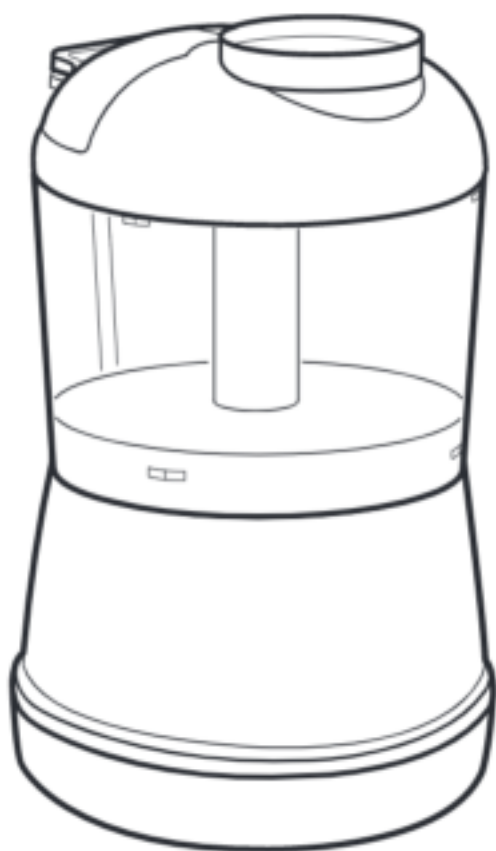


KitchenAid



Model SKFC3515

English	5
Deutsch	15
Français	25
Italiano	35
Nederlands	45
Español	55
Português	65
Ελληνικά	75
Svenska	85
Norsk	95
Suomi	105
Dansk	115
Íslenska	125
Русский	135
Polski	145
Český	155
العربية	165



TABLE OF CONTENTS

FOOD CHOPPER SAFETY	
Important Safeguards.....	6
Electrical Requirements.....	8
Electrical Equipment Waste Disposal.....	8
PARTS AND FEATURES	9
OPERATING YOUR FOOD CHOPPER	
Before First Use.....	10
Disassembling the Food Chopper.....	10
Using the Food Chopper.....	11
Removing Ingredients.....	11
Operating Tips for Great Results.....	12
CARE AND CLEANING	13
TROUBLESHOOTING	13
WARRANTY AND SERVICE	14

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 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 in a safe way and understand the hazards involved.
4. Children should be supervised to insure they do not play with the appliance. The appliance is not to be used by children. The appliance and cord should be out of reach of children. Children shall not clean or perform user maintenance on the appliance without supervision.
5. Unplug from the outlet when not in use, before putting

on or taking off parts, and before cleaning.

6. Avoid contacting moving parts.
7. 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 Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used but must be used only when the Food Processor is not running.
12. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
16. This appliance is intended to be used in household

and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices or other working environments.
- farm houses.
- by clients in hotels, motels and other residential type environments.
- bed and breakfast type environments.

17. Be careful if hot liquid is poured into the Food Processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

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

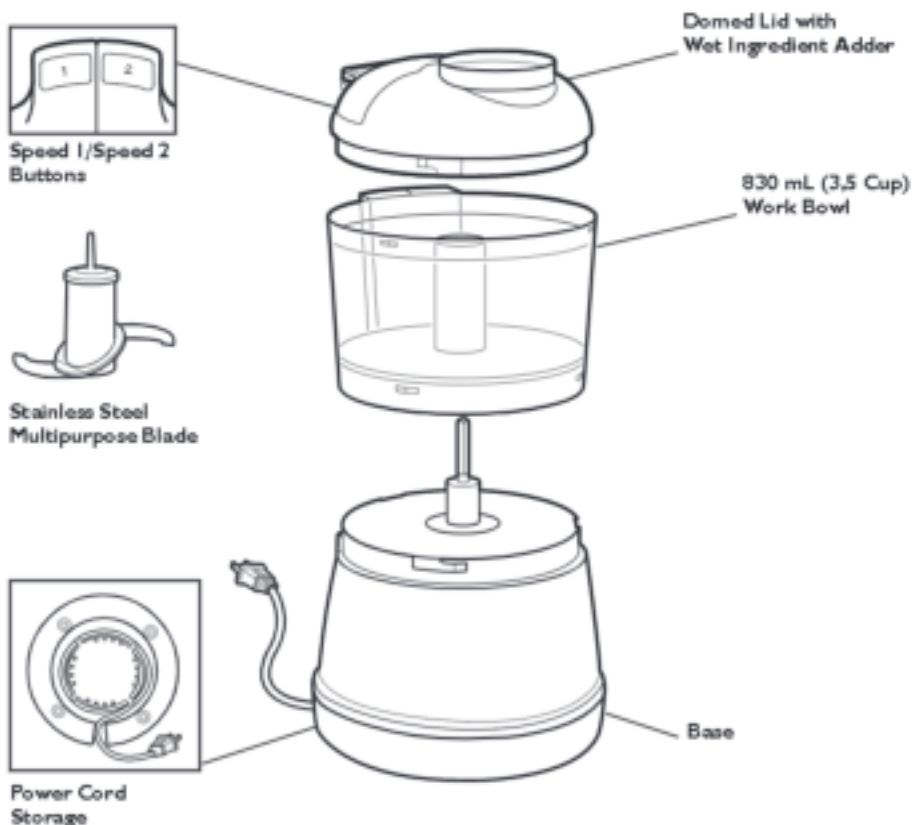
and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



- 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 center 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.

PARTS AND FEATURES



Speed 1/Speed 2 Buttons

The Food Chopper features easy one-handed operation with top-mounted buttons. 2 speeds provide optimal results, regardless of the task: Use the **Speed 1** button for everyday chopping needs. Use the **Speed 2** button to quickly purée ingredients.

Stainless Steel Multipurpose Blade

This strong, razor-sharp blade quickly processes small amounts of meats, fresh or cooked fruits and vegetables, nuts and herbs. Blade locks on the shaft to stay in place while you pour out ingredients. Reverse spiral design pulls foods down into blade for uniform chopping, and minimizes need to scrape sides of bowl. The blade is dishwasher-safe.

Domed Lid with Wet Ingredient Adder

The domed lid locks into place to operate the Food Chopper, and removes easily to add ingredients. A wet ingredient adder hole and well in the lid allows you to add liquid ingredients without removing the lid. The lid is dishwasher-safe.

830 mL (3,5 Cup) Work Bowl

The BPA-free 830 mL (3,5 cup) capacity bowl provides a generous working capacity, and removes easily from the base. The work bowl is dishwasher-safe.

Power Cord Storage

The power cord wraps under the base for convenient storage.

⚠️ WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

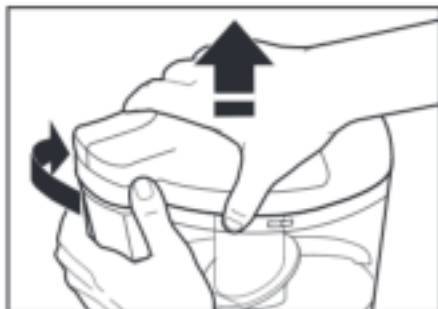
Before First Use

1. Before using the KitchenAid 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.
2. Read Food Chopper Operating Tips for recommendations on how to get consistently great results.

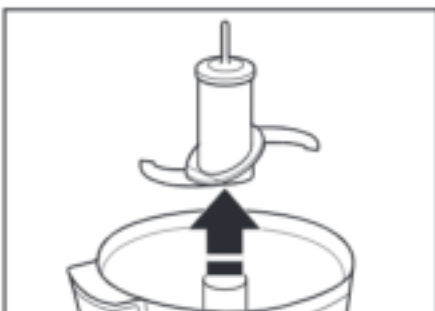
Disassembling the Food Chopper

To disassemble the Food Chopper for cleaning and when removing ingredients from the bowl, follow the instructions below:

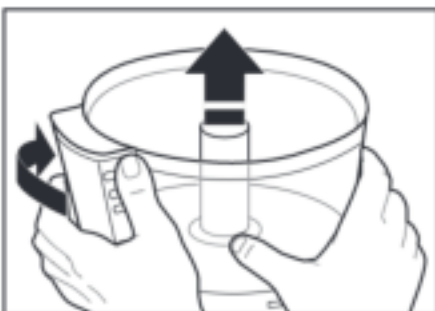
1. Be sure the Food Chopper is unplugged.
2. Holding the lid as shown, twist lid clockwise to unlock, and lift off the bowl.



3. Pull the blade straight up to unlock and remove it from the bowl.



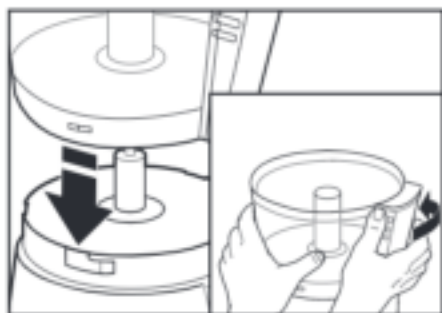
4. Holding the bowl as shown, twist bowl clockwise to unlock, and lift off the base.



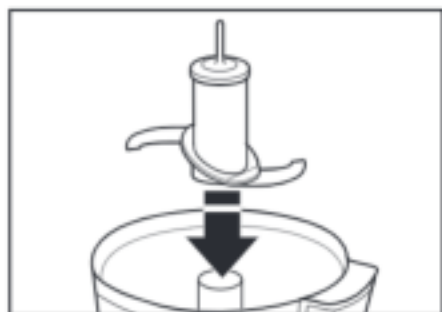
OPERATING YOUR FOOD CHOPPER

Using the Food Chopper

1. Be sure the Food Chopper is unplugged.
2. Align the tabs on the work bowl with the L-slots on the base. Twist bowl counterclockwise to lock into place.



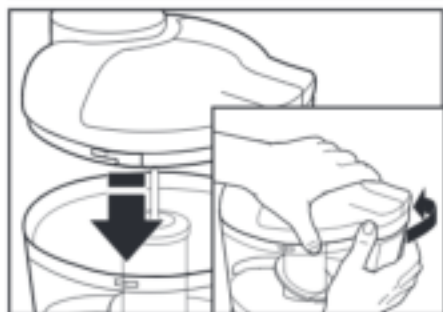
3. Fit the blade over the shaft in the center of the work bowl, rotate, and press down until it locks into operating position.



4. Place ingredients to be processed into the work bowl.

5. Place the lid on the workbowl, aligning the L-slots on the lid with the tabs on the work bowl. Twist lid counterclockwise to lock into place as shown below.

NOTE: Bowl and lid must be locked in place for the Food Chopper to operate.



6. Plug power cord into electrical outlet.
7. Press and hold Speed 1 button or Speed 2 button to start processing.



NOTE: Food Chopper will not operate if both buttons are pressed at the same time.

8. Use the wet ingredient adder to add liquid ingredients while processing, if desired. See "Operating Tips for Great Results".
9. When ingredients are chopped to the desired consistency, release the Speed 1 button or Speed 2 button.

Removing Ingredients

1. Once the blade has stopped spinning, remove lid by twisting it clockwise and lifting it off.
2. Remove the work bowl from the base by twisting it clockwise and lifting it off. Blade locks on the shaft to stay in place while you pour out ingredients.
3. Use a spatula to remove ingredients from the work bowl.
4. To remove blade for cleaning, pull the blade straight up to unlock and remove it from the bowl.

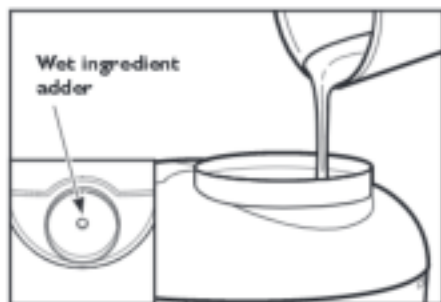
OPERATING YOUR FOOD CHOPPER

Operating Tips for Great Results

1. To achieve optimal results when grinding raw meat, use the Speed 2 button to grind up to 225 g (1/2 pound) of meat at one time.



2. For best processing results, press and release the Speed 1 button or Speed 2 button. Repeat until ingredients reach the consistency you want.
3. Use the wet ingredient adder to add liquid ingredients such as olive oil during processing.



4. Use your Food Chopper to make bread, cracker, or cookie crumbs. Break bread, crackers, or cookies into small pieces, add to work bowl and process into crumbs.
5. For uniform consistency of processed foods, cut carrots, celery, mushrooms, green peppers, onions and similar vegetables into 2-3 cm (1 inch) pieces before adding to work bowl.



6. Use your Food Chopper to chop nuts and mince parsley, basil, chives, garlic and other herbs.
7. Make baby food by using your Food Chopper to purée cooked fruit or vegetables. Puréed, cooked fruits and vegetables can also be used as bases for soups or sauces.
8. Do NOT use your Food Chopper to process coffee beans or hard spices such as nutmegs. Processing these foods could damage the Food Chopper.
9. Do NOT use your Food Chopper to chop food more than 30 seconds continuously.

WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

1. Unplug the Food Chopper.
2. Remove the work bowl, lid and blade. Wash in hot, soapy water. Rinse and dry. Work bowl, lid, and blade can also be washed in the top dishwasher rack.
3. Wipe the base clean with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse the base in water.
4. To protect the blade, always reassemble your Food Chopper after cleaning.

TROUBLESHOOTING

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

- Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place.
- Press only one button at a time. The Food Chopper will not operate if both buttons are pressed at the same time.
- Is the Food Chopper plugged in?
- 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.
- Unplug the Food Chopper, then plug it back into the outlet.
- If the Food Chopper is not at room temperature, wait until unit reaches room temperature and retry.

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

WARRANTY AND SERVICE

Household KitchenAid Food Chopper Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Middle East and Africa : For Model SKFC351S: Three years Full Warranty from date of purchase.	The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.	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 KitchenAid Authorized Service Center, please find our contact details below.

NOTE: All service should be handled locally by an Authorized KitchenAid Service Center.

Contact number for U.K. and Northern Ireland:

Tollfree number 0800 988 1266 (calls from mobile phones are charged standard network rate) or call 0194 260 5504.

Contact number for Ireland:

Tollfree number +44 (0) 20 8616 5148

E-mail contact for U.K. and Ireland:

Go to www.kitchenaid.co.uk, and click on the link "Contact Us" at the bottom of the page.

Address for U.K. and Ireland:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

In other countries:

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

For more information, visit our website at:
www.KitchenAid.co.uk
www.KitchenAid.eu

Inhaltsverzeichnis

SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZERHACKER	
Wichtige Sicherheitshinweise	16
Elektrische Voraussetzungen	18
Entsorgung von Elektrogeräten	18
TEILE UND MERKMALE	19
VERWENDEN IHRES ZERHACKERS	
Vor dem ersten Verwenden	20
Demontieren des Zerhackers	20
Verwenden des Zerhackers	21
Entnehmen von Zutaten	21
Tipps für tolle Ergebnisse	22
PFLEGE UND REINIGUNG	23
PROBLEMLÖSUNG	23
KUNDENDIENST UND GARANTIE	24

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. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen/legen Sie das Gehäuse, das Kabel oder den Netzstecker des Zerhackers niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen gedacht. Dieser Personenkreis sollte das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung den sicheren Gebrauch des Gerätes und der damit verbundenen Gefahren betreffend verwenden.
4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren

Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen das Gerät nur unter Anleitung reinigen und pflegen.

5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
6. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
7. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät von der nächstgelegenen Kundendienststelle überprüfen, reparieren oder elektrisch bzw. mechanisch einstellen.
8. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder über die Kante der Arbeitsplatte hängen lassen.
11. Fassen Sie beim Verarbeiten von Zutaten nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter, die Messer oder Scheiben, da es ansonsten zu schweren Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Food Processor nicht in Betrieb ist.
12. Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneiden sowie beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung besonders vorsichtig.
13. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie die Messer oder Scheiben nie auf das Basisteil, ohne den Behälter vorher sorgfältig zu befestigen.
14. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
15. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung der Abdeckung zu umgehen.

16. 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.

17. Beachten Sie beim Eingießen heißer Flüssigkeiten in den Food Processor, dass diese plötzlich herausspritzen können.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

Elektrische Voraussetzungen

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.

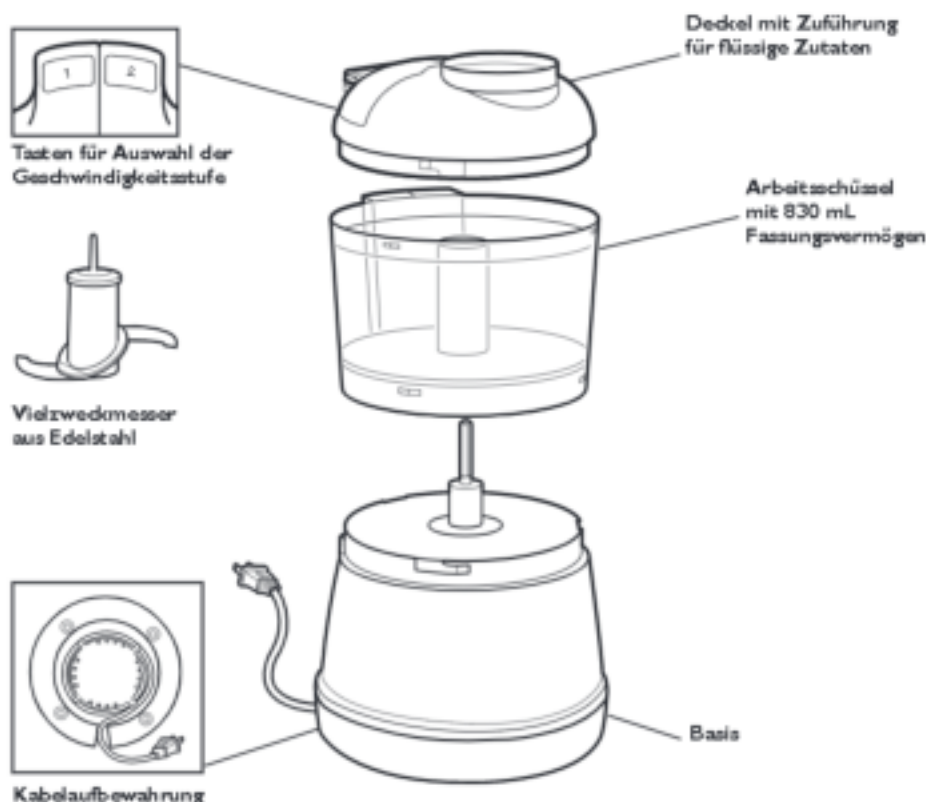
- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer

gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Folgen haben.



- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Anleitung 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.



Tasten für Auswahl der Geschwindigkeitsstufe

Der Zerkacker kann dank oben angebrachter Tasten bequem mit einer Hand bedient werden. Zwei Geschwindigkeitsstufen bieten bei jeder Aufgabe optimale Ergebnisse:

Stufe 1 ist für normales Hacken gedacht. **Stufe 2** ist zum schnellen Pürieren geeignet.

Vielweckmesser aus Edelstahl

Diese stabile, rasiermesserscharfe Klinge verarbeitet schnell kleine Mengen von Fleisch, frischem und gekochtem Obst und Gemüse, Nüssen und Kräutern. Sie rastet auf der Welle ein, sodass Sie die Zutaten ausgießen können, ohne dass die Klinge abrutscht. Das Spiraldesign zieht die Zutaten zur Klinge – so wird alles gut zerkhackt und Sie müssen kaum Zutaten von der Schüsselwand lösen. Die Klinge ist spülmaschinenfest.

Deckel mit Zuführung für flüssige Zutaten

Der Deckel rastet fest auf der Zerkacker-Schüssel ein. Ebenso leicht lässt er sich abnehmen, um Zutaten hinzuzufügen. Über die Öffnung zum Zuführen flüssiger Zutaten können Sie diese in den Zerkacker geben, ohne den Deckel abzunehmen. Der Deckel ist spülmaschinenfest.

Arbeitsschüssel mit 830 mL Fassungsvermögen

Die BPA-freie Schüssel mit 830 mL Fassungsvermögen bietet viel Raum für Zutaten und lässt sich leicht von der Basis abnehmen. Die Arbeitsschüssel ist spülmaschinenfest.

Kabelaufbewahrung

Sie können das Kabel bequem an der Unterseite der Basis aufwickeln, damit es bei Nichtverwendung nicht im Weg ist.

⚠️ WARNUNG

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

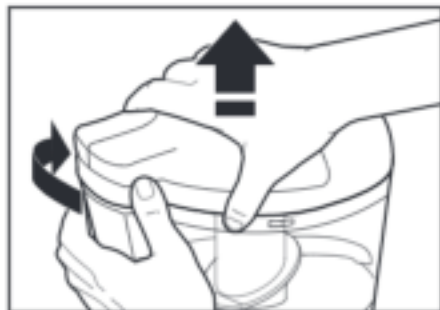
Vor dem ersten Verwenden

1. Bevor Sie den KitchenAid-Zerhacker zum ersten Mal verwenden, müssen Sie die Arbeitsschüssel, den Deckel und die Klinge in warmem Seifenwasser waschen. Sie können Arbeitsschüssel, Deckel und Klinge auch im oberen Auszug einer Spülmaschine reinigen.
2. Beachten Sie die Bedianhinweise zum Zerhacker für optimale Ergebnisse.

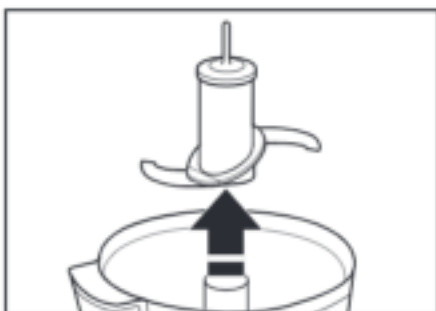
Demontieren des Zerhackers

So demontieren Sie den Zerhacker vor dem Reinigen oder zum Entnehmen von Zutaten aus der Schüssel:

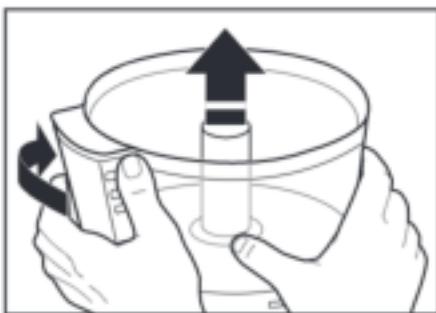
1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Zerhackers gezogen ist.
2. Halten Sie den Deckel wie abgebildet und drehen Sie ihn zum Entriegeln im Uhrzeigersinn. Heben Sie den Deckel dann von der Schüssel ab.



3. Ziehen Sie die Klinge zum Entriegeln gerade nach oben und nehmen Sie sie aus der Schüssel.

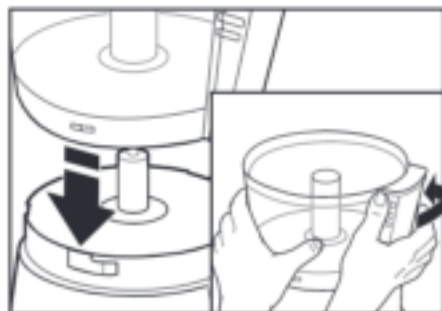


4. Halten Sie die Schüssel wie abgebildet und drehen Sie sie zum Entriegeln im Uhrzeigersinn. Heben Sie die Schüssel dann von der Basis ab.

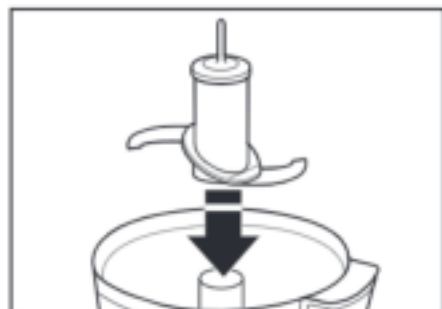


Verwenden des Zerhackers

1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Zerhackers gezogen ist.
2. Richten Sie die Nasen an der Arbeitsschüssel an den L-Schlitten in der Basis aus. Drehen Sie die Schüssel zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn.



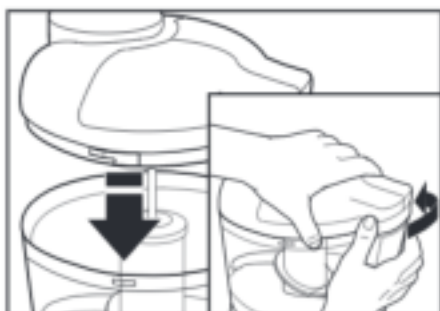
3. Setzen Sie die Klinge auf die Welle in der Schüsselmitte und drücken Sie sie unter Drehen nach unten, bis sie einrastet.



4. Geben Sie die Zutaten in die Arbeitsschüssel.

5. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel; richten Sie dabei die L-Schlitten im Deckel an den Nasen der Schüssel aus. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn wie abgebildet auf der Schüssel zu verriegeln.

HINWEIS: Schüssel und Deckel müssen verriegelt sein, damit der Zerhacker arbeitet.



6. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
7. Drücken und halten Sie eine der Geschwindigkeitstasten (Stufe 1 oder Stufe 2), um die Zutaten zu verarbeiten.



HINWEIS: Der Zerhacker funktioniert nicht, wenn Sie beide Tasten gleichzeitig drücken.

8. Fügen Sie bei Bedarf flüssige Zutaten über die Deckelöffnung hinzu. Beachten Sie die „Tipps für tolle Ergebnisse“.
9. Lassen Sie die Geschwindigkeitstaste los, sobald die Zutaten wunschgemäß zerkleinert sind.

Entnehmen von Zutaten

1. Warten Sie, bis die Klinge sich nicht mehr dreht. Lösen Sie nun den Deckel durch Drehen im Uhrzeigersinn und Abheben von der Schüssel.
2. Nehmen Sie die Schüssel durch Drehen im Uhrzeigersinn und Abheben von der Basis. Die Klinge rastet auf der Welle ein, sodass Sie die Zutaten ausgießen können, ohne dass die Klinge abrutscht.
3. Verwenden Sie einen Spatel, um Zutaten aus der Schüssel zu entfernen.
4. Ziehen Sie die Klinge zum Reinigen gerade nach oben und nehmen Sie sie aus der Schüssel.

Tipps für tolle Ergebnisse

1. Für optimale Ergebnisse beim Zerkleinern von rohem Fleisch arbeiten Sie auf Stufe 2. Verarbeiten Sie höchstens 225 g Fleisch gleichzeitig.



2. Drücken Sie die gewünschte Geschwindigkeitstaste und lassen Sie sie immer wieder kurz los. Wiederholen Sie diesen Schritt, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
3. Fügen Sie bei Bedarf flüssige Zutaten über die Deckelöffnung hinzu, beispielsweise Olivenöl.



4. Sie können im Zerkacker Brot-, Cracker- oder Kekskrümel zubereiten. Zerbrechen Sie dazu Brot, Cracker oder Kekse in kleine Stücke, geben Sie diese in die Schüssel und betätigen Sie den Zerkacker, bis Krümel entstanden sind.
5. Um eine gleichmäßige Konsistenz der Zutaten zu erreichen, sollten Sie Möhren, Sellerie, Pilze, grüne Paprika, Zwiebeln und ähnliches Gemüse vor dem Hinzufügen in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden.



6. Sie können im Zerkacker Nüsse, Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Knoblauch und andere Kräuter hacken.
7. Für Säuglingsnahrung pürieren Sie einfach gekochtes Obst oder Gemüse mit dem Zerkacker. Püriertes, gekochtes Obst und Gemüse kann auch als Basis für Saucen oder Suppen dienen.
8. Verwenden Sie den Zerkacker NICHT zum Mahlen von Kaffeebohnen oder harten Gewürzen wie Muskatnuss. Dadurch könnte der Zerkacker beschädigt werden.
9. Halten Sie die Bedientasten des Zerkhackers höchstens 30 Sekunden lang gedrückt. Danach müssen Sie eine Pause einlegen.

WARNUNG

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

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Zerhackers.
2. Nehmen Sie Arbeitsschüssel, Deckel und Klinge ab. Reinigen Sie die Einzelteile in heißem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie die Teile ab. Sie können Arbeitsschüssel, Deckel und Klinge auch im oberen Auszug einer Spülmaschine reinigen.
3. Reinigen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Tauchen Sie die Basis nicht in Wasser.
4. Montieren Sie den Zerhacker nach dem Reinigen, um die Klinge zu schützen.

PROBLEMLÖSUNG

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

- Prüfen Sie, ob Schüssel und Deckel richtig ausgerichtet und verriegelt sind.
- Drücken Sie immer nur eine Taste gleichzeitig. Der Zerhacker funktioniert nicht, wenn Sie beide Tasten gleichzeitig drücken.
- Ist der Zerhacker mit dem Netz verbunden?
 - Ist die Sicherung im Stromkreis des Zerhackers in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
 - Trennen Sie den Zerhacker vom Netz und stecken Sie den Stecker dann wieder in die Steckdose.
 - Warten Sie vor dem Verwenden des Zerhackers, bis dieser Zimmertemperatur erreicht hat.

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

KitchenAid-Garantie für im Haushalt verwendete Zerhacker

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für Modell SKFC3515 Drei Jahre Komplett- garantie 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 Zerhackern, 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.

Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt:

Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

Postanschrift:

Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

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

Table des matières

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU HACHOIR	
Consignes de sécurité importantes	26
Alimentation	28
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques	28
PIÈCES ET FONCTIONS	29
UTILISATION DE VOTRE HACHOIR	
Avant la première utilisation	30
Démontage du hachoir	30
Utilisation du hachoir	31
Retrait des ingrédients	31
Conseils pour obtenir des résultats optimaux	32
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	33
DÉPANNAGE	33
ENTRETIEN ET GARANTIE	34

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, ne posez la base du hachoir, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique du hachoir dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
4. Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être hors de portée des enfants. Les jeunes

enfants doivent être sous étroite surveillance s'ils se chargent du nettoyage ou de l'entretien.

5. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
7. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation électrique ou sa fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé 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 électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
11. Gardez les mains et les ustensiles à l'écart des disques ou des lames pendant que la lame ou le disque tourne afin d'éviter les risques de blessures graves ou d'endommagement du robot ménager. N'utilisez une spatule dans le bol de travail que si le robot ménager n'est pas en cours de fonctionnement.
12. Les lames sont très coupantes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez, lorsque vous videz le bol ou lors du nettoyage.
13. Afin d'éviter les risques de blessure, ne placez jamais les lames et les disques sur la base sans avoir au préalable placé correctement le bol.
14. Veillez à fixer correctement le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
15. Ne tentez pas de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.

16. 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.
17. Soyez prudent lorsque vous versez un liquide chaud dans le robot ménager ; à cause de la chaleur et de la vapeur, il pourrait éclabousser hors de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

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.

Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Mise au rebut 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.

Mise au rebut du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/EU 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 humaine.



- 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.

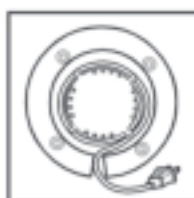
Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.



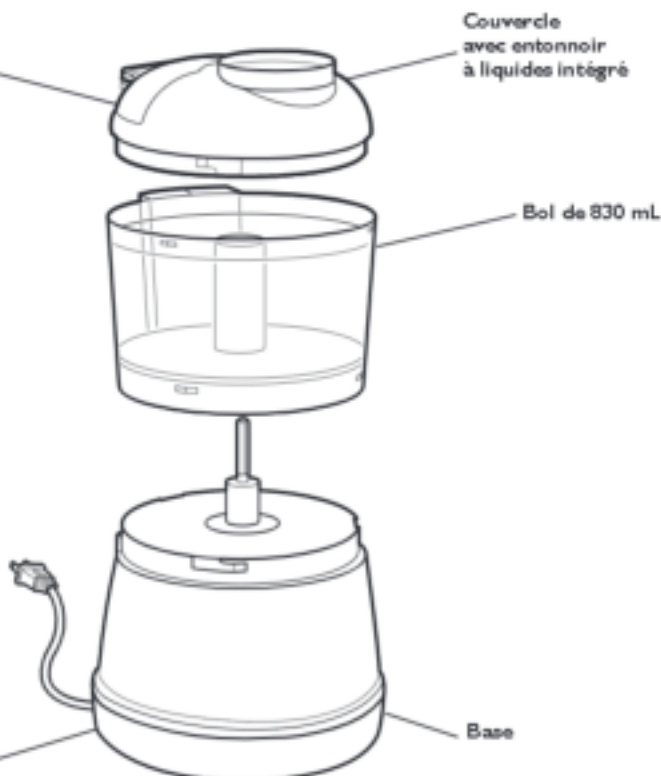
Boutons de réglage de vitesse 1/2



Lame polyvalente en acier inoxydable



Espace de rangement du cordon électrique



Couvercle avec entonnoir à liquides intégré

Bol de 830 mL

Base

Boutons de réglage de vitesse 1/2

Ces boutons, situés sur le couvercle du hachoir, permettent de le faire fonctionner facilement d'une seule main. Vous avez le choix entre deux vitesses, ce qui vous garantit des résultats optimaux quelle que soit la tâche à effectuer. Appuyez sur le bouton de **vitesse 1** pour hacher tous types d'aliments et sur le bouton de **vitesse 2** pour mixer rapidement les ingrédients.

Lame polyvalente en acier inoxydable

Robuste et aiguisée, cette lame permet de hacher rapidement de petites quantités de viande, de fruits ou de légumes crus ou cuits, ainsi que des noix et des herbes. Pratique, elle reste bien en place lorsque vous versez les ingrédients hors du bol. Grâce à sa forme en spirale inversée, elle attire à elle les ingrédients pour qu'ils soient hachés de façon uniforme et pour vous éviter autant que possible d'avoir à rader les bords du bol. Elle peut être lavée au lave-vaisselle.

Couvercle avec entonnoir à liquides intégré

Le couvercle doit être fixé sur le hachoir pour mettre ce dernier en marche. Il est muni d'un petit entonnoir qui permet d'ajouter aisément des ingrédients liquides dans le bol sans avoir à retirer le couvercle. Il peut être lavé au lave-vaisselle.

Bol de 830 mL

Ce bol sans BPA offre une contenance généreuse de 830 mL et se retire facilement de la base. Il peut être lavé au lave-vaisselle.

Espace de rangement du cordon électrique

Pour faciliter le rangement de l'appareil, le cordon d'alimentation s'enroule sous la base.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

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

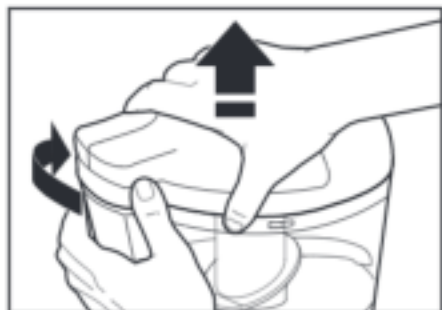
Avant la première utilisation

1. Avant d'utiliser le hachoir KitchenAid 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.
2. Lisez la section « Conseils pour obtenir des résultats optimaux » pour savoir comment utiliser au mieux votre hachoir.

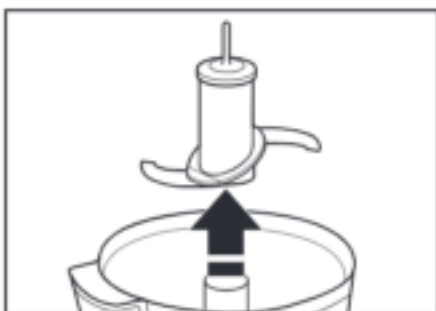
Démontage du hachoir

Pour démonter le hachoir afin de le nettoyer ou de retirer le contenu du bol, respectez les instructions suivantes :

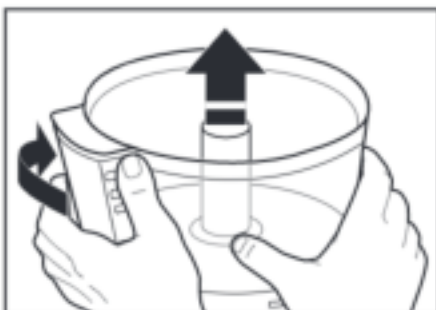
1. Veillez à débrancher le hachoir.
2. Tout en maintenant le couvercle comme illustré, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller puis retirez-le du bol.



3. Soulevez la lame à la verticale pour la déverrouiller et ôtez-la du bol.

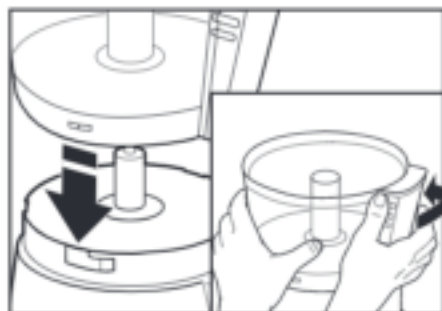


4. Faites pivoter le bol dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant comme illustré jusqu'à ce qu'il se déverrouille, puis retirez-le de la base.

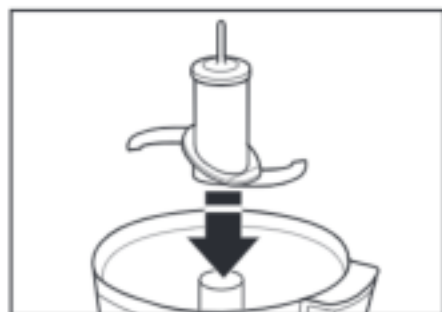


Utilisation du hachoir

1. Veillez à débrancher le hachoir.
2. Alignez les taquets du bol avec les encoches en L de la base. Tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer.



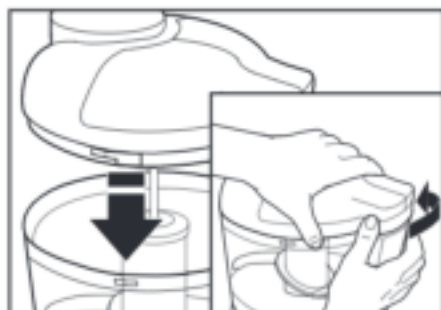
3. Insérez la lame sur l'arbre de commande au centre du bol, faites-la tourner et appuyez dessus jusqu'à ce qu'elle s'encenche.



4. Placez les ingrédients à hacher dans le bol de travail.

5. Placez le couvercle sur le bol, en alignant les encoches en L du couvercle avec les taquets du bol. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer (reportez-vous à l'illustration).

REMARQUE : le bol et le couvercle doivent être insérés correctement pour que le hachoir puisse se mettre en marche.



6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise.
7. Appuyez sur le bouton de vitesse 1 ou 2 et maintenez-le enfoncé pour commencer à hacher.



REMARQUE : le hachoir ne fonctionne pas si vous appuyez sur les deux boutons simultanément.

8. Au besoin, utilisez l'entonnoir à liquides intégré pour verser des ingrédients liquides pendant que le hachoir fonctionne. Reportez-vous à la section « Conseils pour obtenir des résultats optimaux ».
9. Lorsque vous avez obtenu la consistance souhaitée, relâchez le bouton de vitesse 1 ou 2.

Retrait des ingrédients

1. Lorsque la lame a fini de tourner, faites pivoter le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre puis soulevez-le pour le retirer.
2. Ôtez le bol de la base en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre puis en le soulevant. La lame est fixée à l'arbre de commande de façon à tenir en place lorsque vous versez les ingrédients hors du bol.
3. Utilisez une spatule pour retirer les ingrédients du bol.
4. Pour retirer la lame afin de la nettoyer, soulevez-la à la verticale pour la déverrouiller et ôtez-la du bol.

Conseils pour obtenir des résultats optimaux

1. Pour obtenir des résultats optimaux lorsque vous hachez de la viande crue, appuyez sur le bouton de vitesse 2. Ne hachez pas plus de 225 g de viande à la fois.



2. La meilleure façon de procéder est de travailler par impulsions, en appuyant et relâchant le bouton de vitesse 1 ou 2 jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
3. Utilisez l'entonnoir à liquides intégré pour verser des ingrédients liquides (de l'huile d'olive, par exemple) durant l'opération.



4. Lorsque vous utilisez votre hachoir pour réduire en miettes du pain, des biscottes ou des biscuits, coupez le pain, les biscottes ou les biscuits en petits morceaux, mettez-les dans le bol et hachez-les jusqu'à obtenir le résultat souhaité.
5. Pour être certain d'obtenir une consistance uniforme, coupez les carottes, le céleri, les champignons, les poivrons verts, les oignons et autres légumes similaires en morceaux de 2-3 cm avant de les placer dans le bol.



6. Vous pouvez utiliser votre hachoir pour hacher des noix et pour émincer du persil, du basilic, de la ciboulette, de l'ail ou d'autres herbes.
7. Le hachoir est idéal pour préparer des aliments pour bébé et mixer des fruits ou des légumes cuits. Ceux-ci peuvent également être utilisés comme bases pour réaliser des soupes ou des sauces.
8. N'utilisez PAS le hachoir pour moulin des grains de café ou des épices dures comme de la noix de muscade. Vous risqueriez de l'endommager.
9. Ne faites PAS fonctionner le hachoir pendant plus de 30 secondes sans interruption.

AVERTISSEMENT

Risque de coupure

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

1. Débranchez le hachoir.
2. Ôtez le bol, le couvercle et la lame. Nettoyez-les dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et essayez. Tous trois peuvent également être placés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
3. Nettoyez la base du hachoir à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents corrosifs. Ne plongez jamais la base du hachoir dans l'eau.
4. Pour protéger la lame, réassemblez toujours le hachoir après l'avoir nettoyé.

DÉPANNAGE

Si votre hachoir fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout, vérifiez les points suivants :

- Assurez-vous que le bol et le couvercle sont correctement alignés et verrouillés.
- N'appuyez que sur un bouton à la fois. Le hachoir ne fonctionne pas si vous appuyez sur les deux boutons simultanément.
- Le hachoir est-il branché à une prise électrique ?
- Le fusible du circuit électrique relié au hachoir fonctionne-t-il normalement ? Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Débranchez le hachoir de la prise puis rebranchez-le.
- Si le hachoir n'est pas à température ambiante, attendez qu'il atteigne celle-ci et réessayez de le mettre en marche.

Si le problème n'est pas dû à une des raisons ci-dessus, veuillez consulter la section « Entretien et garantie ».

Garantie du hachoir KitchenAid à usage domestique

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
<p>Europe, Moyen-Orient et Afrique :</p> <p>Pour le modèle SKFC3515: Trois ans de garantie complète à compter de la date d'achat.</p>	<p>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.</p>	<p>A. Les réparations dues à l'utilisation du hachoir pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments.</p> <p>B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.</p>

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service à la clientèle

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.

Pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché de Luxembourg : composez le 800 23 122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | |

Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

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

© 2014. Tous droits réservés.

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

Sommario

SICUREZZA DEL TRITATUTTO	
Precuzioni importanti	36
Requisiti elettrici	38
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica	38
COMPONENTI E FUNZIONI	39
FUNZIONAMENTO DEL TRITATUTTO	
Preliminari al primo utilizzo	40
Smontaggio del tritatutto	40
Utilizzo del tritatutto	41
Rimozione degli ingredienti	41
Suggerimenti utili sull'utilizzo	42
MANUTENZIONE E PULIZIA	43
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	43
ASSISTENZA E GARANZIA	44

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.

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 corpo motore, il cavo o la presa elettrica del tritatutto in acqua o in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza supervisione o istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e ai potenziali rischi.
4. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. Ai bambini non deve essere consentito di pulire o eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza la supervisione di un adulto.

5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
6. Non toccare le parti in movimento.
7. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche.
8. L'utilizzo di utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
9. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
10. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
11. Per ridurre il rischio di gravi lesioni alle persone e non danneggiare il robot da cucina, non avvicinare mai mani o utensili alle lame o ai dischi in movimento mentre è in funzione. Si può usare una spatola, ma soltanto quando il robot da cucina non è in funzione.
12. Le lame sono affilate. Fare molta attenzione quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia.
13. Al fine di minimizzare il rischio di lesioni, non montare mai la lama o i dischi sulla base senza aver prima posizionato correttamente la ciotola.
14. Prima di azionare l'apparecchio, assicurarsi che il coperchio sia fissato saldamente.
15. Non tentare di forzare il fermo del coperchio.

- 16.** 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.
- 17.** Fare attenzione quando si versa un liquido caldo nel Food Processor perché l'improvviso riscaldamento potrebbe provocare fuoriuscite.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.

Requisiti elettrici

Voltaggio: 220-240 Volt


Frequenza: 50/60 Hertz

Wattaggio: 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.

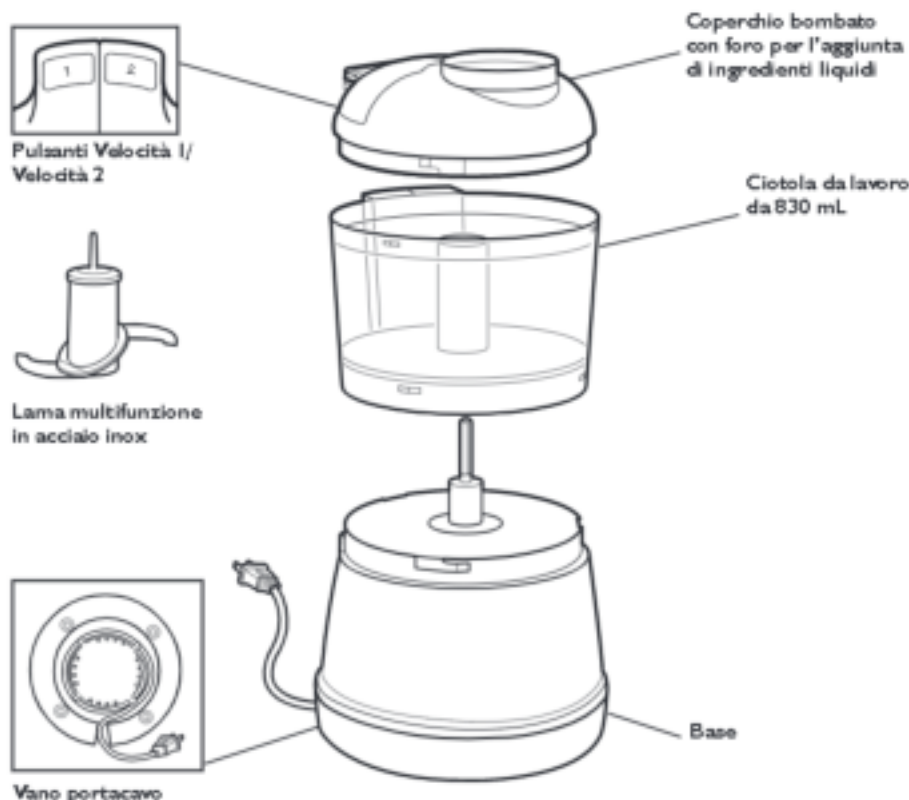
Smaltimento del prodotto

- 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.



Pulsanti Velocità 1/ Velocità 2

Il tritatutto è facilmente azionabile con una mano grazie ai pulsanti posizionati nella parte superiore. Le 2 velocità consentono di ottenere risultati ottimali, a prescindere dal tipo di preparazione: utilizzare il pulsante **Velocità 1** per le operazioni di tritatura quotidiane; utilizzare il pulsante **Velocità 2** per ridurre rapidamente in purea gli ingredienti.

Lama multifunzione in acciaio inox

Questa lama solida e affilata consente di lavorare rapidamente piccole quantità di carne, frutta e verdura fresca o cotta, frutta secca ed erbe aromatiche. La lama si fissa sull'albero e resta in posizione mentre gli ingredienti vengono versati. Il design a spirale invertita spinge gli alimenti verso la lama in modo da ottenere un trito uniforme senza dover raschiare i lati della ciotola. La lama è lavabile in lavastoviglie.

Coperchio bombato con foro per l'aggiunta di ingredienti liquidi

Il coperchio bombato si fissa in posizione per utilizzare il tritatutto e si rimuove facilmente per aggiungere gli ingredienti. Il foro e la cavità per gli ingredienti liquidi presenti sul coperchio consentono di aggiungere gli ingredienti liquidi senza rimuovere il coperchio. Il coperchio è lavabile in lavastoviglie.

Ciotola da lavoro da 830 mL

La ciotola da 830 mL, senza bisfenolo consente di lavorare generosi volumi di ingredienti e si rimuove facilmente dalla base. La ciotola da lavoro è lavabile in lavastoviglie.

Vano portacavo

Il cavo di alimentazione può essere riavvolto sotto la base.

AVVERTENZA

Pericolo di taglio

Maneggiare le lame con cautela.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.

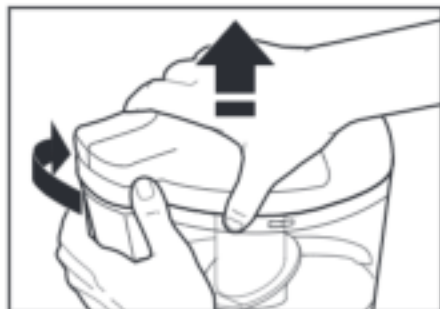
Preliminari al primo utilizzo

1. Prima di utilizzare il tritatutto KitchenAid 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.
2. Per consigli su come ottenere risultati ottimali, consultare i Suggestimenti sull'utilizzo del tritatutto.

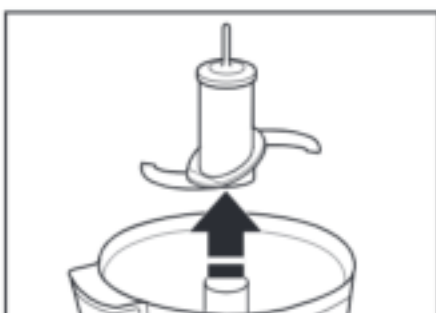
Smontaggio del tritatutto

Per smontare il tritatutto prima di eseguire le operazioni di pulizia e di rimozione degli ingredienti dalla ciotola, seguire le istruzioni riportate di seguito.

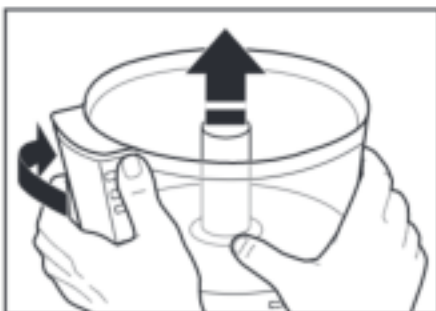
1. Verificare che il tritatutto sia scollegato dall'alimentazione.
2. Per sbloccare il coperchio, afferrarlo come mostrato nella figura, ruotarlo in senso orario e sollevarlo dalla ciotola.



3. Per sbloccare la lama, tirarla verso l'alto e rimuoverla dalla ciotola.

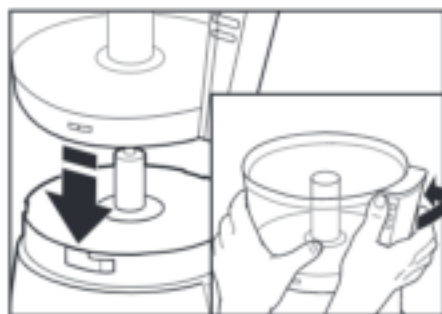


4. Per sbloccare la ciotola, afferrarla come mostrato nella figura, ruotarla in senso orario e sollevarla dalla base.

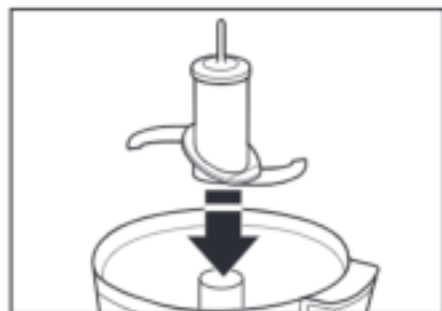


Utilizzo del tritatutto

1. Verificare che il tritatutto sia scollegato dall'alimentazione.
2. Allineare le linguette della ciotola da lavoro con le fessure a L presenti sulla base. Per fissare la ciotola in posizione, ruotarla in senso antiorario.



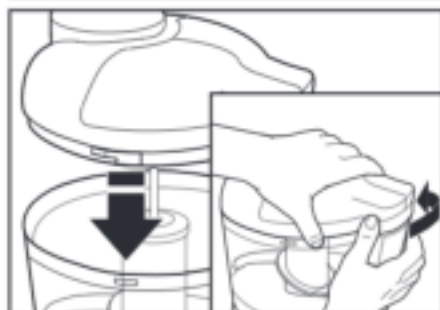
3. Inserire la lama sull'albero al centro della ciotola da lavoro, ruotarla e premere verso il basso fin quando non si fissa nella posizione operativa.



4. Introdurre gli ingredienti da preparare nella ciotola da lavoro.

5. Posizionare il coperchio sulla ciotola da lavoro allineando le fessure a L del coperchio con le linguette presenti sulla ciotola. Per fissare il coperchio in posizione, ruotarlo in senso antiorario come mostrato nella figura.

NOTA: perché il tritatutto funzioni, ciotola e coperchio devono essere fissati in posizione.



6. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.
7. Premere e tenere premuto il pulsante Velocità 1 o Velocità 2 per iniziare la lavorazione.



NOTA: il tritatutto non funziona se vengono premuti contemporaneamente entrambi i pulsanti.

8. Per aggiungere gli ingredienti liquidi durante la lavorazione, è possibile utilizzare il foro per l'aggiunta di ingredienti liquidi. Consultare la sezione "Suggerimenti utili sull'utilizzo".
9. Quando gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata, rilasciare il pulsante Velocità 1 o Velocità 2.

Rimozione degli ingredienti

1. Quando la lama smette di ruotare, rimuovere il coperchio ruotandolo in senso orario e sollevandolo.
2. Rimuovere la ciotola da lavoro dalla base ruotandola in senso orario e sollevandola. La lama si fissa sull'albero e resta in posizione mentre gli ingredienti vengono versati.
3. Per togliere gli ingredienti dalla ciotola da lavoro, utilizzare una spatola.
4. Per togliere la lama per le operazioni di pulizia, sbloccarla sollevandola e rimuoverla dalla ciotola.

Suggerimenti utili sull'utilizzo

1. Per ottenere risultati ottimali nella tritatura della carne cruda, utilizzare il pulsante Velocità 2 e macinare fino a 225 g di carne alla volta.



2. Per ottenere risultati migliori nella lavorazione, premere e rilasciare il pulsante Velocità 1 o velocità 2. Ripetere fino al raggiungimento della consistenza desiderata.
3. Per aggiungere gli ingredienti liquidi durante la lavorazione, come l'olio di oliva, utilizzare il foro per l'aggiunta di ingredienti liquidi.



4. Utilizzare il tritatutto per sbriciolare pane, cracker o biscotti. Sminuzzare il pane, i cracker o i biscotti, inserirli nella ciotola da lavoro e sbriciolarli.
5. Affinchè la consistenza del cibo lavorato sia omogenea, tagliare carote, sedano, funghi, peperoni verdi, cipolle e verdure simili in pezzi da 2-3 cm prima di inserirli nella ciotola da lavoro.



6. Utilizzare il tritatutto per tritare frutta secca e sminuzzare prezzemolo, basilico, erba cipollina, aglio e altre erbe aromatiche.
7. Preparare cibi per bambini sfruttando il tritatutto per ridurre in purea la frutta o la verdura cotta. È possibile utilizzare frutta e verdura cotta o ridotta in purea come base per zuppe o salse.
8. **NON** utilizzare il tritatutto per tritare chicchi di caffè o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi alimenti potrebbe danneggiare il tritatutto.
9. **NON** utilizzare il tritatutto per tritare alimenti per più di 30 secondi consecutivi.

⚠️ AVVERTENZA

Pericolo di taglio

Maneggiare le lame con cautela.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.

1. Scollegare il tritatutto.
2. Rimuovere la ciotola da lavoro, il coperchio e la lama. Lavare in acqua calda e sapone. Sciacquare e asciugare. È possibile lavare la ciotola da lavoro, il coperchio e la lama nel cestello superiore della lavastoviglie.
3. Pulire la base con un panno umido. Non adoperare detergenti abrasivi. Non immergere la base in acqua.
4. Per proteggere la lama, rimontare sempre il tritatutto dopo la pulizia.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora il tritatutto non funzioni correttamente, eseguire le verifiche riportate di seguito.

- Verificare che la ciotola e il coperchio siano correttamente allineati e fissati in posizione.
- Premere un pulsante alla volta. Il tritatutto non funziona se vengono premuti contemporaneamente entrambi i pulsanti.
- La spina del tritatutto è collegata alla presa di corrente?
- Il fusibile del circuito a cui è collegato il tritatutto funziona correttamente? Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.

- Scollegare il tritatutto, quindi inserire di nuovo la spina nella presa.
- Se il tritatutto non è a temperatura ambiente, attendere che raggiunga la temperatura ambiente e riprovare.

Se la causa del problema non è fra quelle sopraindicate, fare riferimento alla sezione "Assistenza e garanzia".

Garanzia del tritatutto per uso domestico KitchenAid

Durata della garanzia:	KitchenAid si fa carico del pagamento di:	KitchenAid non si fa carico del pagamento di:
<p>Europa, Medio Oriente e Africa:</p> <p>Per il modello SKFC3515: 3 anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.</p>	<p>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.</p>	<p>A. Riparazioni se il tritatutto è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi.</p> <p>B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.</p>

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.

Numero verde (chiamata gratuita):

800 901243

Contatto e-mail: accedere al sito www.Kitchenaid.it e fare clic sul collegamento "Contattaci" nella parte inferiore della pagina.

Indirizzo:

KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11

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

Inhoud

VEILIG WERKEN MET DE KEUKENMACHINE	
Belangrijke voorzorgsmaatregelen.....	46
Elektrische vereisten	48
Algemeen elektrische apparatuur.....	48
ONDERDELEN EN KENMERKEN	49
BEDIENING VAN DE KEUKENMACHINE	
De eerste keer gebruiken	50
Demontage van de keukenmachine.....	50
Gebruik van de keukenmachine.....	51
Ingrediënten verwijderen	51
Bedieningstips voor perfecte resultaten.....	52
ONDERHOUD EN REINIGING	53
PROBLEEMOPLOSSING	53
DIENT-NA-VERKOOP/AFTER SALES SERVICE EN GARANTIE	54

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 VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten er altijd basisveiligheidsvoorzorgen worden getroffen, waaronder de volgende:

1. Alle instructies lezen. Verkeerd gebruik van het apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. Om de kans op elektrische schokken te voorkomen, mogen de motorbehuizing, het netsnoer en de stekker van deze keukenmachine nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
3. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen met fysisch, mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij ze onder toezicht staan of instructies werden gegeven over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen.
4. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen. Het apparaat en snoer moeten buiten het

bereik van kinderen blijven. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

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

15. Maak het vergrendelingsmechanisme van het deksel niet onklaar.
16. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals:
 - in personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - op boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen;
 - in bed en breakfasts.
17. Wees voorzichtig bij het gieten van hete vloeistoffen in de foodprocessor. Deze kunnen uit het apparaat komen door een plotse stoomstoot.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Elektrische vereisten

Voedingspanning: 220-240 volt

Frequentie: 50/60 hertz

Wattage: 240 Watt

OPMERKING: Als de stekker niet in het stopcontact past, neem dan contact op met een erkende elektricien. Breng geen wijzigingen aan in de stekker.

Afgedankte elektrische apparatuur

Afgedankte materiaalverpakking

Het verpakkingsmateriaal kan voor 100% gerecycled worden en is voorzien van het recydaysymbool . 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 Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties

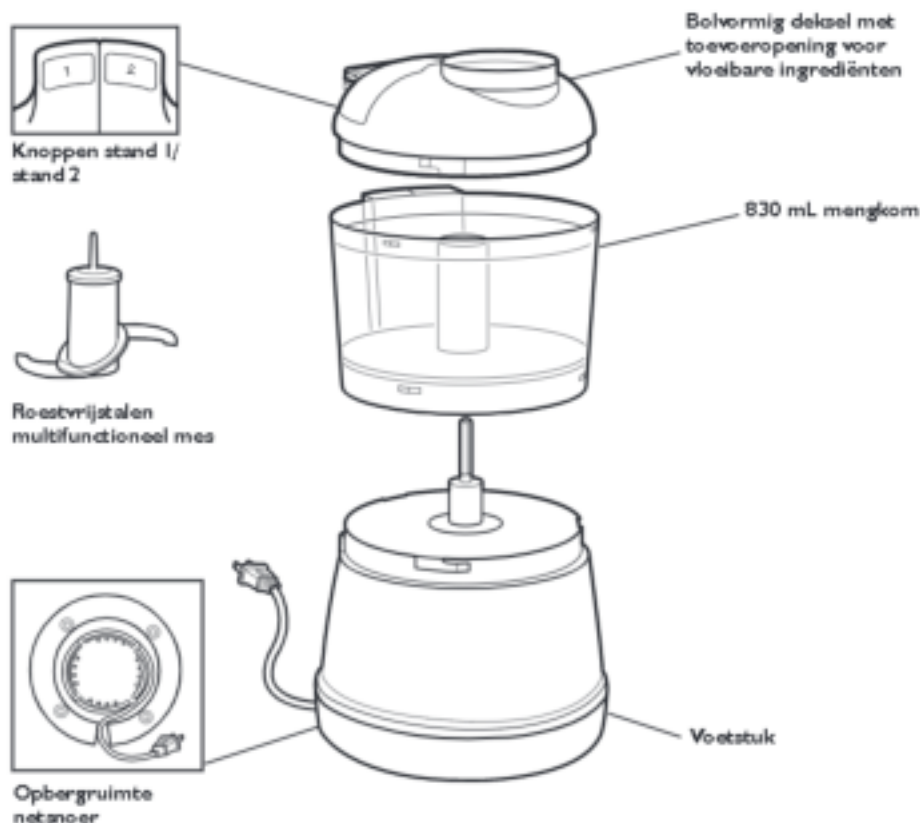
voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.



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

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

ONDERDELEN EN KENMERKEN



Knoppen stand 1/stand 2

De keukenmachine is, dankzij de knoppen bovenop, makkelijk met één hand te bedienen. De 2 standen zorgen voor een optimaal resultaat bij elke taak: gebruik **stand 1** voor fijnhakken. Gebruik **stand 2** om ingrediënten snel te pureren.

Roestvrijstalen multifunctioneel mes

Met dit sterke, vlijmscherpe mes verwerkt u snel kleine hoeveelheden vlees, vers of gekookt fruit en groenten, noten en kruiden. Het mes blijft vergrendeld op de as wanneer u de ingrediënten uitneemt. Dankzij het spiraalvormige ontwerp worden ingrediënten naar het mes toe getrokken voor een uniform resultaat. Ook hoeft u de zijkant van de kom nauwelijks te schrappen. Het mes is vaatwasmachinebestendig.

Bolvormig deksel met toevoeropening voor vloeibare ingrediënten

Het bolvormige deksel wordt vergrendeld om de keukenmachine te kunnen gebruiken en kan makkelijk worden afgenomen om ingrediënten toe te voegen. Via een toevoeropening en holte in het deksel kunt u vloeibare ingrediënten toevoegen zonder het deksel te hoeven verwijderen. Het deksel is vaatwasmachinebestendig.

830 mL mengkom

De BPA-vrije mengkom met een inhoud van 830 mL biedt veel ruimte en kan makkelijk van het voetstuk worden genomen. De mengkom is vaatwasmachinebestendig.

Opberggruimte netsnoer

Het netsnoer kan handig onder het voetstuk worden opgerold.

WAARSCHUWING

Gevaar van snijwonden

Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.

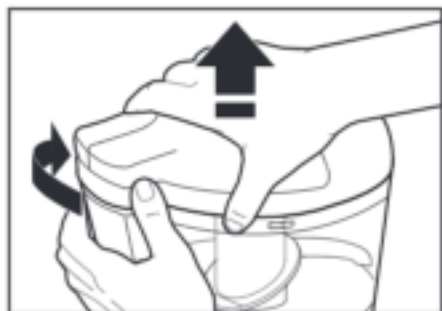
De eerste keer gebruiken

1. Voordat u de KitchenAid keukenmachine 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.
2. Lees de bedieningstips voor de keukenmachine voor aanbevelingen voor optimale resultaten.

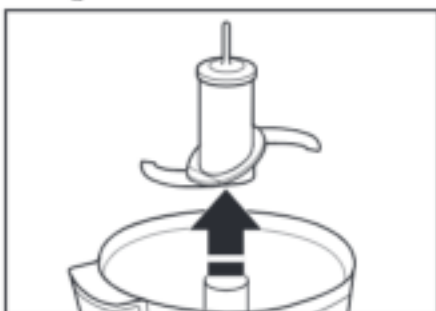
Demontage van de keukenmachine

Volg de onderstaande instructies als u de keukenmachine wilt demonteren om deze te reinigen en bij het uitnemen van ingrediënten uit de mengkom:

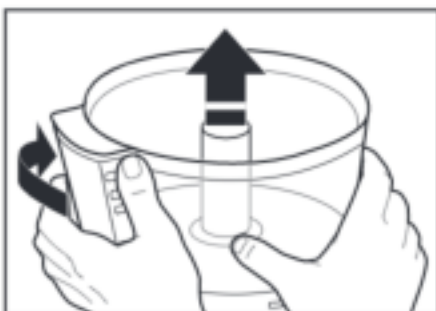
1. Zorg dat de stekker van de keukenmachine uit het stopcontact is genomen.
2. Houd het deksel vast zoals afgebeeld, draai het met de klok mee om het te ontgrendelen en neem het deksel van de kom.



3. Trek het mes recht omhoog om het te ontgrendelen en neem het uit de kom.

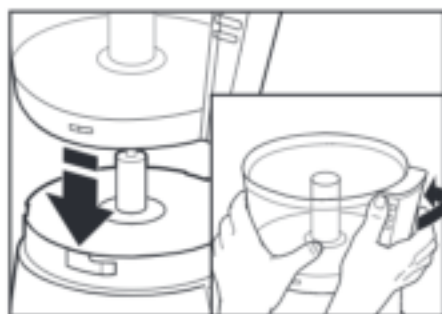


4. Houd de kom vast zoals afgebeeld, draai deze met de klok mee om hem te ontgrendelen en neem de kom van het voetstuk.

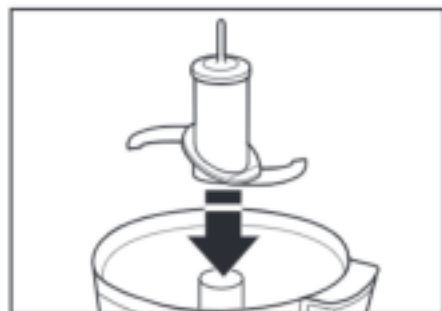


Gebruik van de keukenmachine

1. Zorg dat de stekker van de keukenmachine uit het stopcontact is genomen.
2. Plaats de lipjes van de mengkom in de L-vormige sleuven in het voetstuk. Draai de kom tegen de klok in om deze vast te zetten.



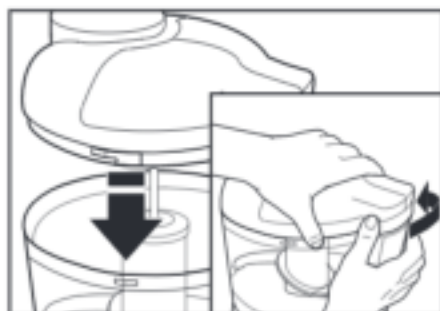
3. Plaats het mes over de as in het midden van de mengkom, draai en duw het omlaag totdat het in de werkstand vastklikt.



4. Plaats de ingrediënten die u wilt verwerken in de mengkom.

5. Plaats het deksel op de mengkom, met de L-vormige sleuven tegenover de lipjes op de mengkom. Draai het deksel tegen de klok in om het te vergrendelen (zie afbeelding).

OPMERKING: De keukenmachine werkt alleen als de kom en het deksel goed op hun plaats zitten.



6. Steek de stekker in het stopcontact.
7. Houd de knop van stand 1 of stand 2 ingedrukt om de verwerking te starten.



OPMERKING: De keukenmachine werkt niet als beide knoppen tegelijk worden ingedrukt.

8. Voeg desgewenst tijdens het verwerken, via de toevoeropening, vloeibare ingrediënten toe. Zie 'Bedieningstips voor perfecte resultaten'.
9. Wanneer de ingrediënten tot de gewenste consistentie zijn fijngehakt, laat u de knop van stand 1 of stand 2 los.

Ingrediënten verwijderen

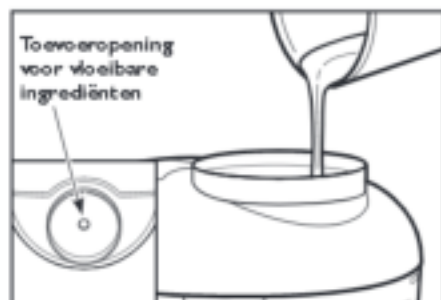
1. Wanneer het mes stilstaat, neemt u het deksel af door het met de klok mee te draaien en op te tillen.
2. Neem de mengkom van het voetstuk door het met de klok mee te draaien en op te tillen. Het mes blijft vergrendeld op de as wanneer u de ingrediënten uitneemt.
3. Gebruik een spatel om ingrediënten uit de mengkom te halen.
4. Als u het mes wilt schoonmaken, trekt u het recht omhoog om het te ontgrendelen en neemt u het uit de kom.

Bedieningstips voor perfecte resultaten

1. Gebruik voor optimale resultaten bij het malen van rauw vlees de knop van stand 2 voor maximaal 225 g vlees tegelijk.



2. Druk voor de beste resultaten de knop van stand 1 of stand 2 in en laat deze weer los. Herhaal dit totdat de ingrediënten de gewenste consistentie hebben.
3. Voeg tijdens het verwerken via de toevoeropening, vloeibare ingrediënten toe, zoals olijfolie.



4. Gebruik de keukenmachine om brood-, cracker- of koekkruidmels te maken. Breek het brood, de crackers of koekjes in kleine stukjes, doe ze in de mengkom en verwerk ze tot kruimels.
5. Snij, voor uniforme consistentie van de verwerkte producten, alle wortelen, selderij, champignons, paprika's, uien en vergelijkbare groenten in stukjes van 2-3 cm voordat u ze in de mengkom doet.



6. Gebruik de keukenmachine om noten fijn te hakken en peterselie, basilicum, bieslook, knoflook en andere kruiden te vermalen.
7. Maak babyvoeding door met de keukenmachine gekookt fruit of groenten te pureren. Gepureerde gekookte groenten en fruit kunnen ook worden gebruikt als basis voor soep of sauzen.
8. Gebruik de keukenmachine NIET om koffiebonen of harde specerijen, zoals nootmuskaat, te verwerken. Door het verwerken van dergelijke producten kan de keukenmachine beschadigd raken.
9. Gebruik de keukenmachine NIET langer dan 30 seconden achter elkaar.

WAARSCHUWING

Gevaar van snijwonden

Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.

1. Haal de stekker van de keukenmachine uit het stopcontact.
2. Verwijder de mengkom, het deksel en het mes. Was alles af in warm sop. Spoel en droog ze af. De mengkom, het deksel en het mes kunnen ook in het bovenste rek van een vaatwasser worden afgewassen.
3. Veeg het voetstuk schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen. Dompel het voetstuk niet in water.
4. Om het mes te beschermen, moet de keukenmachine na het schoonmaken weer in elkaar worden gezet.

PROBLEEMOPLOSSING

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

- Zorg dat de mengkom en het deksel goed op hun plaats zitten en vergrendeld zijn.
- Druk slechts één knop tegelijk in. De keukenmachine werkt niet als beide knoppen tegelijk worden ingedrukt.
- Zit de stekker van de keukenmachine in het stopcontact?

- Is de zekering in de voeding van de keukenmachine in orde? Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of er voeding is.
- Neem de stekker van de keukenmachine uit het stopcontact en steek deze er weer in.
- Als de keukenmachine niet op kamertemperatuur is, wacht dan tot dit wel het geval is en probeer het opnieuw.

Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, zie dan "Dienst-na-verkoop /after sales service en garantie".

Garantie voor huishoudelijke KitchenAid keukenmachine

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
<p>Europa, het Midden-Oosten en Afrika:</p> <p>Voor model SKFC3515: Drie jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.</p>	<p>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.</p>	<p>A. Reparaties wanneer de keukenmachine gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren.</p> <p>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.</p>

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

Klantencontact

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

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

Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

E-mail contact:

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

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

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN 11

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

© 2014. Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Índice de materias

SEGURIDAD DE LA PICADORA DE ALIMENTOS	
Medidas de seguridad importantes.....	56
Requisitos eléctricos.....	58
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos.....	58
COMPONENTES Y FUNCIONES	59
FUNCIONAMIENTO DE LA PICADORA DE ALIMENTOS	
Antes de utilizarla por primera vez.....	60
Desmontaje de la picadora de alimentos.....	60
Uso de la picadora de alimentos.....	61
Extracción de los ingredientes.....	61
Consejos prácticos para obtener los mejores resultados.....	62
CUIDADO Y LIMPIEZA	63
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	63
SERVICIO Y GARANTÍA	64

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, evite que cuerpo del motor, el cable o el enchufe de la picadora de alimentos entren en contacto con agua u otros líquidos.
3. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.
4. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el

conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.

5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No ponga en funcionamiento un aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, ni después de un funcionamiento defectuoso, de caerse o de sufrir cualquier tipo de daño. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No utilice el aparato al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
11. Mantenga las manos y los utensilios que utilice apartados de las cuchillas o discos mientras se están procesando alimentos a fin de reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños al procesador de alimentos. Puede utilizarse un raspador, pero únicamente cuando el procesador de alimentos no esté en funcionamiento.
12. Las cuchillas son afiladas. Extreme el cuidado cuando manipule cuchillas muy afiladas, cuando vacíe el bol y durante las tareas de limpieza.
13. Para reducir el riesgo de heridas, no coloque nunca las cuchillas o los discos en la base sin que el recipiente esté debidamente acoplado.
14. Asegúrese de que la tapa está bien colocada antes de poner en funcionamiento el aparato.
15. No intente forzar el mecanismo de bloqueo de la tapa.

- 16.** 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".
- 17.** Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador de alimentos ya que podría salir despedido del aparato debido a un sobrecalentamiento repentino.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Requisitos eléctricos

Voltaje: 220-240 V


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 en 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.

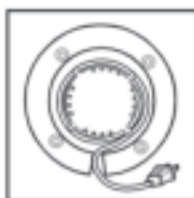
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.



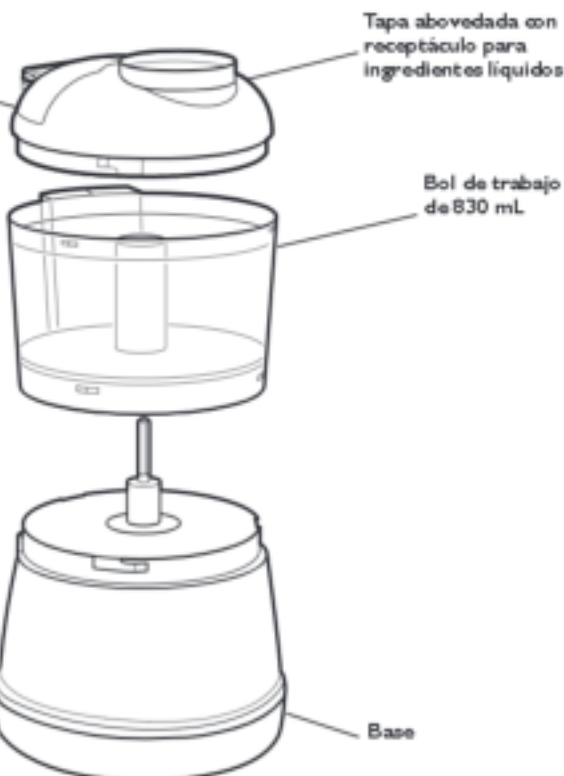
Botones de velocidad 1 y 2



Cuchilla multiusos de acero inoxidable



Compartimento para el cable



Tapa abovedada con receptáculo para ingredientes líquidos

Bol de trabajo de 830 mL

Base

Botones de velocidad 1 y 2

La picadora de alimentos se puede poner en funcionamiento fácilmente con una mano mediante los botones de la parte superior. Las dos opciones de velocidad permiten obtener los mejores resultados con independencia de la tarea. Use el botón de velocidad 1 para las tareas de picado comunes. Use el botón de velocidad 2 para convertir rápidamente los ingredientes en puré.

Cuchilla multiusos de acero inoxidable

La cuchilla, muy afilada y resistente, permite procesar rápidamente pequeñas cantidades de carne, fruta y verdura cruda o cocida, frutos secos y hierbas. La cuchilla se acopla al eje y permanece sujeta mientras vierte los ingredientes. El diseño en espiral invertida desplaza los alimentos hasta la cuchilla para picarlos de forma uniforme y minimiza la necesidad de raspar los laterales del bol. La cuchilla es apta para el lavavajillas.

Tapa abovedada con receptáculo para ingredientes líquidos

La tapa abovedada se acopla para poner en funcionamiento la picadora y se retira fácilmente para añadir los ingredientes. El orificio y el hueco del receptáculo para líquidos permiten añadir líquidos sin retirar la tapa. La tapa es apta para el lavavajillas.

Bol de trabajo de 830 mL

El bol de trabajo de 830 mL sin bisfenol A tiene capacidad para una abundante cantidad de alimentos y se retira fácilmente de la base. El bol de trabajo es apto para el lavavajillas.

Compartimento para el cable

El cable de alimentación se puede enrollar debajo de la base para almacenarlo cómodamente.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

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

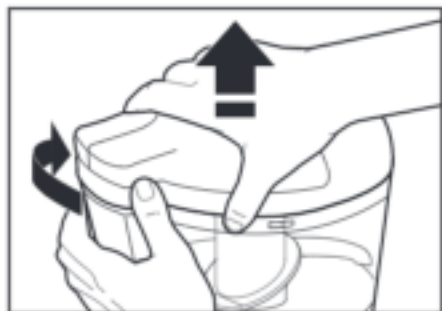
Antes de utilizarla por primera vez

1. Antes de usar por primera vez la picadora de alimentos KitchenAid, 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.
2. Lea las recomendaciones de la sección de consejos prácticos de la picadora de alimentos para obtener los mejores resultados.

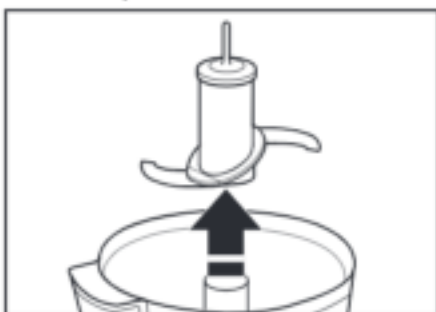
Desmontaje de la picadora de alimentos

Para desmontar la picadora de alimentos para limpiarla y para extraer los ingredientes del bol, siga estas instrucciones:

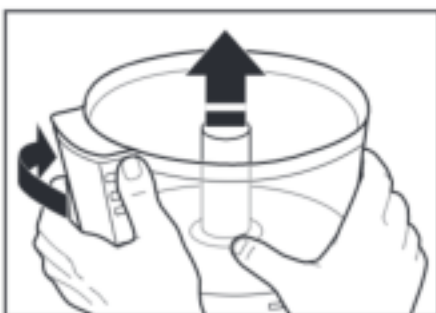
1. Asegúrese de que la picadora de alimentos está desenchufada.
2. Sujete la tapa como se muestra, gírela a la derecha para abrirla y retírela del bol.



3. Tire de la cuchilla hacia arriba para liberarla y retírela del bol.

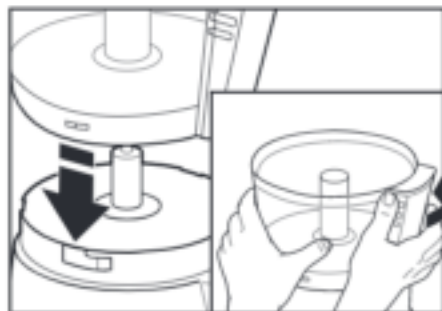


4. Sujete el bol como se muestra, gírela a la derecha para separarlo y retírela de la base.

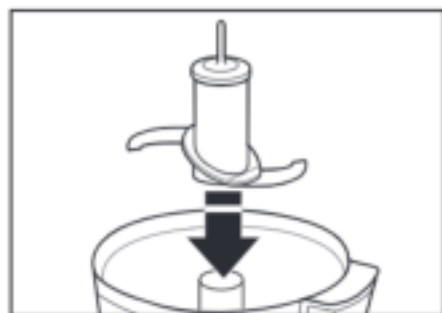


Uso de la picadora de alimentos

1. Asegúrese de que la picadora de alimentos está desenchufada.
2. Alinee las lengüetas del bol de trabajo con las ranuras en L de la base. Gire el bol a la izquierda para acoplarlo.



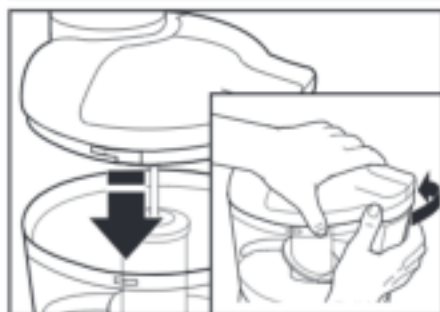
3. Acople la cuchilla al eje en el centro del bol de trabajo, gire y presione hasta que quede sujeta en la posición de funcionamiento.



4. Introduzca los ingredientes que va a procesar en el bol de trabajo.

5. Para colocar la tapa en el bol de trabajo, alinee las ranuras en L de la tapa con las lengüetas del bol de trabajo. Gire la tapa a la izquierda para acoplarla correctamente según se muestra a continuación.

NOTA: El bol y la tapa se deben colocar correctamente antes de poner en funcionamiento la picadora.



6. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.
7. Mantenga pulsado el botón de velocidad 1 o el botón de velocidad 2 para iniciar el procesamiento.



NOTA: La picadora de alimentos no funciona si se pulsan ambos botones a la vez.

8. Use el receptáculo para ingredientes líquidos para añadir líquidos durante el procesamiento si lo desea. Consulte la sección "Consejos prácticos para obtener los mejores resultados".
9. Una vez picados los ingredientes hasta obtener la consistencia deseada, suelte el botón de velocidad 1 o el botón de velocidad 2.

Extracción de los ingredientes

1. Cuando la cuchilla se detenga, gire la tapa a la derecha y levántela para retirarla.
2. Para retirar el bol de trabajo de la base, gírelo a la derecha y levántelo. La cuchilla se acopla al eje y permanece sujeta mientras vierte los ingredientes.
3. Use una espátula para retirar los ingredientes del bol de trabajo.
4. Si desea retirar la cuchilla para limpiarla, tire de ella hacia arriba para separarla y retirarla del bol.

Consejos prácticos para obtener los mejores resultados

1. Para obtener el mejor resultado con la carne cruda, use el botón de velocidad 2 para picar hasta 225 g de carne cada vez.



2. Pulse y suelte el botón de velocidad 1 o el botón de velocidad 2. Repita el proceso hasta que los ingredientes alcancen la consistencia deseada.
3. Use el receptáculo para ingredientes líquidos para añadir líquidos, como aceite de oliva, durante el procesamiento.



4. Puede usar la picadora de alimentos para picar pan, galletas o galletas saladas. Para ello, añada los ingredientes al bol de trabajo y píquelos hasta convertirlos en migas.
5. Para que los alimentos procesados tengan una consistencia uniforme, corte las zanahorias, el apio, los champiñones, los pimientos, las cebollas y otras verduras similares en trozos de 2-3 cm antes de añadirlos al bol de trabajo.



6. Puede usar la picadora para picar frutos secos, perejil, albahaca, cebolleta, ajo y otros ingredientes similares.
7. Puede usar la picadora de alimentos para preparar papillas de fruta o verdura cocida para bebés. Además, los purés de fruta o verdura cocida se pueden usar como base para sopas o salsas.
8. NO use la picadora de alimentos para moler granos de café o especias duras como la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos puede dañar la picadora.
9. NO use la picadora para picar alimentos durante más de 30 segundos seguidos.

⚠️ ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

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

1. Desenchufe la picadora de alimentos.
2. Retire el bol de trabajo, la tapa y la cuchilla. Lávelos con agua caliente y jabón. A continuación, enjuáguelos y séquelos. El bol de trabajo, la tapa y la cuchilla también se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas.
3. Limpie la base con un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos. No sumerja la base en agua.
4. Para proteger la cuchilla, vuelva a montar la picadora cada vez que la limpie.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la picadora de alimentos no funciona correctamente o deja de funcionar, compruebe lo siguiente:

- Asegúrese de que el bol y la tapa están alineados y acoplados correctamente.
- Pulse solamente un botón cada vez. La picadora de alimentos no funciona si se pulsan ambos botones a la vez.
- ¿Está enchufada la picadora de alimentos?

- ¿Funciona correctamente el fusible del circuito de la picadora de alimentos? Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.
- Desenchufe la picadora de alimentos y, a continuación, vuelva a enchufarla a la toma de corriente.
- Si la picadora de alimentos no está a la temperatura ambiente, espere hasta que lo esté y vuelva a intentarlo.

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

Garantía de la picadora de alimentos de uso doméstico KitchenAid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: Para el modelo SKFC3515: Tres 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 la picadora de alimentos se utilice para usos distintos a la preparación 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

RIVER INTERNATIONAL, S.A.

C/ Beethoven 15
08021 Barcelona (España)
Tel. 93 201 37 77
comercialdep@riverint.com

KITCHENAID EUROPA, INC.

PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Servicio Técnico Central

PRESAT
Tel. 93 247 85 70
www.presat.net

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

Índice

SEGURANÇA DA PICADORA	
Instruções de segurança importantes.....	66
Requisitos eléctricos.....	68
Eliminação de equipamentos eléctricos.....	68
PEÇAS E CARACTERÍSTICAS	69
UTILIZAR A PICADORA	
Antes da primeira utilização.....	70
Desmontar a picadora.....	70
Utilizar a picadora.....	71
Remover ingredientes.....	71
Sugestões de utilização para resultados profissionais.....	72
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	73
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	73
ASSISTÊNCIA E GARANTIA	74

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 eléctricos 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 eléctrico, não mergulhe o corpo do motor, o cabo ou a ficha da picadora em água ou outros líquidos.
3. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como com falta de experiência e conhecimentos, a menos que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.
4. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. O aparelho não se destina a ser utilizado por crianças. O aparelho e o cabo devem estar fora do alcance das crianças. As crianças não devem limpar ou efetuar qualquer tarefa de manutenção no aparelho sem supervisão.

5. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar qualquer acessório e antes de proceder à respectiva limpeza.
6. Evite tocar nas peças em movimento.
7. Não utilize qualquer aparelho se o cabo eléctrico 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 mecânica ou eléctrica.
8. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque eléctrico ou ferimentos.
9. Não utilize o aparelho ao ar livre.
10. Não deixe o cabo eléctrico pendurado na borda da mesa ou bancada.
11. Mantenha as mãos e os utensílios afastados das lâminas ou discos em movimento durante o processamento da comida, para evitar o risco de ferimentos graves e evitar danificar o processador de alimentos. Poderá utilizar uma espátula para raspar, mas apenas quando o processador de alimentos estiver desligado.
12. As lâminas são bastante afiadas. O manuseamento de lâminas afiadas, o esvaziamento da taça e a limpeza do acessório requerem precaução.
13. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque a lâmina ou discos na base sem montar primeiro a taça.
14. Certifique-se de que a tampa está correctamente montada antes de utilizar o aparelho.
15. Não tente forçar o mecanismo de bloqueio da tampa.

- 16.** 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.
- 17.** Tome cuidado ao deitar líquido quente na trituradora; este poderá ser projetado devido à formação súbita de vapor.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este produto foi concebido apenas para utilização doméstica.

Requisitos eléctricos

Tensão: 220-240 Volts


Frequência: 50/60 Hertz

Potência: 240 Watts

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

Eliminação de equipamentos eléctricos

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 Eléctricos e Electrónicos (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 eléctricos e electrónicos.

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.

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



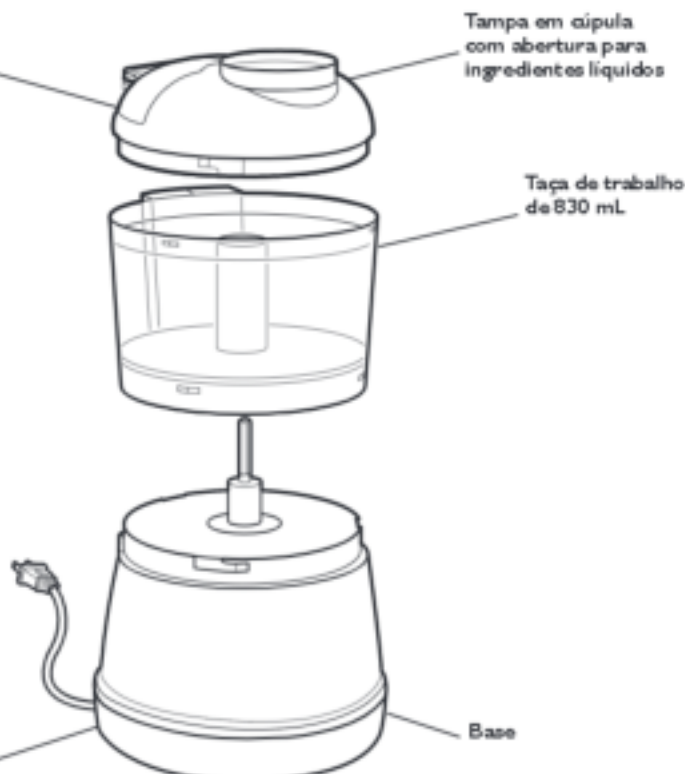
Botões
Velocidade 1/
Velocidade 2



Lâmina multifunções
em aço inoxidável



Armazenamento do
cabo de alimentação



Tampa em cúpula
com abertura para
ingredientes líquidos

Taça de trabalho
de 830 mL

Base

Botões Velocidade 1/Velocidade 2

Graças aos botões montados na superfície superior, a picadora pode ser facilmente utilizada com uma só mão. As 2 velocidades permitem obter resultados ideais, independentemente da tarefa. Utilize o botão **Velocidade 1** para as tarefas de picar normais. Utilize o botão **Velocidade 2** para reduzir rapidamente ingredientes a puré.

Lâmina multifunções em aço inoxidável

Esta resistente e afiada lâmina processa rapidamente pequenas quantidades de carne, frutas e vegetais frescos ou cozidos, nozes e ervas. A lâmina permanece encabada no veio enquanto adiciona os ingredientes. O design em espiral invertida puxa os ingredientes na direcção da lâmina, para permitir um picado homogéneo e minimizar a necessidade de raspar os lados da taça. A lâmina pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

Tampa em cúpula com abertura para ingredientes líquidos

A tampa em cúpula fica bloqueada durante o funcionamento da picadora e pode ser facilmente removida para adicionar ingredientes. A abertura para ingredientes líquidos permite-lhe adicionar ingredientes líquidos sem remover a tampa. A tampa pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

Taça de trabalho de 830 mL

A taça de 830 mL, isenta de BPA, proporciona uma generosa capacidade de trabalho e pode ser facilmente removida da base. A taça de trabalho pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

Armazenamento do cabo de alimentação

O cabo de alimentação pode ser enrolado por baixo da base, para facilitar a arrumação.

⚠ AVISO

Perigo de corte

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

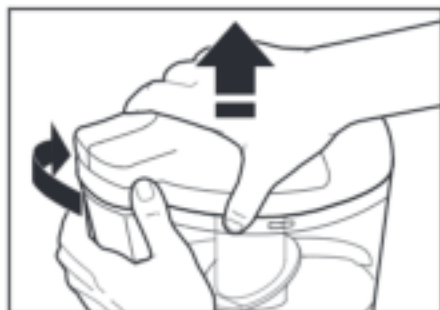
Antes da primeira utilização

1. Antes de utilizar a picadora KitchenAid pela primeira vez, lave a taça de trabalho, a tampa e a lâmina em água t pida 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.
2. Consulte as Sugestões de utiliza o da picadora para obter recomenda es para a obten o de resultados profissionais.

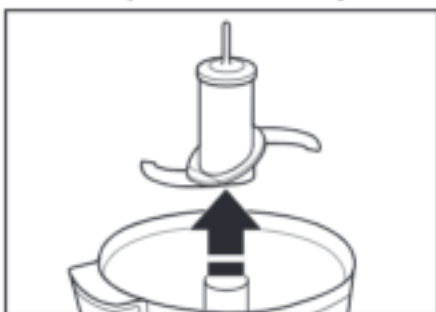
Desmontar a picadora

Para desmontar a picadora para limpeza e para remover ingredientes da taça, siga as instru es indicadas abaixo:

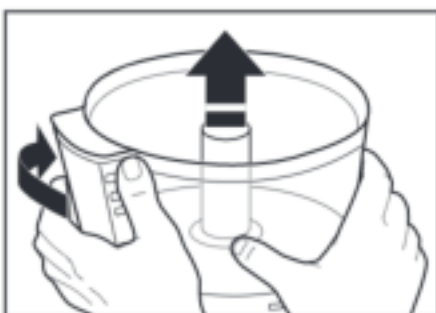
1. Certifique-se de que a picadora est  desligada da corrente.
2. Segure na tampa conforme ilustrado, rode-a para a direita para a desbloquear e remova-a da taça.



3. Puxe a lâmina na vertical para a desbloquear e remover da taça.

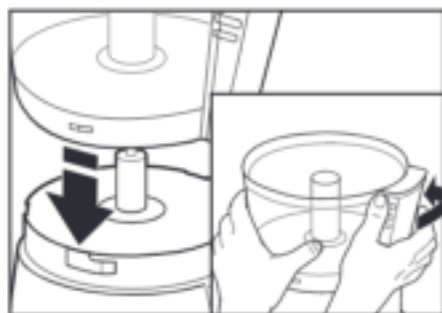


4. Segure na taça conforme ilustrado, rode-a para a direita para a desbloquear e remova-a da base.

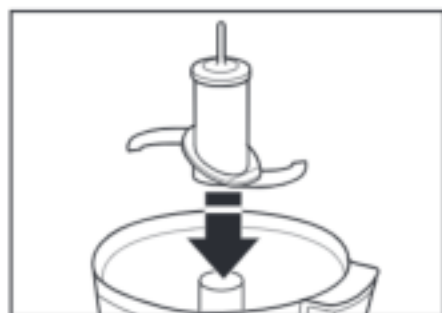


Utilizar a picadora

1. Certifique-se de que a picadora está desligada da corrente.
2. Alinhe as patilhas existentes na taça de trabalho com as ranhuras em L existentes na base. Rode a taça para a esquerda para a bloquear.



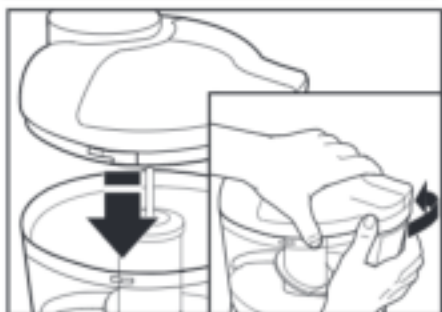
3. Monte a lâmina no eixo existente no centro da taça de trabalho, rode-a e empurre-a para baixo até que encabe na posição de funcionamento.



4. Coloque os ingredientes a processar na taça de trabalho.

5. Coloque a tampa sobre a taça de trabalho, alinhando as ranhuras em L existentes na tampa com as patilhas existentes na taça de trabalho. Rode a tampa para a esquerda para a bloquear, conforme ilustrado abaixo.

NOTA: Para que a picadora funcione, a taça e a tampa têm de estar bloqueadas.



6. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica.
7. Prima sem soltar o botão Velocidade 1 ou o botão Velocidade 2 para iniciar o processamento.



NOTA: A picadora não funciona se premir ambos os botões ao mesmo tempo.

8. Utilize a abertura para adicionar ingredientes líquidos durante o processamento, se pretendido. Consulte "Sugestões de utilização para resultados profissionais".
9. Quando os ingredientes tiverem a consistência pretendida, solte o botão Velocidade 1 ou o botão Velocidade 2.

Remover ingredientes

1. Quando a lâmina tiver parado de rodar, remova a tampa rodando-a para a direita e levantando-a.
2. Remova a taça de trabalho da base rodando-a para a direita e levantando-a. A lâmina permanece encabada no veio enquanto adiciona os ingredientes.
3. Utilize uma espátula para remover os ingredientes da taça de trabalho.
4. Para remover a lâmina para a limpar, puxe-a na vertical para a desbloquear e remova-a da taça.

UTILIZAR A PICADORA

Sugestões de utilização para resultados profissionais

1. Para obter resultados ideais quando picar carne crua, utilize o botão Velocidade 2 para picar até 225 g de carne de uma só vez.



2. Para obter o processamento ideal, prima e solte o botão Velocidade 1 ou o botão Velocidade 2. Repita até os ingredientes alcançarem a consistência pretendida.
3. Utilize a abertura para ingredientes líquidos para adicionar ingredientes líquidos, como azeite, durante o processamento.



4. Pode utilizar a picadora para triturar pão, bolachas de água e sal ou biscoitos. Parta o pão, as bolachas de água e sal ou os biscoitos em pedaços pequenos, deite-os na taça de trabalho e processe até obter a consistência pretendida.
5. Para obter uma consistência homogênea, corte cenouras, alho, cogumelos, pimentão, cebolas e vegetais semelhantes em pedaços de 2-3 cm antes de adicionar à taça de trabalho.



6. Pode utilizar a picadora para triturar nozes e picar salsa, manjeriço, cebolinho, alho e outras ervas.
7. Pode fazer comida para bebé utilizando a picadora para fazer purês de frutas ou vegetais cozidos. Também poderá utilizar os purês de frutas e vegetais cozidos como bases para sopas ou molhos.
8. NÃO utilize a picadora para processar grãos de café ou especiarias rijas, com o noz-moscada. O processamento destes ingredientes poderá danificar a picadora.
9. NÃO utilize a picadora para picar alimentos continuamente durante mais de 30 segundos.

AVISO

Perigo de corte

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

1. Desligue a picadora.
2. Remova a taça de trabalho, a tampa e a lâmina. Lave em água tédida com detergente líquido para a loiça. Enxágüe e seque. A taça de trabalho, a tampa e a lâmina também podem ser lavadas no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça.
3. Limpe a base com um pano húmido. Não utilize agentes de limpeza abrasivos. Não mergulhe a base em água.
4. Para proteger a lâmina, monte sempre a picadora depois de a limpar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se a picadora não estiver em boas condições ou não funcionar, verifique o seguinte:

- Certifique-se de que a taça e a tampa estão correctamente alinhadas e bloqueadas.
- Prima apenas um botão de cada vez. A picadora não funciona se premir ambos os botões ao mesmo tempo.
- A picadora está ligada à corrente?

- O fusível do circuito eléctrico de alimentação da picadora está em bom estado? Se tiver uma caixa de disjuntores, verifique se o circuito está fechado.
- Desligue a picadora e volte a ligá-la à tomada eléctrica.
- Se a picadora não estiver à temperatura ambiente, aguarde até que atinja a temperatura ambiente e tente novamente.

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

Garantia da picadora KitchenAid para utilização doméstica

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Europa, Médio Oriente e África: Para o Modelo SKFC3515: Três 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 a picadora for utilizada para outros fins que não a preparação normal de alimentos. 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

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

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

Περιεχόμενα

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΤΕΜΑΧΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Σημαντικά μέτρα ασφάλειας.....	76
Ηλεκτρικές απαιτήσεις.....	78
Απόρριψη ηλεκτρικού εξοπλισμού.....	78
ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	79
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΤΕΜΑΧΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Πριν την πρώτη χρήση.....	80
Αποσυναρμολόγηση του τεμαχιστή τροφίμων.....	80
Χρήση του τεμαχιστή τροφίμων.....	81
Αφαίρεση υλικών.....	81
Συμβουλές για τέλεια αποτελέσματα.....	82
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	83
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	83
SERVICE ΚΑΙ ΕΓΓΥΣΗ	84

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. Διαβάζετε 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 πάντα να τηρούνται τα ακόλουθα μέτρα ασφαλείας:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Η μη ορθή χρήση της συσκευής ενδέχεται να οδηγήσει σε τραυματισμό.
2. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το σώμα του μοτέρ, το καλώδιο ή το φις ρεύματος αυτού του τεμαχιστή τροφίμων σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένη φυσική, αισθητήρια ή νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων, εκτός εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση αυτής της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της.
4. Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να εξασφαλίζετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά. Η συσκευή και το καλώδιο πρέπει να βρίσκονται μακριά από παιδιά. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν ή να πραγματοποιούν τις διαδικασίες συντήρησης της συσκευής χωρίς επίβλεψη.

5. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρισμό.
6. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη.
7. Μη χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή φιλ, όταν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική και μηχανική ρύθμιση.
8. Η χρήση των εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή που δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να οδηγήσουν στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού
9. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
10. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
11. Κρατήστε χέρια και εργαλεία μακριά από τα μαχαίρια ή το δίσκο κατά τη διάρκεια την κοπή των τροφίμων, προκειμένου να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ατόμων ή/και ζημιάς στο πολυμίξερ. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία σπάτουλα αλλά μόνο όταν το πολυμίξερ δεν λειτουργεί.
12. Τα μαχαίρια είναι αιχμηρά. Προσέχετε όταν μεταχειρίζεστε τις αιχμηρές λεπίδες κοπής, όταν αδειάζετε το δοχείο και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
13. Για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού, ποτέ μην τοποθετείτε τα μαχαίρια ή τους δίσκους κοπής στη βάση χωρίς να έχετε πρώτα τοποθετήσει το μπολ.
14. Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα έχει ασφαλίσει στη θέση του.
15. Μην προσπαθήσετε να παραβιάσετε το μηχανισμό κλείστρου ασφαλείας του καλύμματος.

- 16.** Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
- από το προσωπικό σε κουζίνες καταστημάτων, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - σε αγροτικά σπίτια.
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλου είδους καταλύματα.
 - σε καταλύματα τύπου bed and breakfast.
- 17.** Προσέχετε ιδιαίτερα κατά την προσθήκη καυτών υγρών στον επεξεργαστή τροφίμων, καθώς μπορεί να χυθούν έξω από τη συσκευή λόγω ξαφνικής αύξησης της θερμοκρασίας.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.

Ηλεκτρικές απαιτήσεις

Τάση: 220-240 Volt


Συχνότητα: 50/60 Hertz

Ισχύς: 240 Watt

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν το φις δεν τοποθετείται στην πρίζα, απευθυνθείτε σε έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Μην τροποποιήσετε το φις με κανέναν τρόπο.

Απόρριψη ηλεκτρικού εξοπλισμού

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/EU 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.



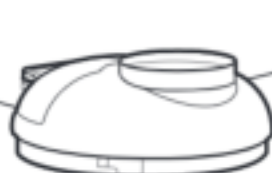
Κουμπιά ταχύτητας 1/ταχύτητας 2



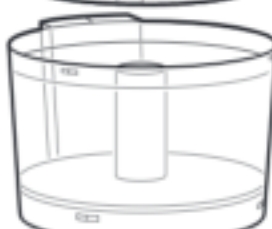
Λεπίδα πολλαπλών χρήσεων από ανοξείδωτο ατσάλι



Φόλαξη καλωδίου ρεύματος



Θολωτό καπάκι με οπή για προσθήκη υγρών υλικών



Μπολ παρασκευής 830 ml



Βάση

Κουμπιά ταχύτητας 1/ταχύτητας 2

Χάρη στον εργονομικό του σχεδιασμό, μπορείτε να χειριστείτε εύκολα τον τεμαχιστή τροφίμων με το ένα χέρι καθώς διαθέτει κουμπιά στο επάνω τμήμα του. Οι 2 ταχύτητες παρέχουν τέλεια αποτελέσματα, ανεξαρτήτου εργασιών. Χρησιμοποιείτε το κουμπιά **ταχύτητας 1** για τις καθημερινές ανάγκες σας. Χρησιμοποιήστε το κουμπιά **ταχύτητας 2** για να πολτοποιήσετε γρήγορα τα υλικά που θέλετε.

Λεπίδα πολλαπλών χρήσεων από ανοξείδωτο ατσάλι

Αυτή η ανθεκτική, κοφτερή λεπίδα επεξεργάζεται γρήγορα μικρές ποσότητες κρέατος, φρέσκων ή μαγειρεμένων φρούτων και λαχανικών, ξηρών καρπών και μυρωδικών. Η λεπίδα ασφαλίζει στον άξονα, ώστε να μην μετακινείται όταν αφαιρείτε τα υλικά. Ο αντίστροφος ελικοειδής σχεδιασμός τραβάει τα τρόφιμα προς τη λεπίδα τεμαχίζοντάς τα ομοιόμορφα χωρίς να χρειάζεται να ξονετε συνεχώς τα πλαίσια του μπολ. Η λεπίδα πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

Θολωτό καπάκι με οπή για προσθήκη υγρών υλικών

Το θολωτό καπάκι ασφαλίζει στη θέση του για να τεθεί σε λειτουργία ο τεμαχιστής τροφίμων και αφαιρείται εύκολα για να προσθέσετε υλικά. Με την οπή για την προσθήκη υγρών υλικών μπορείτε να προσθέσετε υγρά υλικά χωρίς να αφαιρείτε το καπάκι. Το καπάκι πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

Μπολ παρασκευής 830 ml

Το μπολ χωρίς BPA και με χωρητικότητα 830 ml αφαιρείται εύκολα από τη βάση του. Το μπολ παρασκευής πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

Φόλαξη καλωδίου ρεύματος

Το καλώδιο ρεύματος τυλίγεται και φυλάσσεται κάτω από τη βάση για εξοικονόμηση χώρου.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος κοψίματος

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

Πριν την πρώτη χρήση

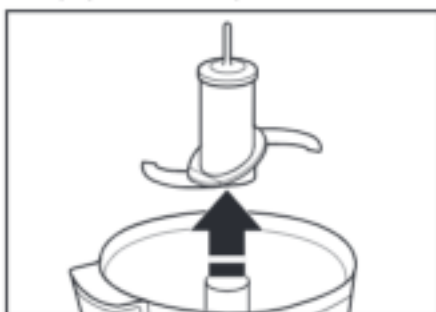
1. Προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τον τεμαχιστή τροφίμων της KitchenAid, πλύνετε το μπολ παρασκευής, το καπάκι και τη λεπίδα με ζεστό σαπουνόνερο. Το μπολ παρασκευής, το καπάκι και η λεπίδα πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων στην επάνω σχάρα.
2. Διαβάστε τις Συμβουλές για τη λειτουργία του τεμαχιστή τροφίμων σχετικά με το πώς μπορείτε να έχετε τέλεια αποτελέσματα.

Αποσυναρμολόγηση του τεμαχιστή τροφίμων

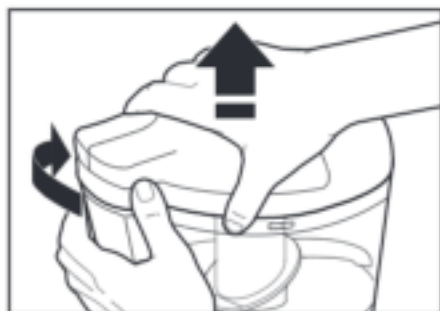
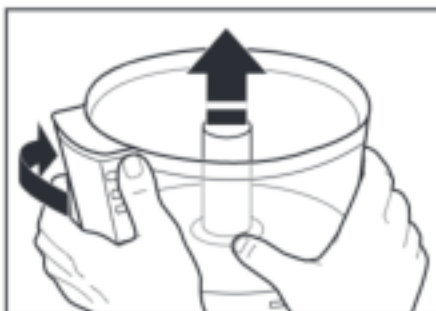
Για να αποσυναρμολογήσετε τον τεμαχιστή τροφίμων για τον καθαρισμό του και την αφαίρεση υλικών από το μπολ, ακολουθήστε τις ακόλουθες οδηγίες:

1. Βεβαιωθείτε ότι έχετε βγάλει από την πρίζα τον τεμαχιστή τροφίμων.
2. Κρατήστε το καπάκι, όπως φαίνεται εδώ, περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να απασφαλιστεί και ανασηκώστε τραβώντας προς τα πάνω το μπολ.

3. Τραβήξτε τη λεπίδα ευθεία προς τα επάνω για να απασφαλιστεί και να την αφαιρέσετε από το μπολ.

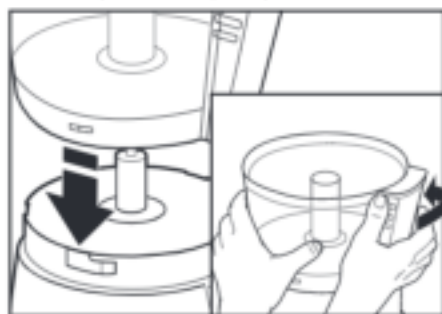


4. Κρατήστε το μπολ, όπως φαίνεται εδώ, περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να απασφαλιστεί και ανασηκώστε τραβώντας το προς τα πάνω από τη βάση.

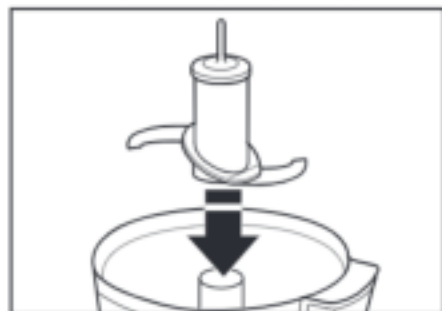


Χρήση του τεμαχιστή τροφίμων

1. Βεβαιωθείτε ότι έχετε βγάλει από την πρίζα τον τεμαχιστή τροφίμων.
2. Ευθυγραμμίστε τις προεξοχές του μπολ παρασκευής με τις υποδοχές L στη βάση. Περιστρέψτε το μπολ αριστερόστροφα για να ασφαλιστεί στη θέση του.



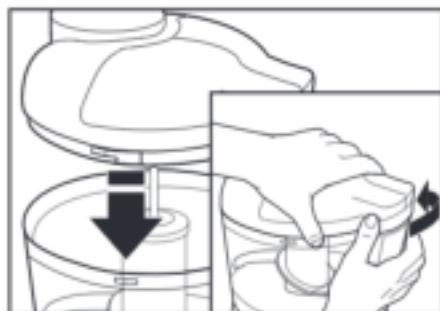
3. Τοποθετήστε τη λεπίδα πάνω στον άξονα στο κέντρο του μπολ παρασκευής, περιστρέψτε και πιέστε προς τα κάτω έως ότου ασφαλίσει στη θέση λειτουργίας του.



4. Τοποθετήστε τα υλικά που θέλετε να επεξεργαστείτε στο μπολ παρασκευής.

5. Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ παρασκευής ευθυγραμμίζοντας τις υποδοχές L του καπακιού με τις προεξοχές του μπολ παρασκευής. Περιστρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του, όπως φαίνεται παρακάτω.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το μπολ και το καπάκι πρέπει να έχουν ασφαλίσει σωστά στη θέση τους, για να λειτουργήσει ο τεμαχιστής τροφίμων.



6. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα.
7. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπι ταχύτητας 1 ή ταχύτητας 2 για να ξεκινήσετε την επεξεργασία των υλικών.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο τεμαχιστής τροφίμων δεν λειτουργεί, εάν είναι πατημένα και τα δύο κουμπιά συγχρόνως.

8. Για να προσθέσετε υγρά υλικά, χρησιμοποιήστε την οπή για προσθήκη υγρών υλικών. Ανατρέξτε στην ενότητα «Συμβουλές για τέλεια αποτελέσματα».
9. Όταν τεμαχίσετε τα υλικά στο μέγεθος που επιθυμείτε, αφήστε το κουμπι ταχύτητας 1 ή ταχύτητας 2.

Αφαίρεση υλικών

1. Όταν σταματήσει η λεπίδα να γυρίζει, αφαιρέστε το καπάκι περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα και ανασηκώστε το τραβώντας το προς τα επάνω.
2. Αφαιρέστε το μπολ παρασκευής από τη βάση περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα και ανασηκώστε το τραβώντας το προς τα επάνω. Η λεπίδα ασφαλίζει στον άξονα, ώστε να μην μετακινείται όταν αφαιρείτε τα υλικά.
3. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε υλικά από το μπολ παρασκευής.
4. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα ώστε να την καθαρίσετε, τραβήξτε τη λεπίδα ευθεία προς τα επάνω για να απασφαλιστεί από τη θέση της και αφαιρέστε την από το μπολ.

Συμβουλές για τέλεια αποτελέσματα

1. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα όταν αλέθετε ωμό κρέας, πατήστε το κουμπι ταχύτητας 2 για να αλέσετε έως 225 γρ κρέας κάθε φορά.



2. Για καλύτερα αποτελέσματα, να πατάτε και να αφήνετε το κουμπι ταχύτητας 1 ή ταχύτητας 2. Επαναλάβετε έως ότου τα υλικά τεμαχιστούν στο μέγεθος που επιθυμείτε.
3. Χρησιμοποιήστε την οπή για την προσθήκη υγρών υλικών για να προσθέσετε υγρά υλικά, όπως λάδι, κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των υλικών.



4. Χρησιμοποιήστε τον τεμαχιστή τροφίμων για να κάνετε τρίμματα ψωμιού, κράκερ ή μπισκότου. Σπάστε το ψωμί, τα κράκερ ή τα μπισκότα σε μικρά κομμάτια, προσθέστε τα στο μπολ παρασκευής και τεμαχίστε τα ώστε να γίνουν τρίμματα.
5. Για να τεμαχίσετε ομοιόμορφα τα υλικά, κόψτε τα καρότα, το σέλινο, τα μανιτάρια, τις πράσινες πιπεριές, τα κρεμμύδια και όλα τα παρόμοια λαχανικά σε κομμάτια μεγέθους 2-3 εκ. προτού τα προσθέσετε στο μπολ παρασκευής.



6. Χρησιμοποιήστε τον τεμαχιστή τροφίμων για να τεμαχίσετε δηρούς καρπούς και να ψιλοκόψετε βασιλικό, μαϊντανό, πρασουλίδα, σκόρδο και άλλα μυρωδικά.
7. Παρασκευάστε παιδικές τροφές χρησιμοποιώντας τον τεμαχιστή τροφίμων για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα φρούτα ή λαχανικά. Τα πολτοποιημένα, μαγειρεμένα φρούτα και λαχανικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν και ως βάση για σούπα ή σάλτσες.
8. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τον τεμαχιστή τροφίμων για την επεξεργασία κόκκων καφέ ή σκληρών μπισαριικών, όπως τα μισχοκάρυδα. Η επεξεργασία αυτών των υλικών μπορεί να προκαλέσει βλάβη στον τεμαχιστή τροφίμων.
9. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τον τεμαχιστή τροφίμων για να τεμαχίσετε υλικά για πάνω από 30 δευτερόλεπτα συνεχούς λειτουργίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**Κίνδυνος κοψίματος**

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

1. Αποσυνδέστε τον τεμαχιστή τροφίμων.
2. Αφαιρέστε το μπολ παρασκευής, το καπάκι και τη λεπίδα. Πλύνετε τον με ζεστό σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε και στεγνώστε. Το μπολ παρασκευής, το καπάκι και η λεπίδα πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων στην επάνω σχάρα.
3. Καθαρίστε τη βάση χρησιμοποιώντας ένα υψό πανί. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά. Μην εμβυθίζετε τη βάση στο νερό.
4. Για να προστεψέψετε τη λεπίδα, να συναρμολογήστε ξανά τον τεμαχιστή τροφίμων μετά τον καθαρισμό.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Σε περίπτωση που ο τεμαχιστής τροφίμων δεν λειτουργεί σωστά ή δεν λειτουργεί καθόλου, ελέγξτε αν:

- Το μπολ και το καπάκι είναι σωστά ευθυγραμμισμένα και ασφαλισμένα στη θέση τους.
- Πατάτε μόνο ένα κουμπί τη φορά. Ο τεμαχιστής τροφίμων δεν λειτουργεί, εάν είναι πατημένα και τα δύο κουμπιά συγχρόνως.
- Είναι ο τεμαχιστής τροφίμων συνδεδεμένος;

- Η ασφάλεια του κύκλωματος του τεμαχιστή τροφίμων λειτουργεί. Εάν έχετε πίνακα με διακόπτες, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.
- Βγάλτε το καλώδιο του τεμαχιστή τροφίμων από την πρίζα και έπειτα συνδέστε το ξανά στην πρίζα.
- Αν ο τεμαχιστής τροφίμων δεν είναι σε θερμοκρασία δωματίου, περιμένετε μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου και ξαναπροσπαθήστε.

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

Εγγύηση του Τεμαχιστή τροφίμων οικιακής χρήσης της KitchenAid

Χρονική διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:
Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική Για το μοντέλο 5KFC3515: Τριετής Πλήρης Εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.	Την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή εργασία επισκευής για επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Το service πρέπει να παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο υπηρεσιών της KitchenAid.	A. Επισκευές όταν ο τεμαχιστής τροφίμων χρησιμοποιείται για λειτουργίες πέραν της συνηθισμένης οικιακής προετοιμασίας τροφίμων. B. Ζημιές αποτέλεσμα ατυχήματος, αλλαγών καικής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας που δεν συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Κέντρα 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.

Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ: +30 210 9478120

Φαξ: +30 210 9415586

Service: +30 210 9478773

Αριθμός τηλεφωνικής βοήθειας στο:

Κολωνία, Πατρ. Ιωακείμ 33

+30 210 7237615

Θεσσαλονίκη, Τιμισοκή 26,

+30 2310 220933, 231388

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

Innehållsförteckning

SÄKERHET NÄR DET GÄLLER MATHACKAREN	
Viktiga säkerhetsföreskrifter.....	86
Elektriska krav.....	88
Avfallshandling av elektrisk utrustning.....	88
DELAR OCH FUNKTIONER	89
HUR MAN ANVÄNDER MATHACKAREN	
Före första användningen.....	90
Demontering av mathackaren.....	90
Hur man använder mathackaren.....	91
Ta bort ingredienser.....	91
Användningstips för bra resultat.....	92
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	93
FELSÖKNING	93
SERVICE OCH GARANTI	94

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 varningsymboler 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. Låt ej mathackaren eller sladd komma i kontakt med vatten eller annan vätska för att skydda mot elektriska stötar.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt samt förstår eventuella risker.
4. Barn ska hållas under uppsikt för att garantera att apparaten inte används som leksak. Apparaten ska inte användas av barn. Apparaten och dess sladd ska hållas utom räckhåll för barn. Barn ska inte rengöra eller underhålla apparaten utan uppsikt.

5. Koppla ut apparaten ur vägguttaget när den inte används, innan delar monteras eller avmonteras, eller vid rengöring.
6. Undvik kontakt med rörliga delar.
7. Använd inte en matberedare med en skadad nätsladd eller stickkontakt, eller som det uppstått tekniskt fel på, eller efter att den har tappats på marken eller på något annat sätt skadats. Lämna in matberedaren till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning och reparation, eller elektrisk eller mekanisk justering.
8. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
9. Använd inte apparaten utomhus.
10. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
11. Håll händer och redskap på behörigt avstånd från knivar eller skivor i rörelse medan matberedaren körs för att minska risken att allvariga personskador uppstår, eller att matberedaren skadas. En skrapa eller liknande redskap kan användas, men endast när matberedaren inte är igång.
12. Knivbladen är vassa. Var försiktig när du hanterar vassa skärblad, när skålen töms och vid rengöring.
13. För att minska risken att personskador uppstår, ska aldrig skärkniv eller skivor placeras direkt på motordelen utan att först ha satt fast skålen på rätt sätt.
14. Försäkra dig om att locket har låsts säkert på plats innan du börjar använda matberedaren.
15. Försök inte att sätta lockets låsmekanism ur spel.

16. 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.
17. Var försiktig när du tillsätter het vätska till matberedaren och akta dig för stänk och ånga.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

Elektriska krav

Spänning: 220-240 VAC


Frekvens: 50/60 Hertz

Wattal: 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

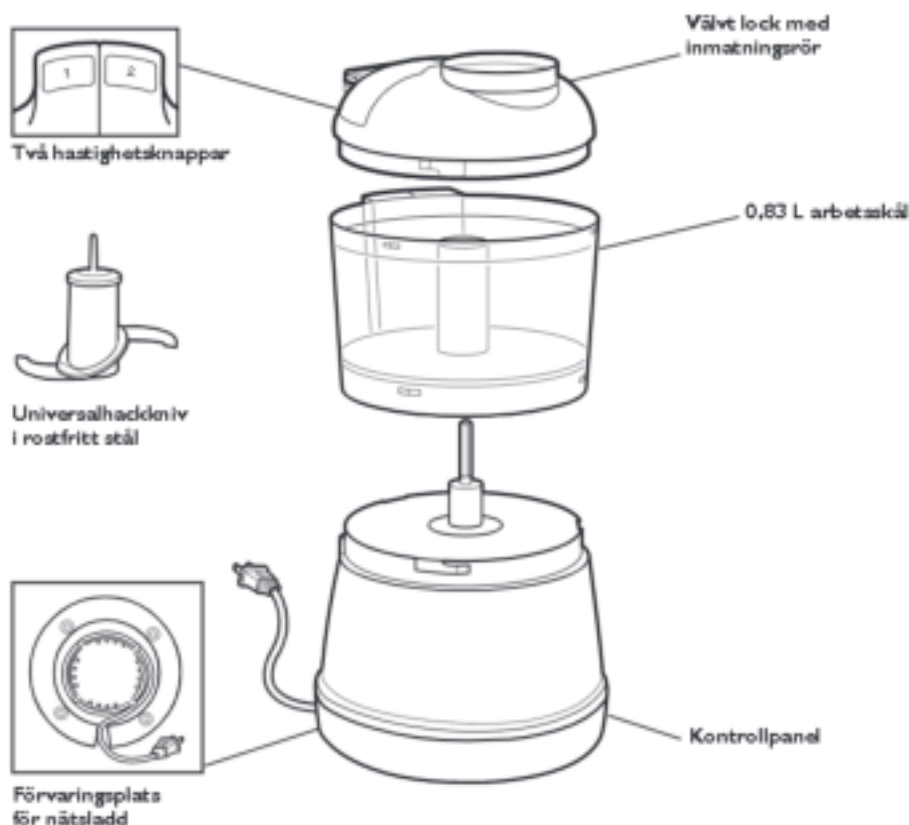
- Den här produkten är märkt enligt EG-direktivet 2012/19/EU rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

- 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 hushållsoporna 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.



Två hastighetsknappar

Matberedaren har en lättarbetad konstruktion med knappar placerade på toppen. Två hastigheter ger optimalt resultat, oberoende av uppgiften: Använd **hastighetsknapp ett** för vardagligt bruk. Använd **hastighetsknapp två** för att mossa ingredienser.

Universalhackkniv i rostfritt stål

Detta starka, sylvassa blad tar snabbt hand om små mängder av kött, färska eller tillagade frukter och grönsaker, nötter och örter. Hackkniven låses på axeln för att stanna på plats medan du häller ut ingredienser. Den omvända spiralutformningen drar ner ingredienserna till hackkniven, och minimerar även behovet av att skrapa sidorna på själva skålen. Hackkniven tål maskindisk.

Välvt lock med inmatningsrör

Det välvda locket låses lätt på plats för att du skall kunna använda din mathackare, och du tar lätt av locket om du vill lägga till ytterligare ingredienser. Inmatningsröret gör att du kan lägga till flytande ingredienser utan att ta bort själva locket från skålen. Locket tål maskindisk.

0,83 L arbetskål

Den BPA-fria 0,83 L stora arbetskålen ger dig full arbetsfrihet och tas lätt bort från kontrollpanelen. Arbetskålen tål maskindisk.

Förvaringsplats för nätsladd

Nätsladden sätts in under själva kontrollpanelen för praktisk förvaring.

⚠ VARNING

Risk för skärskador.

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

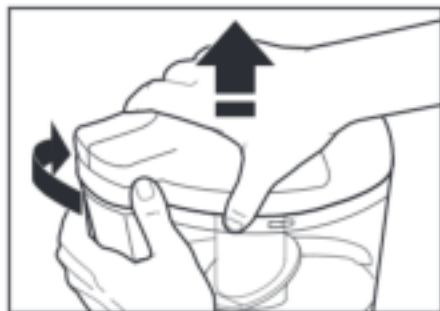
Före första användningen

1. Innan du använder din KitchenAid för första gången, tvätta arbetsskål, lock och skärare i varmt vatten med lite tvål. Arbetsskål, lock och hackkniv kan också rengöras i det övre facket på en diskmaskin.
2. Läs gärna våra rekommendationer och tips om hur du kan använda din mathackare och hur du ska uppnå bästa resultat.

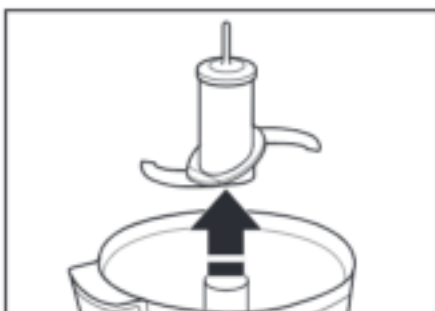
Demontering av hackkniven

För att demontera hackkniven för rengöring och hur du får bort mat från skålen, följ instruktionerna nedan:

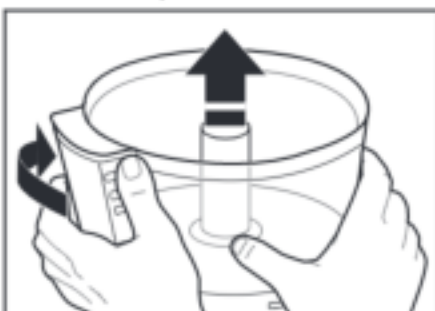
1. Kontrollera att mathackaren är urkopplad.
2. Håll locket enligt anvisningen, dra locket medurs för att låsa upp och lyft bort skålen.



3. Dra hackkniven rakt upp för att låsa upp och ta bort den från skålen.

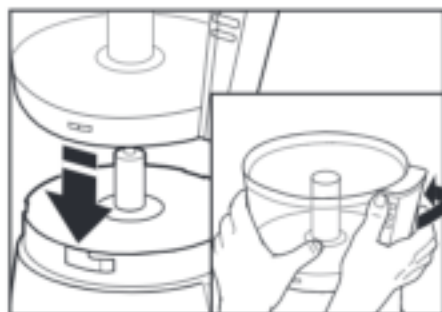


4. Håll skålen enligt anvisningen, vrid skålen medurs för att låsa upp och lyft av den från kontrollpanelen.

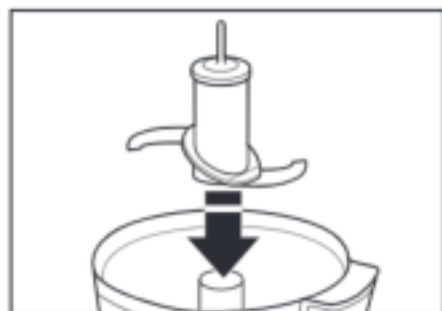


Hur man använder mathackaren

1. Kontrollera att mathackaren är urkopplad.
2. Rikta in flikarna på skålen med hjälp av L-skärorna på basen. Skruva skålen moturs för att låsa denna på plats.



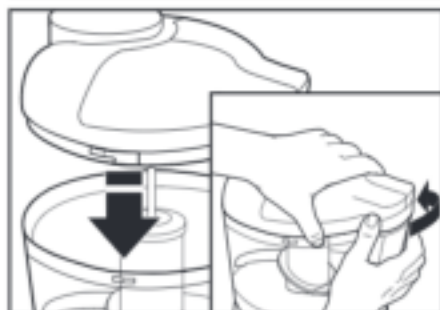
3. Montera hackkniven över axeln i mitten av arbets-skålen, rotera och tryck nedåt tills den låser sig i rätt position.



4. Placera dem ingredienser du vill använda i arbets-skålen.

5. Slätt på locket på arbets-skålen, rikta själva L-spåren på locket med skärorna på arbets-skålen. Vrid locket moturs för att låsa på plats enligt nedan.

OBS! Skål och lock måste låsas på plats för att mathackaren skall fungera.



6. Anslut nätsladden till vägguttaget.
7. Tryck och håll ner knappen för hastighet ett **eller** hastighet två för att starta tillagning.



OBS! Matberedaren kommer inte att fungera om båda knapparna är nedtryckta samtidigt.

8. Använd inmatningsröret för att lägga till flytande ingredienser om du skulle behöva detta under själva tillredningen. Se "Användningstips för bra resultat".
9. När ingredienserna har hackats till önskad konsistens, släpp hastighetsknappen ett eller två.

Ta bort ingredienser

1. När hackkniven har slutat snurra, ta bort locket genom att vrida den medurs och lyft bort det.
2. Ta bort skålen från kontrollpanelen genom att vrida den medurs och lyfta bort den. Hackkniven låser sig på axeln och stannar på plats medan du håller ut ingredienserna.
3. Använd en spatel för att få bort ingredienser från arbets-skålen.
4. För att ta bort bladet för rengöring, dra hackkniven rakt upp för att låsa upp och ta bort den från skålen.

Användningstips för bra resultat

1. För att uppnå optimalt resultat vid bearbetning av rått kött, använd hastighet två för att skära upp till 225 g kött på en och samma gång.



2. För bästa behandling resultat, trycka och släpp hastighetsknappen ett eller två. Upprepa tills ingredienserna når den konsistens du vill.
3. Använd inmatningsröret för att lägga till flytande ingredienser som t.ex. olivolja under bearbetning.



4. Använd din mathackare till att baka bröd, kakor eller cookies. Bryt bröd, keex eller kakor i små bitar, lägg dessa i arbetsskålen och bearbeta dessa till smulor.
5. För jämn konsistens av förädlade livsmedel, morötter i bitar, selleri, svamp, grön paprika, lök och liknande grönsaker, bör du skära dessa i 2-3 cm bitar innan du lägger ner dem i arbetsskålen.



6. Använd din mathackare för att hacka nötter, persilja, basilika, gräslök, vitlök och andra örter.
7. Använd din mathackare och gör barnmat genom att mosa kokt frukt eller grönsaker. Puréer, kokt frukt och grönsaker kan också användas som bas för soppor eller såsar.
8. Använd INTE din mathackare för att bearbeta kaffeböner eller andra hårda kryddor som muskotnötter. Hantering av dessa livsmedel kan skada din mathackare.
9. Använd INTE din mathackare för att hacka mat mer än 30 sekunder åt gången.

VARNING

Risk för skärskador.

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

1. Koppla ur mathackaren.
2. Ta bort arbetet skålen, locket och blad. Tvätta i varmt vatten blandat med lite tvål. Skölj och torka. Arbetskål, lock och blad kan även diskas i diskmaskinens övre fack.
3. Torka av kontrollpanelen med en fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel. Sänk inte kontrollpanelen i vatten.
4. För att skydda din produkt, rengör alltid din mathackare efter användning.

FELSÖKNING

Om din mathackare har eventuella fel eller ej fungerar korrekt, kontrollera följande:

- Se till att skålen och locket är korrekt riktade och låsta på plats.
- Tryck bara på en knapp i taget. Matberedaren kommer inte att fungera om båda knapparna är intryckta samtidigt.
- Är mathackaren inkopplad?
- Är säkringen i kretsen till mathackaren i funktionsdugligt skick? Om du har en brytare, se till att kretsen är sluten.
- Koppla ur mathackaren och koppla sedan in den i uttaget igen.
- Om mathackaren inte är på rumstemperatur, vänta tills den uppnått rumstemperatur och försök igen.

Om problemet inte beror på någon av ovanstående punkter, se "Service och garanti".

Garanti för Kitchen Aid mathackaren

Garantis giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: För modell SKFC3S15: Tre års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer om mathackaren 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.

Ei & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
0700-906591

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Centralservice i Osby AB
Tegvägen 4
283 44 OSBY
0479-13048

Kundtjänst

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

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

Innholdsfortegnelse

SIKKERHET VED BRUK AV MULTIHAKKEREN	
Viktige forholderegler	96
Krav til strømforstyrning	98
Kassering av elektrisk utstyr	99
DELER OG FUNKSJONER	99
BRUKE MULTIHAKKEREN	
Før førstegangs bruk	100
Demontere multihakkeren	100
Bruke multihakkeren	101
Fjerne ingredienser	101
Brukstips for gode resultater	102
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	103
FEILSØKING	103
SERVICE OG GARANTI	104

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 FORHOLDSREGLER

Grunnleggende forholdsregler 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 mot fare for elektrisk støt må du ikke legge motoren, ledningen eller støpselet til denne multihakkeren i vann eller annen væske.
3. Dette apparatet er ikke laget for å brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller uten nødvendig erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
4. Pass på at barn ikke leker med apparatet. Apparatet skal ikke brukes av barn. Apparatet og ledningen skal være utenfor barns rekkevidde. Barn skal ikke rengjøre eller utføre brukervedlikehold på apparatet uten tilsyn.

5. Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk, før deler settes på eller tas av, og før apparatet rengjøres.
6. Unngå kontakt med deler i bevegelse.
7. Apparatet må ikke brukes hvis ledningen eller støpslet er defekt eller hvis apparatet har en feil eller faller på gulvet eller skades på annen måte. Kontakt da nærmeste autoriserte servicesenter for reparasjon eller for elektrisk eller mekanisk justering.
8. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
9. Må ikke brukes utendørs.
10. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.
11. For å redusere risikoen for alvorlig personskade eller skade på foodprosessoren under matlagingen, må du holde hender og redskap borte fra kniver eller skiver som roterer. Du kan bruke en skraper, men bare når foodprosessoren er avslått.
12. Kniven er skarp. Vær forsiktig når du håndterer skarpe kniver, tømmer bollen og under rengjøring.
13. For å redusere risikoen for skade, må du ikke sette kniver eller skiver på foten før bollen er satt ordentlig på plass.
14. Før du bruker apparatet, må du forsikre deg om at lokket er riktig festet.
15. Forsøk ikke å hindre sperreanordningen for lokket.

16. 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
17. Vær forsiktig hvis varm væske tømmes i foodprosessoren, da den kan sprute ut av maskinen på grunn av plutselig dampdannelse.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN

Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.

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 % resirkulerbar og er merket med resirkulerings-symbolet . 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 uohensiktsmessig 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 innsamlings-stasjon 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.



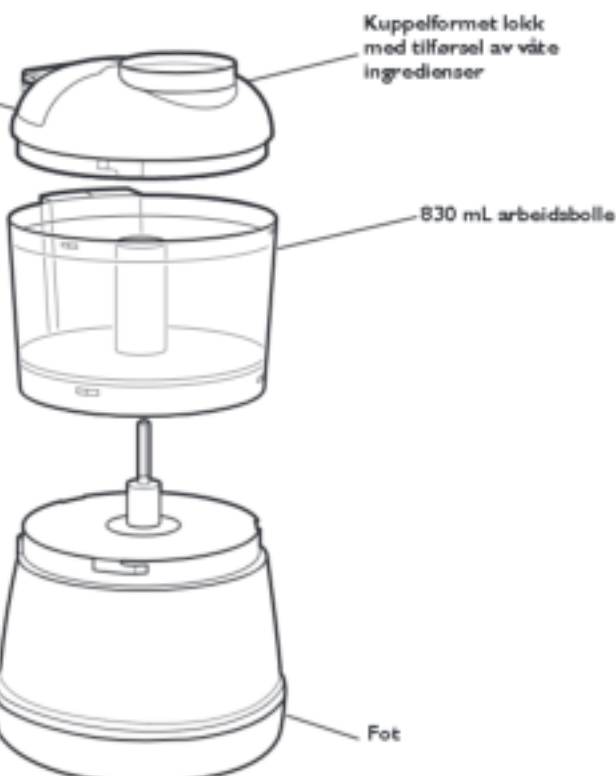
Knapper for
Hastighet 1/
Hastighet 2



Universalkniv
av rustfritt stål



Lagring av
elektrisk ledning



Knapper for Hastighet 1/Hastighet 2

Multihakkeren har knappene på toppen og er lett å bruke med én hånd. 2 hastigheter gir optimale resultater, uansett oppgave: Bruk knappen **Hastighet 1** for dagligdagse kvernebehov. Bruk knappen **Hastighet 2** for rask kverning av ingredienser.

Universalkniv av rustfritt stål

Denne kraftige, sylskarpe kniven behandler raskt små mengder kjøtt, ferske eller kokte frukter og grønnsaker, nøtter og urter. Kniven festes på akselen og blir sittende mens du holder ut ingrediensene. Reversert spiraldesign trekker maten ned til kniven for jevn kverning og minimaliserer behovet for å skrape bollen. Kniven kan vaskes i maskin.

Kuppelformet lokk med tilførsel av våte ingredienser

Det kuppelformede lokket festes på plass ved bruk av multihakkeren, og kan lett fjernes for å tilsette ingredienser. Et hull med tilstøtende sjakt i lokket lar deg tilsette væskeingredienser uten å fjerne lokket. Lokket kan vaskes i oppvaskmaskin.

830 mL arbeidsbolle

Den BPA-frie bollen på 830 mL gir deg rikelig med arbeidskapasitet og fjernes lett fra foten. Arbeidsbollen kan vaskes i maskin.

Lagring av elektrisk ledning

Den elektriske ledningen kveiles under foten for praktisk lagring.

⚠ ADVARSEL

Fare for å kutte seg

Knivene må håndteres forsiktig.

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

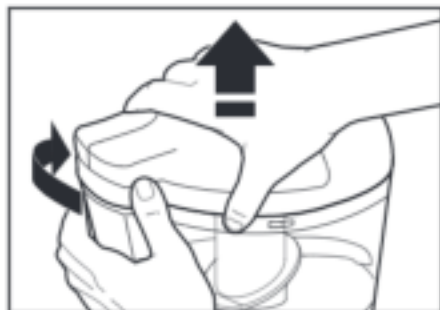
Før førstegangs bruk

1. Før du bruker KitchenAid matløvern for første gang, må du vaske arbeidsbollen, lokket og kniven i varmt såpevann. Arbeidsbollen, lokket og kniven kan også vaskes øverst i oppvaskmaskinen.
2. Les Brukstips for multihakkeren for anbefalinger om hvordan du får best mulige resultater.

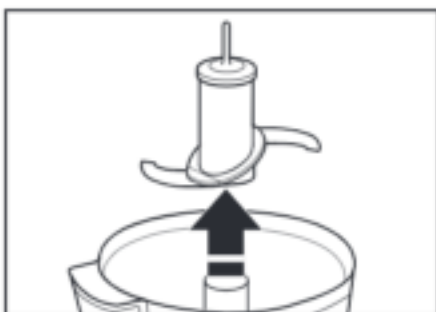
Demontere multihakkeren

Følg instruksjonene under for demontering av multihakkeren for rengjøring og når du skal fjerne ingredienser fra bollen:

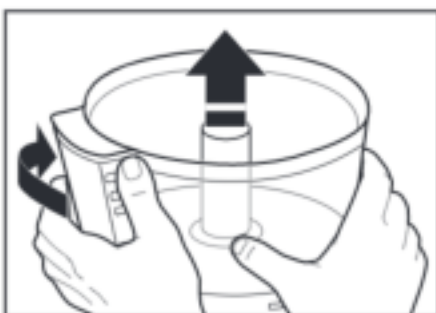
1. Forsikre deg om at multihakkeren er koblet fra.
2. Hold lokket som vist, vri lokket med klokken og løft av bollen.



3. Trekk kniven rett opp for å fjerne den fra bollen.

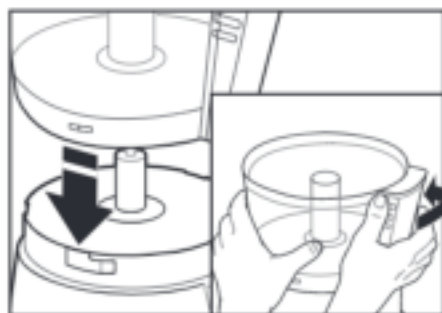


4. Hold bollen som vist, vri bollen med klokken og løft av foten.

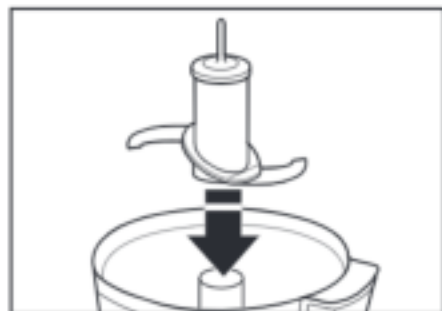


Bruke multihakkeren

1. Forsikre deg om at multihakkeren er koblet fra.
2. Rett inn tappene på arbeidsbollen etter L-hullene på foten. Vri bollen mot klokken for å feste den.



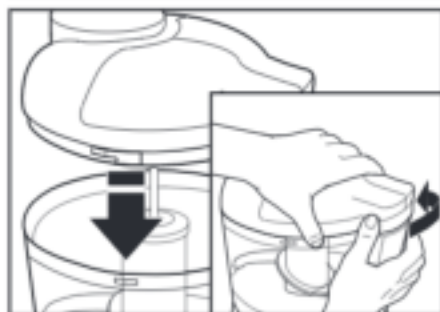
3. Sett kniven på plass over akselen midt i arbeidsbollen, roter og trykk ned til den festes i bruksposisjon.



4. Legg ingredienser som skal behandles i arbeidsbollen.

5. Fest lokket på arbeidsbollen ved å rette inn L-hullene på lokket med tappene på arbeidsbollen. Vri lokket mot klokken til det er festet, som vist under.

MERK: Bollen og lokket må være festet skikkelig for at multihakkeren skal fungere.



6. Sett støpslet i et elektrisk uttak.
7. Trykk og hold inne knappen Hastighet 1 eller Hastighet 2 for å begynne behandlingen.



MERK: Multihakkeren vil ikke fungere hvis begge knappene holdes inne samtidig.

8. Om ønsket kan du bruke tilførselen for våte ingredienser til å tilsette væsker mens multihakkeren er i bruk. Se "Brukstips for gode resultater".
9. Når ingrediensene er kvemet til ønsket konsistens, slipper du knappen Hastighet 1 eller Hastighet 2.

Fjerne ingredienser

1. Når kniven har sluttet å rotere, fjerner du lokket ved å vri det med klokken og løfte det av.
2. Fjern arbeidsbollen fra foten ved å vri den med klokken og løfte den av. Kniven festes på akselen og blir sittende mens du holder ut ingrediensene.
3. Bruk en slikkepott til å fjerne ingredienser fra arbeidsbollen.
4. For å fjerne kniven for rengjøring, trekker du kniven rett opp og fjerner den fra bollen.

Brukstips for gode resultater

1. For å oppnå optimale resultater når du hakker rått kjøtt, bruker du Hastighet 2 til å hake inntil 225 g kjøtt om gangen.



2. For best behandlingsresultat, trykker du inn og slipper opp knappen Hastighet 1 eller Hastighet 2. Gjenta til ingrediensene har den konsistensen du ønsker.
3. Bruk tilførselen for våte ingredienser til å tilsette væsker som f.eks. olivenolje, mens multihakkeren er i bruk.



4. Bruk multihakkeren din til å lage brød, kjeks eller småkaker. Bryt brød, kjeks eller småkaker i små biter, legg dem i arbeidsbollen og behandle dem til smuler.
5. For jevn konsistens på behandlet mat, bør du kutte gulrøtter, selleri, sopp, grønn paprika, løk og lignende grønnsaker i biter på 2-3 cm før du legger dem i arbeidsbollen.



6. Bruk multihakkeren din til å hakke nøtter og finhake persille, basilikum, gressløk, hvitløk og andre urter.
7. Lag babytmat ved å bruke multihakkeren din til å hake kokte frukter eller grønnsaker. Kvernet, kokte frukter og grønnsaker kan også brukes som base for supper eller sauser.
8. IKKE bruk multihakkeren til å male kaffebønner eller hardt krydder, som for eksempel muskat. Behandling av slike matvarer kan skade multihakkeren.
9. IKKE bruk multihakkeren til å kverne mat i mer enn 30 sekunder om gangen.

ADVARSEL

Fare for å kutte seg

Knivene må håndteres forsiktig.

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

1. Trekk ut støpselet til multihakkeren.
2. Fjern arbeidsbollen, lokket og kniven. Vask i varmt såpevann. Skyll og tørk. Arbeidsbollen, lokket og kniven kan også vaskes øverst i oppvaskmaskinen.
3. Rengjør foten med en fuktig klut. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler. Ikke senk foten ned i vann.
4. For å beskytte kniven, bør du alltid montere multihakkeren igjen etter rengjøring.

FEILSØKING

Hvis multihakkeren svikter eller ikke virker, sjekker du følgende:

- Forsikre deg om at bollen og lokket er korrekt rettet inn og festet skikkelig.
- Trykk bare på én knapp om gangen. Multihakkeren vil ikke fungere hvis begge knappene holdes inne samtidig.
- Er ledningen til multihakkeren pluggert inn?

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

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

Garanti for multihakkeren fra KitchenAid

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: For Modell SKFC3515: tre års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner hvis multihakkeren har vært brukt til andre formål enn tilberedning av vanlige matvarer. B. Skade som er resultat av uhell, endringer, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetforskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

Servicesentre

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

ServiceCompaniet AS:

Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY

TF: +47 2389 7266
Fæc: +47 2268 5400

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

Kundeservice

Norsk Importør:

HOWARD AS:
Hansteensgate 12
0253 OSLO
Tel: 23 08 41 30

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

Sisällysluettelo

TEHOLEIKKURIN TURVALLINEN KÄYTTÖ	
Tärkeät turvatoimenpiteet	106
Sähkövaroitukset	108
Sähkölaitteiden hävittäminen	108
OSAT JA OMINAISUUDET	109
TEHOLEIKKURIN KÄYTTÖ	
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	110
Teholeikkurin purkaminen	110
Teholeikkurin käyttö	111
Aineiden tyhjentäminen	111
Vinkkejä parhaan tuloksen saamiseksi	112
HOITO JA PUHDISTUS	113
VIANETSINTÄ	113
HUOLTO JA TAKUU	114

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:

VAARA

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.

VAROITUS

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. Jotta välttyt sähköiskun vaaralta, älä upota tämän teholeikkurin johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky tai kokemus ja tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
4. Lapsia on valvottava, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Laitteen ja johdon on oltava lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

5. Irrota aina virtajohto pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ennen kuin asennat tai poistat siitä osia, sekä ennen laitteen puhdistusta.
6. Vältä liikkuvien osien koskettamista.
7. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki, jos laite on epäkunnossa, pudonnut tai muuten vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen testattavaksi, korjattavaksi, elektronisesti tai mekaanisesti säädettäväksi.
8. Jos käytät lisävarusteita, joita KitchenAid ei suosittele tai myy, ne voivat aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai muun vahingon.
9. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
10. Tarkista, ettei liitosjohto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
11. Kun käsittelet ruoka-aineita, pidä kädet ja työvälineet poissa liikkuvista teristä tai levyistä, jotka voivat vammauttaa vakavasti tai vaurioittaa monitoimikonetta. Voit käyttää lastaa, mutta vain silloin, kun monitoimikone ei ole käynnissä.
12. Koneen terät ovat hyvin teräviä. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi säiliötä ja puhdistaessasi laitetta.
13. Estä tapaturmat asentamalla terä tai levy vasta, kun kulho on kunnolla paikallaan.
14. Tarkasta ennen laitteen käyttämistä, että kansi on lukkiutunut varmasti.
15. Älä yritä estää kannen turvalukituksen toimintaa.

- 16.** 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.
- 17.** Ole varovainen, jos kuumaa nestettä kaadetaan yleiskoneeseen, sillä se saattaa höyrystyä ja suihkuta äkisti ulos laitteesta.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

Sähkövaatimukset

Jännite: 220 - 240 V


Taajuus: 50/60 Hz

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 jätehuolliikkeesta tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.



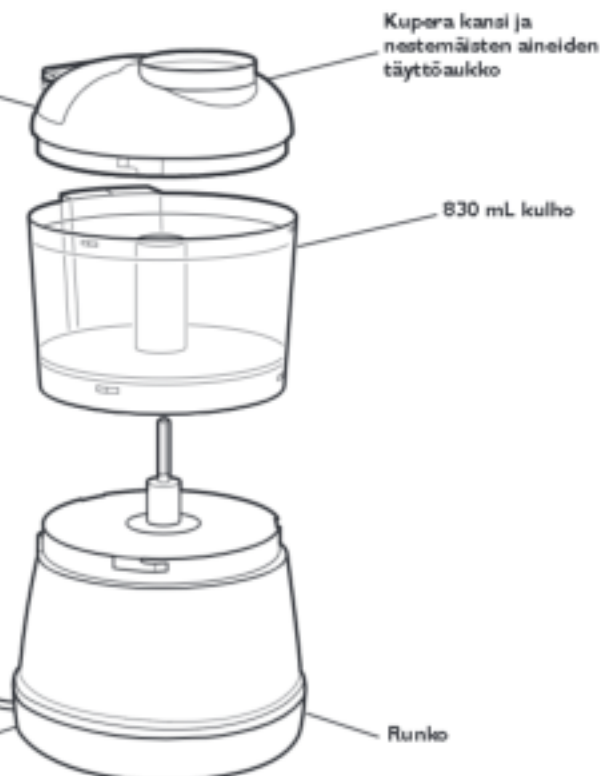
Nopeus 1/nopeus 2 -painikkeet



Ruostumaton monitoimiterä



Virtajohdon säilytystila



Kupera kansi ja nestemäisten aineiden täyttöaukko

830 mL kulho

Runko

Nopeus 1/nopeus 2 -painikkeet

Teholeikkuria on helppo käyttää yhdellä kädellä, sillä nopeuden valintapainikkeet ovat ylhäällä. Kaksi nopeutta varmistavat optimaalisen tuloksen tehtävästä riippumatta: Käytä **nopeutta 1** päivittäiseen leikkaamiseen. Käytä **nopeutta 2** aineiden nopeaan soseuttamiseen.

Ruostumaton monitoimiterä

Vahva, erittäin terävä terä leikkaa nopeasti pieniä määriä lihaa, tuoreita tai kypsennettyjä hedelmiä ja kasviksia, pähkinöitä ja yrttejä. Terä lukkiutuu akseliin ja pysyy paikallaan, kun kaadat aineksia kulhosta. Käänteiskierre vetää aineet kohti terää, jolloin ne leikkautuvat tasaisesti ja kulhon seinien kaapimisen tarve minimoituu. Terä on konepesun kestävä.

Kupera kansi ja märkien aineiden täyttöaukko

Kupera kansi lukkiutuu paikalleen, jolloin voit käyttää teholeikkuria, ja irtoaa helposti aineiden lisäämistä varten. Kannessa on täyttöaukko ja syvennyks, joten voit lisätä nestemäisiä aineksia irrottamatta kantta. Kansi on konepesun kestävä.

830 mL kulho

BPActa sisältämätön 830 mL kulho on tilava ja irtoaa helposti rungosta. Kulho on konepesun kestävä.

Virtajohdon säilytystila

Virtajohdon voi kääriä kätevästi rungon alaosan ympärille.

VAROITUS

Välttovaara

Käsittele terä varoen.

Terät voivat muuten vääntää.

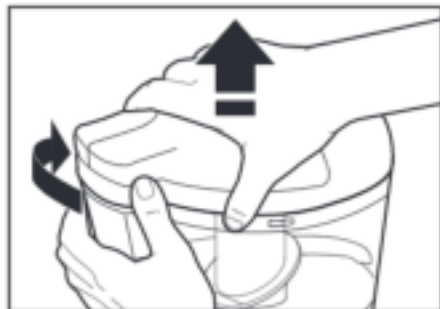
Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Ennen kuin käytät KitchenAid teholeikkuria ensimmäisen kerran, pese kulho, kansi ja terä laumalla vedellä ja astianpesuaineella. Kulho, kansi ja terä voidaan myös pestä tiskikoneen yläkorissa.
2. Saat aina hyvän tuloksen, kun luet teholeikkurin käyttövinkit.

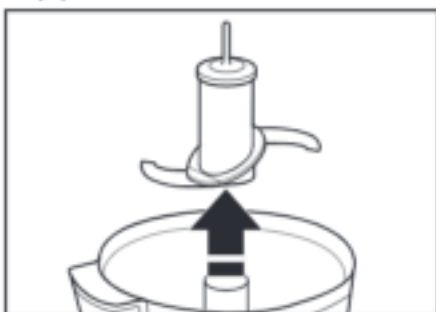
Teholeikkurin purkaminen

Teholeikkurin purkaminen puhdistamista varten tai aineiden poistamiseksi kulhosta:

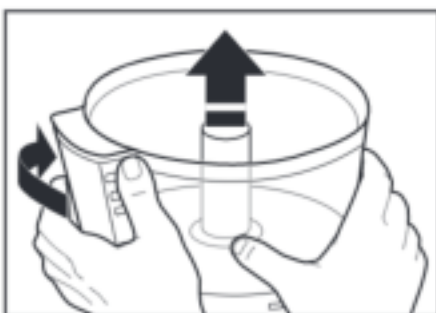
1. Irrota teholeikkuri pistorasiasta.
2. Tartu kanteen (katso kuva), käännä aukki myötäpäivään ja nosta pois kulhon päältä.



3. Vapauta terä vetämällä suoraan ylöspäin, ja poista se kulhosta.

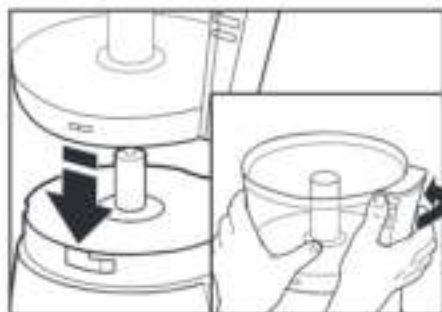


4. Tartu kulhoon kuvan mukaisesti, käännä myötäpäivään ja nosta kulho irti rungosta.

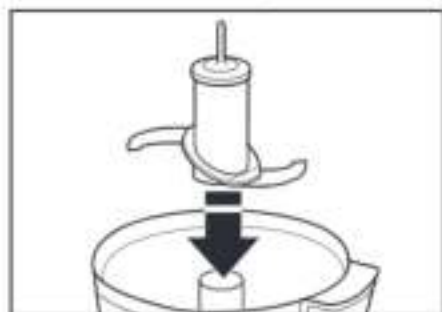


Teholeikkurin käyttö

1. Irrota teholeikkuri pistorasasta.
2. Kohdista kulhon kielekkeet rungon L-uriin. Lukitse kulho paikalleen vastapäivään kääntämällä.



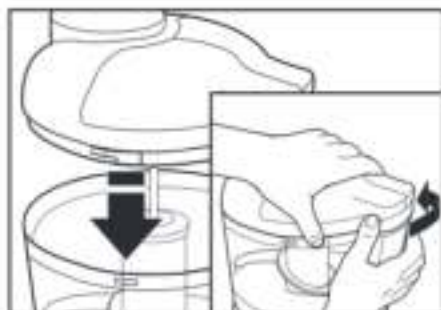
3. Sovita terä akselille, kierrä ja paina alas, kunnes terä lukkiutuu paikalleen.



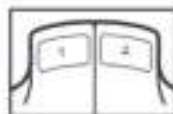
4. Aseta käsiteltävät ainekset kulhoon.

5. Aseta kansi kulhon päälle ja kohdista kannen L-urat kulhon kielekkeisiin. Kiinnitä kansi vastapäivään kääntämällä (katso alla oleva kuva).

HUOM. Kulho ja kansi on lukittava paikalleen, jotta teholeikkuri toimii.



6. Kytke virtajohto pistorasiaan.
7. Käynnistä leikkuri painamalla jatkuvasti nopeuspainiketta 1 tai 2.



HUOM. Teholeikkuri ei toimi, jos painikkeita painetaan samanaikaisesti.

8. Lisää nestemäiset ainekset tarvittaessa kannen aukon kautta. Katso "Vinkkejä parhaisiin tuloksiin".
9. Kun ainekset ovat hienontuneet riittävästi, vapauta nopeuspainike 1 tai 2.

Aineiden tyhjentäminen

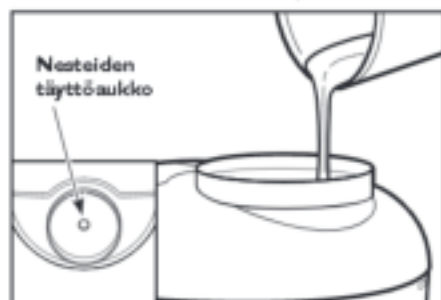
1. Kun terä on pysähtynyt, käännä kannetta myötäpäivään ja nosta se pois.
2. Käännä kulhoa myötäpäivään ja nosta se irti rungosta. Terä lukkiutuu akseliin ja pysyy paikallaan, kun kaadat aineksia kulhosta.
3. Käytä lastaa aineen poistamiseen kulhosta.
4. Kun poistat terän puhdistamista varten, irrota se vetämällä sitä suoraan ylös ja nosta se pois kulhosta.

Vinkkejä parhaisiin tuloksiin

1. Raian lihan leikkaaminen onnistuu parhaiten, kun käytät nopeutta 2. Leikkaa enintään 225 g lihaa kerrallaan.



2. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi paina ja vapauta painike 1 tai painike 2. Toista, kunnes aineiden rakenne on haluamasi.
3. Lisää nestemäiset aineet, kuten oliiviöljy, kannen aukosta koneen käydessä.



4. Käytä teholeikkuria leivän tai kekien murentamiseen. Pieni leipä tai kekset, lisää kulhoon ja käsittele.
5. Jotta ruoasta tulisi tasalaatuisia, leikkaa porkkanat, sellerit, sienet, paprikat, sipulit ja muut vihannekset 2-3 cm paloksi ennen lisäämistä kulhoon.



6. Käytä teholeikkuria pähkinöiden, persiljan, basilikan, ruohospuljin, valkosipulin ja muiden yrttien hiontamiseen.
7. Valmista vauvan ruokaa soseuttamalla kypsennettyjä hedelmiä tai vihanneksia. Soseutettuja hedelmiä ja kasviksia voidaan käyttää myös kolttujen tai kastikkeiden perustana.
8. ÄLÄ käytä teholeikkuria kahvinpapujen ja kovan mausteiden, kuten muskotti-pähkinöiden, käsittelyyn. Näiden ruokien käsittely voi vaurioittaa teholeikkuria.
9. Käytä teholeikkuria enintään 30 sekuntia jatkuvasti.

VAROITUS

Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

Terät voivat muuten viiltää.

1. Irrota teholeikkuri pistorasiasta.
2. Poista kulho, kansi ja terä. Pese lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtele ja kuivaa. Kulho, kansi ja terä voidaan myös pestä tiskikoneen yläkorissa.
3. Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Älä upota runkoa veteen.
4. Suojaa terä kokoamalla tehosekoitin puhdistamisen jälkeensä.

VIANETSINTÄ

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

- Tarkista, että kulho ja kansi ovat oikein paikoillaan ja lukkiutuneet.
- Paina vain yhtä painiketta kerrallaan. Teholeikkuri ei toimi, jos painikkeita painetaan samanaikaisesti.
- Onko teholeikkuri kiinni pistorasiassa?

- Onko teholeikkurin pistorastan sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.
- Irrota pistoke ja kytke se takaisin pistorasiaan.
- Jos teholeikkuri ei ole huoneen lämpöinen, odota huoneen lämpötilan saavuttamista ja yritä uudelleen.

Jos ongelma ei johdu yllämainituista sikoista, katso "Huolto ja takuu".

Kotitalouden KitchenAid-tehroleikkurin takuu

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: Malli SKFC3515: Kolmen 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 tehroleikkurin käyttämisestä muuhun toimintaan 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.

Piketa Oy
PL 420 / Rautatiekatu 19
33101 / 33100 Tampere
FINLAND
KitchenAid Palvelunumero: 03-2333280
www.piketa.fi
piketa@piketa.fi

Asiakaspalvelu

Lisätietoja on verkkosivustossa:
www.KitchenAid.eu

Indhold

MINIHAKKER-SIKKERHED	
Vigtige sikkerhedsforskrifter.....	116
Elektriske krav.....	118
Bortskaffelse af elektriske apparater.....	118
DELE OG FUNKTIONER	119
BRUG AF DIN MINIHAKKER	
Inden minihakkeren tages i brug.....	120
Sådan skilles minihakkeren ad.....	120
Sådan bruges minihakkeren.....	121
Sådan udtages ingredienser.....	121
Tips til fantastiske resultater.....	122
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	123
FEJLFINDING	123
SERVICE OG GARANTI	124

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 sikkerhedsadvarselssymbolet 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.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

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

1. Læs alle instruktioner. Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.
2. For at undgå elektrisk stød må minihakkerens motordel, ledning eller stik ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
3. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er instrueret angående brug af apparatet på forsvarlig vis og forstår risiciene heri.
4. Hold børn under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af børn. Apparatet og ledning skal være udenfor børns rækkevidde. Børn må ikke rengøre eller udføre brugervedligeholdelse af apparatet uden opsyn.

5. Tag stikket ud af stikkontakten, når udstyret ikke er i brug, inden dele på- eller afmonteres og inden rengøring.
6. Undgå at komme i berøring med de bevægelige dele.
7. Anvend ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt, har været tabt eller på nogen måde er beskadiget. Indlever apparatet hos det nærmeste autoriserede servicecenter til eftersyn, reparation eller justering af de elektriske eller mekaniske komponenter.
8. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektriske stød eller personskade.
9. Må ikke bruges udendørs.
10. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
11. Hold hænder og redskaber på afstand af bevægelige dele under brug for at reducere risikoen for alvorlig personskade eller beskadigelse af foodprocessoren. Der kan anvendes en skraber, men ikke mens foodprocessoren kører.
12. Kniven er skarp. Vær forsigtig ved håndtering af skarpe knivsblade, tømning af skålen og under rengøring.
13. Reducer risikoen for skade ved aldrig at placere knive eller skiver på basen uden først at sætte skålen ordentligt på plads.
14. Sørg for, at låget er sikkert låst på plads før betjening af apparatet.
15. Forsøg ikke at omgå lågets låsemekanisme.

16. 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
17. Vær forsigtig, når varm væske hældes i foodprocessoren, da det kan sprøjte ud af enheden pga. pludselig damp.

GEM DENNE VEJLEDNING

Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.

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.

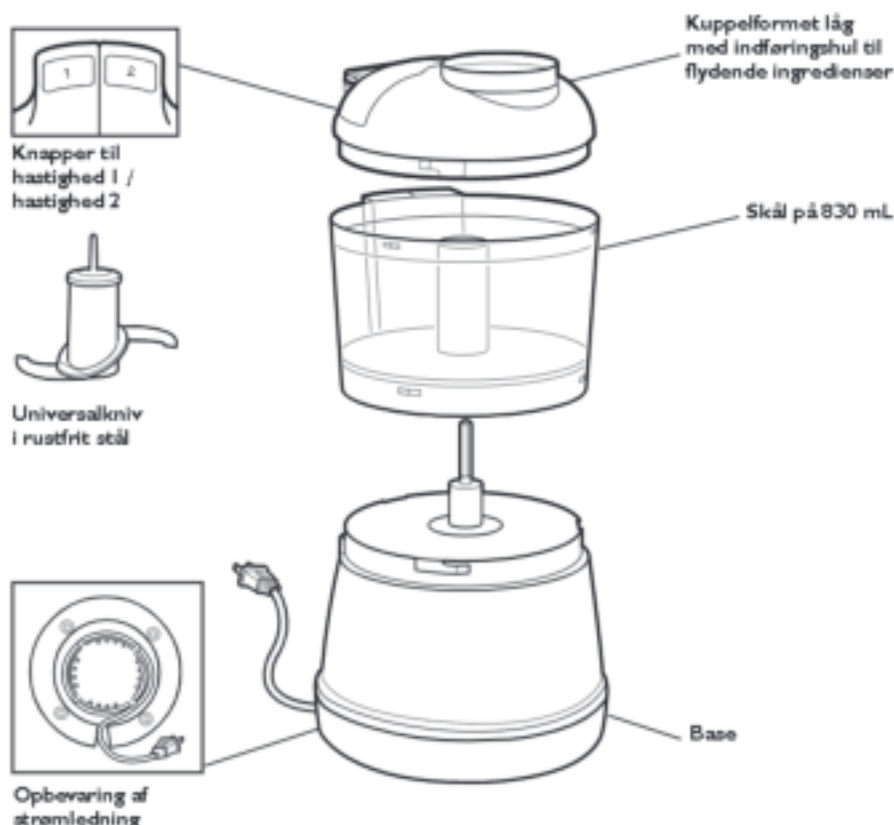
Bortskaffelse af produktet

- 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, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.



Knapper til hastighed 1 / hastighed 2

Minihakkeren betjenes nemt med to knapper placeret øverst. 2 hastigheder giver optimale resultater uanset opgaven: Brug **hastighed 1** til almindelige hakkeopgaver. Brug **hastighed 2** til at pure ingredienser hurtigt.

Universalkniv i rustfrit stål

Dette stærke og skarpe knivblad hakker hurtigt små mængder kød, friske eller tilberedte frugter og grøntsager, nødder og urter. Bladet låses fast på skaftet, så det forbliver på plads, mens du hældt ingredienser ud. Det omvendte spiraldesign trækker maden ned til bladet, så hakningen bliver ensartet, og der er mindre behov for at skrabe skålens sider. Knivbladet kan vaskes i opvaskemaskine.

Kuppelformet låg med indføringshul til flydende ingredienser

Det kuppelformede låg låses på plads, før minihakkeren starter, og fjernes nemt før tilsætning af ingredienser. Via indføringshullet i låget kan du tilsætte flydende ingredienser uden at tage låget af. Låget kan vaskes i opvaskemaskine.

Skål på 830 mL

Den BPA-frie skål med kapacitet på 830 mL har rigelig arbejdskapacitet og er nem at tage af basen. Skålen kan vaskes i opvaskemaskine.

Opbevaring af strømledning

Strømledningen kan opbevares under basen.

⚠ ADVARSEL

Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

Der er risiko for skæreeulykker.

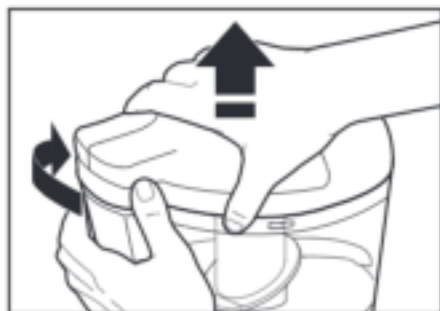
Inden minihakkeren tages i brug

1. Før KitchenAid minihakkeren tages i brug første gang, skal skålen, låget og knivbladet vaskes i varmt sæbevand. Skålen, låget og knivbladet må også vaskes i opvaskemaskinens øverste kurv.
2. Læs "Tips til brug af minihakkeren" for råd om, hvordan du altid opnår fantastiske resultater.

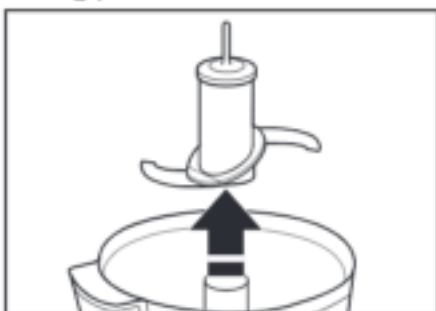
Sådan skilles minihakkeren ad

Sådan skilles minihakkeren ad før rengøring og udtagelse af ingredienser fra skålen:

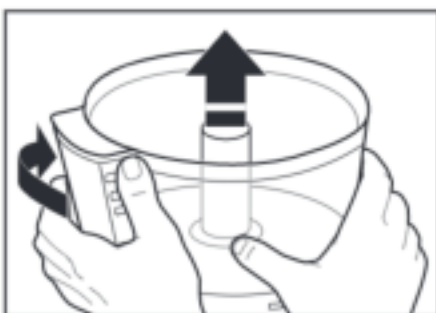
1. Sørg for at slukke på stikkontakten og trække stikket ud, før ingredienser fjernes fra skålen eller inden rengøring.
2. Hold låget som vist og drej med uret for at låse det af og løft det af skålen.



3. Træk knivbladet lige op for at låse det af og fjerne det fra skålen.

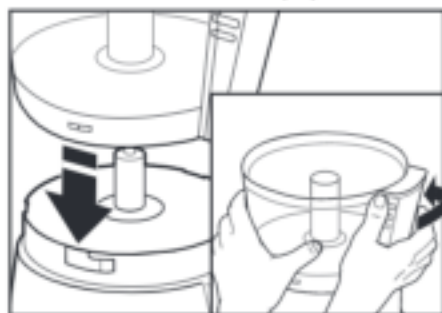


4. Hold skålen som vist og drej med uret for at låse den af og løft skålen af basen.

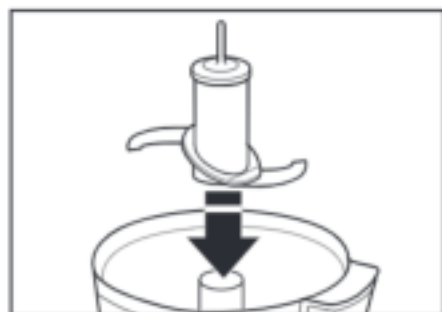


Sådan bruges minihakkeren

1. Sluk på stikkontakten og træk stikket ud, mens der gøres klar til brug af minihakkeren.
2. Placer tapperne på skålen, så de flugter med L-hullerne på basen. Drej skålen mod uret for at låse den på plads.



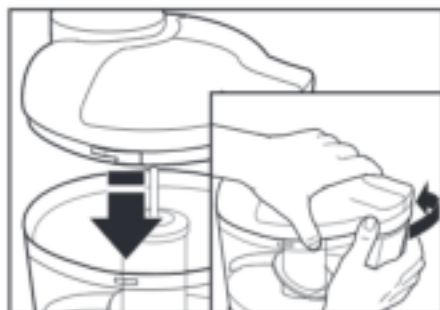
3. Placer knivbladet over skaftet i midten af skålen, drej og tryk ned, indtil det er låst i driftsplacering.



4. Put ingredienser i skålen.

5. Placer låget på skålen, mens L-hullerne på låget placeres, så de flugter med tapperne på skålen. Drej låget mod uret for at låse det på plads som vist nedenfor.

BEMÆRK: Skål og låg skal være låst på plads, for at minihakkeren kan bruges.



6. Sæt stikket i en stikkontakt og tænd for strømmen.
7. Tryk på hastighed 1 eller 2 og hold den inde for at starte minihakkeren.



BEMÆRK: Minihakkeren kan ikke køre, hvis begge knapper trykkes ind samtidigt.

8. Brug indføringshullet til at tilsætte flydende ingredienser under drift, hvis det ønskes. Se "Tips til fantastiske resultater".
9. Når ingredienserne er hakket til den ønskede konsistens, slippes hastighed 1 eller 2.

Sådan udtages ingredienser

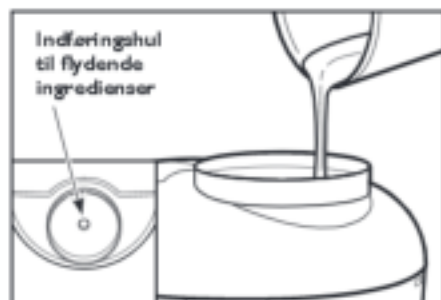
1. Når knivbladet ikke længere roterer, fjernes låget ved at dreje det med uret og løfte det af.
2. Fjern skålen fra basen ved at dreje den med uret og løfte den af. Bladet låses fast på skaftet, så det forbliver på plads, mens du holder ingredienser ud.
3. Brug en spatel til at fjerne ingredienser fra skålen.
4. Knivbladet fjernes før rengøring ved at trække knivbladet lige op og fjerne det fra skålen.

Tips til fantastiske resultater

1. Optimale resultater ved hakning af rått kød opnås ved at bruge hastighed 2 til at hakke op til 225 g kød ad gangen.



2. Det bedste resultat opnås ved at trykke på og slippe hastighed 1 eller 2. Gentag, indtil ingredienserne har nået den ønskede konsistens.
3. Brug indføringshullet til at tilsætte flydende ingredienser som f.eks. olivenolie under drift, hvis det ønskes.



4. Brug din minihakker til at lave rasp af brød, kiks eller småkager. Bryd brød, kiks eller småkager op i små stykker og tilsæt dem til skålen, hvor de hakkes til krummer.
5. Ensartet konsistens opnås ved at skære gulerødder, selleristængler, champignoner, grønne pebre, løg og lignende grøntsager i stykker på 2-3 cm, før de tilsættes skålen.



6. Brug din minihakker til at hakke nødder og persille, basilikum, purløg, hvidløg og andre urter.
7. Lav babymad ved at bruge din minihakker til at purere kogte frugter eller grøntsager. Purerede, kogte frugter og grøntsager kan også bruges i supper og saucer.
8. Brug IKKE minihakkeren til at male kaffebønner eller hårde krydderier som f.eks. muskatnødder. Dette kan beskadige minihakkeren.
9. Brug IKKE din minihakker til at hakke mad i mere end 30 sekunder ad gangen.

ADVARSEL

Risiko for snitsår

Vær forsigtig med knivene.

Der er risiko for skæreeulykker.

1. Sluk på stikkontakten og træk stikket ud, før rengøring.
2. Fjern skålen, låget og knivbladet. Vask i varmt sæbevand. Skyl og tør. Skålen, låget og knivbladet kan også vaskes i opvaskemaskinens øverste kurv.
3. Aftør basen med en fugtig klud. Brug ikke skuremidler. Motordelen må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
4. Beskyt knivbladet ved altid at samle minihakkeren igen efter rengøring.

FEJLFINDING

Hvis din minihakker ikke fungerer eller ikke fungerer korrekt, skal du kontrollere følgende:

- Sørg for, at skålen og låget er korrekt sat sammen og låst på plads.
- Tryk kun på én knap ad gangen. Minihakkeren kan ikke køre, hvis begge knapper trykkes ind samtidigt.
- Er minihakkeren tilsluttet elektricitet?

- Er sikringen i minihakkerens kredsløb evt. sprunget? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet.
- Tag strømledningen ud af minihakkeren, og slut den herefter til igen.
- Hvis minihakkeren ikke er i stuetemperatur, så vent, indtil den når stuetemperatur og prøv igen.

Hvis problemet ikke skyldes nogen af ovenstående punkter, skal du se under "Service og garanti".

Garanti for KitchenAid minihakker til privat brug

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: For Model SKFC3515: Tre års fuld garanti fra købsdato en.	Reserve dele og arbejdsløn ved reparation af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, når minihakkeren 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.

I Danmark:

C.J. HVIDEVARESERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV
Tlf: 98 18 21 00
www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP
Tlf: 70 20 52 22

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

© 2014. Alle rettigheder forbeholdt.
Specifikationerne kan ændres uden forudgående varsel.

Efnisyfirlit

ÖRYGGI SAXARA	
Mikilvæg öryggisatriði	126
Kröflur um nálmagn	128
Förgun rafbúnaðarútganga	128
HLUTAR OG EIGINLEIKAR	129
SAXARINN ÞINN NOTAÐUR	
Fyrir fyrstu notkun	130
Sæðinn tekinn sundur	130
Sæðinn notaður	131
Hráðni fjarlægð	131
Ráð til að ná frábærum árangri	132
UMHIRDA OG HREINSUN	132
BILANALET	132
ÞJÓNUSTA OG ÁBYRGÐ	134

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.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

Við notkun raftækja þarf ávallt að fylgja grundvallaröryggisráðstöfunum, þar á meðal:

1. Lesa allar leiðbeiningar. Rangnotkun heimilistækis kann að leiða til líkamstjóns.
2. Til að verjast hættunni af raflosti skal ekki setja motorstandinn, snúru eða rafmagnskló saxarans í vatn eða annan vökva.
3. Ekki er ætlast til að einstaklingar sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu noti þetta tæki, nema þeir hafi verið undir eftirliti eða fengið leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilji þær hættur sem henni fylgja.
4. Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið. Börn skulu ekki notað tækið. Geyma ætti heimilistækið og snúru þess þar sem börn ná ekki til. Börn skulu ekki hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á tækinu án eftirlits.

5. Taktu tækið úr sambandi við innstungu þegar það er ekki í notkun, áður en hlutir eru settir á eða teknir af og fyrir hreinsun.
6. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast.
7. Ekki nota neitt tæki með skemmdri snúru eða kló, eða eftir að það hefur bilað, eða dottið eða verið skemmt á einhvern hátt. Farðu með tækið til næstu viðurkenndu þjónustustöðvar vegna skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
8. Notkun aukahluta sem KitchenAid hvorki mælir með né selur getur valdið eldsvoða, raflosti eða slysi.
9. Ekki nota utanhúss.
10. Ekki láta snúruna ekki hanga fram af borði eða bekk.
11. Haltu höndum og eldhúsáhöldum frá blöðum eða diskum á hreyfingu á meðan matur er í vinnslu, til að draga úr hættunni á alvarlegum meiðslum á fólki eða skemmdum á matvinnsluvélinni. Nota má sköfu en aðeins þegar matvinnsluvélin er ekki í gangi.
12. Hnífarnir eru beitt. Auðsýna ætti gætni þegar beittu skurðarhnífarnir eru meðhöndlaðir, skálin tæmd og við hreinsun.
13. Til að draga úr hættu á meiðslum skal aldrei setja skurðarblöð eða diska á grunneininguna án þess að setja fyrst skál almennilega á sinn stað.
14. Gættu þess að lokið sé örugglega læst á sínum stað áður þú notar tækið.
15. Það er mikilvægt að læsingarbúnaðurinn í lokinu sé ávallt notaður.

16. 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.
17. Gættu þín ef heitum vökva er hellt ofan í matvinnsluvélina, þar sem hann getur spýst út úr tækinu vegna skyndilegrar gufumyndunar.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.

Kröfur um rafmagn

Spenna: 220-240 volt


Tíðni: 50/60 Hertz

Rafali: 240 vött

ATH.: Ef tengillinn passar ekki við innstunguna skaltu hafa samband við löggiltan rafvirkja. Ekki breyta tenginum á neinn hátt.

Förgun rafbúnaðarúrgangs

Förgun umbúðaefnis

Umbúðaefnið 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.


Vörinni hent

- Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2012/19/EU um raf- og rafendabúnaðarúrgang (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 vörinni 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 rafendabúnaðar.

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.



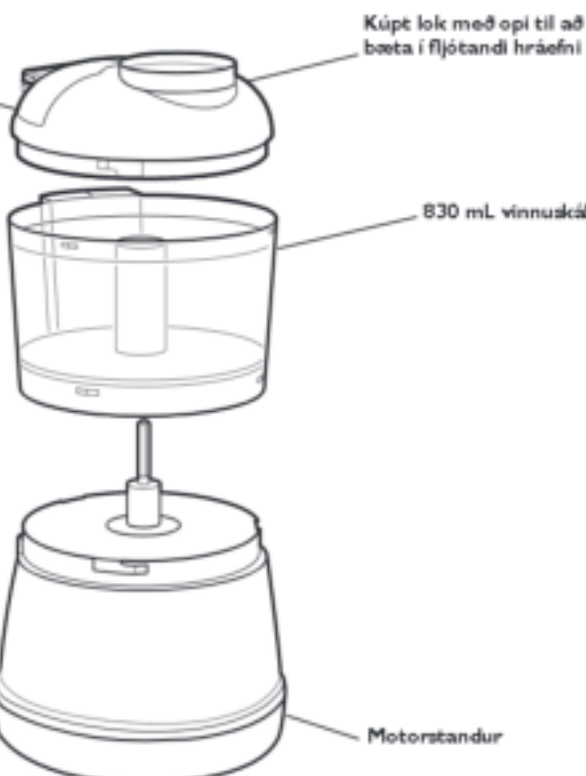
Hnapparnir
Hraði 1/Hraði 2



Fjölnotahnifur
úr ryðfriju stáli



Geymsla fyrir
rafmagnsnúru



Hnapparnir Hraði 1/Hraði 2

Saxarinn má nota með einni handi með hnöppum sem staðsettir eru ofan á tækinu. Tveir hraðar bjóða upp á besta úrangur, burtséð frá verkefniinu: Notaðu hnappinn **Hraði 1** fyrir hversdagslega söxun. Notaðu hnappinn **Hraði 2** til að mauka hráefni á fljótlegan hátt.

Fjölnotahnifur úr ryðfriju stáli

Þessi sterk og flugbeitti hnifur vinnur á fljótlegan hátt lítið magn af kjöð, ferskum eða elduðum ávöxtum og grænmeti, hnetum og kryddjurtum. Hnifurinn læsist á öxulinn og helst fastur á meðan þú heldir hráefnunum úr. Rangsaels spiralhönnun dregur hráefnið niður inn í hnifinn til að fá stöðuga söxun og til að lágmarka þörfina á að skafa hliðar skálarinnar. Hnifinn má þvo í uppþvottavél.

Kúpt lok með opi til að bæta í fljótandi hráefni í

Kúpta lokið læstist á sínum stað til að saxarinn geti unnið og síðan er auðvelt að fjarlægja það til að bæta í hráefnum. Op til að bæta fljótandi hráefni í og dæld í lokinu gera þér kleift að bæta fljótandi hráefnum í án þess að fjarlægja lokið. Lokið má þvo í uppþvottavél.

830 mL vinnuskál

BPA-frí 830 mL skál býður upp á öflugna vinnslugetu og auðvelt er að fjarlægja hana af motorstandinum. Vinnuskálina má þvo í uppþvottavél.

Geymsla fyrir rafmagnsnúru

Rafmagnsnúran er valin upp undir motorstandinum, þar sem lítið fer fyrir henni.

⚠ VÍÐVÖRUN

Hætta á að skerast

Farðu varlega með hnifana.

Misbrestur á að gera svo getur valdið skurðum.

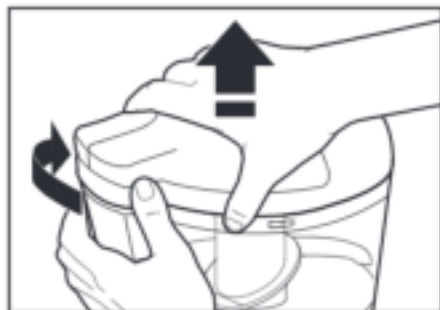
Fyrir fyrstu notkun

1. Áður en þú notar KitchenAid saxarann í fyrsta sinn skaltu þvo skálina, lokid og hnifinn í heitu sápuvatni. Einnig má þvo skál, lok og hnif á efstu grind í uppþvottavél.
2. Lestu notkunarleiðbeiningar fyrir saxara til að fá ráðleggingar um hvernig hægt er að ná sem bestum árangri.

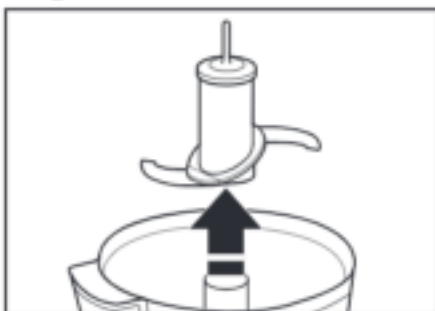
Saxarinn tekinn sundur

Til að taka saxarann sundur til hreinsunar og þegar hræfni er fjarlægð úr skálinni skal fylgja leiðbeiningunum að neðan:

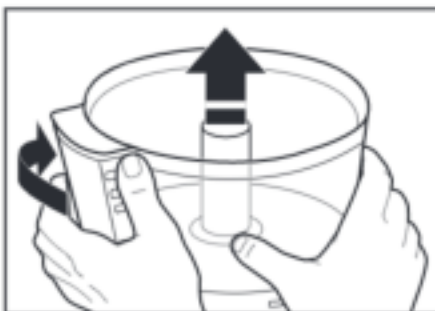
1. Gættu þess að saxarinn sé ekki í sambandi við rafmagn.
2. Haltu lokinu eins og sýnt er, snúðu því réttssælis til að losa og lyftu því af skálinni.



3. Taktu hnifinn beint upp til að losa hann og taka hann úr skálinni.

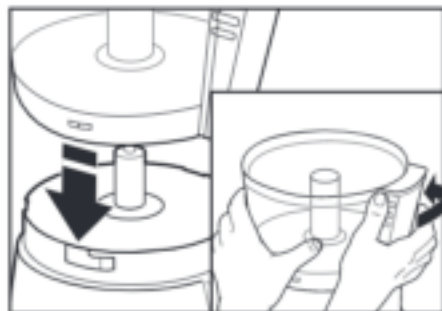


4. Haltu skálinni eins og sýnt er, snúðu henni réttssælis til að losa hana og lyftu henni af motorstandinum.

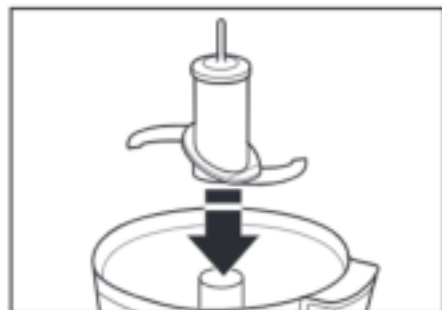


Saxarinn notaður

1. Gættu þess að saxarinn sé ekki í sambandi við rafmagn.
2. Samstilltu hökin á vinnuskálinni við L-raufarnar á motorstandinum. Snúðu skálinni rangsælis til að læsa henni á sínum stað.



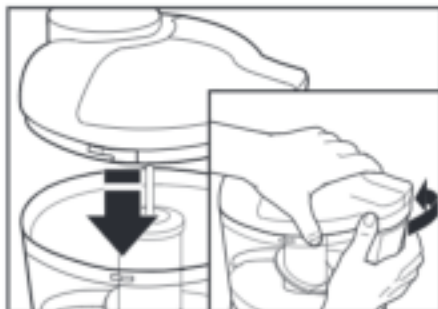
3. Settu hniffin yfir övulinn í miðri vinnuskálinni, snúðu og ýttu niður þar til hann læstist tilbúinn til notkunar.



4. Settu hráefni sem á að vinna ofan í skálina.

5. Settu lokið á skálina, samstilltu L-raufarnar á lokinu við hökin á skálinni. Snúðu lokinu rangsælis til að læsa því eins og sýnt er að neðan.

ATH: Skál og lok verða að vera skorðuð á sínum stað til þess að saxarinn.



6. Settu rafmagnssnúruna í samband við rafmagnstengil.
7. Ýttu á og haltu hnappinum Hraði 1 eða hnappinum Hraði 2 til að hefja vinnslu.



ATH: Saxarinn virkar ekki ef ýtt er á báða hnappana í einu.

8. Notaðu op á loki til að bæta við fljótandi hráefnum meðan á vinnslu stöndur. Sjá „Leiðbeiningar fyrir fráberan árangur“.
9. Þegar hráefni eru söxuð að þéttni sem óskað er eftir skaltu sleppa hnappinum Hraði 1 eða hnappinum Hraði 2.

Hráefni fjarlæg

1. Þegar hniðurinn er hættur að snúast skaltu fjarlægja lokið með því að snúa því réttisælis og lyfta því af.
2. Fjarlægðu skálina af motorstandinum með því að snúa henni réttisælis og lyfta henni af. Hniðurinn helst fastur á öðinum á meðan þú hellir hráefnunum úr.
3. Notaðu sleikju til að fjarlægja hráefni úr skálinni.
4. Til að hreinsa hniffin skaltu toga hann boint upp til að losa hann og taka hann úr skálinni.

Leiðbeiningar fyrir frábæran árangur

1. Þegar þú ætlar að ná sem bestum árangri við að hakka hrátt kjöt skaltu nota hnappinn Hraði 2 til að hakka allt að 225 g af kjöti í einu.



2. Til að ná sem bestum árangri í vinnslu skaltu ýta á og sleppa hnappinum Hraði 1 eða hnappinum Hraði 2. Endurtaktu þar til hráefnin hafa náð þeirri sökun sem þú vilt.
3. Notaðu opið til að bæta við fljótandi hráefnum, eins og ólífuoloju, út í við vinnsluna.



4. Notaðu saxarann til að búa til brauð-, kek- eða kökumylsnu. Brjóttu brauð, kek eða kökur í litla bita, bættu þeim í vinnsluskálina og saxaðu þá í mylsnu.
5. Til að fá svipaða sökun í unnið hráefni skaltu skera gulrætur, sellerí, sveppi, papriku, lauk og svipað grænmeti í 2-3 cm bita áður en þú bætir þeim í vinnsluskálina.



6. Notaðu saxarann til að saxa hnetur og brytja steinselju, basilíku, graslauk, hvítlauk og aðrar kryddjurtir.
7. Búðu til bamamat með því að nota saxarann. Notaðu saxarann til að maula eldaða ávesti eða grænmeti. Einnig er hægt að nota maukaða, eldaða ávesti og grænmeti sem grunn í súpur eða sósur.
8. EKKI nota saxarann til að vinna kaffibaunir eða hörð krydd eins og múskat. Vinnsla þessara hráefna getur skemmt saxarann.
9. EKKI saxa matvæli í saxaranum í meira en 30 sekúndur samfellt.

VIÐVÖRUN

Hætta á að skerast

Farðu varlega með hnifana.

Misbrestur á að gera svo getur valdið skurðum.

1. Taktu saxarann úr sambandi.
2. Fjarlægðu vinnsluskálina, lokid og hnifinn. Þvoðu í heitu sápuvatni. Skolaðu og þurrkaðu. Einnig má þvo skálina, lokid og hnifinn á efstu grind í uppþvottavél.
3. Hreinsaðu motorstandinn með rökum klút. Ekki nota hreinsiefni sem geta rispað. Motorstandinn á ekki að setja í vatn.
4. Til að vernda hnifinn skaltu alltaf geyma saxarann samsöttann eftir hreinsun.

BILANALET

Ef saxarinn þinn bílar eða virkar ekki skaltu athuga eftirfarandi:

- Gakktu úr skugga um að skálin og lokid séu rétt samsött og læst á sínum stað.
- Ýttu aðeins á einn hnapp í einu. Saxarinn virkar ekki ef ýtt er á báða hnappa í einu.
- Er saxarinn í sambandi við rafmagn?

- Er öryggjó fyrir innstunguna sem saxarinn notar í lag? Gakktu úr skugga um að lekaliði hafi ekki slegið út.
- Taktu saxarann úr sambandi, settu hann síðan aftur í samband við innstunguna.
- Ef saxarinn stendur ekki við stofuhita skaltu biða þar til hann nær stofuhita og reyna aftur.

Ef vandamálið er ekki vegna neinna ofangreindra atriða sjá „Þjónusta og ábyrgð“.

Ábyrgð fyrir KitchenAid saxara til heimilisnota

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Evrópa, Mið-Austurlönd og Afrika: Fyrir Gerð 5KFC35 IS: Full ábyrgð í þrjú ár frá kaupdegi.	Varahluti og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Þjónustan skal veitt af viðurkendum KitchenAid þjónustuaðila.	A. Viðgerðir þegar saxarinn er notaður til annarra vinnslu en venjulegrar heimilismatreiðslu. B. Skemmdir sem verða fyrir slysi, vagna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

Þjónustuaðilar

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

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
105 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími: 520 7900
Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is
www.ef.is

Þjónusta við viðskiptavini

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
105 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími: 520 7900
Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is
www.ef.is

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

Содержание

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ	
Меры предосторожности.....	136
Электрические требования.....	138
Утилизация отходов электрического оборудования.....	138
ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	139
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ	
Перед первым использованием.....	140
Разборка блендера-измельчителя на части.....	140
Использование блендера-измельчителя.....	141
Извлечение ингредиентов.....	141
Полезные советы для достижения наилучших результатов.....	142
УХОД И ОЧИСТКА	143
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	143
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ	144

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 санячают:

⚠ ОПАСНОСТЬ

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

⚠ ВНИМАНИЕ

Мы можем 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

Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или повреждений при использовании кухонного комбайна необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Прочтите все инструкции. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. Во избежание риска поражения электрическим током не помещайте в воду или другие жидкости корпус, шнур и вилку шнура блендера-измельчителя.
3. Данное устройство не предназначено для использования лицами с пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они используют устройство под наблюдением или ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации.
4. Присматривайте за детьми. Не позволяйте им играть с устройством. Использование устройства детьми не предусмотрено. Устройство и его шнур должны

находиться вне пределов досягаемости детей.

Чистка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми без присмотра.

5. Отключайте комбайн от сети, если он не используется, а также перед тем, как снимать какие-либо его части, и перед чисткой.
6. Избегайте контакта с движущимися деталями.
7. 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 осуществления электрических или механических настроек.
8. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
9. Не используйте комбайн на открытом воздухе.
10. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.
11. Не прикасайтесь и не подносите посторонние предметы к движущимся лезвиям и дискам во время работы комбайна, т.к. это может привести к серьезным травмам или поломке кухонного комбайна. Можно использовать скребок, но только при отключенном кухонном комбайне.
12. Лезвия очень острые. Необходимо соблюдать осторожность при работе с острыми лезвиями, во время освобождения чаши и чистки.
13. Чтобы свести к минимуму риск получения травм, никогда не кладите режущие диски и лезвия на рабочую поверхность, не установив предварительно рабочую чашу.
14. Убедитесь, что крышка плотно закрывает чашу, перед тем, как включать комбайн.
15. Не пытайтесь сломать механизм закрывания крышки.

- 16.** 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.
- 17.** Осторожно: горячая жидкость, попадающая в комбайн, может выплеснуться из-за возникающего пара.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

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

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.

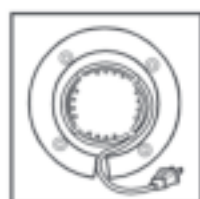
Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.



Кнопки Скорость 1/Скорость 2



Многофункциональное лезвие из нержавеющей стали



Место для хранения шнура

Кнопки Скорость 1/Скорость 2

Дизайн блендера-измельчителя позволяет работать одной рукой, благодаря расположенным в верхней части кнопкам. Две скорости обеспечивают наилучший результат вне зависимости от цели. Используйте кнопку **Скорость 1** для измельчения любых ингредиентов. Используйте кнопку **Скорость 2** для приготовления пюре.

Многофункциональное лезвие из нержавеющей стали

Прочное острое лезвие моментально измельчает небольшие порции мяса, свежих, отваренных или приготовленных фруктов и овощей, орехов и зелени. Лезвие остается фиксированным на своем стержне во время измельчения ингредиентов из чаши. Двусторонний спиральный дизайн лезвия притягивает к нему ингредиенты, что позволяет легко добиться нужной консистенции и не прерывать работу для перераспределения ингредиентов в чаше. Лезвие можно мыть в посудомоечной машине.

Куполообразная крышка с отверстием для добавления жидких ингредиентов

Рабочая чаша объемом 830 мл

Основание блендера-измельчителя

Куполообразная крышка с отверстием для добавления жидких ингредиентов

Куполообразная крышка фиксируется на своем месте перед включением блендера-измельчителя; ее легко снять, чтобы добавить необходимые ингредиенты. Отверстие в крышке для добавления жидких ингредиентов позволяет проделывать это, не снимая крышку. Крышку можно мыть в посудомоечной машине.

Рабочая чаша объемом 830 мл

Рабочая чаша объемом 830 мл сделана из высококачественного материала, не содержащего бисфенола А, и легко снимается с основания блендера-измельчителя. Рабочую чашу можно мыть в посудомоечной машине.

Место для хранения шнура

Шнур удобно хранится в соответствующем месте под основанием блендера-измельчителя.

⚠ ВНИМАНИЕ

Риск порезов

Обращайтесь с лезвиями
крайне осторожно.

Нарушение техники безопасности
может привести к порезам.

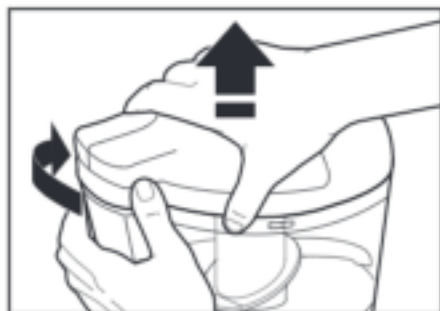
Перед первым использованием

1. Перед тем как впервые использовать блендер-измельчитель KitchenAid, вымойте рабочую чашу, крышку и лезвие в горячей мыльной воде. Рабочую чашу, крышку и лезвие также можно мыть на верхнем уровне посудомоечной машины.
2. Внимательно изучите инструкции по применению блендера-измельчителя для достижения наилучших результатов при обработке ингредиентов.

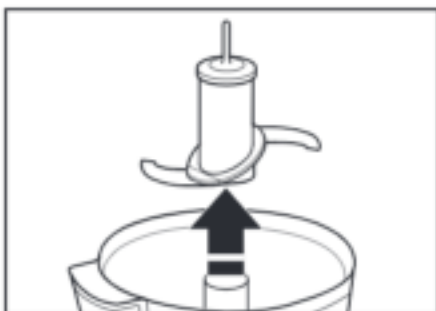
Разборка блендера- измельчителя на части

Чтобы разобрать блендер-измельчитель для его очистки или для извлечения ингредиентов из чаши, следуйте инструкциям, приведенным ниже:

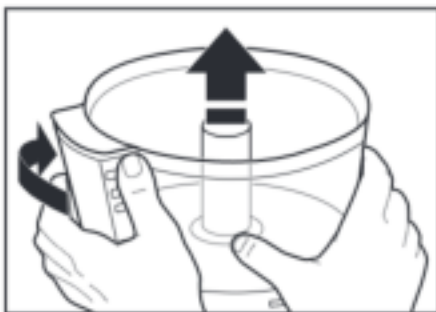
1. Убедитесь, что блендер-измельчитель отсоединен от электричества.
2. Придерживая крышку, как показано на рисунке, поверните ее по часовой стрелке для отсоединения и снимите с чаши.



3. Потяните лезвие вверх для отсоединения и выньте его из чаши.

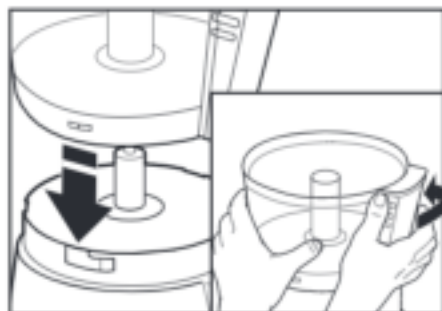


4. Придерживая чашу, как показано на рисунке, поверните ее по часовой стрелке для отсоединения и снимите с основания блендера-измельчителя.

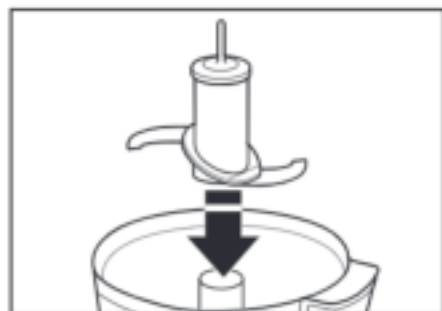


Использование блендера-измельчителя

1. Убедитесь, что блендер-измельчитель отсоединен от электричества.
2. Соедините выступы на рабочей чаше с пазами в виде буквы L на основании блендера. Поверните чашу на основании против часовой стрелки для полной фиксации.



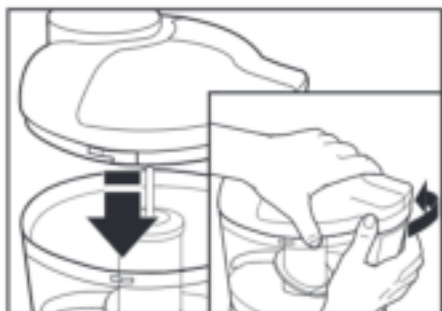
3. Поставьте лезвие на стержень в центре рабочей чаши, поверните его и нажмите до полной фиксации в рабочем положении.



4. Поместите ингредиенты для измельчения в рабочую чашу.

5. Поставьте крышку на рабочую чашу таким образом, чтобы пазы в форме буквы L на крышке совпали с выступами на рабочей чаше. Поверните крышку против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее так, как показано ниже.

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



6. Вставьте шнур питания в розетку.
7. Чтобы начать работу, нажмите и удерживайте кнопку Скорость 1 или Скорость 2.



ПРИМЕЧАНИЕ: Блендер-измельчитель не будет работать при одновременном нажатии обеих кнопок.

8. При необходимости используйте отверстие в крышке для добавления жидких ингредиентов. См. "Полезные советы для достижения наилучших результатов".
9. Когда ингредиенты измельчены до нужной консистенции, отпустите кнопку Скорость 1 или Скорость 2.

Извлечение ингредиентов

1. Когда лезвие полностью остановилось, снимите крышку, повернув ее по часовой стрелке и подняв ее.
2. Снимите рабочую чашу с основания, повернув ее по часовой стрелке и приподняв ее. Лезвие остается фиксированным на своем стержне во время извлечения ингредиентов из чаши.
3. Используйте лопатку для извлечения ингредиентов из рабочей чаши.
4. Чтобы извлечь лезвие для очистки, потяните его вверх и выньте из чаши.

Полезные советы для достижения наилучших результатов

1. Чтобы достичь оптимальных результатов при измельчении сырого мяса, используйте кнопку **Скорость 2** и обрабатывайте до 225 г мяса за один раз.



2. Для достижения наилучших результатов нажмите и удерживайте кнопку **Скорость 1** или **Скорость 2**. Повторяйте данную процедуру, пока смесь не достигнет нужной консистенции.
3. При необходимости во время обработки продуктов используйте отверстие в крышке для добавления жидких ингредиентов, например, оливкового масла.



4. При помощи блендера-измельчителя можно приготовить панировочные сухари, крекеры, крошку и крошку печенья. Поломайте хлеб, крекеры или печенье на мелкие куски, поместите в рабочую чашу и измельчите в крошку.
5. Для достижения в результате обработки однородной консистенции нарежьте морковь, грибы, зеленый перец, лук и прочие овощи на куски размером 2-3 см перед тем, как поместить их в рабочую чашу.



6. Используйте блендер для измельчения орехов, петрушки, базилика, лука-резанца, чеснока и другой зелени.
7. При помощи блендера-измельчителя можно приготовить пюре из вареных или приготовленных иным способом фруктов и овощей для детского питания. Вареные или приготовленные другим способом овощи и фрукты, измельченные в пюре, можно использовать в качестве основы для супов и соусов.
8. Не используйте блендер для измельчения кофейных зерен или твердых специй (например, мускатного ореха). Обработка подобных продуктов блендером-измельчителем может привести к его поломке.
9. Не измельчайте продукты блендером дольше, чем 30 секунд, непрерывно.

ВНИМАНИЕ

Риск порезов

Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.

Нарушение техники безопасности может привести к порезам.

1. Отсоедините блендер-измельчитель от электросети.
2. Снимите рабочую чашу, крышку и лезвие. Вымойте горячей мыльной водой. Сполосните детали и вытрите их насухо. Рабочую чашу, крышку и лезвие также можно мыть на верхнем уровне посудомоечной машины.
3. Протрите основание блендера влажной тканью. Не используйте моющие средства с абразивами. Не погружайте основание блендера в воду.
4. Для защиты лезвия от повреждений всегда храните блендер-измельчитель в собранном виде после процедуры очищения.

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если ваш блендер-измельчитель вышел из строя или не работает, проверьте следующее:

- Убедитесь, что рабочая чаша и крышка зафиксированы на своих местах соответствующим образом.
- Не нажимайте на несколько кнопок одновременно. Блендер-измельчитель не будет работать при одновременном нажатии обеих кнопок.
- Подсоединен ли блендер-измельчитель к розетке?
- Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
- Отсоедините блендер-измельчитель от электрической сети, затем соедините вновь.
- Если температура блендера-измельчителя выше комнатной, дайте ему остыть и попробуйте ещё раз.

Если причина в другом, см. раздел "Техническое обслуживание и гарантия".

Гарантийное обслуживание блендера-измельчителя KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
<p>Европа, Ближний Восток и Африка:</p> <p>Для модели 5KFC3515: Полная гарантия сроком на три года, начиная со дня покупки.</p>	<p>Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления.</p> <p>Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.</p>	<p>A. Ремонт, который вызван выполнением операций, отличающихся от переработки обычных продуктов.</p> <p>B. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.</p>

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.

В России:

Сервисный Центр
125167, Москва
Красноармейская, дом 11,
корпус 2

Телефон: (495) 956-36-63

Обслуживание клиентов

В России: 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Чернышевского 5/1.

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

Spis treści

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.....	146
Wymagania elektryczne.....	148
Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego.....	148
CZĘŚCI BLENDERA I CHARAKTERYSTYKA	149
UŻYCIĘ ROZDRABNIACZA	
Przed pierwszym użyciem.....	150
Demontaż rozdrabniacza.....	150
Użycie rozdrabniacza.....	151
Opróżnianie miski roboczej.....	151
Wskazówki dla użytkowników.....	152
MYCIE I KONSERWACJA	153
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	153
SERWIS I GWARANCJA	154

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. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej bądź umysłowej lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie zostały pouczone w zakresie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i nie rozumieją powiązanych zagrożeń.
4. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Urządzenia i przewód powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.

5. Wyjąć z gniazdka przewód zasilający, gdy: są zakładane lub zdejmowane jego części i akcesoria oraz przed jego czyszczeniem.
6. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
7. Nie używać urządzeń elektrycznych z uszkodzonymi przewodami lub wtyczkami, po stwierdzeniu awarii, upadku lub jakiegokolwiek innego uszkodzenia. Takie urządzenie powinno być oddane do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i ewentualnej naprawy.
8. Użycie nieoryginalnych części zamiennych lub niezalecanych przez producenta, może spowodować awarię, pożar, porażenie lub zranienie.
9. Nie używać urządzenia na dworze, poza budynkiem.
10. Nie dopuszczać do tego, żeby przewód zasilający zwisał poza krawędź blatu.
11. Aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń oraz uszkodzeń malaksera, podczas obróbki żywności trzymać ręce i narzędzia z dala od ruchomych ostrzy i tarcz. Szpatułka może być użyta tylko wtedy, gdy malakser nie pracuje.
12. Ostrze jest ostre. Należy zachować ostrożność podczas korzystania z ostrych ostrzy, opróżniania misy i podczas czyszczenia.
13. Aby ograniczyć ryzyko zranienia, nie umieszczać ostrzy i tarcz przed uprzednim odłączeniem urządzenia z sieci zasilającej.
14. Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że pokrywa jest właściwie zamocowana.
15. Nie próbować blokować mechanizmów zabezpieczenia zamka pokrywy.

- 16.** Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w tym 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”).
- 17.** Należy zachować szczególną ostrożność podczas nalewania do miski malaksera gorących płynów, ponieważ może to doprowadzić do rozchlapywania.

PROSIMY ZACHOWAĆ INstrukcję

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Wymagania elektryczne

Napięcie: 220-240 V


Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc: 240 W

UWAGA: W razie trudności z podłączeniem, należy skontaktować 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 zutilizowane 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 (WEEE).
- 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 o odzyskiwaniu surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy skontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

CZĘŚCI BLENDERA I CHARAKTERYSTYKA



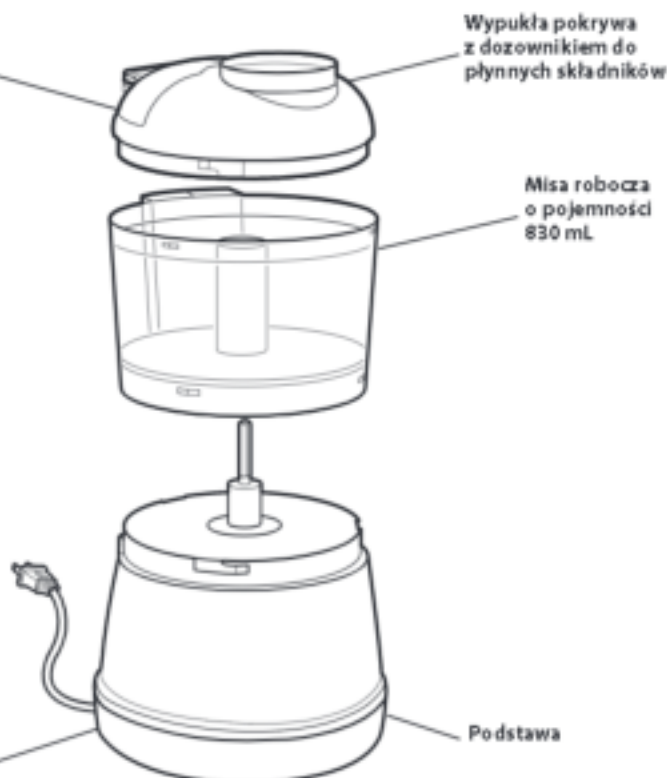
Przyciski „Speed 1”/
„Speed 2”



Nóż uniwersalny ze
stali nierdzewnej



Schowek na przewód
zasilający



Wypukła pokrywa
z dozownikiem do
płynnych składników

Misa robocza
o pojemności
830 mL

Podstawa

Przyciski „Speed 1”/„Speed 2”

Rozdrabniacz do żywności dzięki znajdującym się na samej górze urządzenia przyciskom zapewnia łatwą obsługę za pomocą jednej ręki. Dwie prędkości gwarantują optymalne wyniki bez względu na rodzaj wykonywanego zadania: Użyj przycisku „Speed 1” do codziennego rozdrabniania produktów. Użyj przycisku „Speed 2”, aby szybko zmienić składniki na gładkie puree.

Nóż uniwersalny ze stali nierdzewnej

Ten mocny i ostry nierzynym brzytwa nóż szybko przetworzy małe ilości mięsa, świeże lub gotowane owoce i warzywa, orzechy oraz zioła. Nóż blokuje się na wałku napędowym i pozostaje na swoim miejscu podczas opróżniania miski roboczej z przetworzonych produktów. Odwrócona spiralna konstrukcja zasysa przetwarzaną żywność w dół miski roboczej, aby zapewnić równomierne siekanie oraz zminimalizować potrzebę zeszkrobывania produktów z boków miski. Nóż można myć w zmywarce.

Wypukła pokrywa z dozownikiem do płynnych składników

Wypukła pokrywa z łatwością zatrzaskuje się na właściwym miejscu oraz podnosi się w celu dodania składników. Specjalne zagłębienie w pokrywie pozwala na dodawanie płynnych produktów bez konieczności zdejmowania pokrywy. Pokrywę można myć w zmywarce.

Misa robocza o pojemności 830 mL

Nie zawierająca BPA (bisfenol A) miska robocza o pojemności 830 ml, zapewnia dużą przestrzeń roboczą. Z łatwością zdejmuje się ją z podstawy rozdrabniacza. Misę roboczą można myć w zmywarce.

Schowek na przewód zasilający

Dla wygodnego przechowywania, zwinięty przewód zasilający umieścić w specjalnym zagłębieniu w spodniej części podstawy rozdrabniacza.

UWAGA

Niebezpieczeństwo skażenia.

Zachować ostrożność przy użyciu ostrej.

Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

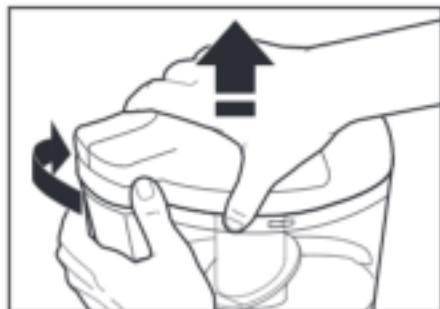
Przed pierwszym użyciem

1. Przed pierwszym użyciem Rozdrabniacza KitchenAid, umyć misę roboczą, pokrywę oraz nóż w gorącej wodzie z łagodnym detergentem. Wszystkie wymienione części rozdrabniacza można myć na najwyższej półce zmywarki.
2. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, przeczytaj rozdział „Wskazówki dla użytkowników”.

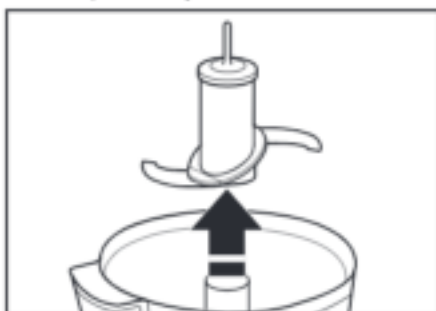
Demontaż rozdrabniacza

Aby zdemontować rozdrabniacz w celu jego umycia lub opróżnienia misy roboczej z przetworzonych produktów zastosuj się do poniższych instrukcji:

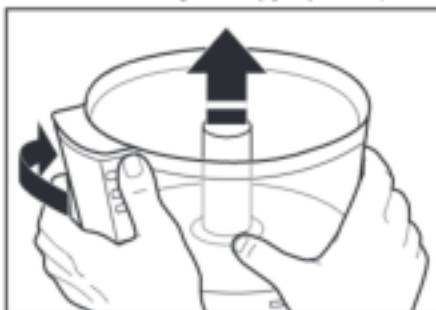
1. Upewnić się, że rozdrabniacz nie jest podłączony do sieci elektrycznej.
2. Trzymając pokrywę, jak pokazano na obrazku, przekreślić ją zdecydowanym ruchem w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i podnieść misę.



3. Zdecydowanym ruchem wyjąć nóż z misy roboczej.

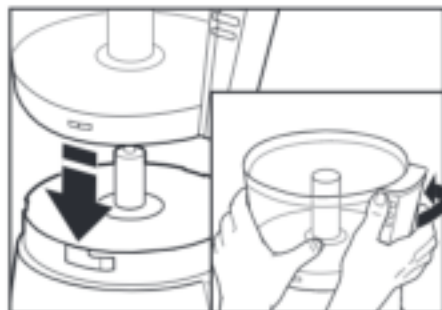


4. Trzymając misę roboczą, jak pokazano na obrazku, zdecydowanym ruchem obrócić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć z postawy.

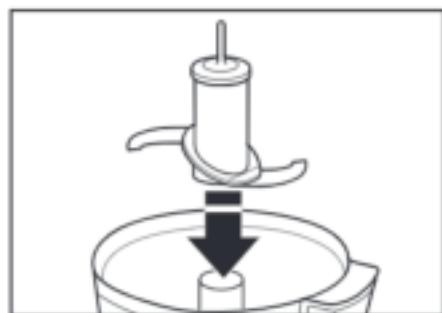


Użycie rozdrabniacza

1. Upewnić się, że rozdrabniacz nie jest podłączony do sieci elektrycznej.
2. Dopasować wypustki znajdujące się na misie roboczej do L-kształtnych otworów w podstawie urządzenia. Zdecydowanym ruchem obrócić misę w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



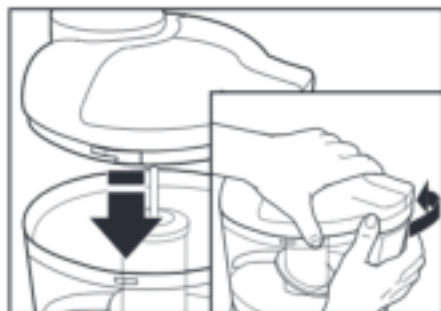
3. Założyć nóż na wał napędowy wystający ze środka miski roboczej, obrócić i dociśnąć do momentu, w którym znajdzie się on w prawidłowej pozycji roboczej.



4. W misie roboczej umieścić produkty przeznaczone do przetworzenia.

5. Umieścić pokrywę na misie roboczej. Dopasować wypustki na misie roboczej do L-kształtnych otworów na pokrywie. Obrócić zdecydowanym ruchem w lewo do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu (jak na obrazku).

UWAGA: Aby rozdrabniacz mógł rozpocząć pracę miska robocza i pokrywa muszą być zamontowane prawidłowo.



6. Włożyć wtyczkę rozdrabniacza do gniazdka sieci elektrycznej.
7. Wcisnąć i przytrzymać przycisk „Speed 1” lub „Speed 2” aby rozpocząć rozdrabnianie.



UWAGA: Rozdrabniacz nie zadziała, jeżeli oba przyciski będą wciśnięte jednocześnie.

8. Aby dodać płynne składniki należy użyć podajnika do produktów płynnych. Patrz „Wskazówki dla użytkowników”.
9. Gdy składniki osiągną pożądaną konsystencję zwolnić przycisk „Speed 1” / „Speed 2”.

Opróżnianie miski roboczej

1. Po zatrzymaniu pracy noża zdjąć pokrywę poprzez przekręcenie jej w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara i podniesienie z miski roboczej.
2. Zdjąć misę roboczą poprzez przekręcenie jej w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i podniesienie z podstawy. Nóż blokuje się na wałku napędowym i pozostaje na swoim miejscu podczas opróżniania miski roboczej z przetworzonych produktów.
3. Aby opróżnić misę roboczą używać szpatuły.
4. Aby wyjąć nóż w celu jego umycia, zdecydowanym ruchem podciągnąć do góry i usunąć z miski roboczej.

Wskazówki dla użytkowników

1. Aby uzyskać optymalne rezultaty przy rozdrabnianiu surowego mięsa, użyć przycisku „Speed 2”. Pozwoli to na zmielenie jednorazowo 225g mięsa.



2. Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas rozdrabniania, naciskać i zwalniać przycisk „Speed 1” lub „Speed 2”. Powtarzać czynność do momentu uzyskania pożądanej konsystencji produktów.
3. Aby dodać płynnych składników takich jak np. oliwa do produktów w misie, użyć podajnika produktów płynnych.



4. Używać rozdrabniacza do uzyskiwania okruchów z chleba, krakersów czy ciasteczek. Wymienione produkty najpierw połać na mniejsze kawałki i włożyć do misy roboczej w celu ich rozdrobnienia.
5. Dla uzyskania jednolitej konsystencji przetwarzanej żywności, przed dodaniem do misy pokroić marchew, seler naciowy, grzyby, zieloną paprykę, cebulę i podobne im warzywa na 2-3 centymetrowe kawałki.



6. Rozdrabniacz idealnie sieka orzechy, pietruszkę, bazylię, szczypiorek, czosnek i inne zioła.
7. Używając rozdrabniacza zmień gotowane warzywa i owoce w pełnowartościowe posiłki dla dzieci. Tak przygotowane owoce i warzywa mogą stanowić również wspaniałą bazę do zup i sosów.
8. **NIE** używać rozdrabniacza do mielenia ziaren kawy ani twardych przypraw takich jak gałka muskatowa. Przetwarzanie tych produktów może spowodować uszkodzenie rozdrabniacza.
9. Rozdrabniacz **NIE** może przetwarzać produktów w trybie pracy ciągłej dłużej niż 30 sekund.

UWAGA

Niebezpieczeństwo skażenia.

Zachować ostrożność przy użyciu ostrzy.

Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

1. Odłączyć rozdrabniacz od sieci elektrycznej.
2. Zdemontować misę roboczą, pokrywę oraz nóż. Myć w gorącej wodzie z delikatnym detergentem. Oplukać i wysuszyć. Misa robocza, pokrywa i nóż mogą być myte w zmywarce, na najwyższej półce.
3. Podstawę rozdrabniacza należy przecierać wilgotną, miękką szmatką. Nie należy używać żrących środków czyszczących.
4. W celu zabezpieczenia ostrza, po czyszczeniu należy rozłożyć rozdrabniacz.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli rozdrabniacz nie chce działać lub pracuje nieprawidłowo, należy:

- Sprawdzić czy miska robocza i pokrywa są prawidłowo zamontowane i zablokowane.
- Wcisnąć jednocześnie tylko jeden przycisk. Rozdrabniacz nie będzie działał, jeśli oba przyciski będą wciśnięte jednocześnie.
- Sprawdzić czy rozdrabniacz jest podłączony do sieci elektrycznej.

- Sprawdzić czy bezpieczniki w obwodzie elektrycznym, do którego podłączony jest rozdrabniacz, działają jak należy. Jeśli w Twoim domu jest tablica bezpiecznikowa, upewnij się, że obwód elektryczny jest zamknięty.
- Odłącz rozdrabniacz od źródła zasilania, a następnie podłącz go z powrotem.
- Jeśli rozdrabniacz nie jest w temperaturze pokojowej, poczekać, aż urządzenie osiągnie temperaturę pokojową i ponownie spróbować je uruchomić.

Gdy problemów nie da się usunąć korzystając z powyższych wskazówek, przeczytać rozdział „Serwis i gwarancja”.

Gwarancja Rozdrabniacza KitchenAid do użytku domowego

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
<p>Europa, Bliski Wschód, Afryka:</p> <p>Dla modelu SKFCC35 I S: trzy lata pełnej gwarancji</p>	<p>Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.</p>	<p>A. Napraw wynikłych z użycia rozdrabniacza innego niż do przygotowywania żywności w gospodarstwie domowym.</p> <p>B. Uszkodzeń powstałych na skutek wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem albo instalacji/użytkowania niezgodnego z miejscowymi przepisami elektrycznymi.</p>

KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTORNE.

Serwis

W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid

VIVAMIX

ul. Mrówcza 243

04-687 Warszawa

tel. (22) 812 56 64

fax (22) 812 90 50

serwis@vivamix.pl

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

Obsah

BEZPEČNOST PŘI PRÁCI SE SEKÁČKEM	156
Důležité bezpečnostní pokyny	157
Elektrotechnické požadavky	158
Likvidace elektrického odpadu	158
POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ	159
PRÁCE SE SEKÁČKEM	
Před prvním použitím	160
Rozložení sekáčku	160
Použití sekáčku	161
Vyjmutí obsahu z mísy	161
Tipy pro skvělé výsledky	162
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	163
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	163
SERVIS A ZÁRUKA	164

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 zařízení, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření:

1. Přečtěte si všechny pokyny. Zneužití spotřebiče může mít za následek osobní zranění.
2. Nikdy neponořujte sekáček do vody ani jiné kapaliny; vyhněte se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Přístroj nesmí používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud nejsou pod dozorem anebo pokud nebyli poučeni o bezpečném používání přístroje, a rozumí tak všem rizikům s používáním přístroje spojeným.
4. Je potřeba dávat pozor na děti, aby si s přístrojem nehrály. Děti nesmí přístroj používat. Přístroj a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí. Děti nesmí bez dozoru přístroj čistit ani provádět jeho uživatelskou údržbu.

5. Odpojte přístroj od elektrického proudu před každou výměnou přídatného příslušenství, před čištěním přístroje nebo pokud přístroj nepoužíváte.
6. Nedotýkejte se pohybujících se částí.
7. Nepoužívejte žádný přístroj s poškozenou šňůrou nebo zástrčkou, nebo pokud spotřebič nepracuje správně, upustili jste jej nebo je jakkoli poškozen. V těchto případech předejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního centra, kde jej zkontrolují, opraví nebo provedou elektrické či mechanické úpravy.
8. Vždy používejte pouze originální příslušenství značky KitchenAid; použití jiného přídatného zařízení může způsobit požár, elektrický šok nebo zranění.
9. Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
10. Napájecí šňůru nenechávejte viset přes roh stolu nebo pracovní desky.
11. Při zpracovávání surovin nikdy nedávejte ruce ani nástroje k pohybujícím se nožům anebo kotoučům při zpracovávání potravin. Snížíte tak riziko vážného zranění osob nebo poškození přístroje. Štěrku lze používat pouze tehdy, pokud je food processor vypnutý.
12. Nože jsou ostré. Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování mísy a při čištění dbejte zvýšené opatrnosti.
13. Abyste zabránili riziku poranění, nikdy nepokládejte řezací nože nebo kotouče na základnu aniž byste nejprve řádně nasadili mísu.
14. Před spuštěním přístroje se ujistěte, že poklop je bezpečně uzamčen.
15. Nepokoušejte se obejít uzamykací mechanismus poklopu.

- 16.** Příklad 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“).
- 17.** Pokud naléváte do food processoru horkou tekutinu, buďte opatrní, protože může z přístroje vystříknout z důvodu vytvoření páry.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Tento výrobek je určen pouze pro domácí použití.

Elektrotechnické požadavky

Napětí: 220-240 Voltů


Frekvence: 50/60 Hertz

Výkon: 240 Watt

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

Likvidace elektrického odpadu

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

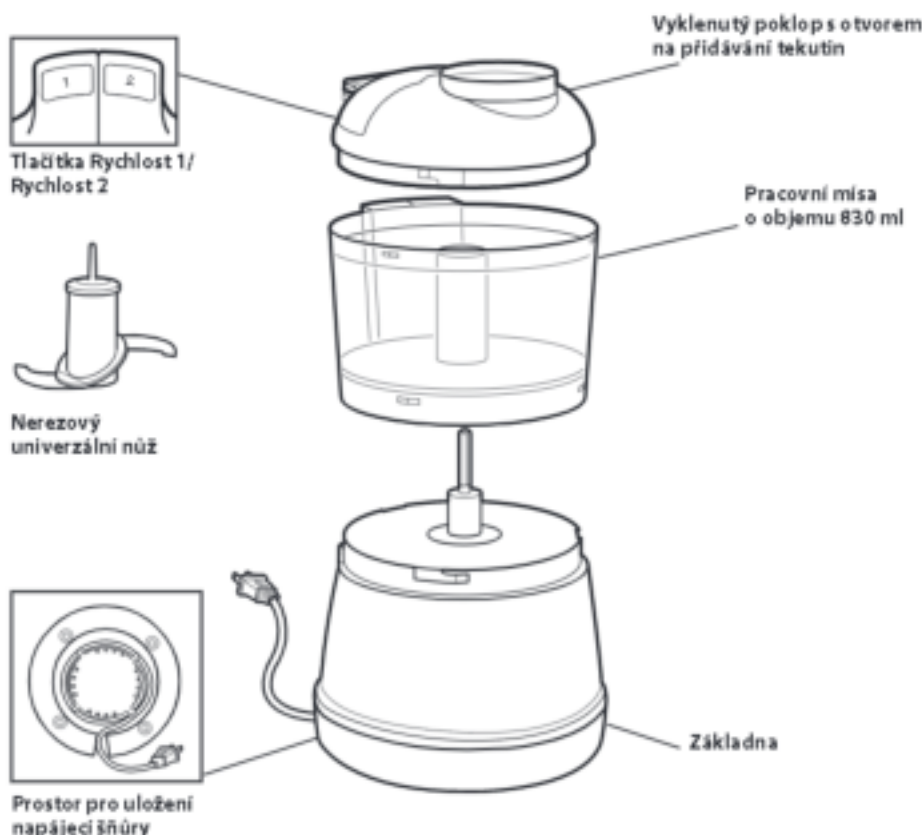
- Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

- 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 střediska 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.



Tlačítka Rychlost 1/Rychlost 2

Sekáček umožňuje práci pomocí jedné ruky s tlačítky umístěnými nahore. 2 rychlosti poskytují optimální výsledky, ať děláte cokoli: **rychlost 1** je na běžné sekání a **rychlost 2** je na rychlé rozmělnění surovin na pyré.

Nerezový univerzální nůž

Tento silný a ostrý nůž rychle zpracovává malé množství masa, čerstvé nebo vařené ovoce a zeleninu, ořechy a bylinky. Nůž zůstane zajištěn na hřídeli, když budete vylévat obsah mísy. Design ve tvaru obrácené spirály táhne suroviny dolů k noži a zajišťuje tak stejnoměrné sekání a minimalizuje nutnost stírat stěny mísy. Nůž je možné mýt v myčce.

Vyklenutý poklop s otvorem na přidávání tekutin

Vyklenutý poklop se zajistí a teprve potom může sekáček pracovat. Dá se dobře sejmut při přidávání ingrediencí. Otvor na přidávání tekutin a prohlubeň v poklopu umožňuje přidávat tekuté ingredience bez odstraňování poklopu. Poklop je možné mýt v myčce.

Pracovní mísa o objemu 830 ml (3,5 šálku)

Mísa bez obsahu BPA má objem 830 ml a poskytuje bohatou pracovní kapacitu a dobře se sundává ze základny. Pracovní mísu lze rovněž mýt v myčce.

Prostor pro uložení napájecí šňůry

Napájecí šňůra se smotá pod základnu pro pohodlné skladování.

VAROVÁNÍ

Nebezpečí pořízání.

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

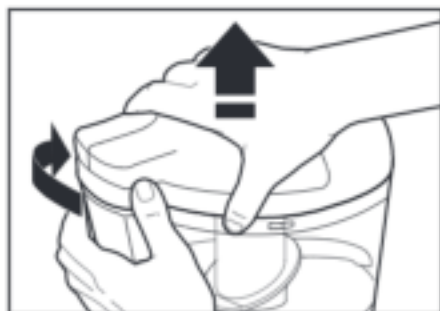
Před prvním použitím

1. Před prvním použitím sekáčku KitchenAid umyjte mísu, poklop a nůž v horké, mýdlové vodě. Pracovní mísu, poklop a nůž můžete rovněž umýt v horním koši myčky.
2. Přečtěte si tipy na práci se sekáčkem, aby jste se dozvěděli, jak dosahovat stále skvělých výsledků.

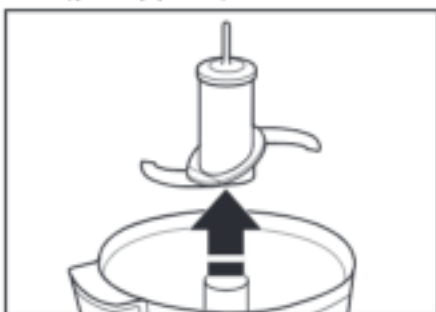
Rozložení sekáčku

Pokud chcete sekáček vyčistit nebo vyjmout obsah z mísy, postupujte takto:

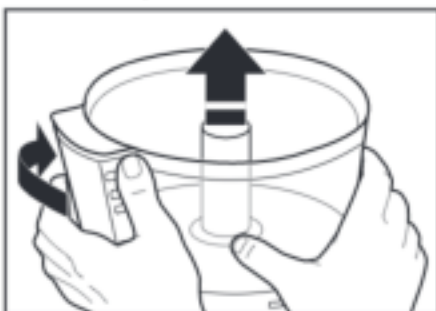
1. Zkontrolujte si, že je sekáček odpojen ze zásuvky.
2. Uchopte poklop tak, jak je zobrazeno na obrázku, uvolněte jej otočením po směru hodinových ručiček a zvedněte z mísy.



3. Nůž uvolněte vytažením přímo nahoru a vyjměte jej z mísy.

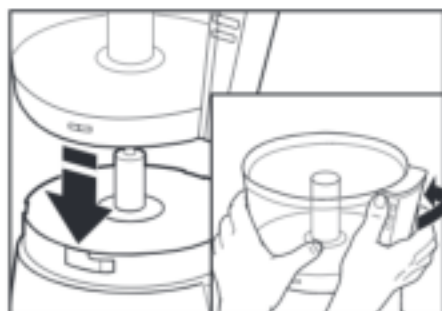


4. Uchopte mísu tak, jak je zobrazeno na obrázku, uvolněte ji otočením po směru hodinových ručiček a zvedněte ze základny.

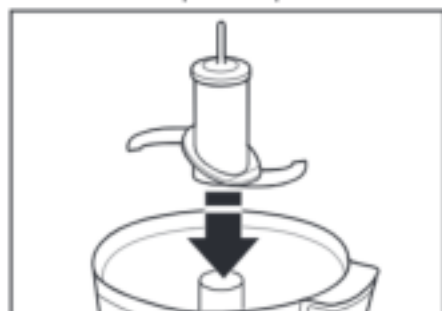


Použití sekáčku

1. Zkontrolujte si, že je sekáček odpojen ze zásuvky.
2. Nasadte pracovní mísu tak, aby byly zarážky na míse srovnány se zářezy ve tvaru L na základně. Zajistěte mísu otočením proti směru hodinových ručiček.



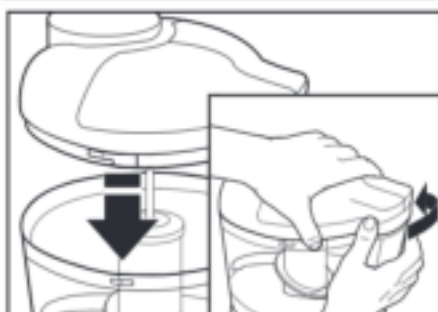
3. Nasadte nůž na hřídel ve středu pracovní mísy a stlačte dolů, dokud nezacvakne v pracovní pozici.



4. Vložte do pracovní mísy ingredience, které chcete zpracovávat.

5. Položte poklop na pracovní mísu tak, aby byly zarážky na poklopu srovnány se zářezy na pracovní míse. Zajistěte mísu otočením proti směru hodinových ručiček, jak je zobrazeno na obrázku.

POZNÁMKA: Mísa a poklop musí být zajištěny, aby sekáček fungoval.



6. Zapojte napájecí šňůru do elektrické sítě.
7. Sekáček spustíte stisknutím a podržením tlačítka Rychlost 1 nebo Rychlost 2.



POZNÁMKA: Sekáček nebude fungovat, když budou stisknuty obě tlačítka zároveň.

8. Otvor na přidávání tekutin používejte, když chcete přidávat tekuté ingredience během zpracování. Viz „Tipy pro skvělé výsledky“.
9. Když jsou ingredience nasekány na požadovanou konzistenci, uvolněte tlačítko Rychlost 1 nebo Rychlost 2.

Vyjmutí obsahu z mísy

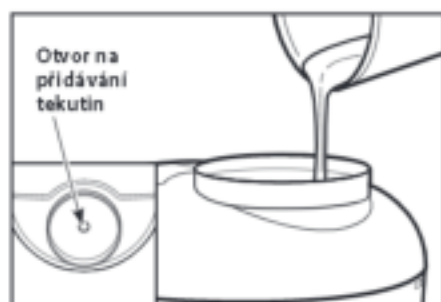
1. Jakmile se nůž zastaví, sejměte poklop otočením po směru hodinových ručiček a zvednutím nahoru.
2. Vyjměte pracovní mísu ze základny otočením po směru hodinových ručiček a zvednutím nahoru. Nůž zůstane zajištěn na hřídeli, když budete vylévat obsah mísy.
3. Na vyjmutí obsahu pracovní mísy použijte stěrku.
4. Pokud chcete nože vyčistit, odjistěte je vytažením přímo nahoru a vyjměte je z mísy.

Tipy pro skvělé výsledky

1. Abyste dosáhli optimálních výsledků při mletí syrového masa, použijte tlačítko Rychlost 2 pro namletí 225 g masa najednou.



2. Abyste dosáhli nejlepších výsledků při zpracovávání, stiskněte a uvolněte tlačítka Rychlost 1 **nebo** Rychlost 2. Opakujte, dokud nedosáhnou ingredience požadované konzistence.
3. Pro přidávání tekutých ingrediencí jako je olivový olej během zpracování použijte otvor na přidávání tekutin.



4. Sekáček použijte na výrobu strouhanky nebo na vytvoření drobenky z kreků nebo sušenek. Nalámte pečivo, krekry nebo sušenky na malé kousky, vložte do pracovní mísy a zpracujte na strouhanku či drobenku.
5. Pokud chcete dosáhnout stejnoměrné konzistence zpracovávaných surovin, nakrájejte mrkve, celer, houby, papriky, cibule a podobnou zeleninu na kousky o velikosti 2-3 cm než je přidáte do pracovní mísy.



6. Použijte sekáček na sekání ořechů a petrželky, bazalky, pažitky, česneku a jiných bylinek.
7. Pomocí sekáčku vyrobíte kojenecké jídlo tak, že rozmělníte vařené ovoce nebo zeleninu na pyré. Pyré z vařeného ovoce nebo zeleniny můžete použít také jako základ do polévek nebo omáček.
8. **NEPOUŽÍVEJTE** sekáček na mletí kávových zrn a tvrdého koření jako je muškátový oříšek. Zpracovávání těchto surovin by mohlo sekáček poškodit.
9. **NEPOUŽÍVEJTE** sekáček na zpracovávání potravin déle než 30 sekund bez přestávky.

VAROVÁNÍ

Nebezpečí pořezání.

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

1. Odpojte sekáček ze zásuvky.
2. Vyjměte pracovní mísu, poklop a nůž. Umyjte v teplé mýdlové vodě. Opláchněte a osušte. Pracovní mísu, poklop a nůž můžete umývat také v horním koši myčky.
3. Základnu otřete navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte drsné houbičky ani abrazivní mycí prostředky. Neponořujte základnu do vody.
4. Kvůli ochraně nože vždy po čištění sekáček znovu složte.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Jestliže sekáček nebude fungovat, zkontrolujte níže uvedené:

- Ujistěte se, že pracovní mísa a poklop jsou správně srovnány a zajištěny v základně.
- Stiskněte najednou pouze jedno tlačítko. Sekáček nebude fungovat, pokud bude stisknuto více než jedno tlačítko.
- Je sekáček zapojen do elektrické sítě?

- Je v pořádku pojistka v elektrickém okruhu, ke kterému je připojen sekáček? Pokud máte pojistnou skříň, ujistěte se, že je elektrický okruh uzavřený.
- Odpojte sekáček ze zásuvky a pak jej zapojte zpátky do zásuvky.
- Pokud nemá sekáček pokojovou teplotu, počkejte, dokud nedosáhne pokojové teploty a zkuste to znovu.

Pokud není problém způsoben žádným z výše uvedených položek, podívejte se do sekce „Servis a záruka“.

Záruka na domácí použití sekáčku KitchenAid

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Evropa, Střední východ a Afrika: Na model SKFC3515: Tři 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 sekáčok 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.

LUBOŠ VYMAZAL – MAGNUM

Brněnská 444/37
682 01 Vyškov
tel: +420 517 346 256
mob: +420 724 767 114
www.kitchenaid.cz

POTTEN & PANNEN - STANĚK group

Obchodní 110
251 01 Čestlice
tel: +420 261 227 373
fax: +420 261 227 372
www.pottenpannen.cz

Více informací naleznete na našich webových stránkách:
www.KitchenAid.eu

جدول المحتويات

		سلامة مفرمة الطعام
167	٢	إجراءات وقائية عامة
169	٤	المطلبات الكهربائية
169	٤	التخلص من مخلفات الأجهزة الكهربائية
168	٥	الأجزاء والميزات
		تشغيل مفرمة الطعام
171	٦	قبل الاستخدام الأول
171	٦	تفكيك مفرمة الطعام
170	٧	استخدام مفرمة الطعام
170	٧	إزالة المكونات
173	٨	تصالح التشغيل المعمول على المنتج والرعة
172	٩	العناية والتنظيف
172	٩	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
174	١٠	الخدمة والضمان

٥. افصلي القابض عن مأخذ الطاقة عند عدم الاستخدام، وقبل تركيب الأجزاء أو نزعها، وقبل التنظيف.
٦. تجنبى ملامسة الأجزاء المتحركة.
٧. لا تقومي بتشغيل أية أجهزة يحتوي على سلك أو قابض ثالث، أو بعد تعطل الجهاز، أو بعد سقوطه أو حصول ضرر له بأي شكل من الأشكال. أعيدي الجهاز لأقرب مرفق خدمة معتمد للفحص أو التصليح أو للتعديل الكهربائي أو الميكانيكي.
٨. قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا توصي بها KitchenAid أو التي لا تتبعها في حدوث حريق، أو صدمة كهربائية، أو إصابة.
٩. لا تستخدميه في الهواء الطلق.
١٠. لا تدعي السلك يتدلى على حافة الطاولة أو الزاوية.
١١. تجنبى اليدين والأنية بالقرب من الشفرات أو الأقرص المتحركة أثناء إعداد الطعام لتقليل خطر التعرض لإصابة بالغة أو إتلاف معد الطعام. ويمكن استخدام مكشطة، لكن يجب أن تستخدم فقط عندما لا يكون معد الطعام قيد التشغيل.
١٢. إن الشفرات حادة. ولذلك يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة و عند تفريغ الكبة وأثناء التنظيف.
١٣. لتقليل خطر التعرض لإصابة، لا تقومي أبداً بوضع شفرات أو أقراص التقطيع على القاعدة قبل وضع الكبة بصورة صحيحة في مكانها أولاً.
١٤. احرصي على قفل الغطاء بإحكام في مكانه قبل تشغيل الجهاز.
١٥. لا تقومي أبداً بتلقيم الطعام باستخدام اليد. استخدمى دائماً دافع الطعام.
١٦. لا تحاولي تجاوز آلية تشابك الغطاء.

تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرني دائمًا رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

ينبهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تتلصق أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضًا 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.

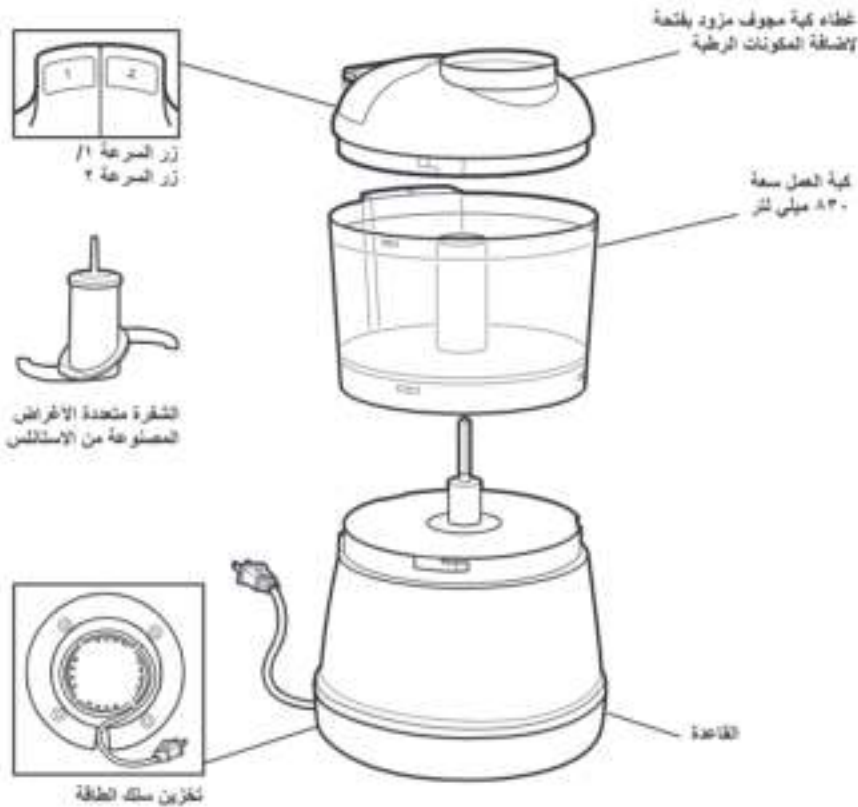


ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع إجراءات السلامة الأساسية، وذلك يتضمن ما يلي:

١. اقرني جميع الإرشادات. قد ينتج عن الاستخدام الخاطئ للجهاز حدوث إصابات شخصية.
٢. للحماية من خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضعي مُعد الطعام في الماء أو السوائل الأخرى.
٣. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص لديهم عجز في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص في الخبرة والمعرفة، ما لم يكونوا تحت الإشراف أو الإرشاد فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على وعي بالمخاطر المتعلقة بالاستخدام.
٤. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز. حيث إن الجهاز غير مصمم للاستخدام من قبل الأطفال. ويجب الاحتفاظ بالجهاز والمسلك بعيدًا عن متناول الأطفال. كما يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته دون إشراف.



زر السرعة ١ زر السرعة ٢

تتميز مفرمة الطعام بالتشغيل السهل باستخدام يد واحدة من خلال الأزرار الموجودة في الجهة العلوية. توفر لكى السرعتان الموجبتان في المفرمة نتائج مثالية، بغض النظر عن المهمة التي تقوم بها! استخدمي زر السرعة ١ لاحتياجات القوم اليومية. استخدمي زر السرعة ٢ لهرس المكونات بسرعة.

الشفرة متعددة الأغراض المصنوعة من الاستانلس

تقوم الشفرة ذات التحلل الحاد القوية بإعداد كميات اللحم المسفيرة والفواكه والخضروات الطازجة أو المطبوخة والجوز والأعشاب بسرعة. يتم تثبيت الشفرة على العمود لضمان بقائها في مكانها أثناء القيام بمسب المكونات. يقوم التصميم الحزوني العكسي بسحب الطعام لأسفل نحو الشفرة لتوحيد مستوى القوم وتقليل الحاجة إلى كشط جوانب الإناء. لا تضرر الشفرة في غسله الأواني.

غطاء كبة مجوف مزود بفتحة لإضافة المكونات الرطبة

يتم إحكام خلق الغطاء المجوف في مكانه لتشغيل مفرمة الطعام، وإزالته بسهولة لإضافة المكونات. تسمح فتحة إضافة المكونات الرطبة وكبة المفرمة بإضافة المكونات السائلة بنون إزالة الغطاء. لا يضرر الغطاء في غسله الأواني.

كبة العمل بسعة ٨٣٠ ميلي لتر

توفر الكبة الخالية من مادة BPA بسعة ٨٣٠ ميلي لتر سعة عمل هائلة ويتم إزالتها بسهولة من القاعدة. لا تضرر كبة العمل في غسله الأواني.

تخزين سلك الطاقة

يتم لف سلك الطاقة أسفل القاعدة لتخزين بشكل ملائم.

١٧. 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

١٨. . توخي الحذر عند صب الماء الساخن في مُعد الطعام، حيث يمكن أن يتناثر خارج الجهاز بسبب التدفق المف

احتفظي بهذه الإرشادات

هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط.

المتطلبات الكهربائية

القولت: ٢٤٠-٢٢٠ فولت

التردد: ٦٠/٥٠ هرتز

القوة الكهربائية: ٢٤٠ واط

ملاحظة: إذا لم يتلاءم القابس مع مأخذ الطاقة، فاتصلي بفني كهرباء مؤهل. لا 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 للتم لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بلهئية المحلية.

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مؤثر عليه بأنه يمثل لتوجيهات المجلس الأوروبي EU/19/2012 بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

- وبتأكد 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.

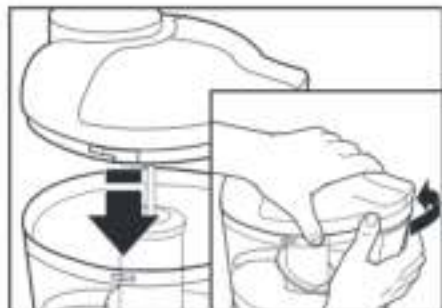


- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على التوافق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يمكن التعامل معه على أنه نفايات منزلية ولكن يجب تسليمه إلى مركز التجميع المناسب الخاص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واستعادته وإعادة تدويره يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه المنتج.

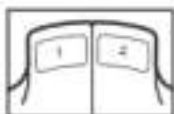
استخدام مفرمة الطعام

ضعي الغطاء على كبة العمل، ومحاذاة فتحات لـ الموجودة في الغطاء مع المفصل الموجود في كبة العمل. لقي الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة لإحكام الخلق كما هو موضح أدناه.

ملاحظة: يجب إحكام خلق الكبة والغطاء في مكانهما حتى يمكن تشغيل مفرمة الطعام.



قومي بتوصيل سلك الطاقة بمأخذ الكهرباء.



اضغطي مع الاستمرار على زر السرعة 1 أو زر السرعة 2 لبدء الإعداد.

ملاحظة: لن يتم تشغيل مفرمة الطعام إذا تم الضغط على الزرين في الوقت ذاته.

استخدمي قلعة إضافة المكونات الرطبة لإضافة المكونات السائلة أثناء الإعداد، إذا كنتي ترغبين في ذلك. الطري "صالح للتشغيل للحصول على نتائج رائعة".

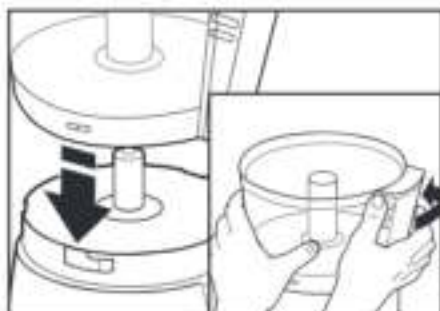
حوري زر السرعة 1 أو زر السرعة 2 عندما يتم فرم المكونات بدرجة التجانس المطلوبة.

إزالة المكونات

بمجرد توقف الشفرة عن الدوران، قومي بإزالة الغطاء من خلال لفه باتجاه عقارب الساعة، ثم رفعه. قومي بإزالة كبة العمل عن القاعدة من خلال لفها باتجاه عقارب الساعة، ثم رفعها. يتم تثبيت الشفرة على العمود لضمان بقائها في مكانها أثناء القيام بصب المكونات.

استخدمي ملعقة لإزالة المكونات من كبة العمل. لإزالة الشفرة للتنظيف، اسحبي الشفرة بشكل مستقيم لأعلى لتكفيها وإزالتها من الكبة.

تلكتي من فصل قابس مفرمة الطعام. قومي بمحاذاة المفصل الموجود في كبة العمل مع فتحات لـ الموجودة في القاعدة للي للكية في عكس اتجاه عقارب الساعة لإحكام الخلق.



طابقي الشفرة أعلى العمود في مركز كبة العمل، وقومي بديارتها والضغط عليها لأسفل حتى تغلق في موضع التشغيل.

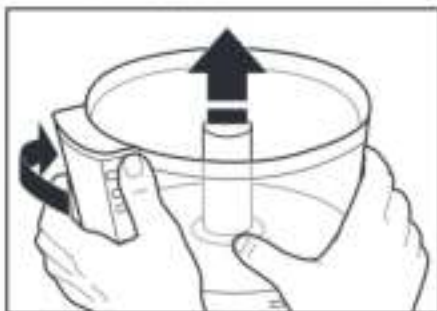


قومي بوضع المكونات لإعدادها في كبة العمل.

اسحبى الشفرة بشكل مستقيم لأعلى لفكها وإزالتها من الكبة.



أمسكي الكبة كما هو موضح، ولقي الكبة باتجاه عقارب الساعة لفكها، ثم قومي برفعها عن القاعدة.



⚠ تحذير

خطر القطع

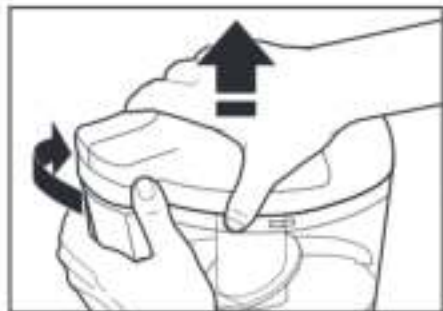
تعاملي مع الشفرات بحرص.
قد يتسبب الفضل في القيام بذلك في القطع.

قبل الاستخدام الأول

اصلي كبة العمل والغطاء والشفرة في ماء دافئ به صابون قبل استخدام مفرمة الطعام KitchenAid للمرة الأولى. من الممكن أيضاً غسل كبة العمل والغطاء والشفرة في الرف العلوي من غسالة الأطباق. قومي بقراءة نصائح تشغيل مفرمة الطعام لمعرفة التوصيات عن كيفية الحصول على نتائج عظيمة متجانسة.

تفكيك مفرمة الطعام

لتفكيك مفرمة الطعام للتنظيف، وفي حالة إزالة المكونات من الكبة، انبعي الإرشادات الواردة أدناه:
تأكدتي من فصل قابس مفرمة الطعام.
أسكي الغطاء كما هو موضح، ولقي الغطاء باتجاه عقارب الساعة لفكها، ثم ارفعي الكبة.



⚠ تحذير

خطر القطع

تعامل مع الشفرات بحرص.

قد يتسبب الغسل في القيام بذلك في القطع.

قومي بفصل مفرمة الطعام من الكهرباء.
قومي بإزالة كبة العمل والغطاء والشفرة. قومي
بغسلهم في ماء دافئ به صابون. قومي بشطفهم
وتجفيفهم. يمكن أيضاً غسل كبة العمل والغطاء
والشفرة في الرف العلوي في غسالة الأواني.
امسحي القاعدة باستخدام قطعة قماش مبللة.
لا تستخدمى المنظفات الكاشطة. لا تعصري القاعدة
في الماء.
لحماية الشفرة، قومي دائماً بتركيب مفرمة الطعام
بعد التنظيف.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إننا تعطلت مفرمة الطعام أو لم تعمل،
فتحقق ما يلي:

التكدي من أن الكبة والغطاء متجهان بشكل صحيح
وتم إغلاقهما بإحكام.

اضغطي على زر واحد فقط في المرة الواحدة. إن يتم
تشغيل مفرمة الطعام إننا تم الضغط على الزرين في
الوقت ذاته.

هل قابس مفرمة الطعام متصل بالكهرباء؟

هل السمام الكهربائي (الفيوز) الموجود في الدائرة
الكهربائية الموصلة لمفرمة الطعام صالحاً للاستخدام؟
إننا كان هناك صندوق قاطع الدائرة الكهربائية، فالتكدي
من أن الدائرة مغلقة.

قومي بفصل قابس مفرمة الطعام، ثم قومي بتوصيله
مرة أخرى بماخذ الطاقة.

إننا لم تكن درجة حرارة مفرمة الطعام هي درجة
حرارة الغرفة، فالتظري حتى تصل الوحدة إلى درجة
حرارة الغرفة، ثم اعيني المختولة.

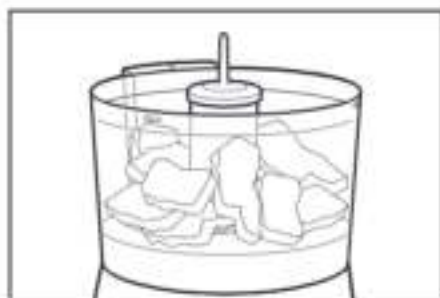
إننا لم تكن المشكلة بسبب أي من العناصر الواردة أعلاه،
فالتظري "الخدمة والضمان".

نصائح التشغيل للحصول على نتائج رائعة

استخدمي مفرمة الطعام الخاصة بك لعمل الخبز أو البسكويت أو الحلوى. قومي بتكسير الخبز أو البسكويت أو الحلوى إلى أجزاء صغيرة، وإضافتها إلى كمية العمل وإعداد قنات الخبز.

قومي بتقطيع الجزر والكرنب وعش الغراب والبقول الأخضر والبصل والخضروات المشابهة إلى قطع من ٢ إلى ٣ سم قبل إضافتها إلى كمية العمل، لتوحيد درجة تجانس الطعام الذي تم إعداده.

لتحقيق نتائج مثالية عند فرم اللحوم النيئة، استخدمي زر السرعة ٢ فرم حتى ٢٢٥ جرام من اللحم في المرة الواحدة.



للحصول على أفضل نتائج الإعداد، قومي بالضغط على زر السرعة ١ أو زر السرعة ٢ وتحريريهما. قومي بتكرار الخطوة السابقة حتى تصل المكونات إلى درجة التجانس التي ترغبين بها.

استخدمي فتحة إضافة المكونات الرطبة لإضافة المكونات السائلة مثل زيت الزيتون أثناء الإعداد.



استخدمي مفرمة الطعام لفرم الجوز والبندق والريحان والكرات والثوم والأعشاب الأخرى. اصنعي طعام الأطفال باستخدام مفرمة الطعام لفرم الفواكه والخضروات المطهية. يمكن أيضاً استخدام الفواكه والخضروات المطهية والمهروسة كأساس لعمل شوربة والسلصة.

لا تستخدم مفرمة الطعام في إعداد البين أو التوابل الصلبة مثل جوزة الطيب. قد يؤدي إعداد تلك الأطعمة إلى تخریب مفرمة الطعام.

لا تستخدم مفرمة الطعام لفرم الطعام أكثر من ٣٠ ثانية متواصلة.



ضمان مفرمة الطعام المنزلي من KitchenAid

مدة الضمان:	ستدفع KitchenAid مقابل:	إن تدفع KitchenAid مقابل:
أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا؛ للطراز 5KFP0925: ضمان شامل لمدة ثلاث سنوات من تاريخ الشراء.	قطع الغيار وتكاليف عمال التصليح لتصحيح عيوب في المواد أو التصليح. يجب أن تقدم الخدمة من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.	A. عملية التصليح عندما يُستخدم مُعد الطعام لمصنعت 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 التجريبية المحلية.

لا تتحمل KITCHENAID أية مسؤولية عن الأضرار غير المباشرة.

عالم عدل قدمخ

بالنسبة لكافة الأسئلة المتعلقة بالمنتج بعد إجراء عملية الشراء، الرجاء الاتصال بالموزع الخاص بك للحصول على اسم أقرب مركز خدمة مركز خدمة صلاء KitchenAid المعتمد.
ملاحظة: يجب أن تتم جميع عمليات الخدمة محلياً من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.

للحصول على المزيد من المطبوعات، تفضل بزيارة موقعنا على الويب:
www.KitchenAid.eu

KitchenAid

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

W10505786B

© 2014

All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

11/14