

5KCF0201



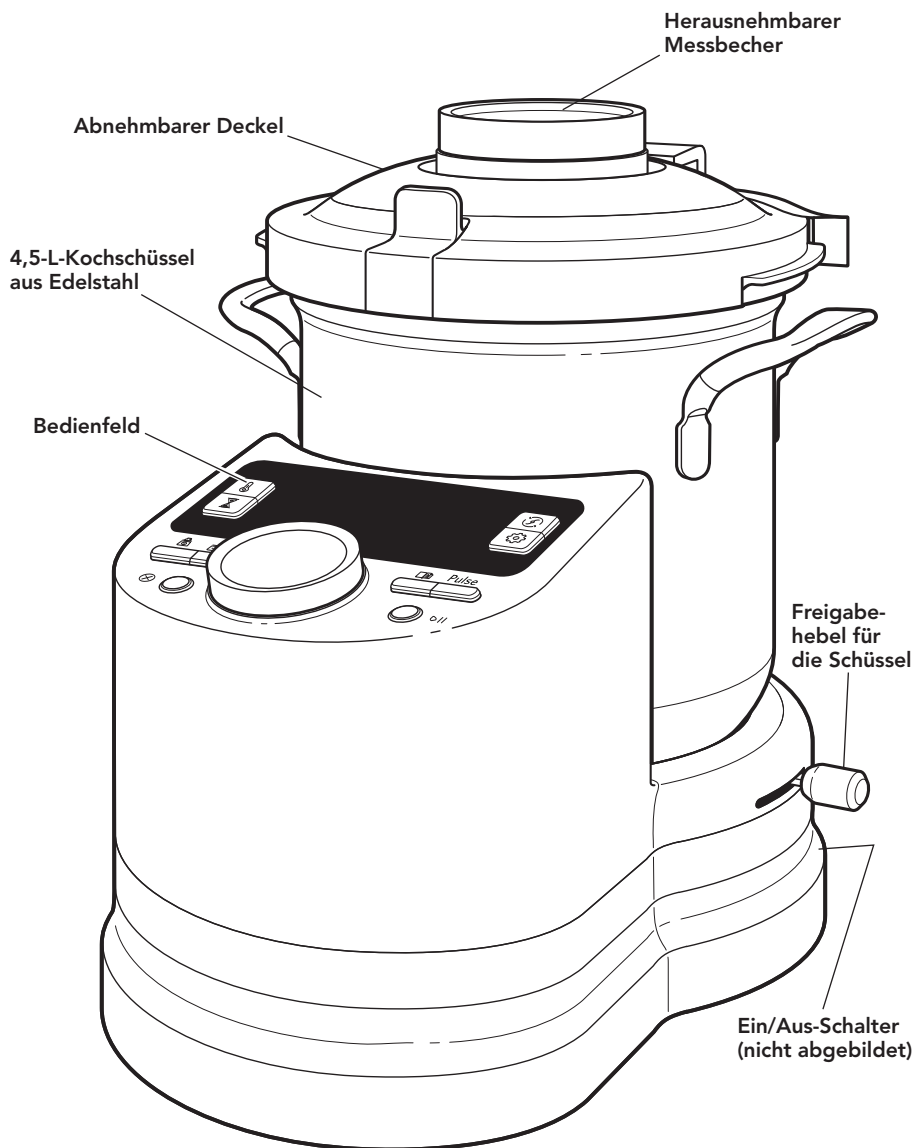
KitchenAid

INHALTSVERZEICHNIS

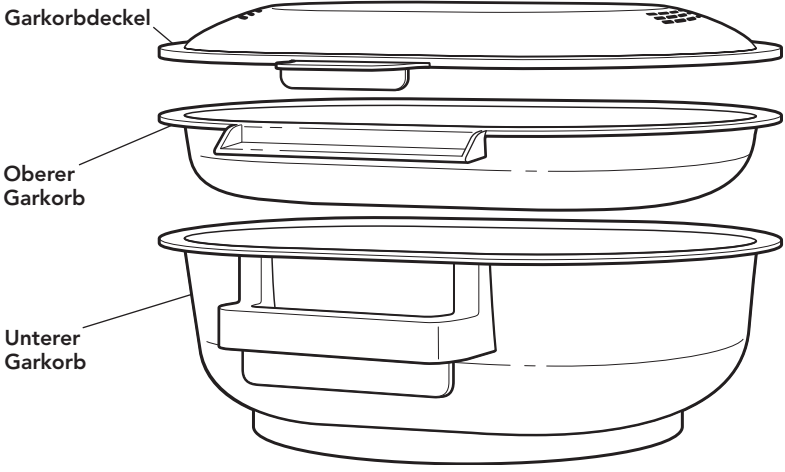
TEILE UND MERKMALE	32
Teile und Zubehör	32
SICHERHEITSHINWEISE ZUM COOK PROCESSOR	34
Wichtige Sicherheitshinweise	34
Elektrische Anforderungen	37
Entsorgung von Elektrogeräten	37
Konformitätserklärung	38
EMPFEHLUNGEN FÜR DAS ZUBEHÖR	38
Kapazität der Garkörbe	38
Tipps zum Verwenden des Einsatzgarkorbs	39
Verwenden des Zubehörs	40
GRUNDLAGEN	41
Vorbereiten des Cook Processors für die erste Verwendung	41
Erste Schritte	41
Bedienfeld Funktionen	42
VERBINDEN IHRES COOK PROCESSORS	43
Zu Beginn	44
Einrichten der netzwerkverbindung	44
Benötigen Sie Hilfe?	44
REZEPTE	45
Herunterladen von Rezepten	45
Verwalten von rezepten im rezeptmenü	45
EINSTELLUNGEN	45
Ändern von Sprache, Temperatur- und Gewichtseinheit	45
Töne	46
Softwareaktualisierungen	46
ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN	46
Timer	46
Abwiegen von Zutaten	47
Verwenden der Tara-Funktion	47
Impuls	47
VERWENDUNG DER GARKÖRBE	48
Verwendung des runden Einsatzgarkorbs	48
Verwendung der Aufsatzgarkörbe	49
VERWENDEN DER WERKZEUGE	50
Minischüssel und Mini-Vielzweckmesser	50
VERWENDUNG DER MANUELLEN KOCHMODI	50
Kochen mit manuell gesetzten Einstellungen	50
PFLEGE UND REINIGUNG	53
Reinigen des Cook Processors	53
Einsetzen der Deckel-Innendichtung	54
Aufbewahren des Zubehörs	54
PROBLEMBEHEBUNG	55
GARANTIE UND KUNDENDIENST	56

TEILE UND MERKMALE

TEILE UND ZUBEHÖR



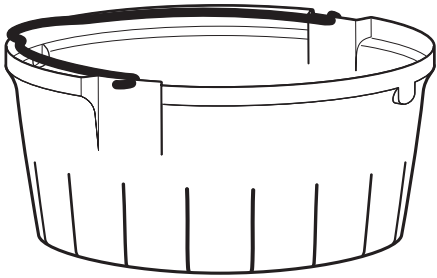
TEILE UND MERKMALE



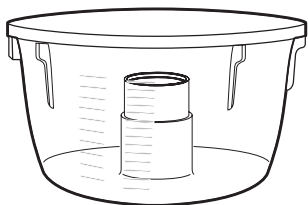
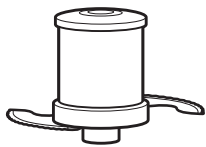
Garkorbdeckel

Oberer Garkorb

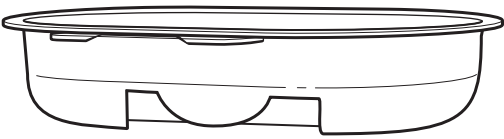
Unterer Garkorb



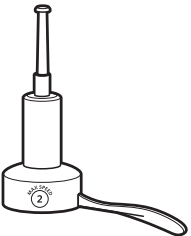
Einsatzgarkorb



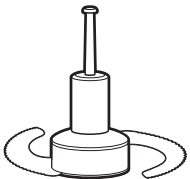
Minischüssel mit
Mini-Vielzweckmesser



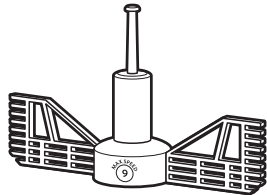
Aufbewahrungsbehälter



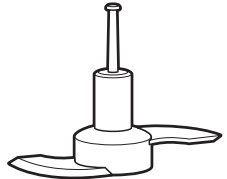
StirAssist-Rührer



Vielzweckmesser



Schneebesen



Teigmesser

SICHERHEITSHINWEISE ZUM COOK PROCESSOR

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:



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



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. Zur Vermeidung eines Stromschlags setzen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen geeignet. Diese sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, bedienen.
4. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haar, Kleidung sowie Spachtel oder andere Utensilien dürfen während des Einsatzes des Geräts Kontakt mit dem Rührer haben. Auf diese Weise können Verletzungen sowie eine Beschädigung des Geräts vermieden werden.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM COOK PROCESSOR

5. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch von unerfahrenen und unwissenden Personen verwendet werden, sofern diese das Gerät unter Aufsicht verwenden oder von einer anderen Person über die sichere Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.
6. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen. Kinder dürfen den Cook Processor nur unter Aufsicht verwenden. Besondere Vorsicht in Gegenwart von Kindern erforderlich.
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
8. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte, es fallen gelassen oder auf andere Art beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
9. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
10. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
11. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
12. Die Temperaturen der zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs hoch sein.
13. Dieses Gerät ist nicht dafür gedacht, in Verbindung mit einer Zeitschaltuhr oder fernbedienbaren Steckdose betrieben zu werden. Eine Fernbedienung ist grundsätzlich nur wie in der Anleitung beschrieben zulässig.
14. Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM COOK PROCESSOR

15. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie die Messer oder Scheiben nie auf das Basisteil, ohne die Schüssel vorher sorgfältig zu befestigen.
16. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
17. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung der Abdeckung zu umgehen.
18. Gießen Sie heiße Flüssigkeiten besonders vorsichtig in den Cook Processor, da diese als Folge plötzlicher Dampfbildung aus dem Gerät herausspritzen kann.
19. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneidscheiben sowie beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung besonders vorsichtig.
20. Wird die Schüssel überfüllt, kann kochendes Wasser herausspritzen oder -laufen.
21. Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Basis verwendet werden.
22. **VORSICHT:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es von der Basis nehmen.
23. Die Oberfläche des Heizelements ist auch nach der Verwendung heiß.
24. Der Cook Processor muss auf einer stabilen Oberfläche aufgestellt werden; die Griffe müssen so ausgerichtet werden, dass ein Herausspritzen heißer Flüssigkeiten vermieden wird.
25. Keine Flüssigkeit auf den Stecker gelangen lassen.
26.  zeigt an, dass die Oberfläche während des Garens heiß wird.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

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

SICHERHEITSHINWEISE ZUM COOK PROCESSOR

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

WARNUNG



Stromschlaggefahr

- Schukostecker benutzen.**
- Erdungskontakt nicht beseitigen.**
- Keinen Adapter benutzen.**
- Kein Verlängerungskabel benutzen.**
- Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.**

Spannung: 220–240 Volt

Frequenz: 50–60 Hertz

Leistung: 1050 Watt

Motor: 450 Watt

HINWEIS: Das Gerät ist mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet.


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

Kein Verlängerungskabel benutzen. Falls das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von Fachpersonal eine zusätzliche Steckdose in der Nähe des Aufstellortes des Gerätes einbauen.

DEUTSCH

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.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM COOK PROCESSOR

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklärt der Hersteller KitchenAid, dass der Funkanlagentyp Tourmaline-Modul dieses Modells Cook Processo der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: <https://www.kitchenaid.de>.


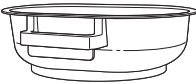
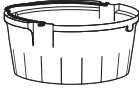
Die Funkanlage arbeitet im ISM-Frequenzband bei 2,4 GHz (2,412–2,472 GHz), die maximale HF-Sendeleistung beträgt 20 dBm (EIRP).

Softwareversion: oldlcdnewkey20171025-4

Firmwareversion: EB3 version

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS ZUBEHÖR

KAPAZITÄT DER GARKÖRBE*

KORB		KAPAZITÄT (BEISPIELE)
OBERER GARKORB		3–4 kleine Fische
UNTERER GARKORB		500 g gehacktes oder geschnittenes Gemüse 3–4 große Kartoffeln oder 6–8 kleine Kartoffeln
EINSATZGARKORB		6–8 mittelgroße Shrimps

*Die Mengenangaben stellen nur Empfehlungen dar.

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS ZUBEHÖR

TIPPS ZUM VERWENDEN DES EINSATZGARKORBES

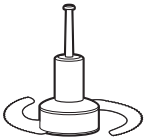
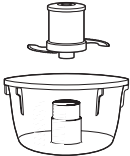
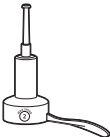
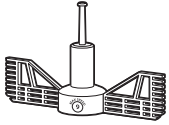
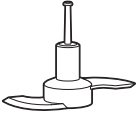
ZUTATEN		VORBEREITUNG	MAX. MENGE	LAUFZEIT
GEMÜSE	Karotten	0,5 cm dicke Scheiben	400 g	15 Minuten
		5 cm lange Stifte	400 g	17 Minuten
	Kartoffeln	Würfeln oder Stücke	1 kg	25 Minuten
		Ganze Kartoffeln, ca. 150 g	8 Stück	35 Minuten
	Grüne Bohnen		500 g	20 Minuten
	Brokkoli	Röschen	3 Stück	17 Minuten
	Blumenkohl	Röschen	1 Stück	20 Minuten
	Kohl	Streifen	500 g	20 Minuten
	Weißer Spargel	Geschält	2 Bunde	15 Minuten
	Grüner Spargel	Geschält	2 Bunde	10 Minuten
	Paprika	Streifen	400 g	15 Minuten
	Champignons		400 g	15 Minuten
	Tiefkühlerbsen		400 g	15 Minuten
	Frische Erbsen		400 g	10 Minuten
	Lauch	1 cm dicke Scheiben	400 g	15 Minuten
Fenchel	In 4 Stücke geschnitten	4 Stück	20 Minuten	
Zucchini	1 cm dicke Scheiben	500 g	10 Minuten	
OBST	Äpfel	Entkernt und in 4 Stücke geschnitten	5 Stück	20 Minuten
	Birnen	Entkernt und in 4 Stücke geschnitten	4 Stück	20 Minuten
		Ganze Frucht	6 Stück	25 Minuten
	Aprikosen	Entkernt und in 2 Stücke geschnitten	8 Stück	10 Minuten
	Pfirsiche	Entkernt und in 2 Stücke geschnitten	6 Stück	10 Minuten
Pflaumen	Entkernt und in 2 Stücke geschnitten	8 Stück	10 Minuten	
FISCH	Filets		800 g	15 Minuten
	Forelle	Ganzer Fisch	4 Stück	20 Minuten
	Brasse	Ganzer Fisch	3 Stück	25 Minuten
	Shrimps	Ohne Kopf	15 Stück	12 Minuten
		Ohne Kopf, geschält	25 Stück	10 Minuten
	Miesmuscheln		1 kg	10 Minuten
Muscheln		1,5 kg	10 Minuten	
FLEISCH	Hähnchenfilets	Ganzes Filet	5 Stück	25 Minuten
		Streifen oder Stücke à 1 cm	600 g	15 Minuten
	Fleischklößchen	3,5 bis 4 cm Durchmesser	600 g	20 Minuten
	Würstchen		750 g	15 Minuten

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS ZUBEHÖR

VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

Die folgende Tabelle enthält Empfehlungen zu Geschwindigkeit und Mengen für die verschiedenen Zubehöerteile in den manuellen Kochmodi.

WICHTIG: Halten Sie sich an die empfohlenen Geschwindigkeiten für Schneebesen und StirAssist-Rührer, um Spritzer und übermäßige Vibrationen zu vermeiden.

ZUBEHÖR	ZUTATEN	GESCHWINDIGKEIT	MAX. MENGE	LAUFZEIT	ANMERKUNGEN
	Pürierte Suppen	10	2,5 L	bis zu 1 Minute für Püree*	keine
	Fleisch (ohne Knochen)	10	1 kg	bis zu 1 Minute für Püree*	
	Fisch (ohne Gräten)	10	1 kg	bis zu 1 Minute für Püree*	
	Gemüse	10	1 kg	2 Minuten*	
	Kompott	10	500 g	30 Sekunden	
	Nüsse (Mandeln, Pekannüsse, Walnüsse, Erdnüsse)	10	700 g	30 Sekunden	
	Pürierte Suppen	10	1 L	bis zu 1 Minute für Püree*	keine
	Fleisch, Fisch (ohne Knochen bzw. Gräten)	10	500 g	bis zu 1 Minute für Püree*	
	Nüsse (Mandeln, Pekannüsse, Walnüsse, Erdnüsse)	10	300 g	30 Sekunden	
	Pesto	10	450 g	30 Sekunden	
	Braten (2 cm große Fleischwürfel, Speck, Zwiebeln)	1	600 g	5 Minuten	keine
	Risotto	1	1,5 kg (350 g Reis)	20 Minuten	
	Schmorgerichte	1	2,5 L	30–45 Minuten	
	Eiweiß	7–9	8 Eier	5–10 Minuten	Temperatur für dieses Zubehör maximal 100 °C**
	Mayonnaise, Schlagsahne	7–9	1,3 L	5–8 Minuten	
	Cremes, Soßen	4–6	1,2 L	5–10 Minuten	
	Brotteig	2	1,2 kg	2–3 Minuten	Temperatur für dieses Zubehör maximal 40 °C**
	Gebäck	5	1,2 kg	2 Minuten	
	Brioche	5	1,2 kg	2 Minuten	
	Kuchenteig	6	1,5 L	2 Minuten	
	Crêpe-Teig	8	1,5 L	2 Minuten	

*In 2 cm große Stücke schneiden.

**Höhere Temperaturen sind nicht zulässig, es sei denn, ein Rezept im KitchenAid-Kochbuch oder der KitchenAid-App fordert ausdrücklich dazu auf.

GRUNDLAGEN

VORBEREITEN DES COOK PROCESSORS FÜR DIE ERSTE VERWENDUNG

Vor Beginn:

- Stellen Sie den Cook Processor auf eine trockene, waagerechte und ebene Oberfläche, zum Beispiel einen Arbeitsplatte oder einen Tisch.
- Achten Sie darauf, dass über dem Cook Processor genügend Platz zum Öffnen des Deckels und Herausnehmen der Schüssel bleibt.
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, falls vorhanden.
- Waschen Sie Deckel und Aufsätze in heißem Seifenwasser und spülen Sie alle Teile gründlich mit klarem Wasser ab. Wischen Sie das Innere der Schüssel mit einem feuchten Tuch aus. Tauchen Sie die Schüssel nicht in Wasser. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

ERSTE SCHRITTE

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

- Schukostecker benutzen.**
- Erdungskontakt nicht beseitigen.**
- Keinen Adapter benutzen.**
- Kein Verlängerungskabel benutzen.**
- Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.**

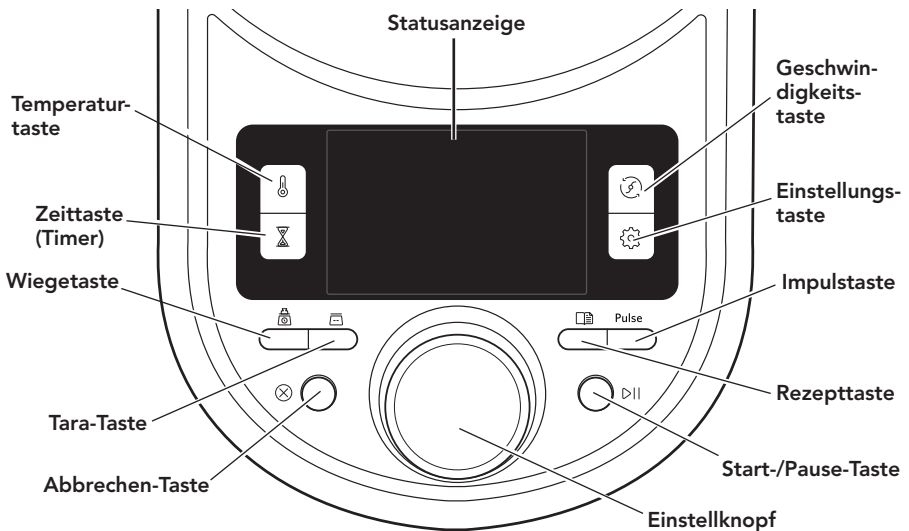
1. Stecken Sie den Netzstecker in eine Schuko-Steckdose. Außer dem Cook Processor darf kein weiteres Gerät an diesem Stromkreis betrieben werden. Der Cook Processor ist nun einsatzbereit.
2. Bringen Sie den Ein/Aus-Schalter in die Stellung I (EIN).
3. Beim ersten Einschalten des Cook Processors müssen Sie die Anzeigsprache auswählen. DREHEN Sie den Einstellknopf, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird. DRÜCKEN Sie dann auf den Einstellknopf, um diese auszuwählen.

HINWEIS: Sie können im Einstellungsmenü jederzeit eine andere Sprache auswählen (siehe Abschnitt „Einstellungen“).

4. Sie werden nun aufgefordert, Ihren Cook Processor mit Ihrem WLAN zu verbinden. DREHEN Sie den Einstellknopf auf „JA“ und bestätigen Sie die Auswahl durch DRÜCKEN. Wie Sie die Verbindung zum WLAN und zur Smartphone-App herstellen, wird unter „Verbinden Ihres Cook Processors“ beschrieben. Sie können im Einstellungsmenü jederzeit die Verbindung zwischen Cook Processor und WLAN oder Smartphone-App herstellen.

GRUNDLAGEN

BEDIENFELD FUNKTIONEN



TEMPERATUR

Mit dieser Taste stellen Sie die Gartemperatur im manuellen Kochmodus ein. Sie dient auch zum Ändern der Temperatur eines programmierten Rezepts.

TIMER

Der Timer kann zum Einstellen der Gardauer oder als Kurzzeitmesser eingesetzt werden. Das Einstellen der Gardauer wird im Abschnitt zu manuellen Kochmodi erklärt. Die Verwendung als Kurzzeitmesser wird unter „Timer“ beschrieben.

WIEGEN/TARIEREN

Ihr Cook Processor ist mit einer Waage ausgestattet. Die Wiegetaste ermittelt das Gewicht der Zutaten im Rezept. Mit der Tara-Taste können Sie das Gewicht von Schüsseln oder Töpfen vor dem Befüllen mit Zutaten auf Null stellen. Einzelheiten finden Sie unter „Abwiegen von Zutaten“.

ABBRECHEN

Diese Taste bricht das laufende Garprogramm ab.

GESCHWINDIGKEITSSTUFE

Mit der Geschwindigkeitstaste ändern Sie die Geschwindigkeit der Aufsätze (Messer, StirAssist-Rührer oder Schneebesen) in programmierten Rezepten oder im manuellen Kochmodus.

EINSTELLUNGEN

Diese Taste ruft das Einstellungs Menü auf. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt „Einstellungen“.

REZEPT

Die Rezepttaste dient zum Herunterladen und Laden von Rezepten sowie zum Verwalten Ihres Rezeptbuchs.

IMPULS

Drücken Sie die Impulstaste PULSE, damit das eingesetzte Zubehör mit hoher Geschwindigkeit läuft.

START/PAUSE

Mit dieser Taste starten und pausieren Sie ein Garprogramm.

VERBINDEN IHRES COOK PROCESSORS

Ihr Cook Processor von KitchenAid kann per WLAN mit einer App auf Ihrem Smartphone verbunden werden. Diese App können Sie im Apple App Store oder im Google Play Store laden.

Die KitchenAid-App steht für iOS™ und Android™ zur Verfügung.

Hier können Sie die Verbindungsdaten für die künftige Verwendung notieren:

Drahtloser Netzwerkname (SSID)

iOS™ ist eine Marke oder eingetragene Marke von Cisco in den USA und/oder anderen Ländern.
Android™ ist eine Marke von Google Inc.

Kontoname/E-Mail-Adresse

Kontokennwort

Bedeutung der WLAN-Symbole



Verbindung mit dem eigenen Router und dem KitchenAid-Server ist aktiv (Einschalten aus der Ferne nicht möglich)



Verbindung mit dem eigenen Router ist aktiv, aber keine Verbindung zum KitchenAid-Server hergestellt (keine Verbindung zum Internet oder keine Zuordnung)



Verbindung mit dem eigenen Router und dem KitchenAid-Server ist aktiv (Einschalten aus der Ferne ist möglich)



Keine Verbindung zum eigenen Router hergestellt (die Verbindungsdaten sind eingetragen, aber der Verbindungsaufbau ist nicht möglich)

HINWEIS:
Das Symbol wird rot angezeigt.

HINWEISE:

- Die Signalstärkebalken sind je nach Signalstärke weiß oder grau. Bei optimalem Empfang sind alle Balken weiß.
- Diese Symbole werden nur bei aktiviertem WLAN angezeigt. Ist die WLAN-Funktion deaktiviert, werden keine Symbole angezeigt. Die App KitchenAid Connect wird kontinuierlich weiterentwickelt. Die Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können daher von denen am Gerät abweichen.

VERBINDEN IHRES COOK PROCESSORS

ZU BEGINN

Voraussetzungen

- Das Gerät arbeitet nach Standard 802.11g. Ihr privates WLAN muss diesen Standard unterstützen.
- Ihr WLAN-Gerät muss korrekt montiert und eingeschaltet sein.
- Ihr WLAN-Router muss eingeschaltet und mit dem Internet verbunden sein.

EINRICHTEN DER NETZWERKVERBINDUNG

Bei Wahl von „JA“ im Begrüßungsschritt 2 wird der WLAN-Bildschirm angezeigt. Ist das nicht der Fall, drücken Sie die Einstellungstaste, um das Einstellungsmenü zu öffnen und dort die WLAN-Verbindung herzustellen.

1. Drehen Sie den Einstellknopf, um durch die Einträge im Einstellungsmenü zu blättern. Drücken Sie auf den Einstellknopf, sobald der Eintrag „WLAN“ hervorgehoben ist.
2. Drücken Sie den Einstellknopf, um „MIT NETZ VERBINDEN“ auszuwählen.
3. Sie werden aufgefordert, die KitchenAid-App herunterzuladen. Sie können die App im Apple App Store oder im Google Play Store laden.
4. Öffnen Sie die KitchenAid-App und geben Sie die Zugangsdaten für Ihr KitchenAid-Konto ein. Wenn Sie noch nicht über ein Konto verfügen, müssen Sie vor dem Fortfahren eines erstellen. Die App führt Sie durch diesen Vorgang.
5. Sobald Sie sich angemeldet haben, werden Sie aufgefordert, ein Gerät hinzuzufügen. Auch hierbei un

HINWEIS: Mit der KitchenAid-App haben Sie Zugriff auf die neueste Softwareversion und aktuelle Anleitungen zum Verbinden Ihres Cook Processors.

6. Sie können auf der Statusanzeige des Cook Processors und in der KitchenAid-App sehen, ob die Verbindung erfolgreich hergestellt wurde. Bei Problemen werden Sie aufgefordert, eine andere Methode auszuprobieren. Befolgen Sie die Anleitungen in der App.

BENÖTIGEN SIE HILFE?

Falls Sie die App nicht verwenden können oder keine Push-Benachrichtigungen erhalten, prüfen Sie Folgendes:

- Ist der WLAN-Router mit dem Internet verbunden? Leuchtet die WLAN-Anzeige?
- Haben Sie Ihr Benutzerkonto vollständig eingerichtet und Ihr Haushaltsgerät in der Smartphone-App registriert?
- Sind die Push-Benachrichtigungen in der App für den Fernzugriff aktiviert?

REZEPTE

Bei der Ersteinrichtung werden Sie aufgefordert, nach dem Verbinden mit Ihrem WLAN Rezepte auf den Cook Processor herunterzuladen. Falls Sie sich dagegen entscheiden, können Sie es jederzeit durch Drücken der Rezepttaste oder in der App KitchenAid Connect nachholen.

Zum Herunterladen von Rezepten müssen die WLAN-Funktion aktiviert und der Cook Processor mit dem WLAN verbunden sein. Verwenden Sie das Einstellungsmenü zum Aktivieren der WLAN-Funktion und zum Herstellen der Verbindung.

HERUNTERLADEN VON REZEPTEN

Nachdem die Verbindung zum WLAN erfolgreich hergestellt wurde, können Sie Rezepte herunterladen.

1. Wählen Sie dazu „JA“ aus. Falls Sie die Rezepte jetzt nicht herunterladen möchten, wählen Sie „ZURÜCK“ aus. Sie können die Rezepte jederzeit durch Drücken der Rezepttaste auf dem Bedienfeld herunterladen.
2. Die Übertragung beginnt automatisch. Nach Abschluss der Übertragung wird der Hinweis „Abgeschlossen“ angezeigt.

HINWEIS: Sie können die Rezepte auch mit der App KitchenAid Connect herunterladen.

VERWALTEN VON REZEPTEN IM REZEPTMENÜ

Nachdem Sie Rezepte heruntergeladen haben, können Sie diese durch Drücken der Rezepttaste im Menü „Rezepte“ verwalten.

Die Rezepte sind in mehrere Gruppen unterteilt:

Kategorie

In dieser Gruppe sind Rezepte nach dem jeweiligen Gang sortiert, zum Beispiel Appetithäppchen, Suppen, Desserts usw.

Dauer

In dieser Gruppe können Sie ein Rezept anhand seiner Zubereitungsdauer auswählen.

Titel

Verwenden Sie diese Gruppe, wenn Sie den exakten Namen des Rezepts kennen.

Favoriten

In dieser Gruppe können Sie ein Rezept auswählen, das Sie in der App KitchenAid Connect markiert haben.

HINWEIS: Falls der Cook Processor nicht mit dem WLAN verbunden ist, wird der Eintrag für Favoriten zwar im Menü angezeigt, beim Zugriff kommt es jedoch zu einem Fehler.

Um ein Rezept zu den Favoriten hinzuzufügen, wählen Sie einfach das Herzsymbol neben dem Rezeptnamen aus.

EINSTELLUNGEN

Das Einstellungsmenü bietet folgende Möglichkeiten:

- Bearbeiten der WLAN-Einstellungen
- Aktualisieren der Software
- Einstellen von Benachrichtigungstönen
- Ändern der Temperatureinheit (°C)
- Ändern der Anzeigesprache
- Ändern der Gewichtseinheit (g)

ÄNDERN VON SPRACHE, TEMPERATUR- UND GEWICHTSEINHEIT

Diese drei Optionen können auf dieselbe Weise eingestellt werden.

1. Drehen Sie den Einstellknopf, um einen der Einträge „SPRACHE“, „TEMPERATUR“ oder „GEWICHT“ zu markieren.
2. Die jeweiligen Auswahlmöglichkeiten werden angezeigt. Drehen Sie den Einstellknopf, um eine der Möglichkeiten auszuwählen.
3. Drücken Sie den Einstellknopf, um die Auswahl zu speichern.

EINSTELLUNGEN

TÖNE

1. Wählen Sie im Einstellungsmenü den Eintrag „TÖNE“.
2. Markieren Sie den zu ändernden Ton und drücken Sie den Einstellknopf zum Auswählen.
3. Sie können die Lautstärke festlegen: AUS, LEISE oder LAUT.

SOFTWAREAKTUALISIERUNGEN

WICHTIG: Sie dürfen den Netzstecker des Cook Processors nicht ziehen, während die Aktualisierung durchgeführt wird. Der Vorgang kann bis zu 30 Minuten dauern; in dieser Zeit kann das Produkt nicht verwendet werden.

Für eine optimale Bedienung und Funktion können hin und wieder Softwareaktualisierungen für den Cook Processor bereitgestellt werden. In diesem Fall wird eine Meldung in der App angezeigt und Sie können entscheiden, ob die Aktualisierung sofort oder zu einem späteren Zeitpunkt durchgeführt werden soll. Wenn Sie die Aktualisierung später durchführen möchten, muss der Cook Processor mit der Steckdose verbunden bleiben, damit die Aktualisierung heruntergeladen werden kann.

So prüfen Sie direkt am Cook Processor, ob eine Aktualisierung verfügbar ist:



1. Prüfen Sie im Einstellungsmenü den Eintrag „SOFTWARE“. Sofern eine Aktualisierung verfügbar ist, wird der Hinweis „Aktualisierung verfügbar“ angezeigt.
2. Wählen Sie den Eintrag „SOFTWARE“ aus. Sie können die Aktualisierung
3. Nach der Aktualisierung wird wieder die Startseite angezeigt.

direkt oder später durchführen. Mit „NEIN“ kehren Sie ohne Aktualisierung zum Einstellungsmenü zurück. Zum Aktualisieren wählen Sie „JA“ aus. Der Fortschritt wird angezeigt.

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN


TIMER



Der Timer kann zum Einstellen der Gardauer oder als Kurzzeitmesser eingesetzt werden. Das Einstellen der Gardauer wird im Abschnitt zu manuellen Kochmodi erklärt.

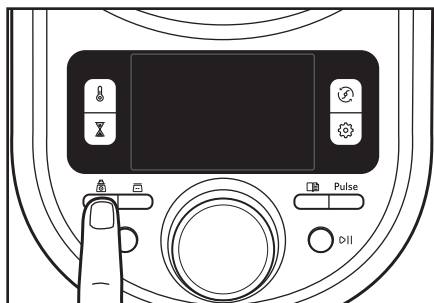
1. Drücken Sie  (Timer). In der Anzeige blinkt 00:00.
2. Drehen Sie den Einstellknopf nach rechts oder links, um die Zeitvorgabe zu erhöhen bzw. zu verringern. Wird
3. Mit einem Druck auf  (Start) beginnt der Countdown. Sobald die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

ABWIEGEN VON ZUTATEN


Mit der Wiegefunktion  können Sie Ihre Zutaten im manuellen Kochmodus jederzeit abwiegen. In programmierten Rezepten werden Sie automatisch zum Abwiegen aufgefordert.



1. Drücken Sie . Das Gewicht wird mit 0000 angezeigt.
2. Geben Sie die zu wiegenden Zutaten in die Schüssel.
3. Mit  kehren Sie zum Hauptmenü zurück oder wiegen weitere Zutaten ab.

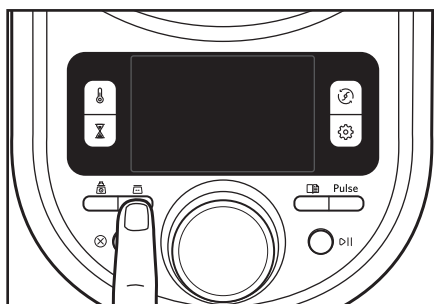


DEUTSCH

VERWENDEN DER TARA-FUNKTION

Wenn Sie Zutaten vor der Zubereitung abwiegen möchten, ohne die Schüssel dabei zu beschmutzen, können Sie auch einen anderen Behälter verwenden und die Tara-Funktion  nutzen.

1. Stellen Sie den leeren Behälter in die Schüssel und drücken Sie .
2. Das Behältergewicht wird nun tariert und im Display erscheint 0000.
3. Nehmen Sie den Behälter aus der Schüssel und geben Sie die abzuwiegenden Zutaten hinein.
4. Stellen Sie den Behälter samt der Zutaten in die Schüssel.
5. Das Gewicht wird angezeigt. Nehmen Sie dann den Behälter heraus und kehren Sie mit  zum Hauptmenü zurück.

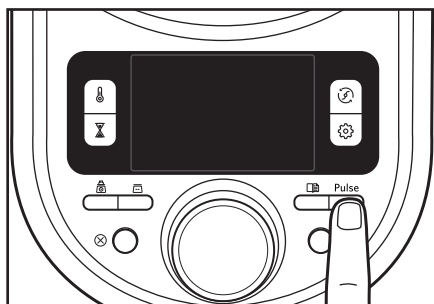


IMPULS

Drücken Sie die Impulstaste **Pulse**, damit das eingesetzte Zubehör mit hoher Geschwindigkeit läuft. Lassen Sie die Taste los, um die Verarbeitung zu beenden.

Die verstrichene Zeit wird angezeigt, während Sie die Impulstaste **Pulse** gedrückt halten.

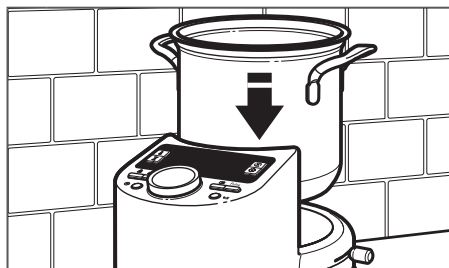
WICHTIG: Die Impulsfunktion darf nicht mit dem StirAssist-Rührer verwendet werden, da es ansonsten zu Spritzern und übermäßigen Vibrationen kommt. Beachten Sie stets die auf dem Messer angegebene höchste Geschwindigkeitsstufe.



VERWENDUNG DER GARKÖRBE

Der Cook Processor wird mit zwei Arten von Garkörben geliefert, die in verschiedenen Modi verwendet werden können.

VERWENDUNG DES RUNDEN EINSATZGARKORBES



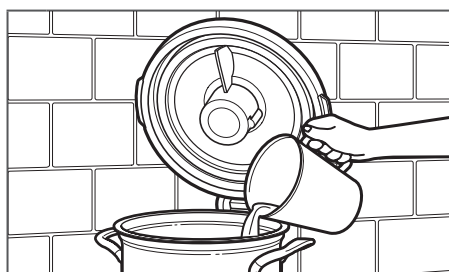
1

Setzen Sie die Schüssel auf die Basis und stellen Sie sicher, dass sie einrastet. Wenn die Schüssel nicht eingerastet ist, wird im Display der Hinweis **SCHÜSSEL ENTRIEGELT** angezeigt.



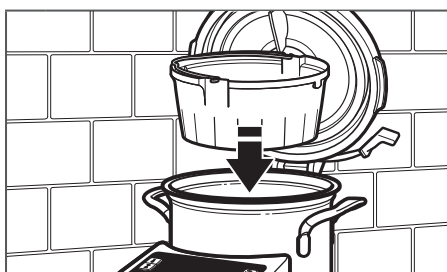
2

Öffnen Sie den Deckel der Schüssel und nehmen Sie ggf. alle Zubehörteile heraus.



3

Geben Sie die Zutaten oder Wasser nach Anleitung in die Schüssel.



4

Setzen Sie den Einsatzgarkorb in die Schüssel.



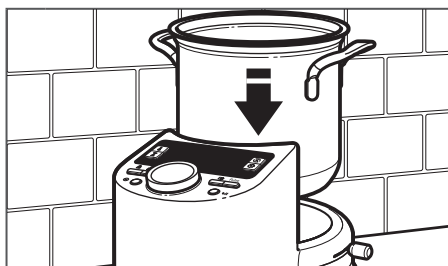
5

Legen Sie die zu dämpfenden Speisen in den Korb. Schließen und arretieren Sie den Deckel; verwenden Sie den Verriegelungshebel. Stellen Sie sicher, dass der Messbecher eingesetzt ist.

VERWENDUNG DER GARKÖRBE

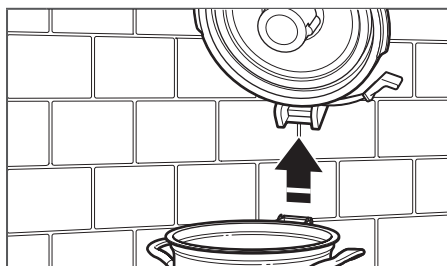
VERWENDUNG DER AUFSATZGARKÖRBE

Der obere und der untere Garkorb können gleichzeitig verwendet werden. Sie können außerdem den unteren Garkorb mit dem Einsatzgarkorb kombinieren.



1

Setzen Sie die Schüssel auf die Basis und stellen Sie sicher, dass sie einrastet. Wenn die Schüssel nicht eingerastet ist, wird im Display der Hinweis **SCHÜSSEL ENTRIEGELT** angezeigt.



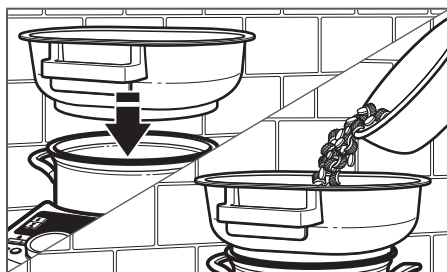
2

Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn öffnen und aus dem Scharnier ziehen.



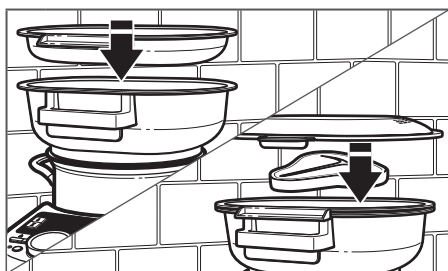
3

Geben Sie die Zutaten oder Wasser nach Anleitung in die Schüssel.



4

Geben Sie die zu dämpfenden Speisen in den unteren Garkorb und setzen Sie diesen auf die Schüssel.



5

Der obere und der untere Garkorb können ineinander gesetzt werden, um zwei verschiedene Zutaten gleichzeitig zu garen. Legen Sie dann den Garkorbdeckel oben auf.

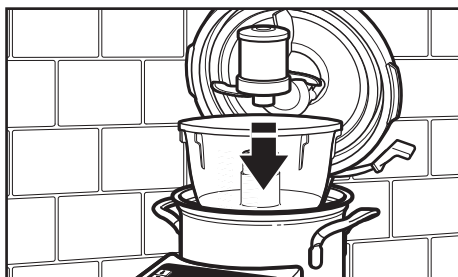
VERWENDEN DER WERKZEUGE

MINISCHÜSSEL UND MINI-VIELZWECKMESSER

Mit der Minischüssel und dem Mini-Vielzweckmesser können Sie kleinere Mengen verarbeiten.

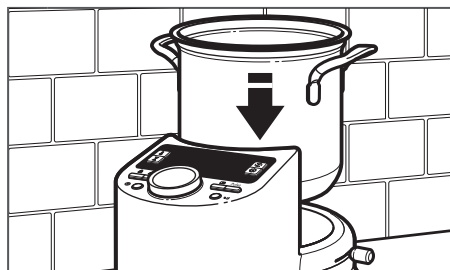
1. Setzen Sie die Minischüssel in die Schüssel des Cook Processors ein; achten Sie darauf, dass die Pfeile an der Minischüssel mit denen an der Schüssel des Cook Processors übereinstimmen.
2. Setzen Sie das Mini-Vielzweckmesser ein.
3. Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinein.
4. Schließen und arretieren Sie den Deckel.
5. Sichern Sie den Deckel mit dem Verriegelungshebel.

Die Minischüssel darf nur für die Speisenvorbereitung genutzt werden. Verwenden Sie die Minischüssel keinesfalls zum Kochen.

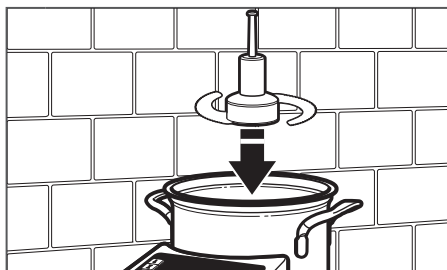


VERWENDUNG DER MANUELLEN KOCHMODI

KOCHEN MIT MANUELL GESETZTEN EINSTELLUNGEN

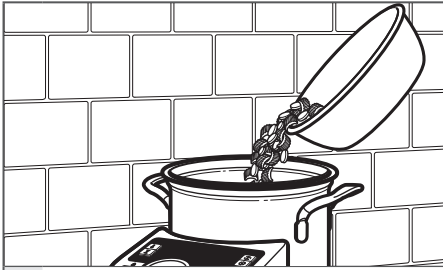


- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Basis und stellen Sie sicher, dass sie einrastet.

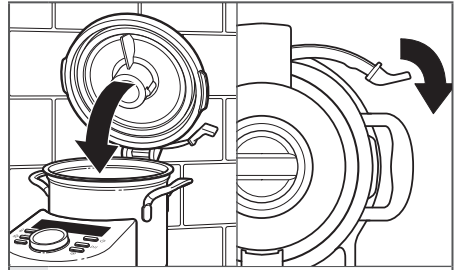


- 2 **OPTIONAL:** Setzen Sie das im Rezept angegebene Zubehör auf die Antriebswelle in der Schüssel.

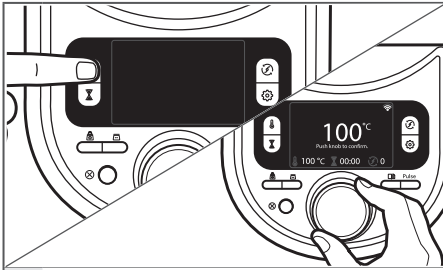
VERWENDUNG DER MANUELLEN KOCHMODI



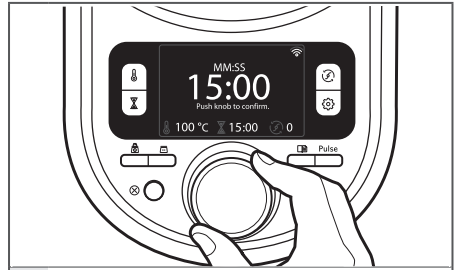
- 3** Geben Sie die Zutaten für den ersten Schritt in die Schüssel. Beachten Sie die Markierung für den Höchstfüllstand.



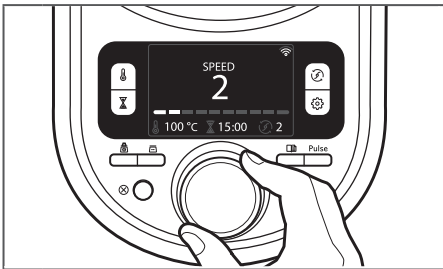
- 4** Schließen und arretieren Sie den Deckel; verwenden Sie den Verriegelungshebel. Wenn der Deckel nicht arretiert ist, wird **DECKEL ENTRIEGELT** im Display angezeigt, sobald Sie den Geschwindigkeitswahlhebel oder die Impulstaste betätigen.



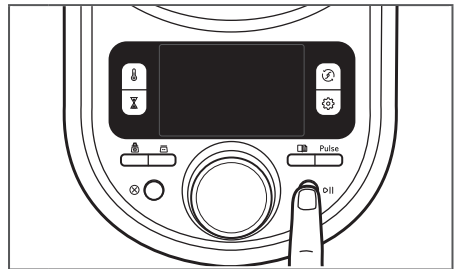
- 5** Legen Sie die Temperatur durch Drücken von  (Temperatur) und Drehen des Einstellknopfes fest.




- 6** Nach dem Einstellen der Temperatur wird die Dauer angezeigt. Legen Sie die Gardauer mit dem Einstellknopf fest.



- 7** Sobald die Gardauer eingestellt ist, werden Sie zum Auswählen der Geschwindigkeit aufgefordert. Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe mit dem Einstellknopf ein.

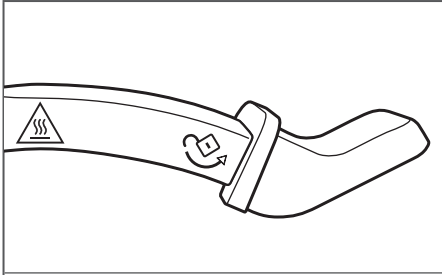


- 8** Drücken Sie  (Starten). Temperatur- und Zeitangabe hören auf zu blinken und die Zeitangabe zählt rückwärts. Im Display erscheint Vorwärmen bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

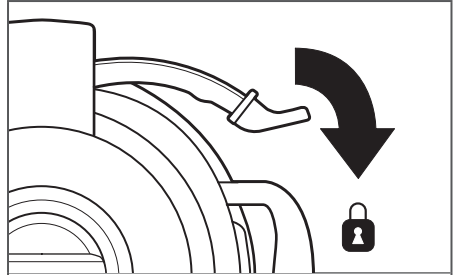
VERWENDUNG DER MANUELLEN KOCHMODI

HINWEIS: Liegt die Temperatur im Cook Processor über der eingestellten Temperatur, erscheint stattdessen der Hinweis **KÜHLEN**, bis die niedrigere Temperatur erreicht ist.

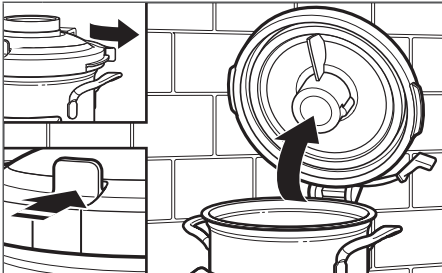
WICHTIG: Schalten Sie den Motor vor dem Entriegeln und Öffnen des Deckels stets **AUS**, um Spritzer zu vermeiden.



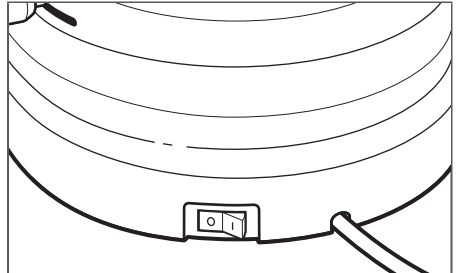
SSS **WARNUNG** Oberfläche wird während des Garens heiß. Nicht berühren! Deckel, Arretiervorrichtungen und Zubehör können heiß sein. Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.



WICHTIG: Der Motor läuft nicht, wenn der Verriegelungshebel nicht arretiert ist.



9 Sobald der Timer 00:00 erreicht, ertönt ein Signal und der Cook Processor schaltet ab. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen, um den Verriegelungshebel und dann den Deckel zu öffnen. Nehmen Sie das Zubehör heraus, bevor Sie die Schüssel aus dem Gerät heben und die Speisen servieren.



10 Bringen Sie den Ein/Aus-Schalter in die Stellung **0** (AUS).

PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGEN DES COOK PROCESSORS

Schüssel und Deckel sind spülmaschinengeeignet; allerdings wird Spülen von Hand empfohlen.

Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Cook Processor reinigen.

- Lassen Sie den Cook Processor und das Zubehör vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

Außenseiten:

- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads. Diese würden die Oberfläche zerkratzen.
- Reiben Sie die Außenseite des Cook Processors mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie gründlich nach.

Schüssel:

Reinigen Sie das Innere der Schüssel mit einem nicht scheuernden, feuchten, seifigen Lappen und reiben Sie mit einem sauberen, feuchten Tuch nach. Im Falle von angebackenen Speiseresten füllen Sie die Schüssel mit heißem Seifenwasser und lassen die Reste vor dem Reinigen einweichen.

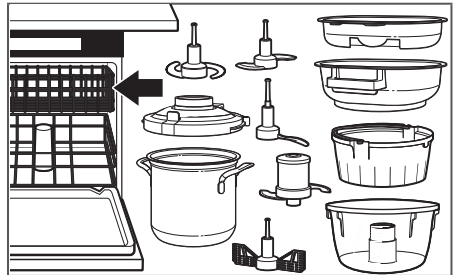
- Festsitzende Flecken lassen sich meist mit einer Paste aus Natron und Wasser unter kräftigem Reiben entfernen. Anschließend gründlich abspülen und abtrocknen.

Die Schüssel ist ebenfalls spülmaschinengeeignet.

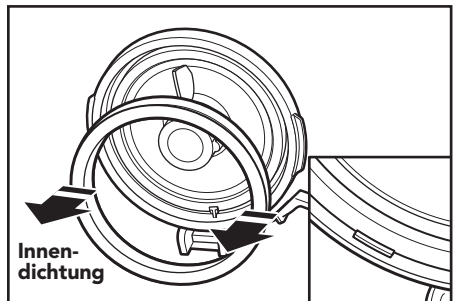
Verwenden Sie nach dem Spülen ein weiches Tuch zum gründlichen Abtrocknen der Schüssel.

Deckel und Deckel-Innendichtung:

- Beim Waschen des Deckels in der Geschirrspülmaschine oder von Hand müssen Sie die Innendichtung abnehmen, indem Sie diese unter den Nasen an der Deckelunterseite herausziehen.
- Waschen Sie die Dichtung in der Geschirrspülmaschine oder in warmem Seifenwasser; trocknen Sie sie vor dem Einsetzen gründlich ab. Setzen Sie die Dichtung wieder ein, bevor Sie den Deckel auf den Cook Processor setzen.

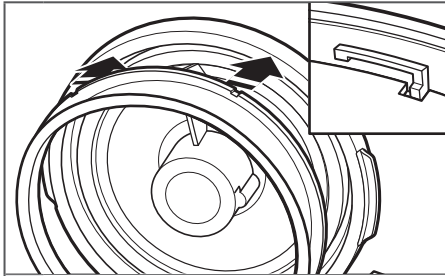


Das Zubehör und die Messer können im Oberkorb der Spülmaschine gereinigt werden. Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab. Wählen Sie ein Schon- oder Standardprogramm. Vermeiden Sie hohe Temperaturen.

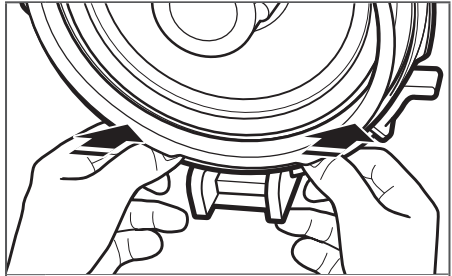


PFLEGE UND REINIGUNG

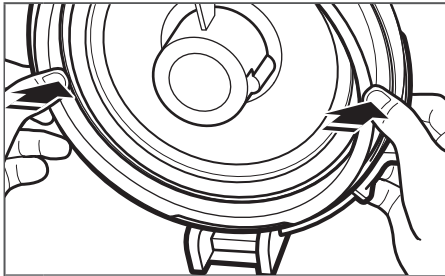
EINSETZEN DER DECKEL-INNENDICHTUNG



- 1** Stecken Sie die Vorderkante wie abgebildet unter die Nasen.

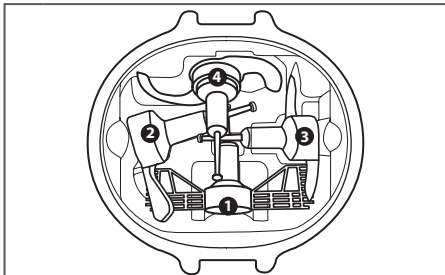


- 2** Setzen Sie die Dichtung ein; beginnen Sie hinten.

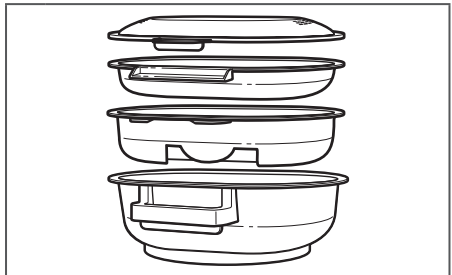


- 3** Arbeiten Sie so nach vorn, bis die Dichtung fest mit dem Deckel verbunden ist.

AUFBEWAHREN DES ZUBEHÖRS



- 1** Schneebesen (1), StirAssist-Rührer (2), Teigmesser (3) und Vielweckmesser (4) passen wie abgebildet in den Aufbewahrungsbehälter.



- 2** Der Aufbewahrungsbehälter passt in die Garkörbe und den Garkorbdeckel.

PROBLEMBEHEBUNG

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

- Schukostecker benutzen.
- Erdungskontakt nicht beseitigen.
- Keinen Adapter benutzen.
- Kein Verlängerungskabel benutzen.
- Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

Der Cook Processor lässt sich nicht einschalten; das Display bleibt dunkel:

- Ist das Netzkabel des Cook Processors in eine Schuko-Steckdose eingesteckt?
- Ist die Sicherung im Stromkreis des Cook Processors in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist. Trennen Sie den Cook Processor vom Stromnetz; warten Sie einen Moment und stecken Sie ihn wieder ein.

Displaymeldungen

- Im Display erscheint SCHÜSSEL ENTRIEGELT (und ein Warnton ertönt):**
Sie haben bei entriegelter Schüssel oder laufendem Cook Processor die Start- oder Impulstaste betätigt. Prüfen Sie die Schüssel und stellen Sie sicher, dass sie einrastet.
- Im Display erscheint DECKEL ENTRIEGELT (und ein Warnton ertönt):**
Der Deckel ist nicht arretiert und am Cook Processor ist eine Geschwindigkeitsstufe über 0 ausgewählt; außerdem haben Sie die Start- oder Impulstaste betätigt bzw. versucht, die Geschwindigkeit zu erhöhen. Prüfen Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass er arretiert ist.

- Im Display erscheint KÜHLEN:**
Das Gerät kühlt herunter, wenn die eingestellte Temperatur unter der aktuellen Temperatur liegt.
- Der Deckel schließt nicht:**
Stellen Sie sicher, dass die Deckel-Innen-dichtung korrekt eingesetzt ist.

Fehlermeldungen:

- Der Motor schaltet während der Verarbeitung ab; Fehler 1 wird angezeigt:**
Der Motor ist überlastet. Verringern Sie die Zutatenmenge und schalten Sie das Gerät aus, um den Motor mehrere Minuten lang abkühlen zu lassen.
 - Der Motor und/oder die Heizung schalten nicht ein; Fehler 2 wird angezeigt:**
Schalten Sie den Cook Processor aus und ziehen Sie den Netzstecker. Rufen Sie den Kundendienst an.
 - Der Motor schaltet vor Ende des Programms ab; Fehler 3 wird angezeigt:**
Es liegt ein Gerätedefekt vor. Schalten Sie den Cook Processor aus und ziehen Sie den Netzstecker. Rufen Sie den Kundendienst an.
 - Der Cook Processor schaltet ab; Fehler 4 wird angezeigt:**
Die Stromversorgung des Cook Processors wurde unterbrochen. Falls die Zubereitung unterbrochen wurde, müssen Sie sicherstellen, dass die Speisen vollständig gar sind, also eine Innentemperatur von mindestens 74 °C erreicht wurde.
 - Im Display erscheint KEINE VERBINDUNG ZUM ROUTER:**
Prüfen Sie, ob der WLAN-Router eingeschaltet ist und ob andere Geräte, z. B. Computer, darauf und auf das Internet zugreifen können. Wenn der Router funktioniert, richten Sie die Verbindung am Cook Processor erneut ein (siehe „Verbinden Ihres Cook Processors“).
- Wenn das Problem weiterhin besteht**
lesen Sie den Abschnitt „Garantie und Kundendienst“. Bringen Sie den Cook Processor nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

KITCHENAID-GARANTIE FÜR COOK PROCESSOREN

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für Modell 5KCF0105: Drei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn der Cook Processor für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung im Haushalt eingesetzt wurde. 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.

Rufnummer für allgemeine Fragen:



00800 3810 4026

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

Sie finden diese Anleitung auch auf unserer Website www.kitchenaid.eu.

KitchenAid

©2017 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.