



5KFP0719



KitchenAid







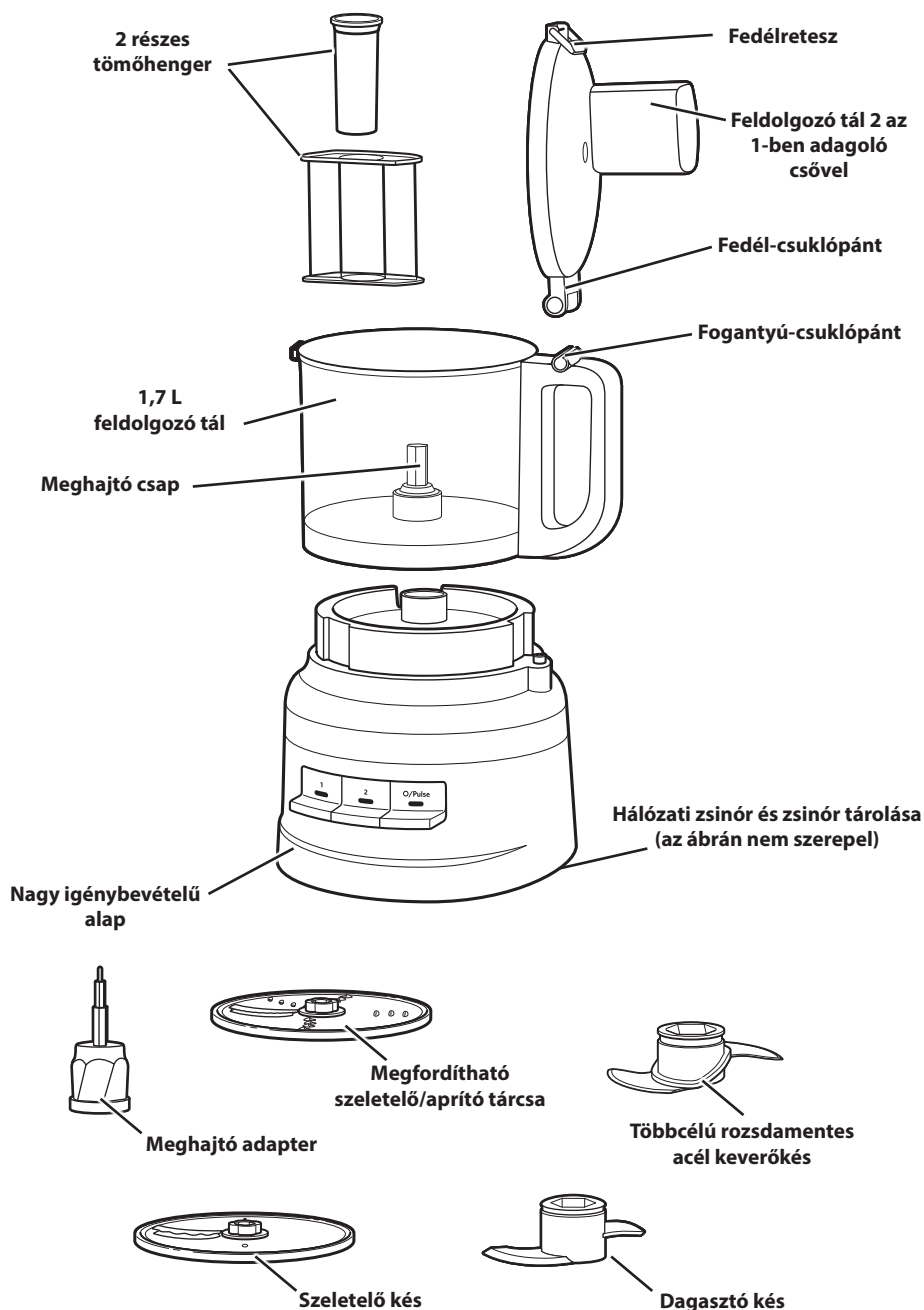
TARTALOMJEGYZÉK

ALKATRÉSZEK ÉS JELLEMZŐK.....	4
A KONYHAGÉP BIZTONSÁGA	5
Fontos biztonsági figyelmeztetések.....	5
Villamos igények.....	8
Villamos készülékek hulladékának leselejtezése	8
A KONYHAGÉP HASZNÁLATA.....	9
Útmutató tartozékok kiválasztásához	9
Az első használat előtt.....	10
A konyhagép összeszerelése	10
A többcélú keverőkés vagy a dagasztókés elhelyezése	11
Helyezze a megfordítható szeletelő/aprító tárcsát vagy szeletelő kést	12
A konyhagép működtetése	13
A 2 az 1-ben adagolócső használata	14
A feldolgozott étel kiemelése	14
TIPPEK A REMEK EREDMÉNYEKHEZ	15
A többcélú keverőkés használata.....	15
A megfordítható szeletelő/aprító tárcsa vagy szeletelő kés használata	16
A dagasztókés használata	17
Hasznos tanácsok.....	18
ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	19
HIBAELHÁRÍTÁS	20
GARANCIA ÉS SZERVIZ	21



ALKATRÉSZEK ÉS JELLEMZŐK

ALKATRÉSZEK ÉS JELLEMZŐK





A KONYHAGÉP BIZTONSÁGA

Az Ön és mások biztonsága nagyon fontos.

Számos fontos biztonsági utasítást adtunk meg a használati útmutatóban és a készüléken. Minden biztonsági üzenetet mindig olvasson el és tartson be.



Ez a biztonsági figyelmeztető szimbólum.

A szimbólum olyan potenciális veszélyekre figyelmeztet, amelyek Ön és mások halálát vagy sérülését okozhatják.

Minden biztonsági üzenet a biztonsági figyelmeztető szimbólum és a "VESZÉLY" vagy "FIGYELEM" szavak valamelyike után következik. Ezeknek a szavaknak a jelentése:

 **VESZÉLY**

Haláleset vagy súlyos sérülés következhet be, ha azonnal nem követi az utasításokat.

 **FIGYELEM**

Haláleset vagy súlyos sérülés következhet be, ha nem követi az utasításokat.

Minden biztonsági utasítás közli, hogy melyek a potenciális veszélyek, miként lehet csökkenteni a sérülés veszélyét és mi történhet, ha nem tartja be az utasításokat.

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

Villamos készülékek használata során az alapvető biztonsági óvintézkedéseket mindig be kell tartani, többek közt:

1. Olvassa el az összes utasítást. A készülék nem rendeltetésszerű használata személyi sérülést eredményezhet.
2. A villamos áramütés kockázatának elkerülése érdekében a konyhagépet ne tegye vízbe vagy más folyadékba.
3. Ha nem használja a készüléket, vagy alkatrészek felhelyezése, levétele és tisztítás előtt húzza ki a zsinórt a hálózati aljzatból.
4. Csak Európában: Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a zsinórját tartsa gyermekektől elzárva.
5. Csak Európában: A készülékeket csak akkor használhatják csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű személyek, illetve az eszköz használatában elégtelen tapasztalattal vagy ismeretekkel rendelkezők, ha számukra felügyelet biztosított vagy az eszköz használatára útmutatást kaptak, és tudomásul veszik a vele járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.



A KONYHAGÉP BIZTONSÁGA

6. Ezt a készüléket csak akkor használhatják csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű személyek (valamint gyermekek), illetve az eszköz használatában elégtelen tapasztalattal vagy ismeretekkel rendelkezők, ha számukra felügyelet biztosított vagy az eszköz használatára útmutatásokat kaptak a biztonságukért felelős személytől.
7. A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani, hogy ne játszhasanak a készülékkel.
8. Ne érintse meg a mozgó alkatrészeket.
9. Ne üzemeltesse a készüléket sérült zsinórral vagy villásdugóval, a készülék üzemzavara után, vagy a készülék leesése vagy bármilyen károsodása után. Juttassa vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizbe vizsgálatra, javításra, vagy villamos, ill. mechanikai beállításra.
10. Ha a villamos hálózati vezeték sérült, akkor a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, a megbízott szerviznek vagy hasonlóan képzett személynek kell cserélnie azt.
11. A nem a KitchenAid által ajánlott vagy értékesített kiegészítők használata tüzet, villamos áramütést vagy sérülést okozhat.
12. Ne használja a készüléket a szabadban.
13. A hálózati zsinór ne lógjon túl az asztal vagy pult peremén.
14. Legyen óvatos, ha forró folyadékot tölt a konyhagépbe, mert gőz hirtelen keletkezése miatt kilövellhet.
15. Étel elkészítése közben a kezét és a konyhai eszközöket tartsa távol a mozgó késektől és tárcsáktól, hogy csökkentse a súlyos sérülés vagy a konyhagép károsodásának kockázatát. Spatula használható, de csak akkor, ha a konyhagép nem üzemel.
16. A kések élesek. Körültekintően kell eljárni az éles vágókések kezelése, a kancsó kiürítése és a tisztítás során.





A KONYHAGÉP BIZTONSÁGA

17. A sérülés kockázatának csökkentése érdekében soha ne helyezzen vágókést vagy tárcsákat a gépalapra a tál előírás szerű felhelyezése előtt.
18. A készülék működtetése előtt győződjön meg róla, hogy a fedél stabilan reteszelve legyen a helyén.
19. Soha ne kézzel adagolja be az élelmiszert. Mindig használja a tömőhengert.
20. Ne próbálja meg hatástalanítani a fedél reteszelő mechanizmusát.
21. A tálat ne töltsse a maximum betöltési vonal jelzése (a névleges űrtartalom) fölé, hogy elkerülje a fedél vagy a tál károsodása miatt keletkező sérülésveszélyt.
22. A készülék rendeltetés szerű használata háztartásban vagy ilyen jellegű felhasználási célokra szól:
 - személyzeti konyhák üzletekben, irodákban vagy más munkakörnyezetben;
 - üdülőkben;
 - szállodákban, motelekben és más lakossági jellegű környezetben tartózkodó ügyfelek;
 - reggeliztető szállásadói környezetben.

**ŐRIZZE MEG EZEKET
AZ UTASÍTÁSOKAT**



A KONYHAGÉP BIZTONSÁGA

VILLAMOS IGÉNYEK

Feszültség: 220-240 V

Frekvencia: 50-60 Hz

MEGJEGYZÉS: Ha a villásdugó nem illeszkedik a hálózati aljzatba, akkor forduljon szakképzett villanyszerelőhöz. A villásdugót semmilyen módon ne módosítsa.

VILLAMOS KÉSZÜLÉKEK HULLADÉKÁNAK LESELEJTÉZÉSE

A csomagolóanyag leselejtezése

A csomagolóanyag 100 %-ban újrahasznosítható, amit az újrahasznosítás szimbóluma jelöl: .

A csomagolás egyes részeit ezért felelősen, a helyi hatóságoknak a hulladékkezelésre vonatkozó előírásai szerint kell leselejtezni.

A termék leselejtezése

- A készülék a hulladék elektromos és elektronikus berendezésekről szóló 2012/19/EU európai irányelvnek (WEEE) való megfelelés jelzésével van ellátva.

- A termék előírásoknak megfelelően történő leselejtezésével Ön segít elhárítani a környezetre és emberi egészségre gyakorolt potenciálisan negatív következményeket, amelyeket egyébként ennek a terméknek a nem előírászerű hulladékkezelése okozna.

- A terméken vagy a kísérő dokumentáción



levő  szimbólum azt jelzi, hogy a termék háztartási hulladékként nem kezelhető, hanem előírások szerinti gyűjtőhelyen kell leadni a villamos és elektronikai berendezések újrahasznosítása céljából.

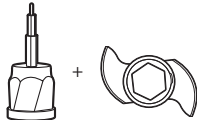
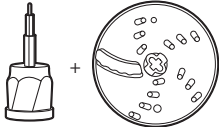
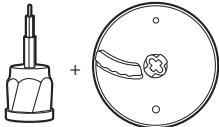
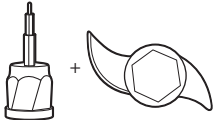
A termék kezelésével, javításával és újrahasznosításával kapcsolatos részletes tájékoztatásért forduljon a helyi önkormányzat hivatalához, a háztartási hulladékot szállító szolgáltatóhoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket megvásárolta.





A KONYHAGÉP HASZNÁLATA

ÚTMUTATÓ TARTOZÉKOK KIVÁLASZTÁSÁHOZ

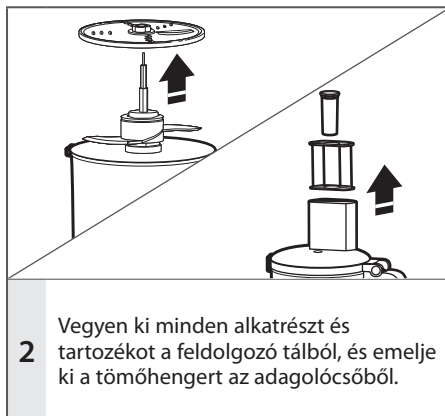
MŰVELET	BEÁLLÍTÁS	ÉTEL	TARTOZÉK
Aprítás	1 vagy O/Pulse	Sajt Csokoládé Gyümölcsök Friss zöldfűszerek	Többcélú rozsdamentes acél keverőkés 
Darálás vagy pürésítés	2 vagy O/Pulse	Dió-mogyoró Tofu Zöldségek	
Turmixolás	1	Szósztészta Peszto Salsa Szószok Süteménytészta	
Szeletelés	1	Gyümölcs (lágy) Burgonyafélék Paradicsom Zöldségek (lágy)	Megfordítható szeletelő/aprító tárcsa (szelető oldala) VAGY szeletelő kés 
	2	Sajt Csokoládé Gyümölcsök (kemény) Zöldségek (kemény)	VAGY 
Aprítás (vékony - közepes)	1	Burgonyafélék Zöldségek (lágy)	Megfordítható szeletelő/aprító tárcsa (aprító oldala) 
	2	Káposzta Sajt Csokoládé Gyümölcsök (kemény) Zöldségek (kemény)	
Dagasztás	O/Pulse vagy 2	Élesztős tészták	Dagasztó kés 



A KONYHAGÉP HASZNÁLATA

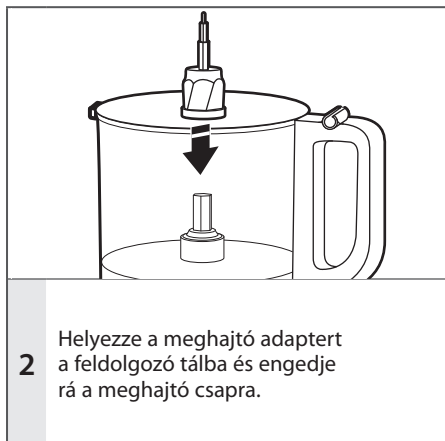
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A konyhagép első használata előtt minden alkatrészt és tartozékot mosson el kézzel vagy mosogatógépben (lásd a „A konyhagép tisztítása” fejezetet). A konyhagép konstrukciója lehetővé teszi, hogy minden tartozék a feldolgozó táliban tárolható.



A KONYHAGÉP ÖSSZESZERELÉSE

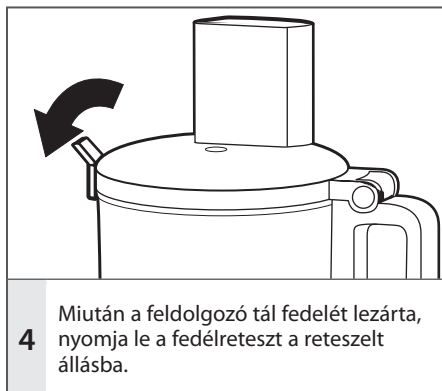
FONTOS: Helyezze a konyhagépet száraz, sík pultra úgy, hogy a kezelőszervek előre nézzenek. Addig ne dugja be a konyhagépet a hálózati aljzatba, amíg teljes egészében össze nem szerelte.





A KONYHAGÉP HASZNÁLATA

MEGJEGYZÉS: A könnyebb összeszerelés érdekében a feldolgozó tál fedelének rögzítése előtt helyezze el a kívánt kést vagy tárcsát.



MEGJEGYZÉS: A konyhagép addig nem működik, amíg a feldolgozó tál fedele nincs teljesen lezárva és a feldolgozó tál nem illeszkedik megfelelően a gépalapra.

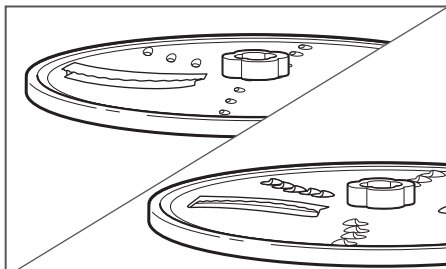
A TÖBBCÉLÚ KEVERŐKÉS VAGY A DAGASZTÓKÉS ELHELYEZÉSE





A KONYHAGÉP HASZNÁLATA

HELYEZZE A MEGFORDÍTHATÓ SZELETELŐ/APRÍTÓ TÁRCSÁT VAGY SZELETELŐ KÉST



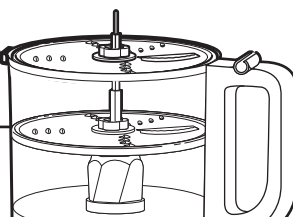
1

A szeleteléshez: Úgy fordítsa a tárcsát, hogy a tárcsából kiemelkedő szeletelő kés nézzen felfelé.

Az aprításhoz: Úgy fordítsa a tárcsát, hogy a tárcsából kiemelkedő aprító kések nézzenek felfelé.

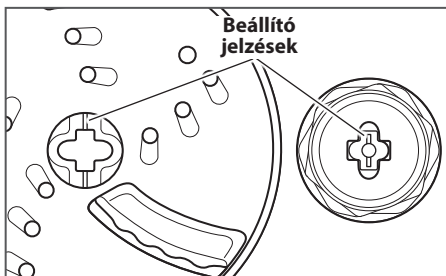
Folyamat

Tárolás



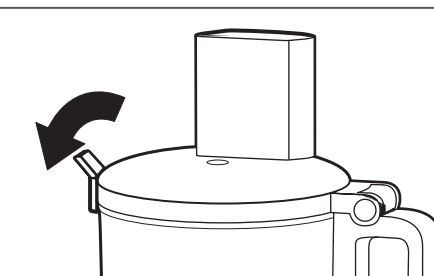
A tárcsa két helyzetben helyezhető be: feldolgozáshoz a tál felső részébe fent, vagy tároláshoz a tál alsó részébe.

MEGJEGYZÉS: A tárcsa ugyan a tárolási pozícióban is működik, ugyanolyan teljesítményt azonban nem nyújt. A legjobb teljesítmény érdekében a tárcsa a tál felső részével legyen egy szintben.



2

Fogja meg a tárcsát a központi fejrésznél és engedje le a meghajtó adapterre, és igazítsa a tárcsa központi fejrésznél levő beállító jelzéseket az adapteren levő jelzésekhez. A tárcsa a tál felső részével legyen egy szintben. Ha a tárcsa a tárolási pozícióba esik le, akkor emelje ki, fordítsa el 90°-kal, majd engedje le újra.



3

Helyezze el a feldolgozó tál fedelét, és ügyeljen arra, hogy a fedél csuklópántját lenyomja a reteszelt állásba.





A KONYHAGÉP HASZNÁLATA

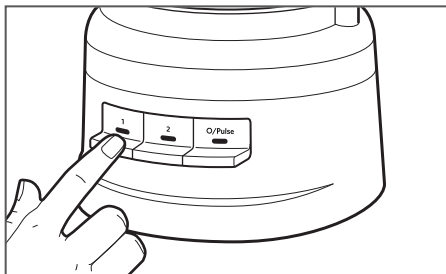
A KONYHAGÉP MŰKÖDTETÉSE

! FIGYELEM



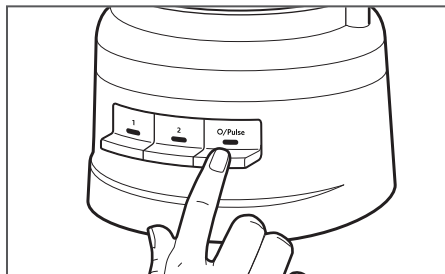
Forgó keverőkés okozta veszély
Mindig használja a tömőhengert.
A nyílásoktól tartsa távol az ujjait.
Gyermekektől távol tartandó.
Ennek elmulasztása testrész elvesztését vagy megvágását eredményezheti.

A konyhagép működtetése előtt gondoskodjon róla, hogy a feldolgozó tál, a kések és a feldolgozó tál fedele megfelelően legyen felszerelve a gépalapra (lásd a „A konyhagép összeszerelése” fejezetet).

**1**

A bekapcsoláshoz nyomja le az 1 vagy 2 jelű gombot. A konyhagép folyamatosan működik és a jelzőlámpa világít.

A kikapcsoláshoz ismét nyomja le az 1 vagy 2 jelű gombot vagy az O/Pulse gombot.

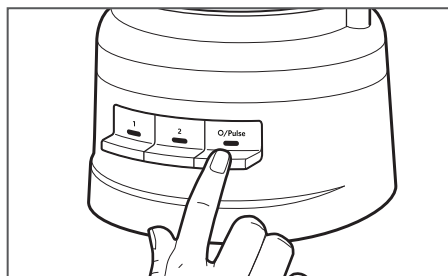
**2**

A Pulse (impulzus) funkció használata:

Rövid forgatási szakaszokhoz nyomja le az O/Pulse gombot, míg hosszabb forgatási szakaszokhoz tartsa lenyomva ezt a gombot. A Pulse funkció csak nagy fordulatszámnál működik. A konyhagép kikapcsol, ha az O/Pulse gombot felengedi.

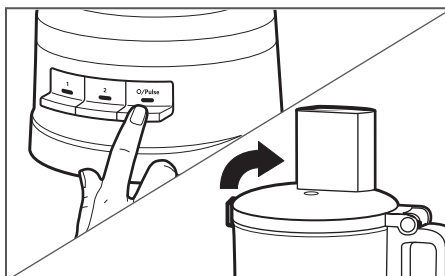


A KONYHAGÉP HASZNÁLATA



3

Ha végzett, akkor nyomja le az O/Pulse gombot. A jelzőlámpa kialszik és a kés vagy tárcsa lelassul, majd megáll.



4

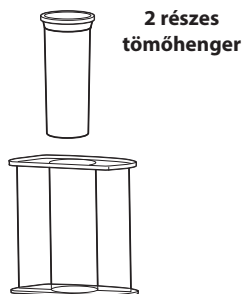
A feldolgozó tál kiemelése előtt várja meg, amíg a kés vagy tárcsa teljesen megáll. A feldolgozó tál kiemelése vagy a konyhagép hálózathoz való kihúzása előtt okvetlenül kapcsolja ki a konyhagépet.

A 2 AZ 1-BEN ADAGOLÓCSŐ HASZNÁLATA

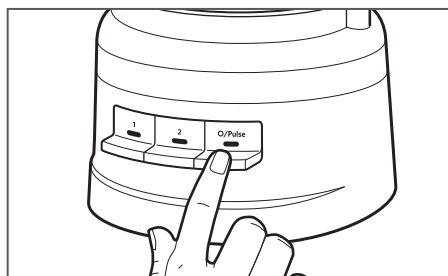
A 2 az 1-ben adagolócső tartalmaz egy 2 részes tömőhengert. Kis darabok szeleteléséhez vagy aprításához helyezze be a 2 részes tömőhengert az adagolócsőbe.

Kicsi vagy vékony élelmiszerek – így egy szál sárgarépa vagy petrezselyem – feldolgozásához használja a kis adagolócsövet és a tömőhengert.

Töltse meg a kis tömőhengert a kívánt mennyiségű olajjal, ha lassan akar adagolni olajat a hozzávalókhoz. A tömőhenger alján levő kis furaton keresztül az olaj állandó ütemben csepeg le.

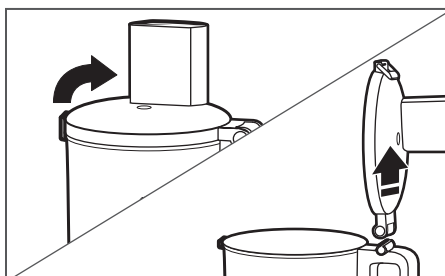


A FELDOLGOZOTT ÉTEL KIEMELÉSE



1

Kapcsolja ki a konyhagépet: Szétszerelés előtt nyomja le az O/Pulse gombot és húzza ki a konyhagépet a hálózathoz.



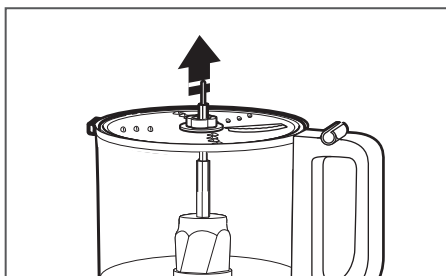
2

A tál fedőlapjának kioldásához emelje fel a fedélreteszt, majd a fedél levételéhez emelje le a fedelet.

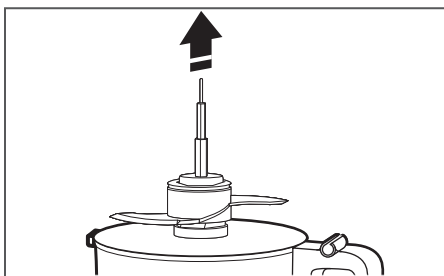




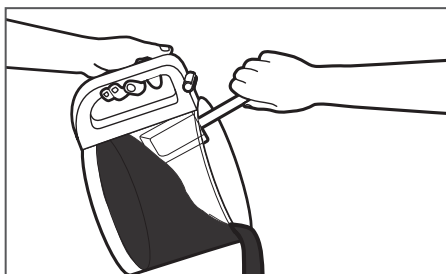
A KONYHAGÉP HASZNÁLATA



- 3** Ha tárcsát használ, akkor a tál levétele előtt vegye ki a tárcsát. Fogja meg a tárcsát a központi fejrészénél és emelje fel függőleges irányban.



- 4** Vegye ki a meghajtó adaptert, majd a többcélú keverőkést vagy a dagasztókést, ha használta. A keverőkés a helyén marad a meghajtó adapteren, ha kiveszi az adaptert.



- 5** Emelje le a feldolgozó tálát a gépalapról, majd spatulával szedje ki az ételt a tálból.

TIPPEK A REMEK EREDMÉNYEKHEZ

A TÖBBCÉLÚ KEVERŐKÉS HASZNÁLATA



Friss gyümölcsök vagy zöldségek aprításához: Hámozza meg, vegye ki magházát és/ vagy magozza ki. Az egységesebb eredmény érdekében az ételt vágja 2,5-3,75 cm-es darabokra. Dolgozza fel az ételt a kívánt méretre, a Pulse vagy az 1. fokozat használatával. Szükség szerint kaparja le az ételt a tál oldaláról is.

Főtt gyümölcsök vagy zöldségek (burgonya kivételével) pürésítéséhez: A recept szerint az étel minden 235 ml-éhez adjon 60 ml folyadékot. Rövid impulzusokkal dolgozza fel az ételt, amíg finomra aprított állagú nem lesz. Ezután folyamatosan dolgozza fel a kívánt állag eléréséig. Szükség szerint kaparja le az ételt a tál oldaláról is.

Tört burgonya elkészítéséhez: Az aprító tárcsával aprítsa fel a főtt burgonyát. Cserélje ki az aprító tárcsát a többcélú késre. Adja hozzá a megolvasztott vajat, a tejet és a fűszereket. Impulzus üzemben járassa 3-4 alkalommal, alkalmanként 2-3 másodpercig, amíg a burgonya simára nem keveredik el és a tejet fel nem szívta. Túlzottan ne dolgozza fel.

Aszalt (vagy tapadós) gyümölcsök aprításához: Az ételnek hidegnek kell lennie. A recept szerint az étel minden 120 g-jához adjon 30 g lisztet. Rövid impulzusokkal dolgozza fel az ételt, amíg el nem éri a kívánt állagot.



TIPPEK A REMEK EREDMÉNYEKHEZ

Citrushéj finomra aprításához: Éles késsel hámozza le a színes héjat (a fehér réteg nélkül) a citrusgyümölcsről. Vágja a héjat vékony csíkokra. Dolgozza fel, amíg finomra aprított állagú nem lesz.

Fokhagyma darálásához vagy friss zöldfűszerek vagy kis mennyiségű zöldség aprításához: A konyhagép működése közben adja hozzá az ételt az adagolócsövön keresztül. Dolgozza fel, amíg aprított állagú nem lesz. A legjobb eredmény érdekében gondoskodjon róla, hogy aprítás előtt a tál és a fűszerek nagyon szárazak legyenek.

Mogyoró aprításához vagy mogyoróvaj készítéséhez: Legfeljebb 370 g mogyorót dolgozzon fel, alkalmanként 1-2 másodpercig tartó rövid impulzusokkal. Szemcsésőbb állag eléréséhez kisebb adagokat dolgozzon fel, alkalmanként 1-2 másodpercig tartó 1-2 impulussal. A finomabb állag eléréséhez végezzen több léptetést. Mogyoróvaj készítéséhez folyamatosan dolgozza fel, amíg sima állagú nem lesz. Tárolja hűtőben.

MEGJEGYZÉS: Mogyorófélék és egyéb kemény élelmiszerek feldolgozása megsértheti a tál belső felületi bevonatát.

Főtt vagy nyers hús, szárnyasok vagy tengeri ételek aprításához: Az ételnek nagyon hidegnek kell lennie. Vágja 2,5 cm-es csíkokra. Legfeljebb 445 g ételt dolgozzon fel a

kívánt méretre, alkalmanként 1-2 másodpercig tartó rövid impulzusokkal. Szükség szerint kaparja le az ételt a tál oldaláról is.

Panírmorzsa, kekszpor és zsemlemorzsa készítéséhez: Tördelje az ételt 3,75-5 cm-es darabokra. Addig dolgozza fel, amíg finom állagú nem lesz. Nagyobb darabok esetében alkalmanként 1-2 másodpercig tartó 2-3 impulussal dolgozza fel. Ezután addig dolgozza fel, amíg finom állagú nem lesz.

Csokoládé olvasztása recepthez: A recept szerinti csokoládét és cukrot együtt helyezze be a tálba. Dolgozza fel, amíg finomra aprított állagú nem lesz. Melegítse fel a recept szerinti folyadékot. A konyhagép működése közben adja hozzá a forró folyadékot az adagolócsövön keresztül. Addig dolgozza fel, amíg sima állagú nem lesz.

Kemény sajtok – parmezán vagy romano – reszeléséhez: Soha ne próbáljon meg olyan sajtot feldolgozni, ami éles kés hegyével nem szűrhető át. Keménysajtok reszeléséhez a többcélú kést használhatja. Vágja a sajtot 2,5 cm-es darabokra. Tegye bele a feldolgozó tálba. Rövid impulzusokkal dolgozza fel, amíg durvára aprított állagú nem lesz. Folyamatosan dolgozza fel, amíg finomra reszelt állagú nem lesz. A konyhagép működése közben az adagolócsövön keresztül is hozzáadhatja a sajtdarabokat.

A MEGFORDÍTHATÓ SZELETELŐ/APRÍTÓ TÁRCSA VAGY SZELETELŐ KÉS HASZNÁLATA

**FIGYELEM**



Forgó keverőkés okozta veszély

Mindig használja a tömőhengert.

A nyílásoktól tartsa távol az ujjait.

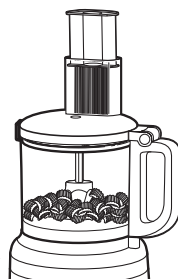
Gyermekektől távol tartandó.

Ennek elmulasztása testrészes elvesztését vagy megvágását eredményezheti.



A hosszú és viszonylag kis átmérőjű gyümölcsök vagy zöldségek – így zeller, répafélék, banán – szeleteléséhez vagy aprításához: Vágja fel az ételt vízszintesen vagy függőlegesen annyira, hogy beférjen az adagolócsőbe, és úgy rakja be, hogy az étel meg legyen támasztva. Annyira nem szabad szorosan rakni, hogy ne tudjon szabadon mozogni.

A tömőhengerre gyakorolt egyenletes nyomás mellett vagy a 2 részes tömőhengerben levő kis adagolócső használatával végezze a feldolgozást. Az ételt függőlegesen helyezze be a csőbe és az étel feldolgozása során a kis tömőhengert használja.





TIPPEK A REMEK EREDMÉNYEKHEZ

A kerek gyümölcsök vagy zöldségek – így hagyma, alma és paprika – szeleteléséhez vagy aprításához: Hámozza meg, vegye ki magházat és magozza ki. Vágja félbe vagy negyedbe, hogy beférjen a csőbe. Helyezze be az adagolócsőbe. A tömőhengerre gyakorolt egyenletes nyomás mellett végezze a feldolgozást.

A kicsi gyümölcsök vagy zöldségek – így eper, gomba és retek – szeleteléséhez vagy aprításához: A ételt rétegesen, vízszintesen vagy függőlegesen helyezze be az adagolócsőbe. Az étel megfelelő helyzete érdekében töltsen meg az adagolócsövet. A tömőhengerre gyakorolt egyenletes nyomás mellett vagy a 2 részes tömőhengerben levő kis adagolócső használatával végezze a feldolgozást. Az ételt függőlegesen helyezze be a csőbe és az étel feldolgozása során a kis tömőhengert használja.

Nyers hús vagy szárnyasok, így apróhús, szeleteléséhez: Vágja vagy csavarja össze annyira, hogy beférjen a csőbe. Csomagolja be fóliába és fagyassza le megkeményedésig, a vastagságtól függően 30 perc és 2 óra közti ideig. Ellenőrizze, hogy éles kés hegyével még átszúrható-e az étel. Ha nem, akkor kissé hagyja kiolvadni. A tömőhengerre gyakorolt egyenletes nyomás mellett végezze a feldolgozást.

Főtt hús vagy szárnyasok, így szalámi, paprikás szalámi stb. szeleteléséhez:

Az ételnek nagyon hidegnek kell lennie. Vágja akkora darabokra, hogy beférjen a csőbe. A tömőhengerre gyakorolt határozott, egyenletes nyomás mellett végezze az étel feldolgozását.

Spenót és más leveles zöldségek

aprításához: Rakja a leveket egy-egy csomóba. Csavarja össze és állítsa bele a csőbe. A tömőhengerre gyakorolt egyenletes nyomás mellett végezze a feldolgozást.



Félkemény és lágy sajtok aprításához:

A félkemény sajtnak nagyon hidegnek kell lennie. A lágy sajtokat – így a mozzarella – feldolgozás előtt 10 - 15 percig fagyassza a legjobb eredmény érdekében. Vágja akkorára, hogy beférjen a csőbe. A tömőhengerre gyakorolt egyenletes nyomás mellett végezze a feldolgozást.

A DAGASZTÓKÉS HASZNÁLATA



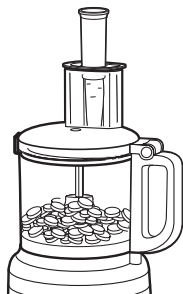
A dagasztókés kifejezetten a kelt tészták gyors és alapos bekeverésére és dagasztására szolgál. A legjobb eredmények érdekében ne dagasszon olyan recepteket, amelyek 370 g-nál több lisztet használnak. A száraz hozzávalók összekeveréséhez használja az O/Pulse állást, majd a folyadékok hozzáadása után a 2. fokozatot.



TIPPEK A REMEK EREDMÉNYEKHEZ

HASZNOS TANÁCSOK

- A kés és a motor károsodásának elkerülése érdekében ne dolgozzon fel olyan ételt, amely annyira kemény vagy szilárdra van fagyva, hogy éles kés hegyével nem szűrhető át. Ha kemény étel, például sárgarépa, egy darabja beékelődik vagy beszorul a késen, akkor állítsa le a konyhagépet és vegye ki a kést. Óvatosan vegye le az ételt a késről.
- Ne töltse túl a feldolgozó tálat. Híg keverékek esetében legfeljebb 1/2 - 2/3 részig töltse fel. Sűrűbb keverékek esetében 3/4 részig töltse fel. Folyadékok esetében a feldolgozó tálat legfeljebb 2/3 részig legyen megtöltve. Aprítás során a feldolgozó tálat legfeljebb 1/3 - 1/2 részig legyen megtöltve.
- A szeletelő/aprító tárcsát úgy helyezze el, hogy a vágófelülete az adagolócsőtől jobbra legyen. Ez biztosítja a kés teljes fordulatszámát, mielőtt az étellel érintkezne.
- A konyhagép fordulatszámának kihasználása érdekében a konyhagép működése közben az adagolócsövön keresztül ejtse bele az aprítandó hozzávalókat.
- Az egyes ételek eltérő nyomást igényelnek a legjobb szeletelési és aprítási eredmény érdekében. Általában a lágy, kényes ételek (eper, paradicsom stb.) esetében enyhe nyomást fejtsen ki, a közepes ételek (cukkini, burgonya stb.) esetében közepes nyomást és a kemény ételek (répafélék, alma, keménysajt, részlegesen fagyott húsok stb.) esetében határozottabb nyomást.
- A lágy és félkemény sajtok szétkenődhetnek vagy feltekeredhetnek az aprító tárcsán. Ennek elkerülése érdekében csak jól behűtött sajtot aprítson.
- Sok esetben a vékony ételek – répafélék, zeller – beleesnek a csőbe, ami egyenetlen szeleteket eredményez. Ennek elkerülésére vágja több darabra az ételt és egy kötegben helyezze be az adagolócsőbe. Kicsi vagy vékony dolgok felfolgozásához különösen hasznosnak bizonyul a 2 részes tömőhengerben levő kis adagolócső.
- Torta, kevert tésztájú sütemény vagy egy gyors kenyér készítéséhez először a többcélú keverőkéssel keverje össze a zsíradékot és a cukrot. A száraz hozzávalókat a legvégén adja hozzá. A mogoróféléket és a gyümölcsöt a lisztkeverék tetejére helyezze, hogy elkerülje a túlzott aprítást. Rövid impulzusokkal dolgozza fel a mogoróféléket és a gyümölcsöt, amíg el nem keverik a többi hozzávalóval. Túlzottan ne dolgozza fel.
- Ha az aprított vagy szeletelt étel a tál egyik oldalán felhalmozódik, akkor állítsa le a konyhagépet és egy spatulával egyenletesen oszlassa el az ételt.
- Ha az étel mennyisége elérte a szeletelő/aprító tárcsa alját, akkor szedje ki az ételt.
- Szeletelés vagy aprítás után néhány nagyobb darab étel maradhat a tárcsa tetején. Igény esetén ezeket kézzel vágja össze és adja a keverékhez.
- A spatulával szedje ki a hozzávalókat a feldolgozó tálból.
- Úgy szervezze a feldolgozási feladatokat, hogy a legkevesebbet kelljen tisztítani a tálat. A száraz vagy kemény hozzávalókat a folyékony hozzávalók előtt dolgozza fel.
- A hozzávalóknak a többcélú késről történő egyszerű letisztításához ürtse ki a feldolgozó tálat, helyezze vissza a fedelét, majd impulzus üzemben járassa a gépet 1-2 másodpercre – a késről lehullanak a maradékok.
- Vegye le a feldolgozó tálat fedelét és felfordítva helyezze a pultra. Ezáltal tisztán tudja tartani a pultot.
- A konyhagép nem alkalmas az alábbi feladatok elvégzésére:
 - Babkávét, gabonát és kemény fűszereket őrle;e;
 - Csontok és az étel egyéb, nem ehető részeinek őrle;e;
 - Gyümölcsök vagy zöldségek cseppfolyóssá alakítása;
 - Keményre főtt tojás vagy szobahőmérsékletű hús szeletelése.
- Ha a feldolgozott étel jellege miatt bármelyik műanyag alkatrész elszíneződik, akkor citromlével tisztítsa.

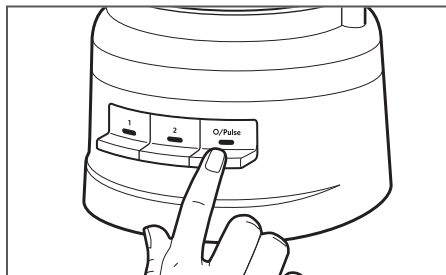




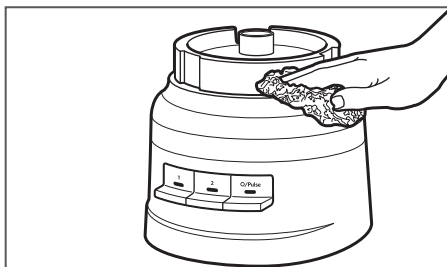
ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

A KONYHAGÉP TISZTÍTÁSA

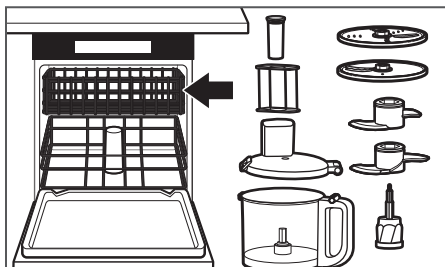
FONTOS: A BPA-mentes tál speciális kezelést igényel. Ha kézi mosogatás helyett mosogatógépet választ, akkor tartsa be ezeket az útmutatásokat.



- 1** Tisztítás előtt nyomja le az O/Pulse gombot és húzza ki a konyhagépet a hálózathoz.



- 2** Törölje át a gépalapot és a zsinórt meleg, nedves ruhadarabbal. Száraz ruhadarabbal alaposan szárítsa meg. Ne használjon súroló hatású mosogatószereket vagy dörzsszivacsokat. A gépalapot ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.



- 3** Minden alkatrész a mosogatógépben a felső rácson mosható. A tálat ne fordítsa az oldalára. Mosogatás után alaposan szárítson meg minden alkatrészt. Kímélő, pl. normál mosogatóprogramokat használjon. Kerülje a nagy hőmérsékletű programok használatát.



- 4** A többcélú kés, a dagasztókés és a két tárcsát, valamint a maghajtó adaptert a feldolgozó tálban tárolhatja, ha a konyhagép használaton kívül van. A hálózati zsinórt tekercselje a gépalap alján körbe, majd a villásdugót a házhoz csíptetéssel rögzítse.

MEGJEGYZÉS: A konyhagép alkatrészeinek kézzel történő elmosása során ne használjon súroló hatású mosogatószereket vagy dörzsszivacsokat. Ezek megkarcolhatják vagy elmattíthatják a feldolgozó tál és a fedél felületét.





HIBAEELHÁRÍTÁS

Ha a konyhagépnél üzemzavar lép fel vagy üzemképtelen lesz, akkor ellenőrizze az alábbiakat:

1. Be van dugva a konyhagép a hálózathoz?
2. Gondoskodjon róla, hogy a tál és a fedél megfelelően illeszkedjenek és reteszelve legyenek.
3. Egyidejűleg több gombot is lenyomott?
4. Húzza ki a konyhagépet az aljzatból, majd csatlakoztassa újra.
5. **A konyhagép áramkörében levő biztosíték üzemképes állapotban van?**
Ha áramköri megszakítója is van, akkor ellenőrizze, hogy az áramkör záródik-e.
6. **Lehetséges, hogy a konyhagépnek le kell hűlnie szobahőmérsékletre.**
Ha a fordulatszám lámpája kialszik és az O/Pulse lámpa villog, akkor várja meg amíg az O/Pulse lámpa kialszik, majd próbálja újra. A konyhagépnek 5-15 perce is szüksége lehet, hogy teljesen lehűljön.
7. **A motor be lehet szorulva.**
Ha a fordulatszám lámpája továbbra is világít, miközben az O/Pulse lámpa villog, akkor a motor alaphelyzetbe állításához nyomja le az O/Pulse gombot.

A konyhagép nem aprít vagy szeletel megfelelően:

1. Gondoskodjon róla, hogy a meghajtó adapteren levő tárcsából kiemelkedő késekkel ellátott fele nézzen felfelé.
2. Gondoskodjon róla, hogy a hozzávalók szeletelésre vagy aprításra alkalmasak legyenek. Lásd a „Tippek a remek eredményekhez” fejezetet.
3. Gondoskodjon róla, hogy a tárcsa feldolgozó pozícióban (a tál felső részében fent), és ne a tárolási pozícióban (a tál alsó részében lent) legyen.

Ha a feldolgozó tál fedele nem zár be a tárcsa használata során:

1. Gondoskodjon róla, hogy a tárcsa megfelelően legyen elhelyezve, és a meghajtó adapterre helyesen illeszkedjen.

Ha a probléma a fenti okok egyikére sem vezethető vissza, akkor lásd a „Garancia és szervíz” fejezetet.

Ne vigye vissza a konyhagépet a kiskereskedőhöz. A kiskereskedők nem biztosítanak szervízt.



GARANCIA ÉS SZERVIZ

A KITCHENAID KONYHAGÉP GARANCIÁJA

A garancia hossza:	A KitchenAid az alábbiakat fizeti:	A KitchenAid az alábbiakat nem fizeti:
Európa, Közel-Kelet és Afrika: 5KFP0719 Két év teljes körű garancia a vásárlás napjáról számítva.	Az anyaghibából vagy gyártásból adódó hiányosságok javításához szükséges cserealkatrészek és a javítás munkadíja. A szervizt engedéllyel rendelkező KitchenAid szerviznek kell biztosítania.	A. Javítások, ha a konyhagépet a normál háztartási ételkészítéstől eltérő célra használják. B. Balesetből, módosításokból, nem rendeltetésszerű használatból, visszaélésből vagy a helyi villamos szabványoknak meg nem felelő szerelésből/üzemeltetésből adódó károsodások.

A KITCHENAID KÖZVETETT KÁROKÉRT SEMMINEMŰ FELELŐSÉGET NEM VÁLLAL.

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Bármilyen kérdéssel kapcsolatban vagy a legközelebbi engedéllyel rendelkező KitchenAid szerviz megkereséséhez az elérhetőségeinket alább találja meg.

Általános kérdésekhez tartozó szám:  00800 3810 4026

További információért látogassa meg a weblapunkat:
www.kitchenaid.eu







KitchenAid

©2018 Minden jog fenntartva.
A műszaki adatok értesítés nélkül változhatnak.

W11310703A

12/18

