

5KFC3516



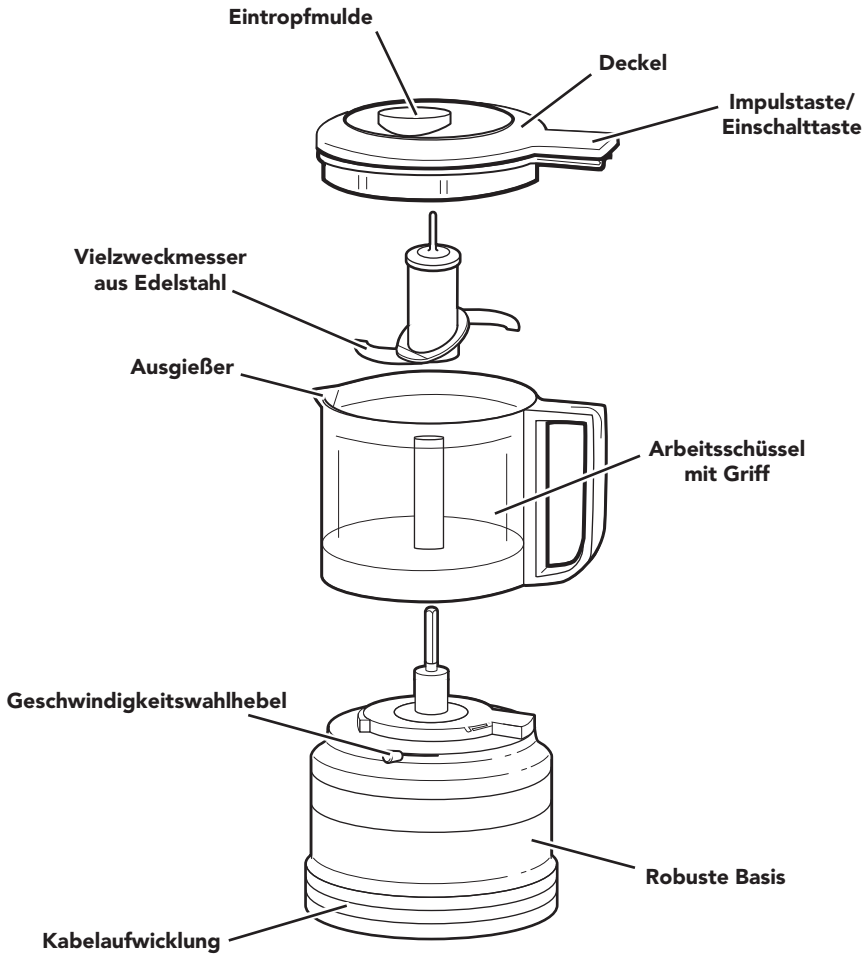
KitchenAid

INHALTSVERZEICHNIS

TEILE UND MERKMALE	20
Teile und Zubehör.....	20
SICHERHEITSHINWEISE ZUM MINI-FOOD-PROCESSOR	21
Wichtige Sicherheitshinweise	21
Elektrische Anforderungen	24
Entsorgung von Elektrogeräten	24
BEDIENEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS	25
Zerhacken oder Pürieren – Empfehlungen zur richtigen Einstellung	25
Vorbereiten des Mini-Food-Processors für die erste Verwendung	26
Demontieren des Mini-Food-Processors	27
Montieren und Verwenden des Mini-Food-Processors	28
Verwenden von Eintropfmulde und Ausgießer	29
PFLEGE UND REINIGUNG	30
PROBLEMBEHEBUNG	31
GARANTIE UND KUNDENDIENST	32

TEILE UND MERKMALE

TEILE UND ZUBEHÖR



SICHERHEITSHINWEISE ZUM MINI-FOOD-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:

! GEFAHR

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

! WARNUNG

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Den Mini-Food-Processor nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen gedacht. Dieser Personenkreis sollte das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung für den sicheren Gebrauch des Gerätes und der damit verbundenen Gefahren betreffend verwenden.
4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM MINI-FOOD-PROCESSOR

5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
6. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
7. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte, es fallen gelassen oder auf andere Art beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
8. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
11. Fassen Sie beim Verarbeiten von Zutaten nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter oder die Messer, da es ansonsten zu schweren Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Mini-Food-Processor nicht in Betrieb ist.
12. Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneiden sowie beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung besonders vorsichtig.
13. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie das Messer nie auf das Basisteil, ohne die Schüssel vorher sorgfältig zu befestigen.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM MINI-FOOD-PROCESSOR

14. Achten Sie darauf, dass der Deckel fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
15. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung des Deckels zu umgehen.
16. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
 - Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhöfe
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben
 - Pensionen.
17. Gießen Sie heiße Flüssigkeiten besonders vorsichtig in den Mini-Food-Processor, da diese als Folge plötzlicher Dampfbildung aus dem Gerät herauspritzen können.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

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

SICHERHEITSHINWEISE ZUM MINI-FOOD-PROCESSOR

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Spannung: 220–240 Volt


Frequenz: 50–60 Hertz

Leistung: 240 Watt

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

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Entsorgen des Verpackungsmaterials


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

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

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

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



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

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

BEDIENEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS

ZERHACKEN ODER PÜRIEREN – EMPFEHLUNGEN ZUR RICHTIGEN EINSTELLUNG

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

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

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

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

BEDIENEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS

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

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

VORBEREITEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS FÜR DIE ERSTE VERWENDUNG

WARNUNG

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

Vor dem ersten Verwenden

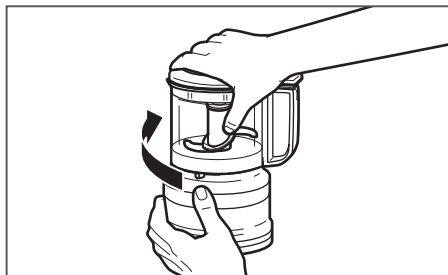
Bevor Sie den Mini-Food-Processor zum ersten Mal verwenden, müssen Sie die Arbeitsschüssel, den Deckel und das Messer in warmem Seifenwasser waschen. Sie können Arbeitsschüssel, Deckel und Messer auch im Oberkorb einer Spülmaschine reinigen.

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

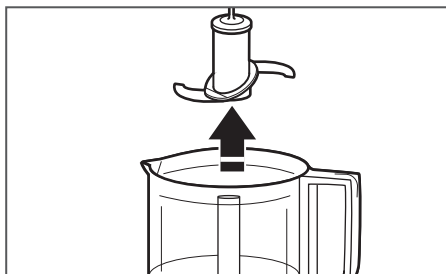
BEDIENEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS

DEMONTIEREN DES MINI-FOOD-PROCESSORS

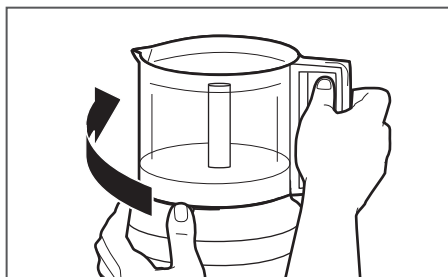
So demontieren Sie den Mini-Food-Processor vor dem Reinigen oder zum Entnehmen von Zutaten aus der Arbeitsschüssel:



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



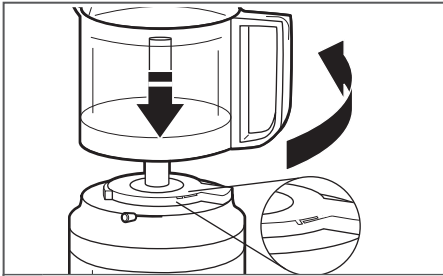
- 2** Ziehen Sie das Messer zum Entriegeln gerade nach oben und nehmen Sie es aus der Arbeitsschüssel.



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

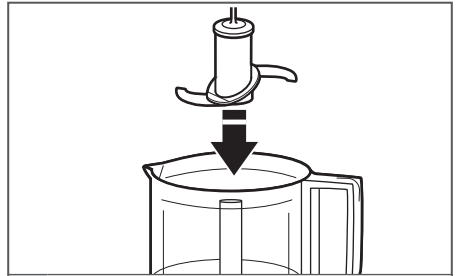
BEDIENEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS

MONTIEREN UND VERWENDEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS



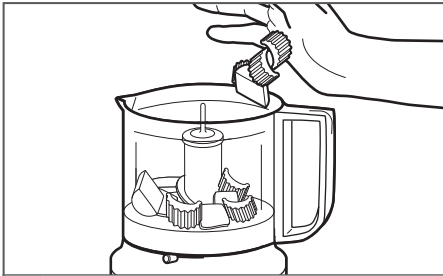
1

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



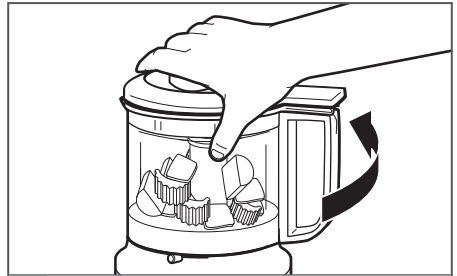
2

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



3

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



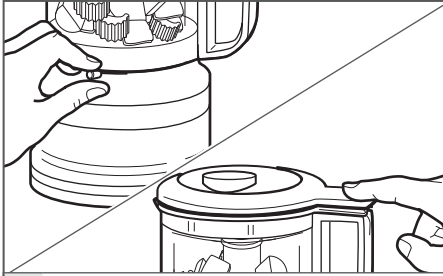
4

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

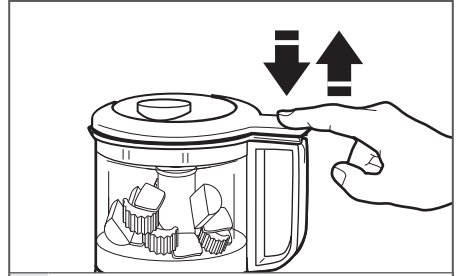
WICHTIG: Verarbeiten Sie keine Kaffeebohnen oder harte Gewürze wie Muskat im Mini-Food-Processor, da diese das Gerät beschädigen könnten.

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

BEDIENEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS



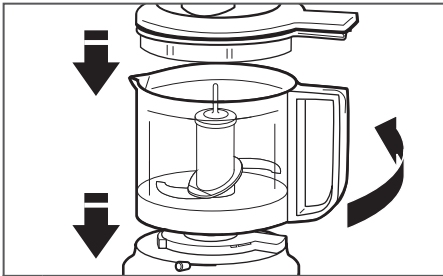
5 Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein. Drücken Sie die **IMPULS-/EINSCHALTASTE**, um den Mini-Food-Processor zu starten. Legen Sie nach maximal 30 Sekunden eine Pause ein.



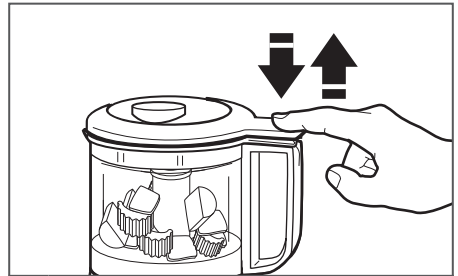
6 Drücken Sie zum groben Zerhacken immer wieder kurz auf die **IMPULS-/EINSCHALTASTE**, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

VERWENDEN VON EINTROPFMULDE UND AUSGIESSER

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



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

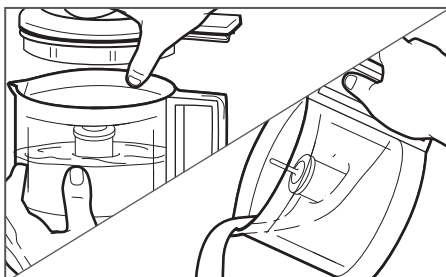


2 Drücken Sie mehrfach schnell auf die **IMPULS-/EINSCHALTASTE**, damit die Zutaten in der Arbeitsschüssel verarbeitet werden.

BEDIENEN DES MINI-FOOD-PROCESSORS



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

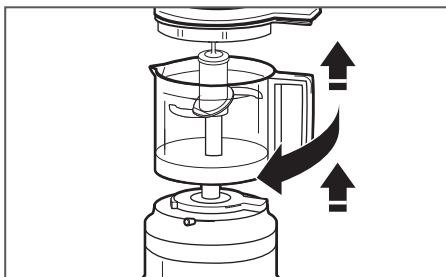


- 4** Nehmen Sie nach dem Verarbeiten den Deckel ab, um den Ausgießer zu verwenden.

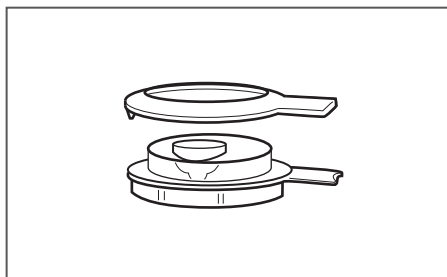
PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG

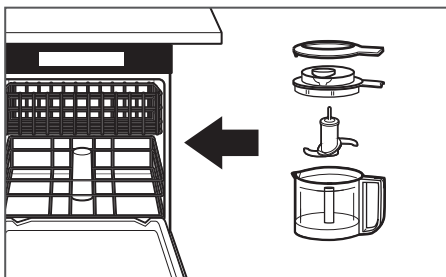
Gefahr von Schnittverletzungen
Klingen vorsichtig handhaben.
Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.



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

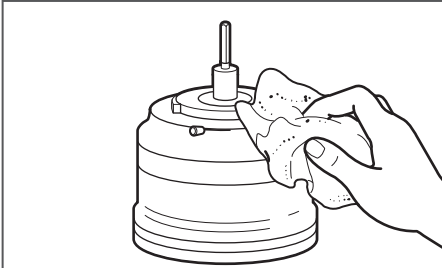


OPTIONAL: Der Deckelring kann für eine noch gründlichere Reinigung bei Bedarf abgenommen werden.



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

PFLEGE UND REINIGUNG



3

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

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

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

PROBLEMBEHEBUNG

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

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

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

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

GARANTIE UND KUNDENDIENST

KITCHENAID-GARANTIE FÜR MINI-FOOD-PROCESSOREN

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Nahe Osten und Afrika: 5KFC3516 Zwei 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 an Mini-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“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.

Postfach 19

B-2018 ANTWERPEN 11

BELGIEN

Rufnummer für allgemeine Fragen:



00800 3810 4026

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

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

©2017 Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

KitchenAid

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