



INHOUDSTAFEL

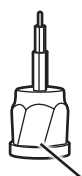
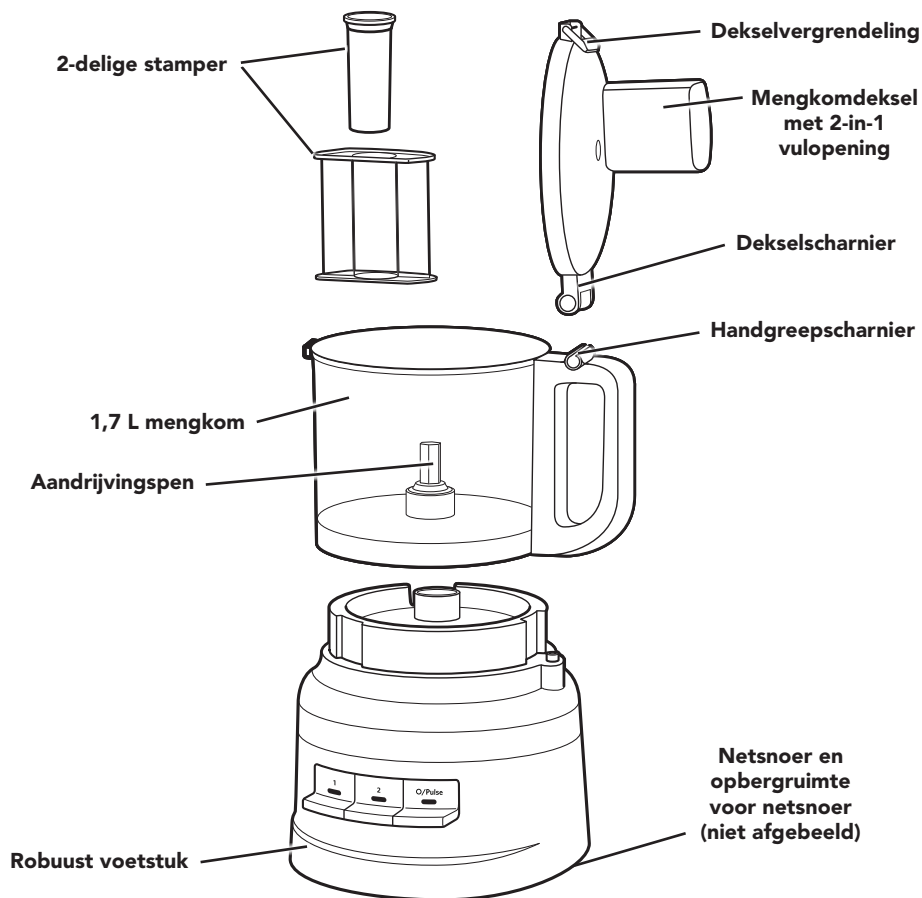
ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN	86
VEILIGHEID VAN DE FOODPROCESSOR	87
Belangrijke voorzorgen.....	87
Elektrische vereisten	90
Afgedankte elektrische apparatuur.....	90
GEBRUIK VAN DE FOODPROCESSOR	91
Keuzegids accessoires/toebehoren	91
Vóór het eerste gebruik.....	92
De foodprocessor monteren	92
Het multifunctionele mes of deegmes installeren.....	93
De omkeerbare schaaaf-/raspschijf of de schaafschijf installeren.....	94
De foodprocessor bedienen.....	95
De 2-in-1 vulopening gebruiken.....	96
Versneden producten uitnemen	96
NUTTIGE TIPS	97
Het multifunctionele mes gebruiken	97
De omkeerbare schaaaf-/raspschijf of de schaafschijf gebruiken	98
Het deegmes gebruiken.....	99
Tips	100
ONDERHOUD EN REINIGING	101
PROBLEEMOPLOSSING	102
GARANTIE EN SERVICE	103

NEDERLANDS

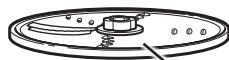


ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES/TOEBEHOREN



Aandrijvingsadapter



Omkeerbare
schaaf-/raspschijf



Multifunctioneel
roestvrijstalen mes



Schaafschijf



Deegmes





VEILIGHEID VAN DE FOODPROCESSOR

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

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



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

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

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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

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

BELANGRIJKE VOORZORGEN

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

1. Lees alle instructies. Verkeerd gebruik van het apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. Plaats de foodprocessor niet in water of andere vloeistoffen, om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Trek de netstekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
4. Uitsluitend voor Europa: Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen.
5. Uitsluitend voor Europa: Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met fysisch, mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis en ervaring, als ze onder toezicht staan of instructies werden gegeven over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.



VEILIGHEID VAN DE FOODPROCESSOR

6. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen, inclusief kinderen, met fysisch, mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt of instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.
7. Er moet toezicht gehouden worden op kleine kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
8. Raak geen bewegende onderdelen aan.
9. Gebruik nooit een elektrisch apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of van het apparaat, of nadat het apparaat gevallen is, of op een andere manier beschadigd werd. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende dienst-na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
10. Mocht de kabel beschadigd zijn, dan moet deze vervangen worden door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of een gekwalificeerde persoon om gevaren te voorkomen.
11. Het gebruik van accessoires/toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
12. Gebruik het apparaat nooit buiten.
13. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
14. Wees voorzichtig als u een hete vloeistof in de foodprocessor giet. De vloeistof kan door een plotse stoomstoot uit het apparaat worden gestoten.
15. Houd handen en keukengerei uit de buurt van bewegende messen of schijven tijdens het verwerken van etenswaren; dit om het risico op ernstige letsels of beschadiging van de foodprocessor te voorkomen. U kunt een schraper gebruiken, maar alleen wanneer de foodprocessor niet in werking is.





VEILIGHEID VAN DE FOODPROCESSOR

16. De messen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijmessen, bij het leegmaken van de mengbeker en tijdens het reinigen.
17. Om het risico op verwondingen te voorkomen, mag u nooit messen of schijven op de basis aanbrengen zonder eerst de mengkom correct op zijn plaats te hebben gezet.
18. Zorg dat het deksel goed vergrendeld is voordat u het apparaat aanzet.
19. Doe nooit voedsel met de hand in het apparaat. Gebruik altijd de stamper.
20. Maak het vergrendelingsmechanisme van het deksel niet onklaar voor gebruik.
21. Vul de kom niet boven de gemarkeerde max. vullijn (of nominale capaciteit) om het risico op letsels als gevolg van schade aan het deksel of de kom te vermijden.
22. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals:
 - in personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - op boerderijen.
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen.
 - in “bed en breakfast” gelegenheden.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



VEILIGHEID VAN DE FOODPROCESSOR

ELEKTRISCHE VEREISTEN

Volt: 220-240 volt

Frequentie: 50-60 hertz

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

AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

Afgedankt verpakkingsmateriaal


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

Dumping van het product

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

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



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


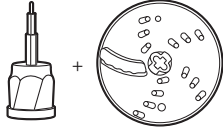
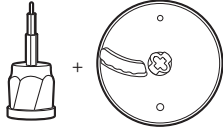

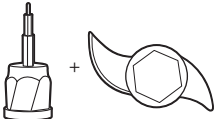
Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recyclage van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met uw lokale gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.





GEBRUIK VAN DE FOODPROCESSOR

KEUZEGIDS ACCESSOIRES/TOEBEHOREN

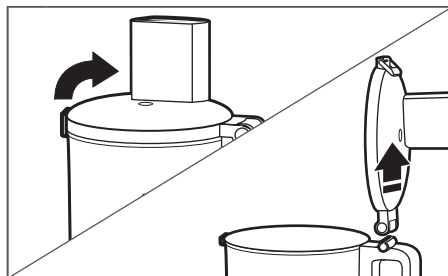
HANDELING	INSTELLING	PRODUCT	ACCESSOIRE/TOEBEHOREN
Hakken	1 of O/Pulse	Kaas Chocolade Fruit Verse kruiden	Multifunctioneel roestvrijstalen mes 
Fijn hakken of pureren	2 of O/Pulse	Noten Tofoe Groenten	
Mixen	1	Pastasaus Pesto Salsa Sauzen Beslag Deeg	
Snijden	1	Fruit (zacht) Aardappelen Tomaten Groenten (zacht)	Omkeerbare schaaaf-/raspschijf (schaafkant) OF schaafschijf  OF 
	2	Kaas Chocolade Fruit (hard) Groenten (hard)	
Raspen (fijn tot medium)	1	Aardappelen Groenten (zacht)	Omkeerbare schaaaf-/raspschijf (raspkant) 
	2	Kool Kaas Chocolade Fruit (hard) Groenten (hard)	
Kneden	O/Pulse of 2	Gistdeeg	Deegmes 



GEBRUIK VAN DE FOODPROCESSOR

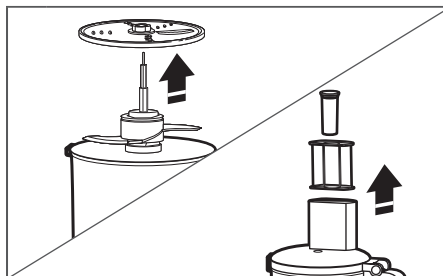
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u uw foodprocessor voor het eerst gebruikt, moeten alle onderdelen en accessoires/toebehoren met de hand of in de vaatwasser worden gewassen (zie het onderdeel "De foodprocessor reinigen"). Uw foodprocessor is zodanig ontworpen dat alle accessoires/toebehoren in de mengkom kunnen worden bewaard.



1

Til de dekselvergrendeling omhoog om het deksel te ontgrendelen. Kantel het deksel van de mengkom naar achter en til het recht omhoog zodat de dekselscharnier uit de handgreepscharnier vrijkomt.

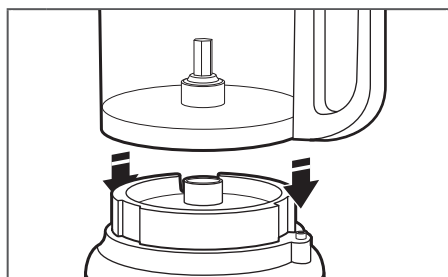


2

Verwijder alle onderdelen en accessoires/toebehoren uit de mengkom, en til de stamper uit de vulopening.

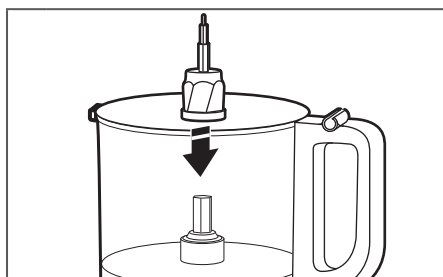
DE FOODPROCESSOR MONTEREN

BELANGRIJK: Plaats de foodprocessor op een droog, vlak keukenblad met de bedieningselementen naar voren. Steek de stekker van de foodprocessor pas in het stopcontact als deze volledig in elkaar is gezet.



1

Plaats de mengkom op het voetstuk en houd daarbij de handgreep tegenover de uitstekende knop aan de rechterkant van het voetstuk. De kom zal vastklikken en moet gelijk vallen met het voetstuk wanneer deze correct werd geplaatst.



2

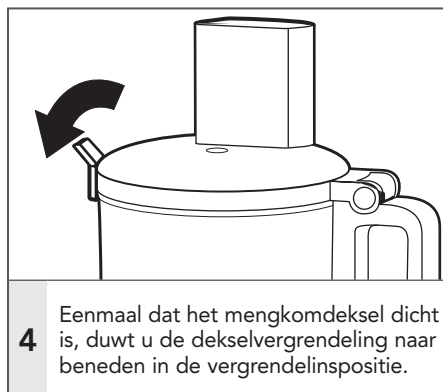
Plaats de aandrijvingsadapter in de mengkom en breng deze omlaag op de aandrijvingspen.





GEBRUIK VAN DE FOODPROCESSOR

OPMERKING: Om de montage te vereenvoudigen, installeert u het gewenste mes of de gewenste schijf voordat u het deksel op de mengkom bevestigt.



OPMERKING: Uw foodprocessor zal pas werken wanneer het mengkomdeksel volledig is gesloten en de mengkom correct op het voetstuk staat.

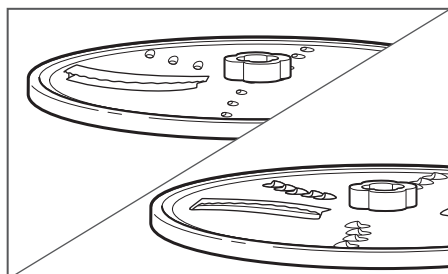
HET MULTIFUNCTIONELE MES OF DEEGMES INSTALLEREN





GEBRUIK VAN DE FOODPROCESSOR

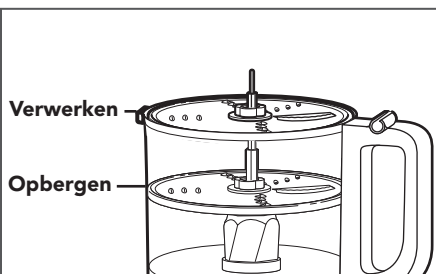
DE OMKEERBARE SCHAAF-/RASPSCHIJF OF DE SCHAAFSCHIJF INSTALLEREN



1

Om te schaven: Draai de schijf zodat het verhoogde schaafmessen naar boven is gericht.

Om te raspen: Draai de schijf zodat de kleine, verhoogde raspessen naar boven zijn gericht.

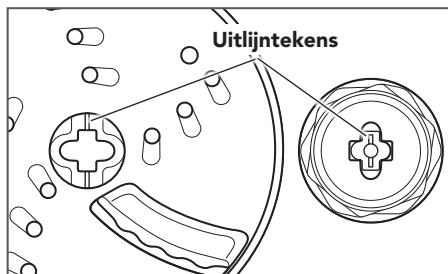


Verwerken

Opbergen

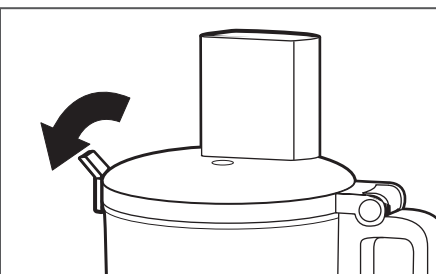
De schijf kan in twee verschillende posities worden geplaatst: hoog bovenaan de kom voor verwerking, en laag in de kom voor opslag.

OPMERKING: Hoewel de schijf in de opslagpositie zal functioneren, zal de prestatie niet zo goed zijn. Zorg ervoor dat de schijf zich bovenaan de kom bevindt voor de beste prestatie.



2

Houd de schijf vast bij de middennaaf en laat ze zakken op de aandrijvingsadapter, plaats daarbij de markeringen op de middennaaf van de schijf gelijk met de markeringen op de adapter. De schijf moet gelijk met de bovenkant van de kom zitten. Als de schijf in de opslagpositie valt, breng ze omhoog, draai ze 90° en laat ze opnieuw zakken.



3

Installeer het mengkomdeksel en zorg er daarbij voor dat de dekselvergrendeling naar beneden is gedruwd naar de vergrendelingspositie.





GEBRUIK VAN DE FOODPROCESSOR

DE FOODPROCESSOR BEDIENEN

! WAARSCHUWING



Gevaar van draaiend mes

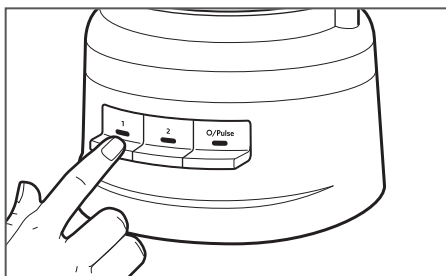
Gebruik altijd de stamper.

Steek geen vingers in de openingen.

Houd het toestel uit de buurt van kinderen.

Doet u dat niet, dan kan dat amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.

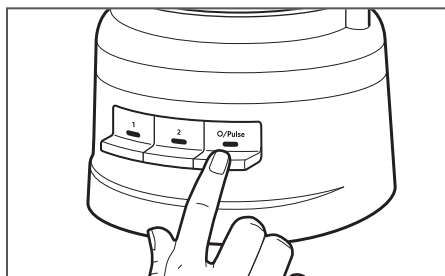
Controleer voordat u met de foodprocessor gaat werken of de mengkom, de messen en het mengkomdeksel correct zijn gemonteerd op het voetstuk (zie het onderdeel "De foodprocessor monteren").



1

Druk op 1 of 2 om de foodprocessor in te schakelen. De foodprocessor werkt ononderbroken en het controlelampje brandt.

Druk opnieuw op 1 of 2 of druk op O/Pulse om de foodprocessor uit te schakelen.



2

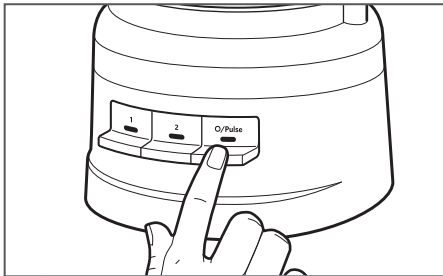
De Pulse-functie gebruiken:

Druk op O/Pulse om kort te pulsen of houd O/Pulse ingedrukt om lang te pulsen. De Pulse-functie werkt enkel op hoge snelheid. De foodprocessor schakelt uit wanneer de O/Pulse-knop wordt losgelaten.

NEDERLANDS

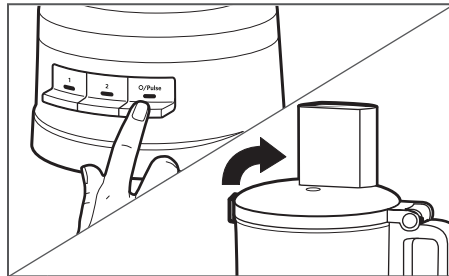


GEBRUIK VAN DE FOODPROCESSOR



3

Druk op O/Pulse wanneer u klaar bent. Het controlelampje gaat uit en het mes of de schijf komt langzaam tot stilstand.



4

Wacht tot het mes of de schijf helemaal stilstaat voordat u het mengkomdeksel verwijdert. Zet de foodprocessor uit voordat u het mengkomdeksel verwijdert of voordat u de stekker uit het stopcontact neemt.

DE 2-IN-1 VULOPENING GEBRUIKEN

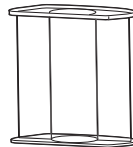
De 2-in-1 vulopening heeft een 2-delige stamper. Voor het schaven of raspen van kleine producten, plaatst u de tweedelige stamper in de vulopening.

Gebruik de kleine vulopening en stamper voor het verwerken van klein of smal voedsel, zoals worteltjes of selderij.

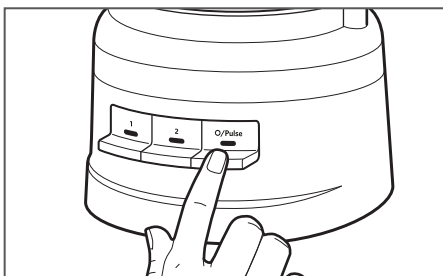
Als u olie geleidelijk in de ingrediënten wilt druppelen, vult u de kleine stamper met de gewenste hoeveelheid olie. Door een gaatje in de onderkant van de stamper druppelt de olie gelijkmatig in de mengkom.



2-delige stamper

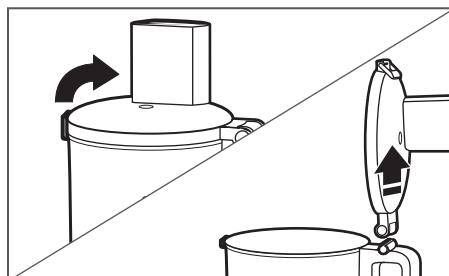


VERSNEDEN PRODUCTEN UITNEMEN



1

Schakel de foodprocessor uit: Druk op de O/Pulse-knop en haal de stekker van de foodprocessor uit het stopcontact voordat u deze demonteert.



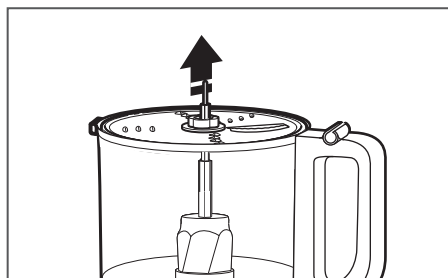
2

Til de dekselvergrendeling omhoog om het mengkomdeksel te ontgrendelen en verwijder vervolgens het deksel door het omhoog te tillen.



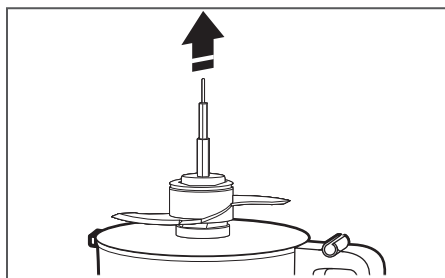


GEBRUIK VAN DE FOODPROCESSOR



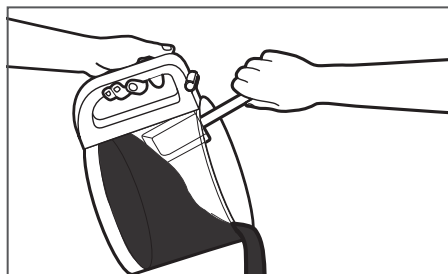
3

Als u een schijf hebt gebruikt, verwijdert u deze voordat u de mengkom verwijdert. Houd de schijf vast bij de middennaaf en til deze recht omhoog.



4

Verwijder de aandrijvingsadapter en vervolgens het multifunctionele mes of deegmes, indien u dit hebt gebruikt. Het mes blijft op de aandrijvingsadapter zitten wanneer u de adapter verwijdert.



5

Til de mengkom van het voetstuk om voedsel met een spatel uit de mengkom te verwijderen.

NEDERLANDS

NUTTIGE TIPS

HET MULTIFUNCTIONELE MES GEBRUIKEN



Vers fruit of groenten hakken: Schil alles, haal de kern, pitten en/of de zaden eruit. Voor consistentere resultaten snijdt u het voedsel in stukjes van 2,5-3,75 cm. Verwerk het voedsel tot de gewenste grootte met behulp van Pulse of snelheid 1. Schraap zo nodig de zijkant van de mengkom schoon.

Gekookt fruit en groenten (behalve aardappelen) pureren: Voeg 60 ml vloeistof uit het recept toe per 235 ml product. Verwerk alles met korte pulsen totdat het fijngehakt is. Ga vervolgens door met verwerken totdat de gewenste textuur bereikt is. Schraap zo nodig de zijkant van de mengkom schoon.

Aardappelpuree maken: Rasp de hete gekookte aardappelen met behulp van de raspschijf. Verwissel de raspschijf met het multifunctionele mes. Voeg zacht gemaakt boter, melk en kruiden toe. Gebruik de Pulse-knop 3 of 4 keer, telkens 2 à 3 seconden, totdat alles glad is en de melk is opgenomen. Ga niet te lang door.

Gedroogd (of kleverig) fruit hakken: De producten moeten koud zijn. Voeg 30 g bloem uit het recept toe per 120 g gedroogd fruit. Verwerk het fruit met korte pulsen totdat de gewenste textuur is bereikt.





NUTTIGE TIPS

Citruschil fijnhakken: Snij met een scherp mes het gekleurde deel van de schil (zonder de witte laag) van de citrusvrucht. Snij de schil in kleine reepjes. Verwerk alles totdat het fijngehakt is.

Knoflook, verse kruiden of kleine hoeveelheden groenten hakken: Terwijl de foodprocessor draait, voegt u ingrediënten toe via de vulopening. Verwerk alles totdat het vermalen is. U bereikt de beste resultaten als u ervoor zorgt dat de mengkom en kruiden vóór het hakken heel droog zijn.

Noten hakken of notenboter maken: Verwerk maximaal 370 g noten tot de gewenste textuur, met korte pulsen van 1 à 2 seconden elk. Voor een grovere textuur neemt u kleinere hoeveelheden en gebruikt u 1 of 2 keer de Pulse-knop, telkens 1 à 2 seconden. Gebruik de Pulse-knop vaker voor een fijnere textuur. Voor notenboter blijft u net zolang doorgaan totdat deze glad is. Bewaar in de koelkast.

OPMERKING: Bij de verwerking van noten en andere harde producten kunnen er krassen ontstaan op het oppervlak aan de binnenkant van de mengkom.

Bereid of rauw vlees, gevogelte of vis/schaaldieren hakken: De ingrediënten moeten heel koud zijn. Snij ze in stukjes van 2,5 cm. Verwerk maximaal 455 g tegelijk

tot de gewenste grootte, met korte pulsen van 1 à 2 seconden elk. Schraap zo nodig de zijkant van de mengkom schoon.

Brood-, koek- of crackerkrumels maken: Breek het product in stukjes (van 3,75-5 cm). Verwerk alles tot het fijn is. Gebruik bij grotere stukken 2 of 3 keer de Pulse-stand, telkens 1 à 2 seconden. Verwerk alles vervolgens tot het fijn is.

Chocolade in een recept smelten: Combineer chocolade en suiker uit een recept in een mengkom. Verwerk alles totdat het fijngehakt is. Verwarm de vloeistof uit het recept. Terwijl de foodprocessor draait, giet u de warme vloeistof door de vulopening. Ga door totdat het mengsel glad is.

Harde kaas, zoals parmezaanse of romanokaas, raspen: Probeer nooit kaas te verwerken die niet met de punt van een scherp mes doorboord kan worden. Voor het raspen van harde kaas kunt u het multifunctionele mes gebruiken. Snij de kaas in stukjes van 2,5 cm. Doe ze in de mengkom. Verwerk alles met korte pulsen totdat ze grof zijn vermalen. Blijf doorgaan tot alles fijngehakt is. Er kunnen stukjes kaas worden toegevoegd via de vulopening terwijl de foodprocessor draait.

DE OMKEERBARE SCHAAF-/RASPSCHIJF OF DE SCHAAFSCHIJF GEBRUIKEN

! WAARSCHUWING



Gevaar van draaiend mes

Gebruik altijd de stamper.

Steek geen vingers in de openingen.

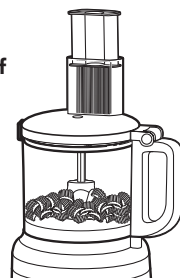
Houd het toestel uit de buurt van kinderen.

Doet u dat niet, dan kan dat amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.



Groenten die lang en relatief klein in doorsnede zijn, zoals selderij, worteltjes en bananen, schaven of raspen:

Snij de producten zodat ze verticaal of horizontaal in de vulopening passen en duw aan zodat de producten worden ondersteund. Ze mogen niet te hard aangeduwd worden zodat ze nog vrij kunnen bewegen. Verwerk alles met de stamper met een gelijkmatige druk, of gebruik de kleine vulopening in de 2-delige stamper. Plaats de producten verticaal in de opening en gebruik de kleine stamper.





NUTTIGE TIPS

Rond fruit en groenten, zoals uien, appels en paprika's, schaven of raspen: Schil alles, haal de kern, pitten en/of de zaden eruit. Snijd de producten in tweeën of in vieren zodat ze in de vulopening passen. Plaats ze in de vulopening. Verwerk alles met een gelijkmatige druk van de stamper.

Klein fruit en groenten, zoals aardbeien, champignons en radijs, schaven of raspen: Plaats de producten verticaal of horizontaal in lagen in de vulopening. Vul de vulopening zodat de producten goed op hun plaats blijven. Verwerk alles met de stamper met een gelijkmatige druk, of gebruik de kleine vulopening in de 2-delige stamper. Plaats de producten verticaal in de opening en gebruik de kleine stamper.

Onbereid vlees of gevogelte, zoals wokvlees, schaven: Snij of rol het vlees zodat het in de vulopening past. Omwikkel en bevries het vlees totdat het hard aanvoelt, 30 minuten tot 2 uur, afhankelijk van de dikte. Controleer of u het nog steeds kunt doorboren met de punt van een scherp mes. Zo niet, ontdooi het dan iets. Verwerk alles met een gelijkmatige druk van de stamper.

Bereid vlees of gevogelte, waaronder salami, pepperoni, enz. schaven: De producten moeten heel koud zijn. Snijd alles in stukken die in de vulopening passen. Verwerk de producten met een stevige, gelijkmatige druk van de stamper.

Om spinazie en andere bladgroenten te raspen: Stapel de bladgroenten op. Rol ze op en zet ze rechtop in de vulopening. Verwerk alles met een gelijkmatige druk van de stamper.



Om harde en zachte kazen te raspen: Harde kaas

moet heel koud zijn. Bij zachte kaas, zoals mozzarella, bereikt u het beste resultaat als u deze vóór verwerking 10 tot 15 minuten in de diepvries legt. Snij alles in stukken die in de vulopening passen. Verwerk alles met een gelijkmatige druk van de stamper.

HET DEEGMES GEBRUIKEN



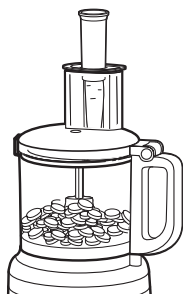
Het deegmes is speciaal ontworpen voor het snel en grondig mixen en kneden van gistdeeg. U verkrijgt de beste resultaten door geen recepten te kneden waarin meer dan 370 g bloem gaat. Gebruik O/Pulse om de droge ingrediënten te mengen, en vervolgens snelheid 2 wanneer er vloeistof wordt toegevoegd.



NUTTIGE TIPS

TIPS

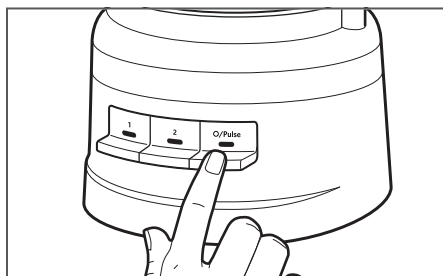
- Om beschadiging van het mes en de motor te voorkomen, mag u geen producten verwerken die zo hard of hardgevroren zijn dat ze niet met de punt van een scherp mes doorboord kunnen worden. Als een stuk hard product, zoals een wortel, vast komt te zitten tussen of op het mes, stopt u de foodprocessor en verwijdert u het mes. Verwijder het voedsel voorzichtig van het mes.
- Doe de mengkom niet te vol. Vul de mengkom bij dunne mengsels tot 1/2 tot 2/3. Voor dikkere mengsels kunt u de mengkom tot 3/4 vullen. Voor vloeistoffen moet de mengkom niet meer dan 2/3 gevuld zijn. Bij hakken moet de mengkom niet meer dan 1/3 tot 1/2 gevuld zijn.
- Plaats de schaaaf-/raspschijf zodanig dat het snijoppervlak zich net rechts naast de vulopening bevindt. Hierdoor kan het mes een volledige cirkel maken voordat het in contact komt met het product.
- Gooi om optimaal te profiteren van de snelheid van de foodprocessor de ingrediënten die u wilt vermalen door de vulopening terwijl de foodprocessor draait.
- Verschillende producten hebben elk een eigen druk nodig voor de beste rasp- en schaafrésultaten. Over het algemeen gebruikt u lichte druk voor zachte, tere producten (aardbeien, tomaten, enz.), gematigde druk voor middelharde producten (courgettes, aardappelen, enz.), en stevigere druk voor hardere producten (wortelen, appels, harde kaas, gedeeltelijk bevroren vlees, enz.).
- Zachte en middelharde kaas kan zich verspreiden over of oprollen op de raspschijf. Dit kunt u voorkomen door alleen goed gekoelde kaas te raspen.
- Soms vallen dunne producten, zoals worteltjes of selderij, opzij in de vulopening, met als gevolg een onregelmatig schaafrésultaat. Dit kunt u voorkomen door het product in stukken te snijden en de vulopening hiermee te vullen. Voor het verwerken van kleine of dunne producten, biedt de kleine vulopening in de 2-in-1 stamper uitkomst.
- Gebruik bij het bereiden van cake-/koekjesdeeg of zoete broodjes het multifunctionele mes om eerst vet en suiker door elkaar te roeren. Voeg op het laatst de droge ingrediënten toe. Plaats noten en fruit boven op het meelmengsel om te voorkomen dat ze te veel vermalen worden. Verwerk noten en fruit met korte pulsen, totdat ze met de andere ingrediënten gemengd zijn. Ga niet te lang door.
- Als het geraspte of geschaafde mengsel zich aan één zijde van de mengkom ophoopt, stopt u de foodprocessor en verdeelt u het mengsel met een spatel.
- Als het mengsel de onderkant van de rasp-/schaafschijf raakt, neemt u het uit de mengkom.
- Er kunnen enkele grotere stukken bovenop de schijf achterblijven na het raspen of schaven. Deze kunt u desgewenst met de hand snijden en aan het mengsel toevoegen.
- Gebruik de spatel om ingrediënten uit de mengkom te halen.
- Organiseer de verwerkingstaken zodanig dat u de mengkom zo weinig mogelijk hoeft schoon te maken. Verwerk de droge of stevige ingrediënten vóór de vloeibare ingrediënten.
- U kunt ingrediënten eenvoudig van het multifunctionele mes verwijderen door de mengkom leeg te maken, het deksel terug te plaatsen en 1 à 2 seconden op de Pulsestand het mes schoon te laten draaien.
- Wanneer u het deksel van de mengkom hebt genomen, legt u dit ondersteboven op het keukenblad. Zo blijft het keukenblad schoon.
- Uw foodprocessor is niet bedoeld voor de volgende handelingen:
 - Het vermalen van koffiebonen, graan of harde kruiden;
 - Het vermalen van botten of andere oneetbare voedseldelen;
 - Het tot sap vermalen van groenten of fruit;
 - Het snijden van hardgekookte eieren of vlees op kamertemperatuur.
- Als plastic onderdelen verkleuren door het verwerken van bepaalde producten, dan kunt u ze reinigen met citroensap.



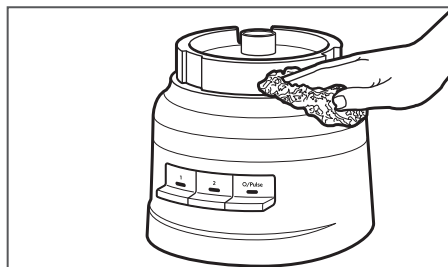
ONDERHOUD EN REINIGING

DE FOODPROCESSOR REINIGEN

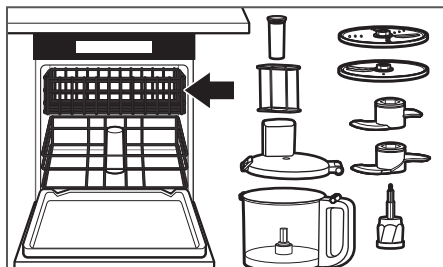
BELANGRIJK: De BPA-vrije mengkom vereist een speciale behandeling. Als u ze in de vaatwasser wilt doen in plaats van met de hand afwassen, volg dan de onderstaande richtlijnen.



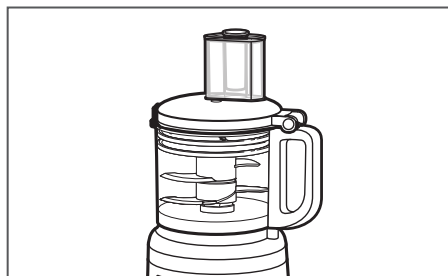
- 1 Druk op O/Pulse-knop en haal de stekker van de foodprocessor uit het stopcontact voordat u deze reinigt.



- 2 Veeg het voetstuk en het snoer schoon met een warm vochtig doek. Droog goed af met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes. Dompel het voetstuk nooit onder in water of een andere vloeistof.



- 3 Alle onderdelen mogen afgewassen worden in de bovenste lade van de vaatwasmachine. Leg de mengkom niet op zijn kant. Droog alle onderdelen goed na het afwassen. Gebruik een mild wasprogramma, zoals Normaal. Vermijd programma's met hoge temperaturen.



- 4 U kunt het multifunctionele mes, het deegmes en beide schijven alsook de aandrijvingsadapter in de mengkom bewaren wanneer de foodprocessor niet wordt gebruikt. Draai het netsnoer rond de opbergruimte voor het netsnoer onderaan het voetstuk, maak de stekker vervolgens vast door deze aan de behuizing vast te klemmen.

OPMERKING: Als u de onderdelen van de foodprocessor met de hand afwast, gebruik dan geen schuurmiddelen of schuursponsjes. Deze kunnen krassen veroorzaken en de mengkom en het deksel ondoorzichtig maken.



PROBLEEMOPLOSSING

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

1. Zit de stekker van de foodprocessor in het stopcontact?
2. Zorg dat de mengkom en het deksel goed op hun plaats zitten en vergrendeld zijn.
3. Heeft u op meer dan één knop op hetzelfde moment gedrukt?
4. Neem de stekker van de foodprocessor uit het stopcontact en steek deze er weer in.
5. **Is de zekering in de voeding van de foodprocessor in orde?**
Hebt u een zekeringkast, controleer dan of het circuit gesloten is.
6. **De foodprocessor moet mogelijk afkoelen tot kamertemperatuur.**
Als het snelheidslampje dooft en het O/Pulse-lampje knippert, wacht dan tot het O/Pulse-lampje dooft en probeer het opnieuw. Het kan 5 tot 15 minuten duren voordat de foodprocessor volledig is afgekoeld.
7. **De motor kan vergrendeld zijn.**
Als het snelheidslampje blijft branden terwijl het O/Pulse-lampje knippert, druk dan op de O/Pulse-knop om de motor te resetten.

De foodprocessor raspt of schaaft niet goed:

1. Zorg ervoor dat de schijf met de opstaande snijrand naar boven op de aandrijvingsadapter is geplaatst.
2. Controleer of de ingrediënten geschikt zijn voor schaven of raspen. Zie "Nuttige tips".
3. Zorg ervoor dat de schijf in de verwerkingspositie staat (hoog bovenaan de kom) en niet in de opslagpositie (laag en binnen in de kom).

Als het mengkomdeksel niet sluit tijdens het gebruik van de schijf:

1. Zorg ervoor dat de schijf correct is geïnstalleerd en dat ze correct op de aandrijvingsadapter is geplaatst.

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

Breng de foodprocessor niet terug naar de winkel. De verkoper biedt geen onderhoudsservice.



GARANTIE EN SERVICE

GARANTIE OP DE KITCHENAID FOODPROCESSOR

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
<p>Europa, het Midden-Oosten en Afrika: 5KFP0719</p> <p>Twee jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.</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 foodprocessor 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 dichtsbijzijnde KitchenAid geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service zoekt, kunt u onderstaande contactpersonen raadplegen.

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

NEDERLANDS

Algemeen gratis oproepnummer:  00800 3810 4026

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

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

©2018 Alle rechten voorbehouden.
Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

