

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE ZUM FOOD PROCESSOR	
Wichtige Sicherheitshinweise	36
Elektrische Voraussetzungen	38
Entsorgung von Elektrogeräten	38
TEILE UND MERKMALE	
Bestandteile des Food Processors	39
Übersetzung der englischen Teilebezeichnungen	40
Wichtige Merkmale des Food Processors	41
ZUBEHÖR	
Mitgeliefertes Zubehör	42
Zusammenbauen der Scheiben	43
Welches Zubehör für welchen Zweck?	44
VOR DEM ERSTEN VERWENDEN DES FOOD PROCESSORS	
Vor dem ersten Verwenden	45
Abnehmen der Abdeckung der Arbeitsschüssel	45
AUFBAUEN DES FOOD PROCESSORS	
Anbringen der Arbeitsschüssel	46
Anbringen der Abdeckung der Arbeitsschüssel	47
Einsetzen der variablen Schneidscheibe	48
Einstellen der Schnittstärke	49
Einsetzen der Reibscheibe	50
Einsetzen des Vielzweckmessers oder des Teigmessers*	51
Einsetzen der Minischüssel* und des Minimessers*	52
Einsetzen des Schneebesens*	53
Verwenden des 3-in-1-Einfüllstutzens	54
BEDIENEN IHRES FOOD PROCESSORS	
Vor dem Verwenden	55
Verwenden der Geschwindigkeitsstufen 1 und 2	56
Verwenden des Puls-Modus (⏏)	56
Entnehmen der verarbeiteten Zutaten	57
PFLEGE UND REINIGUNG	58
TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE	
Verwenden des Vielzweckmessers	59
Verwenden der Schneid- oder Reibscheibe	60
Verwenden des Teigmessers*	61
Nützliche Hinweise	61
PROBLEMLÖSUNG	63
GARANTIE UND KUNDENDIENST	64

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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



GEFAHR

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



WARNUNG

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Um sich gegen das Risiko von Elektroschocks zu schützen, setzen Sie den Food Processor nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen gedacht. Dieser Personenkreis sollte das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung den sicheren Gebrauch des Gerätes und der damit verbundenen Gefahren betreffend verwenden.

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

SICHERHEITSHINWEISE ZUM FOOD PROCESSOR

14. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
15. Geben Sie die Zutaten nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets den Stößel.
16. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung der Abdeckung zu umgehen.
17. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
 - Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhöfe
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben
 - Pensionen.
18. Beachten Sie beim Eingießen heißer Flüssigkeiten in den Food Processor, dass diese plötzlich herausspritzen können.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF


Elektrische Voraussetzungen

Spannung: 220–240 Volt
Frequenz: 50–60 Hertz
Leistung: 300 Watt

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

Entsorgung von Elektrogeräten

Entsorgen des Verpackungsmaterials


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

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

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

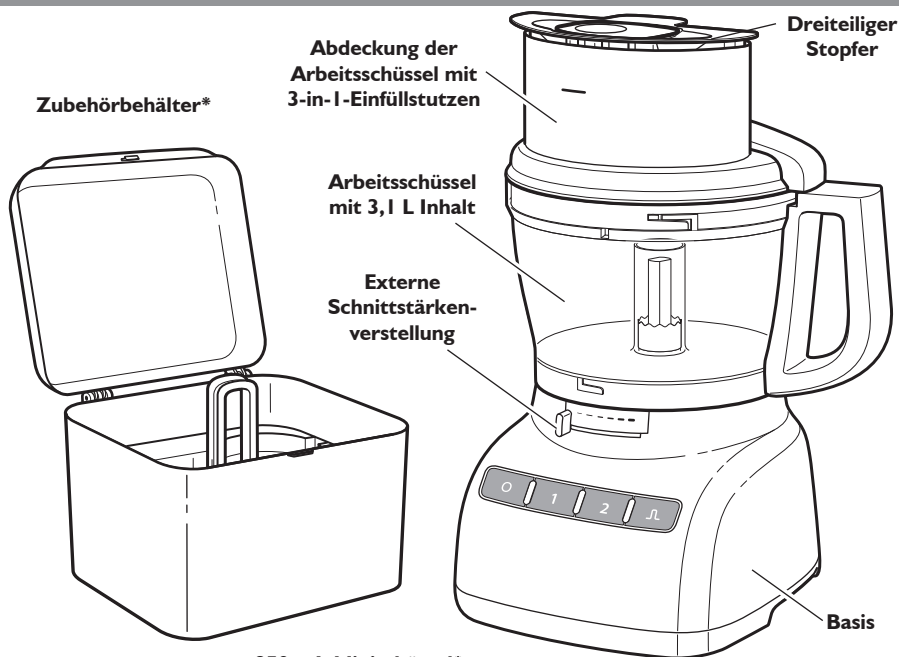
des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.



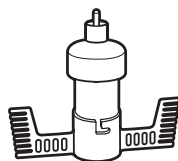
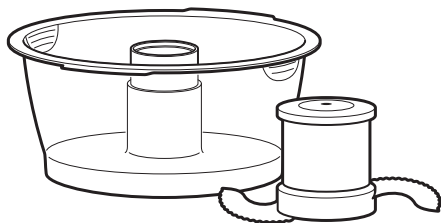
- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Dokumentation bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

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

Bestandteile des Food Processors

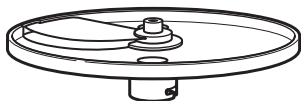


950-mL-Minischüssel* mit Minimesser*

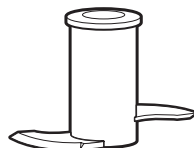
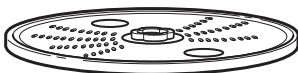


Schneebesen*

Externe verstellbare Schneidscheibe (dünn bis dick)



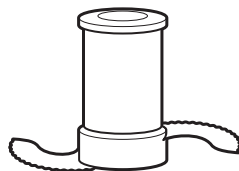
Beidseitig verwendbare Reibscheibe (2 mm und 4 mm)



Teigmesser*



Schneidadapter Antriebsadapter Scheibenadapter

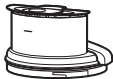

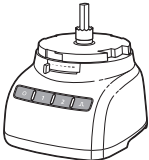


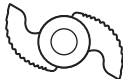


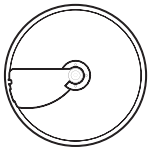
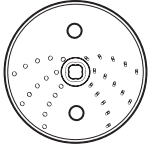
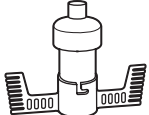


Vielzweckmesser aus Edelstahl

*nur im Lieferumfang von Modell 5KFP1335

TEILE UND MERKMALE

Übersetzung der englischen Teilebezeichnungen

Teil	Englische Bezeichnung	Übersetzung
	CAUTION : Do not open until blades stop	VORSICHT: Vor dem Öffnen warten, bis die Klinge zum Stillstand gekommen ist.
	Max Fill	Max. Füllstand
	Liquid Level	Flüssigkeitsfüllstand
	TWIST TO LOCK	ZUM VERRIEGELN DREHEN
	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 and cuts.	Warnung Gefahr durch rotierende Messerscheibe Stets den Stößel verwenden. Keine Finger in die Öffnungen stecken. Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden. Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.
	Drive Adapter	Antriebsadapter
	Slicing Adapter	Schneidadapter
	Multipurpose	Vielzweckmesser
	PUSH TO LOCK	ZUM VERRIEGELN DRÜCKEN
	Mini Multipurpose*	Mini-Vielzweckmesser*
	PUSH TO LOCK	ZUM VERRIEGELN DRÜCKEN
	Dough*	Teig*
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Variable Schneidscheibe (dünn bis dick)
	Fine Shredding	Feine Reibe
	Medium Shredding	Mittelgrobe Reibe
	Egg Whip*	Schneebesen*

*nur im Lieferumfang von Modell 5KFP1335

Wichtige Merkmale des Food Processors

Externe Schnittstärkenverstellung

Mit der exklusiven externen Schnittstärkenverstellung von KitchenAid können Sie die Schnittstärke der Schneidscheibe von dünn bis dick einstellen, ohne die Scheibe aus dem Gerät nehmen zu müssen. Verschieben Sie bei eingesetzter Schneidscheibe einfach den Schnittstärkenhebel auf die gewünschte Einstellung. Das funktioniert ohne Abnehmen der Abdeckung und sogar bei eingeschaltetem Food Processor!

Stufe 1 / Stufe 2 / Puls-Modus (⏻)

Zwei Geschwindigkeitsstufen und der Puls-Modus (⏻) ermöglichen dank exakter Regelung großartige Ergebnisse für nahezu alle Zutaten.

Abdeckung der Arbeitsschüssel mit 3-in-1-Einfüllstutzen

Durch den 3-in-1-Einfüllstutzen passen auch größere Zutaten wie Tomaten, Gurken und Kartoffeln. So müssen Sie weniger Zutaten in kleine Stücke schneiden.

Dreiteiliger Stopfer

Die drei Stopfer sind ineinander gesteckt. Entfernen Sie den mittelgroßen Stopfer aus dem großen Stopfer, um den mittelgroßen Einfüllstutzen zu verwenden.

Für die stetige Verarbeitung kleiner Zutaten (Kräuter, Nüsse, einzelne Möhren, Sellerie) entfernen Sie den kleinen Stopfer. Schon steht der kleine Einfüllstutzen zur Verfügung!

Ein kleines Loch in der Unterseite des kleinen Stopfers ermöglicht das Einträufeln von Öl. Geben Sie einfach die gewünschte Menge an Öl oder einer anderen Flüssigkeit hinein.

Robuste Basis

Die schwere Basis mit Antirutschfüßen sorgt für Stabilität und geringe Vibrationen während der Verarbeitung von Zutaten.

Mitteliefertes Zubehör

Arbeitsschüssel mit 3,1 L Inhalt

Die langlebige, große Arbeitsschüssel bietet viel Platz für Zutaten.

950-mL-Minischüssel* mit Minimesser*

Die Minischüssel mit dem Edelstahl-Minimesser ist perfekt für das Zerkleinern und Mischen kleiner Mengen geeignet.

Extern verstellbare Schneidscheibe

Die Scheibe kann auf Schnittstärken zwischen etwa 1 und 6 mm eingestellt werden. Das ist optimal für die allermeisten Zutaten.

Beidseitig verwendbare Reibscheibe

Die Reibscheibe ist beidseitig einsetzbar – für grobe oder feine Verarbeitung, beispielsweise von Käse oder Gemüse.

Antriebsadapter

Der Antriebsadapter verbindet über einen weiteren Adapter die Schneid- oder Reibscheibe und das Minimesser* mit der Antriebswelle an der Basis.

Schneidadapter

Dieser Adapter wird auf den Antriebsadapter aufgesteckt, um sodann die variable Schneidscheibe einzusetzen.

Scheibenadapter

Dieser Adapter wird auf den Antriebsadapter aufgesteckt, um sodann die Reibscheibe einzusetzen.

Vielzweckmesser aus Edelstahl

Diese vielseitige Klinge hackt, vermengt, mischt und emulgiert Zutaten binnen Sekunden.

Teigmesser*

Das Teigmesser wurde zum Vermengen und Kneten von Hefeteig entwickelt.

Schneebesen*

Der Schneebesen schlägt Eiweiß für Baisers, Mousse, Soufflés und Nachspeisen.

Zubehörbehälter*

Schicker und robuster Behälter zum Aufbewahren und Schützen der Messer, Scheiben und weiteren Zubehörteile.

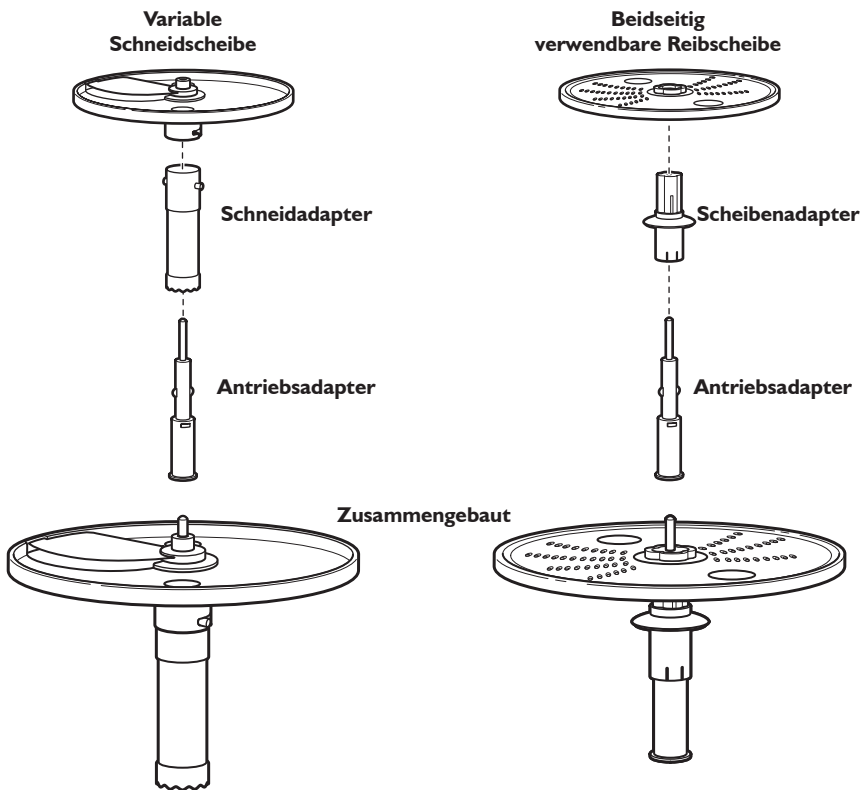
Spatel / Reinigungswerkzeug* (ohne Abbildung)

Die spezielle Form ermöglicht ein müheloses Entfernen von Zutaten aus Schüsseln, von Scheiben und Messern.








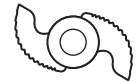
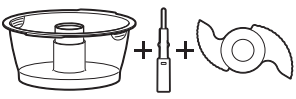




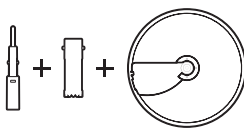




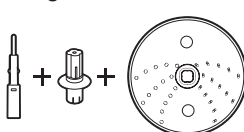





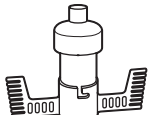
*nur im Lieferumfang von Modell 5KFP1335

Zusammenbauen der Scheiben

Ihrem Food Processor sind zwei Scheibenadapter beigelegt. Der eine wird für die variable Schneidscheibe benötigt, der andere für die beidseitig verwendbare Reibscheibe und alle weiteren (optionalen) Zubehörscheiben.



Welches Zubehör für welchen Zweck?

Vorgang	Einstellung	Zutaten	Zubehör
 Zerkleinern  Hacken  Pürieren  Mixen	  	Käse Schokolade Obst Frische Kräuter Nüsse Tofu Gemüse Fleisch	Edelstahl-Vielzweckmesser  ODER Minischüssel* und Mini-Vielzweckmesser aus Edelstahl* 
 Dünn schneiden  Dick schneiden	 	Obst (weich) Kartoffeln Tomaten Gemüse (weich)	Variable Schneidscheibe 
 Mitteldick reiben  Fein reiben	 	Kartoffeln Gemüse (weich) Kohl Käse Schokolade Obst (hart) Gemüse (hart)	Beidseitig verwendbare Reibscheibe 
 Kneten		Hefeteig	Teigmesser aus Kunststoff* 
 Schlagen		Eier	Schneebesen* 

*nur im Lieferumfang von Modell SKFP1335

VOR DEM ERSTEN VERWENDEN DES FOOD PROCESSORS

Vor dem ersten Verwenden

Waschen Sie vor dem ersten Verwenden des Food Processors die Arbeitsschüssel, die Abdeckung der Arbeitsschüssel, die Minischüssel*, die Stopfer, die Scheiben und die Messer von Hand oder in der Spülmaschine (siehe „Pflege und Reinigung“).

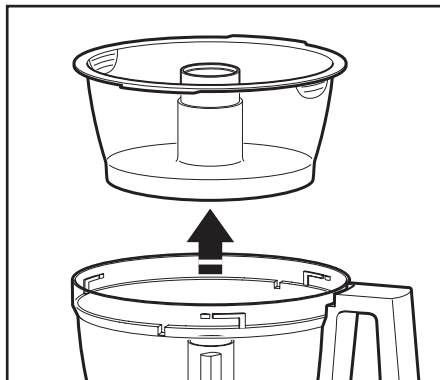
Abnehmen der Abdeckung der Arbeitsschüssel

Beim Verpacken des Food Processors wird die Minischüssel* in die Arbeitsschüssel gelegt, die anschließend mit der Abdeckung verschlossen wird.

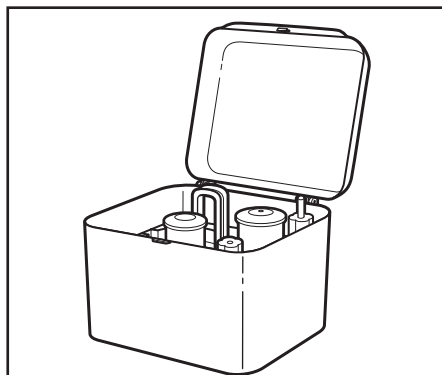
So nehmen Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel für die erste Reinigung ab:



- 1 Halten Sie die Abdeckung am Einfüllstutzen und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn. Nehmen Sie die Abdeckung nun ab.



- 2 Nehmen Sie die Minischüssel* heraus.



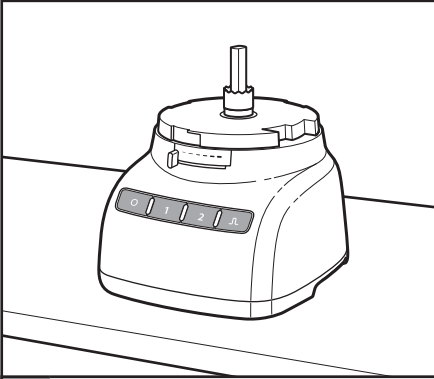
Nach dem Waschen sollten Sie zerlegte Scheiben, Wellen und Messer stets im mitgelieferten Behälter* und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Die Minischüssel* kann ganz einfach in der Arbeitsschüssel aufbewahrt werden.

*nur im Lieferumfang von Modell 5KFP1335

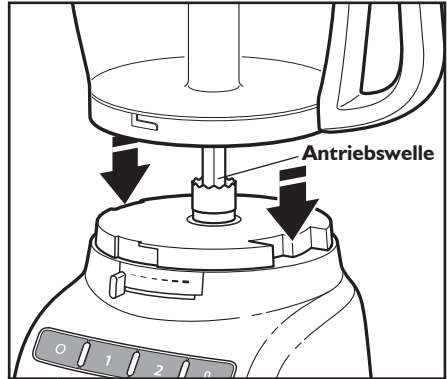
AUFBAUEN DES FOOD PROCESSORS

Anbringen der Arbeitsschüssel

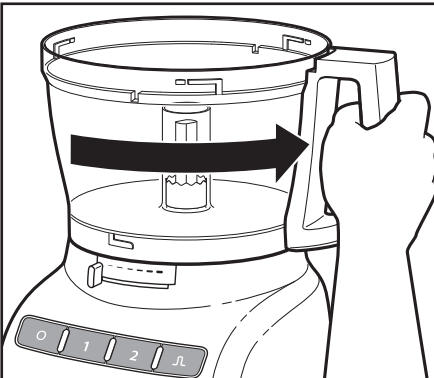
HINWEIS: Wählen Sie das gewünschte Zubehör und setzen Sie es wie auf den folgenden Seiten beschrieben ein.



- 1 Stellen Sie den Food Processor auf einer trockenen und ebenen Arbeitsfläche so auf, dass die Bedienelemente nach vorn weisen. Verbinden Sie den Food Processor erst mit dem Stromnetz, nachdem er vollständig aufgebaut ist.



- 2 Setzen Sie die Arbeitsschüssel auf die Basis. Dabei muss die Erhebung an der Mulde in der Basis ausgerichtet sein. Das Loch in der Mitte muss über die Antriebswelle geführt werden.



- 3 Halten Sie die Arbeitsschüssel am Griff und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, um sie fest mit der Basis zu verbinden.

AUFBAUEN DES FOOD PROCESSORS

Anbringen der Abdeckung der Arbeitsschüssel

HINWEIS: Der Food Processor kann nur mit eingesetzter und verriegelter Arbeitsschüssel und Abdeckung verwendet werden. Auch der große Stopfer muss bis zur Markierung für den maximalen Füllstand in den Einfüllstutzen eingesetzt sein (circa bis zur Hälfte des Stutzens).



- 1 Setzen Sie die Abdeckung so auf die Arbeitsschüssel, dass der Einfüllstutzen sich ein wenig links vom Schüsselgriff befindet. Greifen Sie den Einfüllstutzen und drehen Sie die Abdeckung nach rechts, bis die Abdeckung einrastet.



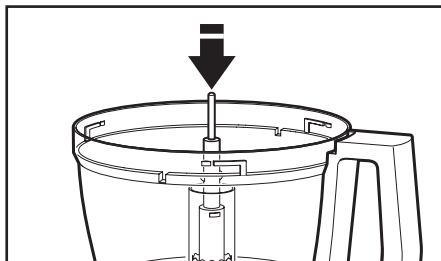
- 2 Setzen Sie den Stopfer in den 3-in-1-Einfüllstutzen ein. Einzelheiten zum Verarbeiten unterschiedlich großer Zutaten finden Sie unter „Verwenden des 3-in-1-Einfüllstutzens“.

HINWEIS: Das gewünschte Zubehör muss installiert werden, bevor Sie die Abdeckung anbringen.

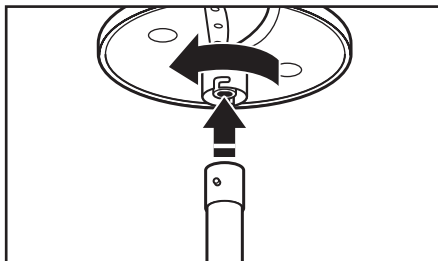
AUFBAUEN DES FOOD PROCESSORS

Einsetzen der variablen Schneidscheibe

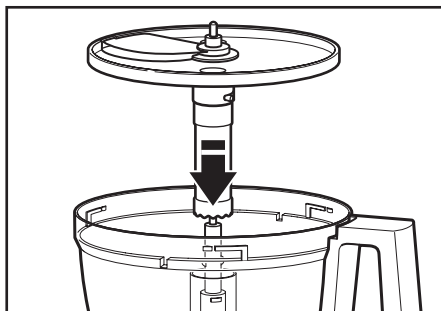
WICHTIG: Die variable Schneidscheibe kann nur in einer Richtung eingesetzt werden.



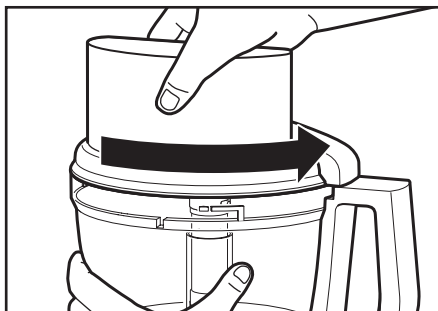
- 1 Setzen Sie nach dem Anbringen der Arbeitsschüssel den Antriebsadapter auf die Antriebswelle an der Basis.



- 2 Halten Sie die variable Schneidscheibe an den beiden Fingeröffnungen und richten Sie die Stifte am Schneidscheibenadapter an den L-Schlitz der Scheibe aus. Schieben Sie die Scheibe nach unten auf den Adapter und drehen Sie sie, damit die Stifte in den L-Schlitz einrasten.



- 3 Setzen Sie das Schneidmesser mit dem Schneidadapter auf den Antriebsadapter auf.

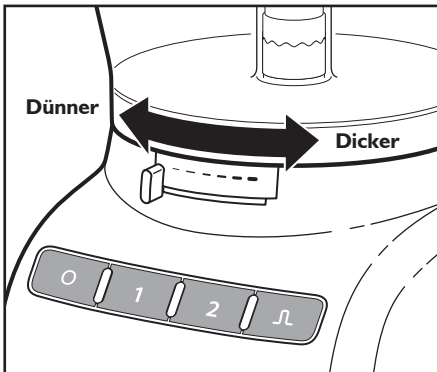


- 4 Bringen Sie die Abdeckung an und verriegeln Sie sie sorgfältig.

TIPP: Möglicherweise müssen Sie den Scheiben- oder Antriebsadapter ein wenig drehen, damit er passt.

AUFBAUEN DES FOOD PROCESSORS

Einstellen der Schnittstärke



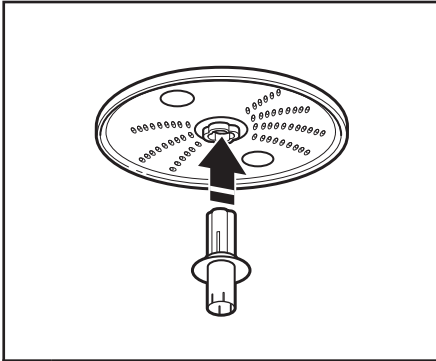
Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke über den Wahlhebel ein: links für dünnere Scheiben, rechts für dickere Scheiben.

HINWEIS: Der Hebel funktioniert nur in Verbindung mit der variablen Schneidscheibe. Bei anderen Scheiben oder Messern hat er keine Auswirkung.

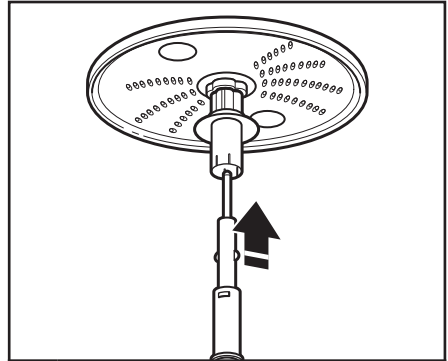
AUFBAUEN DES FOOD PROCESSORS

Einsetzen der Reibscheibe

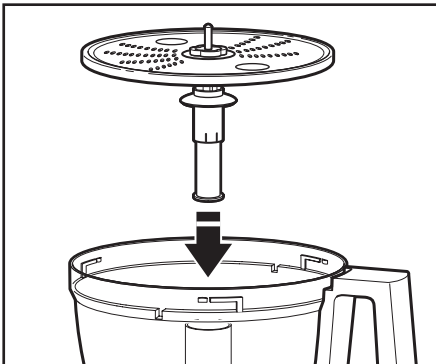
WICHTIG: Beim Einsatz der beidseitig verwendbaren Reibscheibe muss die gewünschte Seite (mittel/fein) nach oben weisen.



- 1 Halten Sie die Scheibe an den beiden Fingeröffnungen und setzen Sie den Scheibenadapter in die Öffnung an der Scheibenunterseite ein.



- 2 Schieben Sie den Antriebsadapter so weit wie möglich in den Scheibenadapter; er rastet hörbar ein.



- 3 Schieben Sie nach dem Anbringen der Arbeitsschüssel den Antriebsadapter auf die Antriebswelle.

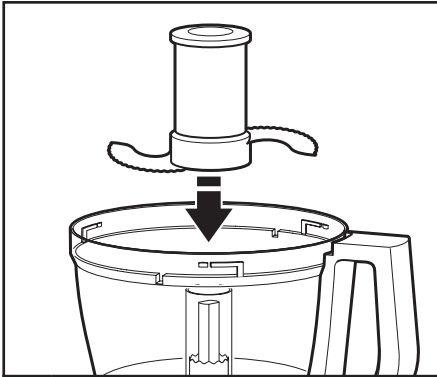


- 4 Bringen Sie die Abdeckung an und verriegeln Sie sie sorgfältig.

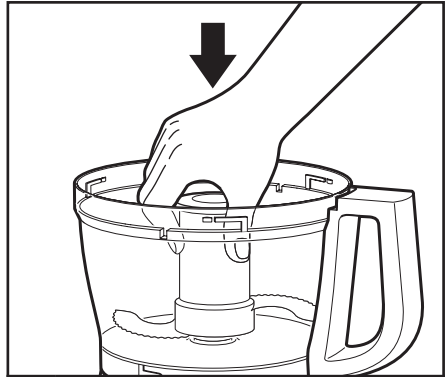
TIPP: Möglicherweise müssen Sie den Scheiben- oder Antriebsadapter ein wenig drehen, damit er passt.

AUFBAUEN DES FOOD PROCESSORS

Einsetzen des Vielweckmessers oder des Teigmessers*



- 1 Setzen Sie das Messer auf die Antriebswelle. Drehen Sie das Messer, bis es vollständig auf die Antriebswelle rutscht.



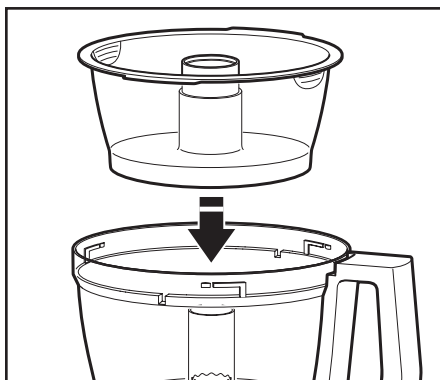
- 2 Drücken Sie es zum Verriegeln nach unten. Achten Sie darauf, das Vielweckmesser so weit auf die Welle zu schieben, wie es geht. Das Vielweckmesser ist mit einer Dichtung ausgestattet, welche die Öffnung in der Arbeitsschüssel verschließt. Bringen Sie die Abdeckung an und verriegeln Sie sie sorgfältig.

WICHTIG: Das Vielweckmesser und das Teigmesser* können nur in der Arbeitsschüssel verwendet werden.

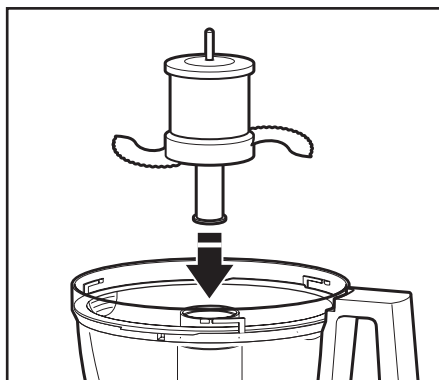
*nur im Lieferumfang von Modell 5KFP1335

AUFBAUEN DES FOOD PROCESSORS

Einsetzen der Minischüssel* und des Minimessers*



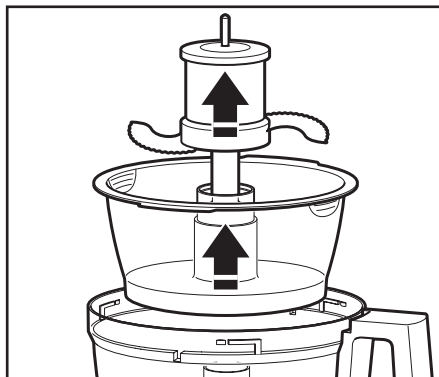
- 1** Setzen Sie die Minischüssel in der Arbeitsschüssel auf die Antriebswelle. Drehen Sie die Minischüssel, bis die Nasen an der oberen Schüsselkante in die Vertiefungen der Arbeitsschüssel greifen.



- 2** Setzen Sie den Antriebsadapter in das Minimesser ein; schieben Sie ihn anschließend auf die Antriebswelle. Möglicherweise müssen Sie das Messer drehen, damit es vollständig auf die Welle rutscht. Drücken Sie es fest nach unten, damit es einrastet.



- 3** Bringen Sie die Abdeckung an und verriegeln Sie sie sorgfältig.



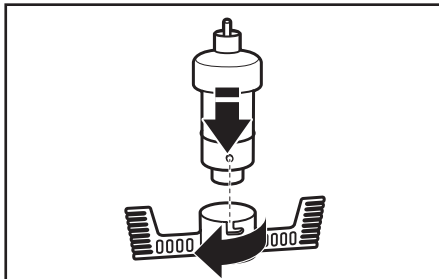
- 4** Um die Minischüssel wieder zu entfernen, müssen Sie zuerst das Minimesser am Oberteil gerade nach oben abziehen. Heben Sie dann die Schüssel gerade nach oben heraus. Verwenden Sie dazu die beiden Fingeröffnungen an der Oberkante der Schüssel.

*nur im Lieferumfang von Modell 5KFP1335

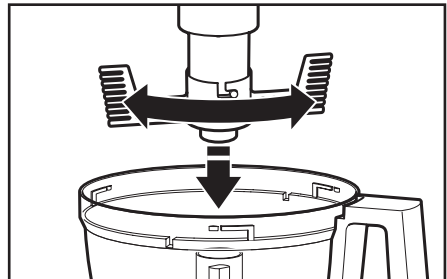
AUFBAUEN DES FOOD PROCESSORS

Einsetzen des Schneebesens*

WICHTIG: Der Schneebesen kann nur in der Arbeitsschüssel verwendet werden.



- 1** Achten Sie darauf, dass der Schneebesen korrekt zusammengebaut ist. Falls die beiden Teile zum Reinigen zerlegt wurden, müssen Sie den Stift am Schneebesenadapter auf den Schlitz am Schneebesen ausrichten und drehen, um beides miteinander zu verbinden.



- 2** Setzen Sie nach dem Anbringen der Arbeitsschüssel den Schneebesen auf die Antriebswelle. Drehen Sie den Schneebesen, bis er vollständig auf die Antriebswelle rutscht.



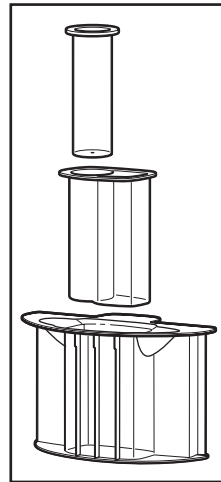
- 3** Bringen Sie die Abdeckung an und verriegeln Sie sie sorgfältig.

Verwenden des 3-in-1-Einfüllstutzens

Der 3-in-1-Einfüllstutzen enthält einen dreiteiligen Zutatenstopfer. Verwenden Sie den Stopfer als Ganzes, um große Zutaten zu verarbeiten. Mit den beiden Innenteilen können Sie mittelgroße und kleine Zutaten verarbeiten.

Zum Schneiden oder Reiben kleiner Zutaten setzen Sie den dreiteiligen Zutatenstopfer in den Einfüllstutzen ein. Ziehen Sie dann den kleinen Stopfer wieder heraus. Über den kleinen Einfüllstutzen und Stopfer können Sie kleine und dünne Zutaten verarbeiten, beispielsweise Karotten oder Stangensellerie. Achten Sie darauf, den kleinen Stopfer einzusetzen, wenn Sie den kleinen Einfüllstutzen nicht verwenden.

Um langsam Öl oder andere Flüssigkeiten in die Arbeitsschüssel zu geben, können Sie den kleinen Stopfer mit der gewünschten Flüssigkeitsmenge füllen. Ein kleines Loch an der Unterseite des Stopfers träufelt die Flüssigkeit mit gleichbleibender Geschwindigkeit ein.



Vor dem Verwenden

! WARNUNG



Gefahr durch rotierende Messerscheibe

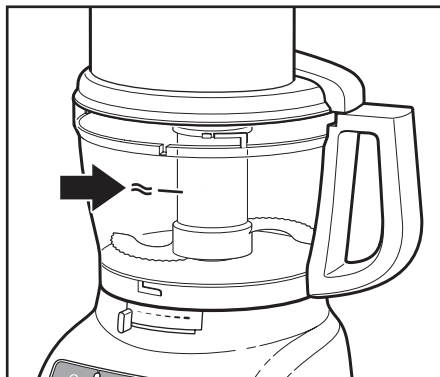
Stets den Stößel verwenden.

Keine Finger in die Öffnungen stecken.

Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.

Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.

Vor dem Verwenden des Food Processors müssen Arbeitsschüssel, Messer und Abdeckung korrekt auf der Basis des Food Processor angebracht sein (siehe „Aufbauen des Food Processors“).

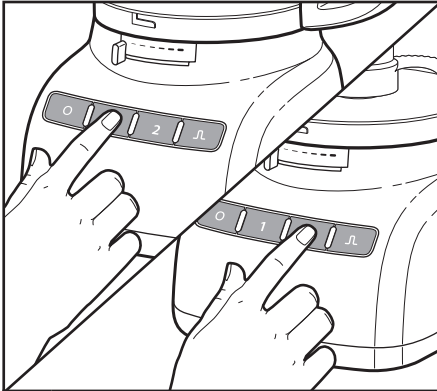


Diese Markierung in der Arbeitsschüssel gibt an, welche Menge an Flüssigkeit mit dem Food Processor maximal verarbeitet werden kann.

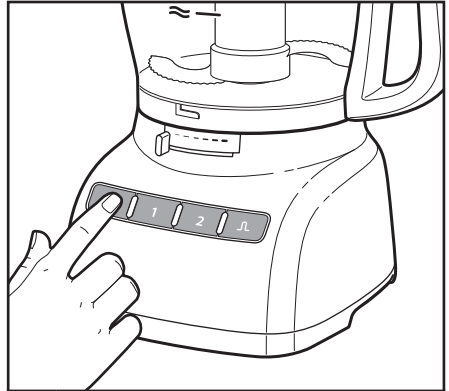
BEDIENEN IHRES FOOD PROCESSORS

Verwenden der Geschwindigkeitsstufen 1 und 2

WICHTIG: Warten Sie, bis Messer oder Scheibe vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel entfernen. Schalten Sie den Food Processor aus, bevor Sie die Abdeckung entfernen oder den Food Processor vom Stromnetz trennen.



- 1** Drücken Sie zum Einschalten des Food Processors die Taste für Geschwindigkeitsstufe 1 (niedrige Geschwindigkeit für weiche Zutaten) oder die Taste für Geschwindigkeitsstufe 2 (hohe Geschwindigkeit für harte Zutaten). Der Food Processor läuft; die Anzeige leuchtet.

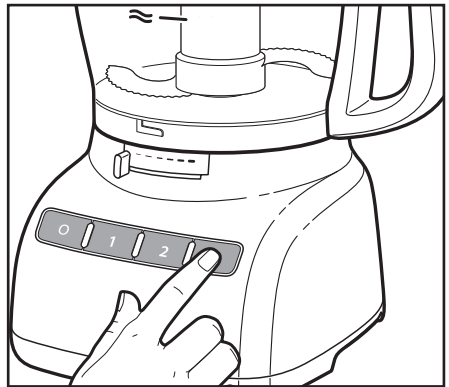


- 2** Drücken Sie zum Anhalten des Food Processors die Taste 0 (AUS). Die Anzeige erlischt und das Messer bzw. die Scheibe kommt binnen weniger Sekunden zum Stillstand.

HINWEIS: Falls der Food Processor nicht anläuft, prüfen Sie, ob Arbeitsschüssel und Abdeckung korrekt angebracht und verriegelt sind (siehe „Aufbauen des Food Processors“).

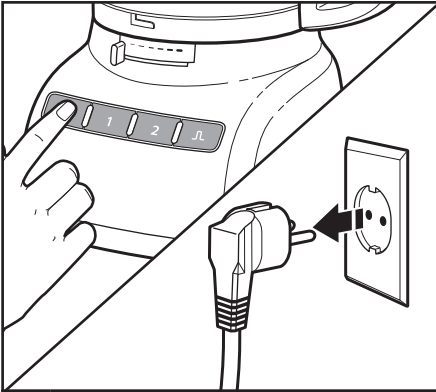
Verwenden des Puls-Modus (⌚)

Sie können über die Pulse-Taste (⌚) die Dauer und Häufigkeit der Verarbeitung exakt dosieren. Sie ist für punktgenaues Verarbeiten gedacht. Halten Sie die PULSE-Taste (⌚) für schnelles Verarbeiten gedrückt; lassen Sie sie zum Beenden los.

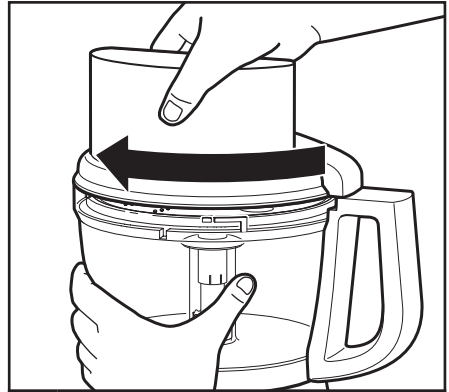


BEDIENEN IHRES FOOD PROCESSORS

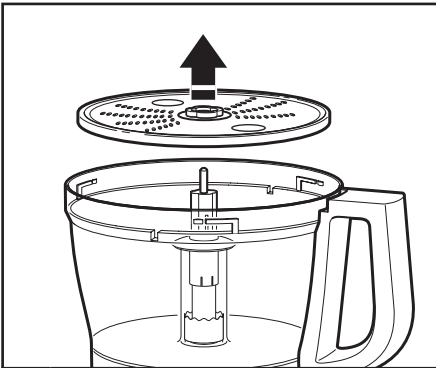
Entnehmen der verarbeiteten Zutaten



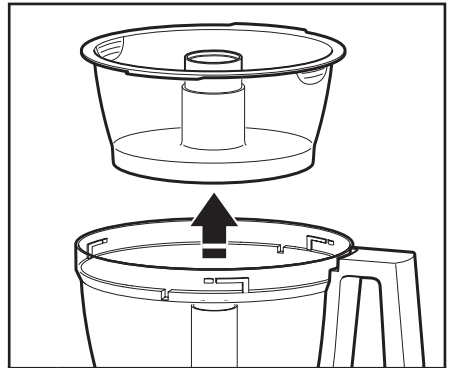
- 1** Drücken Sie die Taste O (AUS). Trennen Sie den Food Processor vor dem Zerlegen vom Stromnetz.



- 2** Drehen Sie die Abdeckung nach links, um sie von der Arbeitsschüssel abzunehmen.

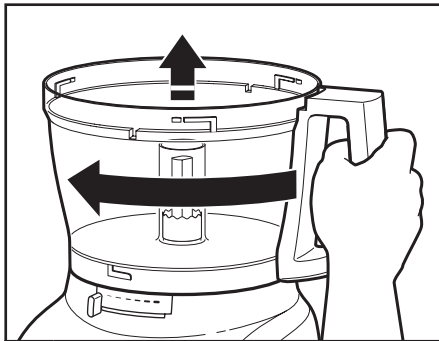


- 3** Falls Sie eine Scheibe verwendet haben, müssen Sie diese herausnehmen, bevor Sie die Schüssel entfernen können. Halten Sie die Scheibe an den beiden Fingeröffnungen und ziehen Sie sie gerade nach oben heraus. Entfernen Sie den Adapter.

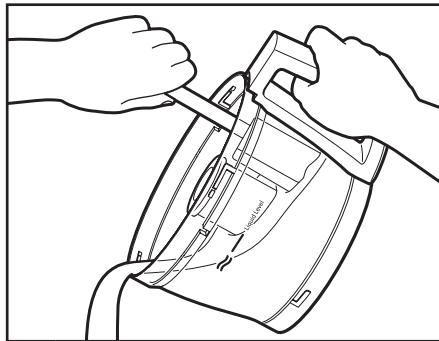


- 4** Bei Verwendung der Minischüssel* müssen Sie diese an den Fingeröffnungen an der Oberkante der Schüssel greifen und herausnehmen.

BEDIENEN IHRES FOOD PROCESSORS



- 5** Drehen Sie die Arbeitsschüssel nach links, um sie zu entriegeln. Heben Sie sie zum Entfernen an.



- 6** Das Vielzweckmesser kann vor dem Entleeren der Schüssel aus dieser entfernt werden. Sie können es aber auch dort belassen. Entnehmen Sie nun die Zutaten mit einem Spatel aus der Schüssel. Verwenden Sie den Spatel auch, um das Messer von Nahrungsmittelresten zu säubern.

PFLEGE UND REINIGUNG

1. Drücken Sie die Taste **O** (AUS).
2. Trennen Sie den Food Processor vor dem Reinigen vom Stromnetz.
3. Reinigen Sie die Basis mit einem feuchtwarmen Tuch und etwas Spülmittel und wischen Sie sie anschließend mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads.
4. Beachten Sie, dass Sie BPA-freie Schüsseln auf besondere Art handhaben müssen. Falls Sie die Schüssel in einer Spülmaschine reinigen, müssen Sie die folgenden Hinweise beachten.
 - Alle Teile sind spülmaschinengeeignet, sofern sie auf dem oberen Auszug der Maschine platziert werden.
 - Legen Sie die Schüssel nicht auf die Seite.
 - Verwenden Sie keine hohen Temperaturen (zum Beispiel zum Desinfizieren oder für Heißdampf).
5. Verwenden Sie beim Spülen und Reinigen der Teile des Food Processors von Hand keine Scheuermittel oder Scheuerpads. Diese könnten die Schüssel und die Abdeckung zerkratzen oder trübe machen. Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab.
6. Damit die Verriegelung nicht beschädigt wird, sollten Sie die Schüssel und die Abdeckung vor dem Aufbewahren nicht verriegeln.
7. Schlingen Sie das Netzkabel um die Arbeitsschüssel. Sichern Sie den Stecker, indem Sie ihn am Kabel befestigen.
8. Bewahren Sie zerlegte Scheiben, Wellen und Messer stets im mitgelieferten Behälter* und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

*nur im Lieferumfang von Modell 5KFP1335

Verwenden des Vielzweckmessers



Zerkleinern von frischem Obst und Gemüse:

Schälen, entkernen bzw. Samen entfernen. Zutaten

in 2,5 bis 4 cm große Stücke zerschneiden. Zutaten mit kurzen Puls-Stößen (⌚) á 1 bis 2 Sekunden auf gewünschte Größe zerkleinern. Gegebenenfalls die Seiten der Schüssel sauber kratzen.

Pürieren von gekochtem Obst und Gemüse (ausgenommen Kartoffeln):

60 mL Flüssigkeit nach Rezept je 235 mL Zutaten hinzugeben. Zutaten mit kurzen Puls-Stößen (⌚) verarbeiten, bis sie fein gehackt sind. Anschließend solange verarbeiten, bis die gewünschte Textur erreicht ist. Gegebenenfalls die Seiten der Schüssel sauber kratzen.

Zubereiten von Stampfkartoffeln:

Gekochte Kartoffeln mithilfe der Reibscheibe zerkleinern. Anschließend Reibscheibe gegen Vielzweckmesser auswechseln. Weiche Butter, Milch und Gewürze hinzugeben. 3 bis 4 Mal für je 2 bis 3 Sekunden im Puls-Modus (⌚) verarbeiten, bis die Masse glatt und die Milch eingezogen ist. Nicht zu stark verarbeiten.

Zerhacken von klebrigem oder Trockenobst:

Die Zutaten müssen kalt sein. 60 mL Mehl nach Rezept je 120 mL Trockenobst hinzugeben. Obst mit kurzen Puls-Stößen (⌚) verarbeiten, bis die gewünschte Textur erreicht ist.

Feines Hacken von Zitronenschale:

Mit einem scharfen Messer die farbigen Teile (ohne die weiße Haut) von der Zitrone (oder anderen Zitrusfrüchten) abschälen. Schale in dünne Streifen schneiden. Verarbeiten, bis sie fein gehackt ist.

Zerhacken von Knoblauch oder frischen Kräutern oder kleinen Gemüsemengen:

Zutaten bei laufendem Gerät durch den Einfüllstutzen hinzugeben. Verarbeiten, bis sie zerhackt sind. Für optimale Ergebnisse darauf achten, dass Schüssel und Kräuter vor dem Zerhacken möglichst trocken sind.

Hacken von Nüssen, Zubereiten von Nussbutter:

Maximal 710 mL Nüsse mit kurzen Puls-Stößen (⌚) á 1 bis 2 Sekunden zur gewünschten Textur verarbeiten. Für eine gröbere Textur geringere Mengen mit 1 oder 2 Puls-Stößen á 1 bis 2 Sekunden verarbeiten. Für eine feinere Textur mehr Puls-Stöße (⌚) verwenden. Für Nussbutter solange verarbeiten, bis die Masse glatt ist. Speise im Kühlschrank aufbewahren.

Zerhacken von gekochtem oder rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch bzw. Meeresfrüchten:

Die Zutaten müssen sehr kalt sein. Zutaten in 2,5 cm große Stücke zerschneiden. Maximal 455 g mit kurzen Puls-Stößen (⌚) á 1 bis 2 Sekunden zur gewünschten Größe verarbeiten. Gegebenenfalls die Seiten der Schüssel sauber kratzen.

Zubereiten von Brot, Keksen oder Cracker-Krümeln:

Zutaten in 3,5 bis 5 cm große Stücke zerbrechen. Nach Wunsch verarbeiten. Für größere Stücke 2 bis 3 Mal für je 1 bis 2 Sekunden im Puls-Modus (⌚) verarbeiten. Anschließend nach Wunsch verarbeiten.

Schmelzen von Schokolade für ein Rezept:

Schokolade und Zucker nach Rezept in die Arbeitsschüssel geben. Verarbeiten, bis sie fein gehackt ist. Flüssigkeit nach Rezept erhitzen. Heiße Flüssigkeit bei laufendem Gerät durch den Einfüllstutzen schütten. Verarbeiten, bis die Masse glatt ist.

Reiben von hartem Käse wie Parmesan und Romano:

Niemals Käse verarbeiten, der einer scharfen Messerspitze widersteht. Das Vielzweckmesser kann zum Reiben von hartem Käse verwendet werden. Käse in 2,5 cm große Stücke zerschneiden. In Arbeitsschüssel geben. Mit kurzen Puls-Stößen (⌚) verarbeiten, bis er grob gehackt ist. Solange verarbeiten, bis er fein gehackt ist. Käsestückchen können auch bei laufendem Geräte über den Einfüllstutzen hinzugegeben werden.

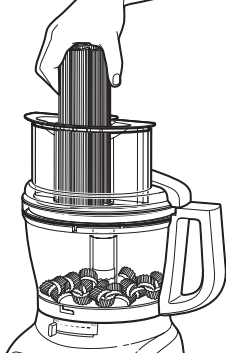
HINWEIS: Beim Verarbeiten von Nüssen und anderen harten Zutaten kann die Oberfläche der Schüssellinnenseite zerkratzen.

Verwenden der Schneid- oder Reibscheibe



Schneiden oder Reiben von langem und relativ dünnem Obst und

Gemüse, beispielsweise Sellerie, Karotten und Bananen:



Zutaten schneiden, damit sie senkrecht oder waagrecht durch den Einfüllstutzen passen. Stutzen so befüllen, dass die Zutaten nicht durchrutschen. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.

Alternativ den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfen verwenden. Zutaten vertikal in den Stutzen geben und mit dem kleinen Stopfen der Verarbeitung zuführen.

Schneiden oder Reiben von rundem Obst und Gemüse, beispielsweise Zwiebeln, Äpfeln und Paprika:

Schälen, entkernen bzw. Samen entfernen. In Hälften oder Viertel schneiden, damit die Zutaten durch den Stutzen passen. Zutaten in den Stutzen geben. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.

Schneiden oder Reiben von kleinem Obst und Gemüse, beispielsweise Erdbeeren, Pilzen und Radieschen:

Zutaten senkrecht oder waagrecht in den Einfüllstutzen schichten. Stutzen so füllen, dass die Zutaten nicht durchrutschen. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten. Alternativ den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfen verwenden. Zutaten vertikal in den Stutzen geben und mit dem kleinen Stopfen der Verarbeitung zuführen.

Schneiden von rohem Fleisch und Geflügel, beispielsweise für Pfannengerichte:

Zutaten zerschneiden oder rollen, damit sie in den Einfüllstutzen passen. Zutaten einrollen und 30 Minuten bis 2 Stunden einfrieren/kühlen, bis sie sich hart anfühlen (abhängig von den Zutaten). Sicherstellen, dass die Zutaten noch mit einem scharfen Messer angebohrt werden können. Falls nicht, ein wenig antauen lassen. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.

Schneiden von gekochtem Fleisch oder Geflügel, einschließlich Salami, Peperoni usw.:

Die Zutaten müssen sehr kalt sein. Zutaten in Stücke schneiden, die durch den Stutzen passen. Mit festem, gleichmäßigem Druck verarbeiten.

Reiben von Spinat und anderen Blättern:

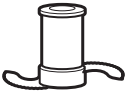
Blätter stapeln. Zusammenrollen und aufrecht in den Stutzen geben. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.



Reiben von festem und weichem Käse:

Fester Käse muss sehr kalt sein. Für beste Ergebnisse bei weichem Käse wie Mozzarella, diesen vor dem Verarbeiten 10 bis 15 Minuten tiefkühlen. Zutaten in Stücke schneiden, die durch den Stutzen passen. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.

Verwenden des Teigmessers*



Das Teigmesser wurde zum schnellen und gründlichen Vermengen und Kneten

von Hefeteig entwickelt. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn die zu knetende Menge nicht mehr als 350 g Mehl enthält.

Nützliche Hinweise

- Verarbeiten Sie keine Zutaten, die so fest oder stark gefroren sind, dass sie nicht mit der Spitze eines scharfen Messers angebohrt werden können. So vermeiden Sie eine Beschädigung von Messer oder Motor. Falls eine harte Zutat, beispielsweise eine Karotte, unter dem Messer eingeklemmt wird, müssen Sie das Gerät stoppen und das Messer entfernen. Entfernen Sie die Zutaten vorsichtig vom Messer.
- Arbeitsschüssel oder Minischüssel* nicht überfüllen. Bei dünnen Mixturen, Arbeitsschüssel nur zur Hälfte bis maximal zwei Dritteln füllen. Bei dickeren Mixturen, Arbeitsschüssel zu maximal drei Vierteln füllen. Bei Flüssigkeiten Höchstfüllstand beachten (siehe „Bedienen Ihres Food Processors – Maximaler Flüssigkeitsfüllstand“). Beim Zerkleinern sollte die Arbeitsschüssel zu maximal 1/3 bis 1/2 gefüllt sein. Die Minischüssel* ist für eine Menge von 235 mL Flüssigkeit oder 120 mL fester Zutaten geeignet.
- Platzieren Sie die Schneidscheiben so, dass die Schnittfläche sich geringfügig rechts neben dem Einfüllstutzen befindet. So kann das Messer vor dem Kontakt mit den Zutaten eine volle Umdrehung absolvieren.
- Um die Geschwindigkeit des Geräts voll auszunutzen, sollten die zu zerkleinerten Zutaten bei laufendem Gerät in den Einfüllstutzen gegeben werden.
- Verschiedene Zutaten erfordern für optimale Reib- und Schneidergebnisse unterschiedlich viel Druck. Wenden Sie bei weichen, zarten Zutaten (Erdbeeren, Tomaten usw.) grundsätzlich nur wenig Druck an, bei mittelfesten Zutaten (Zucchini, Kartoffeln usw.) etwas mehr Druck und bei harten Zutaten (Karotten, Äpfel, harte Käsesorten, teilweise gefrorenes Fleisch usw.) festen Druck.
- Weiche und mittelharte Käsesorten können sich auf der Reibscheibe verteilen oder aufrollen. Kühlen Sie den Käse, bis er härter wird, um dies zu vermeiden.
- Einige dünne Zutaten wie Karotten oder Sellerie können im Stutzen umkippen, was zu einem uneinheitlichen Schnitt führt. Schneiden Sie die Zutat daher in mehrere Stücke, die gleichzeitig nebeneinander in den Stutzen gefüllt werden. Verwenden Sie zum Verarbeiten kleiner oder dünner Zutaten den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer.

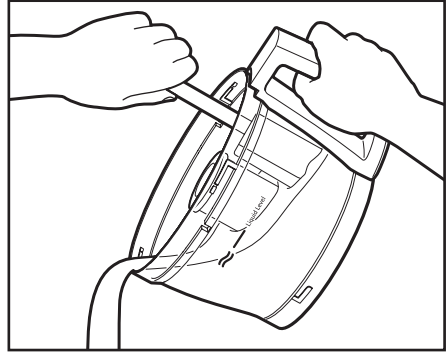


* nur im Lieferumfang von Modell 5KFP1335

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

- Verwenden Sie beim Zubereiten von Kuchen- oder Plätzchenteig das Vielzweckmesser, um zuerst Fett und Zucker cremig zu schlagen. Fügen Sie die trockenen Zutaten zum Schluss hinzu. Geben Sie Nüsse und Obst oben auf die Mehlmischung, um zu starkes Zerhacken zu vermeiden. Verarbeiten Sie Nüsse und Obst mit kurzen Puls-Stößen (⏏), bis diese mit den anderen Zutaten vermischt sind. Verarbeiten Sie Speisen nicht zu stark.
- Falls sich geriebene oder geschnittene Zutaten an einer Seite der Schüssel ansammeln, müssen Sie das Gerät stoppen und die Zutaten mit einem Spatel verteilen.
- Entnehmen Sie die Zutaten, sobald diese die Unterseite der Schneid- oder Reibscheibe erreichen.
- Nach dem Schneiden oder Reiben kann es vorkommen, dass einige größere Stücke auf der Oberseite der Scheibe zurückbleiben. Sie können diese von Hand zerschneiden und zur Mischung geben.
- Planen Sie die Verarbeitung so, dass Sie die Schüssel möglichst selten reinigen müssen. Verarbeiten Sie daher zuerst trockene und feste Zutaten; danach kommen flüssige Zutaten an die Reihe.
- Um das Vielzweckmesser schnell von Resten zu befreien, leeren Sie die Arbeitsschüssel. Setzen Sie dann die Abdeckung wieder auf und betätigen Sie die Puls-Taste (⏏) 1 bis 2 Sekunden lang, damit die Reste vom Messer geschleudert werden.
- Legen Sie die Abdeckung nach dem Abnehmen mit der Oberseite auf die Arbeitsfläche. So bleibt diese sauber.

- Verwenden Sie einen Spatel, um Zutaten aus der Schüssel zu entfernen.

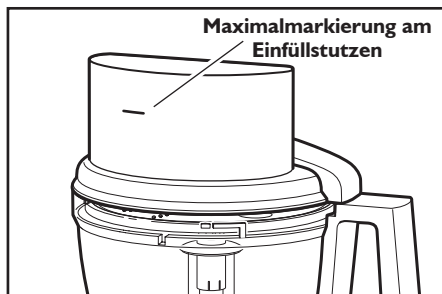


- Ihr Food Processor ist NICHT für folgende Einsatzzwecke gedacht:
 - Mahlen von Kaffeebohnen, Getreide oder harten Gewürzen
 - Mahlen von Knochen und anderen nicht essbaren Bestandteilen von Nahrungsmitteln
 - Verflüssigen von frischem Obst und Gemüse
 - Schneiden von hart gekochten Eiern und ungekühltem Fleisch
- Falls sich Kunststoffteile durch das Verarbeiten bestimmter Zutaten verfärben, können Sie diese mit Zitronensaft reinigen.

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

Der Food Processor läuft nicht:

- Stellen Sie sicher, dass Schüssel und Abdeckung korrekt ausgerichtet und verriegelt sind. Der große Stopfer muss im Einfüllstutzen stecken.
- Wenn Sie den großen Einfüllstutzen verwenden, dürfen die Zutaten nicht über die Maximalmarkierung am Stutzen hinausragen.



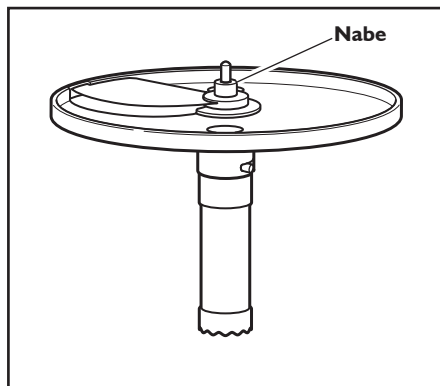
- Drücken Sie immer nur eine Taste gleichzeitig. Der Food Processor funktioniert nicht, wenn Sie mehrere Tasten gleichzeitig drücken.
- Ist der Food Processor mit dem Netz verbunden?
- Ist die Sicherung im Stromkreis des Food Processors in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
- Trennen Sie den Food Processor vom Netz und stecken Sie den Stecker dann wieder in die Steckdose.
- Warten Sie vor dem Verwenden des Food Processors, bis dieser Zimmertemperatur erreicht hat.

Der Food Processor reibt und schneidet nicht ordentlich:

- Stellen Sie sicher, dass die erhabene Seite der Scheibe auf dem Standardadapter nach oben weist.
- Prüfen Sie beim Einsatz der variablen Schneidscheibe, ob die gewünschte Stärke eingestellt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Zutaten zum Schneiden oder Reiben geeignet sind. Beachten Sie die „Tipps für tolle Ergebnisse“.

Die Abdeckung der Arbeitsschüssel lässt sich bei eingesetzter Scheibe nicht schließen:

- Stellen Sie sicher, dass die Scheibe korrekt eingesetzt ist. Die Erhebung muss oben liegen und die Scheibe muss vollständig auf dem Antriebsadapter sitzen.



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

GARANTIE UND KUNDENDIENST

KitchenAid-Garantie für Food Processoren

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für Modell 5KFP1335, 5KFP1325: Drei Jahre Komplett- garantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Food Processoren, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung im Haushalt eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienst

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS : Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

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

Rufnummer für allgemeine Fragen:



00800 3810 4026

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

©2017 Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.