

5KFC3516



**KitchenAid**



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



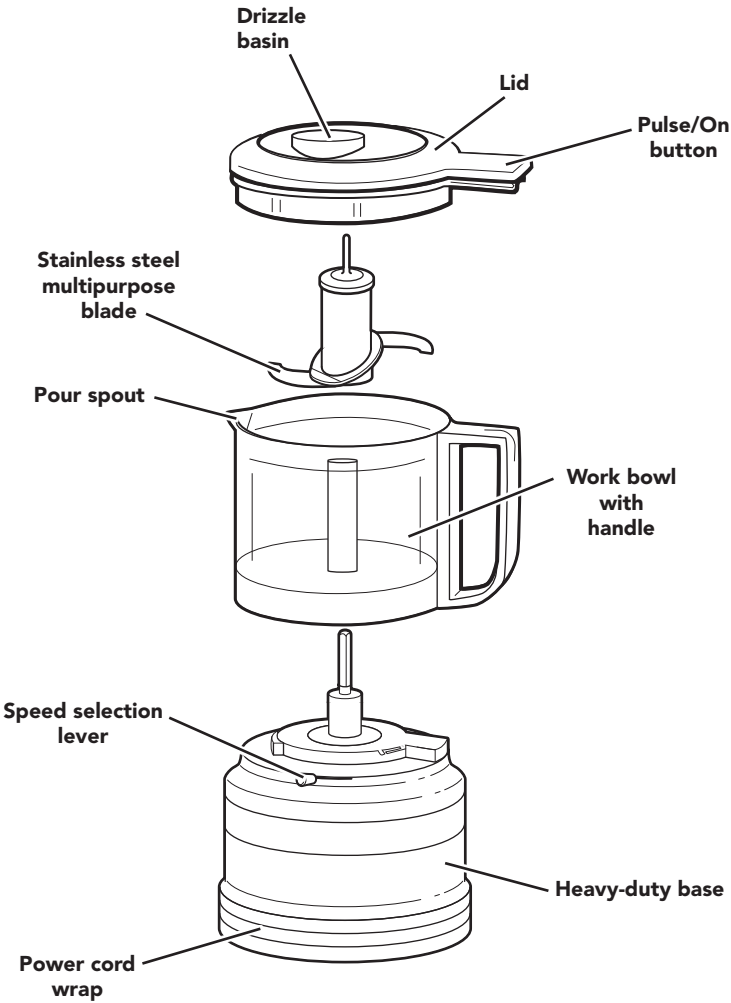
# TABLE OF CONTENTS

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| <b>PARTS AND FEATURES</b> .....                      | 6  |
| Parts and accessories.....                           | 6  |
| <b>MINI FOOD PROCESSOR SAFETY</b> .....              | 7  |
| Important safeguards .....                           | 7  |
| Electrical requirements .....                        | 9  |
| Electrical equipment waste disposal .....            | 9  |
| <b>USING THE MINI FOOD PROCESSOR</b> .....           | 10 |
| Speed recommendations chart .....                    | 10 |
| Preparing the Mini Food Processor for use.....       | 11 |
| Disassembling the Mini Food Processor .....          | 12 |
| Assembling and running the Mini Food Processor ..... | 13 |
| Using the drizzle basin and pour spout .....         | 14 |
| <b>CARE AND CLEANING</b> .....                       | 15 |
| <b>TROUBLESHOOTING</b> .....                         | 16 |
| <b>WARRANTY AND SERVICE</b> .....                    | 17 |

# PARTS AND FEATURES

## PARTS AND ACCESSORIES

---



# MINI FOOD PROCESSOR SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

**! DANGER**

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

**! WARNING**

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Mini Food Processor 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.

## MINI FOOD PROCESSOR SAFETY

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 Authorised 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 while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Mini Food Processor. A scraper may be used but must be used only when the Mini 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 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.
  - farmhouses.
  - 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 Mini 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.**

# MINI FOOD PROCESSOR SAFETY

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

**Voltage:** 220-240 Volts

**Frequency:** 50-60 Hertz

**Wattage:** 240 Watts

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

## ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL

### Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol

 The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

### Scrapping the product

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

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

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



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

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

# USING THE MINI FOOD PROCESSOR

## SPEED RECOMMENDATIONS CHART

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

**NOTE:** For best results, larger food items should be cut into approximately 1 inch cubes before processing. This step also allows processing of more food at a single time.

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

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

# USING THE MINI FOOD PROCESSOR

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

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

## PREPARING THE MINI FOOD PROCESSOR FOR USE

### WARNING

#### Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

#### Before first use

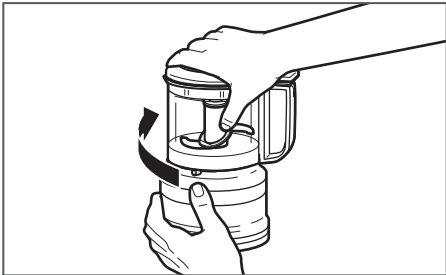
Before using the Mini Food Processor for the first time, wash the work bowl, lid, and blade in hot, soapy water. Work bowl, lid, and blade may also be washed in the top rack of a dishwasher.

For convenient storage, always reassemble the Mini Food Processor after cleaning.

# USING THE MINI FOOD PROCESSOR

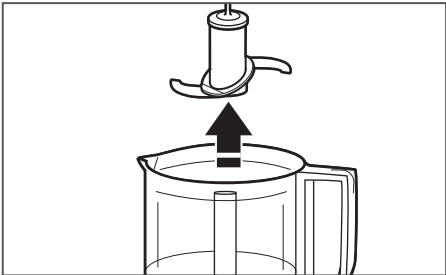
## DISASSEMBLING THE MINI FOOD PROCESSOR

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



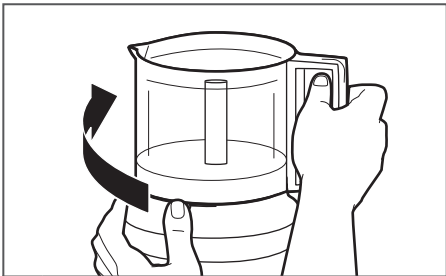
1

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



2

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

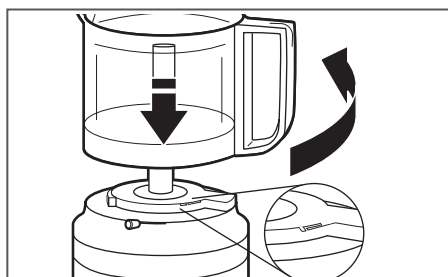


3

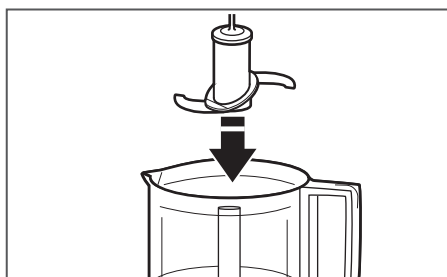
Hold the base steady with one hand, and use the other hand to rotate the work bowl clockwise to unlock and lift it off of the base.

# USING THE MINI FOOD PROCESSOR

## ASSEMBLING AND RUNNING THE MINI FOOD PROCESSOR



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



- 2** Fit the blade over the shaft in the centre of the work bowl, rotate and press down until it locks into position.



- 3** Place ingredients to be processed inside the work bowl. For uniform consistency of processed foods, cut fruits, vegetables, and meats into 1 inch pieces.

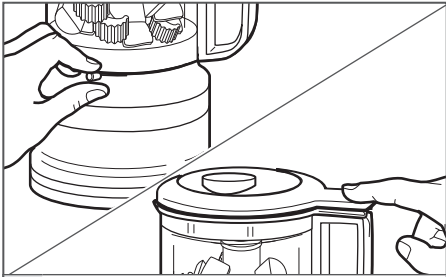


- 4** Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. The lid will click when locked into place. Rotate the lid counterclockwise to lock into place.

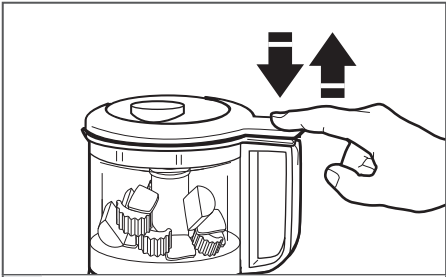
**IMPORTANT:** Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Mini Food Processor.

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

# USING THE MINI FOOD PROCESSOR



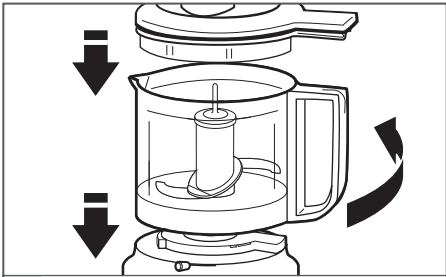
**5** Slide the speed lever to your desired setting. Press down on the PULSE/ON button to start the Mini Food Processor. Do not chop any food for more than 30 seconds continuously; pause between uses.



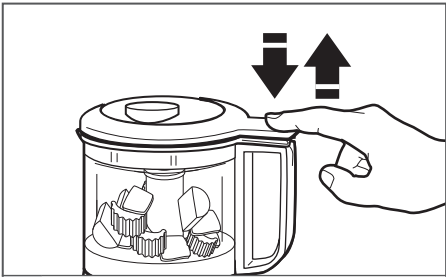
**6** For a coarse chop, use a pulsing motion to rapidly press and release the PULSE/ON button until your desired results are achieved.

## USING THE DRIZZLE BASIN AND POUR SPOUT

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



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

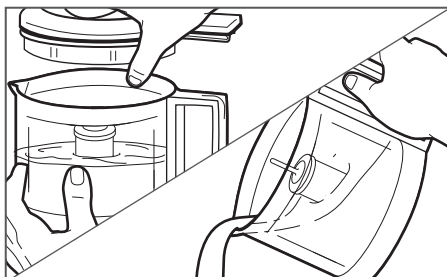


**2** Press rapidly up and down on the PULSE/ON button to get your ingredients moving in the work bowl.

## USING THE MINI FOOD PROCESSOR



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

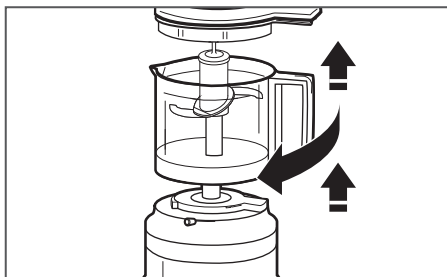


- 4** Once processing is complete, remove the lid to use the pour spout.

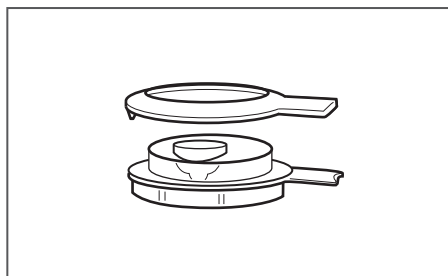
## CARE AND CLEANING

### ⚠ WARNING

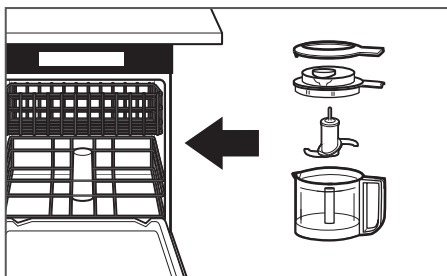
**Cut Hazard**  
Handle blades carefully.  
Failure to do so can result in cuts.



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

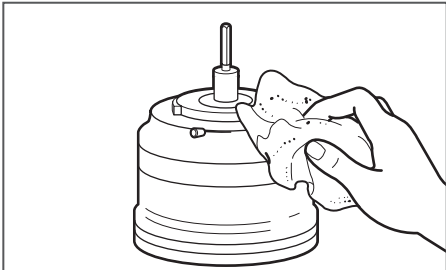


**OPTIONAL:** The lid ring can be removed for more detailed cleaning, if necessary.



- 2** The work bowl, lid, lid ring, and blade can be washed in the top dishwasher rack; or, wash all parts in hot, soapy water. Rinse and dry.

# CARE AND CLEANING



3

Wipe the base clean with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse the base in water.

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

**NOTE:** For convenient storage, always reassemble the Mini Food Processor after cleaning.

# TROUBLESHOOTING

**If your Mini Food Processor should malfunction or fail to operate, check the following:**

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

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

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

# WARRANTY AND SERVICE

## KITCHENAID MINI FOOD PROCESSOR WARRANTY

| Length of Warranty:                                                                                  | KitchenAid Will Pay For:                                                                                                                                           | KitchenAid Will Not Pay For:                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europe, Middle East and Africa:<br><b>5KFC3516</b><br>Two years full warranty from date of purchase. | The replacement parts and repair labour costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorised KitchenAid Service Centre. | A. Repairs when Mini Food Processor is used for operations other than normal household food preparation.<br><br>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 Authorised Service Centre, please find our contact details below.

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

#### 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](http://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

General hotline number:  00800 3810 4026

### In other countries:

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

**For more information, visit our website at:**

**[www.KitchenAid.co.uk](http://www.KitchenAid.co.uk)**  
**[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**

© 2016. All rights reserved.  
Specifications subject to change without notice.



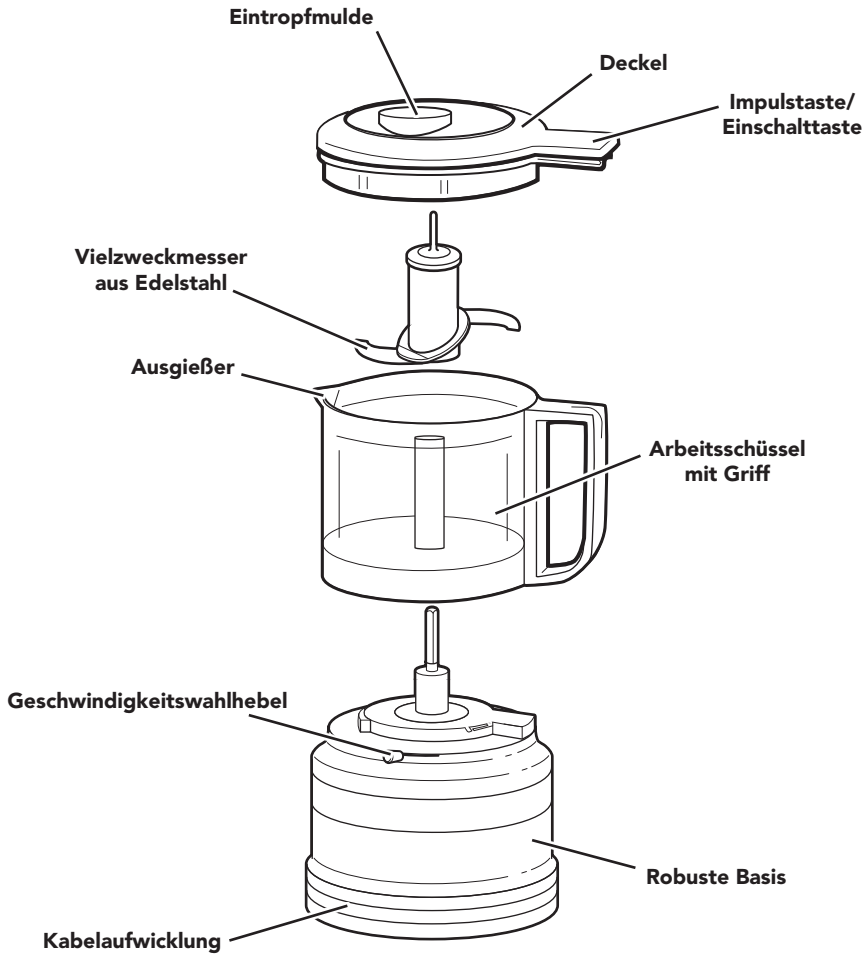
# INHALTSVERZEICHNIS

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>TEILE UND MERKMALE</b> .....                                        | 20 |
| Teile und Zubehör.....                                                 | 20 |
| <b>SICHERHEITSHINWEISE ZUM MINI-FOOD-PROCESSOR</b> .....               | 21 |
| Wichtige Sicherheitshinweise .....                                     | 21 |
| Elektrische Anforderungen.....                                         | 23 |
| Entsorgung von Elektrogeräten .....                                    | 23 |
| <b>BEDIENEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS</b> .....                         | 24 |
| Zerhacken oder Pürieren – Empfehlungen zur richtigen Einstellung ..... | 24 |
| Vorbereiten des Mini-Food-Processors für die erste Verwendung .....    | 25 |
| Demontieren des Mini-Food-Processors .....                             | 26 |
| Montieren und Verwenden des Mini-Food-Processors .....                 | 27 |
| Verwenden von Eintropfmulde und Ausgießer .....                        | 28 |
| <b>PFLEGE UND REINIGUNG</b> .....                                      | 29 |
| <b>PROBLEMBEHEBUNG</b> .....                                           | 30 |
| <b>GARANTIE UND KUNDENDIENST</b> .....                                 | 31 |

# TEILE UND MERKMALE

## TEILE UND ZUBEHÖR

---



## Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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

**! GEFAHR**

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

**! WARNUNG**

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

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

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Den Mini-Food-Processor nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
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 für 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 sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.

## SICHERHEITSHINWEISE ZUM MINI-FOOD-PROCESSOR

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 das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte, es fallen gelassen oder auf andere Art beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
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. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
11. Fassen Sie beim Verarbeiten von Zutaten nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter oder die Messer, da es ansonsten zu schweren Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Mini-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 das Messer nie auf das Basisteil, ohne die Schüssel vorher sorgfältig zu befestigen.
14. Achten Sie darauf, dass der Deckel fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
15. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung des Deckels zu umgehen.

# SICHERHEITSHINWEISE ZUM MINI-FOOD-PROCESSOR

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. Gießen Sie heiße Flüssigkeiten besonders vorsichtig in den Mini-Food-Processor, da diese als Folge plötzlicher Dampfbildung aus dem Gerät herauspritzen können.

## HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

**Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.**

### ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

**Spannung:** 220–240 Volt

**Frequenz:** 50–60 Hertz

**Leistung:** 240 Watt

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

### ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

#### Entsorgen des Verpackungsmaterials

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

#### Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

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

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



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

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

# BEDIENEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS

## ZERHACKEN ODER PÜRIEREN – EMPFEHLUNGEN ZUR RICHTIGEN EINSTELLUNG

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

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

**WICHTIG:** Verarbeiten Sie keine Kaffeebohnen oder harte Gewürze wie Muskat im Mini-Food-Processor, da diese das Gerät beschädigen könnten.

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

# BEDIENEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS

DEUTSCH

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

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

## VORBEREITEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS FÜR DIE ERSTE VERWENDUNG

### **WARNUNG**

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

### **Vor dem ersten Verwenden**

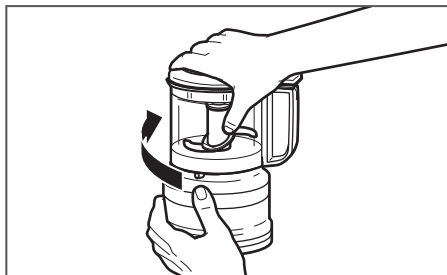
Bevor Sie den Mini-Food-Processor zum ersten Mal verwenden, müssen Sie die Arbeitsschüssel, den Deckel und das Messer in warmem Seifenwasser waschen. Sie können Arbeitsschüssel, Deckel und Messer auch im Oberkorb einer Spülmaschine reinigen.

Wenn Sie den Mini-Food-Processor nach dem Reinigen wieder montieren, nimmt er weniger Platz weg.

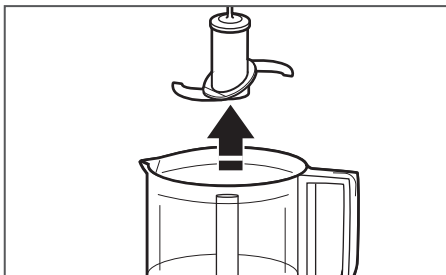
# BEDIENEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS

## DEMONTIEREN DES MINI-FOOD-PROCESSORS

So demontieren Sie den Mini-Food-Processor vor dem Reinigen oder zum Entnehmen von Zutaten aus der Arbeitsschüssel:



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



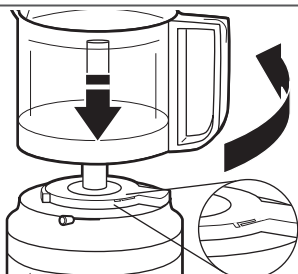
- 2** Ziehen Sie das Messer zum Entriegeln gerade nach oben und nehmen Sie es aus der Arbeitsschüssel.



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

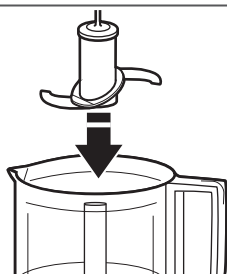
# BEDIENEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS

## MONTIEREN UND VERWENDEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS



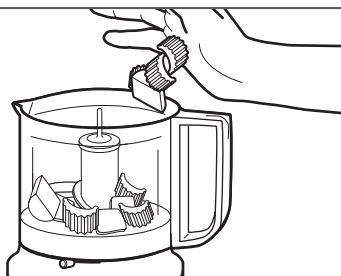
1

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



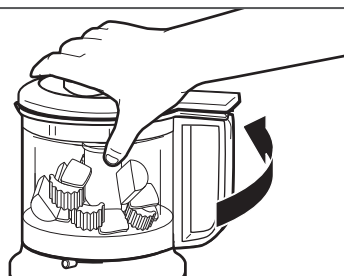
2

Setzen Sie das Messer auf die Welle in der Schüsselmitte und drücken Sie es unter Drehen nach unten, bis es einrastet.



3

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



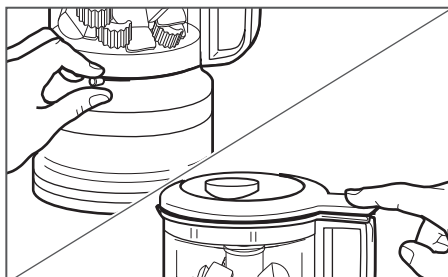
4

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

**WICHTIG:** Verarbeiten Sie keine Kaffeebohnen oder harte Gewürze wie Muskat im Mini-Food-Processor, da diese das Gerät beschädigen könnten.

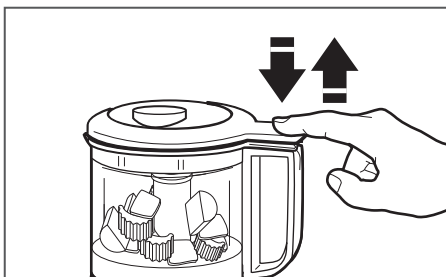
**HINWEIS:** Arbeitsschüssel und Deckel müssen verriegelt sein, damit der Mini-Food-Processor arbeitet.

# BEDIENEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS



5

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

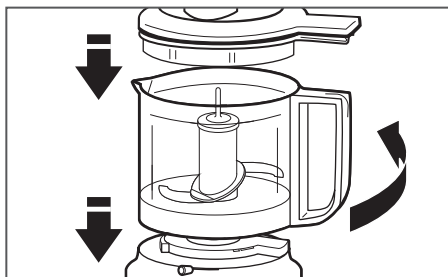


6

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

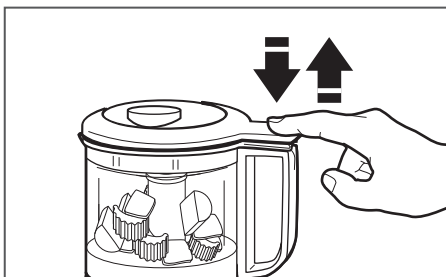
## VERWENDEN VON EINTROPFMULDE UND AUSGIESSER

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



1

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



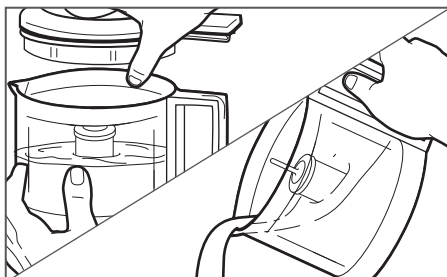
2

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

# BEDIENEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS



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

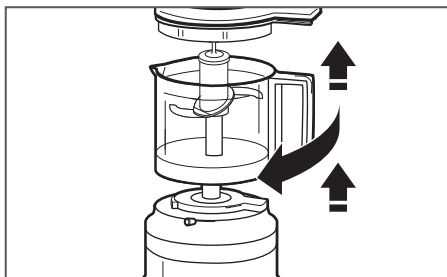


- 4** Nehmen Sie nach dem Verarbeiten den Deckel ab, um den Ausgießer zu verwenden.

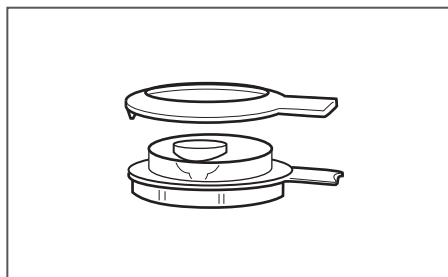
## PFLEGE UND REINIGUNG

### ⚠️ WARNUNG

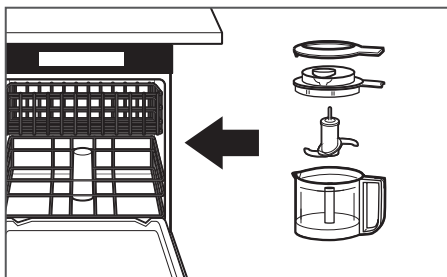
**Gefahr von Schnittverletzungen**  
Klingen vorsichtig handhaben.  
Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.



- 1** Ziehen Sie den Netzstecker des Mini-Food-Processors. Nehmen Sie Arbeitsschüssel, Deckel und Messer ab.

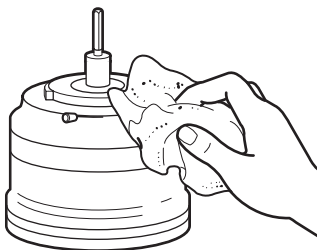


**OPTIONAL:** Der Deckelring kann für eine noch gründlichere Reinigung bei Bedarf abgenommen werden.



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

# PFLEGE UND REINIGUNG



3

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

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

**HINWEIS:** Wenn Sie den Mini-Food-Processor nach dem Reinigen wieder montieren, nimmt er weniger Platz weg.

## PROBLEMBEHEBUNG

**Sollte Ihr Mini-Food-Processor nicht richtig oder überhaupt nicht funktionieren, prüfen Sie bitte die folgenden Punkte:**

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

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

Bringen Sie den Mini-Food-Processor nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

# GARANTIE UND KUNDENDIENST

## KITCHENAID-GARANTIE FÜR MINI-FOOD-PROCESSOREN

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

Rufnummer für allgemeine Fragen:



00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:  
[www.Kitchenaid.eu](http://www.Kitchenaid.eu)

Sie finden diese Anleitung auch auf unserer Website [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu).

© 2016. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.



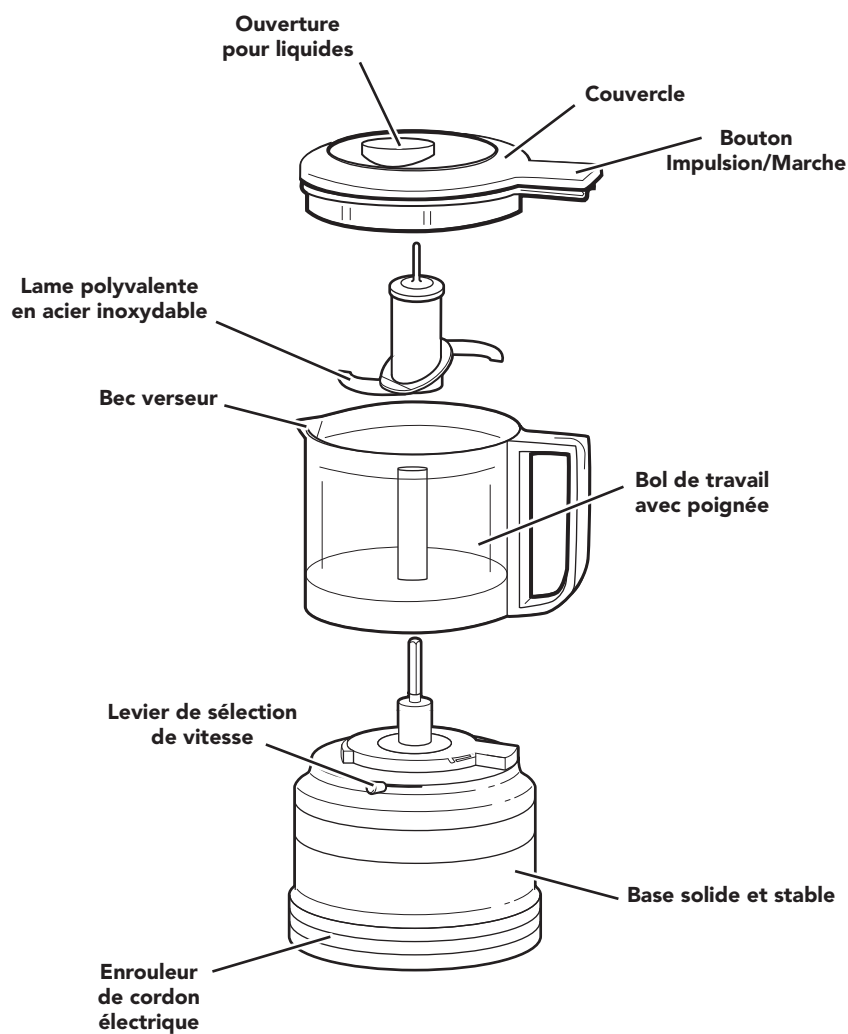
# TABLE DES MATIÈRES

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| <b>PIÈCES ET FONCTIONS</b> .....                                   | 34 |
| Pièces et accessoires .....                                        | 34 |
| <b>PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MINI ROBOT MÉNAGER</b> .....            | 35 |
| Consignes de sécurité importantes .....                            | 35 |
| Alimentation .....                                                 | 37 |
| Traitement des déchets d'équipements électriques .....             | 37 |
| <b>UTILISATION DU MINI ROBOT MÉNAGER</b> .....                     | 38 |
| Tableau de recommandations pour hacher/réduire en purée .....      | 38 |
| Installation du mini robot ménager en vue de son utilisation ..... | 39 |
| Démontage du mini robot ménager .....                              | 40 |
| Assemblage et fonctionnement du mini robot ménager .....           | 41 |
| Utilisation de l'ouverture pour liquides et du bec verseur .....   | 42 |
| <b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....                                | 43 |
| <b>DÉPANNAGE</b> .....                                             | 44 |
| <b>GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE</b> .....                       | 45 |

# PIÈCES ET FONCTIONS

## PIÈCES ET ACCESSOIRES

---



# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MINI ROBOT MÉNAGER

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

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



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

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

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



**DANGER**

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



**AVERTISSEMENT**

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

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

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

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

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le mini robot ménager 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 seules si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MINI ROBOT MÉNAGER

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 de l'appareil.
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 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 de la table ou du plan de travail.
11. Afin d'éviter les risques de blessures graves ou d'endommagement du mini robot ménager, gardez les mains et les ustensiles à l'écart de la lame pendant qu'elle tourne. N'utilisez une spatule que si le mini robot ménager n'est pas sous tension.
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 blessures, ne placez jamais la lame sur la base sans avoir au préalable placé correctement le bol.
14. Fixez correctement le couvercle avant de mettre l'appareil sous tension.
15. Ne forcez pas le mécanisme de verrouillage du couvercle.

# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MINI ROBOT MÉNAGER

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 des liquides chauds dans le mini robot ménager, ils peuvent être rejetés de l'appareil suite à une vaporisation soudaine.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**Ce produit est destiné à un usage strictement 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.

### TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

#### Recyclage de l'emballage

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

#### Recyclage du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.



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

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

# UTILISATION DU MINI ROBOT MÉNAGER

## TABLEAU DE RECOMMANDATIONS POUR HACHER/RÉDUIRE EN PURÉE

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

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

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

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

# UTILISATION DU MINI ROBOT MÉNAGER

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

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

## INSTALLATION DU MINI ROBOT MÉNAGER EN VUE DE SON UTILISATION

**AVERTISSEMENT**

**Risque de coupure**

**Manipulez les lames avec précaution.**

**Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures.**

### Avant la première utilisation

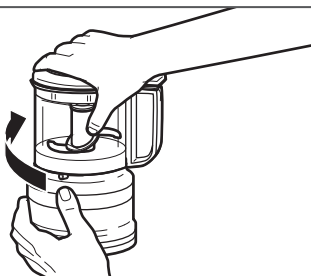
Avant d'utiliser le mini robot ménager pour la première fois, nettoyez le bol, le couvercle et la lame dans de l'eau chaude savonneuse. Tous trois peuvent également être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Pour faciliter le rangement de l'appareil, réassemblez toujours le mini robot ménager après l'avoir nettoyé.

# UTILISATION DU MINI ROBOT MÉNAGER

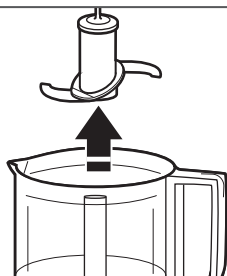
## DÉMONTAGE DU MINI ROBOT MÉNAGER

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



**1**

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



**2**

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

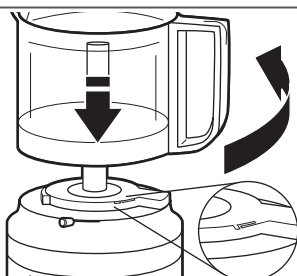


**3**

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

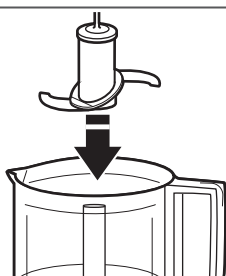
# UTILISATION DU MINI ROBOT MÉNAGER

## ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT DU MINI ROBOT MÉNAGER



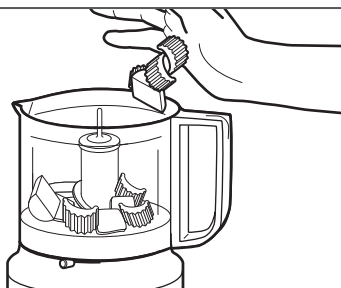
1

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



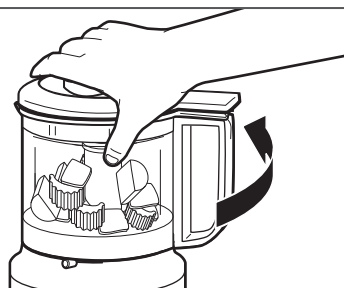
2

Insérez la lame sur l'arbre de commande au centre du bol, faites-la pivoter et appuyez vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.



3

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



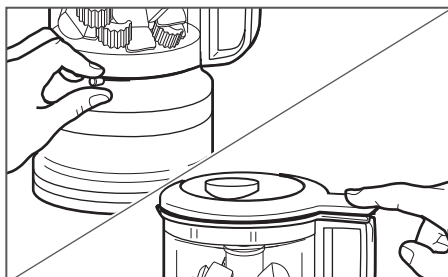
4

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

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

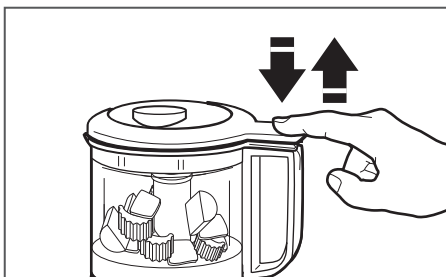
**REMARQUE :** le bol de travail et le couvercle doivent être verrouillés pour que le mini robot ménager fonctionne.

# UTILISATION DU MINI ROBOT MÉNAGER



5

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

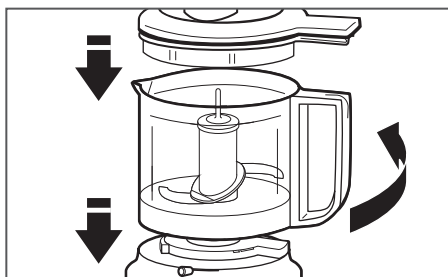


6

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

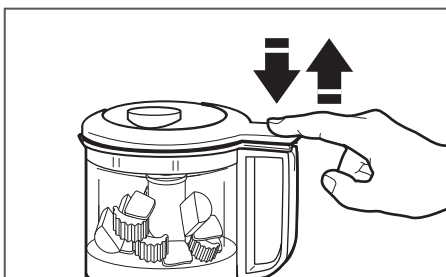
## UTILISATION DE L'OUVERTURE POUR LIQUIDES ET DU BEC VERSEUR

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



1

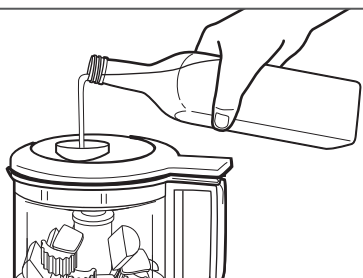
Placez le couvercle sur le bol avec la poignée vers l'avant. Tournez la poignée du couvercle vers la droite. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



2

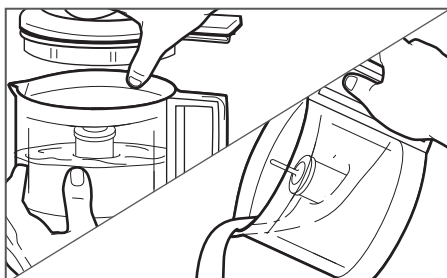
Poussez rapidement le bouton **IMPULSION/MARCHE** vers le haut et vers le bas pour mettre en mouvement les ingrédients dans le bol.

# UTILISATION DU MINI ROBOT MÉNAGER



3

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



4

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

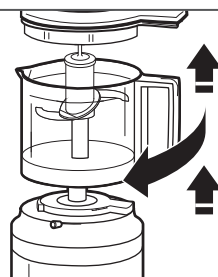
## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### ⚠ AVERTISSEMENT

**Risque de coupure**

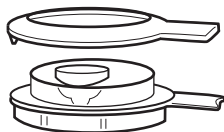
**Manipulez les lames avec précaution.**

**Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures.**

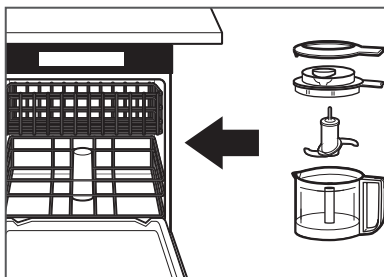


1

Débranchez le mini robot ménager. Retirez le bol, le couvercle et la lame.



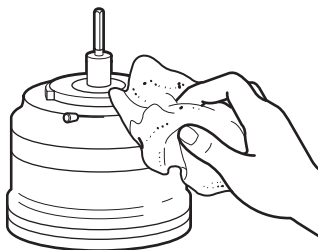
**FACULTATIF** : si nécessaire, l'anneau du couvercle peut être retiré pour un nettoyage approfondi.



2

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

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**3**

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

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

**REMARQUE :** pour faciliter le rangement de l'appareil, réassemblez toujours le mini robot ménager après l'avoir nettoyé.

## DÉPANNAGE

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

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

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

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

# GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

## GARANTIE DU MINI ROBOT MÉNAGER KITCHENAID

| Durée de la garantie :                                                                                       | KitchenAid prend en charge :                                                                                                                                                                                                           | KitchenAid ne prend pas en charge :                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europe, Moyen-Orient et Afrique :<br>5KFC3516<br>Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat. | Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication.<br>La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid. | A. Les réparations dues à l'utilisation du mini robot ménager pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments.<br>B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales. |

FRANÇAIS

**KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.**

## SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

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 23122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur [www.KitchenAid.fr](http://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](http://www.KitchenAid.be) et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

**Assistance téléphonique :**



00800 3810 4026

**Pour plus d'informations, consultez notre site Internet :  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**

**Ces instructions sont également disponibles sur le site Internet :  
[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)**

© 2016. Tous droits réservés.

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



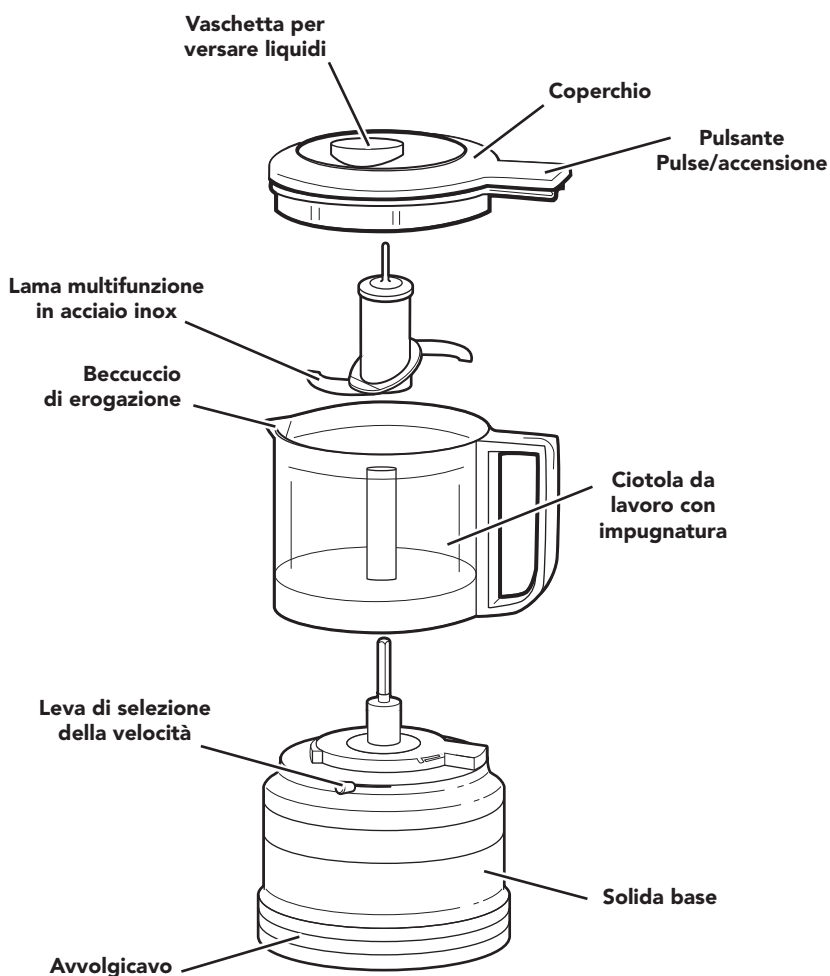
# SOMMARIO

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>COMPONENTI E FUNZIONI</b> .....                                          | 48 |
| Componenti e accessori.....                                                 | 48 |
| <b>SICUREZZA DEL MINI FOOD PROCESSOR</b> .....                              | 49 |
| Precauzioni importanti.....                                                 | 49 |
| Requisiti elettrici .....                                                   | 51 |
| Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica.....                             | 51 |
| <b>USO DEL MINI FOOD PROCESSOR</b> .....                                    | 52 |
| Tabella di riferimento per tritare e ridurre in purea .....                 | 52 |
| Preparazione del mini food processor.....                                   | 53 |
| Smontaggio del mini food processor .....                                    | 54 |
| Montaggio e uso del mini food processor .....                               | 55 |
| Uso della vaschetta per versare liquidi e del beccuccio di erogazione ..... | 56 |
| <b>MANUTENZIONE E PULIZIA</b> .....                                         | 57 |
| <b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b> .....                                       | 58 |
| <b>GARANZIA E ASSISTENZA</b> .....                                          | 59 |

# COMPONENTI E FUNZIONI

## COMPONENTI E ACCESSORI

---



# SICUREZZA DEL MINI FOOD PROCESSOR

## La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

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



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

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

 **PERICOLO**

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

 **AVVERTENZA**

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

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

ITALIANO

## PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il mini food processor in acqua né in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è 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.

## SICUREZZA DEL MINI FOOD PROCESSOR

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 accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di 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 mini food processor, non avvicinare mai mani o utensili alle lame in movimento mentre è in funzione. Si può usare una spatola, ma soltanto quando il mini food processor 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. Per ridurre al minimo il rischio di lesioni, non montare mai la lama 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.

# SICUREZZA DEL MINI FOOD PROCESSOR

17. Fare attenzione quando si versa un liquido caldo nel mini food processor perché l'improvviso riscaldamento potrebbe provocare fuoriuscite.

## CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

**Questo prodotto è destinato  
esclusivamente ad uso domestico.**

### REQUISITI ELETTRICI

**Voltaggio:** 220-240 Volt

**Frequenza:** 50-60 Hertz

**Potenza:** 240 Watt

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

### SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA ELETTRICA

#### Smaltimento del materiale da imballo

Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo  ed è 100% riciclabile.

Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.

#### Smaltimento del prodotto

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

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



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

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

# USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

## TABELLA DI RIFERIMENTO PER TRITURARE E RIDURRE IN PUREA

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

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

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

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

# USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

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

ITALIANO

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

## PREPARAZIONE DEL MINI FOOD PROCESSOR

### **AVVERTENZA**

#### **Pericolo di taglio**

**Maneggiare le lame con cautela.**

**Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.**

### **Preliminari al primo utilizzo**

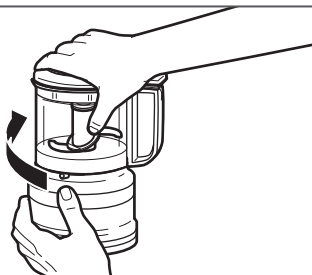
Prima di utilizzare il mini food processor per la prima volta, lavare la ciotola da lavoro, il coperchio e la lama in acqua calda e sapone. È possibile lavare la ciotola da lavoro, il coperchio e la lama anche nel cestello superiore della lavastoviglie.

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

# USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

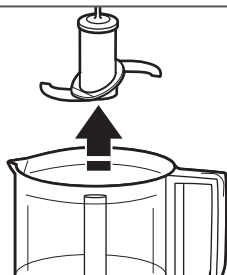
## SMONTAGGIO DEL MINI FOOD PROCESSOR

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



**1**

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



**2**

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

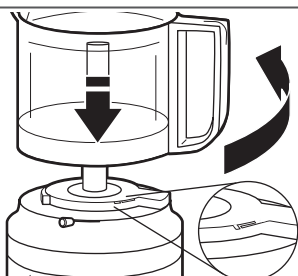


**3**

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

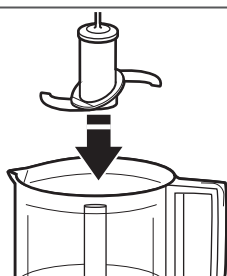
# USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

## MONTAGGIO E USO DEL MINI FOOD PROCESSOR



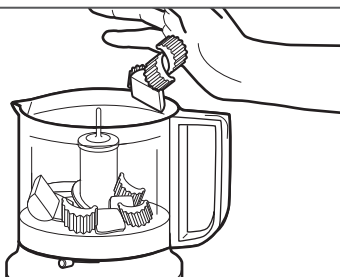
1

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



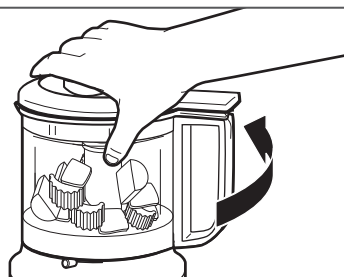
2

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



3

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



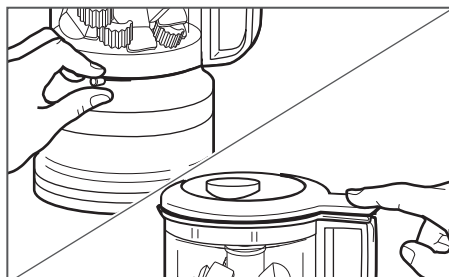
4

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

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

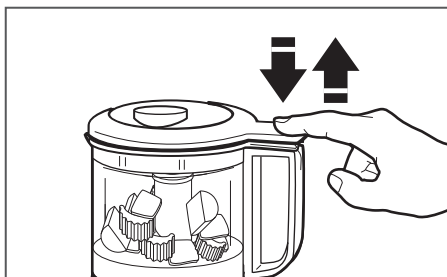
**NOTA:** perché il mini food processor funzioni, ciotola da lavoro e coperchio devono essere fissati in posizione.

## USO DEL MINI FOOD PROCESSOR



5

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

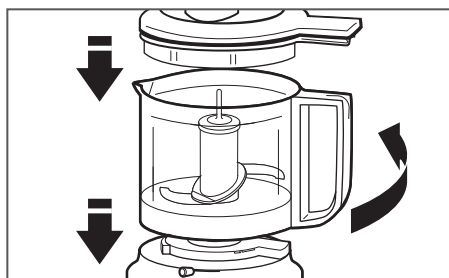


6

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

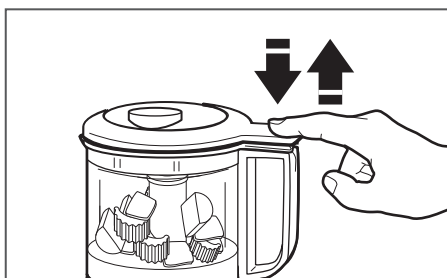
## USO DELLA VASCHETTA PER VERSARE LIQUIDI E DEL BECCUCCIO DI EROGAZIONE

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



1

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



2

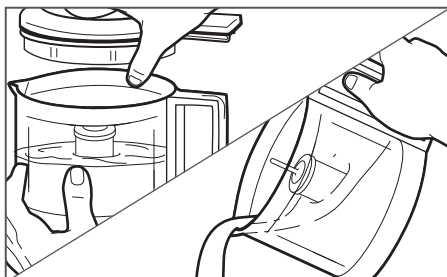
Premere rapidamente su e giù il pulsante PULSE/ACCENSIONE per smuovere gli ingredienti all'interno della ciotola da lavoro.

# USO DEL MINI FOOD PROCESSOR



3

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



4

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

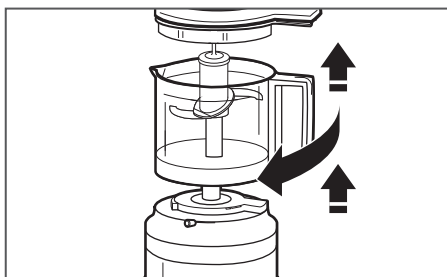
## MANUTENZIONE E PULIZIA

### **! AVVERTENZA**

#### **Pericolo di taglio**

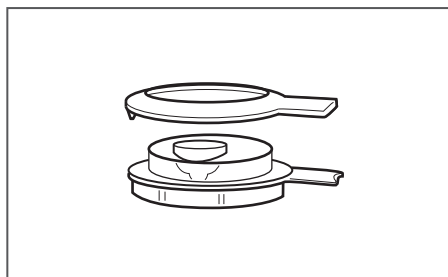
**Maneggiare le lame con cautela.**

**Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.**



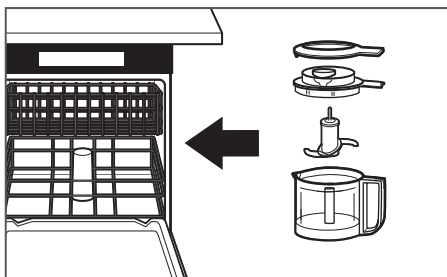
1

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



#### **OPERAZIONE FACOLTATIVA:**

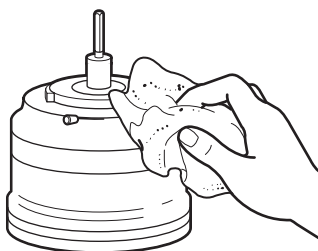
se necessario, è possibile rimuovere la ghiera del coperchio per eseguire una pulizia più accurata.



2

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

# MANUTENZIONE E PULIZIA



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

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

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

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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

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

# GARANZIA E ASSISTENZA

## GARANZIA DEL MINI FOOD PROCESSOR KITCHENAID

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

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

### SERVIZIO CLIENTI

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

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

#### Numero verde (chiamata gratuita):

800 901243

**Contatto e-mail:** accedere al sito [www.Kitchenaid.it](http://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

N. assistenza generica:  00800 3810 4026

Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito web all'indirizzo:  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

© 2016. Tutti i diritti riservati.  
Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.



# INHOUDSTAFEL

|                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN</b> .....                                                   | 62 |
| Onderdelen en accessoires/toebehoren .....                                                 | 62 |
| <b>VEILIGHEID VAN DE MINI FOODPROCESSOR</b> .....                                          | 63 |
| Belangrijke voorzorgen.....                                                                | 63 |
| Elektrische vereisten .....                                                                | 65 |
| Afgedankte elektrische apparatuur.....                                                     | 65 |
| <b>DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN</b> .....                                               | 66 |
| Tabel met aanbevelingen voor hakken en pureren .....                                       | 66 |
| De mini foodprocessor voorbereiden voor gebruik.....                                       | 67 |
| De mini foodprocessor demonteren .....                                                     | 68 |
| De mini foodprocessor monteren en bedienen .....                                           | 69 |
| De opening in het deksel voor het toevoegen van vloeistoffen en giettuig<br>gebruiken..... | 70 |
| <b>ONDERHOUD EN REINIGING</b> .....                                                        | 71 |
| <b>PROBLEEMOPLOSSING</b> .....                                                             | 72 |
| <b>GARANTIE EN SERVICE</b> .....                                                           | 73 |

# ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

## ONDERDELEN EN ACCESSOIRES/TOEBEHOREN

---

Opening in het deksel voor het  
toevoegen van vloeistoffen

Deksel

Pulse/aan-knop

Roestvrijstalen  
multifunctioneel mes

Giettuit

Mengkom  
met handvat

Hendel voor  
snelheidsselectie

Robuust voetstuk

Opberging van  
het netsnoer

# VEILIGHEID VAN DE MINI FOODPROCESSOR

## Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

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



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

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

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



**GEVAAR**

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



**WAARSCHUWING**

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

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

## BELANGRIJKE VOORZORGEN

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

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

## VEILIGHEID VAN DE MINI FOODPROCESSOR

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

# VEILIGHEID VAN DE MINI FOODPROCESSOR

16. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals:
- in personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - op boerderijen.
  - door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen.
  - in "bed en breakfast"-gelegenheden.
17. Wees voorzichtig als u een hete vloeistof in de mini foodprocessor giet. De vloeistof kan door een plotse stoomstoot uit het apparaat worden gestoten.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

**Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**

### ELEKTRISCHE VEREISTEN

**Volt:** 220-240 volt

**Frequentie:** 50-60 hertz

**Vermogen:** 240 watt

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

### AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

#### Afgedankt verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal kan voor 100% gerecycleerd worden en is voorzien van het recyclagesymbool .

De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoordelijke wijze en in overeenstemming met de desbetreffende lokale voorschriften worden weggewerkt.

#### Dumping van het product

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

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



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

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

# DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN

## TABEL MET AANBEVELINGEN VOOR HAKKEN EN PUREREN

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

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

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

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

# DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN

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

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

## DE MINI FOODPROCESSOR VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

**WAARSCHUWING**

**Gevaar van snijwonden**

**Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.**

**Anders kan dit leiden tot snijwonden.**

### Vóór het eerste gebruik

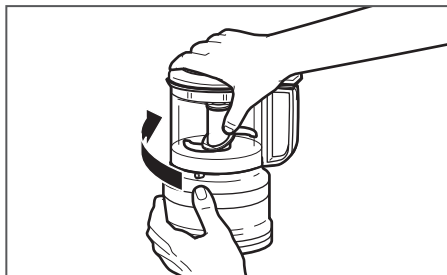
Voordat u de mini foodprocessor voor de eerste keer gebruikt, dienen de mengkom, het deksel en het mes in warm sop te worden afgewassen. De mengkom, het deksel en het mes kunnen ook in het bovenste rek van een vaatwasser worden afgewassen.

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

# DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN

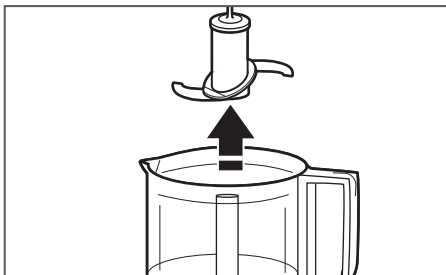
## DE MINI FOODPROCESSOR DEMONTEREN

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



**1**

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



**2**

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

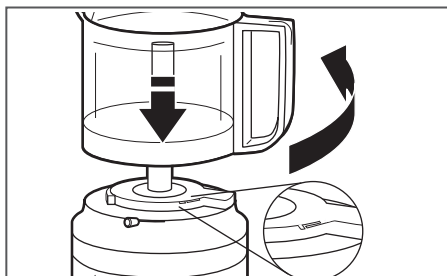


**3**

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

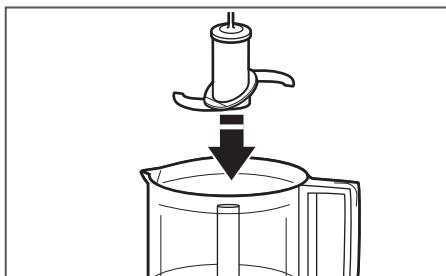
# DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN

## DE MINI FOODPROCESSOR MONTEREN EN BEDIENEN



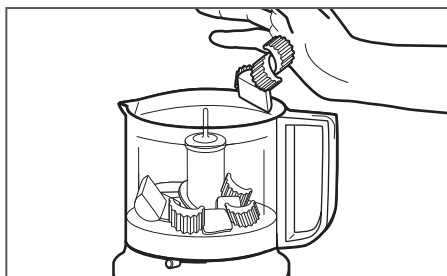
1

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



2

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



3

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



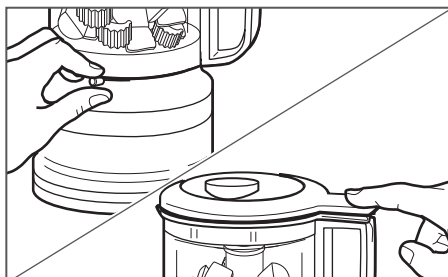
4

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

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

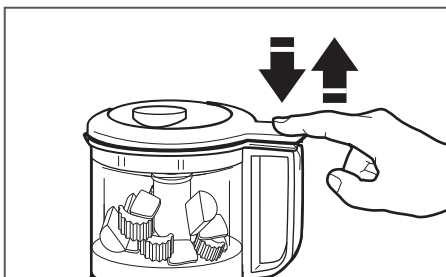
**OPMERKING:** De mini foodprocessor werkt alleen als de mengkom en het deksel goed op hun plaats zitten.

## DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN



5

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

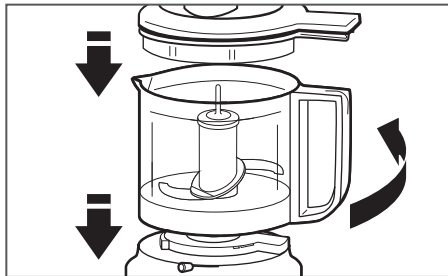


6

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

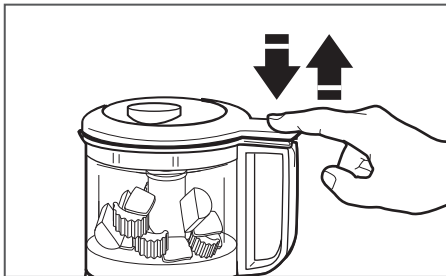
## DE OPENING IN HET DEKSEL VOOR HET TOEVOEGEN VAN VLOEISTOFFEN EN GIETTUIT GEBRUIKEN

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



1

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



2

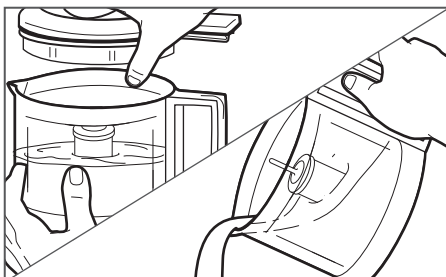
Druk op de PULSE/AAN-KNOP met een snelle verticale beweging om uw ingrediënten in de mengkom in beweging te krijgen.

# DE MINI FOODPROCESSOR GEBRUIKEN



3

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



4

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

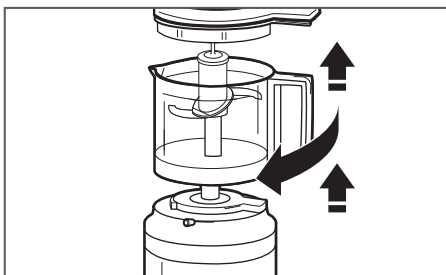
## ONDERHOUD EN REINIGING

### ⚠ WAARSCHUWING

**Gevaar van snijwonden**

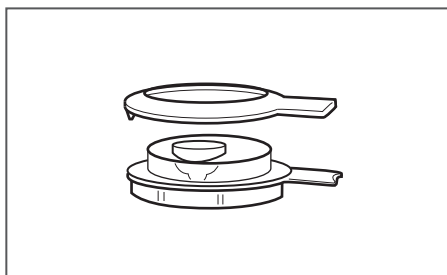
Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.

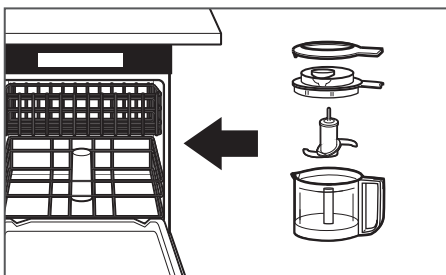


1

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



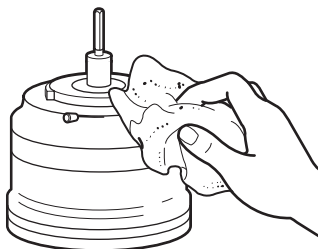
**OPTIONEEL:** De dekselring kan voor een gedetailleerde reiniging worden verwijderd indien nodig.



2

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

# ONDERHOUD EN REINIGING



3

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

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

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

## PROBLEEMOPLOSSING

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

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

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

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

# GARANTIE EN SERVICE

## KITCHENAID MINI FOODPROCESSOR GARANTIE

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

**KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.**

### KLANTENCONTACT

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

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

#### Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

#### E-mail contact:

In Nederland: Ga naar [www.KitchenAid.nl](http://www.KitchenAid.nl), en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

In België: Ga naar [www.KitchenAid.be](http://www.KitchenAid.be), en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

#### Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN 11

**Algemeen gratis oproepnummer:**



00800 3810 4026

**Bezoek onze website voor meer informatie:**

**[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**

**Deze instructies zijn ook beschikbaar op de website: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)**

© 2016. Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



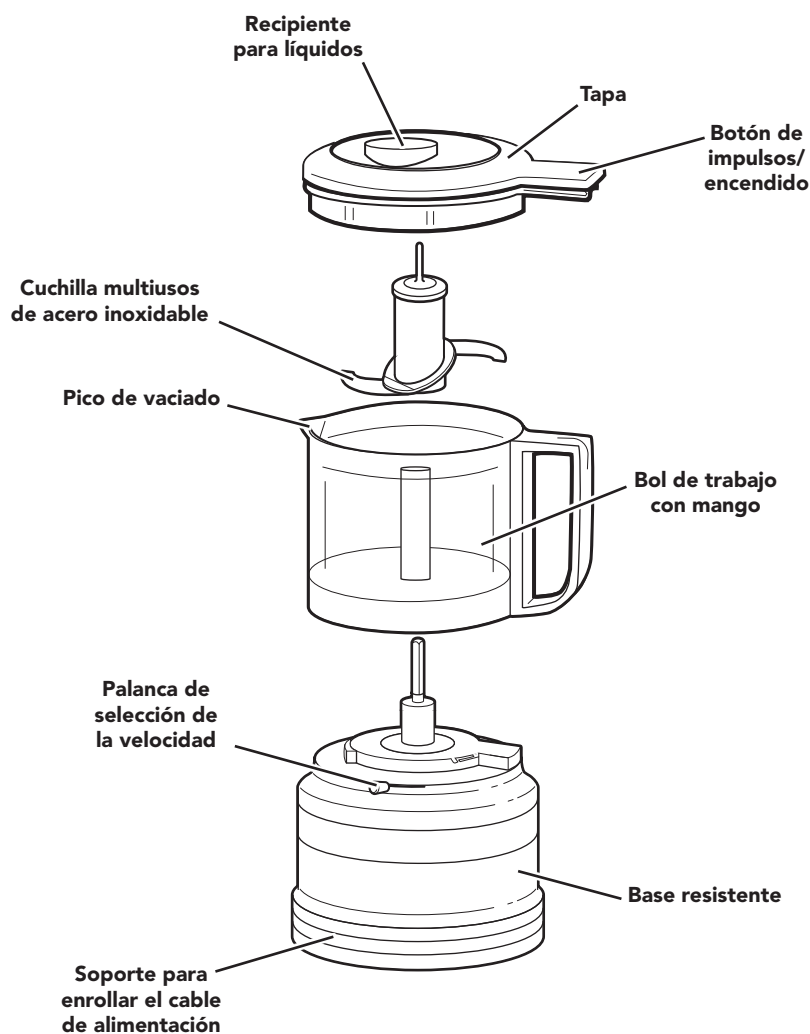
# ÍNDICE

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

# COMPONENTES Y FUNCIONES

## COMPONENTES Y ACCESORIOS

---



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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el mini procesador de alimentos en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no 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.

## SEGURIDAD DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

4. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato. Evite que los niños utilicen el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
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 utilice un aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si se le ha caído o si presenta algún defecto. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste 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 la mesa o la encimera.
11. Mantenga las manos y los utensilios que utilice apartados de las cuchillas mientras se están procesando alimentos a fin de reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños al mini procesador de alimentos. Puede utilizarse un raspador, pero únicamente cuando el mini 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 lesiones, no coloque nunca la cuchilla en la base sin haber colocado el bol correctamente.
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.

# SEGURIDAD DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

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 mini 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 voltios

**Frecuencia:** 50-60 hercios

**Potencia:** 240 vatios

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

ESPAÑOL

### TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

#### Tratamiento del material del paquete

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

#### Cómo desechar el producto

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

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



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

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

# UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

## TABLA DE RECOMENDACIONES PARA PICAR/REDUCIR A PURÉ

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

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

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

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

# UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

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

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

## PREPARACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS PARA SU UTILIZACIÓN

**ADVERTENCIA**

**Riesgo de sufrir cortes**

**Manipule las cuchillas con cuidado.**

**Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.**

**Antes de utilizarlo por primera vez**

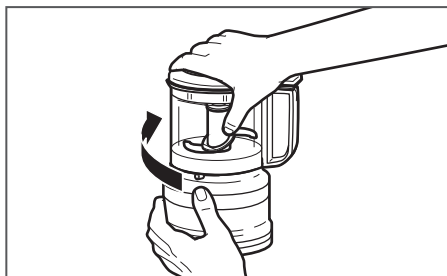
Antes de usar por primera vez el mini procesador de alimentos, lave el bol de trabajo, la tapa y la cuchilla con agua caliente y jabón. El bol de trabajo, la tapa y la cuchilla también se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas.

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

# UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

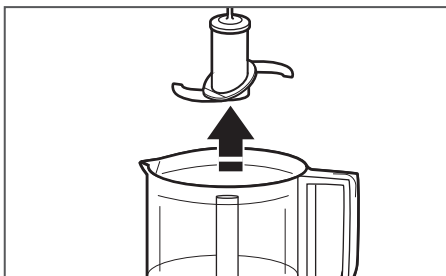
## DESMONTAJE DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

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



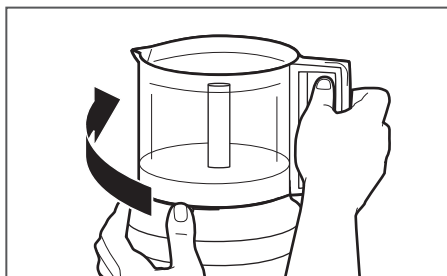
**1**

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



**2**

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

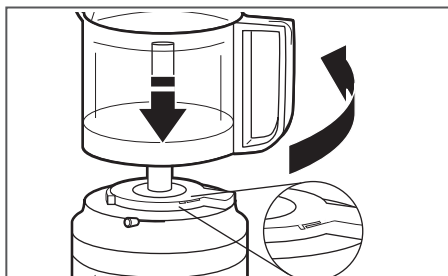


**3**

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

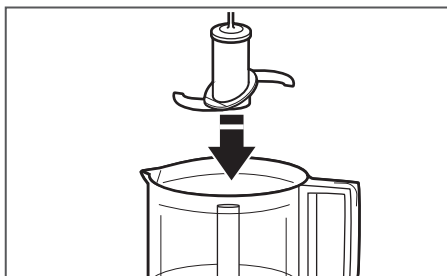
# UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

## MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS



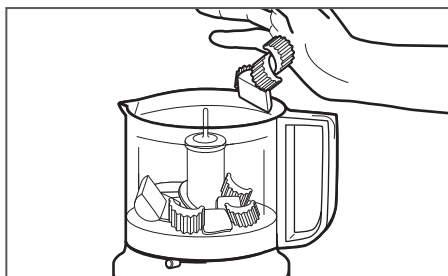
1

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



2

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



3

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



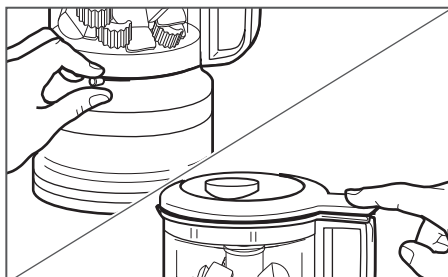
4

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

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

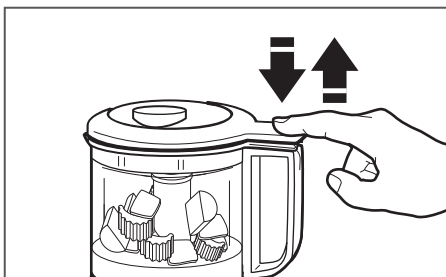
**NOTA:** el bol y la tapa se deben colocar correctamente antes de poner en funcionamiento el mini procesador de alimentos.

# UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS



5

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

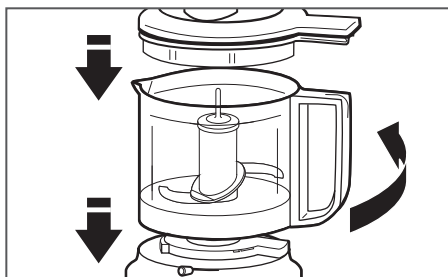


6

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

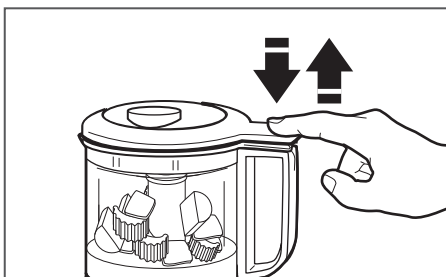
## USO DEL RECIPIENTE PARA LÍQUIDOS Y EL PICO DE VACIADO

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



1

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



2

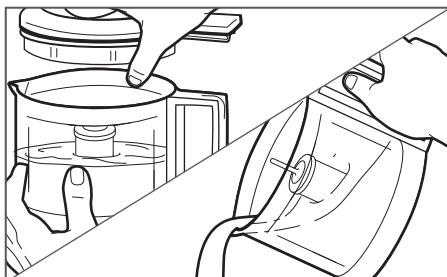
Pulse y suelte rápidamente el botón de IMPULSOS/ENCENDIDO para mover los ingredientes dentro del bol de trabajo.

# UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS



3

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



4

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

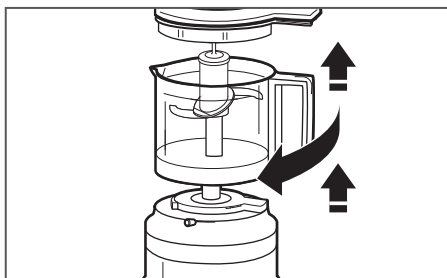
## CUIDADO Y LIMPIEZA

### ⚠ ADVERTENCIA

**Riesgo de sufrir cortes**

**Manipule las cuchillas con cuidado.**

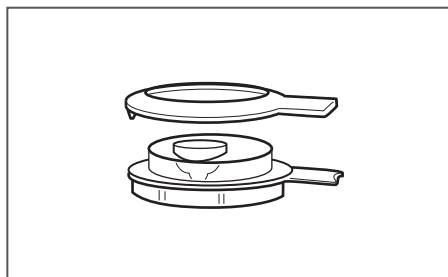
**Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.**



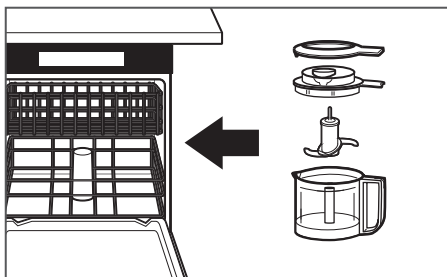
1

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

ESPAÑOL



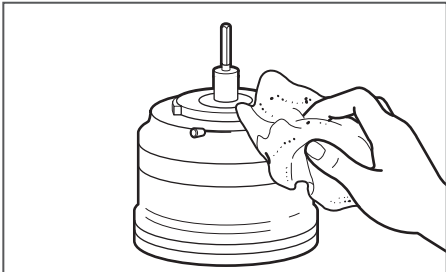
**OPCIONAL:** en caso necesario, puede retirar el anillo de la tapa para realizar una limpieza más profunda.



2

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

# CUIDADO Y LIMPIEZA



3

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

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

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

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

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

# GARANTÍA Y SERVICIO

## GARANTÍA DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS DE KITCHENAID

| Duración de la garantía:                                                                                     | KitchenAid pagará por:                                                                                                                                                                                   | KitchenAid no pagará por:                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europa, Oriente Medio y África:<br>5KFC3516<br>Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra. | Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado puede realizar las reparaciones. | A. Reparaciones cuando el mini procesador de alimentos se dedique a usos distintos de la preparación doméstica de alimentos.<br><br>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  
kitchenaid@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](http://www.KitchenAid.eu)**

**Estas instrucciones también están disponibles en el sitio web:  
[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)**

© 2016. Todos los derechos reservados.  
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.



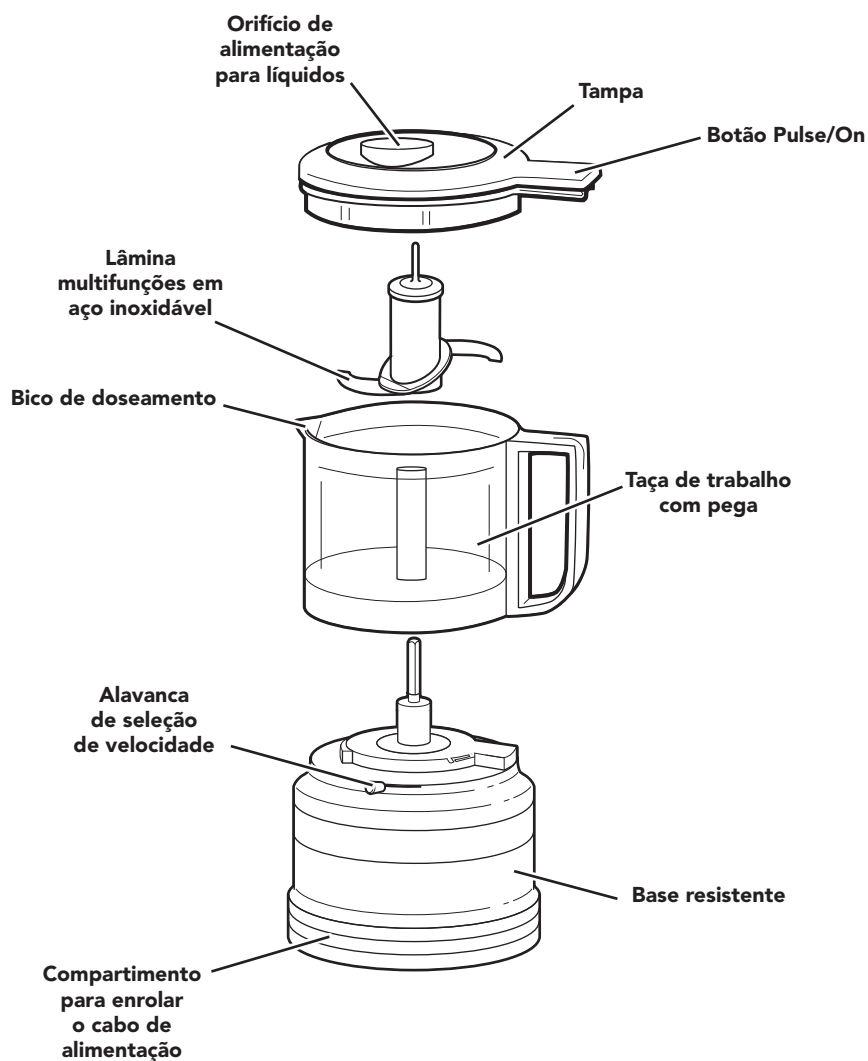
# ÍNDICE

|                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>PEÇAS E CARACTERÍSTICAS</b> .....                                         | 90  |
| Peças e acessórios .....                                                     | 90  |
| <b>SEGURANÇA DO MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS</b> .....                      | 91  |
| Instruções de segurança importantes .....                                    | 91  |
| Requisitos elétricos.....                                                    | 93  |
| Eliminação de equipamentos elétricos.....                                    | 93  |
| <b>UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS</b> .....                        | 94  |
| Tabela de recomendações para picar ou fazer puré .....                       | 94  |
| Preparar o Mini Processador de Alimentos para utilização.....                | 95  |
| Desmontar o Mini Processador de Alimentos.....                               | 96  |
| Montar e utilizar o Mini Processador de Alimentos .....                      | 97  |
| Utilizar o orifício de alimentação para líquidos e o bico de doseamento..... | 98  |
| <b>MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b> .....                                            | 99  |
| <b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....                                          | 100 |
| <b>GARANTIA E ASSISTÊNCIA</b> .....                                          | 101 |

# PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

## PEÇAS E ACESSÓRIOS

---



## A sua segurança e a dos outros é muito importante.

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



Este é o símbolo de aviso de segurança.

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

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

 **PERIGO**

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

 **AVISO**

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

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

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

1. Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho poderá originar ferimentos pessoais.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe o Mini Processador de Alimentos em água ou qualquer outro líquido.
3. Este aparelho não 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.

## SEGURANÇA DO MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

5. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar qualquer acessório e antes de proceder à respetiva limpeza.
6. Evite tocar nas peças em movimento.
7. Não utilize qualquer aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho estiver avariado ou se este tiver caído ou estiver danificado. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizada mais próximo para controlo, reparação ou regulação mecânica ou elétrica.
8. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque elétrico ou ferimentos.
9. Não utilize o aparelho ao ar livre.
10. Não deixe o cabo elétrico pendurado na borda da mesa ou da bancada.
11. Mantenha as mãos e os utensílios afastados das lâminas em movimento durante o processamento dos alimentos para evitar o risco de ferimentos graves e evitar danificar o Mini Processador de Alimentos. Poderá utilizar uma espátula para raspar, mas apenas quando o Mini Processador de Alimentos estiver desligado.
12. As lâminas são muito afiadas. O manuseamento de lâminas afiadas, o esvaziamento da taça e a limpeza do aparelho requerem precaução.
13. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque a lâmina na base sem montar primeiro a taça.
14. Certifique-se de que a tampa está corretamente 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.

# SEGURANÇA DO MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

17. Tome cuidado ao deitar líquido quente no Mini Processador de Alimentos, este poderá ser projetado devido à formação súbita de vapor.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

**Este produto foi concebido apenas para uso doméstico.**

### REQUISITOS ELÉTRICOS

**Tensão:** 220-240 Volts

**Frequência:** 50-60 Hertz

**Potência:** 240 Watts

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

### ELIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

#### Eliminar o material de embalagem

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

#### Eliminação do produto

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

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



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

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

# UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

## TABELA DE RECOMENDAÇÕES PARA PICAR OU FAZER PURÉ

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

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

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

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

# UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

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

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

## PREPARAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS PARA UTILIZAÇÃO

### AVISO

#### Perigo de corte

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

### Antes da primeira utilização

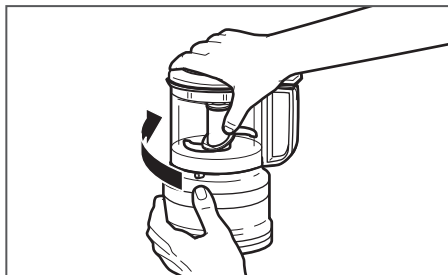
Antes de utilizar o Mini Processador de Alimentos pela primeira vez, lave a taça de trabalho, a tampa e a lâmina em água tépida com detergente líquido para a loiça. A taça de trabalho, a tampa e a lâmina também podem ser lavadas no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça.

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

# UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

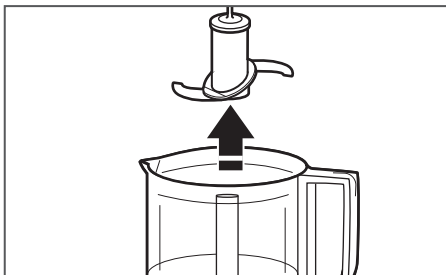
## DESMONTAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

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



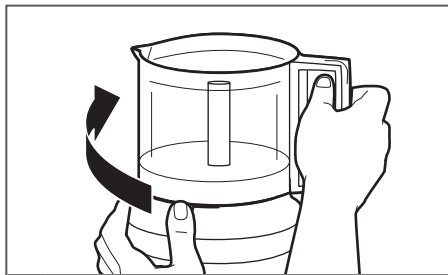
**1**

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



**2**

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

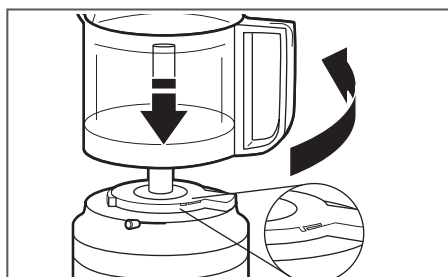


**3**

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

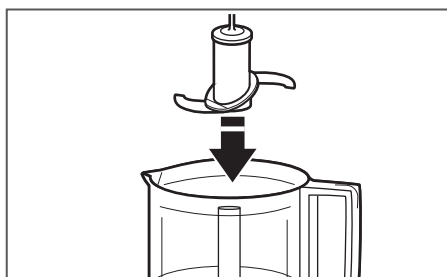
# UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

## MONTAR E UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS



1

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



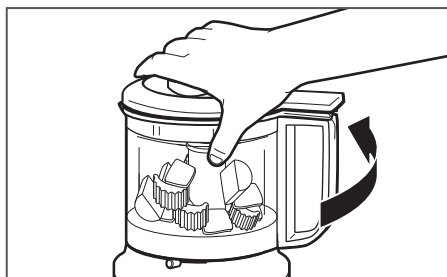
2

Monte a lâmina no eixo existente no centro da taça de trabalho, rode-a e empurre-a para baixo até que encaixe corretamente.



3

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



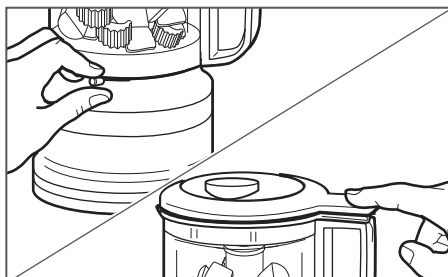
4

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

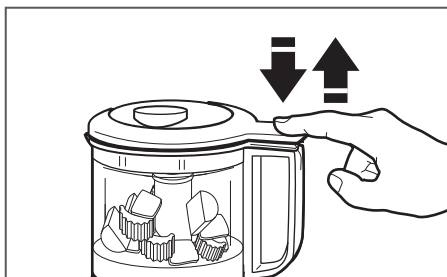
**IMPORTANTE:** Não processe grãos de café ou especiarias rijas como noz-moscada, estes poderão danificar o Mini Processador de Alimentos.

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

## UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS



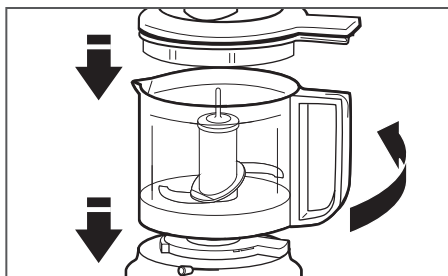
- 5** Deslize a alavanca de seleção de velocidade para a definição desejada. Prima o botão PULSE/ON para iniciar o Mini Processador de Alimentos. Não processe alimentos continuamente durante mais de 30 segundos; interrompa o funcionamento do aparelho entre utilizações.



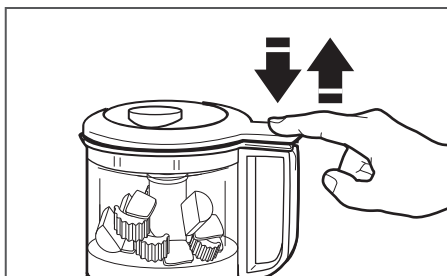
- 6** Para picar alimentos grosseiramente, prima e solte o botão PULSE/ON por impulsos até obter os resultados desejados.

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

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



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



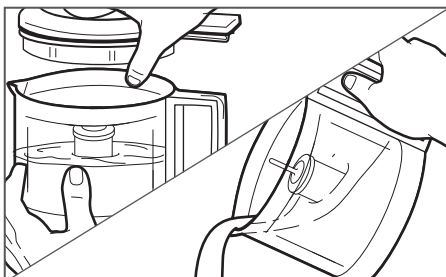
- 2** Para movimentar os ingredientes no interior da taça de trabalho, prima e solte rapidamente o botão PULSE/ON.

# UTILIZAR O MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS



3

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



4

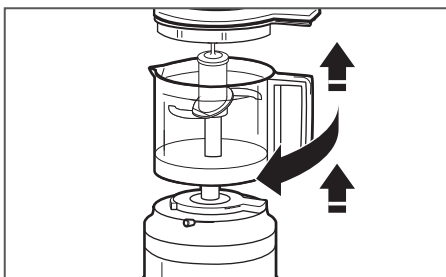
Quando concluir o processamento, retire a tampa para utilizar o bico de doseamento.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### ⚠ AVISO

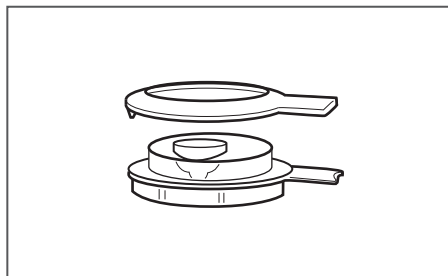
#### Perigo de corte

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

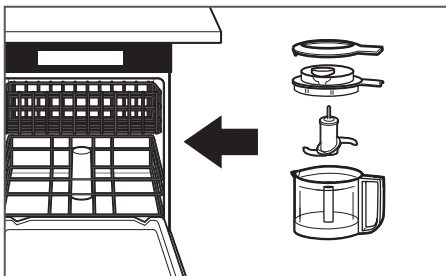


1

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



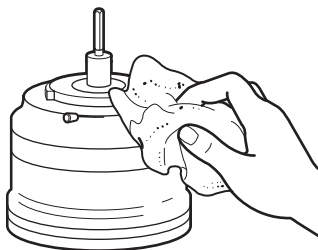
**OPCIONAL:** Se necessário, o aro da tampa pode ser removido para efetuar uma limpeza cuidadosa.



2

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

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA



3

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

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

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

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

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

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

# GARANTIA E ASSISTÊNCIA

## GARANTIA DO MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS KITCHENAID

| Duração da Garantia:                                                                                          | A KitchenAid Pagará:                                                                                                                                                                                                   | A KitchenAid Não Pagará:                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Europa, Médio Oriente e África: 5KFC3516</b><br>Dois anos de garantia total a partir da data de aquisição. | <b>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.</b> | <b>A. Reparções quando o Mini Processador de Alimentos foi utilizado para operações além das normais na preparação de alimentos em casa.</b><br><b>B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento elétrico local.</b> |

**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](http://www.KitchenAid.eu)**

**Estas instruções também se encontram disponíveis no Web site:**  
**[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)**

© 2016. Todos os direitos reservados.  
Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.



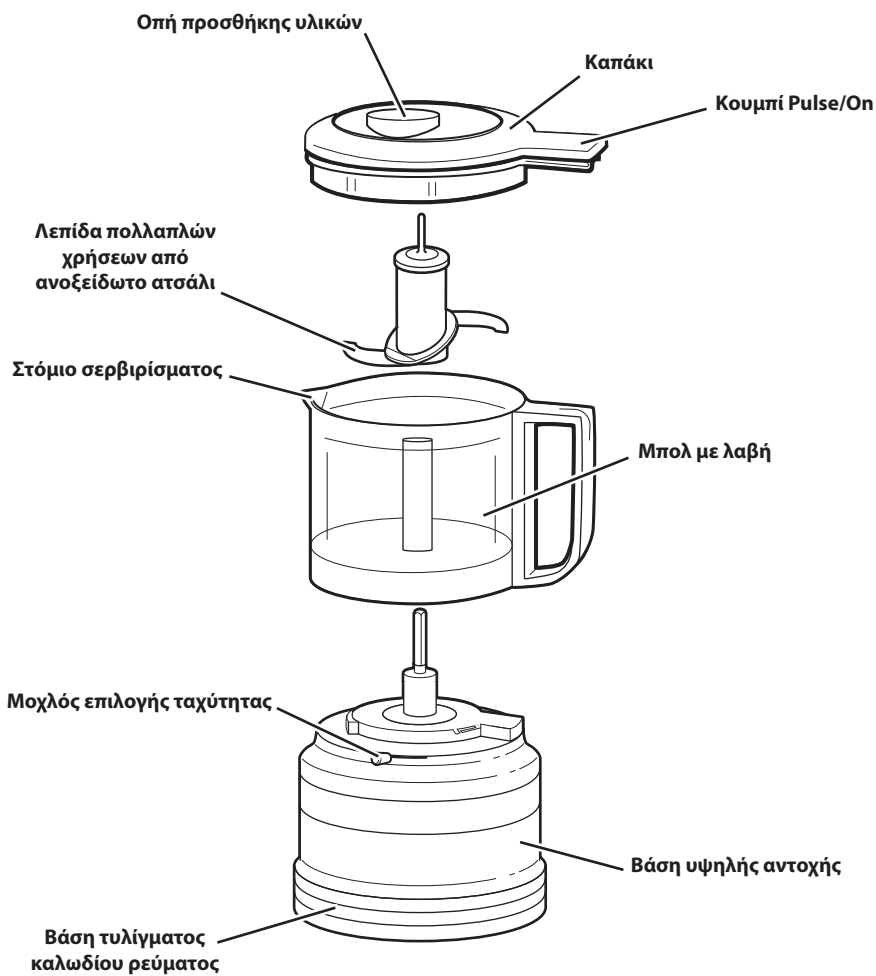
# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

|                                                                     |            |
|---------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ .....</b>                                | <b>104</b> |
| Μέρη και εξαρτήματα.....                                            | 104        |
| <b>ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ .....</b>                            | <b>105</b> |
| Σημαντικά μέτρα ασφάλειας.....                                      | 105        |
| Ηλεκτρικές απαιτήσεις .....                                         | 107        |
| Απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού εξοπλισμού .....               | 107        |
| <b>ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ .....</b>                               | <b>108</b> |
| Πίνακας συστάσεων τεμαχισμού και πολτοποίησης.....                  | 108        |
| Προετοιμασία του Μίνι Πολυμίξερ για χρήση .....                     | 109        |
| Αποσυναρμολόγηση του Μίνι Πολυμίξερ .....                           | 110        |
| Συναρμολόγηση και λειτουργία του Μίνι Πολυμίξερ.....                | 111        |
| Χρήση της οπής προσθήκης υλικών και του στομίου σερβιρίσματος ..... | 112        |
| <b>ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ .....</b>                                | <b>113</b> |
| <b>ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ .....</b>                                    | <b>114</b> |
| <b>ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE .....</b>                                    | <b>115</b> |

# ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

## ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

---



# ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

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

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



Το συγκεκριμένο αποτελεί προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

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

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

Οι λέξεις αυτές δηλώνουν:



**ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

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



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

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

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

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Η μη ορθή χρήση της συσκευής ενδέχεται να οδηγήσει σε τραυματισμό.
2. Για να προστατευθείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το Μίνι Πολυμίξερ σε νερό ή άλλα υγρά.
3. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα 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.

## ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

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 φικ, όταν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή 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. Μην 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 τις λεπίδες ή το δίσκο κατά τη διάρκεια κοπής των τροφίμων, προκειμένου να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ατόμων ή/και ζημιάς στο Μίνι Πολυμίξερ. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία σπάτουλα αλλά μόνο όταν το Μίνι Πολυμίξερ δεν λειτουργεί.
12. Οι λεπίδες είναι αιχμηρές. Προσέχετε όταν μεταχειρίζεστε τις αιχμηρές λεπίδες κοπής, όταν αδειάζετε το μπολ και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
13. Για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού, ποτέ μην τοποθετείτε τη λεπίδα κοπής στη βάση χωρίς να έχετε πρώτα τοποθετήσει σωστά το μπολ.
14. Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει ασφαλίσει στη θέση του.
15. Μην προσπαθήσετε να παραβιάσετε το μηχανισμό κλείστρου ασφαλείας του καπακιού.
16. Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
  - από το προσωπικό σε κουζίνες καταστημάτων, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
  - σε αγροικίες.
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλου είδους καταλύματα
  - σε καταλύματα τύπου bed and breakfast.

# ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

17. Προσέχετε κατά την προσθήκη καυτού υγρού στη συσκευή, καθώς μπορεί να πεταχτεί έξω από τη συσκευή λόγω αιφνίδιας παραγωγής ατμού.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

**Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.**

### ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

**Τάση:** 220-240 Volt

**Συχνότητα:** 50-60 Hertz

**Ισχύς σε watt:** 240 Watt

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

### ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

#### Απόρριψη της συσκευασίας

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

#### Απόρριψη του προϊόντος

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

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



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

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

# ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΣΤΑΣΕΩΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

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

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

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

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

# ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

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

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

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

**Κίνδυνος κοψίματος**

**Να χειρίζεστε τα μαχαίρια με προσοχή.**

**Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος κοψίματος.**

**Πριν από την πρώτη χρήση**

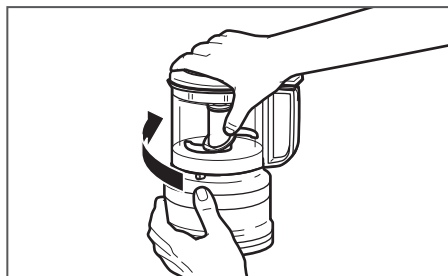
Προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το Μίνι Πολυμίξερ, πλύνετε το μπολ παρασκευής, το καπάκι και τη λεπίδα με ζεστό σαπουνόνερο. Το μπολ παρασκευής, το καπάκι και η λεπίδα πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων στην επάνω σχάρα.

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

# ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

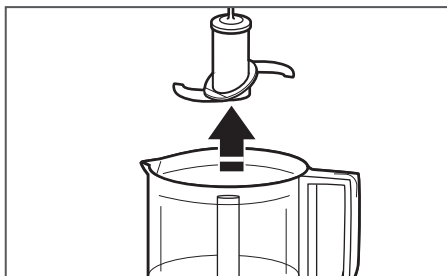
## ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

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



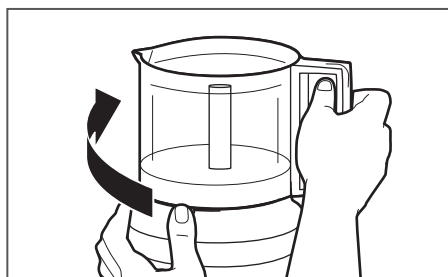
**1**

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



**2**

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

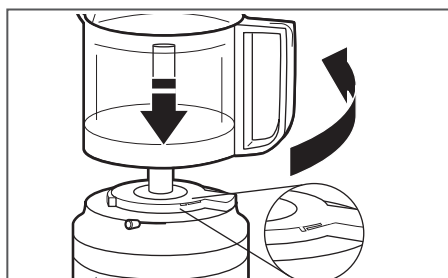


**3**

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

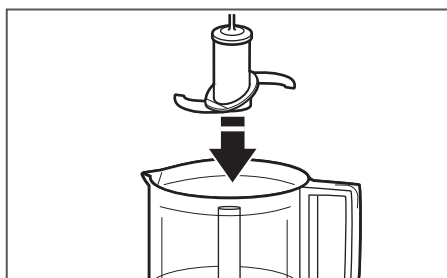
# ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ

## ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ



1

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



2

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



3

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



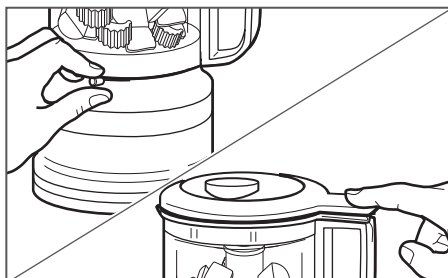
4

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

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

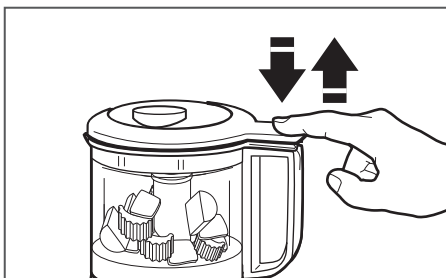
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το μπολ και το καπάκι πρέπει να έχουν ασφαλίσει σωστά στη θέση τους για να λειτουργήσει το Μίνι Πολυμίξερ.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ



5

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

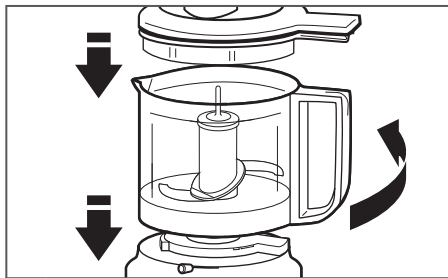


6

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

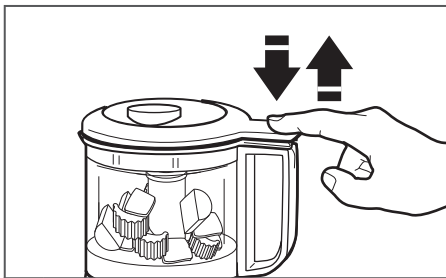
## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΟΠΗΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗΣ ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΤΟΜΙΟΥ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

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



1

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



2

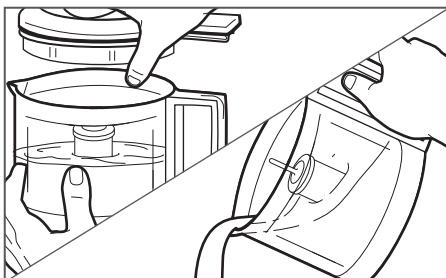
Πατήστε στιγμιαία το κουμπί PULSE/ON για να αρχίσουν να κινούνται τα υλικά μέσα στο μπολ.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ



**3**

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



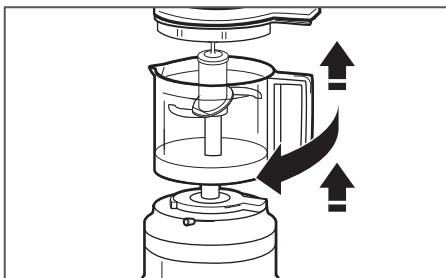
**4**

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

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

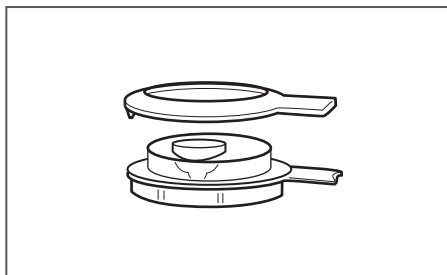


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**  
**Κίνδυνος κοψίματος**  
**Να χειρίζεστε τα μαχαίρια με προσοχή.**  
**Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος κοψίματος.**

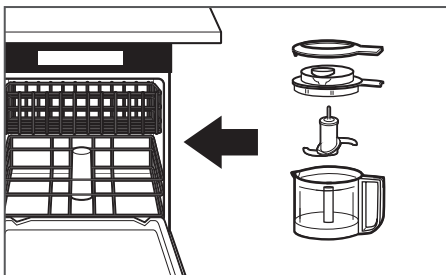


**1**

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



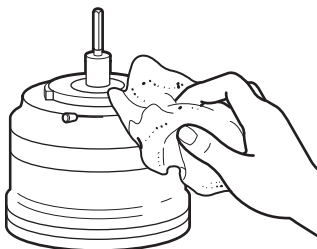
**ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ:** Ο δακτύλιος του καπακιού μπορεί να αφαιρεθεί για πιο λεπτομερή καθαρισμό, εάν είναι απαραίτητο.



**2**

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

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



**3**

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

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

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

## ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

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

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

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

# ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE

ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΝΙ ΠΟΛΥΜΙΞΕΡ ΤΗΣ KITCHENAID

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

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

## KENTRA SERVICE

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

## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Τηλ: +30 210 9478120

Φαξ: +30 210 9415586

Service: +30 210 9478773

**Αριθμός τηλεφωνικής βοήθειας στο:**

Κολωνάκι, Πατρ. Ιωακείμ 33  
+30 210 7237615

Θεσσαλονίκη, Τσιμισκή 26,  
+30 2310 220933,231388

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας στη διεύθυνση: [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

Αυτές οι οδηγίες είναι διαθέσιμες και στη διεύθυνση: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

© 2016. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.  
Οι προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.



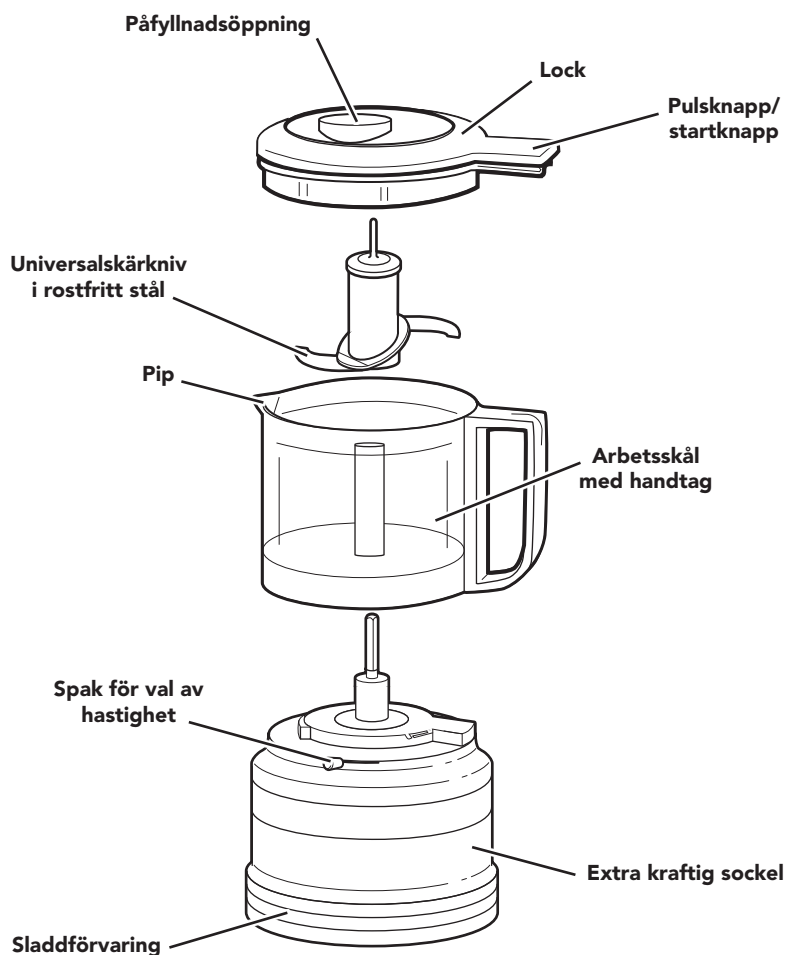
# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| <b>DELAR OCH FUNKTIONER</b> .....                           | 118 |
| Delar och tillbehör .....                                   | 118 |
| <b>SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR MINIMATBEREDAREN</b> .....     | 119 |
| Viktiga säkerhetsföreskrifter .....                         | 119 |
| Krav på elektrisk utrustning .....                          | 121 |
| Avfallshantering av elektrisk utrustning.....               | 121 |
| <b>ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN</b> .....                       | 122 |
| Rekommendationstabell för funktionerna hacka och mosa ..... | 122 |
| Förbereda minimatberedaren för användning .....             | 123 |
| Ta isär minimatberedaren .....                              | 124 |
| Sätta ihop och använda minimatberedaren .....               | 125 |
| Använda påfyllnadsöppningen och pipen.....                  | 126 |
| <b>SKÖTSEL OCH RENGÖRING</b> .....                          | 127 |
| <b>FELSÖKNING</b> .....                                     | 128 |
| <b>GARANTI OCH SERVICE</b> .....                            | 129 |

# DELAR OCH FUNKTIONER

## DELAR OCH TILLBEHÖR

---



# SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR MINIMATBEREDAREN

## Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in flera säkerhetsföreskrifter i manualen och på din produkt.

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

Den uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden finns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

 **FARA**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte omedelbart följer instruktionerna.

 **VARNING**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer instruktionerna.

Alla säkerhetsanvisningar kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur risken för skada kan minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

**Vid användning av elektriska anordningar ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas, bland annat följande:**

1. Läs alla instruktioner. Om apparaten används felaktigt kan det leda till personskada.
2. Undvik elektriska stötar genom att aldrig lägga minimatberedaren i vatten eller annan vätska.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer 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.

## SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR MINIMATBEREDAREN

5. Dra ut apparatens stickkontakt ur vägguttaget när den inte används, innan delar monteras eller tas bort eller vid rengöring.
6. Undvik kontakt med rörliga delar.
7. Använd inte en apparat om nätsladden eller stickkontakten är skadad, om det är något fel på apparaten eller om den har tappats eller skadats på annat sätt. Lämna in apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller 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 i rörelse medan minimatberedaren körs för att minska risken för att allvarliga personskador uppstår eller att minimatberedaren skadas. En skrapa eller liknande redskap kan användas, men endast när minimatberedaren inte är i gång.
12. Knivbladen är vassa. Var försiktig när du hanterar vassa knivblad, när skålen töms och vid rengöring.
13. För att minska risken för skador ska du aldrig placera kniven på sockeln utan att först sätta fast skålen ordentligt.
14. Försäkra dig om att locket har låsts säkert på plats innan du börjar använda minimatberedaren.
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.

# SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR MINIMATBEREDAREN

17. Var försiktig om du tillsätter het vätska i minimatberedaren och akta dig för stänk och ånga.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER

**Den här produkten är avsedd endast för hushållsbruk.**

### KRAV PÅ ELEKTRISK UTRUSTNING

---

**Spänning:** 220–240 Volt

**Frekvens:** 50–60 Hertz

**Motoreffekt:** 240 Watt

**OBS:** Om stickkontakten inte passar i vägguttaget ska du kontakta en behörig elektriker. Modifiera inte själv stickkontakten på något sätt.

### AVFALLSHANTERING AV ELEKTRISK UTRUSTNING

---

#### Sopsortering av förpackningsmaterialet

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

#### Kassering av produkten

- Den här produkten är märkt enligt EG-direktivet 2012/19/EU rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att sedan slänga denna produkt på ett riktigt sätt bidrar du till att värna om miljö och hälsa.



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

Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenör eller från butiken där du köpte produkten.

# ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN

## REKOMMENDATIONSTABELL FÖR FUNKTIONERNA HACKA OCH MOSA

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

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

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

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

# ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN

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

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

## FÖRBEREDA MINIMATBEREDAREN FÖR ANVÄNDNING

### VARNING

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

### Före första användning

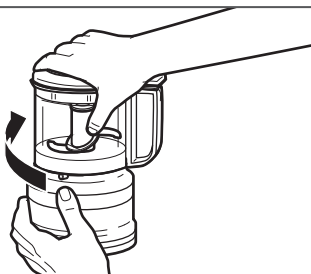
Innan du använder din minimatberedare för första gången ska du diska arbetsskålen, locket och kniven i varmt vatten med lite handdiskmedel. Arbetsskål, lock och kniv kan också rengöras i det övre facket på en diskmaskin.

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

# ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN

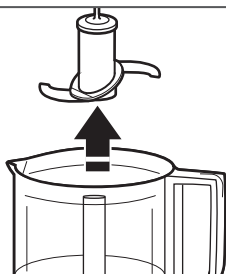
## TA ISÄR MINIMATBEREDAREN

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



**1**

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



**2**

Dra kniven rakt upp för att lossa och ta bort den från arbetsskålen.

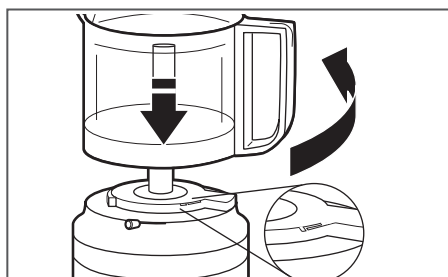


**3**

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

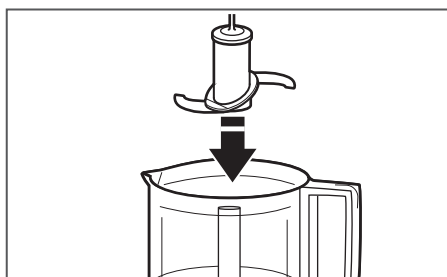
# ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN

## SÄTTA IHOP OCH ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN



1

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



2

Montera kniven över axeln i mitten av arbetsskålen, rotera och tryck nedåt tills den låser sig i rätt position.



3

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



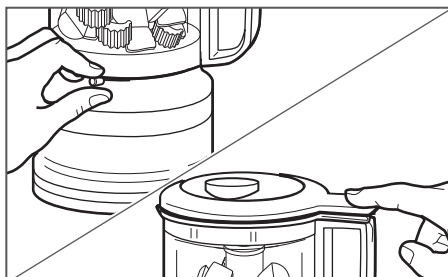
4

Sätt på locket på arbetsskålen så att handtaget pekar mot sockelns framsida. Vrid locket moturs 90° och tryck nedåt tills det låser sig på plats. Vrid locket moturs för att låsa det på plats.

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

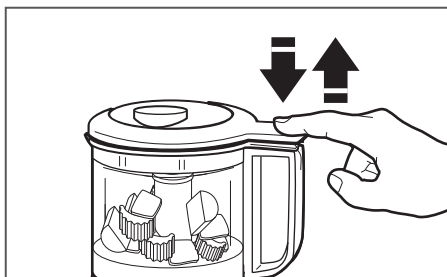
**OBS:** Arbetsskålen och locket måste låsas på plats för att minimatberedaren ska fungera.

# ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN



5

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

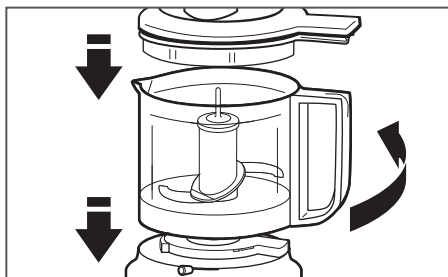


6

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

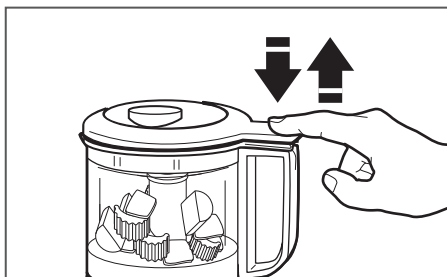
## ANVÄNDA PÅFYLLNADSÖPPNINGEN OCH PIPEN

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



1

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



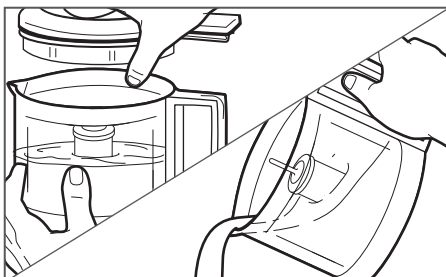
2

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

# ANVÄNDA MINIMATBEREDAREN



- 3** Håll långsamt flytande matvaror såsom olja genom påfyllnadsöppningen. Vätskan blandas effektivt med ingredienserna medan de snurrar i arbetsskålen.



- 4** När du är färdig med mini-matberedaren tar du av locket för att använda pipen.

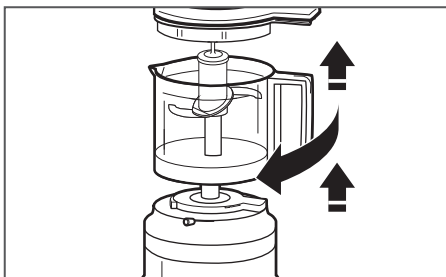
## SKÖTSEL OCH RENGÖRING

### ⚠ VARNING

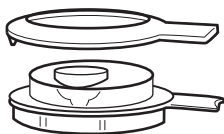
Risk för skärskador.

Hantera knivbladen ytterst varsamt.

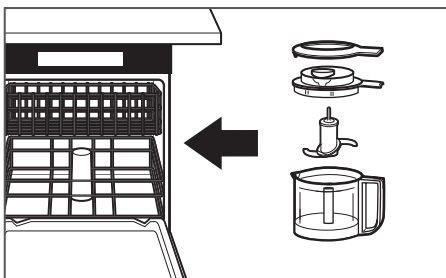
I annat fall finns risk för att skärskador uppstår.



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

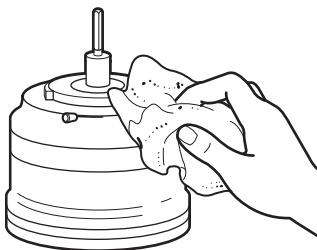


**EXTRA:** Lockringen kan tas av för noggrannare rengöring vid behov.



- 2** Arbetsskålen, locket, lockringen och kniven kan diskas i diskmaskinens övre korg eller för hand i varmt vatten med handdiskmedel. Skölj och torka.

# SKÖTSEL OCH RENGÖRING



**3**

Torka av sockeln med en fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel. Sänk inte kontrollpanelen i sockeln.

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

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

## FELSÖKNING

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

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

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

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

# GARANTI OCH SERVICE

## KITCHENAID MINIMATBEREDARE GARANTI

| Garantins giltighetstid:                                                                             | KitchenAid kommer att betala för:                                                                                                                         | KitchenAid betalar inte för:                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europa, Mellanöstern och Afrika:<br>5KFC3516<br>Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatum. | Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter. | A. Reparationer om minimatberedaren används för andra ändamål än normal matberedning.<br>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.

### KUNDTJÄNST

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

**El & Digital**  
Ringvägen 17  
118 53 STOCKHOLM  
08-845180

**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

Allmänna frågor:  00800 3810 4026

Om du vill ha mer information ska du besöka vår webbplats på:  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

Dessa anvisningar finns även på webbplatsen: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

© 2016. Alla rättigheter förbehålls.  
Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.



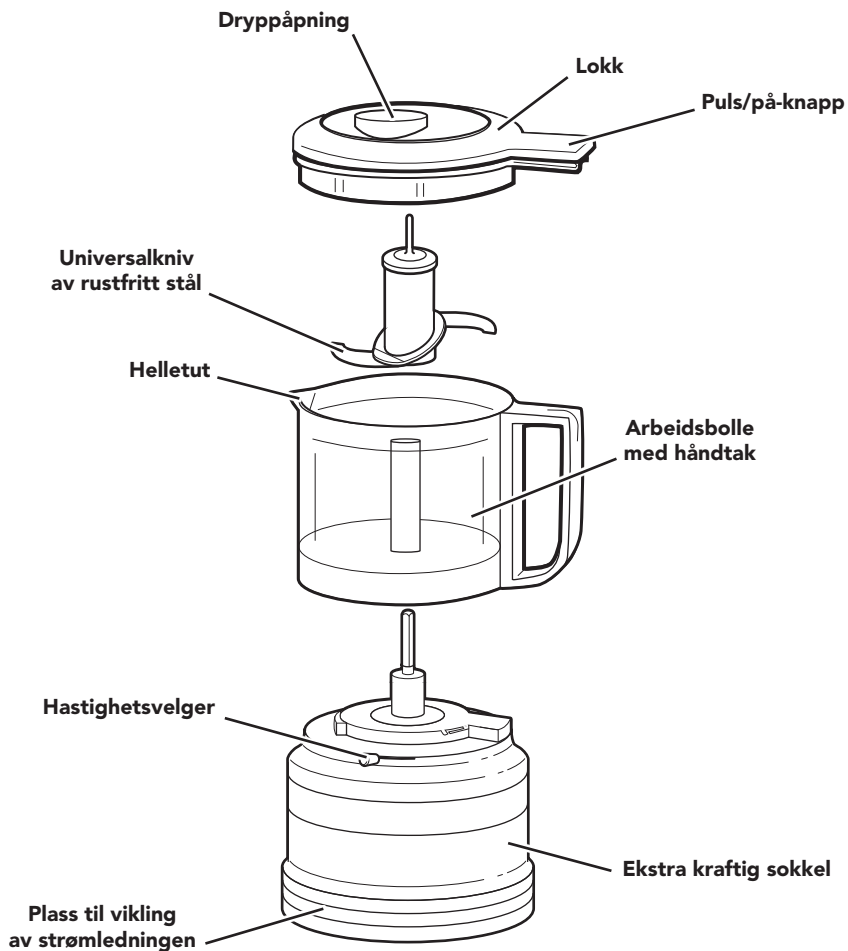
# INNHALDSFORTEGNELSE

|                                                               |            |
|---------------------------------------------------------------|------------|
| <b>DELER OG FUNKSJONER .....</b>                              | <b>132</b> |
| Deler og tilleggsutstyr .....                                 | 132        |
| <b>SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR MINI-FOODPROSESSOREN .....</b> | <b>133</b> |
| Viktige forhåndsregler .....                                  | 133        |
| Krav til strømforsyning .....                                 | 135        |
| Kassering av elektrisk utstyr .....                           | 135        |
| <b>BRUKE MINI-FOODPROSESSOREN .....</b>                       | <b>136</b> |
| Anbefalingstabell for hakking og mosing .....                 | 136        |
| Klargjøre mini-foodprosessoren for bruk .....                 | 137        |
| Demontere mini-foodprosessoren .....                          | 138        |
| Montere og kjøre mini-foodprosessoren .....                   | 139        |
| Bruke dryppåpningen og helletuten .....                       | 140        |
| <b>VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING .....</b>                        | <b>141</b> |
| <b>FEILSØKING .....</b>                                       | <b>142</b> |
| <b>GARANTI OG SERVICE .....</b>                               | <b>143</b> |

# DELER OG FUNKSJONER

## DELER OG TILLEGGSUTSTYR

---



**Din og andres sikkerhet er svært viktig.**

Vi har satt inn en rekke sikkerhetsanvisninger i denne bruksanvisningen og på utstyret. Les alltid sikkerhetsanvisningene og følg dem nøye.



Dette er varselsymbolet.

Dette symbolet gjør deg oppmerksom på mulige farer som kan ta livet av eller skade deg eller andre.

Alle sikkerhetsanvisninger følger etter varselsymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr:

**! FARE**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke umiddelbart følger anvisningene.

**! ADVARSEL**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke følger anvisningene.

Alle sikkerhetsanvisninger angir hvilken potensiell fare det gjelder, hvordan du reduserer risikoen for skade, og hva som kan skje hvis du ikke følger instruksjonene.

## VIKTIGE FORHÅNDSREGLER

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

1. Les gjennom alle instruksjoner. Feil bruk av apparatet kan føre til personskader.
2. For å beskytte deg mot elektrisk støt må du ikke legge mini-foodprosessoren i vann eller annen væske.
3. Dette apparatet 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 strømledningen skal være utenfor barns rekkevidde. Barn skal ikke rengjøre eller utføre brukervedlikehold på apparatet uten tilsyn.
5. Trekk ut kontakten når apparatet ikke er i bruk, før deler monteres eller demonteres og før rengjøring.
6. Unngå kontakt med deler i bevegelse.

## SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR MINI-FOODPROSESSOREN

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. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for feilsøking, 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 mini-foodprosessoren under matlagingen, må du holde hender og redskap borte fra roterende kniver. Du kan bruke en skrapet, men bare når mini-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 på sokkelen før bollen er satt ordentlig på plass.
14. Før du bruker apparatet må du forsikre deg om at lokket er riktig festet.
15. Ikke forsøk 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 blandes i mini-foodprosessoren, da den kan sprute ut av apparatet på grunn av plutselig dampdannelse.

## TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

**Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.**

# SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR MINI-FOODPROSESSOREN

## KRAV TIL STRØMFORSYNING

**Spenning:** 220–240 volt

**Frekvens:** 50–60 hertz

**Wattforbruk:** 240 watt

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

## KASSERING AV ELEKTRISK UTSTYR

### Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbart, og er merket med resirkuleringssymbolet .

De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte, og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.

### Kassering av produktet

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

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



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

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

# BRUKE MINI-FOODPROSESSOREN

## ANBEFALINGSTABELL FOR HAKING OG MOSING

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

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

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

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

# BRUKE MINI-FOODPROSESSOREN

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

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

## KLARGJØRE MINI-FOODPROSESSOREN FOR BRUK

### ADVARSEL

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

### Før førstegangsbruk

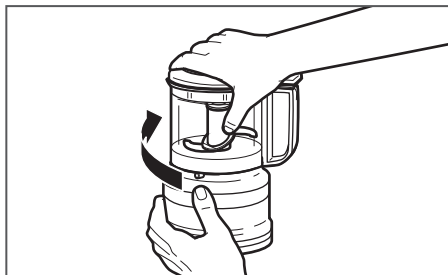
Før du bruker mini-foodprosessoren for første gang, må du vaske arbeidsbollen, lokket og kniven i varmt såpevann. Arbeidsbollen, lokket og kniven kan også vaskes øverst i oppvaskmaskinen.

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

# BRUKE MINI-FOODPROSESSOREN

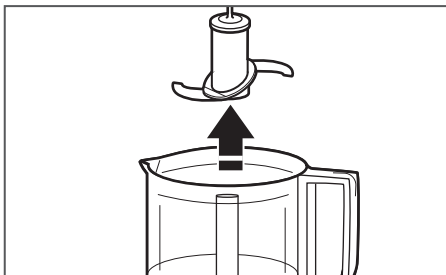
## DEMONTERE MINI-FOODPROSESSOREN

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



**1**

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



**2**

Trekk kniven rett opp for å fjerne den fra arbeidsbollen.

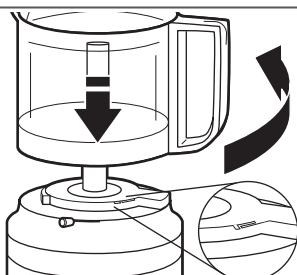


**3**

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

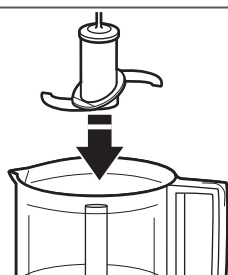
# BRUKE MINI-FOODPROSESSOREN

## MONTERE OG KJØRE MINI-FOODPROSESSOREN



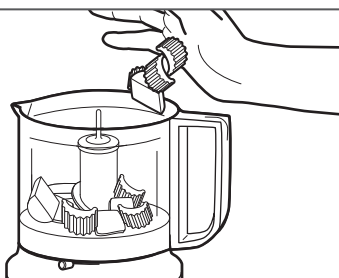
1

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



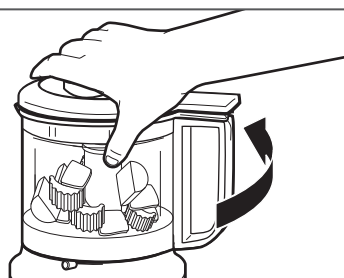
2

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



3

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



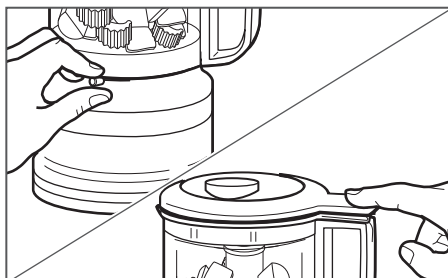
4

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

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

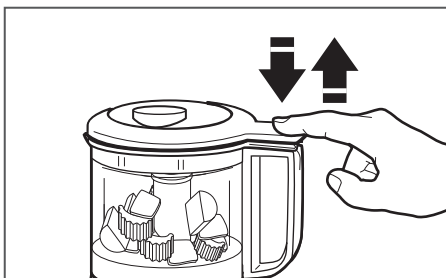
**MERK:** For at mini-foodprosessoren skal starte må arbeidsbollen owg lokket være låst på plass.

## BRUKE MINI-FOODPROSESSOREN



5

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

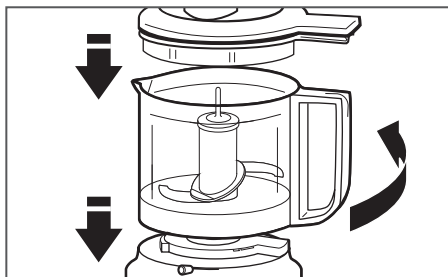


6

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

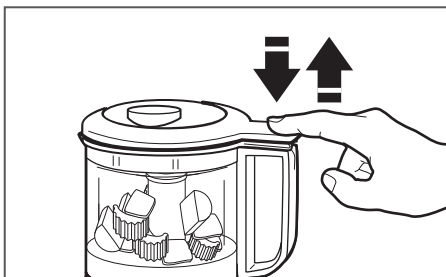
## BRUKE DRYPPÅPNINGEN OG HELLETUTEN

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



1

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



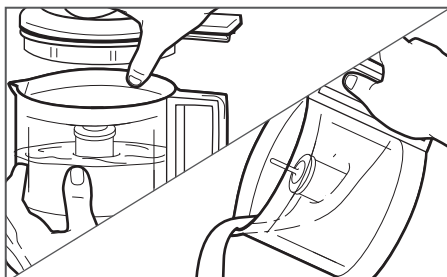
2

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

## BRUKE MINI-FOODPROSESSOREN



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

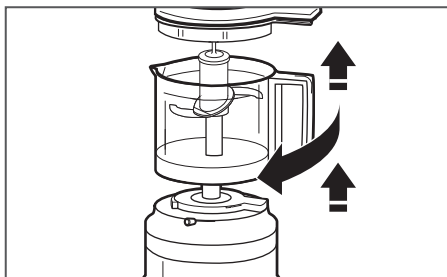


- 4** Når bearbeidingen er fullført, fjerner du lokket for å bruke helletuten.

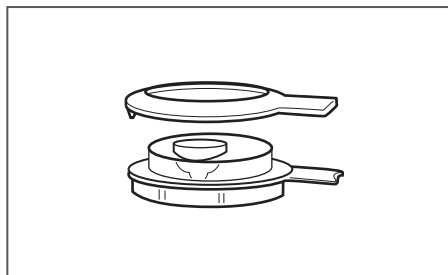
## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

### ⚠ ADVARSEL

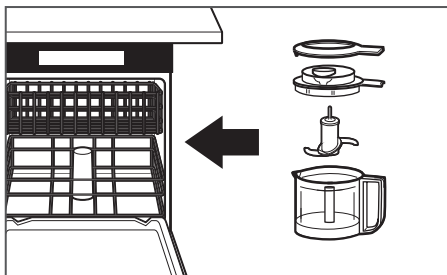
**Fare for å kutte seg**  
Knivene må håndteres forsiktig.  
Hvis du ikke gjør det, kan det føre til kuttskader.



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

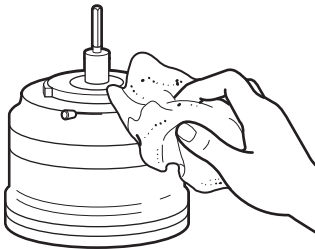


**ALTERNATIVT:** Ringen rundt lokket kan fjernes for enda grundigere rengjøring ved behov.



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

# VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



**3**

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

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

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

## FEILSØKING

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

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

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

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

# GARANTI OG SERVICE

## GARANTI FOR KITCHENAID MINI-FOODPROSESSOR

| Garantiens lengde:                                                          | KitchenAid betaler for:                                                                                                                                                       | KitchenAid betaler ikke for:                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europa, Midtøsten og Afrika: 5KFC3516<br>To års full garanti fra kjøpsdato. | Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid. | A. Reparasjoner hvis mini-foodprosessen har vært brukt til andre formål enn tilberedning av vanlige matvarer.<br>B. Skade som er resultat av uhell, modifiseringer, feilbruk, misbruk eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter. |

### KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

## SERVISESENTRER

All service bør utføres lokalt av et 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

Tel: +47 2389 7266

Fax: +47 2268 5400

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

## KUNDESERVICE

Norsk Importør:

HOWARD AS:

Hansteensgate 12

0253 OSLO

Tel: 23 08 41 30

Direktelinje hovednummer:



00800 3810 4026

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

Disse veiledningene er også tilgjengelig på nettstedet: **www.kitchenaid.eu**

© 2016. Alle rettigheter forbeholdt.  
Spesifikasjoner kan endres uten forvarsel.



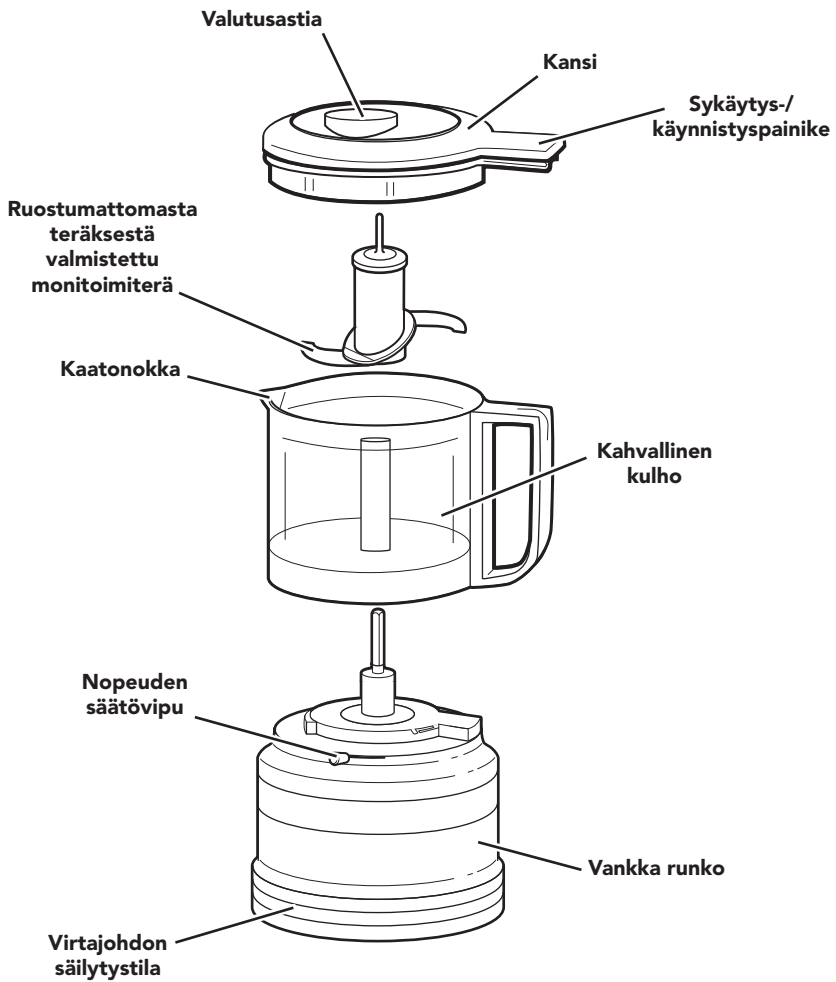
# SISÄLLYSLUETTELO

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| <b>OSAT JA OMINAISUUDET</b> .....                      | 146 |
| Osat ja lisävarusteet .....                            | 146 |
| <b>PIENOISMONITOIMIKONEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ</b> ..... | 147 |
| Tärkeät turvatoimenpiteet .....                        | 147 |
| Sähkövaatimukset .....                                 | 149 |
| Sähkölaitteiden hävittäminen .....                     | 149 |
| <b>PIENOISMONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ</b> .....             | 150 |
| Pilkkomisen ja soseuttamisen suosituskaavio .....      | 150 |
| Pienoismonitoimikoneen valmistelu käyttöä varten ..... | 151 |
| Pienoismonitoimikoneen purkaminen osiin .....          | 152 |
| Pienoismonitoimikoneen kokoaminen ja käyttäminen ..... | 153 |
| Valutusastian ja kaatonokan käyttö .....               | 154 |
| <b>HOITO JA PUHDISTUS</b> .....                        | 155 |
| <b>VIANETSINTÄ</b> .....                               | 156 |
| <b>TAKUU JA HUOLTO</b> .....                           | 157 |

# OSAT JA OMINAISUUDET

## OSAT JA LISÄVARUSTEET

---



## Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

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



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

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

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



Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.



Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

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

## TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

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

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Suojaudu sähköiskun vaaralta. Älä upota pienoismonitoimikonetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, 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 voidaan varmistaa, etteivät he 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.

# PIENOISMONITOIMIKONEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ

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 tarkastettavaksi, korjattavaksi tai sähkö- ja mekaanisten toimintojen säätöä varten.
8. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
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, jotka voivat aiheuttaa vakavan vamman tai vaurioittaa pienoismonitoimikonetta. Voit käyttää lastaa, mutta vain silloin, kun pienoismonitoimikone ei ole käynnissä.
12. Koneen terät ovat hyvin teräviä. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistaussasi laitetta.
13. Estä tapaturmat asentamalla terä 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.

# PIENOISMONITOIMIKONEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ

17. Ole varovainen, jos kuumaa nestettä kaadetaan pienoismonitoimikoneeseen, sillä se saattaa höyrystyä ja roiskahtaa äkisti ulos laitteesta.

## SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

**Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.**

### SÄHKÖVAATIMUKSET

**Jännite:** 220–240 V

**Taajuus:** 50–60 H

**Teho:** 240 W

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

### SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

#### Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysymbolilla . Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säästöjen 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 jäte käsittely voisi aiheuttaa.

- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa

oleva symboli  merkitsee, että

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

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

# PIENOISMONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ

## PILKKOMISEN JA SOSEUTTAMISEN SUOSITUSKAAVIO

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

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

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

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

# PIENOISMONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ

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

SUOMI

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

## PIENOISMONITOIMIKONEEN VALMISTELU KÄYTTÖÄ VARTEN

### VAROITUS

**Viiltovaara**

**Käsittele teriä varoen.**

**Terät voivat muuten viiltää.**

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

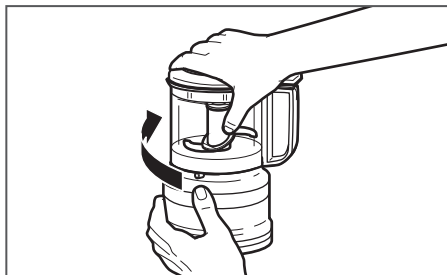
Ennen kuin käytät pienoismonitoimikonetta ensimmäisen kerran, pese kulho, kansi ja terä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Kulho, kansi ja terä voidaan myös pestä tiskikoneen yläkorissa.

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

# PIENOISMONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ

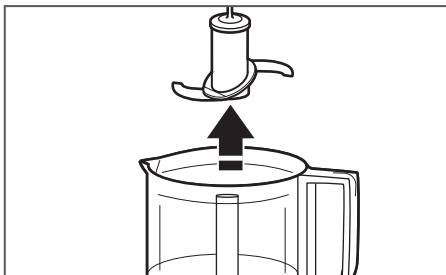
## PIENOISMONITOIMIKONEEN PURKAMINEN OSIIN

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



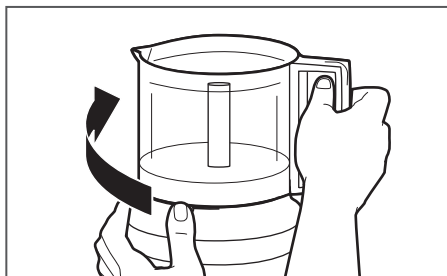
**1**

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



**2**

Poista terän lukitus vetämällä se suoraan ylös ja irrota se kulhosta.

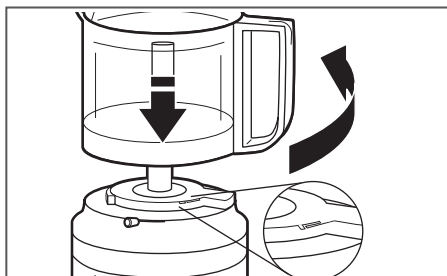


**3**

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

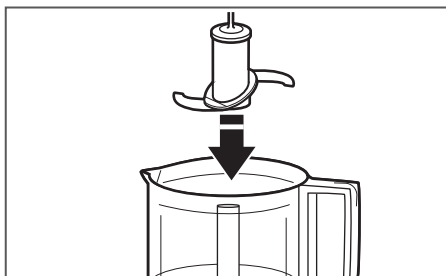
# PIENOISMONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ

## PIENOISMONITOIMIKONEEN KOKOAMINEN JA KÄYTTÄMINEN



1

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



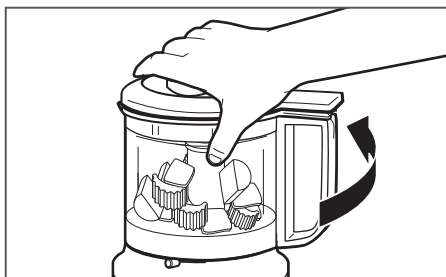
2

Aseta terä kulhon keskellä olevan varren päälle, kierrä sitä ja paina sitä alas, kunnes se lukkiutuu paikalleen.



3

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



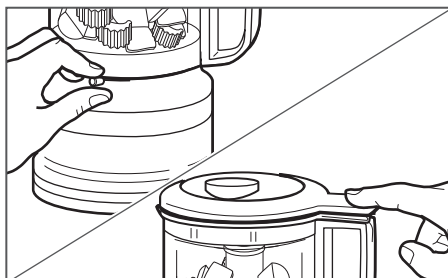
4

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

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

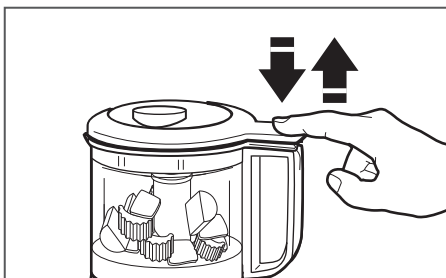
**HUOM.:** Pienenämonitoimikone toimii vain, jos kulho ja kansi on lukittu paikoilleen.

# PIENOISMONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ



5

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

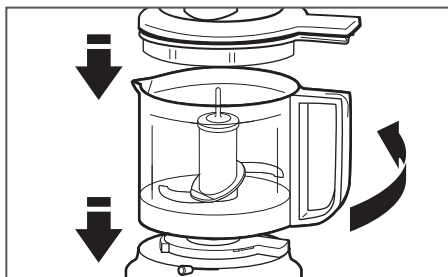


6

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

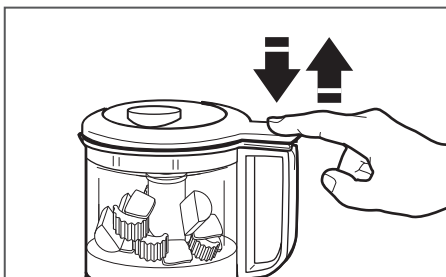
## VALUTUSASTIAN JA KAATONOKAN KÄYTTÖ

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



1

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



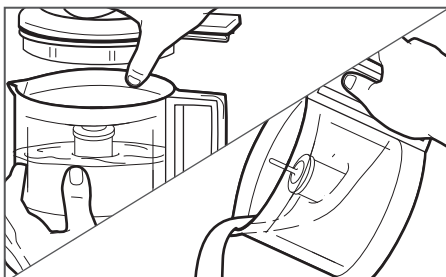
2

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

# PIENOISMONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ



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



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

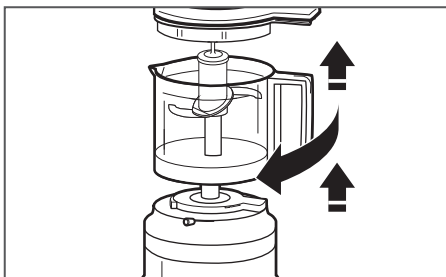
## HOITO JA PUHDISTUS

### VAROITUS

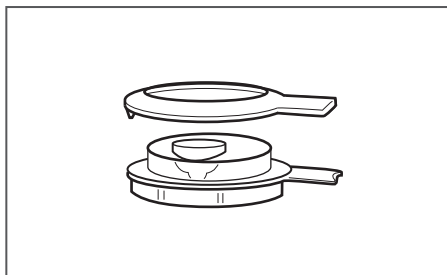
#### Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

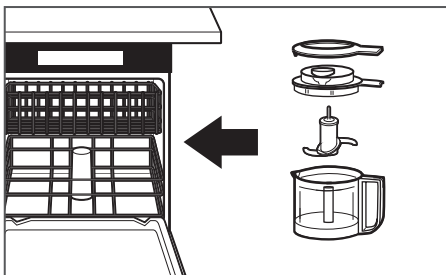
Terät voivat muuten viiltää.



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

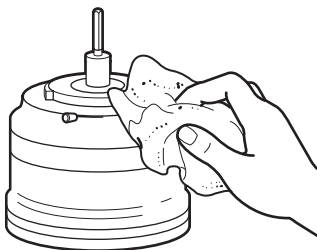


**VALINNAINEN:** Kansi voidaan tarvittaessa poistaa perusteellisempaa puhdistusta varten.



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

# HOITO JA PUHDISTUS



3

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

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

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

## VIANETSINTÄ

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

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

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

Älä palauta pienoismonitoimikonetta jälleenmyyjälle, sillä jälleenmyyjällä ei ole huoltopalvelua.

# TAKUU JA HUOLTO

## KITCHENAID-PIENOISMONITOIMIKONEEN TAKUU

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

### 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

**Yleinen palvelunumero:**  00800 3810 4026

**Lisätietoja on verkkosivustossa:**  
**www.KitchenAid.eu**

**Käyttöohjeet ovat saatavilla myös Internetissä osoitteessa [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)**

© 2016. Kaikki oikeudet pidätetään.  
Muutokset määrittelyihin ovat mahdollisia ilman ilmoitusta.



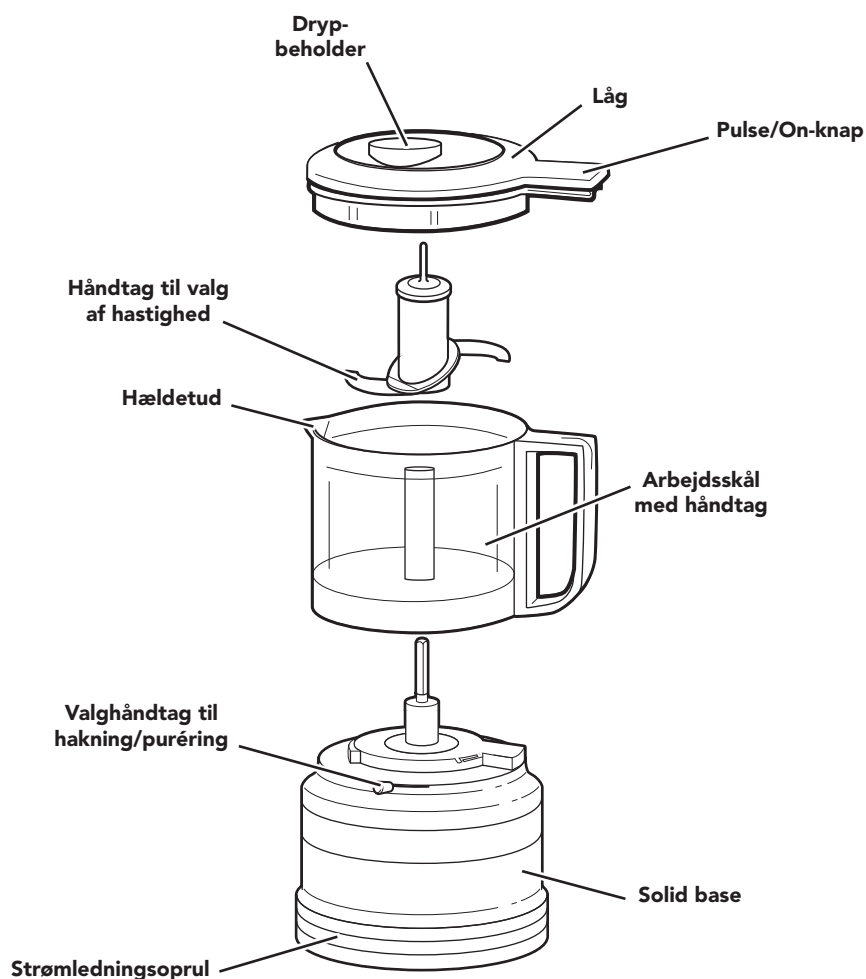
# INDHOLD

|                                                                    |            |
|--------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>DELE OG FUNKTIONER .....</b>                                    | <b>160</b> |
| Dele og tilbehør .....                                             | 160        |
| <b>SIKKER BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN .....</b>                   | <b>161</b> |
| Vigtige sikkerhedsanvisninger .....                                | 161        |
| Elektriske krav .....                                              | 163        |
| Bortskaffelse af elektriske apparater .....                        | 163        |
| <b>BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN .....</b>                          | <b>164</b> |
| Skema over anbefalede indstillinger til hakning- og puréring ..... | 164        |
| Forberedelse af mini-foodprocessoren før brug .....                | 165        |
| Afmontering af mini-foodprocessoren .....                          | 166        |
| Samling og drift af mini-foodprocessoren .....                     | 167        |
| Brug af dryp-beholderen og hældetuden .....                        | 168        |
| <b>VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING .....</b>                           | <b>169</b> |
| <b>FEJLFINDING .....</b>                                           | <b>170</b> |
| <b>GARANTI OG SERVICE .....</b>                                    | <b>171</b> |

# DELE OG FUNKTIONER

## DELE OG TILBEHØR

---



# SIKKER BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN

## Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

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



Her vises sikkerhedssymbolet.

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

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

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne

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

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

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

1. Læs alle instruktioner. Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød, må mini-foodprocessoren ikke anbringes i vand eller anden form for væske.
3. 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 og lad dem ikke lege med apparatet. Apparatet må ikke bruges af børn. Apparatet og ledning skal være udenfor børns rækkevidde. Børn må ikke rengøre eller udføre brugervedligeholdelse af apparatet uden opsyn.

## SIKKER BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN

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. Returner apparatet til eftersyn, reparation eller elektrisk/mechanisk justering på det nærmeste autoriserede servicecenter.
8. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
9. Brug ikke apparatet 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 mini-foodprocessoren. Der kan anvendes en skraber, men ikke mens mini-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 knivbladet 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.

# SIKKER BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN

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

## GEM DENNE VEJLEDNING

**Dette produkt 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, renovations-selskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

# BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN

## SKEMA OVER ANBEFALEDE INDSTILLINGER TIL HAKNING- OG PURÉRING

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

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

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

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

# BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN

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

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

## FORBEREDELSE AF MINI-FOODPROCESSOREN FØR BRUG

### ADVARSEL

**Risiko for snitsår**  
**Vær forsigtig med knivene.**  
**Der er risiko for skæreulykker.**

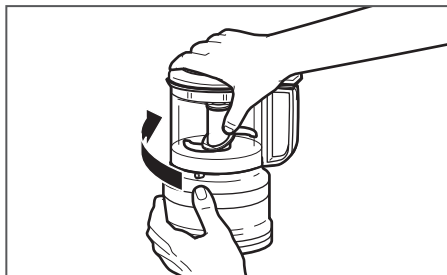
### Før første brug

Før mini-foodprocessoren tages i brug første gang, skal skålen, låget og knivbladet vaskes i varmt sæbevand. Skålen, låget og knivbladet kan også vaskes i opvaskemaskinens øverste kurv. Når mini-foodprocessoren samles efter rengøring, er den nemmest at opbevare.

# BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN

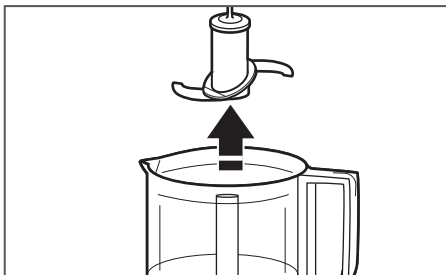
## AFMONTERING AF MINI-FOODPROCESSOREN

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



**1**

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



**2**

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

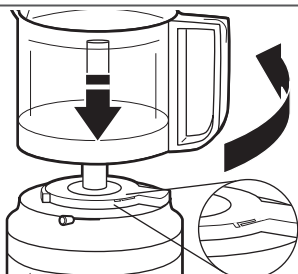


**3**

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

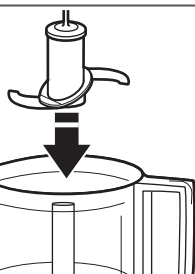
# BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN

## SAMLING OG DRIFT AF MINI-FOODPROCESSOREN



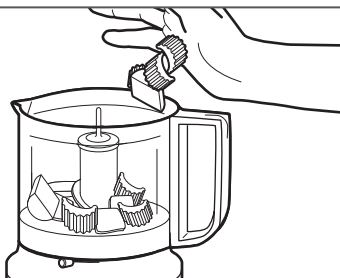
1

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



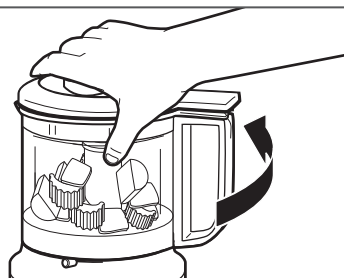
2

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



3

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



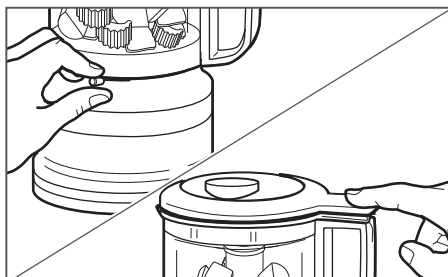
4

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

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

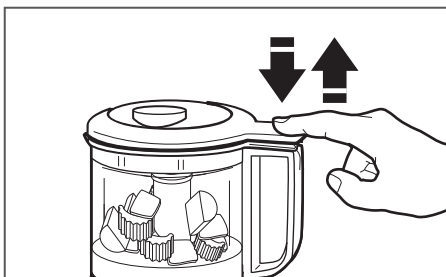
**BEMÆRK:** Arbejdsskålen og låget skal være låst på plads, for at mini-foodprocessoren kan bruges.

## BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN



**5**

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

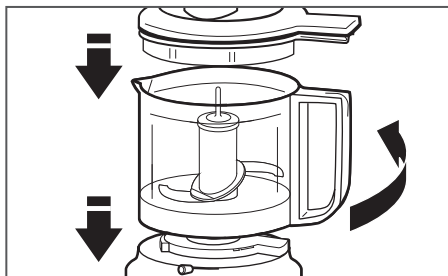


**6**

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

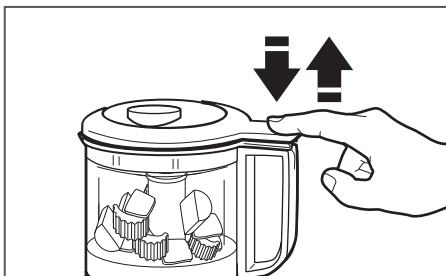
## BRUG AF DRYP-BEHOLDEREN OG HÆLDETUDEN

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



**1**

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



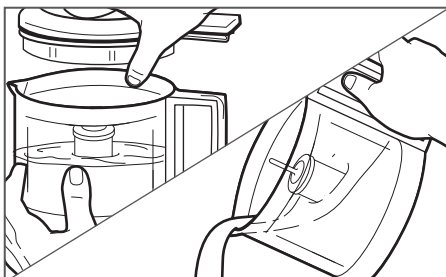
**2**

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

## BRUG AF MINI-FOODPROCESSOREN



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



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

DANSK

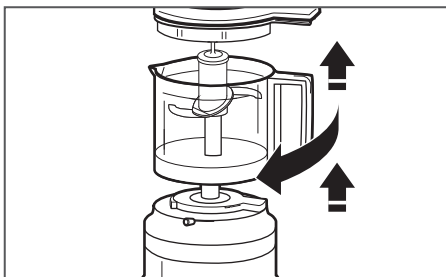
## VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### ⚠ ADVARSEL

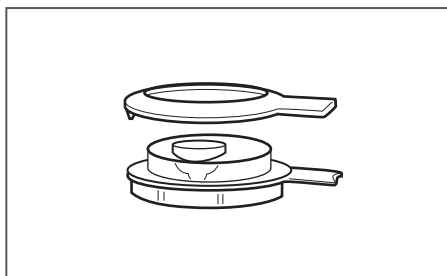
**Risiko for snitsår**

**Vær forsigtig med knivene.**

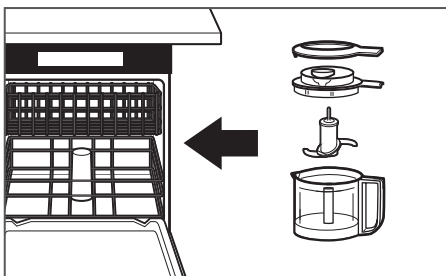
**Der er risiko for skæreulykker.**



- 1** Tag mini-foodprocessorsens stik ud af stikkontakten. Fjern skålen, låget og knivbladet.

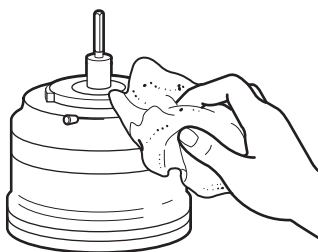


**VALGFRIT:** Lågets ring kan fjernes for grundigere rengøring.



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

# VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



**3**

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

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

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

## FEJLFINDING

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

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

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

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

# GARANTI OG SERVICE

## GARANTI FOR KITCHENAID MINI-FOODPROCESSOR

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

**Telefonnummer til kundesupport:**



00800 3810 4026

**Besøg vores websted for flere oplysninger:  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**

**Denne vejledning kan også findes på webstedet: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)**

© 2016. Alle rettigheder forbeholdt.  
Specifikationerne kan ændres uden forudgående varsel.



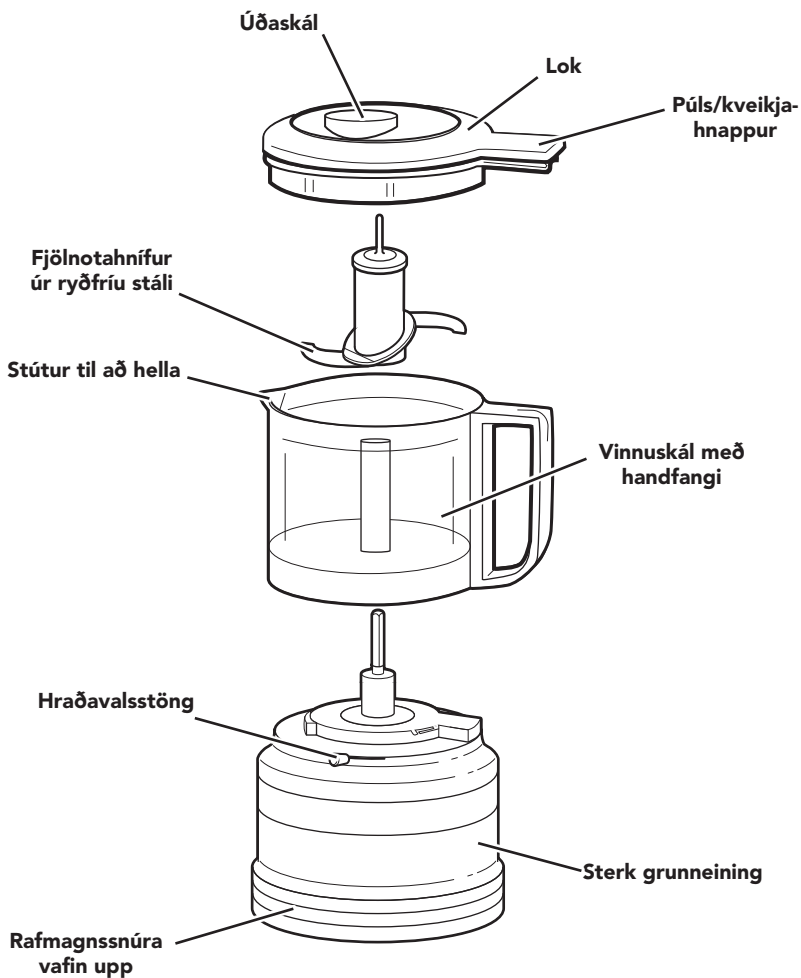
# EFNISYFIRLIT

|                                                        |            |
|--------------------------------------------------------|------------|
| <b>HLUTAR OG EIGINLEIKAR.....</b>                      | <b>174</b> |
| Hlutar og fylgihlutir.....                             | 174        |
| <b>ÖRYGGI SMÁMATVINNSLUVÉLAR.....</b>                  | <b>175</b> |
| Mikilvæg öryggisatriði.....                            | 175        |
| Kröfur um rafmagn.....                                 | 177        |
| Förgun rafbúnaðarúrgangs.....                          | 177        |
| <b>SMÁMATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ.....</b>                   | <b>178</b> |
| Tafla með ráðleggingum um hvað skal saxa og mauka..... | 178        |
| Smámatvinnsluvélin undirbúin fyrir notkun.....         | 179        |
| Smámatvinnsluvélin tekin sundur.....                   | 180        |
| Smámatvinnsluvélin sett saman og keyrð.....            | 181        |
| Úðaskálin og stútur til að hella notuð.....            | 182        |
| <b>UMHIRÐA OG HREINSUN.....</b>                        | <b>183</b> |
| <b>BILANALEIT.....</b>                                 | <b>184</b> |
| <b>ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA.....</b>                         | <b>185</b> |

# HLUTAR OG EIGINLEIKAR

## HLUTAR OG FYLGIHLUTIR

---



## Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áríðandi 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**

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

**! VIÐVÖRUN**

Pú 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 ÖRYGGISATRIÐI

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

1. Lesa allar leiðbeiningar. Röng notkun heimilistækis kann að leiða til líkamstjóns.
2. Til að verjast hættunni af raflosti skal ekki setja smámatvinnsluvélina í vatn eða annan vökva.
3. Ekki er ætlast til að einstaklingar 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 nota 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. Taka tækið úr sambandi við innstungu þegar það er ekki í notkun, áður en hlutir eru settir á eða teknir af og fyrir hreinsun.
6. Forðast að snerta hluti sem hreyfast.

## ÖRYGGI SMÁMATVINNSLUVÉLAR

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 heimilistækið til næsta viðurkennda þjónustuaðila til skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
8. Notkun fylgihluta, sem KitchenAid mælir ekki með eða selur, getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.
9. Ekki nota utanhúss.
10. Ekki láta snúruna hanga fram af borði eða bekk.
11. Halda höndum og eldhúsáhöldum frá hnífum á hreyfingu á meðan matur er í vinnslu, til að draga úr hættunni á alvarlegum meiðslum á fólki eða skemmdum á smámatvinnsluvélinni. Nota má sköfu, en aðeins þegar smámatvinnsluvélin er ekki í gangi.
12. Hnífur eru beittir. Auðsýna ætti gætni þegar beittu skurðarhnífarnir eru meðhöndlaðir, skálin tæmd og við hreinsun.
13. Til að draga úr hættu á meiðslum skal aldrei setja skurðarhnífa á grunneininguna án þess að setja fyrst skál almennilega á sinn stað.
14. Gæta þess að lokið sé örugglega læst á sínum stað áður þú notar tækið.
15. Reyndu ekki að vinna gegn samlæsingarbúnaði loksins.
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 hótelum, mótelum og í öðrum tegundum búsetuumhverfis.
  - í heimagistingu.
17. Vertu varkár ef heitum vökva er hellt inn í smámatvinnsluvélina þar sem hann getur sprautast aftur út úr heimilistækinu vegna skyndilegrar gufumyndunar.

## GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

**Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.**

# ÖRYGGI SMÁMATVINNSLUVÉLAR

## KRÖFUR UM RAFMAGN

**Spenna:** 220-240 volt

**Tíðni:** 50-60 hertz

**Rafafl:** 240 vött

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

## FÖRGUN RAFBÚNAÐARÚRGANGS

### Förgun umbúðaefnis

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

### Vörunni hent

- Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2012/19/ESB um raf- og rafeindabúnaðarúrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).
- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.



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

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

# SMÁMATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ

## TAFLA MEÐ RÁÐLEGGINGUM UM HVÆÐ SKAL SAXA OG MAUKA

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

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

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

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

# SMÁMATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ

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

ÍSLENSKA

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

## SMÁMATVINNSLUVÉLIN UNDIRBÚIN FYRIR NOTKUN

### ⚠️ VIÐVÖRUN

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

### Fyrir fyrstu notkun

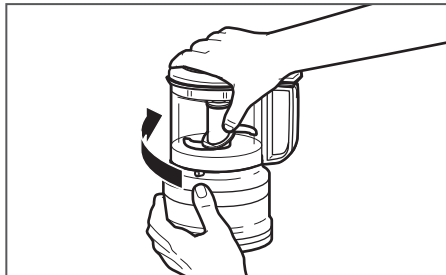
Áður en þú notar smámatvinnsluvélina í fyrsta sinn skaltu þvo vinnuskálina, lokið og hnífinn í heitu sápuvatni. Einnig má þvo vinnuskál, lok og hníf á efstu grind í uppþvottavél.

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

# SMÁMATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ

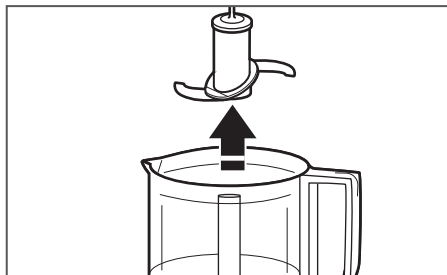
## SMÁMATVINNSLUVÉLIN TEKIN SUNDUR

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



1

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



2

Togaðu hnífinn beint upp til  
að aflæsa honum og taka  
hann úr vinnuskálinni.

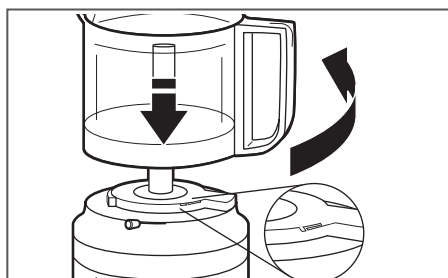


3

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

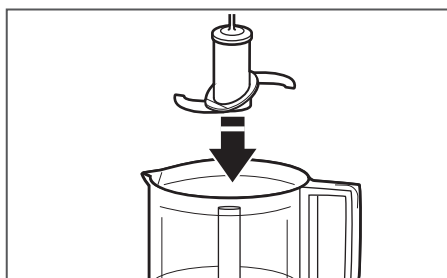
# SMÁMATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ

## SMÁMATVINNSLUVÉLIN SETT SAMAN OG KEYRÐ



1

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



2

Settu hnífinn yfir öxulinn í miðri vinnuskálinni, snúðu og ýttu niður þar til það læsist á sínum stað.



3

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



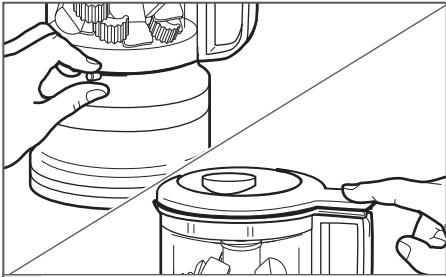
4

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

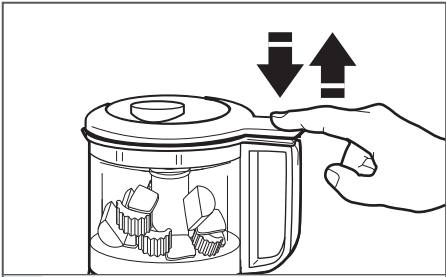
**MIKILVÆGT:** Ekki vinna kaffibaunir eða hörð krydd eins og múskað, sem geta skemmt smámatvinnsluvélina.

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

# SMÁMATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ



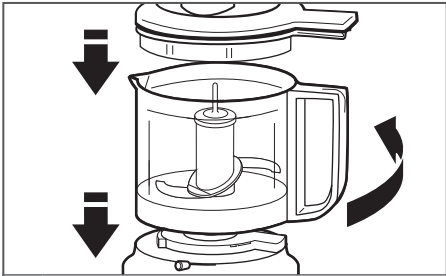
**5** Renndu hraðastönginni í óskaða stillingu. Ýttu hnappinum PÚLS/KVEIKJA niður til að ræsa smámatvinnsluvélina. Saxaðu ekki nein matvæli í meira en 30 sekúndur samfellt; gerðu hlé á notkun.



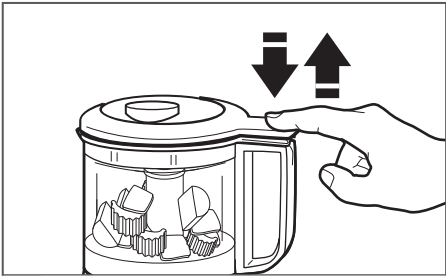
**6** Til að fá grófari söxun skal nota púlshreyfingu til að ýta hratt á og sleppa hnappinum PÚLS/KVEIKJA þar til óskuðum árangri er náð.

## ÚÐASKÁLIN OG STÚTUR TIL AÐ HELLA NOTUÐ

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

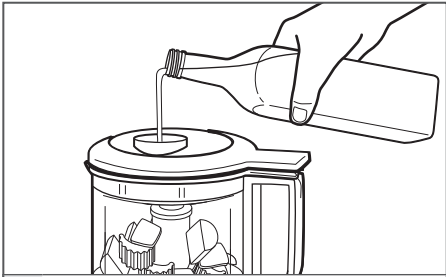


**1** Settu lokið á vinnuskálina þannig að handfangið á lokinu vísi fram. Snúðu handfanginu á lokinu til hægri. Snúðu lokinu rangsælis til að læsa því á sínum stað.



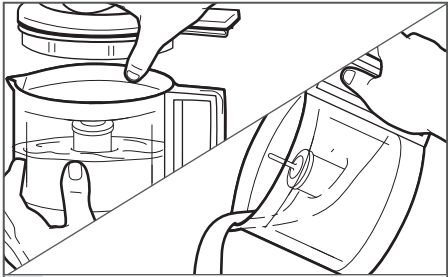
**2** Ýttu hratt á hnappinn PÚLS/KVEIKJA upp og niður til að fá hráefnin til að hreyfast í vinnuskálinni.

# SMÁMATVINNSLUVÉLIN NOTUÐ



3

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



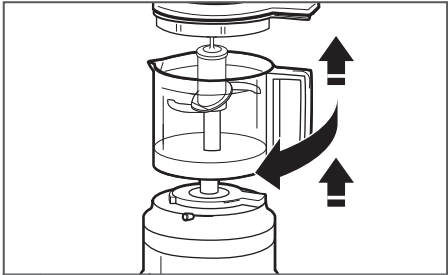
4

Þegar svo vinnslu er lokið skaltu fjarlægja lokið svo að þú getir notað stútinn til að hella.

## UMHIRÐA OG HREINSUN

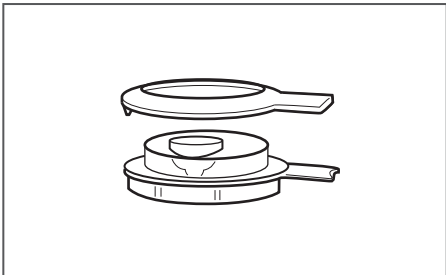
### ⚠ VÍÐVÖRUN

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

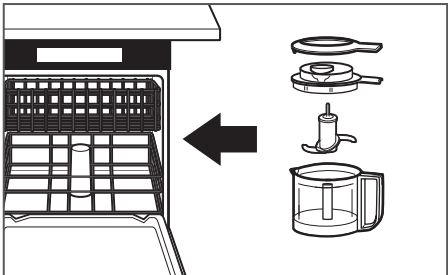


1

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



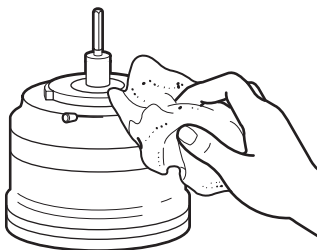
**VALKVÆTT:** Hægt er að fjarlægja lokið til ítarlegri hreinsunar, ef nauðsyn krefur.



2

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

# UMHIRÐA OG HREINSUN



3

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

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

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

## BILANALET

**Ef smámatvinnsluvélin þín vinnur ekki eðlilega skaltu athuga eftirfarandi:**

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

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

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

# ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

## ÁBYRGÐ FYRIR KITCHENAID SMÁMATVINNSLUVÉL

| Lengd ábyrgðar:                                                               | KitchenAid greiðir fyrir:                                                                                                               | KitchenAid greiðir ekki fyrir:                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Evrópa, Mið-Austurlönd og Afríka: 5KFC3516 Full ábyrgð í tvö ár frá kaupdegi. | Varahluti og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Þjónustan skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila. | A. Viðgerðir þegar smámatvinnsluvélin er notuð til annarrar vinnslu en venjulegra heimilisnota.<br>B. Skemmdir sem verða fyrir slysi, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu. |

### KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

#### ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

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

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 vefsvæði okkar á:  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

Þessar leiðbeiningar eru einnig fáanlegar á vefsvæðinu [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu).

© 2016. Öll réttindi áskilin.  
Lýsingar geta breyst án fyrirvara.



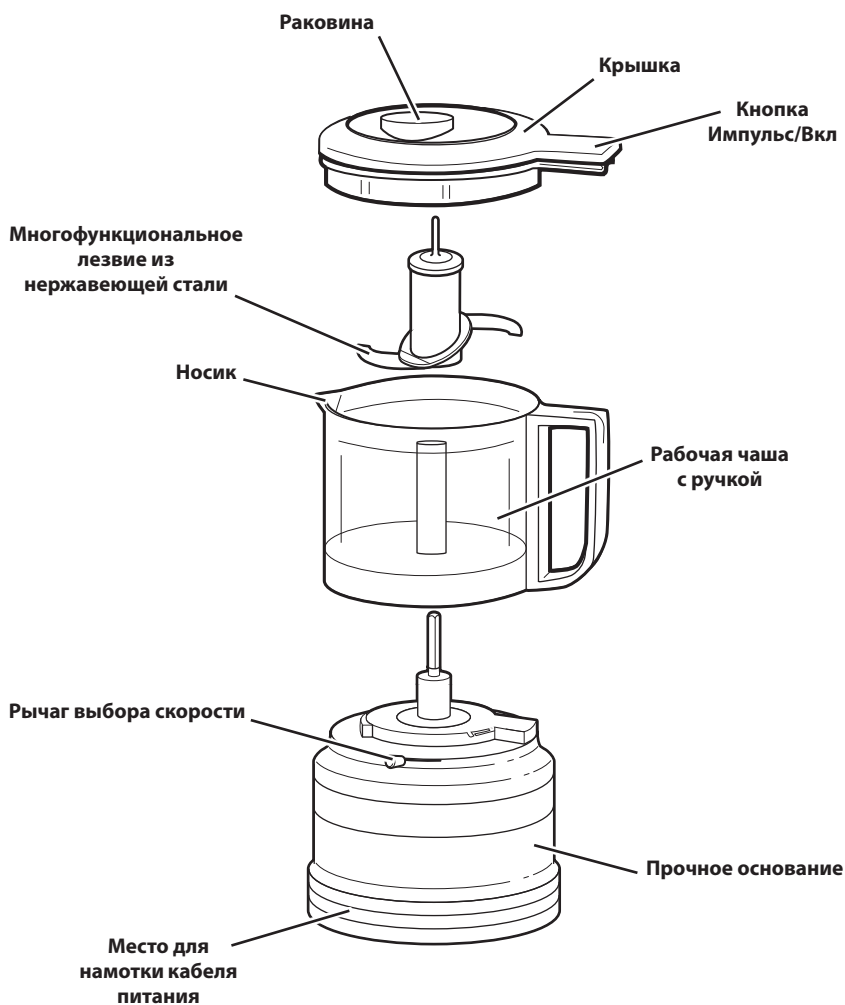
# СОДЕРЖАНИЕ

|                                                            |            |
|------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....</b>                     | <b>188</b> |
| Части и принадлежности.....                                | 188        |
| <b>ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ</b>              |            |
| <b>КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА .....</b>                        | <b>189</b> |
| Меры предосторожности.....                                 | 189        |
| Электрические требования.....                              | 191        |
| Утилизация отходов электрического оборудования .....       | 191        |
| <b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА .....</b>          | <b>192</b> |
| Таблица рекомендаций по нарезке и приготовлению пюре ..... | 192        |
| Подготовка кухонного миникомбайна к использованию .....    | 193        |
| Разборка кухонного миникомбайна .....                      | 194        |
| Сборка и запуск кухонного миникомбайна .....               | 195        |
| Использование раковины и носика .....                      | 196        |
| <b>УХОД И ЧИСТКА .....</b>                                 | <b>197</b> |
| <b>ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....</b>         | <b>198</b> |
| <b>ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b>           | <b>199</b> |

# ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

---



## Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

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



Это символ предупреждения об опасности.

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

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



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



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

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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

1. Прочтите все инструкции. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. Во избежание поражения электрическим током не помещайте кухонный миникомбайн в воду и другие жидкости.
3. 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.

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

5. Выключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед установкой или снятием компонентов 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 электрической или механической настройки.
8. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
9. Не используйте прибор на открытом воздухе.
10. Не допускайте свисания шнура с края стола или с угла.
11. Не прикасайтесь и не подносите посторонние предметы к движущимся лезвиям во время работы комбайна, так как это может привести к серьезным травмам или поломке кухонного миникомбайна. Можно использовать скребок, но только при отключенном кухонном миникомбайне.
12. Лезвия очень острые. Необходимо соблюдать осторожность при работе с острыми лезвиями во время опорожнения чаши и чистки.
13. Чтобы свести к минимуму риск получения травм, никогда не кладите лезвие на основание блендера, не установив предварительно рабочую чашу.
14. Перед включением прибора убедитесь, что крышка плотно закрывает чашу.
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 кухонный миникомбайн, может выплеснуться из-за возникающего пара.

## СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

**Этот прибор предназначен для бытового 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 бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.



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

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

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

## ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО НАРЕЗКЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЮРЕ

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

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

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

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

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

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

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

## ПОДГОТОВКА КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### ВНИМАНИЕ

#### Риск порезов

Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.

Нарушение техники безопасности может привести к порезам.

#### Перед первым использованием

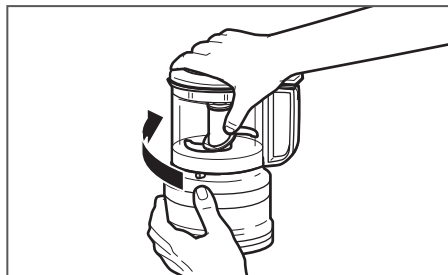
Перед тем как впервые использовать кухонный миникомбайн, вымойте рабочую чашу, крышку и лезвие в горячей мыльной воде. Рабочую чашу, крышку и лезвие также можно мыть на верхнем уровне посудомоечной машины.

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

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

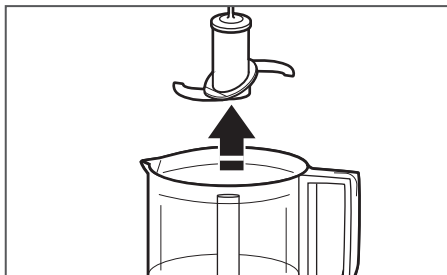
## РАЗБОРКА КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

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



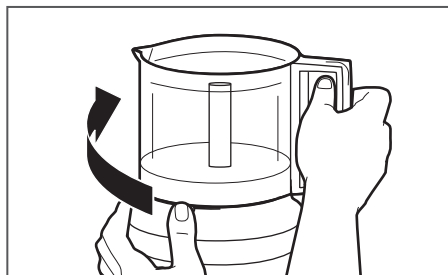
**1**

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



**2**

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

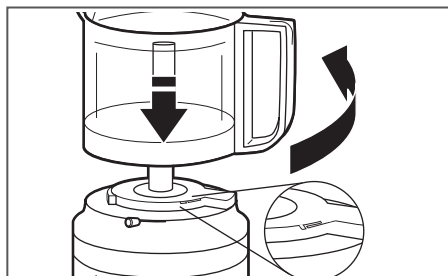


**3**

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

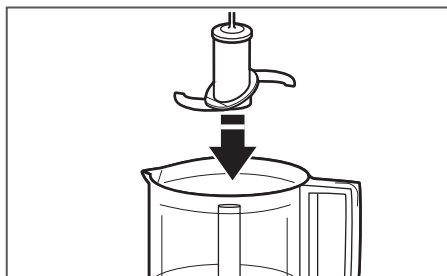
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

## СБОРКА И ЗАПУСК КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА



1

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



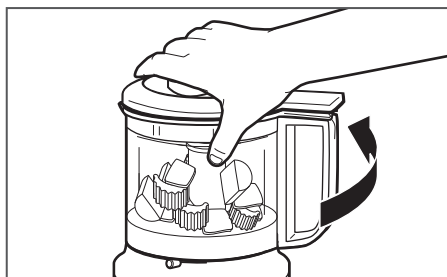
2

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



3

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



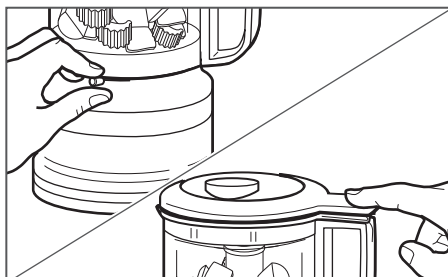
4

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

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

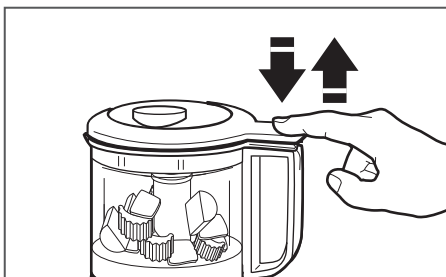
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Перед началом работы рабочая чаша и крышка должны быть зафиксированы на своих местах.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА



**5**

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

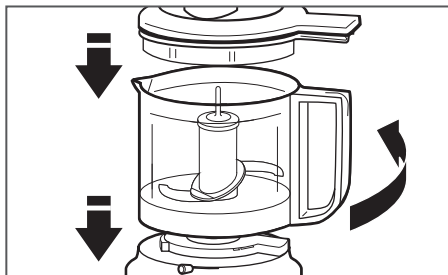


**6**

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

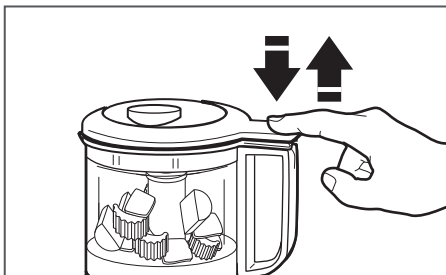
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАКОВИНЫ И НОСИКА

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



**1**

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



**2**

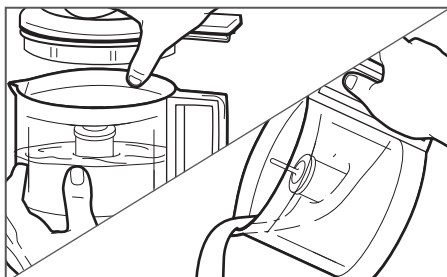
Кратковременно нажимайте и отпускайте кнопку **ИМПУЛЬС/ВКЛ**, чтобы ингредиенты двигались в рабочей чаше.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА



3

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



4

Завершив обработку, снимите крышку, чтобы освободить носик.

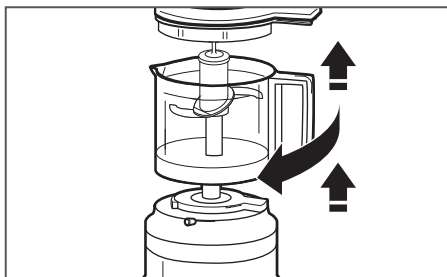
## УХОД И ЧИСТКА

### ⚠ ВНИМАНИЕ

#### Риск порезов

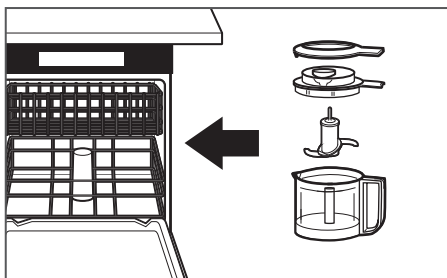
Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.

Нарушение техники безопасности может привести к порезам.



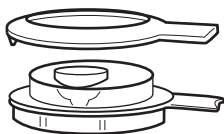
1

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



2

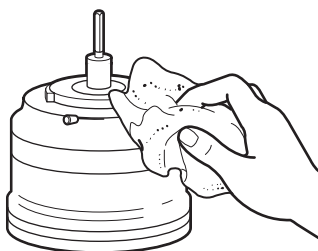
Рабочую чашу, крышку, кольцо крышки и лезвие можно мыть на верхней решетке посудомоечной машины; кроме того, все части можно мыть в горячей мыльной воде. Сполосните детали и вытрите их насухо.



#### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Кольцо крышки можно снять для более тщательной чистки, если это необходимо.

## УХОД И ЧИСТКА



**3**

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

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

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

## ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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

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

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

# ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ГАРАНТИЯ НА КУХОННЫЙ МИНИКОМБАЙН KITCHENAID

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

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

### ЦЕНТРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

#### 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. Черняховского 5/1.

Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

Данное руководство также доступно на нашем веб-сайте: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

© 2016. Все права защищены.  
Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.



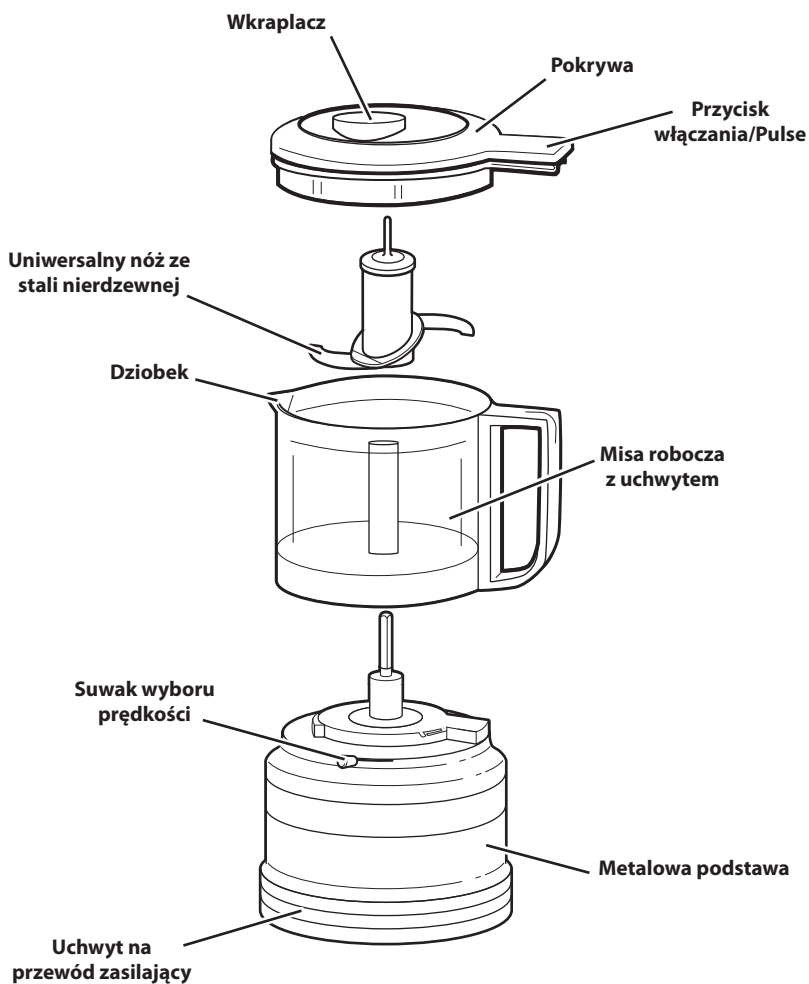
# SPIS TREŚCI

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| <b>CZĘŚCI I FUNKCJE</b> .....                                 | 202 |
| Części i akcesoria .....                                      | 202 |
| <b>MINI MALAKSER — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA</b> ..... | 203 |
| Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa .....                | 203 |
| Wymagania elektryczne .....                                   | 205 |
| Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego .....                | 205 |
| <b>KORZYSTANIE Z MINI MALAKSERA</b> .....                     | 206 |
| Rozdrabnianie i przygotowywanie purée — tabela zaleceń .....  | 206 |
| Przygotowanie mini malaksera do użycia .....                  | 207 |
| Demontaż mini malaksera .....                                 | 208 |
| Przygotowanie do pracy i uruchamianie mini malaksera .....    | 209 |
| Korzystanie z wkraplacza i dziobka .....                      | 210 |
| <b>MYCIE I KONSERWACJA</b> .....                              | 211 |
| <b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b> .....                          | 212 |
| <b>GWARANCJA I SERWIS</b> .....                               | 213 |

# CZĘŚCI I FUNKCJE

## CZĘŚCI I AKCESORIA

---



## 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. Koniecznie nadzorować obsługę urządzenia przez dzieci, aby nie traktowały go jak zabawki. 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. Urządzenie należy wyłączyć z kontaktu, gdy ma być myte lub rozmontowywane oraz gdy nie jest używane.

## MINI MALAKSER — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

6. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
7. Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką oraz gdy urządzenie nie działa prawidłowo, zostało upuszczone albo jest w inny sposób uszkodzone. W takim wypadku należy odesłać je do serwisu w celu dokonania przeglądu, naprawy, mechanicznej lub elektrycznej regulacji.
8. Nie należy używać nieoryginalnych części, gdyż może to powodować obrażenia.
9. Nie należy używać urządzenia poza pomieszczeniami zamkniętymi.
10. Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu.
11. Aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń oraz uszkodzeń mini malaksera, podczas obróbki żywności trzymać ręce i narzędzia z dala od ruchomych noży. Szpatułka może być użyta tylko wtedy, gdy mini malakser nie pracuje.
12. Noże są bardzo ostre. Należy zachować ostrożność podczas korzystania z ostrych noży, opróżniania misy i podczas czyszczenia.
13. Aby ograniczyć ryzyko zranienia, nie umieszczać noży na podstawie bez uprzedniego ustawienia misy na miejscu.
14. Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że pokrywa jest właściwie zamocowana.
15. Nie należy próbować otwierać pokrywy blokującej na siłę.
16. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych miejscach, np.:
  - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy,
  - w gospodarstwach,
  - w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania (przez klientów),
  - w zajazdach (typu „bed and breakfast”).

17. Należy zachować ostrożność podczas wlewania gorących płynów do mini malaksera. Nagłe wytworzenie pary może spowodować wylanie gorącego płynu z urządzenia.

## PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

**Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.**

### WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

**Napięcie:** 220-240 V

**Częstotliwość:** 50-60 Hz

**Moc:** 240 W

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

### UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

#### Utylizacja opakowania

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

#### Złomowanie urządzenia

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

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



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

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

# KORZYSTANIE Z MINI MALAKSERA

## ROZDRABNIANIE I PRZYGOTOWYWANIE PURÉE — TABELA ZALECEŃ

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

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

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

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

# KORZYSTANIE Z MINI MALAKSERA

| SUGEROWANE PRODUKTY             | PRZYGOTOWANIE                                                                                          | IŁOŚĆ                                    | TRYB           |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------|
| MIĘSO                           | Mięso powinno być surowe i, dla uzyskania najlepszych rezultatów, pocięte w kawałki o długości 2,5 cm. | <b>Maksymalnie 227 g w jednej porcji</b> | <b>1 lub 2</b> |
| ZIOŁA I PRZYPRAWY               | Zioła i przyprawy nie wymagają wcześniejszego przygotowania.                                           | <b>Do 150 g</b>                          | <b>1</b>       |
| PIECZYWO, CIASTECZKA I KRAKERSY | Pieczynwo, krakersy i ciasteczka należy połamać na kawałki, które zmieszczą się w misie.               | <b>Do 300 g</b>                          | <b>1</b>       |
| ORZECHY                         | Orzechy nie wymagają wcześniejszego przygotowania.                                                     | <b>Do 350 g</b>                          | <b>2</b>       |

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

## PRZYGOTOWANIE MINI MALAKSERA DO UŻYCIA

### UWAGA

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

### Przed pierwszym użyciem

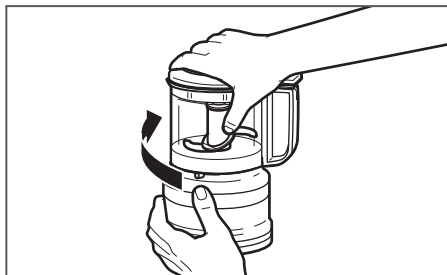
Przed pierwszym użyciem mini malaksera umyć misę roboczą, pokrywę oraz nóż w gorącej wodzie z łagodnym detergentem. Wszystkie wymienione części mini malaksera można myć na najwyższej półce zmywarki.

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

# KORZYSTANIE Z MINI MALAKSERA

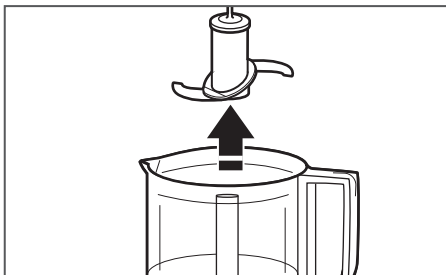
## DEMONTAŻ MINI MALAKSERA

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



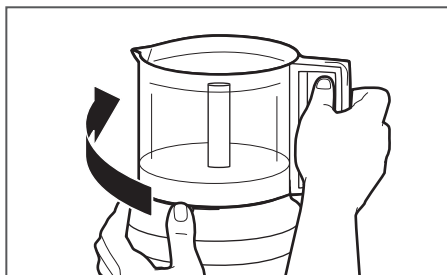
**1**

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



**2**

Zdecydowanym ruchem wyjąć nóż z misy roboczej.

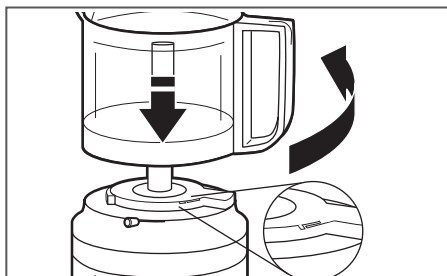


**3**

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

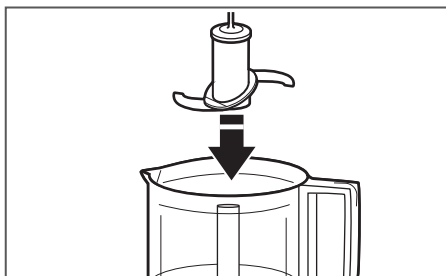
# KORZYSTANIE Z MINI MALAKSERA

## PRZYGOTOWANIE DO PRACY I URUCHAMIANIE MINI MALAKSERA



1

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



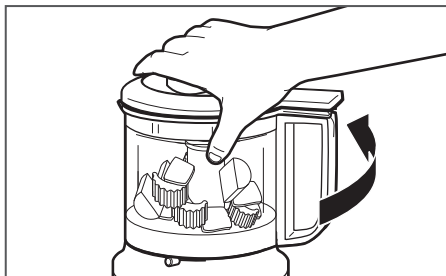
2

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



3

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



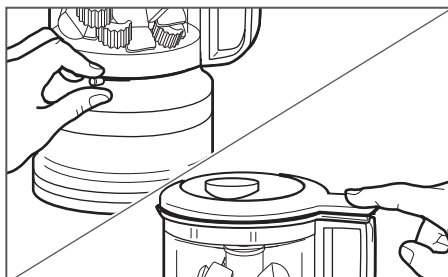
4

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

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

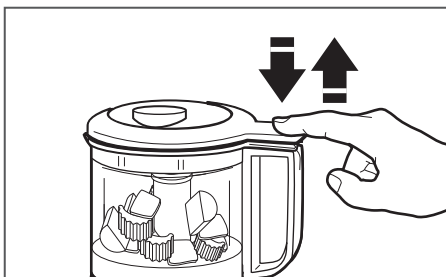
**UWAGA:** Aby można było rozpocząć pracę mini malaksera, miska robocza i pokrywa muszą być prawidłowo zamontowane.

## KORZYSTANIE Z MINI MALAKSERA



5

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

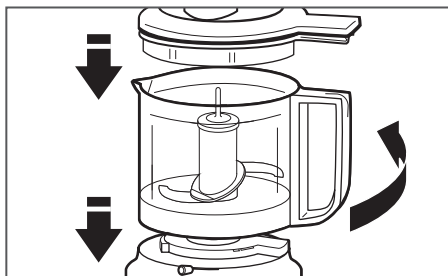


6

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

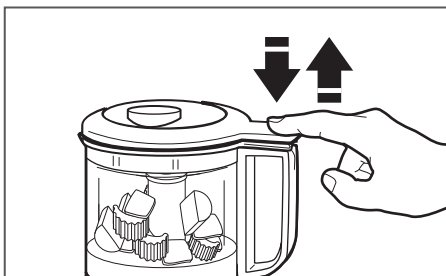
## KORZYSTANIE Z WKRAPLACZA I DZIOBKA

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



1

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



2

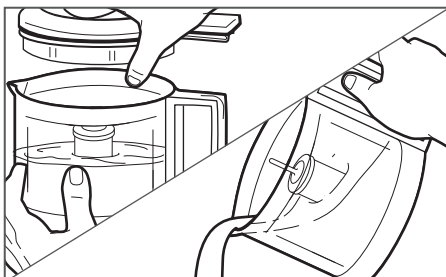
Szybko kilkukrotnie nacisnąć przycisk WŁĄCZANIA/PULSE, aby wprawić w ruch składniki znajdujące się w misie roboczej.

## KORZYSTANIE Z MINI MALAKSERA



3

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



4

Aby użyć dziobka, po zakończeniu obróbki należy zdjąć pokrywę.

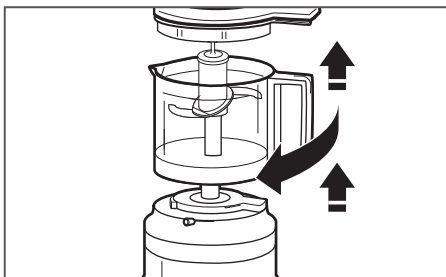
## MYCIE I KONSERWACJA

### ⚠ UWAGA

**Niebezpieczeństwo skaleczenia**

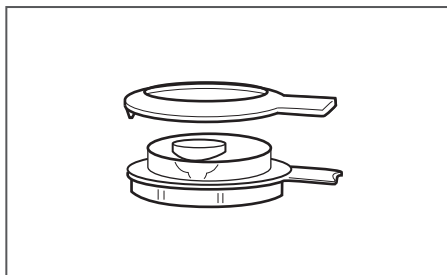
**Zachować ostrożność przy użyciu ostroży.**

**Brak ostrożności grozi okaleczeniem.**

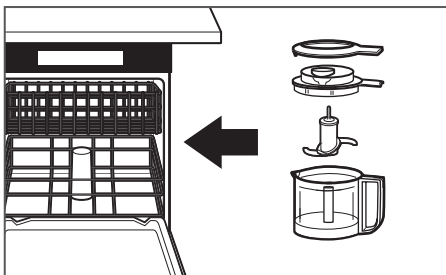


1

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



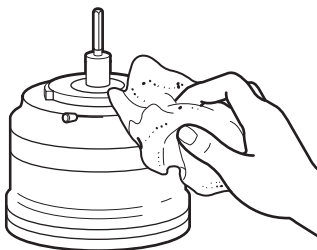
**OPCJONALNIE:** Jeśli zajdzie taka potrzeba, z pokrywy można zdjąć obręcz, aby umożliwić dokładniejsze czyszczenie.



2

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

## MYCIE I KONSERWACJA



**3**

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

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

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

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**Jeśli mini malakser nie działa, należy sprawdzić następujące opcje:**

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

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

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

# GWARANCJA I SERWIS

## GWARANCJA MINI MALAKSERA KITCHENAID

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

**KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTÓRNE.**

## SERWIS

### W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid

VIVAMIX

ul. Mrówcza 208

04-697 Warszawa

tel. (22) 812 90 50, 534 772 772

fax (22) 812 90 50

serwis@vivamix.pl

**Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą witrynę internetową:  
[www.kitchenaid.pl](http://www.kitchenaid.pl)**

**Instrukcje obsługi są dostępne również na stronie internetowej: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)**



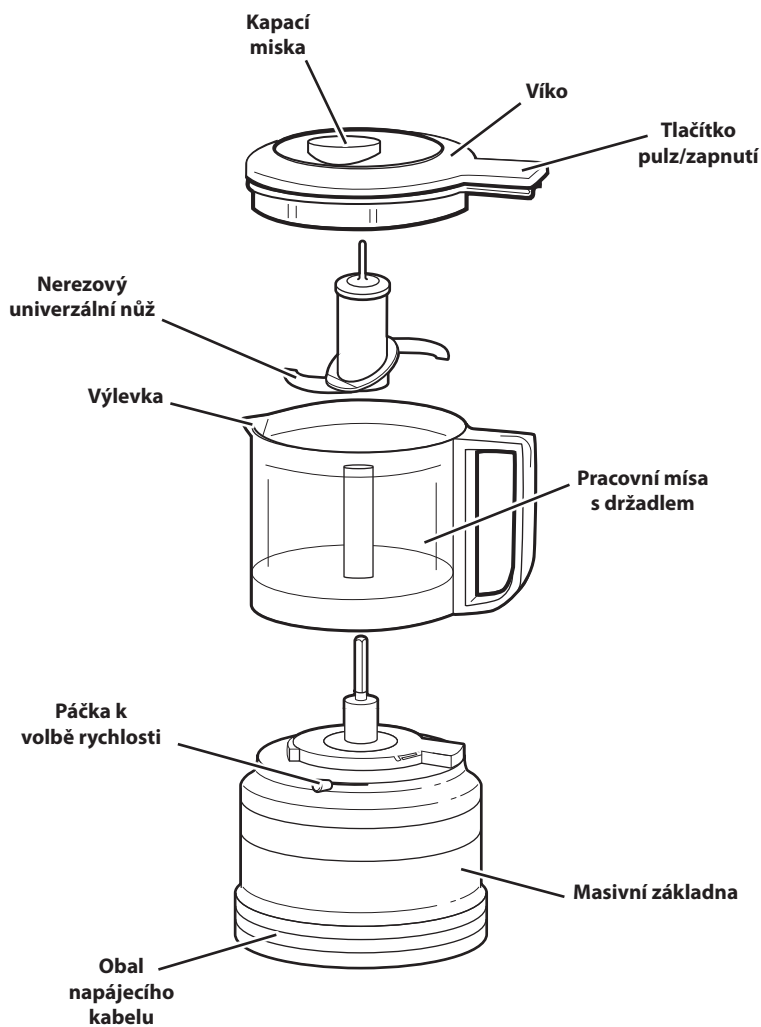
# OBSAH

|                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| <b>SOUČÁSTI A FUNKCE</b> .....                            | 216 |
| Součásti a příslušenství .....                            | 216 |
| <b>BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S MINI FOOD PROCESSOREM</b> ..... | 217 |
| Důležité bezpečnostní pokyny .....                        | 217 |
| Elektrotechnické požadavky .....                          | 219 |
| Nerezová varná nádoba o objemu 4,5 L .....                | 219 |
| <b>POUŽITÍ MINI FOOD PROCESSORU</b> .....                 | 220 |
| Tabulka doporučení pro sekání a výrobu pyré .....         | 220 |
| Příprava mini food processoru k použití .....             | 221 |
| Demontáž mini food processoru .....                       | 222 |
| Montáž a spuštění mini food processoru .....              | 223 |
| Použití kapací misky a výlevky .....                      | 224 |
| <b>ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b> .....                             | 225 |
| <b>ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ</b> .....                        | 226 |
| <b>ZÁRUKA A SERVIS</b> .....                              | 227 |

# SOUČÁSTI A FUNKCE

## SOUČÁSTI A PŘÍSLUŠENSTVÍ

---



## 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:



**Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.**



**Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.**

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

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

1. Přečtěte si všechny pokyny. Zneužití spotřebiče může mít za následek osobní zranění.
2. Nikdy neponořujte mini food processor do vody nebo jiné kapaliny; vyhněte se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Přístroj nesmí používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud nejsou pod dozorem anebo pokud nebyly poučeny 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. Pokud přístroj nepoužíváte nebo jej chcete čistit, vypojte jej ze zásuvky.
6. Nedotýkejte se pohybujících se částí.

## BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S MINI FOOD PROCESSOREM

7. Spotřebič nepoužívejte, je-li poškozen kabel nebo zástrčka, pokud nefunguje správně, spadl nebo byl nějak poškozen. V těchto případech předejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního centra, kde ho zkontrolují, opraví nebo provedou elektrické či mechanické úpravy.
8. Použití přídatného zařízení neschváleného výrobcem spotřebiče může vést k úrazům.
9. Nepoužívejte přístroj ve venkovním prostředí.
10. Nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky.
11. Při zpracovávání surovin nikdy nedávejte ruce ani nástroje k pohybujícím se nožům při zpracovávání potravin. Snížíte tak riziko vážného zranění osob nebo poškození mini food processoru. Stěrku lze používat pouze tehdy, pokud je mini 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 nůž na základnu, aniž byste nejprve řádně nasadili mísu.
14. Před spuštěním přístroje se ujistěte, že je víko bezpečně uzamčeno.
15. Nepokoušejte se obejít uzamykací mechanismus víka.
16. Přístroj je určen k použití v domácnosti nebo na podobných místech jako např. v:
  - kuchyňkách pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích.
  - hlavních budovách, na statcích.
  - hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních (určeno k použití hosty).
  - ubytovacích zařízeních na jednu noc (typu „bed and breakfast“).
17. Buďte opatrní při nalévání horkých tekutin do mini food processoru. Může dojít k prudkému vzniku páry a tekutiny mohou vystříknout ven.

## TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

**Tento výrobek je určen jen k domácímu použití.**

# BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S MINI FOOD PROCESSOREM

## ELEKTROTECHNICKÉ POŽADAVKY

**Napětí:** 220-240 Voltů

**Frekvence:** 50-60 Hertz

**Příkon:** 240 Watt

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

## NEREZOVÁ VARNÁ NÁDOBA O OBJEMU 4,5 L

### Likvidace obalového materiálu

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

### Likvidace výrobku

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

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



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

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

# POUŽITÍ MINI FOOD PROCESSORU

## TABULKA DOPORUČENÍ PRO SEKÁNÍ A VÝROBU PYRÉ

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

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

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

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

# POUŽITÍ MINI FOOD PROCESSORU

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

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

## PŘÍPRAVA MINI FOOD PROCESSORU K POUŽITÍ

### VAROVÁNÍ

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

### Před prvním použitím

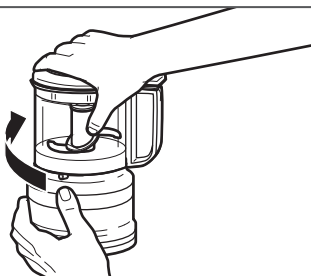
Před prvním použitím mini food processoru umyjte mísu, víko a nůž v horké mýdlové vodě. Pracovní mísu, víko a nůž můžete rovněž umýt v horním koši myčky na nádobí.

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

# POUŽITÍ MINI FOOD PROCESSORU

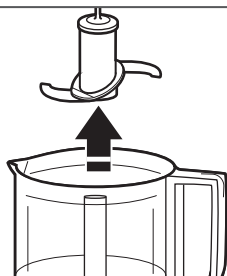
## DEMONTÁŽ MINI FOOD PROCESSORU

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



**1**

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



**2**

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

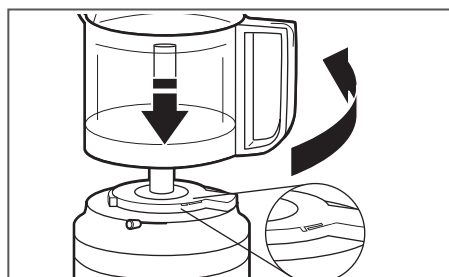


**3**

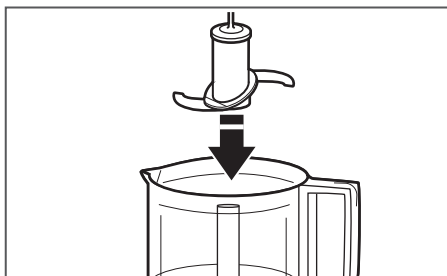
Přidržte základnu jednou rukou a druhou rukou otočte pracovní mísu ve směru hodinových ručiček, abyste ji uvolnili a sundali ze základny.

# POUŽITÍ MINI FOOD PROCESSORU

## MONTÁŽ A SPUŠTĚNÍ MINI FOOD PROCESSORU



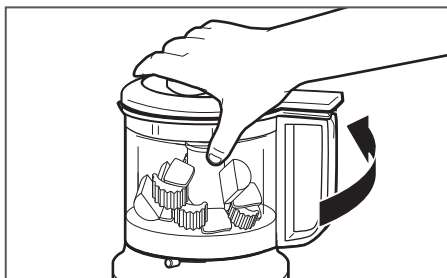
- 1** Zkontrolujte, zda je mini food processor odpojen ze zásuvky. Začněte tak, že držadlo pracovní mísy směřuje k přední části základny. Zajistěte držadlo na svém místě otočením o 90° proti směru hodinových ručiček. Po správném sestavení bude držadlo směřovat napravo.



- 2** Nasadte nůž na hřídel ve středu pracovní mísy, otočte ji a zatlačte ji dolů, dokud nezacvakne na své místo.



- 3** Vložte do pracovní mísy suroviny, které chcete zpracovávat. Pro rovnoměrnou konzistenci zpracovaných potravin nakrájejte ovoce, zeleninu a maso na kousky o velikosti 2,5 cm.

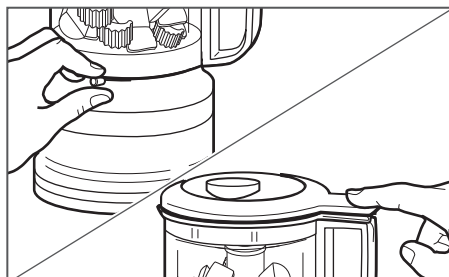


- 4** Umístěte víko na pracovní mísu tak, aby držadlo víka směřovalo dopředu. Otočte držadlo víka napravo. Víko zaklapne poté, co je umístěno na své místo. Zajistěte víko na své místo otočením proti směru hodinových ručiček.

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

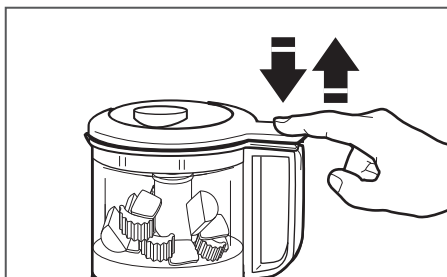
**POZNÁMKA:** Pracovní mísa a víko musí být zajištěny, aby mini food processor fungoval.

## POUŽITÍ MINI FOOD PROCESSORU



5

Přešuněte páčku rychlosti na požadované nastavení. Zatlačte na tlačítko PULZ/ZAPNUTÍ, čímž spustíte mini food processor. Žádné potraviny nesekejte déle než 30 sekund; mezi sekáním dělejte pauzy.

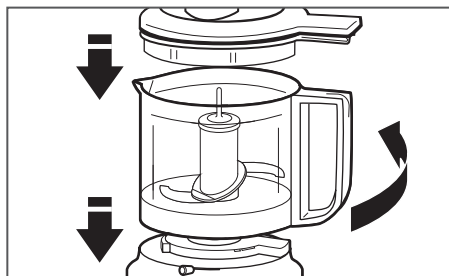


6

Pro hrubé sekání pulzním pohybem rychle tiskněte a uvolňujte tlačítko PULZ/ZAPNUTÍ, dokud nedosáhnete požadovaných výsledků.

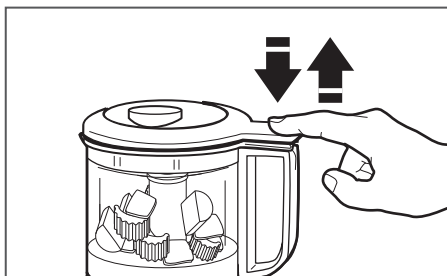
## POUŽITÍ KAPACÍ MISKY A VÝLEVKY

Použijte kapací misku k pohodlnému přidání tekutých surovin během přípravy zálivek, majonéz, emulzí, omáček atd. Pro snadnější servírování použijte výlevku.



1

Umístěte víko na pracovní mísu tak, aby držadlo víka směřovalo dopředu. Otočte držadlo víka napravo. Zajistěte víko na své místo otočením proti směru hodinových ručiček.



2

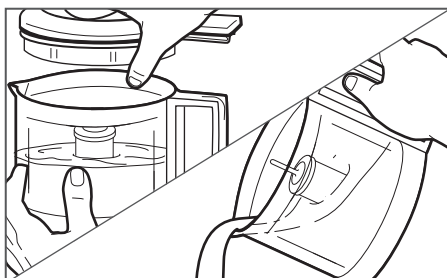
Rychle zatlačte tlačítko PULZ/ZAPNUTÍ nahoru a dolů, aby se suroviny začaly v pracovní míse hýbat.

# POUŽITÍ MINI FOOD PROCESSORU



3

Pomalu do kapací misky nalijte tekutiny, např. olej. Tekutina se účinně a důkladně vmíchá do surovin, které se točí uvnitř pracovní mísy.



4

Po dokončení zpracování sundejte víko, abyste mohli použít výlevku.

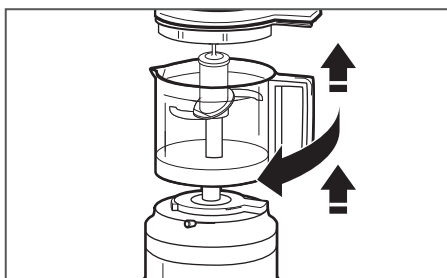
## ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

### **VAROVÁNÍ**

**Nebezpečí pořezání**

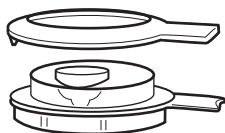
**S noži zacházejte opatrně.**

**Neuposlechnutí může mít za následek pořezání.**

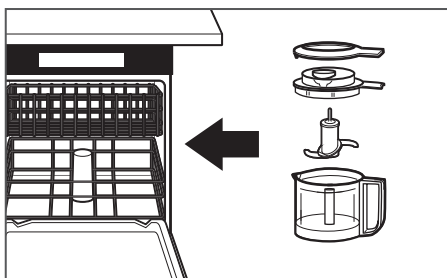


1

Vytáhněte mini food processor ze zásuvky. Vyjměte pracovní mísu, víko a nůž.



**DOPLNĚNÍ:** Prstenec víka lze podle potřeby pro snadnější čištění vyjmout.

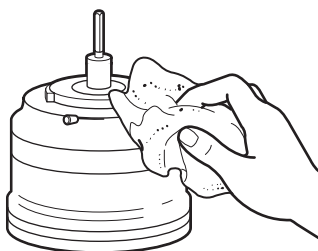


2

Pracovní mísa, víko, prstenec víka a nůž lze mýt na horní polici myčky na nádobí; nebo všechny části umyjte v horké vodě s čisticím prostředkem. Opláchněte a osušte.

ČESKY

## ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



**3**

Základnu otřete navlhčeným hadříkem.  
Nepoužívejte drsné houbičky ani  
abrazivní mycí prostředky.  
Neponořujte základnu do vody.

**UŽITEČNÝ TIP:** Pro snadnější skladování zatočte kabel okolo základny proti směru hodinových ručiček.

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

## ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

**Pokud mini food processor nepracuje  
správně nebo nefunguje, zkontrolujte  
níže uvedené:**

1. Je mini food processor zapojen do elektrické sítě?
2. Ujistěte se, že pracovní mísa a víko jsou správně zarovnány a zajištěny v základně.
3. Rychlým pohybem zatlačte tlačítko PULZ/ ZAPNUTÍ nahoru a dolů. Nedržte ho trvale zatlačené dolů.
4. Odpojte mini food processor ze zásuvky a pak jej opět zapojte do zásuvky.
5. Je v pořádku pojistka v elektrickém okruhu, ke kterému je připojen mini food processor? Pokud máte skříňku s jističi, přesvědčete se, že je obvod uzavřený.

Pokud není problém způsoben něčím z výše uvedeného, podívejte se do části „Záruka a servis“.

Nevracejte mini food processor prodejci – ten neprovádí servis.

# ZÁRUKA A SERVIS

## ZÁRUKA NA MINI FOOD PROCESSOR KITCHENAID

| Délka záruky:                                                                         | KitchenAid uhradí:                                                                                                                                    | KitchenAid neuhradí:                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Evropa, Střední východ a Afrika:<br>5KFC3516<br>Dva roky plná záruka od data prodeje. | Náhradní díly a náklady na práci při opravě vad materiálu nebo dílenského zpracování. Servis musí provést autorizované servisní středisko KitchenAid. | A. Opravy, pokud byl mini food processor používán k jinému provozu, než je běžná domácí příprava jídla.<br>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](http://www.kitchenaid.cz)

**Více informací naleznete na našich webových stránkách:  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**

**Tento návod je k dispozici také na internetových stránkách: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)**

© 2016. Všechna práva vyhrazena.  
Specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění.

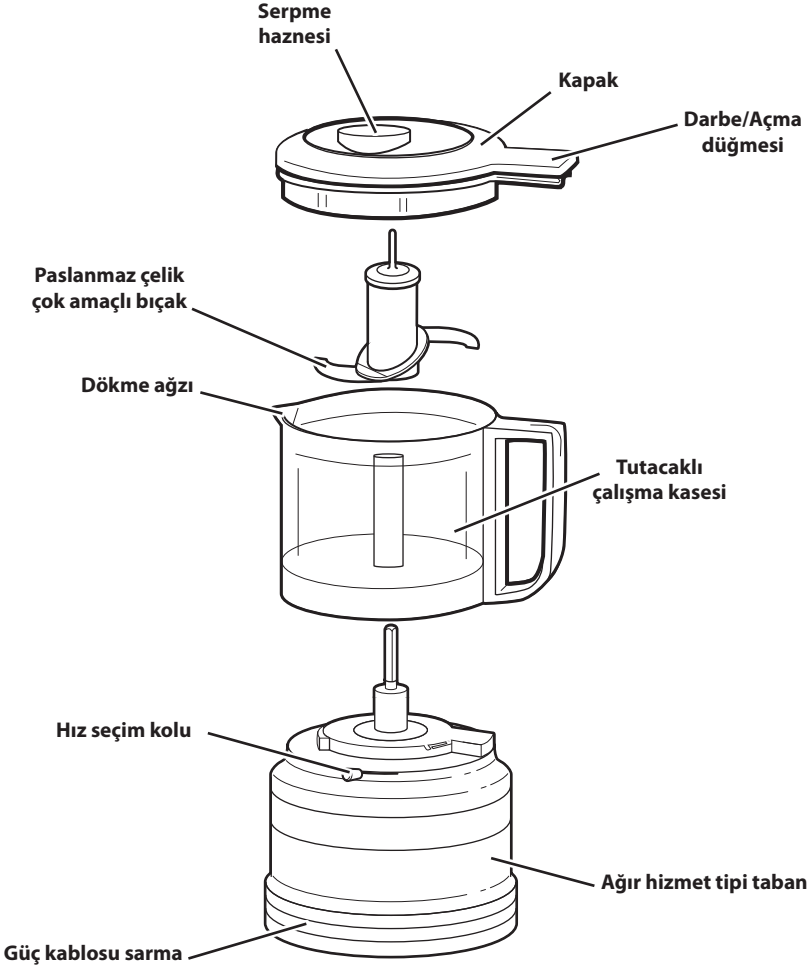


# İÇİNDEKİLER

|                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------|------------|
| <b>PARÇALAR VE ÖZELLİKLER .....</b>                         | <b>230</b> |
| Parçalar ve aksesuarlar .....                               | 230        |
| <b>MİNİ MUTFAK ROBOTU GÜVENLİĞİ .....</b>                   | <b>231</b> |
| Önemli koruyucu tedbirler .....                             | 231        |
| Elektriksel gereklilikler.....                              | 233        |
| Elektrikli ekipman atık tasfiyesi .....                     | 233        |
| <b>MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANILMASI .....</b>             | <b>234</b> |
| Doğrama ve püre haline getirme önerileri çizelgesi .....    | 234        |
| Mini Mutfak Robotunun kullanıma hazır hale getirilmesi..... | 235        |
| Mini Mutfak Robotunun Demonte Edilmesi .....                | 236        |
| Mini Mutfak Robotunun monte edilmesi ve çalıştırılması..... | 237        |
| Serpme haznesi ve dökme ağzının kullanılması .....          | 238        |
| <b>BAKIM VE TEMİZLEME .....</b>                             | <b>239</b> |
| <b>SORUN GİDERME .....</b>                                  | <b>240</b> |
| <b>GARANTİ VE SERVİS .....</b>                              | <b>241</b> |

# PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

## PARÇALAR VE AKSESUARLAR



# MINİ MUTFAK ROBOTU GÜVENLİĞİ

## Hem sizin hem de başkalarının güvenliği oldukça önemlidir.

Bu kılavuzda ve cihazınız üzerinde oldukça önemli güvenlik mesajları bulunmaktadır. Daima tüm güvenlik mesajlarını okuyun ve bu mesajlara uyun.



Bu, güvenlik uyarısı simgesidir.

Bu simge, sizin veya başkalarının ölmesine ya da yaralanmasına neden olabilecek olası tehlikeler konusunda sizi uyarmaktadır.

Tüm güvenlik mesajlarının ardından güvenlik uyarı simgesi ve "TEHLİKE" ya da "UYARI" kelimesi gelecektir. Bu kelimeler aşağıdaki anlamları taşımaktadır:

 **TEHLİKE**

Talimatları derhal izlememeniz halinde, **ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

 **UYARI**

Talimatları izlememeniz halinde, **ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

Tüm güvenlik mesajları, size olası tehlikenin ne olduğu, yaralanma olasılığının nasıl düşürülebileceği ve talimatların izlenmemesi halinde neler olabileceği konusunda sizi bilgilendirecektir.

## ÖNEMLİ KORUYUCU TEDBİRLER

**Elektrikli ev aletlerini kullanırken aşağıdakileri de içeren temel güvenlik tedbirlerinin daima gözetilmesi gerekmektedir:**

1. Tüm talimatları okuyun. Mutfak aletinin yanlış kullanımı kişisel yaralanmalara neden olabilir.
2. Elektrik çarpması riskine karşı korunmak için Mini Mutfak Robotunu suya veya başka bir sıvıya sokmayın.
3. Bu cihaz, aletin güvenli kullanımı hakkında gözetim ya da talimat sağlanmadığı ve ilgili tehlikelerin anlaşılmadığı durumlarda fiziksel, duyuşsal veya ruhsal kapasitesi sınırlı ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
4. Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olmak üzere çocukların gözetim altında tutulması gerekmektedir. Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kabloyu çocukların erişemeyeceği yerde saklayın. Çocuklar, büyüklerin gözetimi olmadan cihazı temizlememeli ve bakım işlemleri gerçekleştirmemelidir.
5. Kullanımda olmadığı anda, parça takmadan ya da çıkarmadan önce ve temizlik öncesinde aleti prizden çekin.
6. Hareketli parçalara temas etmekten sakının.

## MİNİ MUTFAK ROBOTU GÜVENLİĞİ

7. Kablosu veya fişi hasar görmüş olan ya da arızalanmış veya herhangi bir şekilde düşürülmüş veya hasar görmüş olan cihazları çalıştırmayın. Kontrol, onarım veya elektrik ya da mekanik ayarlama için aygıtı en yakın Yetkili Servise geri götürün.
8. Önerilmeyen veya KitchenAid tarafından satılmayan eklentilerin kullanılması yangın, elektrik çarpması veya yaralanmaya neden olabilir.
9. Açık havada kullanmayın.
10. Kablonun masa veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.
11. Ciddi yaralanma veya Mini Mutfak Robotu hasarı risklerini azaltmak için yiyeceklerle işlem yaparken ellerinizi veya araçları hareketli bıçaklardan uzak tutun. Bir spatula kullanılabilir ancak bu araç yalnızca Mini Mutfak Robotunun çalışmadığı zamanlarda kullanılmalıdır.
12. Bıçaklar keskindir. Keskin kesme bıçakları ile işlem yapılırken, kase boşaltılırken ve temizleme sırasında itina gösterilmelidir.
13. Yaralanma riskini azaltmak için, kesme bıçağını kaseyi yerine uygun şekilde oturtmadan tabana yerleştirmeyin.
14. Cihazı çalıştırmadan önce kapağın yerine tamamen oturduğundan emin olun.
15. Kapak ara kilit mekanizmasını engellemeye çalışmayın.
16. Bu cihaz, aşağıdaki gibi ev içi ve benzer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
  - mağazalar, ofisler veya diğer çalışma alanlarında personel mutfak bölümlerinde;
  - çiftlik evlerinde;
  - otel, motel ya da benzer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından;
  - pansiyon türü ortamlarda.
17. Ani buharlaşma nedeniyle cihazdan dışarı atılabileceğinden, Mini Mutfak Robotuna sıcak sıvı dökerken dikkatli olun.

## BU TALİMATLARI SAKLAYIN

**Bu ürün yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.**

# MINİ MUTFAK ROBOTU GÜVENLİĞİ

## ELEKTRİKSEL GEREKLİLİKLER

**Gerilim:** 220–240 Volt

**Frekans:** 50–60 Hertz

**Elektrik Gücü Miktarı:** 240 Watt

**NOT:** Priz fişe uymazsa, yetkili bir elektrik teknisyeni ile irtibata geçin. Prizi herhangi bir şekilde değiştirmeyin.

## ELEKTRİKLİ EKİPMAN ATIK TASFİYESİ

### Ambalajlama materyalinin atılması

Ambalajlama materyali %100 geri dönüştürülebilir malzemeden yapılmış ve geri dönüşüm işareti ile işaretlenmiştir . Bu nedenle ambalajın farklı kısımlarının sorumlu bir şekilde, atık tasfiyesini yöneten yerel yönetim düzenlemelerine tamamen uygun olarak tasfiye edilmesi gerekmektedir.

### Ürünün hurdaya çıkarılması

- Bu alet, 2012/19/EU sayılı Elektrikli ve Elektronik Atık Ekipman Avrupa Direktifi (WEEE) ile uyumlu olarak işaretlenmiştir.
- Bu ürünün doğru bir şekilde tasfiye edilmesini sağlayarak, bu ürünün uygunsuz şekilde atığa ayrılmasından kaynaklanan, çevreye ve insan sağlığının maruz kalacağı olası olumsuz sonuçları önlemiş olacaksınız.

- Ürün veya birlikte verilen belgeler

üzerindeki  simgesi, bu ürünün ev

atığı olarak işlem görmemesi, elektrikli ve elektronik ekipmanın geri dönüşümü için toplandığı uygun bir merkeze alınması gerektiğini göstermektedir.

Bu ürünün işlem görmesi, geri kazandırılması ve geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel kurumlara, ev atığı tasfiye hizmetleri veya ürünü satın aldığınız mağaza ile irtibata geçin.

# MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANILMASI

## DOĞRAMA VE PÜRE HALİNE GETİRME ÖNERİLERİ ÇİZELGESİ

Mini Mutfak Robotunu en sevdiğiniz tariflerde hazırlama sürecini kolaylaştırmak için pişmemiş meyve ve sebzeleri ya da sert kabuklu yemişleri doğramak ve maydanoz, frenk soğanı veya sarımsağı kıymak için kullanabilirsiniz. Bebek maması yapmak ya da çorba ya da soslarda kullanmak için pişmiş meyve veya sebzeleri püre haline getirebilirsiniz. Ekmek kırıntısı hazırlayabilir ya da pişmemiş etleri kıyma haline getirebilirsiniz. Mayonez veya sos yapmak için serpmme haznesi veya dökme ağzını kullanın.

**NOT:** En iyi sonuçlar için, büyük yiyeceklerin işleme alınmadan önce yaklaşık 2,5 cm büyüklüğünde küp küp doğranması gerekmektedir. Bu adım, aynı zamanda bir seferde daha fazla miktarda yiyeceğin de işleme alınabilmesini sağlar.

**ÖNEMLİ:** Kahve çekirdeği veya muskat gibi sert baharatları işleme almayın; bunlar Mini Mutfak Robotuna hasar verebilir.

| ÖNERİLEN YİYECEKLER                                         | İŞLEM İÇİN HAZIRLAMA                                                                                                                                                     | MİKTAR                 | AYAR            |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| <b>PIŞMEMİŞ MEYVE VE SEBZELER</b>                           | 2,5 cm parçalar halinde doğranmış                                                                                                                                        | <b>350 g'ye kadar</b>  | <b>1 veya 2</b> |
| <b>PIŞMIŞ MEYVE VE SEBZELER</b>                             | 2,5 cm parçalar halinde doğranmış                                                                                                                                        | <b>500 g'ye kadar</b>  | <b>2</b>        |
| <b>SIVILAR/EMÜLSİYONLAR (MAYONEZ VEYA SALATA SOSU GİBİ)</b> | Kuru malzemeleri veya daha yoğun ıslak malzemeleri çalışma kasesine ekleyin ve daha sonra kullanım sırasında yağ ya da sıvıları eklemek için serpmme haznesini kullanın. | <b>350 ml'ye kadar</b> | <b>2</b>        |

# MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANILMASI

| ÖNERİLEN YİYECEKLER         | İŞLEM İÇİN HAZIRLAMA                                                                         | MİKTAR                     | AYAR     |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------|
| ET                          | En iyi işlem sonuçları için et, pişmemiş olmalı ve 2,5 cm'lik parçalar halinde kesilmelidir. | Bir seferde 227 g'ye kadar | 1 veya 2 |
| OTLAR VE BAHARATLAR         | Ot ve baharatları olduğu gibi ekleyin, herhangi bir hazırlık yapılmasına gerek yoktur.       | 150 g'ye kadar             | 1        |
| EKMEK, KURABIYE VEYA KRAKER | Ekmek, kraker veya kurabiyeleri, işleme almadan önce kaseye sığacak parçalara bölün.         | 300 g'ye kadar             | 1        |
| SERT KABUKLU YEMİŞLER       | Sert kabuklu yemişleri olduğu gibi ekleyin, herhangi bir hazırlık yapılmasına gerek yoktur.  | 350 g'ye kadar             | 2        |

**İPUCU:** Doğruluğu artırmak veya daha kalın doğranmış parçalar elde etmek için Darbe işlemini kullanın.

## MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANIMA HAZIR HALE GETİRİLMESİ

### ⚠ UYARI

#### Kesme Tehlikesi

**Bıçakları kullanırken dikkatli olun.**

**Aksi takdirde bir yeriniz kesilebilir.**

#### İlk kullanım öncesinde

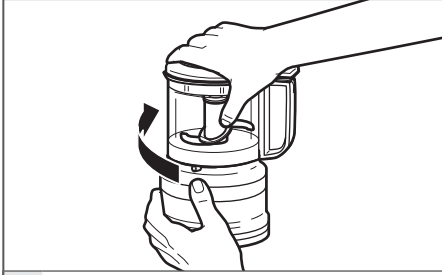
Mini Mutfak Robotunu ilk defa kullanmadan önce çalışma kasesini, kapağı ve bıçağı sıcak sabunlu suyla yıkayın. Çalışma kasesi, kapak ve bıçak bulaşık makinesinin üst rafında da yıkanabilir.

Kolay depolama için Mini Mutfak Robotunu temizlik sonrasında her zaman yeniden monte edin.

# MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANILMASI

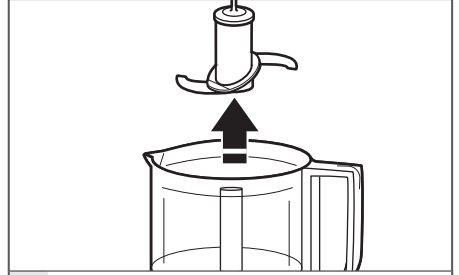
## MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN DEMONTE EDİLMESİ

Mini Mutfak Robotunu temizleme veya malzemeleri çalışma kasesinden çıkarma amaçlı olarak demonte etmek için bu talimatları izleyin.



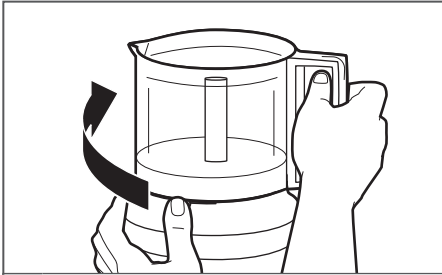
1

Mini Mutfak Robotunun prize takılı olmadığından emin olun. Kapağı gösterilen şekilde tutun ve kilidini açmak için saat yönünde çevirin. Daha sonra, kapağı çalışma kasesinden yukarı doğru kaldırın.



2

Kilidi açmak ve çalışma kasesinden çıkarmak için bıçağı doğrudan yukarı doğru kaldırın.

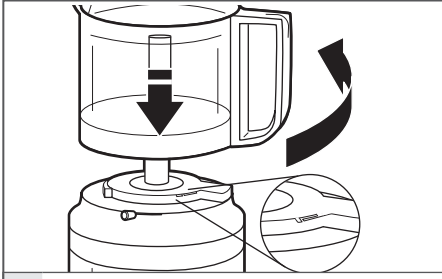


3

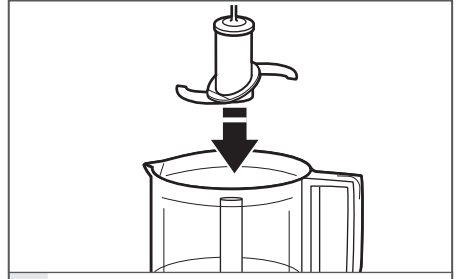
Tabanı tek elinizle sıkıca tutun ve kilidini açmak ve tabandan kaldırmak için çalışma kasesini saat yönünde çevirin.

# MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANILMASI

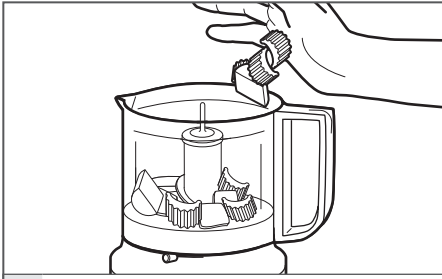
## MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN MONTE EDİLMESİ VE ÇALIŞTIRILMASI



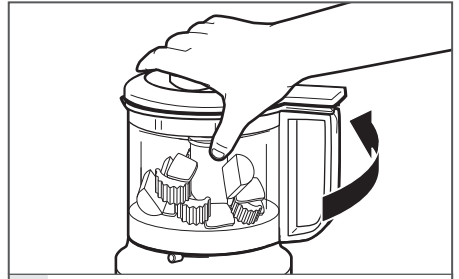
- 1** Mini Mutfak Robotunun prize takılı olmadığından emin olun. Çalışma kasesinin tutacağına tabanın önüne gelecek şekilde tutun. Tutacağı yerine sabitlemek için saat yönünün tersinde 90° çevirin. Doğru şekilde monte edildiğinde tutacak sağa bakacaktır.



- 2** Bıçağı çalışma kasesinin ortasındaki mil üzerine yerleştirin ve yerine oturana kadar döndürün ve aşağı bastırın.



- 3** İşleme alınacak malzemeleri çalışma kasesine yerleştirin. İşleme alınan malzemelerin tamamen karışması için meyve, sebze ve etleri 2,5 cm'lik parçalar oluşturacak şekilde doğrayın.

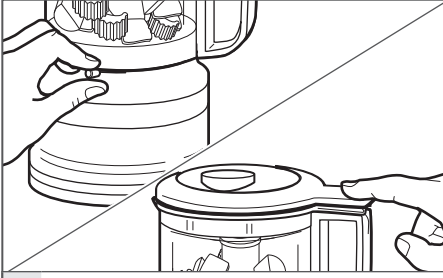


- 4** Kapak tutacağı öne bakacak şekilde kapağı çalışma kasesinin üzerine yerleştirin. Kapak tutacağını sağa doğru çevirin. Kapak yerine oturduktan sonra tık sesi çıkacaktır. Yerine sabitlemek için kapağı saat yönünün tersine çevirin.

**ÖNEMLİ:** Kahve çekirdeği veya muskat gibi sert baharatları işleme almayın; bunlar Mini Mutfak Robotuna hasar verebilir.

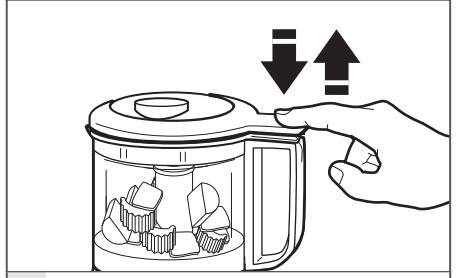
**NOT:** Mini Mutfak Robotunun çalışabilmesi için çalışma kasesi ve kapak yerine iyice sabitlenmelidir.

## MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANILMASI



5

Hız kolunu istediğiniz aya kaydırın. Mini Mutfak Robotunu başlatmak için DARBE/AÇMA düğmesine basın. Sürekli olarak 30 saniyeden fazla hiçbir yiyeceği doğramayın; kullanımlar arasında ara verin.

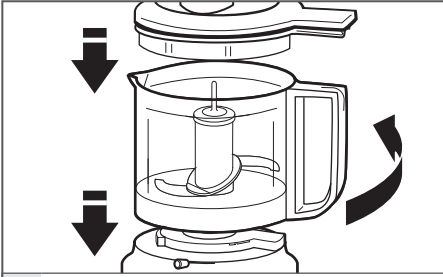


6

Kalın dilimlemek için, istediğiniz sonuçlara ulaşana kadar hızlı bir şekilde DARBE/AÇMA düğmesine basın ve bırakın.

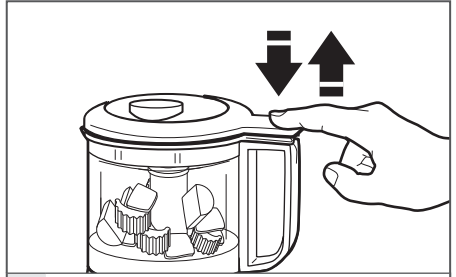
## SERPME HAZNESİ VE DÖKME AĞZININ KULLANILMASI

Sos, mayonez, emülsiyon ve dahasını hazırlamak üzere işleme alma sırasında sıvı malzemeleri rahatlıkla eklemek için serpmе haznesini kullanın. Kolay servis yapmak için dökme ağzını kullanın.



1

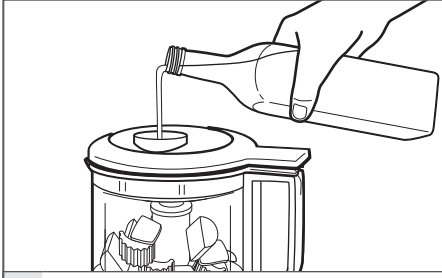
Kapak tutacağı öne bakacak şekilde kapağı çalışma kasesinin üzerine yerleştirin. Kapak tutacağını sağa doğru çevirin. Yerine sabitlemek için kapağı saat yönünün tersine çevirin.



2

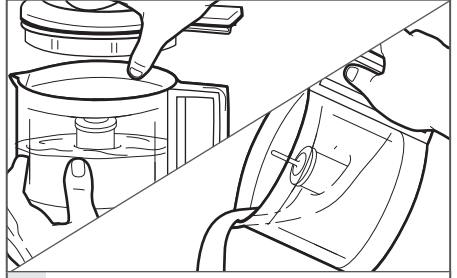
Malzemelerinizin çalışma kasesi içinde hareket etmesini sağlamak için DARBE/AÇMA düğmesine hızlıca basın.

# MİNİ MUTFAK ROBOTUNUN KULLANILMASI



3

Yağ gibi sıvıları yavaşça serpmeye haznesine dökün. Sıvı, etkili bir şekilde çalışma kasesinde dönen malzemeler ile karıştırılacaktır.



4

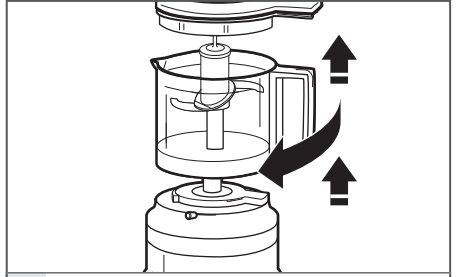
İşleme alma süreci tamamlandığında, dökme ağızını kullanmak için kapağı çıkarın.

## BAKIM VE TEMİZLEME

### ⚠ UYARI

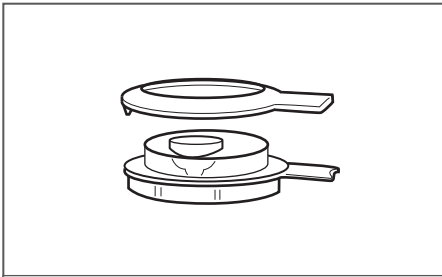
#### Kesme Tehlikesi

Bıçakları kullanırken dikkatli olun.  
Aksi takdirde bir yeriniz kesilebilir.

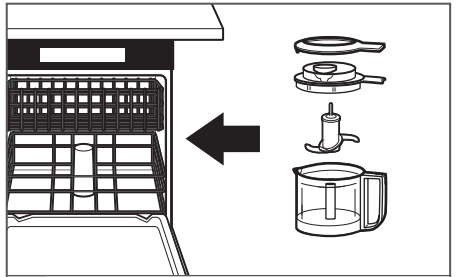


1

Mini Mutfak Robotunu Prizden Çıkarın. Çalışma kasesi, kapak ve bıçağı çıkarın.



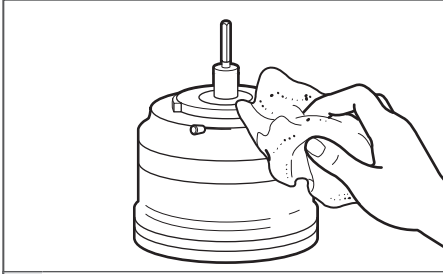
**İSTEĞE BAĞLI:** Gerekli olduğunda daha detaylı temizlik yapmak için kapak halkası çıkarılabilir.



2

Çalışma kasesi, kapak, kapak halkası ve bıçak bulaşık makinesinin üst rafında yıkanabilir ya da tüm parçalar sıcak, sabunlu suda yıkanabilir. Durulayın ve kurulayın.

## BAKIM VE TEMİZLEME



- 3** Tabanı, nemli bir bezle iyice silin. Aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. Taban kısmını suya daldırmayın.

**FAYDALI İPUCU:** Kolay depolama için kabloyu tabanın çevresine saat yönünü tersi yönde sarın.

**NOT:** Kolay depolama için Mini Mutfak Robotunu temizlik sonrasında her zaman yeniden monte edin.

## SORUN GİDERME

**Mini Mutfak Robotunuzda arıza olması ya da cihazın çalışmaması durumunda aşağıdaki kontrolleri gerçekleştirin:**

1. Mini Mutfak Robotu prize takılı mı?
2. Kase ve kapağın uygun şekilde sabitlendiğinden ve hizalandığından emin olun.
3. Hızlı yukarı ve aşağı hareketlerle DARBE/ AÇMA düğmesine basın. Sürekli olarak basılı tutmayın.
4. Mini Mutfak Robotunu prizden çıkarın ve yeniden prize takın.
5. Mini Mutfak Robotu devresindeki sigorta çalışır durumda mı? Bir devre kesici kutunuz varsa, devrenin kapalı olduğundan emin olun.

Sorun yukarıdakilerden herhangi biri değilse "Garanti ve servis" bölümüne bakın.

Mini Mutfak Robotunu perakende satıcıya iade etmeyin - perakende satıcılar teknik servis sunmamaktadır.

# GARANTİ VE SERVİS

## KİTCHENAİD MİNİ MUTFAK ROBOTU GARANTİSİ

| Garanti Süresi:                                                                                                                      | KitchenAid tarafından Karşılancak Kısım:                                                                                                                                               | KitchenAid tarafından Karşılancmayacak Kısım:                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Avrupa, Orta Doğu ve Afrika:</b><br><b>5KFC3516</b><br>Satın alım tarihinden itibaren geçerli olmak üzere iki yıllık tam garanti. | Malzeme ya da işçilikteki kusurları düzeltmek için yedek parça ve onarım iş gücü maliyetleri. Servis işlemleri yetkili bir KitchenAid Hizmet Merkezi tarafından gerçekleştirilmelidir. | <b>A. Mini Mutfak Robotu normal evde yiyecek hazırlama dışındaki işlemlerde kullanıldığında yapılacak olan onarımlar.</b><br><b>B. Kazalar, değişiklikler, yanlış kullanım, suistimal veya yerel elektrik kanunları ile uyumsuz kurulum/çalıştırmadan kaynaklı hasarlar.</b> |

**KITCHENAİD DOLAYLI HASARLAR İLE İLGİLİ OLARAK HERHANGİ BİR SORUMLULUK KABUL ETMEMEKTEDİR.**

## MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Herhangi bir sorunuz olursa ya da size en yakın KitchenAid Yetkili Hizmet Merkezini bulma konusunda yardıma ihtiyaç duyarsanız, aşağıda verilen irtibat bilgilerini kullanarak bizimle iletişime geçebilirsiniz.

**NOT:** Tüm servis işlemlerinin Yetkili bir KitchenAid Hizmet Merkezi tarafından yerel olarak gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

### ESSE

Büyükdere Cad.Apa Giz Plaza

No:191 K:2 BB53-54-57

Levent, İstanbul / TURKEY

gulk@esse.com.tr

Tel: +90 212 346 05 65

**Daha fazla bilgi için, aşağıdaki adresten web sitemizi ziyaret edin:**

**[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**

**Bu talimatlara, [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) adresinde bulunan web sitemizden de ulaşabilirsiniz.**

© 2016. Tüm hakları saklıdır.  
Özellikler bildirim yapılmaksızın değiştirilebilir.



## جدول المحتويات

|     |     |                                     |
|-----|-----|-------------------------------------|
| 245 | ٢٤٤ | الأجزاء والميزات                    |
| 245 | ٢٤٤ | الأجزاء والملحقات                   |
| 244 | ٢٤٥ | سلامة مُعد الطعام الصغير            |
| 244 | ٢٤٥ | إجراءات وقائية هامة                 |
| 246 | ٢٤٧ | المتطلبات الكهربائية                |
| 246 | ٢٤٧ | التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية |
| 249 | ٢٤٨ | استخدام مُعد الطعام الصغير          |
| 249 | ٢٤٨ | جدول التوصيات الخاصة بالفرم والهرس  |
| 248 | ٢٤٩ | تحضير مُعد الطعام الصغير للاستخدام  |
| 251 | ٢٥٠ | تفكيك مُعد الطعام الصغير            |
| 250 | ٢٥١ | تجميع مُعد الطعام الصغير وتشغيله    |
| 253 | ٢٥٢ | استخدام وعاء التقطير وفوهة الصب     |
| 252 | ٢٥٣ | العناية والتنظيف                    |
| 255 | ٢٥٤ | استكشاف الأخطاء وإصلاحها            |
| 254 | ٢٥٥ | الضمان والخدمة                      |

## تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

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

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

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

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضاً كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:



إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



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

## إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع إجراءات السلامة الأساسية دائماً، والتي تتضمن ما يلي:

١. اقرئي جميع الإرشادات. قد ينتج عن الاستخدام الخاطئ للجهاز حدوث إصابات شخصية.

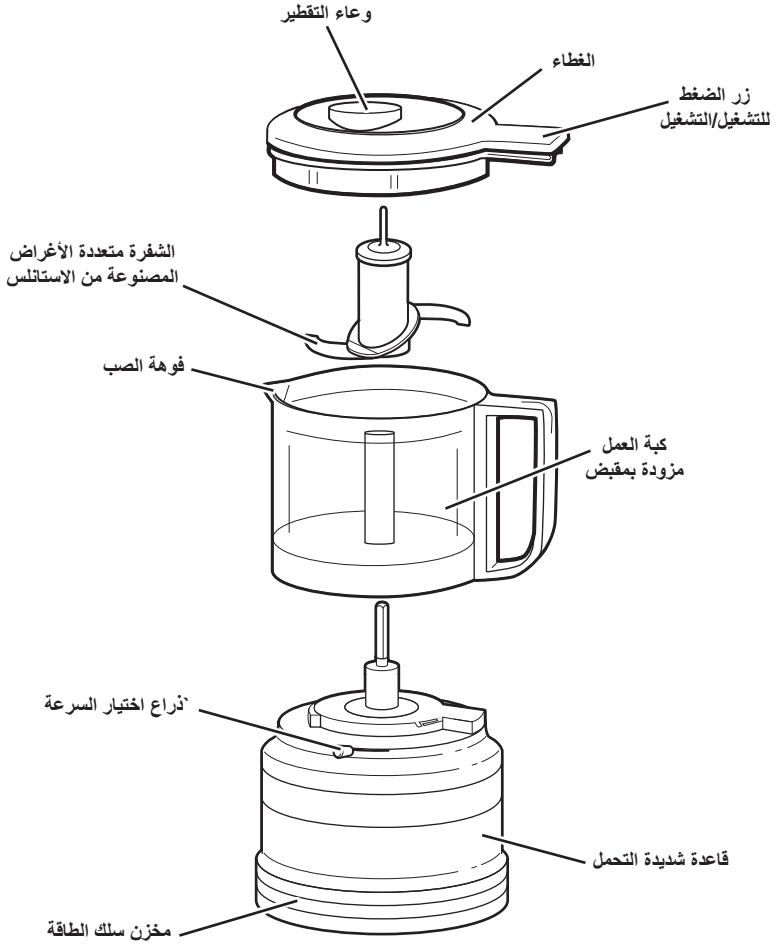
٢. للحماية من خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضعي مُعد الطعام الصغير في الماء أو السوائل الأخرى.

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 أنهم لا يلعبون بالجهاز. حيث إن الجهاز غير مصمم للاستخدام من قبل الأطفال. ويجب الاحتفاظ بالجهاز والسلوك بعيداً عن متناول الأطفال. كما يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته دون إشراف.

٥. افصلي القابس عن مأخذ الطاقة عند عدم الاستخدام، وقبل تركيب الأجزاء أو نزعها، وقبل التنظيف.

٦. تجنبي ملامسة الأجزاء المتحركة.



الجهد الكهربائي بالفولت: ٢٢٠-٢٤٠ فولت

التردد: ٦٠-٥٠ هرتز

القوة الكهربائية بالواط: ٢٤٠ واط

ملاحظة: إذا لم يتلاءم القابس مع مأخذ الطاقة، فاتصلي بفني كهرباء مؤهل. ولا تقومي بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال.

التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية

### التخلص من مواد التغليف

إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة ١٠٠٪ ومميزة برمز إعادة التدوير . وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسؤولة مع الامتثال التام لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بالهيئة المحلية.

### التخلص من المنتج

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

- وبالتأكد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعدن في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بشكل آخر من خلال التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.



- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يمكن التعامل معه على أنه نفايات منزلية ولكن يجب تسليمه إلى مركز التجميع المناسب الخاص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واستعادته وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه المنتج.

٧. لا تقومي بتشغيل أي جهاز إذا كان يحتوي على سلك أو قابس تالف، أو بعد تعطل الجهاز، أو بعد سقوطه أو إتلافه بأي شكل من الأشكال. أعيدي الجهاز لأقرب مرفق خدمة معتمد للفحص أو للتصليح 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 تستخدمى الجهاز في الهواء الطلق.
١٠. لا تدعى السلك يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة.
١١. تجنبى وضع اليدين والأنية بالقرب من الشفرات المتحركة أثناء إعداد الطعام لتقليل خطر تعرض الأشخاص لإصابات بالغة أو إتلاف مُعد الطعام الصغير. ويمكن استخدام مكشطة، لكن يجب أن تستخدم فقط عندما لا يكون مُعد الطعام الصغير قيد التشغيل.
١٢. إن الشفرات حادة. ولذلك يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وعند تفريغ الكبة وأثناء التنظيف.
١٣. لتقليل خطر التعرض لإصابة، لا تقومي أبدًا بوضع شفرات التقطيع على القاعدة قبل وضع الكبة بصورة صحيحة في مكانها أولاً.
١٤. احرصى على قفل الغطاء بإحكام في مكانه قبل تشغيل الجهاز.
١٥. لا تحاولى التعامل بعنف مع آلية تشابك الغطاء.
١٦. 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.
١٧. توخي الحذر عند صب السوائل الساخنة في معد الطعام الصغير، حيث يمكن أن تخرج من الجهاز نتيجة للتبخير المفاجئ.

## احتفظى بهذه الإرشادات

هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط.

## استخدام مُعد الطعام الصغير

| الإعداد | المقادير                              | تجهيز عملية الإعداد                                                                        | الأطعمة المقترحة            |
|---------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| ١ أو ٢  | يتم إعداد ٢٢٧ جرامًا في المرة الواحدة | يجب أن يكون اللحم نبيئًا ومقطع إلى أجزاء بحجم ٢,٥ سم للحصول على أفضل نتائج الإعداد.        | اللحم                       |
| ١       | يتم إعداد ١٥٠ جرامًا                  | أضيفي الأعشاب والتوابل كما هي، فلا يتطلب الأمر أي تجهيزات.                                 | الأعشاب والتوابل            |
| ١       | يتم إعداد حتى ٣٠٠ جرام                | قومي بتقطيع الخبز أو البسكويت أو الحلوى إلى أجزاء صغيرة تتناسب مع الكبة قبل عملية الإعداد. | الخبز أو الحلوى أو البسكويت |
| ٢       | يتم إعداد حتى ٣٥٠ جرامًا              | أضيفي حبات الجوز كما هي، فلا يتطلب الأمر أي تجهيزات.                                       | حبات الجوز                  |

نصيحة: للحصول على تناسق أفضل، أو نتائج فرم خشنة، استخدمي خاصية الضغط للتشغيل.

تحضير مُعد الطعام الصغير للاستخدام

### قبل الاستخدام الأول

اغسلي كبة العمل والغطاء والشفرة في ماء دافئ به صابون قبل استخدام مُعد الطعام الصغير للمرة الأولى. من الممكن أيضًا غسل كبة العمل والغطاء والشفرة في الرف العلوي من غسالة الأواني.

للتخزين المناسب، قومي دائمًا بإعادة تجميع مُعد الطعام الصغير بعد التنظيف.

### ⚠ تحذير

#### خطر القطع

تعامل مع الشفرات بحرص.  
قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في القطع.

## استخدام مُعد الطعام الصغير

جدول التوصيات الخاصة بالفرم والهريس

استخدمي مُعد الطعام الصغير لفرم الفاكهة والخضروات النيئة أو حبات الجوز، وفرم البقدونس أو الكرات أو الثوم للحصول على إعداد سهل لوصفاتك المفضلة. اهرسي الفواكه والخضروات المطهية لإعداد طعام الأطفال، أو لاستخدامها كأساس لعمل الشورية أو الصلصة. يمكنك أيضاً صنع قنات الخبز أو طحن اللحم النيئ. استخدمي وعاء التقطير وفوهة الصب لصنع المايونيز أو التتبيلات بسهولة.

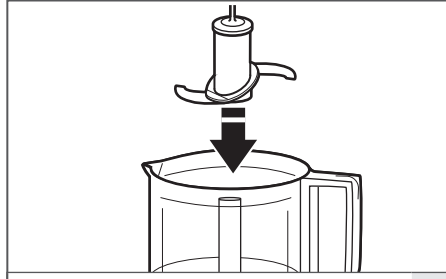
**ملاحظة:** للحصول على أفضل النتائج، يجب تقطيع قطع الطعام الأكبر إلى مكعبات بحجم ٢,٥ سم قبل عملية الإعداد. نتيج هذه الخطوة أيضاً إعداد المزيد من الطعام في المرة الواحدة.

**هام:** لا تقومي بإعداد حبوب القهوة أو التوابل الصلبة مثل جوزة الطيب، التي قد تؤدي إلى تلف مُعد الطعام الصغير.

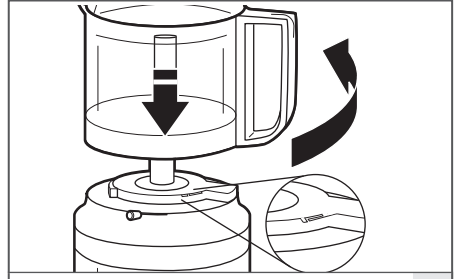
| الإعداد | المقادير                 | تجهيز عملية الإعداد                                                                                                                            | الأطعمة المقترحة                                     |
|---------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| ١ أو ٢  | يتم إعداد حتى ٣٥٠ جراماً | تُقطع لقطع بحجم ٢,٥ سم                                                                                                                         | الفاكهة والخضروات النيئة                             |
| ٢       | يتم إعداد حتى ٥٠٠ جرام   | تُقطع لقطع بحجم ٢,٥ سم                                                                                                                         | الفاكهة والخضروات المطهية                            |
| ٢       | يتم إعداد حتى ٣٥٠ مل     | ضعي المكونات الجافة أو المكونات الرطبة الأكثر سمكاً في كبة العمل، ثم استخدمي وعاء التقطير لإضافة الزيوت أو السوائل إلى الخليط أثناء الاستعمال. | السوائل والمستحلبات (مثل المايونيز أو تتبيلة السلطة) |

# استخدام مُعد الطعام الصغير

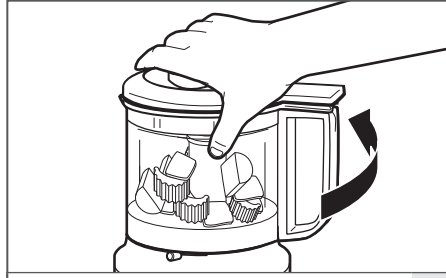
تجميع مُعد الطعام الصغير وتشغيله



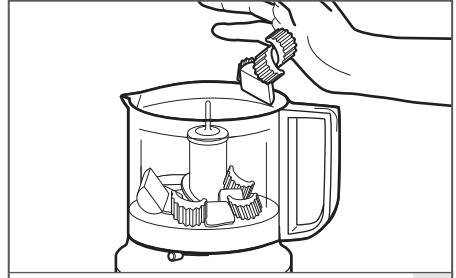
٢ طابقي الشفرة أعلى العمود في مركز كبة العمل، وقومي بإدارتها والضغط عليها لأسفل حتى تغلق في مكانها.



١ تأكدي من فصل قابس مُعد الطعام الصغير. قومي بالبدء مع توجيه مقبض كبة العمل للأمام على القاعدة. قومي بتدوير المقبض عكس عقارب الساعة بمقدار ٩٠ درجة ليَقفل في مكانه. عند التجميع بشكل صحيح، سيكون المقبض مواجهًا للجانب الأيمن.



٤ قومي بوضع الغطاء على كبة العمل مع مواجهة مقبض الغطاء للأمام. قومي بتدوير مقبض الغطاء جهة اليمين. وسيصدر الغطاء صوت طقطقة عندما يَقل في مكانه. قومي بتدوير الغطاء عكس عقارب الساعة ليَقفل في مكانه.



٣ قومي بوضع المكونات لإعدادها داخل كبة العمل. لتوحيد درجة تجانس الطعام الذي تم إعداده، قومي بتقطيع الفاكهة والخضروات واللحوم إلى قطع بحجم ٢,٥ سم.

**ملاحظة:** يجب غلق كبة العمل والغطاء في مكانهما حتى يمكن تشغيل مُعد الطعام الصغير.

**هام:** لا تقومي بإعداد حبوب القهوة أو التوابل الصلبة مثل جوزة الطيب، التي قد تؤدي إلى تلف مُعد الطعام الصغير.

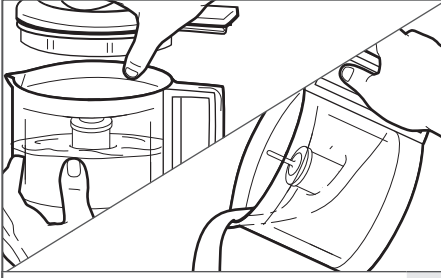
## استخدام مُعد الطعام الصغير

تفكيك مُعد الطعام الصغير

اتبعي هذه التعليمات لتتمكني من تفكيك مُعد الطعام الصغير من أجل عملية التنظيف وعند إزالة المكونات من كبة العمل.



## استخدام مُعد الطعام الصغير

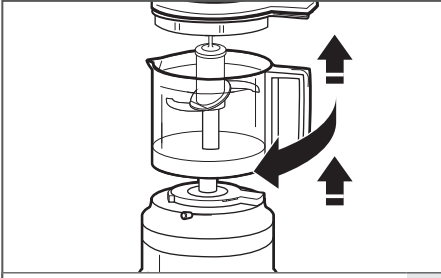


٤ بمجرد الانتهاء من الإعداد، قومي بإزالة الغطاء لاستخدام فوهة الصب.



٣ قومي بصب السوائل ببطء، مثل الزيت داخل وعاء التقطير. سيتم خلط السائل بكفاءة وبالكامل داخل المكونات كما يدور داخل كبة العمل.

## العناية والتنظيف

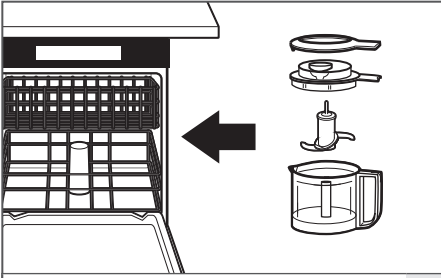


١ قومي بفصل مُعد الطعام الصغير عن الكهرباء. قومي بإزالة كبة العمل والغطاء والشفرة.

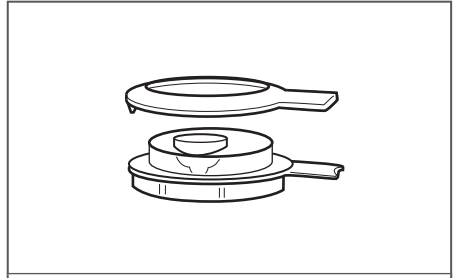
**تحذير!**

**خطر القطع**

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

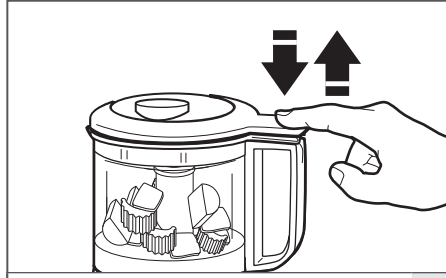


٢ يمكن غسل كبة العمل والغطاء وحلقة الغطاء في الرف العلوي من غسالة الأواني. أو قومي بغسل جميع الأجزاء في ماء ساخن به صابون. قومي بشطفهم وتجفيفهم.

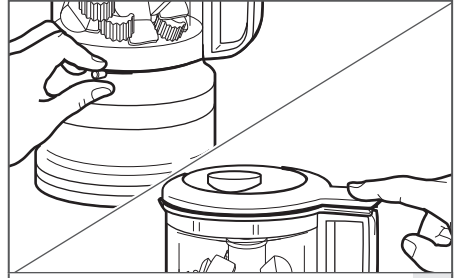


اختياري: يمكن إزالة حلقة الغطاء للمزيد من التنظيف الدقيق عند الضرورة.

## استخدام مُعد الطعام الصغير



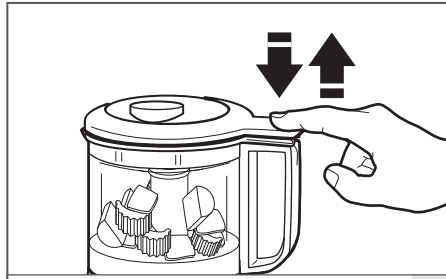
٦ للحصول على فرم خشن، استخدمى حركة الضغط للتشغيل للضغط بسرعة، ثم حرري زر الضغط للتشغيل/التشغيل حتى يتم تحقيق النتائج المرغوبة.



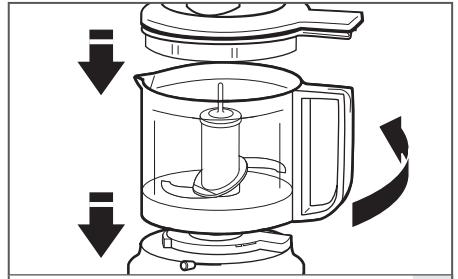
٥ قومي بإزاحة ذراع السرعة إلى الإعداد المطلوب. اضغطي لأسفل على زر الضغط للتشغيل/التشغيل لتشغيل مُعد الطعام الصغير. لا تقومي بفرم أي طعام لمدة تزيد عن ٣٠ ثانية بشكل متواصل؛ قومي بالتوقف بين مرات الاستخدام.

### استخدام وعاء التقطير وفوهة الصب

قومي باستخدام وعاء التقطير لإضافة المكونات السائلة بسلاسة أثناء الإعداد، لصنع التتبيلة والمايونيز والمستحلبات والصلصات والمزيد. استخدمى فوهة الصب للتقديم الأكثر سهولة.



٢ اضغطي لأعلى ولأسفل بسرعة على زر الضغط للتشغيل/التشغيل حتى تتحرك المكونات في كبة العمل.



١ قومي بوضع الغطاء على كبة العمل مع مواجهة مقبض الغطاء للأمام. قومي بتدوير مقبض الغطاء جهة اليمين. قومي بتدوير مقبض الغطاء عكس عقارب الساعة ليقل في مكانه.

| مدة الضمان:                                                                                      | ستدفع KitchenAid مقابل:                                                                                                           | لن تدفع KitchenAid مقابل:                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| أوروبا والشرق الأوسط<br>وأفريقيا:<br><b>5KFC3516</b><br>ضمان كامل لمدة عامين<br>من تاريخ الشراء. | قطع الغيار وتكاليف عمال التصليح<br>لتصحيح عيوب في المواد أو التصنيع.<br>يجب تقديم الخدمة بواسطة مركز<br>خدمة معتمد من KitchenAid. | <b>A.</b> عملية التصليح عندما يُستخدم مُعد الطعام<br>الصغير لعمليات خلاف تحضير الطعام<br>المنزلي العادي.<br><b>B.</b> تلف ناتج عن حادث أو تبديل في الأجزاء<br>أو استخدام خاطئ أو إساءة استخدام<br>أو تركيب/تشغيل لا يتوافق مع القواعد<br>الكهربائية المحلية. |

لا تتحمل KITCHENAID أية مسؤولية عن الأضرار غير المباشرة.

#### خدمة العملاء

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

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

هذه الإرشادات متوفرة أيضًا على الموقع: **www.KitchenAid.eu**



**نصيحة مفيدة:** قومي بلف السك عكس عقارب الساعة حول القاعدة للتخزين السهل.  
**ملاحظة:** للتخزين المناسب، قومي دائماً بإعادة تجميع مُعد الطعام الصغير بعد التنظيف.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا تعطل مُعد الطعام الصغير أو لم يعمل، فتتحقي مما يلي:

١. هل قابس مُعد الطعام الصغير متصل بالكهرباء؟
  ٢. تأكدي من أن الكبة والغطاء متحاذيان بشكل صحيح وتم إغلاقهما بإحكام.
  ٣. اضغطي على زر الضغط للتشغيل/التشغيل بحركة لأعلى ولأسفل بسرعة. لا تقومي بالضغط مع الاستمرار على الزر.
  ٤. قومي بفصل قابس مُعد الطعام الصغير، ثم قومي بتوصيله مرة أخرى بمأخذ الطاقة.
  ٥. هل الصمام الكهربائي (الفيز) الموجود في الدائرة الكهربائية الموصلة لمُعد الطعام الصغير صالح للاستخدام؟ إذا كان هناك صندوق قاطع للدائرة الكهربائية، فتأكدي من أن الدائرة مغلقة.
- إذا لم تكن المشكلة بسبب أي من العناصر الواردة أعلاه، فانظري قسم "الضمان والخدمة".
- لا تقومي بإعادة مُعد الطعام الصغير إلى بائع التجزئة، حيث إن بائعي التجزئة لا يوفر خدمة الصيانة.

# KitchenAid

© 2016. All rights reserved.  
Specifications subject to change without notice.