتقطيع الفاكهة والخضروات واللحوم إلى قطع بحجم ٢,٥ سم.

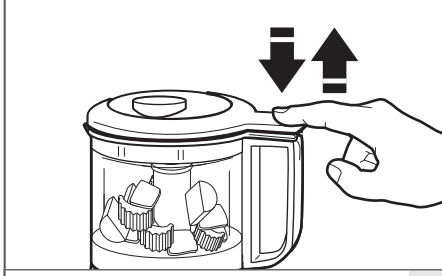
ملاحظة: يجب غلق كبة العمل والغطاء في مكانهما حتى يمكن تشغيل مُعد الطعام الصغير.

هام: لا تقومي بإعداد حبوب القهوة أو التوابل الصلبة مثل جوزة الطيب، التي قد تؤدي إلى تلف مُعد الطعام الصغير.





استخدام مُعد الطعام الصغير



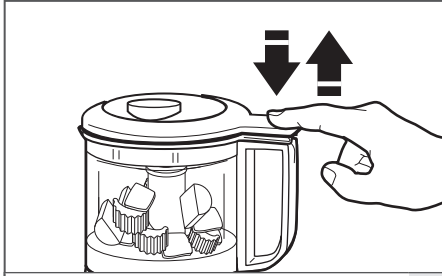
٦ للحصول على قِرم خشن، استخدمي حركة الضغط للتشغيل للضغط بسرعة، ثم حرري زر الضغط للتشغيل/التشغيل حتى يتم تحقيق النتائج المرغوبة.



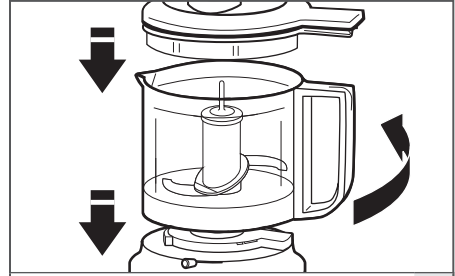
٥ قومي بإزالة ذراع السرعة إلى الإعداد المطلوب. اضغطي لأسفل على زر الضغط للتشغيل/التشغيل لتشغيل مُعد الطعام الصغير. لا تقومي بفرم أي طعام لمدة تزيد عن ٣٠ ثانية بشكل متواصل؛ قومي بالتوقف بين مرات الاستخدام.

استخدام وعاء التقطير وفوهة الصب

قومي باستخدام وعاء التقطير لإضافة المكونات السائلة بسلاسة أثناء الإعداد، لصنع التتبيلة والمايونيز والمستحلبات والصلصات والمزيد. استخدمي فوهة الصب للتقديم الأكثر سهولة.



٢ اضغطي لأعلى ولأسفل بسرعة على زر الضغط للتشغيل/التشغيل حتى تتحرك المكونات في كبة العمل.

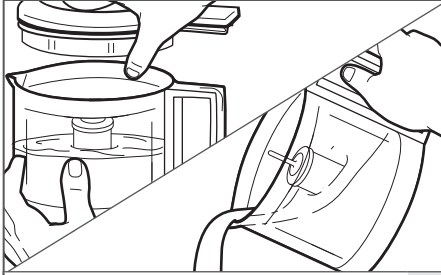


١ قومي بوضع الغطاء على كبة العمل مع مواجهة مقبض الغطاء للأمام. قومي بتدوير مقبض الغطاء جهة اليمين. قومي بتدوير الغطاء عكس عقارب الساعة ليقلل في مكانه.

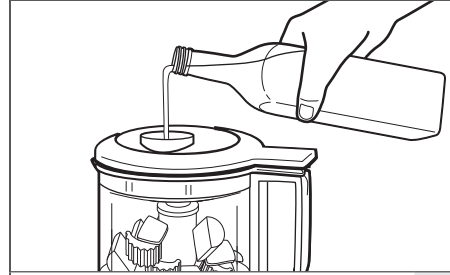




استخدام مُعد الطعام الصغير

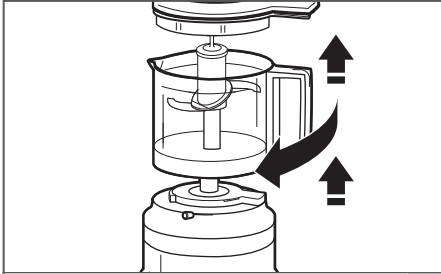


٤ بمجرد الانتهاء من الإعداد، قومي بإزالة الغطاء لاستخدام فوهة الصب.



٣ قومي بصب السوائل ببطء، مثل الزيت داخل وعاء التقطير. سيتم خلط السائل بكفاءة وبالكامل داخل المكونات كما يدور داخل كبة العمل.

العناية والتنظيف



١ قومي بفصل مُعد الطعام الصغير عن الكهرباء. قومي بإزالة كبة العمل والغطاء والشفرة.

⚠ تحذير

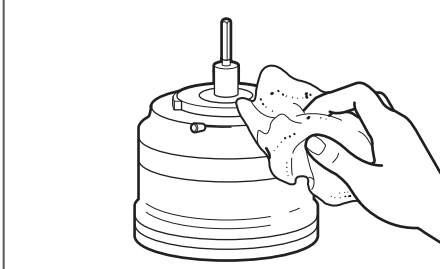
خطر القطع

تعاملي مع الشفرات بحرص.
قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في القطع.

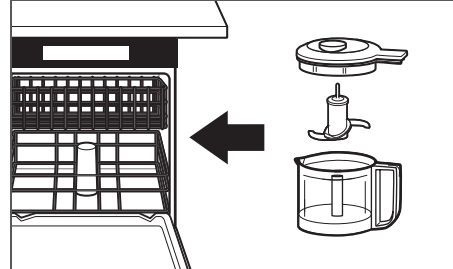




العناية والتنظيف



٣ امسحي القاعدة باستخدام قطعة قماش مبللة.
لا تستخدمى المنظفات الكاشطة. لا تغمري
القاعدة في الماء.



٢ يمكن غسل كبة العمل والغطاء وحلقة الغطاء في
الرف العلوي من غسالة الأواني. أو قومي بغسل
جميع الأجزاء في ماء ساخن به صابون. قومي
بشطفهم وتجفيفهم.

نصيحة مفيدة: قومي بلف السك عكس عقارب الساعة حول القاعدة للتخزين السهل.
ملاحظة: للتخزين المناسب، قومي دائماً بإعادة تجميع مُعد الطعام الصغير بعد التنظيف.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا تعطل مُعد الطعام الصغير أو لم يعمل، فتحققى مما يلي:

١. هل قابس مُعد الطعام الصغير متصل بالكهرباء؟
٢. تأكدي من أن الكبة والغطاء متحاذيان بشكل صحيح وتم إغلاقهما بإحكام.
٣. اضغطي على زر الضغط للتشغيل/التشغيل بحركة لأعلى ولأسفل بسرعة. لا تقومي بالضغط مع الاستمرار على الزر.
٤. قومي بفصل قابس مُعد الطعام الصغير، ثم قومي بتوصيله مرة أخرى بمأخذ الطاقة.
٥. هل الصمام الكهربائي (الفيزز) الموجود في الدائرة الكهربائية الموصلة لمُعد الطعام الصغير صالح للاستخدام؟ إذا كان هناك صندوق قاطع للدائرة الكهربائية، فتأكدي من أن الدائرة مغلقة.

إذا لم تكن المشكلة بسبب أي من العناصر الواردة أعلاه، فانظري قسم "الضمان والخدمة".

لا تقومي بإعادة مُعد الطعام الصغير إلى بائع التجزئة، حيث إن بائعي التجزئة لا يوفرّون خدمة الصيانة.



الضمان والخدمة

ضمان مُعد الطعام الصغير من KITCHENAID

مدة الضمان:	ستدفع KitchenAid مقابل:	لن تدفع KitchenAid مقابل:
أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا: 5KFC3516 ضمان كامل لمدة عامين من تاريخ الشراء.	قطع الغيار وتكاليف عمال التصليح لتصحيح عيوب في المواد أو التصنيع. يجب تقديم الخدمة بواسطة مركز خدمة معتمد من KitchenAid.	A. عملية التصليح عندما يُستخدم مُعد الطعام الصغير لعمليات خلاف تحضير الطعام المنزلي العادي. B. تلف ناتج عن حادث أو تبديل في الأجزاء أو استخدام خاطئ أو إساءة استخدام أو تركيب/تشغيل لا يتوافق مع القواعد الكهربائية المحلية.

لا تتحمل KITCHENAID أية مسؤولية عن الأضرار غير المباشرة.

خدمة العملاء

بالنسبة لكافة الأسئلة المتعلقة بالمنتج بعد إجراء عملية الشراء، الرجاء الاتصال بالموزع الخاص بك للحصول على اسم أقرب مركز خدمة عملاء KitchenAid المعتمد.
ملاحظة: يجب أن تتم جميع عمليات الخدمة محليًا من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.

للحصول على المزيد من المعلومات، تفضل بزيارة موقعنا على الويب:
www.KitchenAid.eu

© ٢٠١٨ جميع الحقوق محفوظة.
تخضع المواصفات للتغيير دون إشعار.









KitchenAid

©2018 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W11225531A

06/18

