

9-Cup Food Processor 5KFP0922

INSTRUCTIONS

9杯食品加工机 5KFP0922

说明书

9-컵 푸드 프로세서 5KFP0922

사용 설명서



FOR THE WAY IT'S MADE.

Welcome to the world of KitchenAid.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal.



Table of Contents

FOOD PROCESSOR SAFETY	
Important Safeguards.....	4
Electrical Requirements.....	5
PARTS AND FEATURES	6
ACCESSORIES	7
Accessories Selection Guide.....	8
PREPARING THE FOOD PROCESSOR FOR FIRST USE	
Before First Use	9
Removing the Work Bowl Cover from the Work Bowl	9
SETTING UP YOUR FOOD PROCESSOR	
Attaching the Work Bowl	10
Attaching the Work Bowl Cover	10
Installing the Adjustable Slicing Disc	11
Installing the Reversible Shredding Disc	11
Installing the Multipurpose Blade or Dough Blade	12
Installing the Mini-Bowl and Mini-Blade	12
Using the 3-in-1 Feed Tube	13
USING YOUR FOOD PROCESSOR	
Before Use	14
Maximum Liquid Level	14
Using the Speed 1/Speed 2 Control	14
Using the Pulse Control	14
Removing Processed Foods.....	15
CLEANING THE FOOD PROCESSOR	16
FOOD PROCESSING TIPS	
Tips for Great Results.....	17
Helpful Hints.....	19
TROUBLESHOOTING	21

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.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Food Processor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used but must be used only when the Food Processor is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
14. Never feed food by hand. Always use the food pusher.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
16. This product is designed for household use only.
17. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
19. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments
 - farm houses
 - by clients in hotels, motels, and other residential type environments
 - bed and breakfast type environments.

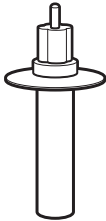
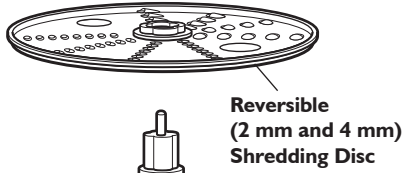
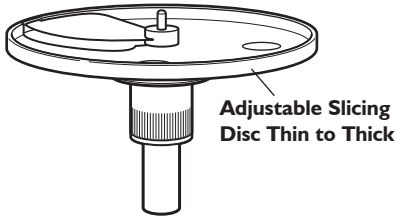
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Requirements

Volts: 220-240 V.A.C.

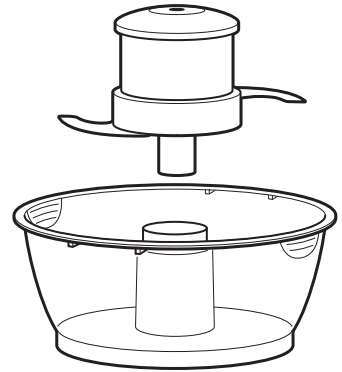
Hertz: 50/60 Hertz

Parts and Features

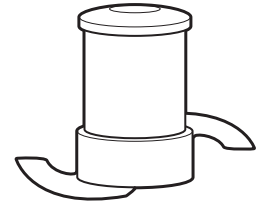


Shredding Adapter

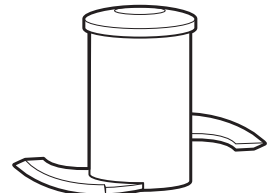
3-Piece Food Pusher



750 ml (3-Cup) Mini-Bowl and Mini-Blade



Multipurpose Stainless Steel Blade



Dough Blade

Work Bowl Cover with 3-in-1 Feed Tube

2.0 L (9-Cup) Work Bowl

Heavy-Duty Base



Parts and Features

Important parts and accessories included with your new Food Processor are highlighted below. Refer to the following pages for additional details on accessories included with your Food Processor as well as optional accessories you can order.

Adjustable Slicing Control

KitchenAid's adjustable slicing disc allows you to manually adjust slicing thickness from thin to thick.

Speed 1/Speed 2/Pulse Control

Two speeds and Pulse provide precise control to give great results with most any food.

Work Bowl Cover with 3-in-1 Feed Tube (KFPL90FT)

One of the industry's largest, the 3-in-1 feed tube accommodates large items such as tomatoes, cucumbers, and potatoes with a minimum of sectioning or slicing.

3-Piece Food Pusher (KFP90FTP)

Three pushers are nested inside of each other. Remove the medium pusher from the large pusher to reveal a medium-size feed tube for continuous processing.

For continuous processing of smaller items (like herbs, nuts, single carrots, and celery), remove the narrow pusher and use the narrow feed tube.

A small hole in the bottom of the narrow pusher makes it easy to drizzle oil into ingredients – just fill with the desired amount of oil or other liquid ingredient.

Heavy-Duty Base

The heavy, slip-resistant base helps provide improved stability and reduced vibration during tough food processing jobs.

Accessories

Included Accessories

750 ml (3-cup) Mini-Bowl and Mini-Blade (KFP90BM)

Mini-bowl and stainless steel mini-blade are perfect for small chopping and mixing jobs.

2.0 L (9-Cup) Work Bowl (KFP90WBOB)

The durable, large work bowl provides capacity for large jobs.

Adjustable Slicing Disc (KFP90ESL)

Disc is adjustable from approximately 1 mm ($\frac{1}{16}$ inch) to 6 mm ($\frac{1}{4}$ inch) for slicing most foods.

Reversible Shredding Disc (KFP90RD)

Shredding disc is reversible to allow coarse or finely shredded cheese or vegetables.

Drive Adapter

The drive adapter is used to connect the slicing/shredding disc to the power shaft on the base.










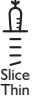






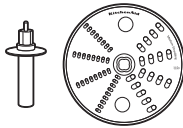





Multipurpose Blade (KFP90BL)

Versatile blade chops, minces, blends, mixes, and emulsifies in a matter of seconds.

Dough Blade (KFP90DB)

The dough blade is specially designed for mixing and kneading yeast dough.

Accessories Selection Guide

Action	Setting	Food	Accessory
 Chop		Cheese Chocolate Fruit Fresh herbs Nuts Tofu Vegetables	Multipurpose Blade  OR Mini-bowl and Mini Blade 
  Mince Puree		Pasta Sauce Pesto Salsa Sauces	
 Mix			
 Slice Thin		Fruit (soft) Potatoes Tomatoes Vegetables (soft)	Adjustable Slicing Disc 
 Slice Thick		Cheese Chocolate Fruit (hard) Vegetables (hard)	
 Shred Medium		Potatoes Vegetables (soft)	Reversible Shredding Disc 
 Shred Fine		Cabbage Cheese Chocolate Fruit (hard) Vegetables (hard)	
 Knead		Batter Sweet dough Yeast dough	Dough Blade 

! WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

Before First Use

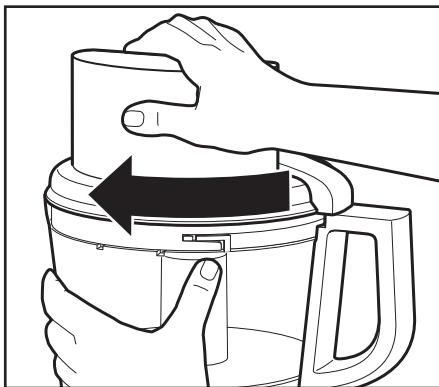
Before using your Food Processor for the first time, wash all parts and accessories either by hand or in the dishwasher (see "Cleaning the Food Processor").

Removing the Work Bowl Cover from the Work Bowl

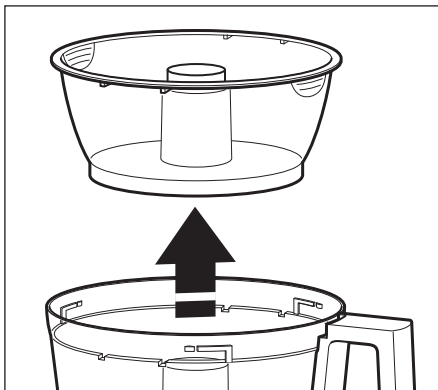
Your Food Processor is shipped with the work bowl cover installed on the work bowl, with the mini-bowl inside the work bowl.

To remove the work bowl cover from the work bowl for initial cleaning:

1. Grasp the feed tube on the work bowl cover and turn it clockwise to remove it from the work bowl.



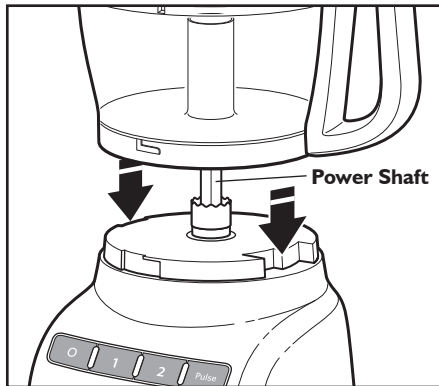
2. Lift out the mini-bowl.



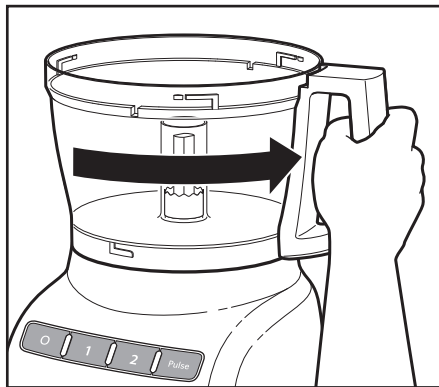
Setting Up Your Food Processor

Attaching the Work Bowl

1. Place the Food Processor on a dry, level countertop with the controls facing forward. Do not plug in the Food Processor until it is completely assembled.
2. Place the work bowl on the base, aligning the raised portion with the indentation on the base. The center hole should fit over the power shaft.



3. Grasp the work bowl handle and turn the bowl counterclockwise to lock it on the base.

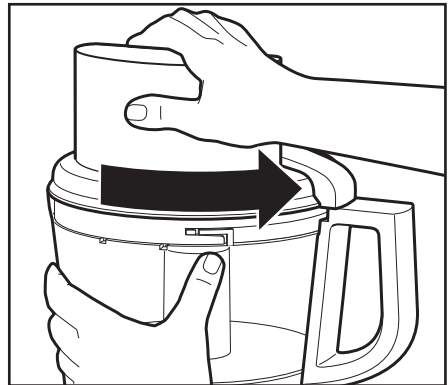


4. Select the accessory you would like to use and install it according to the instructions on the following pages.

NOTE: Be sure to install the desired accessory before attaching the work bowl cover.

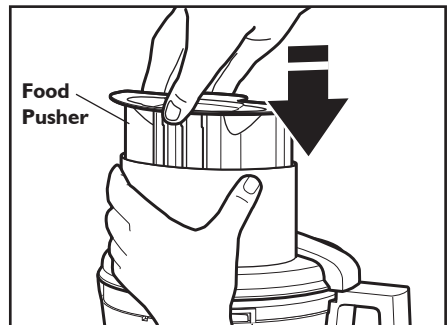
Attaching the Work Bowl Cover

1. Place the work bowl cover on the work bowl with the feed tube just to the left of the work bowl handle. Grasp the feed tube and turn the cover to the right until it locks into place.



2. Fit the food pusher into the 3-in-1 feed tube. See "Using the 3-in-1 Feed Tube" for details on working with different sized foods.

NOTE: Your Food Processor will not operate unless the work bowl and work bowl cover are properly locked on the base, and the large pusher is inserted to the maximum fill line on the feed tube (approximately halfway down).

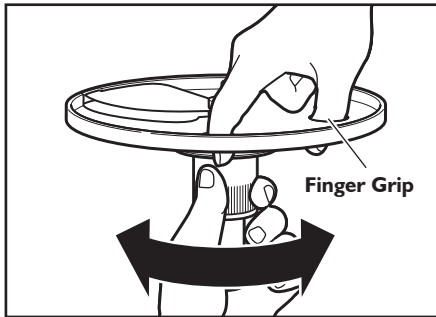


NOTE: Be sure to install the desired accessory before attaching the work bowl cover.

Installing the Adjustable Slicing Disc

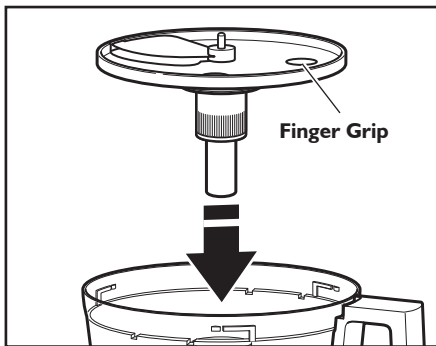
The Adjustable Slicing Disc is easily adjusted and makes slicing tasks simple. Follow these steps for adjusting and installing the Adjustable Slicing Disc.

1. Holding the slicing disc, twist the ridged portion of the shaft clockwise for thinner slices, or counterclockwise for thicker slices.



2. With the work bowl installed, hold the slicing disc by the finger grips and lower it onto the drive adapter.

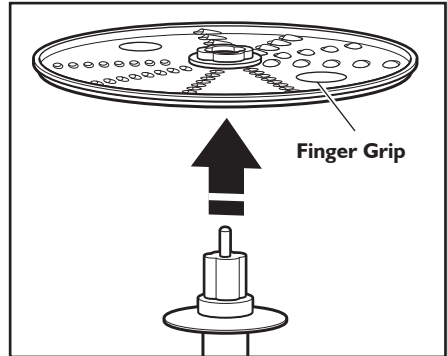
TIP: You may need to turn the disc/drive adapter until it drops down into place.



3. Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

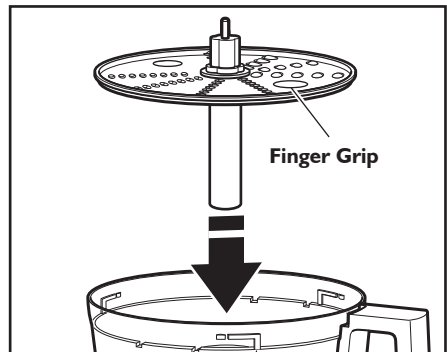
Installing the Reversible Shredding Disc

1. Holding the reversible shredding disc by the 2 finger grips, insert the shredding adapter into the hole in the bottom of the disc.



2. With the work bowl installed, slide the drive adapter onto the power shaft.

TIP: You may need to turn the disc/adapter until it drops down into place.



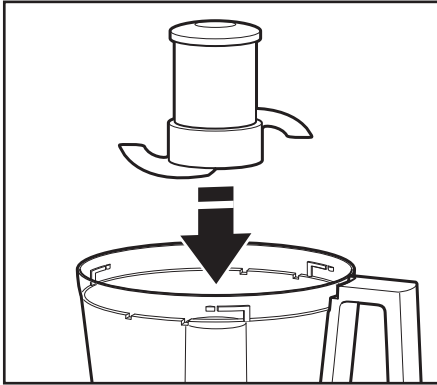
3. Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

Setting Up Your Food Processor

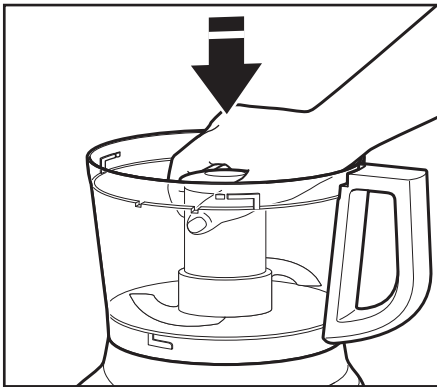
Installing the Multipurpose Blade or Dough Blade

IMPORTANT: The multipurpose blade and dough blade can only be used with the work bowl.

1. Place the blade on the power shaft.
2. Rotate the blade so it falls into place on the power shaft.



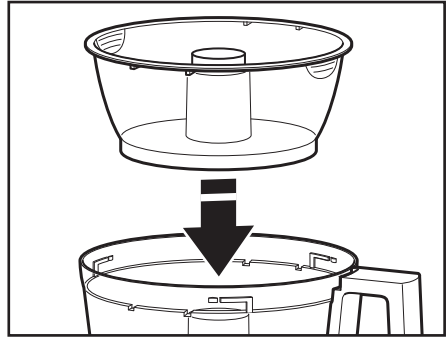
3. Push to lock: Press down firmly on the multipurpose blade until it is down as far as it will go. The multipurpose blade features an internal seal that fits tightly over the center of the work bowl.



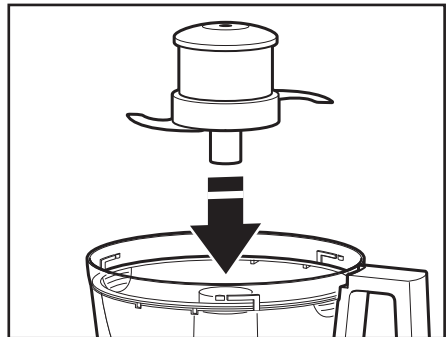
4. Install the work bowl cover, being sure it locks into place. See "Attaching the Work Bowl Cover" section.

Installing the Mini-Bowl and Mini-Blade

1. Place the mini-bowl inside the work bowl over the power shaft. Rotate the mini-bowl until the tabs on the top edge of the bowl drop into the indents on the top of the work bowl.



2. Insert the mini-blade, and place on the power shaft. It may be necessary to rotate the blade until it falls into place. Press down firmly to lock it into place.



3. Install the work bowl cover, being sure it locks into place.
4. To remove the mini-bowl after processing, remove the mini-blade by pulling straight up on the cap. Then lift the bowl straight up and out, using the two finger grips located along the top edge of the bowl.

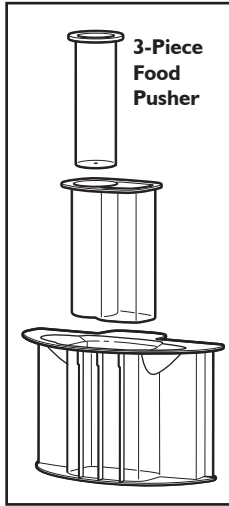
Using the 3-in-1 Feed Tube

The 3-in-1 feed tube features a 3-piece food pusher. Use the entire food pusher to process large items, or use the inner portions to create medium-sized or small feed tubes to process smaller items.

To slice or shred small items, insert the 3-piece food pusher into the feed tube, then lift out the small pusher to remove. Use the small feed tube and

pusher to process small or slender items, like single carrots or celery stalks. When not using the small feed tube, be sure to lock the small pusher into place.

To slowly drizzle oil or other liquid ingredients into the work bowl, just fill the small pusher with the desired amount of liquid. A small hole in the bottom of the pusher will drizzle the liquid ingredient at a constant rate.



⚠ WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

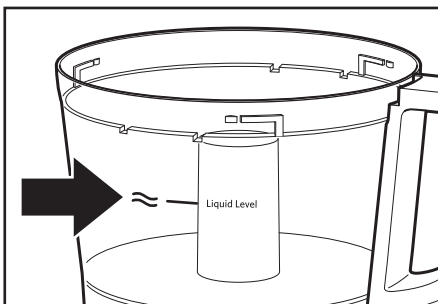
Failure to do so can result in amputation or cuts.

Before Use

Before operating the Food Processor, be sure the work bowl, blades, and work bowl cover are properly assembled on the Food Processor base (see “Setting Up Your Food Processor”).

Maximum Liquid Level

This line on the work bowl indicates the maximum level of liquid that can be processed by the Food Processor.



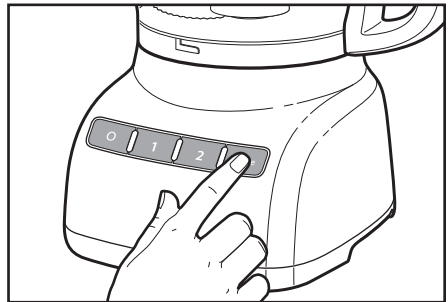
Using the Speed 1/Speed 2 Control

1. To turn on the Food Processor, press the Speed 1 or Speed 2 button. The Food Processor will run continuously and the indicator light will glow.
2. To stop the Food Processor, press the “O” (OFF) button. The indicator light will go out and the blade or disc will stop within a few seconds.
3. Wait until the blade or disc comes to a complete stop before removing the work bowl cover. Be sure to turn off the Food Processor before removing the work bowl cover, or before unplugging the Food Processor.

NOTE: If the Food Processor fails to operate, make sure the work bowl and cover are properly locked on the base (see “Setting Up Your Food Processor”).

Using the Pulse Control

The pulse control allows precise control of the duration and frequency of processing. It's great for jobs which require a light touch. Just press and hold the PULSE Button to start processing at high speed, and release it to stop.



⚠ WARNING

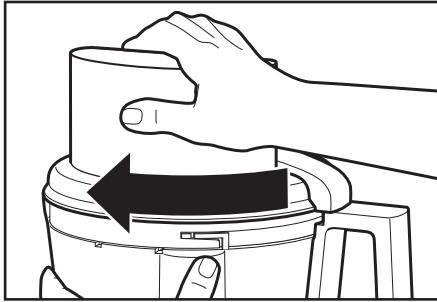
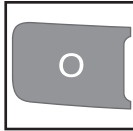
Cut Hazard

Handle blades carefully.

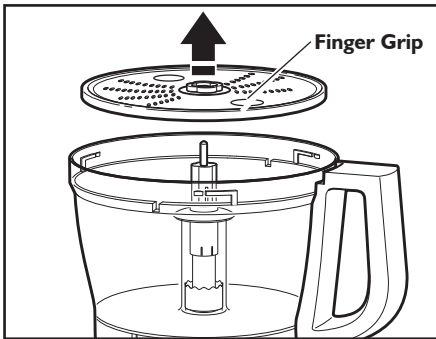
Failure to do so can result in cuts.

Removing Processed Foods

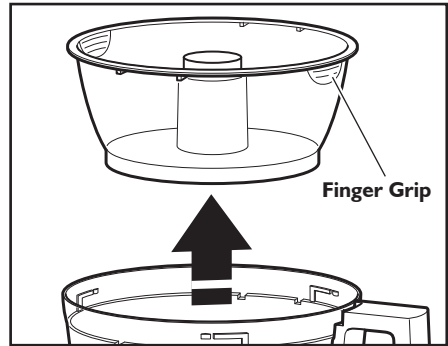
1. Press the "O" (OFF) Button.
2. Unplug the Food Processor before disassembling.
3. Turn the work bowl cover to the left and remove.



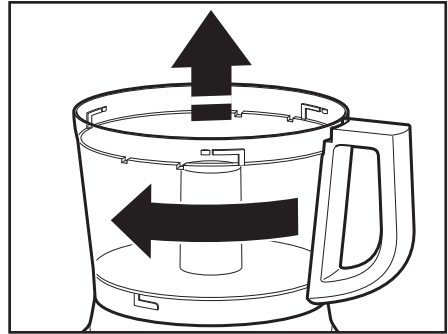
4. If using a disc, remove it before removing the bowl. Holding the disc by the 2 finger grips, lift it straight up. Remove the adapter when using the Shredding Disc.



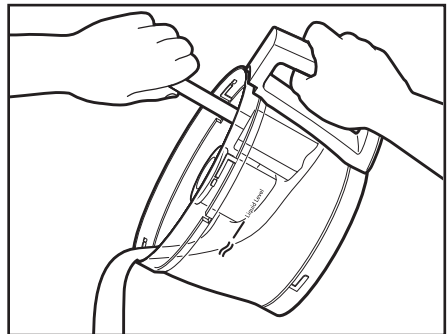
5. If using the mini-bowl, grasp and remove the bowl using the finger grips located along the top edge of the bowl.



6. Turn the work bowl to the left to unlock it from the base. Lift to remove.



7. The multipurpose blade can be removed from the work bowl before the contents are emptied. You may also leave the blade locked in place. Then remove food from the bowl and blade with a spatula.



⚠️ WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

1. Press the “O” (OFF) Button.
2. Unplug the Food Processor before Cleaning.
3. Wipe the base and cord with a warm, sudsy cloth, and wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.
4. Please note these BPA-free bowls require special handling. If you choose to use a dishwasher instead of hand washing, please follow these guidelines.
 - All parts are top rack dishwasher safe.
 - Avoid laying the bowl on its side.
 - Use gentle dishwashing cycles such as Normal. Avoid high temperature cycles such as Sanitize, Steam, and Pot Scrubbing.
5. If washing the Food Processor parts by hand, avoid the use of abrasive cleansers or scouring pads. They may scratch or cloud the work bowl and cover. Thoroughly dry all parts after washing.

6. To prevent damage to the locking system, always store the work bowl and work bowl cover in the unlocked position when not in use.



7. Wrap the power cord around the work bowl. Secure the plug by clipping it to the cord.

Tips for Great Results

! WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

Using the Multipurpose Blade



To chop fresh fruits or vegetables:

Peel, core, and/or remove seeds. Cut food in 2.5-3.75 cm (1 to 1½-inch) pieces. Process food to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.

To puree cooked fruits and vegetables (except potatoes):

Add 60 ml (1/4 cup) liquid from recipe per 235 ml (1 cup) of food. Process food, using short pulses, until finely chopped. Then process continuously until reaching desired texture. Scrape sides of bowl, if necessary.

To prepare mashed potatoes:

Shred hot cooked potatoes using the shredding disc. Exchange shredding disc for multipurpose blade. Add softened butter, milk, and seasonings. Pulse 3 to 4 times, 2 to 3 seconds each time, until smooth and milk is absorbed. Do not over process.

To chop dried (or sticky) fruits:

The food should be cold. Add 60 ml (1/4 cup) flour from recipe per 120 ml (1/2 cup) dried fruit. Process fruit, using short pulses, until reaching desired texture.

To finely chop citrus peel:

With sharp knife, peel colored portion (without white membrane) from citrus. Cut peel in small strips. Process until finely chopped.

To mince garlic or to chop fresh herbs or small quantities of vegetables:

With processor running, add food through the feed tube. Process until chopped. For best results, make sure work bowl and herbs are very dry before chopping.

To chop nuts or make nut butters:

Process up to 750 ml (3 cups) of nuts to desired texture, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. For a coarser texture, process smaller batches, pulsing 1 or 2 times, 1 to 2 seconds each time. Pulse more often for finer texture. For nut butters, process continuously until smooth. Store in refrigerator.

NOTE: Processing nuts and other hard foods may scratch the surface finish on the inside of the bowl.

To chop cooked or raw meat, poultry or seafood:

The food should be very cold. Cut in 2.5 cm (1 inch) pieces. Process up to 455 g (1 pound) at a time to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.

To make bread, cookie, or cracker crumbs:

Break food into 3.75-5 cm (1½ to 2-inch) pieces. Process until fine. For larger pieces, pulse 2 to 3 times, 1 to 2 seconds each time. Then process until fine.

To melt chocolate in a recipe:

Combine chocolate and sugar from recipe in work bowl. Process until finely chopped. Heat liquid from recipe. With processor running, pour hot liquid through the feed tube. Process until smooth.

To grate hard cheeses, such as Parmesan and Romano:

Never attempt to process cheese that cannot be pierced with the tip of a sharp knife. You can use the multi-purpose blade to grate hard cheeses. Cut cheese in 2.5 cm (1 inch) pieces. Place in work bowl. Process, using short pulses, until coarsely chopped. Process continuously until finely grated. Pieces of cheese can also be added through the feed tube while the processor is running.

Using a Slicing or Shredding Disc

⚠ WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.



To slice or shred fruits or vegetables that are long and relatively small in diameter,

such as celery, carrots, and bananas:

Cut food to fit feed tube vertically or horizontally, and pack feed tube securely to keep food positioned properly. Process using even pressure with the food pusher. Or use the small feed tube in the two-piece food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher to process food.



To slice or shred fruits and vegetables that are round, such as onions, apples, and green peppers:

Peel, core, and remove seeds. Cut in halves or quarters to fit feed tube. Position in feed tube. Process using even pressure with the food pusher.

To slice or shred fruits and vegetables that are small, such as strawberries, mushrooms, and radishes:

Position food vertically or horizontally in layers within the feed tube. Fill feed tube in order to keep food positioned properly.

Process using even pressure with the food pusher. Or use the small feed tube in the two-piece food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher to process food.

To slice uncooked meat or poultry, such as stir-fry meats:

Cut or roll food to fit feed tube. Wrap and freeze food until hard to the touch, 30 minutes to 2 hours, depending on thickness of food. Check to be sure you can still pierce food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly. Process using even pressure with the food pusher.

To slice cooked meat or poultry, including salami, pepperoni, etc.:

Food should be very cold. Cut in pieces to fit feed tube. Process food using firm, even pressure with the food pusher.

To shred spinach and other leaves:

Stack leaves. Roll up and stand up in feed tube. Process using even pressure with the food pusher.



To shred firm and soft cheeses:

Firm cheese should be very cold. For best results with soft cheeses, such as mozzarella, freeze 10 to 15 minutes before processing. Cut to fit feed tube. Process using even pressure with the food pusher.

Using the Dough Blade



The dough blade is specially designed for mixing and kneading yeast dough quickly and thoroughly. For the best results, do not knead recipes which use more than 475 - 750 ml (2-3 cups) of flour.

Helpful Hints

- To avoid damage to the blade or motor, do not process food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Do not overfill work bowl or mini-bowl. For thin mixtures, fill work bowl up to 1/2 to 2/3 full. For thicker mixtures, fill work bowl up to 3/4 full. For liquids, fill up to the maximum level as described on page 17. When chopping, the work bowl should be no more than 1/3 to 1/2 full. Use the mini-bowl for up to 235 ml (1 cup) of liquid or 155 g (1/2 cup) solids.
- Position slicing discs so the cutting surface is just to the right of the feed tube. This allows the blade a full rotation before contacting the food.
- To capitalize on the speed of the processor, drop ingredients to be chopped through the feed tube while the processor is running.
- Different foods require varying degrees of pressure for best shredding and slicing results. In general, use light pressure for soft, delicate foods (strawberries, tomatoes, etc.), moderate pressure for medium foods (zucchini, potatoes, etc.), and firmer pressure for harder foods (carrots, apples, hard cheeses, partially frozen meats, etc.).
- Soft and medium-hard cheese may spread out or roll up on the shredding disc. To avoid this, shred only well-chilled cheese.

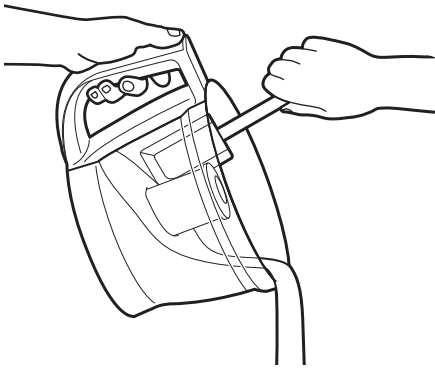
- Sometimes slender foods, such as carrots or celery, fall over in the feed tube, resulting in an uneven slice. To minimize this, cut food in several pieces and pack the feed tube with the food. For processing small or slender items, the small feed tube in the two piece food pusher will prove especially convenient.



- When preparing a cake or cookie batter or quick bread, use the multipurpose blade to cream fat and sugar first. Add dry ingredients last. Place nuts and fruit on top of flour mixture to prevent over chopping. Process nuts and fruits, using short pulses, until blended with other ingredients. Do not over process.
- When shredded or sliced food piles up on one side of the bowl, stop the processor and redistribute the food using a spatula.
- When food quantity reaches the bottom of a slicing or shredding disc, remove the food.
- A few larger pieces of food may remain on top of the disc after slicing or shredding. If desired, cut these by hand and add to mixture.
- Organize processing tasks to minimize bowl cleanup. Process dry or firm ingredients before liquid ingredients.
- To clean ingredients from the multipurpose blade easily, just empty the work bowl, replace the lid, and pulse 1 to 2 seconds to spin the blade clean.
- After removing the work bowl cover, place it upside down on the counter. This will help keep the counter clean.

Food Processing Tips

- Use the spatula to remove ingredients from the work bowl.

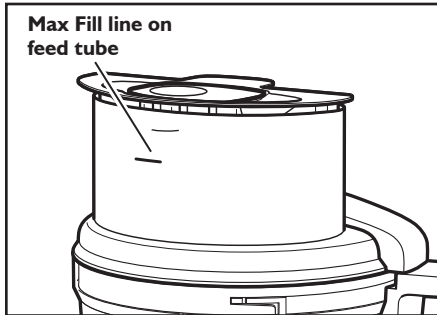


- Your Food Processor is not designed to perform the following functions:
 - Grind coffee beans, grains, or hard spices
 - Grind bones or other inedible parts of food
 - Liquefy raw fruits or vegetables
 - Slice hard-cooked eggs or unchilled meats.
- If any plastic parts should discolor due to the types of food processed, clean them with lemon juice.

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

Food Processor doesn't run:

- Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place and the large food pusher is inserted in the feed tube.
- When using the large feed tube opening, make sure that food is not above the Max Fill line on the feed tube.



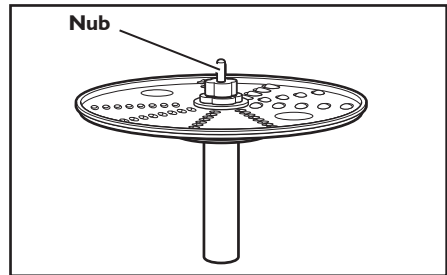
- Press only one button at a time. The Food Processor will not operate if more than one button is pressed at the same time.
- Is the Food Processor plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Food Processor in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Unplug the Food Processor, then plug it back into the outlet.
- If the Food Processor is not at room temperature, wait until it reaches room temperature and retry.

Food Processor not shredding or slicing properly:

- Make sure the raised-blade side of the disc is positioned face up on the common adapter.
- If using the adjustable slicing blade, make sure it is set to the correct thickness.
- Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding. See "Food Processing Tips".

If the work bowl cover won't close when using the disc:

- Make sure the disc is installed correctly, with the raised nub on top, and is positioned properly on the drive adapter.



欢迎来到厨房帮手的世界。

我们致力于帮助您为您的家人和朋友制作一生可口的饭菜。为了帮助并确保您的家电的寿命和性能，请将本指南放在手边。它会给您产品使用和保护提供最佳的方法。您的满意是我们的首要追求。



目录

食品加工安全	
重要的安全措施	24
用电要求	25
部件及性能	26
配件	27
配件选择指南	28
准备第一次使用食品加工机	
第一次使用之前	29
从加工碗上卸下碗盖	29
安装食品加工机	
安装加工碗	30
安装加工碗盖	30
安装可调式切盘	31
安装反切式切盘	31
安装多用途刀片或和面刀片	32
安装迷你碗和迷你刀片	32
使用3合1进料管	33
使用食品加工机	
使用前	34
最大液体容量	34
使用速度1/速度2控制	34
使用按压控制	34
移除加工食品	35
清理食品加工机	36
食品加工提示	
最佳效果提示	37
帮助提示	39
故障排除	41

你和他人的安全都很重要。

本手册和机器上重要安全信息均已明示。敬请阅读并遵守各项安全事项。



此乃安全警示标志。

此标志乃警示有导致您和他人伤亡的潜在风险。

所有安全注意事项后均标清了安全警示标志和标有‘危险’或‘警告’字样。这些字的意思是：



你会丧命或严重伤残，若不遵守说明书的操作规则。



你会丧命或严重伤残，若不遵守说明书的操作规则。

一切安全信息均提醒你注意潜在危险，告诉您如何降低免受意外伤害之风险，以及不遵守说明的后果。

重要保护措施

当使用家用电器时，必须遵守以下基本安全防范措施规则包含以下各项：

1. 阅读所有说明。
2. 为避免触电，不要把食品加工机置于水中或其它的液体中。
3. 当使用该电器时，如有孩子在场，必须严加看管。
4. 停止使用机器时，清洗、拆装部件之前要拔下插头。
5. 避免接触正在转动的部件。
6. 不要使用已损的电线，插座操作机器，机器出现故障，掉落或已损也不得使用。将电器退回到附近的授权的服务机构检查、修理或电子电器和机械性调整。
7. 使用非厨房助手供应商推荐或销售的部件可能引发意外火灾，短路触电或其它伤害。
8. 不要在室外使用。
9. 联机的电线不得悬于桌边或台面边上。
10. 处理食物时保持双手和用具远离刀片和切刀以减少人的伤害或导致食品加工机损坏的风险。刮刀仅能在在食品加工机不工作时使用。
11. 刀片很锋利。小心操作。
12. 为了降低受伤害的风险，要将切刀或切盘先放到碗中然后将碗放到合适的地方。
13. 操作电器之前，确保盖子扣紧。
14. 不要用手添加食品。一定要使用食品推杆。
15. 不要硬拧有互锁功能的盖子。
16. 产品仅供家庭使用。
17. 要断开电器，将控制按钮调为“关”，然后从墙上的电源插座拔掉插头。

保存说明

重要保护措施

18. 本产品不是为身体官能或心智能力不成熟的（包括儿童），或缺乏经验和知识的人群设计的，除非他们在获得监督或指导下使用电器，但使用电器的监督人要对他们的安全负责。
19. 本产品拟用于家庭及类似场所，如：
 - 商店，办公室和其他的工作环境的厨房区域
 - 农庄
 - 由酒店，汽车旅馆和其他住宅类型环境
 - 床和早餐宾馆类型的环境。

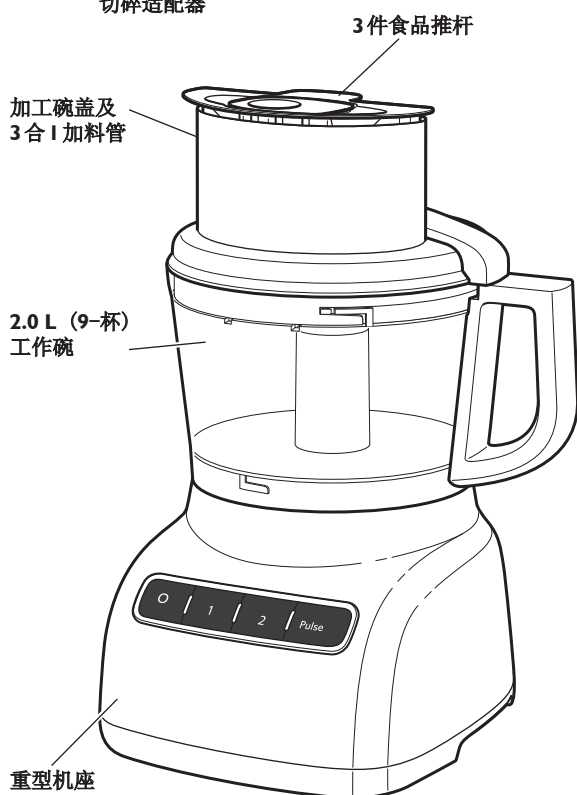
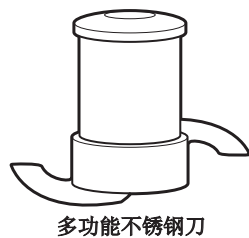
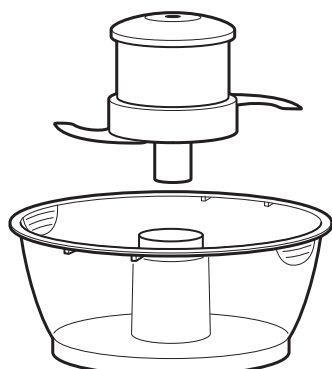
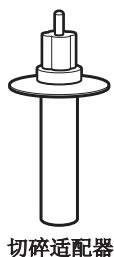
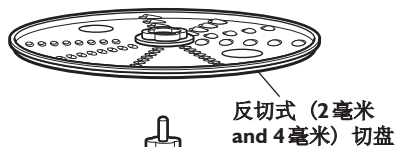
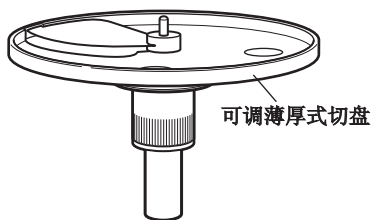
保存说明

用电要求

电压：220-240 V.A.C.

赫兹：50/60 赫兹

部件和性能



食品加工机的重要部件和配件概述如下。配件上的其他详细信息，包括食品加工以及可选配件，您可以订购，请参阅以下几页。

可调式切片控制

厨房助手可调式切刀，让您由薄到厚手动自如时调整切割厚度。

速度 1/速度 2/按压控制

两个速度和按压按钮提供了精确控制，可以处理大多数食物。

工作碗盖与 3 合 1 进料管 (KFPL90FT)

业界最大的一个，3 合 1 进料管，可容纳大型物品，将西红柿，黄瓜，土豆切细或切块。

3 件食品推杆 (KFP90FTP)

三推杆相互镶嵌。从大推杆中移除中等推杆进行持续的加工。

对于较小的物品（如籽实，坚果，单个胡萝卜，芹菜等）的连续处理，去除狭窄的推杆和使用窄的进料管。

在窄推杆底部的一个小孔，使配料油很容易滴入到混合成分中— 正好填补所需数量的油或其他液体成分。

重型机座

厚重防滑的机座，有助于提供更好的稳定性并减少振动，在有难度的食品加工工作也安全无虞。

配件

包含的配件

(3杯) 750 毫升迷你碗和小刀片 (KFP90BM)

迷你碗，不锈钢迷你刀片对于小块食品的切碎和混合工作来说是非常完美的。

2.0 L (9-杯) 工作碗 (KFP90WBOB)

耐用的，大的工作碗有了大批量作业能力。

可调整切刀 (KFP90ESL)

切盘可以从 1 毫米 ($\frac{1}{16}$ 英寸) 到 6 毫米 ($\frac{1}{4}$ 英寸) 将食物切成小片。

反切式切刀 (KFP90RD)

切刀是反切式的可以切碎或粗或细的奶酪丝或蔬菜。

驱动器适配器

















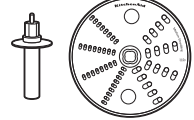





驱动器适配器用来连接底座上的动力轴和切片或切刀。

多功能刀片 (KFP90BL)

多功能刀片能切碎，剁碎，搅拌，混合，并可在几秒钟内乳化食物。

面团刀片 (KFP90DB)

面团刀片具有特殊的设计用于酵母面团混合，捏揉。

行动	设置	食品	附件
 砍碎		奶酪 巧克力 水果 新鲜籽实	多功能刀片 
 刹碎		新鲜籽实 坚果 豆腐 蔬菜	或 迷你碗和 迷你刀片 
 混合		意大利面酱 香蒜酱 沙拉酱 酱汁	
 切片薄		水果 (软) 土豆 西红柿 蔬菜 (软)	可调式切丝盘 
 切片厚		奶酪 巧克力 水果 (硬) 蔬菜 (硬)	
 切碎中等		土豆 蔬菜 (软)	反式切刀 
 切碎稍细		大头菜 奶酪 巧克力 水果 (硬) 蔬菜 (硬)	
 揉揉		面糊 甜面团 酵母面团	面团刀 

警告

切割危险

小心操作刀片。

不这样做就会导致切伤。

第一次使用之前

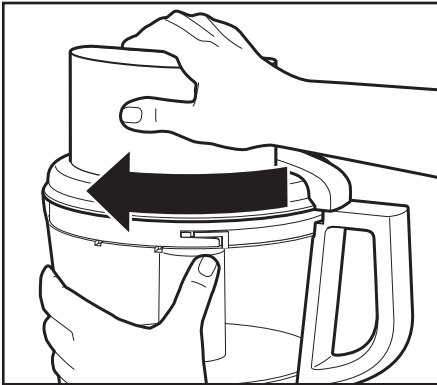
首次使用食品加工机前，通过手洗或洗碗机清洗所有的零件及配件（见“清洁食物处理器”）。

移除加工碗上的加工碗盖板

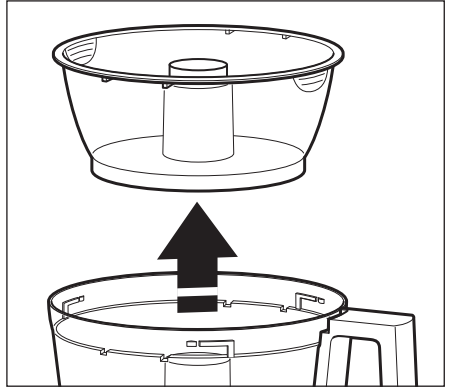
您的食品加工机中含有装在加工碗碗盖，且迷你碗也放在加工碗中。

将加工碗盖从加工碗上移除开始清洗：

1. 抓住工作碗盖板的进料管，并延工作碗顺时针方向转动。

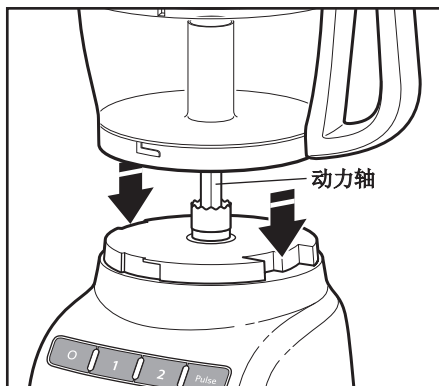


2. 提起迷你碗。

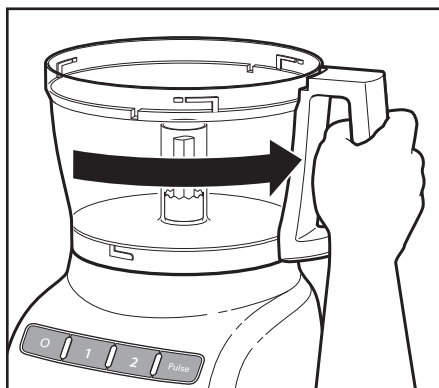


安装加工碗

1. 将食品加工机安在干燥的地方，将有控制按钮的台面朝向前面。完全组装后再将食品加工机插入电源。
2. 把加工碗放到机座顶上，调整底座上的压痕的凸起部分。中心孔应适合动力轴。



3. 抓住加工碗手柄并转动逆时针将加工碗底部锁定。

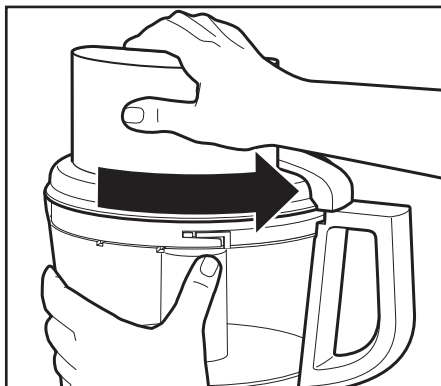


4. 选择你想用的配件按照以下页面上的指示安装和使用。

注意：安装加工碗盖前确保配件安装到位。

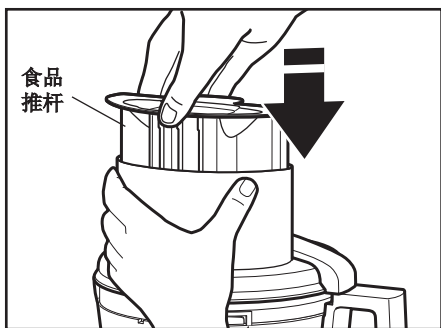
安装加工碗罩

1. 把加工碗盖放在加工碗上，让食材进口正对着加工碗手柄的左边。抓住食材管旋转直到其锁定到位。



2. 将食材推杆推到三合一食材管中。请参阅“使用3合1进料管”上有不同大小的食品加工的详细信息。

注意：除非加工的碗和加工碗盖板正确锁定，且大推杆进料管（约一半）已插入最大填充线，否则您的食品加工机将无法运行。

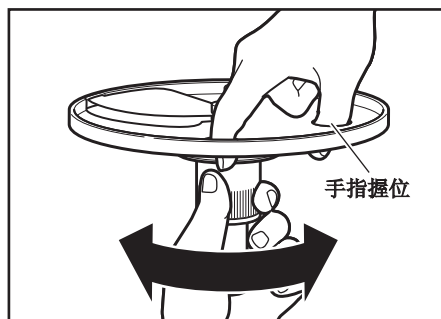


注意：安装加工碗盖前确保配件安装到位。

安装可调式切片盘

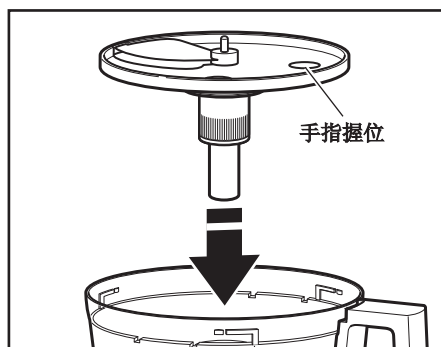
可调切片盘很容易调整，切片任务简单的完成。安装和调整切片盘的步骤如下。

1. 扶住切片盘，顺时针扭转脊轴部分较薄的薄片，或逆时针旋转厚片。



2. 安装工作碗时，要用手指按住切片盘，并将其降低到驱动器适配器上。

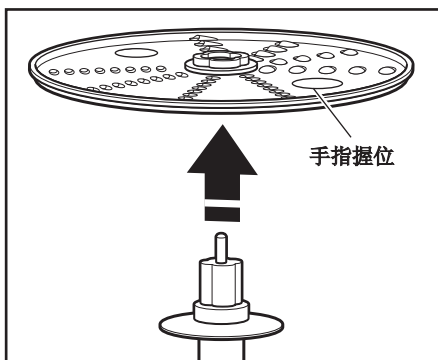
提示：你可能需要旋转盘或驱动器适配器，直到加工碗卡到合适位置。



3. 安装加工碗盖，确保锁定到位。

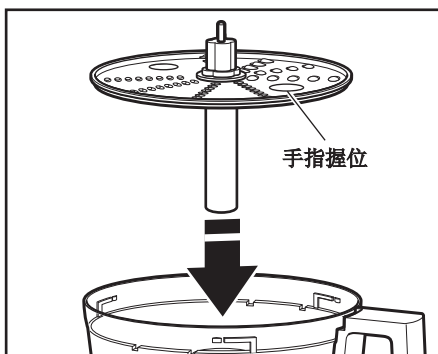
安装反切式切盘

1. 用两手指按住反式切刀，将捣碎是配器插入盘底的孔中。



2. 安装加工碗时，将驱动适配器滑动到动力轴。

提示：你可能需要旋转盘或驱动适配器，直到加工碗卡到合适位置。

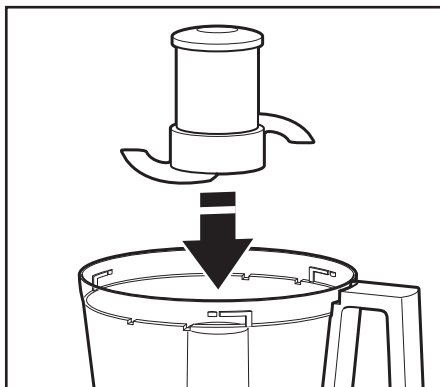


3. 安装加工碗盖，确保锁定到位。

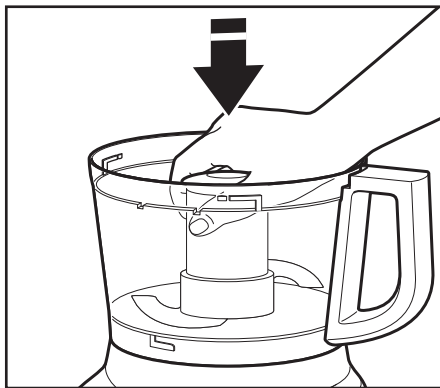
安装多用途刀片或和面团刀片

重要：多功能刀和面团刀仅供在加工碗中使用。

1. 将刀片固定在动力轴上。
2. 旋转刀片使其能安放到动力轴中。



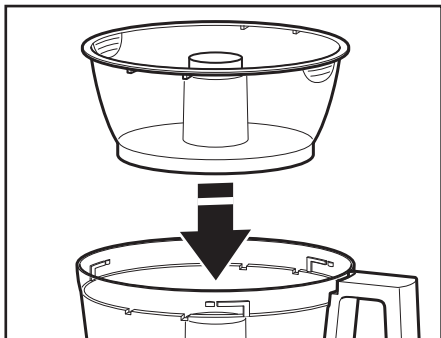
3. 推入使其锁住：牢固地按下多功能刀片，直到其不能继续向下为止。多用途刀片具有一个紧密的内部密封件，使其紧密地安放在加工碗中间。



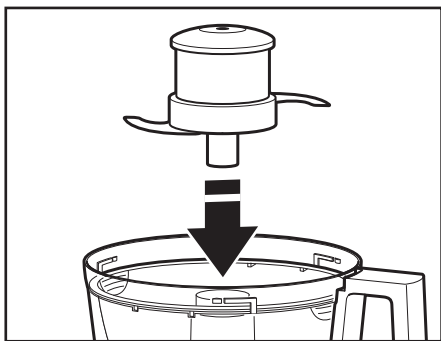
4. 安装加工碗盖，确保其锁定到位。安装工作碗盖。

安装迷你碗和迷你刀片

1. 将迷你碗放到动力轴上的加工碗中旋转的迷你碗顶边的碗上的卡舌，直到其下降到工作碗顶部的压痕。



2. 将迷你刀插入，并放到动力轴上。旋转刀片直到其卡定到位。将其按下牢牢锁定到位。



3. 安装加工碗盖，确保锁定到位。
4. 要移除加工后的迷你碗，先在盖子上直接向上拉，以取出小刀片。然后使用位于碗边缘的手指握位，直接提出碗。

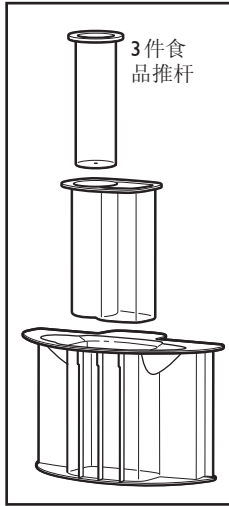
使用3合1进料管

三合一食品管采用了三件式的食物推杆。使用整个食物推杆处理大量食品，或使用里面部分启用中型或小型食品管，处理较小的食品。

要将小体积食品切片或切碎，需要插入三片式食物推杆到食品进样管中，然后抬起小推杆将其移除。处理小或细长的食品，像单个的胡萝卜或芹菜这样的食品，要用

小的食物进管和推杆。不使用小量食品进管时，确保将小推杆锁到正确位置。

要慢慢地将油或其他液体成分滴入到加工碗，以填补小推杆所需的液体量。推杆的底部的小孔，将以恒定速率，滴入液体食材。



警告



旋转刀片危险

一定要使用食品推杆。

保持手指远离开口。

切莫让儿童靠近。

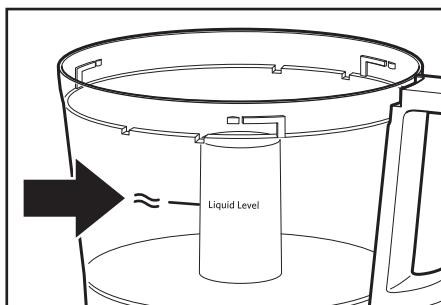
不这样就会导致划伤。

使用前

操作食品加工机之前，请务必正确的将加工碗，刀片，加工碗盖组装在食品加工机底座（见“设置你的食物 加工机”）。

最大液体容量

这条主机碗线表示食品料理机能加工的液体食材的最大量。



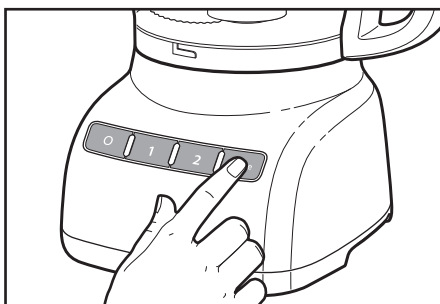
使用速度1/速度2控制按钮

1. 开启食品加工机，按住速度1或速度2按钮。食品加工机连续运行，指示灯会亮闪。
2. 停止食品加工机时，按压“O”（关闭）按钮。指示灯将熄灭，刀片或切盘将在几秒钟内停止旋转。
3. 请等到刀片和切刀完全停止再移除加工碗盖。确保关掉食品加工机再移除加工碗盖或切断食品加工机电源。

注意：如果食品加工机操作失灵，确保加工碗盖盖严（参看“安装您的食品加工机”）。

使用按压控制

按压控制可以精确控制处理食材的时间和频率。这个机器特别适合稍微简单加工处理食材。就需按动并握压住按钮以快速开始加工，放松按钮机器则停止加工。



警告

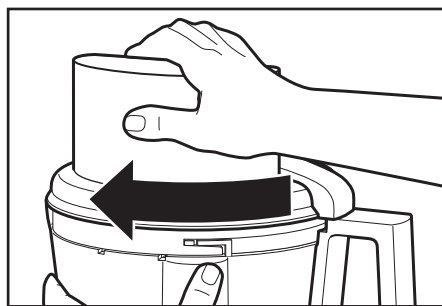
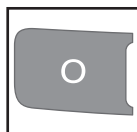
切割危险

小心操作刀片。

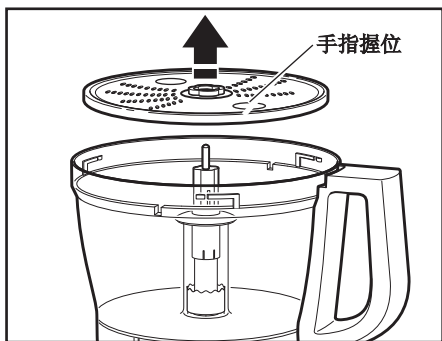
不这样做就会导致切伤。

倒出加工食品

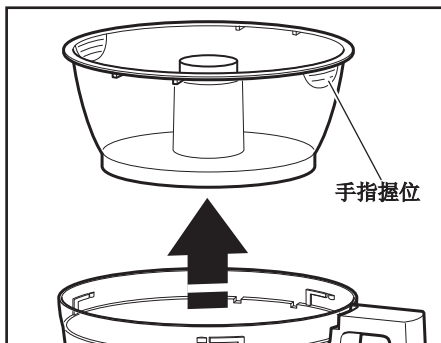
1. 按动“O”（关闭）旋钮。
2. 拆卸前拔出食品加工机插头。
3. 向左转动加工碗盖并移除。



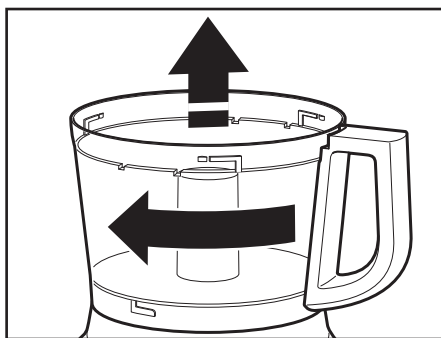
4. 如果使用切盘要在移除碗之前移除切盘。用两个手指握位握住切盘，向上提起。使用切碎切盘时，取下适配器。



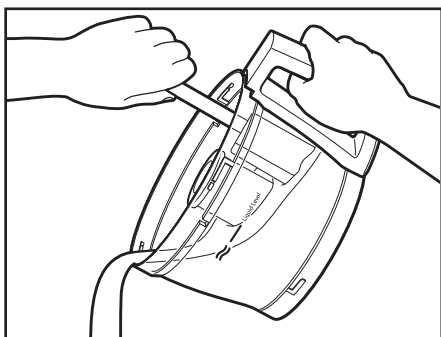
5. 如果使用迷你碗，抓住并使用位于沿碗顶边缘的手指握位移除迷你碗。



6. 向左旋转加工碗开锁将碗移离机座。提起移开。



7. 在碗内食物被清空前，移走多功能刀片。你可以把刀片放到锁定的位置。然后从碗中移走食物。



警告

切割危险

小心操作刀片。

不这样做就会导致切伤。

1. 按动“O”（关）旋钮。
2. 清理前拔下食品加工机插头。
3. 用蘸温苏打水的抹布擦拭底座和电源线，并用湿布擦拭干净。用软布擦干。不要使用沙布或百洁布。
4. 请注意，这些不含双酚A的碗需要特殊处理。如果您选择使用洗碗机代替手洗，请遵循以下原则。
 - 所有部件放入洗碗机顶部机架。
 - 不要将加工碗侧放在洗碗机。
 - 使用轻柔清洗循环程序如“正常”档。避免高温循环程序如消毒，汽蒸刮洗等程序。
5. 如果食品加工机零件用手工清洗，避免使用打磨沙布或百洁布。他们可能会划伤或刮坏加工碗和盖。彻底清洗后擦干所有部件。

6. 为防止损坏锁定系统，存放时将加工碗和加工碗盖放在未锁定位置。



7. 将电源线缠绕在加工碗周围。通过夹放进电线管里以确保插头安全。

好效果窍门



警告

切割危险

小心操作刀片。

不这样做就会导致切伤。

使用多功能刀片



切新鲜水果或蔬菜：

去皮，去核，和/或剔除种籽。切食物成为 2.5-3.75 厘米 (1 至 1½-至寸) 小块。处理食物所需尺寸大小，短时间

按压控制扭，每次 1 至 2 秒。如果必要的话用刮板刮碗的两侧。

榨水果和蔬菜汁（马铃薯除外）：

从每 235 毫升 (1 杯) 食物配方的，添加 60 毫升 (1/4 杯) 液体。加工食品，使用短时按压按钮，直到切碎得很精细为止。然后继续加工，直至想要的形态。如果必要的话，用刮板刮碗的两侧。

准备土豆泥：

使用碎刹切盘打粹热的煮熟的土豆，为多用途刀片更换切盘。加入软化黄油，牛奶和调味料。按压 3 至 4 次，每次 2 至 3 秒，直到平滑，和牛奶被吸收。不要过度加工。

切碎干（粘）水果：

食材应该是冷的。每 120 毫升 (1/2 杯) 干果，添加 60 毫升 (1/4 杯) 面粉。加工水果，使用短时按压，直至达到理想的形态。

将柑橘皮切得很精细：

用锋利的刀，剥取从柑橘皮色部分（不包括白色膜）。将皮切成小条。加工直到切碎为止。

剁碎的大蒜或切碎新鲜草药或小批量的蔬菜：

加工过程，用食材添加管添加食材。加工到切碎为止。为了达到最佳效果，确保加工的碗和食材切碎前非常干燥。

切碎坚果或制作坚果黄油：

加工多达 750 毫升想要的口感坚果 (3 杯)，使用短时按压，每次 1 至 2 秒。对于较粗纹理，加工较小的批量，按压 1~2 次，每次 1 至 2 秒。要更精细食材加工效果则按压多次。对于坚果黄油，不断加工直至顺滑。放入冰箱保存。

注意：加工坚果等坚硬的食材可能使碗内表面留下划痕。

切碎熟或生的肉类，家禽或海鲜：

食物温度应该非常冷。切成 2.5 厘米 (1 英寸) 小块。要加工至所需的大小时，使用短时按压，每次 1 至 2 秒加工高达 455 克 (1 磅)。如果必要的话，用刮板刮碗的两侧。

做面包，饼干，饼干屑：

分成 3.75-5 厘米 (1½ 至 2-英寸) 件小块。加工到切碎为止。对于较大块，按压 2 至 3 次，每次 1 到 2 秒。加工到切碎为止。

按配方融化巧克力：

按配方混合巧克力和糖于加工碗中。加工直到切碎为止。按配方加热流质食材加工过程，通过进料管添加食物。加工到平滑为止。

磨碎硬奶酪，如 Parmesan 和 Romano：

切勿试图加工不能用锋利的刀尖刺穿的奶酪。您可以使用多功能刀磨碎硬奶酪。将奶酪切成 2.5 厘米 (1 英尺) 小块。放入加工碗中。加工时，使用短时按压，直到大致切碎为止。间断按压直至切得很精细。加工机运行时，奶酪块也可通过进料管加入。

使用切片或切碎切盘

 **警告**



旋转刀片危险

一定要使用食品推杆。

保持手指远离开口。

切莫让儿童靠近。

不这样就会导致割伤。



切片或切碎长和直径相对较小的水果或蔬菜，如芹菜，胡萝卜，香蕉：

纵向或横向切割食材以适合进料管加料，安全包裹进料管，以保持食物的正确定位。均匀压力使用食物推杆加工食材。或使用小的进料管中的两件式食物推杆。放置食物于垂直管中，并使用小食物推杆来处理食物。



切片或切碎圆的水果和蔬菜，如洋葱，苹果，青椒：

去皮，去核，并去籽。切割一半或四分之三以适合进料管。放入进料管。使用均匀压力用食物推杆加工。

切片或切碎小的水果和蔬菜，如草莓，蘑菇，萝卜：

将食物纵向或横向放置食物于进料管内。填充进料管以保持食物的正确放置。

使用均匀压力用食物推杆加工。或使用小的进料管中的两片式食物推杆。放置食物于垂直管中，并使用小食物推杆来处理食物。

切未煮熟的肉类或家禽，如炒肉类等：

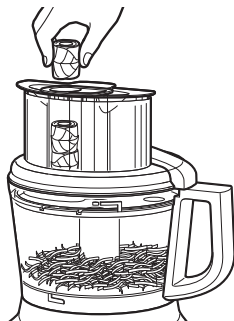
切割或滚动食物于以适合进料管。根据食物的厚度，包装和冷冻食品，30分钟到2小时，直到冷得不能触摸为止。检查以确保您可以用锋利的刀尖端刺穿食物。如果不行，您可以稍稍溶化。使用均匀压力用食物推杆加工。

切煮熟肉类或家禽，包括腊肠，香肠等：

食物应该非常凉。切割成小块以适合进料管加料。用食物推杆使用均匀压力加工食物。

切碎菠菜等其他带叶菜：

叠加叶子。卷起，竖直放入进料管。使用均匀压力用食物推杆加工。



切碎硬的和软的奶酪：

硬奶酪应该非常冷。软奶酪加工，如mozzarella，最好加工前冷冻10到15分钟。先分切以适合进料管。使用均匀压力用食物推杆加工。

使用多面刀片：



面团刀片具有特殊的设计用于酵母面团的快速彻底混合或捏合。为了达到最佳效果，使用超过**475 - 750**毫升（**2-3**杯）面粉，不要揉捏。

帮助提示

- 为了避免刀片或电机损坏，请不要加工冷冻的，或没化冻的食物，或用刀尖不能刺穿的硬食材，如胡萝卜，如果胡萝卜塞在刀片上或卡在刀片上，要停下加工机，轻轻地将食物从刀片上取下来。
- 不要过量加入食材到加工碗或迷你碗中。对于薄的食材，加工量是加工碗的**1/2**至**2/3**高度。对于厚的食材，加工量是加工碗之**3/4**高度。对于流质食材，按照**17**页的描述进行填充。切碎时，加工碗应该不超过**1/3**到**1/2**高度。使用迷你碗至**235 ml**液体（**1**杯）或**155**克（**1/2**杯）固体。
- 放置切片切盘，使切割面在进料管右侧。这使得刀片接触食物之前完全旋转。
- 为了充分利用加工机的速度，可以在加工机运行时通过进料管加入食材。
- 不同的食物需要根据最佳切碎和切片效果使用不同程度的压力。在一般情况下，柔软，细腻的食物，使用压力轻，（如草莓，西红柿等），对中小型食品（西葫芦，土豆等）压力要温和，对坚硬的食物压力要更坚固些（胡萝卜，苹果，硬奶酪，部分冷冻肉等）。
- 软的和中等硬度的奶酪可能蔓延或在切刀盘上滚动。为了避免这种情况，只切冰鲜的奶酪。

- 有时修长的食物，如胡萝卜或芹菜，翻倒在进料管，造成不均匀切片。为了减少这种情况，将食材切成几段并填满进料管。加工小或细长的食材，两条食物推管的小型进料管更方便些。



- 当准备一个蛋糕或黄油饼干或快速面包时，使用多功能用途的刀片来先切奶油脂肪和糖。最后再添干食材。把坚果和水果放在面粉混合物的顶端，以防止过度切碎水果。加工坚果和水果，利用短时间地间断性地按按钮，直到与其他成分混合。不要过度加工。
- 当切碎或切片食品在碗的一边堆起来，停止使用食品加工机和用锅铲处理器对食材进行再分配处理。
- 食物数量到达一个切片或者切碎磁盘的底部时，去除食物。
- 在粉碎和切片之后，一些更大块食物可以剩在切盘上。如有必要，用手切这些和加紧混合食材。
- 组织加工任务来达到尽量少洗碗。在加工液体食材之前，要先加工干的或硬的食材。
- 用多功能的刀片清理食材更容易，只需要倒空碗，替换盖子，每间断**1-2**秒钟来转动刀片，使刀片清除干净。
- 移走碗盖后，将它倒放到柜台上。这将有助于使柜台干净。

食品加工提示

- 用铲子清除加工碗成分。

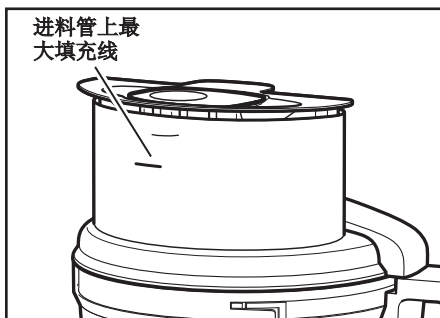


- 你的食物处理器设计不能执行下列功能：
 - 研磨咖啡豆，或硬物
 - 研磨骨头和其他的食物的不可食部分
 - 使未加工的水果或蔬菜溶解
 - 将煮熟硬心的鸡蛋或不是冷冻的肉切片。
- 根据被加工的食物类型，如果任何塑料部分变色，用柠檬果汁清洗他们。

如果你的食品料理机功能出现异常或不能运行，检查下列情况：

食品加工器不能进行以下功能：

- 确保碗和盖子在合适的位置正确被对齐和锁定和大食物推管插入到进料管中。
- 当使用开始的大食物推管，确保食物没有超过进料管的最大量的刻度之上。



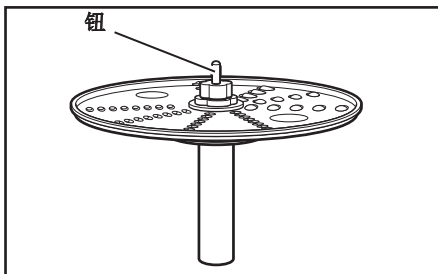
- 一次只按一下按钮。如果两个按钮同时按下，食品加工机不会运行。
- 食品料理机插电了吗？
- 食品料理机的电路保险丝工作良好吗？如果你有电路安全断闸盒，确保电路是关闭的状态。
- 先把电线插头从食品料理机上拔下来，然后再插回到插座上。
- 如果食品料理机没在室温的环境下，需要等待温度达到室温的温度，再次尝试。

食物处理器不切碎或正确切：

- 确保切盘可提升的刀片，面朝上被放置于普通适配器上。
- 如果使用可调切刀片，确保它被设置为正确厚度。
- 确定成分是适用于切片或切碎。食品加工提示。

当使用切盘时，如果碗盖没有关闭：

- 确保切盘正确地安装，上端的可提升的钮应准确地置于适配器的操作杆上。



KitchenAid 세계에 오신 것을 환영합니다.

본사는 고객이 가족과 친구들을
위해 평생 맛있는 음식을 만드는
것을 돕기 위해 전념하고 있습니다.
기기의 장기간 사용과 성능을
유지하기 위해 사용 설명서를
가까운 곳에 두고 보십시오.
이 사용 설명서는 제품을
사용하고 관리하는 최선의
방법을 제공할 것입니다.
고객의 만족이 본사의
최고 목표입니다.



목 차

푸드 프로세서 안전	
중요 안전 지침	44
전기적 요구 사항	45
부품 및 특징	46
부속품	47
부속품 선택 지침	48
처음 사용을 위하여 푸드 프로세서 준비하기	
처음 사용하기 전	49
가공 용기에서 가공 용기 커버 제거하기	49
푸드 프로세서 설정하기	
가공 용기 부착하기	50
가공 용기 커버 부착하기	50
조정형 슬라이딩 디스크 설치하기	51
리버서블 쉬레딩 디스크 설치하기	51
다목적 칼날 또는 반죽 칼날 설치하기	52
미니 용기 및 미니 칼날 설치하기	52
3단 피드 튜브 사용하기	53
푸드 프로세서 사용하기	
사용 전	54
최대 액체 레벨	54
속도 1/속도 2 제어 장치 사용하기	54
펄스 제어 장치 사용하기	54
가공된 음식 치우기	55
푸드 프로세서 청소하기	56
음식 가공 팁	
좋은 결과를 위한 팁	57
도움말	59
문제해결	61

당신의 안전과 다른 사람의 안전 모두 중요합니다.

본사는 장치 안전에 관한 많은 중요 사항을 본 매뉴얼에서 제공합니다. 모든 안전 사항을 언제나 읽고 지켜 주십시오.



안전 경고 기호.

이 기호는 고객 여러분과 타인에게 사망 또는 상해를 가할 수 있는 잠재적인 위험을 경고합니다.

모든 안전에 관한 사항은 안전 경고 기호와 “위험” 또는 “경고” 라는 용어로 구성됩니다. 용어의 의미:

⚠ 위험

지시 사항을 그대로 준수 하지 않는 경우, 사망 또는 심각한 상해를 입을 수 있습니다.

⚠ 경고

지시 사항을 준수 하지 않는 경우, 사망 또는 심각한 상해를 입을 수 있습니다.

모든 안전에 관한 사항은 잠재적인 위험과 상해의 가능성을 줄이는 방법, 그리고 지시 사항을 준수하지 않는 경우, 어떤 일이 발생할 수 있는지 알려줍니다.

중요 안전 지침

전기 용품 사용 시 다음 사항을 포함하여 기본적인 안전 예방 사항을 언제나 준수해야 합니다:

1. 모든 사용 설명을 숙독하십시오.
2. 감전 위험을 방지하기 위해, 푸드 프로세서를 물이나 액체에 담그지 마십시오.
3. 어린이 주변에서 가전 제품을 사용할 때는 철저한 감독이 필요합니다.
4. 사용하지 않을 때, 부품을 끼우거나 빼기 전에, 그리고 세척을 하기 전에 전기 콘센트에서 플러그를 빼십시오.
5. 움직이는 부분에 닿지 않도록 하십시오.
6. 제품에 불량 전선이나 플러그가 있는 경우 또는 제품에 오작동이 있거나 특정 방법으로 추락 또는 파손된 후에는 어떠한 제품도 사용하지 마십시오. 제품의 시험, 수리 또는 전기 및 기계적인 조절을 위해서는 가까이 위치한 공인 서비스 센터에 가져가십시오.
7. KitchenAid 가 권장하거나 판매하지 않는 부품을 부착하여 사용하면 화재, 감전 또는 상해를 초래할 수 있습니다.
8. 실외에서 사용하지 마십시오.
9. 코드를 탁자 또는 조리대 모서리에 걸어두지 마십시오.
10. 사람에게 심한 상처를 입히거나 푸드 프로세서의 손상 가능성을 막기 위해, 음식을 가공하는 도중 움직이는 칼날이나 디스크에 손이나 용구를 넣지 마십시오. 스크레이퍼는 사용해도 되지만 푸드 프로세서가 작동하지 않을 때만 사용해야 합니다.
11. 칼날이 날카롭습니다. 조심해서 다루십시오.
12. 상해의 위험을 줄이기 위하여, 용기를 제 자리에 적절하게 놓지 않은 상태에서 베이스에 칼날 또는 디스크를 부착하지 마십시오.
13. 제품을 작동하기 전에 커버가 제 자리에 안전하게 고정되어 있는지 확인하십시오.

본 사용 설명서를 보관하십시오

중요 안전 지침

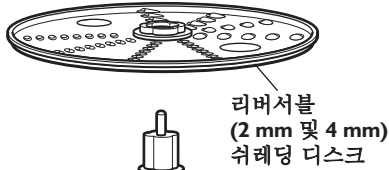
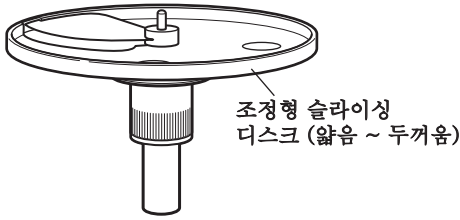
14. 손으로 음식물을 공급하지 마십시오. 항상 푸드 푸셔를 사용하십시오.
15. 커버 인터록 메커니즘을 해제하려 하지 마십시오.
16. 본 제품은 가정에서만 사용하도록 디자인되었습니다.
17. 연결을 해제하려면, 조절 장치를 "OFF"에 위치시킨 후 벽의 콘센트에서 플러그를 뽑아 주십시오.
18. 본 제품 사용 안전에 책임이 있는 자의 감독을 받지 않거나 사용에 관한 지시 사항을 전달 받지 않는 경우에는 신체 감각이나 정신 능력에 결함이 있는 자(어린이 포함) 또는 경험과 지식이 결여된 자가 본 제품을 사용하지 않아야 합니다.
19. 본 제품은 가정 또는 다음과 같은 목적으로 사용하도록 제작되었습니다.
 - 상점, 사무실, 기타 업무 환경 내 직원의 취사 구역,
 - 농가
 - 호텔, 모텔, 기타 거주 형태 환경
 - 민박 환경.

본 사용 설명서를 보관하십시오

전기적 요구 사항

전압: 220-240 V.A.C.
주파수: 50/60 Hertz

부품 및 특징

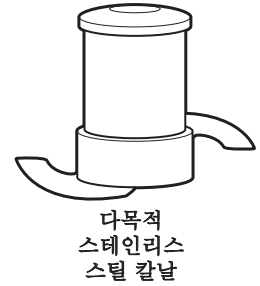
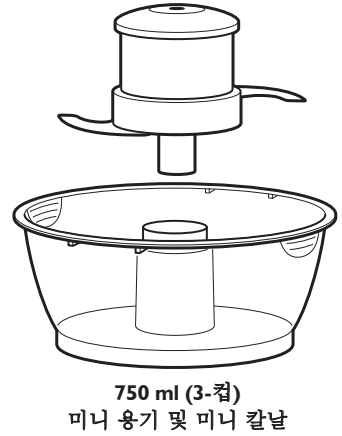


3-피스
푸드 푸셔

3단 피드
튜브가
장착된
가공 용기

2.0 L (9-컵)
가공 용기

헤비 듀티
베이스



부품 및 특징

새로운 푸드 프로세서에 포함되어 있는 중요 부품과 부속품이 아래에 강조되어 있습니다. 주문할 수 있는 옵션 부속품과 푸드 프로세서에 포함되어 있는 부속품의 추가 내용에 대해서는 다음 페이지를 참조해 주십시오.

조정형 슬라이싱 제어 장치

KitchenAid의 조정형 슬라이싱 디스크를 통하여 얇음에서 두꺼움으로 슬라이싱 두께를 수동으로 조정할 수 있습니다.

속도 1/속도 2/펄스 제어 장치

대부분의 음식과 관련된 좋은 결과를 제공할 수 있도록 2단 속도 및 펄스를 통하여 정교한 제어가 가능합니다.

3단 피드 튜브가 장착된 가공 용기 커버 (KFPL90FT)

업계에서 가장 큰 3단 피드 튜브는 토마토, 오이, 감자와 같은 대형 식물을 썰기 및 슬라이싱을 최소화한 상태로 수용할 수 있습니다.

3-피스 푸드 푸셔 (KFP90FTP)

각 안쪽에는 3개의 푸셔가 있습니다. 지속적인 가공을 위하여 대형 푸셔에서 중간 푸셔를 제거하여 중간 크기의 피드 튜브를 드러낼 수 있습니다.

작은 음식물 (허브, 너트, 당근 한 조각, 셀러리)의 지속적인 가공을 위하여 소형 푸셔를 제거하고 소형 피드 튜브를 사용할 수 있습니다.

소형 푸셔 바닥의 작은 구멍을 통하여 편리한 방법으로 재료에 오일을 조금씩 부을 수 있습니다-원하는 분량의 오일이나 다른 액체 재료를 채우기만 하면 됩니다.

헤비 듀티 베이스

무겁고 미끄러짐이 없는 베이스가 안정성을 향상시키며 거친 음식 가공 작업 동안 진동을 감소시켜줍니다.

부속품

포함된 부속품

750 ml (3-컵) 미니 용기 및 미니 칼날 (KFP90BM)

미니 용기와 스테인리스 스틸 미니 칼날은 소량의 썰기 및 혼합 작업에 적합합니다.

2.0 L (9-컵) 가공 용기 (KFP90WBOB)

견고한 대형 가공 용기를 이용하여 대량 작업을 할 수 있습니다.

조정형 슬라이싱 디스크 (KFP90ESL)

대부분의 음식물을 슬라이싱 하기 위하여 약 1 mm (1/16 인치) ~ 6 mm (1/4 인치) 까지 디스크를 조정할 수 있습니다.

리버서블 쉬레딩 디스크 (KFP90RD)

치즈나 야채를 굵거나 미세하게 채를 썰 수 있도록 쉬레딩 디스크를 뒤집을 수 있습니다.

드라이브 어댑터
















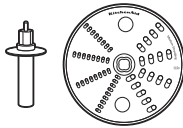





슬라이싱/쉬레딩 디스크를 베이스의 전동축에 연결할 수 있도록 드라이브 어댑터를 사용할 수 있습니다.

다목적 칼날 (KFP90BL)

다양한 칼날이 순식간에 썰기, 갈기, 섞기, 혼합하기, 유화 작업 등을 수행합니다.

반죽 칼날 (KFP90DB)

반죽 칼날은 효모 반죽을 혼합 및 반죽할 수 있도록 특수 디자인되어 있습니다.

동작	설정	음식	부속품
 절기		치즈 초콜릿 과일 신선 허브	다목적 칼날 
 다지기		두부 야채	또는 미니 용기 및 미니 칼날 
 혼합		파스타 소스 페스토 샐사 소스	
 슬라이스 (얇음)		과일 (연질) 감자 토마토 야채 (연질)	조정형 슬라이싱 디스크 
 슬라이스 (두꺼움)		치즈 초콜릿 과일 (경질) 야채 (경질)	
 채 절기 (중간)		감자 야채 (연질)	리버서블 쉬레딩 디스크 
 채 절기 (비세)		배추 치즈 초콜릿 과일 (경질) 야채 (경질)	
 반죽		반죽 스위트 반죽 효모 반죽	반죽 칼날 

⚠ 경고

상해 위험

칼날을 조심스럽게 다루십시오.

조심하지 않으면 상해를 입을 수 있습니다.

처음 사용하기 전

푸드 프로세서를 처음 사용하기 전, 모든 부품과 부속품을 손이나 식기 세척기로 씻어주십시오 (“푸드 프로세서 청소” 참조).

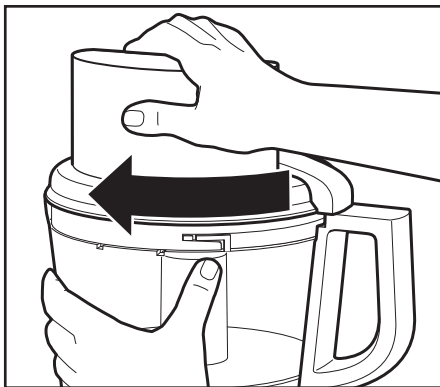
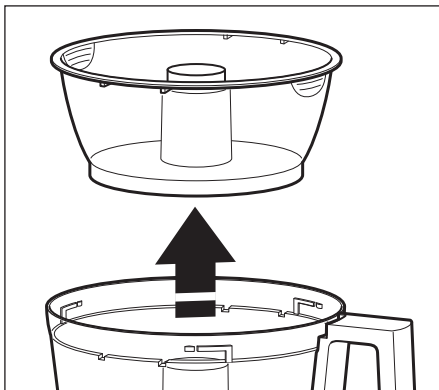
가공 용기에서 가공 용기 커버 제거하기

푸드 프로세서는 가공 용기에 미니 용기가 있으며, 가공 용기에 가공 용기 커버가 설치된 상태로 출하됩니다.

처음 청소를 하려면 가공 용기에서 가공 용기 커버를 제거하십시오.

1. 가공 용기 커버의 피드 튜브를 잡고 시계방향으로 돌려 가공 용기에서 커버를 제거하십시오.

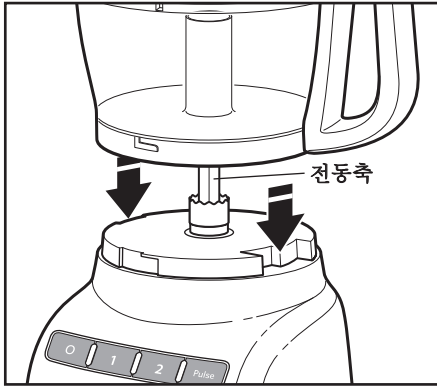
2. 미니 용기를 들어 올려 빼내십시오.



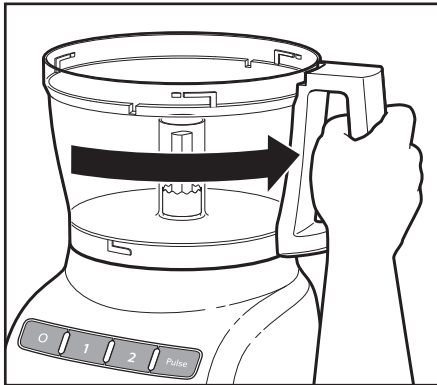
푸드 프로세서 설정하기

가공 용기 부착하기

1. 제어 장치 부분을 정면을 향하게 하여 건조한 조리대에 푸드 프로세서를 놓으십시오. 장치를 완벽하게 조립하기 전까지 푸드 프로세서에 전원을 연결하지 마십시오.
2. 베이스에 가공 용기를 놓고 베이스의 패인 자국에 볼록한 부분을 정렬하십시오. 중앙의 구멍이 전동축 위에 들어 맞아야 합니다.



3. 가공 용기 핸들을 잡고 용기를 반시계 방향으로 돌려 베이스에 잠금 주십시오.

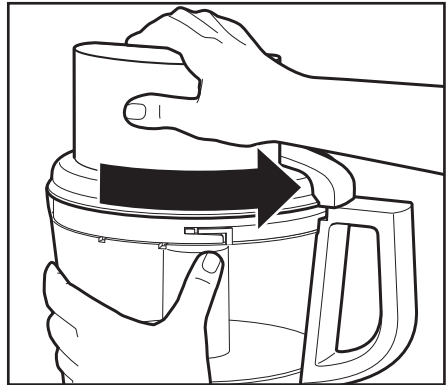


4. 사용하고자 하는 부속품을 선택하여 다음 페이지의 지침에 따라 설치하십시오.

참고: 가공 용기 커버를 부착하기 전에 원하는 부속품을 설치하십시오.

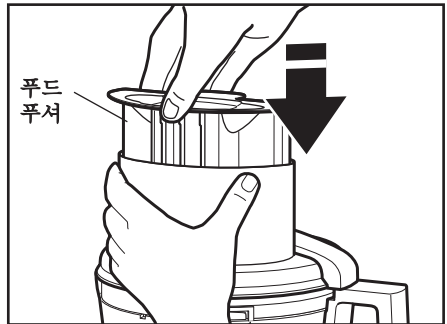
가공 용기 커버 부착하기

1. 가공 용기에 가공 용기 커버를 놓고 피드 튜브는 가공 용기 핸들의 왼쪽에 놓으십시오. 피드 튜브를 잡고 커버가 제 자리에서 잠길 때까지 커버를 오른쪽으로 돌리십시오.



2. 3단 피드 튜브에 푸드 푸셔를 맞추십시오. 다른 크기의 음식물을 이용한 작업에 대한 상세 내용은 "3단 피드 튜브 사용하기"를 참조하십시오.

참고: 가공 용기와 가공 용기 커버가 베이스에 적절하게 잠겨있지 않으면 푸드 프로세서가 작동하지 않으며 대형 푸셔는 피드 튜브의 최대 필 라인 (아래쪽으로 약 중간 정도)에 삽입됩니다.

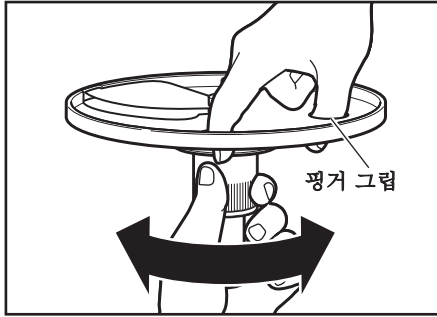


참고: 가공 용기 커버를 부착하기 전에 원하는 부속품을 설치하십시오.

조정형 슬라이싱 디스크 설치하기

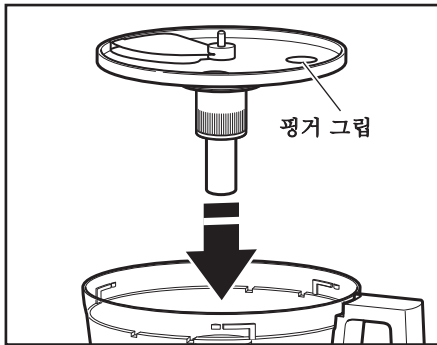
조정형 슬라이싱 디스크는 쉽게 조정되며 이 디스크를 이용하여 슬라이싱 작업을 보다 간편하게 할 수 있습니다. 조정형 슬라이싱 디스크를 조정하고 설치하려면 다음과 같은 단계를 따르십시오.

1. 슬라이딩 디스크를 잡고, 보다 두꺼운 슬라이스는 시계방향으로 보다 얇은 슬라이스는 반시계 방향으로 축의 용기 부분을 돌리십시오.



2. 가공 용기가 설치되면, 핑거 그립을 이용하여 슬라이싱 디스크를 잡고 디스크를 드라이브 어댑터 쪽으로 내리십시오.

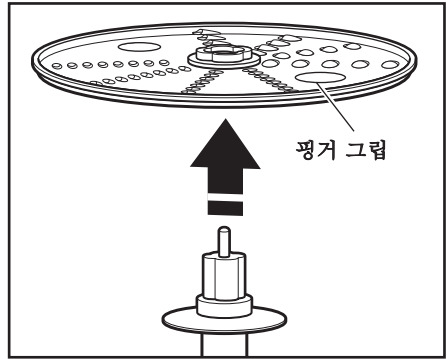
팁: 디스크/드라이브 어댑터가 제 자리에 내려지기 전까지 디스크/드라이브 어댑터를 돌려야 할 필요가 있을 수 있습니다.



3. 가공 용기 커버를 설치하고 제 자리에 잠겨 있는지 확인하십시오.

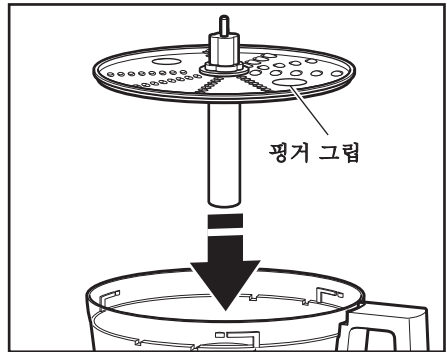
리버서블 쉬레딩 디스크 설치하기

1. 2개의 핑거 그립을 이용하여 리버서블 쉬레딩 디스크를 잡고 쉬레딩 어댑터를 디스크의 바닥 구멍에 삽입하십시오.



2. 가공 용기가 설치되면, 드라이브 어댑터를 전동 축으로 내리십시오.

팁: 디스크/어댑터가 제 자리에 내려지기 전까지 디스크/어댑터를 돌려야 할 필요가 있을 수 있습니다.

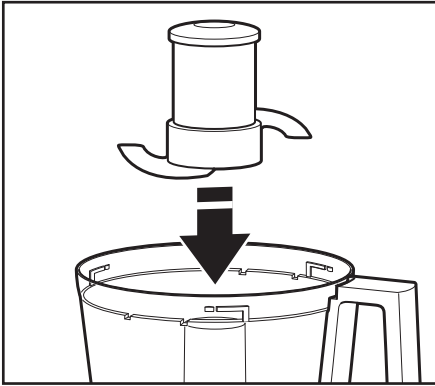


3. 가공 용기 커버를 설치하고 제 자리에 잠겨 있는지 확인하십시오.

다목적 칼날 또는 반죽 칼날 설치하기

중요: 다목적 칼날과 반죽 칼날은 가공 용기와 함께만 사용할 수 있습니다.

1. 전동축에 칼날을 놓아 주십시오.
2. 칼날이 전동축의 제 위치에 내려질 수 있도록 칼날을 돌려 주십시오.



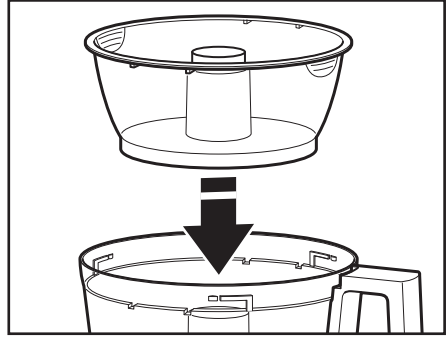
3. 밀어서 잠그기: 다목적 칼날이 가능한 아래로 내려질 수 있을 때까지 다목적 칼날을 강하게 아래로 밀어 주십시오. 다목적 칼날은 가공 용기의 중앙에 기밀하게 맞추어질 수 있도록 내부 실을 갖추고 있습니다.



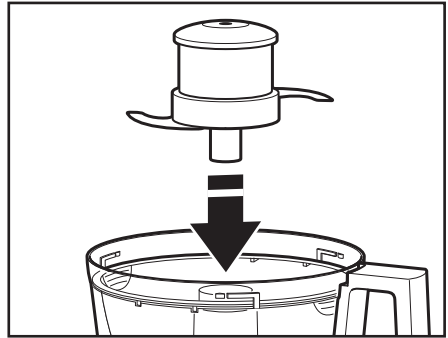
4. 가공 용기 커버를 설치하고 제 위치에 잠겨 있는지 확인하십시오. “가공 용기 커버 부착하기” 장을 참고하십시오.

미니 용기 및 미니 칼날 설치하기

1. 가공 용기 내에서 미니 용기를 전동축 위에 놓으십시오. 용기 상부의 탭이 가공 용기 상부의 패인 곳에 들어맞을 때까지 미니 용기를 돌리십시오.



2. 미니 칼날을 삽입하고 전동축에 놓으십시오. 제 자리에 내려질 때까지 칼날을 돌려야 할 필요가 있을 수 있습니다. 제 자리에 잠길 수 있도록 강하게 돌려 주십시오.



3. 가공 용기 커버를 설치하고 제 위치에 잠겨 있는지 확인하십시오.
4. 가공 후 미니 용기를 제거하려면, 캡에서 미니 칼날을 위로 당겨서 제거하십시오. 이후 용기 위쪽에 위치한 핑거 그룹을 사용하여 용기를 위로 올려서 빼내 주십시오.

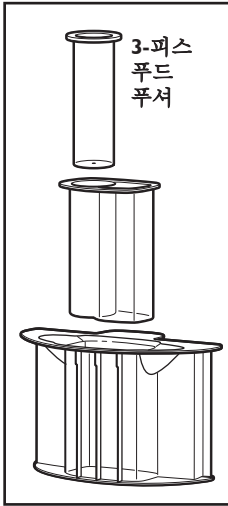
3단 피드 튜브 사용하기

3단 피드 튜브는 3-피스 푸드 푸셔를 포함하고 있습니다. 전체 푸드 푸셔를 사용하여 큰 음식물을 가공하거나 안쪽의 것을 사용하여 중간 또는 소형의 피드 튜브를 생성한 후 보다 작은 음식물을 가공할 수 있습니다.

작은 음식물을 슬라이스 또는 채 썰기 하려면

3-피스 푸드 푸셔를 피드 튜브에 삽입한 후 소형 푸셔를 들어올려 제거하십시오. 작은 음식물을 가공하거나 당근 또는 셀러리 줄기와 같은 음식물을 채 썰기 하려면 소형 피드 튜브와 푸셔를 사용하십시오. 소형 피드 튜브를 사용하지 않을 때는 소형 피드 튜브를 제 자리에 잠귀 두십시오.

가공 용기에 오일 또는 기타 액체 재료를 조금씩 부으려면, 소형 푸셔에 원하는 분량의 액체를 채워주시면 됩니다. 푸셔의 바닥에 있는 작은 구멍이 일정한 비율로 액체 재료를 조금씩 흘리게 됩니다.



⚠ 경고



회전하는 칼날 위험

항상 푸드 푸셔를 사용하십시오.

개구부에 손가락을 가까이 하지 마십시오.

어린이들이 가까이 하지 않도록 하십시오.

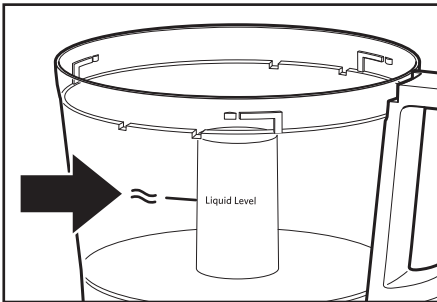
조심하지 않으면 절단 또는 상해를 입을 수 있습니다.

사용 전

푸드 프로세서를 작동하기 전, 푸드 프로세서 베이스 위에 가공 용기, 칼날, 가공 용기 커버가 적절하게 조립되어 있는지 확인하십시오 (“푸드 프로세서 설정 참조”).

최대 액체 레벨

가공 용기 상의 이 라인은 푸드 프로세서가 가공할 수 있는 최대 액체 레벨을 나타냅니다.



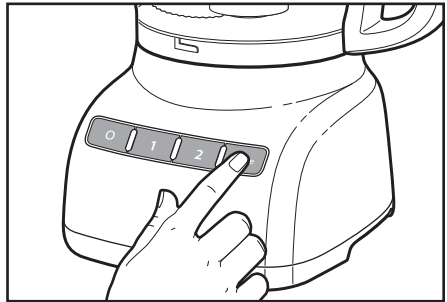
속도 1/속도 2 제어 장치 사용하기

1. 푸드 프로세서를 켜려면 속도 1 또는 속도 2 버튼을 누르십시오. 푸드 프로세서가 지속적으로 작동하며 지시 장치의 조명이 켜지게 됩니다.
2. 푸드 프로세서를 종료하려면, "O" (OFF) 버튼을 누르십시오. 지시 장치의 조명이 꺼지며, 몇 초 내에 칼날 또는 디스크가 정지합니다.
3. 가공 용기 커버를 제거하기 전에 칼날 또는 디스크가 완벽하게 정지할 때까지 기다려 주십시오. 가공 용기 커버를 제거하기 전에 또는 푸드 프로세서의 코드를 분리하기 전에 푸드 프로세서를 꺼주십시오.

참고: 푸드 프로세서가 적절하게 작동하지 않는다면, 베이스에 가공 용기와 커버가 적절하게 잠겨 있는지 확인하십시오 (“푸드 프로세서 설정” 참조).

펄스 제어 장치 사용하기

펄스 제어 장치를 사용하여 가공 시간과 주기를 정확하게 제어할 수 있습니다. 이는 잠깐의 터치를 필요로 하는 작업에 좋습니다. 고속으로 가공을 시작하려면 PULSE 버튼을 누른 채 유지하고 정지하려면 버튼을 놓으십시오.



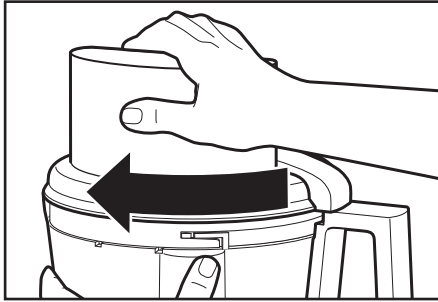
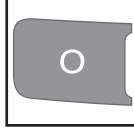
⚠ 경고

상해 위험

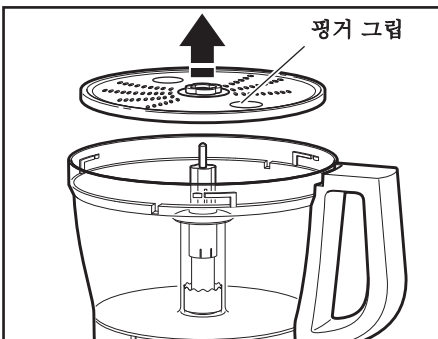
칼날을 조심스럽게 다루십시오.
조심하지 않으면 상해를 입을 수 있습니다.

가공된 음식 치우기

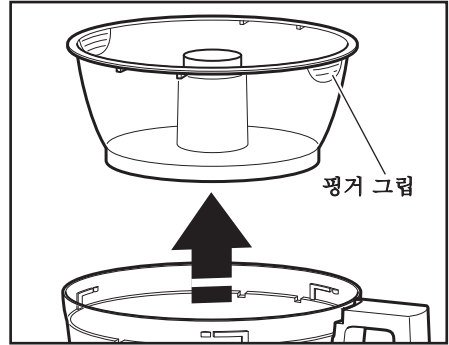
1. "O" (OFF) 버튼을 누르십시오.
2. 분리하기 전에 푸드 프로세서의 코드를 빼십시오.
3. 가공 용기 커버를 왼쪽으로 돌려 제거하십시오.



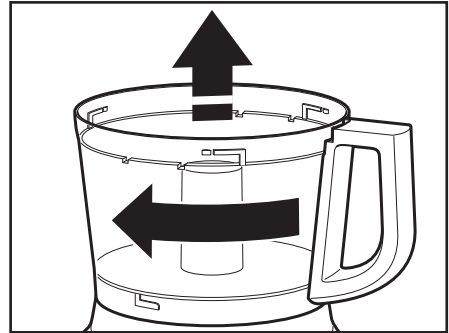
4. 디스크를 사용하고 있다면 용기를 제거하기 전에 디스크를 제거하십시오. 2 개의 핑거 그립을 사용하여 디스크를 잡고 위로 올려 주십시오. 쉬레딩 디스크를 사용하고 있다면 어댑터를 제거하십시오.



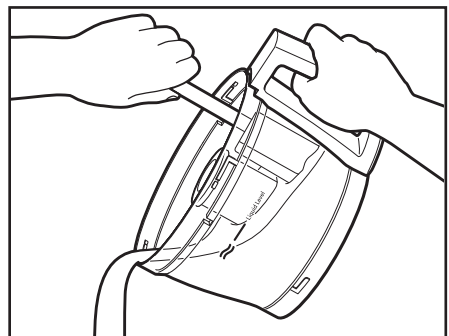
5. 미니 용기를 사용하고 있다면 용기를 잡고 용기의 위에 위치한 핑거 그립을 사용하여 용기를 제거하십시오.



6. 가공 용기를 왼쪽으로 돌려 베이스에서 풀어주십시오. 들어 올려 제거하십시오.



7. 내용물을 비우기 전에 가공 용기에서 다목적 칼날을 제거할 수 있습니다. 칼날을 제자리에 잠긴 채 둘 수도 있습니다. 이후 주걱을 사용하여 용기와 칼날에서 음식물을 제거하십시오.



⚠ 경고

상해 위험

칼날을 조심스럽게 다루십시오.

조심하지 않으면 상해를 입을 수 있습니다.

1. "O" (OFF) 버튼을 누르십시오.
2. 청소하기 전에 푸드 프로세서의 코드를 빼십시오.
3. 따뜻한 거품을 문힌 천을 이용하여 베이스와 코드를 닦고 젖은 천으로 깨끗하게 닦아 내십시오. 부드러운 천으로 말려 주십시오. 거친 세제 또는 수세미를 사용하지 마십시오.
4. 본 BPA가 없는 용기는 특별한 취급이 필요하다는 것을 유념하십시오. 손으로 씻지 않고 식기 세척기를 사용하는 경우 다음과 같은 지침을 준수하십시오.
 - 모든 부품은 식기 세척기의 위쪽 랙에 안전하게 두십시오.
 - 용기를 측면에 놓지 않도록 하십시오.
 - 정상 (Normal) 과 같은 부드러운 식기 세척기 사이클을 사용하십시오. 살균, 스팀, 냄비 닦기 등과 같은 고온 사이클을 피하십시오.
5. 손으로 푸드 프로세서 부품을 씻으려면, 거친 세제 또는 수세미를 사용하지 마십시오. 이러한 것들은 가공 용기와 커버에 긁힘을 유발하여 용기와 커버를 흐리게 할 수 있습니다. 세척 후에는 모든 부품을 철저히 말려 주십시오.

6. 잠금 시스템에 대한 손상을 방지할 수 있도록 사용하지 않을 때는 가공 용기와 가공 용기 커버를 잠기지 않는 위치에서 보관하십시오.



7. 가공 용기 주변에 전선을 감으십시오. 플러그를 전선에 안전하게 압착시키십시오.

좋은 결과를 위한 팁

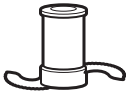
⚠ 경고

상해 위험

칼날을 조심스럽게 다루십시오.

조심하지 않으면 상해를 입을 수 있습니다.

다목적 칼날 사용하기



신선 과일 또는 야채 썰기:

껍질을 벗기고 중심부 및/또는 씨를 제거하십시오. 음식물을 2.5-3.75 cm (1 ~ 1½-인치) 조각으로 자르십시오. 짧은

펠스(각 1~2초)를 사용하여 음식물을 원하는 크기로 가공하십시오. 필요한 경우 용기의 측면을 긁어 내십시오.

요리한 과일 및 야채로 푸레 만들기 (감자 제외):

음식물 235 ml (1 컵)당 60 ml (1/4 컵)의 액체를 추가하십시오. 미세하게 썰어질 때까지 짧은 펄스를 사용하여 음식물을 가공하십시오. 이후 원하는 질감에 도달할 때까지 지속적으로 가공하십시오. 필요한 경우 용기의 측면을 긁어 내십시오.

메시드 포테이토 준비하기:

쉬레딩 디스크를 사용하여 뜨겁게 요리한 감자를 채 썰어 주십시오. 쉬레딩 디스크를 다목적 칼날로 교환하십시오. 부드러운 버터, 우유, 양념을 추가하십시오. 부드러운져 우유가 흡수될 때까지 각 2~3초 동안 펄스를 3~4회 누르십시오. 너무 과도하게 가공하지 마십시오.

건조(또는 점성) 과일 썰기:

음식이 차가워야 합니다. 120 ml (1/2 컵)의 건조 과일 당 60 ml (1/4 컵)의 밀가루를 추가하십시오. 원하는 질감에 도달할 때까지 짧은 펄스를 사용하여 과일을 가공하십시오.

글 껍질 정교하게 썰기:

날카로운 칼을 사용하여 글에서 색깔이 있는 부분을 (하얀색 막이 없게) 벗겨 주십시오. 껍질을 잘게 잘라 주십시오. 정교하게 썰어질 때까지 가공하십시오.

마늘 다지기 또는 신선 허브 또는 작은 분량의 야채 썰기:

프로세서가 작동하는 중에 피드 튜브를 통하여 음식물을 추가하십시오. 썰어질 때까지 가공하십시오. 최선의 결과를 얻을 수 있도록, 자르기 전에 가공 용기와 허브가 건조 상태에 있는지 확인하십시오.

너트 썰기 또는 너트 버터 만들기:

각 1~2초 동안 짧은 펄스를 사용하여 최대 750 ml (3 컵)의 너트를 원하는 질감으로 가공할 수 있습니다. 보다 거친 질감을 원한다면, 각 1~2초 동안 1~2회의 펄스를 사용하여 보다 작은 배치를 가공하십시오. 보다 정교한 질감을 원한다면 펄스를 보다 자주 사용하십시오. 너트 버터의 경우, 부드러워질 때까지 지속적으로 가공하십시오. 냉장고에 보관하십시오.

참고: 너트와 다른 단단한 음식을 가공하면 용기의 안쪽 표면에 긁힘이 발생할 수 있습니다.

요리되거나 날 것의 육류, 가금류, 해산물 썰기:

음식이 매우 차가워야 합니다. 2.5 cm (1 인치) 조각으로 썰어 주십시오. 각 1~2초 동안 짧은 펄스를 사용하여 한번에 최대 455 g (1 파운드)을 원하는 크기로 가공하십시오. 필요한 경우 용기의 측면을 긁어 내십시오.

빵, 쿠키, 크래커 크럼 만들기:

3.75-5 cm (1½ ~ 2 인치) 조각으로 음식물을 부셔 주십시오. 미세해질 때까지 가공하십시오. 보다 큰 크기를 원한다면, 각 1~2초 동안 펄스를 2~3회 누르십시오. 이후 미세해질 때까지 가공하십시오.

레시피에서 초콜릿 녹이기:


가공 용기의 레시피에서 초콜릿과 설탕을 혼합하십시오. 정교하게 썰어질 때까지 가공하십시오. 레시피의 액체를 가열 하십시오. 푸드 프로세서가 작동하는 중에, 피드 튜브를 통하여 뜨거운 액체를 부으십시오. 부드러워질 때까지 가공하십시오.

Parmesan 및 Romano 와 같은 경질 치즈 같이:

날카로운 칼의 끝을 이용하여 구멍을 뚫을 수 없는 치즈를 가공하려 시도하지 마십시오. 다목적 칼날을 이용하여 경질 치즈를 갈아 낼 수 있습니다. 치즈를 2.5 cm (1 인치) 조각으로 자르십시오. 가공 용기에 넣으십시오. 굵게 썰어질 때까지 짧은 펄스를 사용하여 가공하십시오. 미세하게 갈아질 때까지 지속적으로 가공하십시오. 프로세서가 작동하는 중에 피드 튜브를 통하여 치즈 조각을 추가할 수 있습니다.

슬라이싱 또는 쉬레딩 디스크 사용하기

⚠ 경고



회전하는 칼날 위험

항상 푸드 푸셔를 사용하십시오.
 개구부에 손가락을 가까이 하지 마십시오.
 어린이들이 가까이 하지 않도록 하십시오.
 조심하지 않으면 절단 또는 상해를 입을 수 있습니다.



셀러리, 당근, 바나나와 같이 길고 비교적 짧은 지름의 과일이나 야채를 슬라이스

또는 채 썰기 하기:

피드 튜브에 맞게 음식을 수평 또는 수직으로 자르고 음식물이 적절하게 자리를 잡을 수 있도록 피드 튜브를 단단히 막아 주십시오. 푸드 푸셔에 일정한 압력을 가하여 가공하십시오. 또는 2-피스 푸드



푸셔에 소형 피드 튜브를 사용하십시오. 튜브에 음식을 수직으로 놓고 소형 푸드 푸셔를 사용하여 음식을 가공하십시오.

당근, 사과, 피망과 같은 둥근 과일이나 야채를 슬라이스 또는 채 썰기 하기:

껍질을 벗기고 중심부 및 씨를 제거하십시오. 피드 튜브에 맞게 1/2 또는 1/4로 자르십시오. 피드 튜브에 넣으십시오. 푸드 푸셔에 일정한 압력을 가하여 가공하십시오.

딸기, 버섯, 무와 같은 작은 과일이나 야채를 슬라이스 또는 채 썰기 하기:

피드 튜브 내에 음식을 수직 또는 수평으로 층층이 넣으십시오. 음식물이 적절하게 자리를 잡을 수 있도록 피드 튜브를 채우십시오. 푸드 푸셔에 일정한 압력을 가하여 가공하십시오. 또는 2-피스 푸드 푸셔에 소형 피드 튜브를 사용하십시오. 튜브에 음식을 수직으로 놓고 소형 푸드 푸셔를 사용하여 음식을 가공하십시오.

볶음용 육류와 같은 조리되지 않은 육류 또는 가금류 슬라이스 하기:

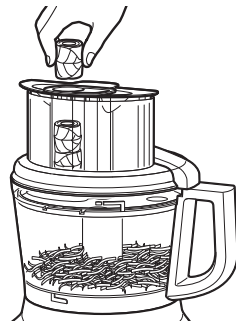
피드 튜브에 맞출 수 있도록 음식을 자르거나 말아 주십시오. 음식을 랩으로 싸서 음식물의 두께에 따라 30분~2시간 동안 얼리십시오. 날카로운 칼 끝으로 구멍을 뚫을 수 있을 정도가 되는지 확인하십시오. 그렇지 않다면 약간 해동시키십시오. 푸드 푸셔에 일정한 압력을 가하여 가공하십시오.

살라미 소시지, 페페로니 등을 포함하는 조리된 육류 또는 가금류 슬라이스 하기:

음식이 매우 차가워야 합니다. 피드 튜브에 맞출 수 있도록 조각으로 자르십시오. 푸드 푸셔에 강하고 일정한 압력을 가하여 가공하십시오.

시금치 및 기타 잎 채소 채 썰기:

잎 채소를 포개십시오. 말아서 피드 튜브에 밀어 넣으십시오. 푸드 푸셔에 일정한 압력을 가하여 가공하십시오.





경질 치즈와 연질 치즈 채 썰기:

경질 치즈는 매우 차가워야 합니다. 모짜렐라와 같은 연질 치즈에서 최선을 결과를 얻으려면, 가공 전에 10~15분 동안 얼리십시오. 피드 튜브에 맞게 자르십시오. 푸드 푸셔에 일정한 압력을 가하여 가공하십시오.

반죽 칼날 사용하기



반죽 칼날은 효모 반죽을 빠르고 완벽하게 혼합 및 반죽할 수 있도록 특수 디자인되어 있습니다. 최선의 결과물을 얻을 수 있도록, 475 - 750 ml (2-3 컵) 이상의 밀가루를 반죽하지 마십시오.

도움말

- 블레이드 또는 모터에 대한 손상을 줄일 수 있도록, 날카로운 칼 끝으로 구멍을 뚫을 수 없는 단단하거나 강력하게 얼은 음식을 가공하지 않도록 하십시오. 칼날에 당근과 같은 단단한 음식물 조각이 박히거나 끼게 되면, 프로세서를 중지하고 칼날을 제거하십시오. 칼날에서 음식물을 부드럽게 제거하십시오.
- 가공 용기나 미니 용기를 과도하게 채우지 마십시오. 묽은 혼합물의 경우 가공 용기의 1/2 ~ 2/3 까지 채우십시오. 진한 혼합물의 경우, 가공 용기의 3/4 까지 채우십시오. 액체의 경우, 17 페이지에 기술된 바와 같이 최대 레벨까지 채울 수 있습니다. 썰기 작업을 할 때는 가공 용기의 1/3 ~ 1/2을 초과하지 않아야 합니다. 235 ml (1 컵)의 액체 또는 155 g (1/2 컵)의 고체에 대해서만 미니 용기를 사용하십시오.
- 자르는 면이 피드 튜브의 오른쪽에 있을 수 있도록 슬라이싱 디스크를 놓으십시오. 이 방법을 통하여 칼날이 음식물에 접촉하기 전에 완전하게 회전할 수 있습니다.
- 푸드 프로세서의 속도를 활용하려면, 프로세서가 작동할 때 썰어야 하는 재료를 피드 튜브에 넣으십시오.

- 다른 음식물의 경우 최선의 채 썰기 및 슬라이싱 결과를 위하여 압력에 변화를 주어야 할 수 있습니다. 일반적으로 부드럽고 여린 음식물 (딸기, 토마토 등)의 경우 약한 압력을 사용하고, 중간 음식물 (주키니, 감자 등)의 경우 중간 압력을 사용하며, 단단한 음식물 (당근, 사과, 경질 치즈, 부분적으로 얼은 육류 등)의 경우 보다 강력한 압력을 사용하십시오.
- 연질 치즈와 중간-경질 치즈의 경우, 쉬레딩 디스크에서 피지거나 말릴 수 있습니다. 이러한 현상을 피할 수 있도록 오직 차가운 치즈만을 채 썰기 하십시오.
- 양파 또는 셀러리와 같은 음식물을 채 썰기 할 때, 피드 튜브에서의 공압이 중단되어 일정하지 않은 슬라이스가 발생할 수 있습니다. 이를 최소화할 수 있도록, 음식물을 몇몇 조각으로 나누어 음식물로 피드 튜브를 막아 주십시오. 작고 가느다란 음식물을 가공할 때는 2-피스 푸드 푸셔의 소형 피드 튜브가 매우 편리합니다.



- 케이크나 쿠키 반죽 또는 쿵 브레드를 준비할 때는 먼저 크립 팻과 설탕에 다목적 칼날을 사용하십시오. 이후 건조 재료를 추가하십시오. 너트와 과일이 과도하게 썰리지 않도록 밀가루 혼합물 위에 놓으십시오. 너트와 과일이 다른 재료와 혼합될 때까지 짧은 펄스를 사용하여 너트와 과일을 가공하십시오. 너무 과도하게 가공하지 마십시오.
- 용기의 한쪽에 채 썰어지거나 슬라이스된 음식물이 쌓이게 되면, 프로세서를 중지하고 주걱으로 음식물을 다시 분배하십시오.
- 음식물의 분량이 슬라이싱 또는 쉬레딩 디스크의 바닥에 닿으면, 음식물을 제거하십시오.

음식 가공 팁

- 슬라이싱 또는 채 썰기 이후 몇몇 큰 음식 조각이 디스크 위에 남아 있을 수 있습니다. 원하는 경우, 손으로 잘라서 혼합물에 추가하십시오.
- 용기 청소를 최소화할 수 있도록 가공 작업을 구성하십시오. 액체 재료를 가공하기 전에 건조하거나 단단한 재료를 가공하십시오.
- 다목적 칼날에서 음식물을 쉽게 제거하려면, 가공 용기를 비우고, 뚜껑을 교환한 후, 1~2초 동안 칼날을 회전시켜 깨끗하게 하십시오.
- 가공 용기 커버를 제거한 후, 조리대에 뒤집어서 놓으십시오. 이 방법은 조리대를 깨끗하게 유지하는데 도움이 됩니다.
- 주걱을 사용하여 가공 용기에서 재료를 제거하십시오.
- 푸드 프로세서는 다음과 같은 기능을 수행하도록 고안되지 않았습니다.
 - 커피 빈, 곡물, 단단한 양념 분쇄
 - 뼈 또는 기타 식용 불가의 음식 분쇄
 - 생과일 또는 야채 액체화
 - 굳게 삶은 계란 또는 냉장되지 않은 육류 슬라이스
- 가공된 음식으로 인하여 플라스틱 부품이 변색되면, 레몬 주스를 이용하여 닦으십시오.



푸드 프로세서가 오작동하거나 작동하지 않는다면 다음과 같은 부분을 확인하십시오:

푸드 프로세서가 작동하지 않는 경우:

- 용기와 뚜껑이 적절하게 정렬되어 있고, 제 위치에 잠겨 있으며 대형 푸드 푸셔가 피드 튜브에 삽입되어 있는지 확인하십시오.
- 대형 피드 튜브를 사용하는 경우, 음식물이 피드 튜브의 맥스필(Max Fill) 라인 위에 있지는 않는지 확인하십시오.



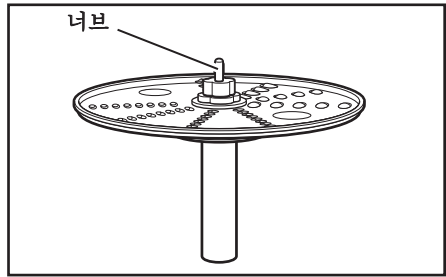
- 버튼을 한 번에 하나씩 누르십시오. 동시에 하나 이상의 버튼이 눌리지면 푸드 프로세서가 작동하지 않습니다.
- 푸드 프로세서의 플러그가 꽂혀 있습니까?
- 푸드 프로세서 회로의 퓨즈가 정상으로 작동하고 있습니까? 회로 차단기 박스가 있다면 회로가 닫혀 있는지 확인하십시오.
- 푸드 프로세서의 플러그를 뺀 후 콘센트에 다시 꽂아 주십시오.
- 푸드 프로세서가 실은 상태에 있지 않다면, 실은 상태가 될 때까지 기다린 후 다시 시도하십시오.

푸드 프로세서가 채 썰기 슬라이싱을 적절하게 수행하지 않는 경우:

- 디스크의 돌출된 칼날 부분이 어댑터의 위에 위치하고 있는지 확인하십시오.
- 조정형 슬라이싱 칼날을 사용하는 경우, 정확한 두께로 설정되어 있는지 확인하십시오.
- 재료가 슬라이싱 또는 채 썰기 작업에 적당한지 확인하십시오. “음식 가공 팁”을 참조하십시오.

디스크를 사용할 때 가공 용기 커버가 닫혀있지 않는 경우:

- 돌출된 너브(nub)가 위에 있는 상태에서 디스크가 정확하게 설치되어 있으며 드라이브 어댑터 위에 적절하게 위치하고 있는지 확인하십시오.





FOR THE WAY IT'S MADE.

© 2012 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere.