INHALTSVERZEICHNIS

TEILE UND MERKMALE.....26
Teile und Zubehör.....26

SICHERHEITSHINWEISE ZUM FOOD PROCESSOR.....27
Wichtige Sicherheitshinweise 27
Elektrische Anforderungen.....30
Entsorgung von Elektrogeräten 30

VERWENDEN DES FOOD PROCESSORS.....31
Welches Zubehör für welchen Zweck? 31
Vor dem ersten Verwenden 32
Montieren des Food Processors.....32
Einsetzen des Vielzweckmessers oder des Teigmessers 33
Einsetzen der beidseitig verwendbaren Schneide-/Raspelscheibe oder der Schneidescheibe. 34
Bedienen des Food Processors 35
Verwenden des 2-in-1-Einfüllstutzens.....36
Entnehmen der verarbeiteten Zutaten.....36

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE.....37
Verwenden des Vielzweckmessers 37
Verwenden der beidseitig verwendbaren Schneid- und Reibscheibe oder der Schneidscheibe 38
Verwenden des Teigmessers 39
Nützliche Hinweise 40

PFLEGE UND REINIGUNG.....41

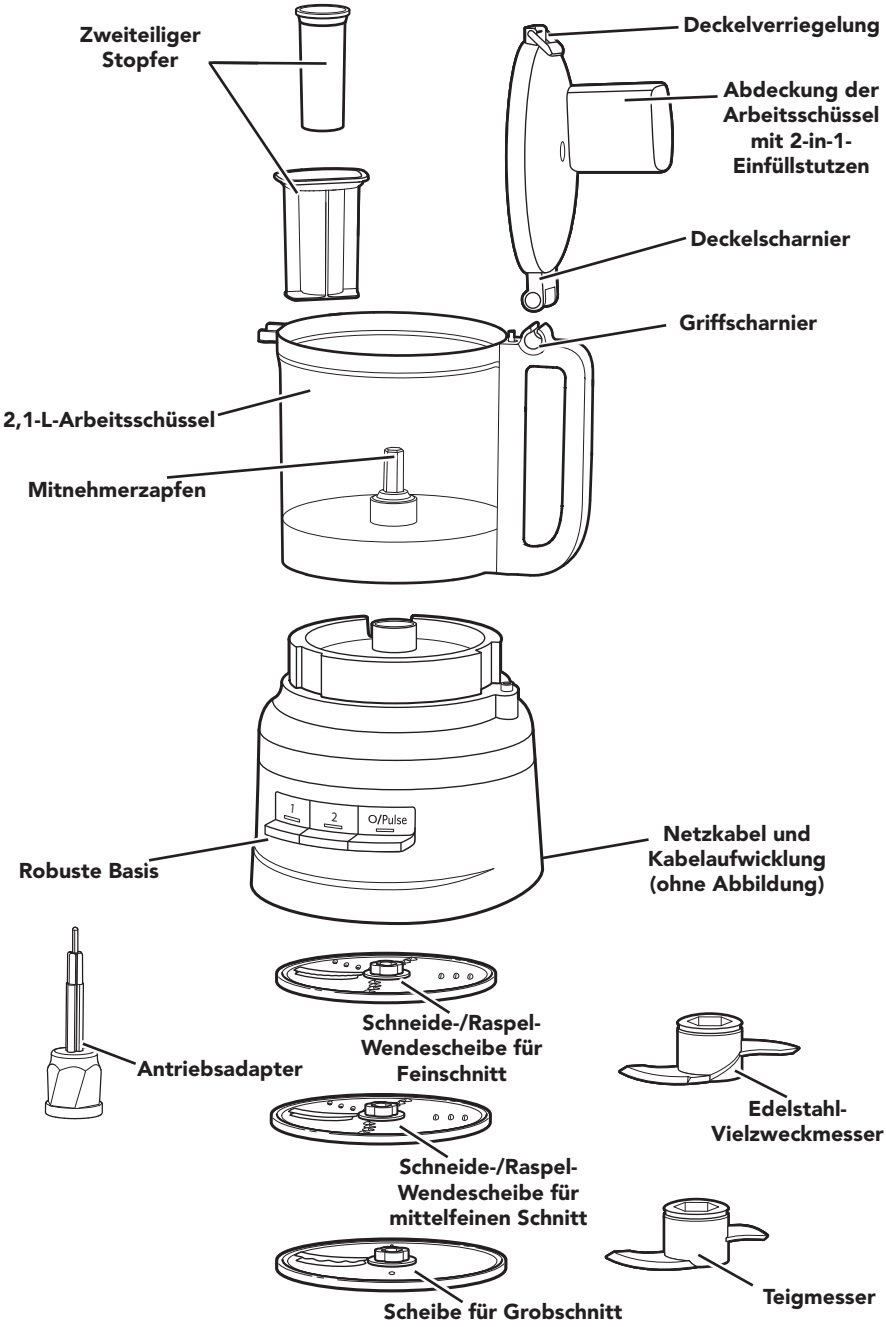
PROBLEMBEHEBUNG 42

GARANTIE UND KUNDENDIENST 43

DEUTSCH

TEILE UND MERKMALE

TEILE UND ZUBEHÖR



W11243754A_02_DE.indd 26 8/24/2018 2:29:14 PM

SICHERHEITSHINWEISE ZUM FOOD PROCESSOR

DEUTSCH

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. Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen den Stecker aus der Netzsteckdose. Ziehen Sie dazu am Stecker, nicht am Kabel.
4. NurEuropäische Union: Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

W11243754A_02_DE.indd 27 8/24/2018 2:29:14 PM

5. NurEuropäische Union: Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung den sicheren Gebrauch des Gerätes und die damit verbundenen Gefahren betreffend verwenden. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
6. 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.
7. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
8. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächst gelegenen autorisierten Kundendienststelle für eine Untersuchung, Reparatur oder Einstellung.
10. Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dessen Service-Vertretung oder entsprechend qualifizierten Personen ausgewechselt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
11. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
12. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
13. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
14. Gießen Sie heiße Flüssigkeiten besonders vorsichtig in den Food Processor, da diese als Folge plötzlicher Dampfbildung aus dem Gerät herausspritzen können.

W11243754A_02_DE.indd 28 8/24/2018 2:29:14 PM

SICHERHEITSHINWEISE ZUM FOOD PROCESSOR

15. 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.
16. Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneiden sowie beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung besonders vorsichtig.
17. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie die Messer oder Scheiben nie auf das Basisteil, ohne die Schüssel vorher sorgfältig zu befestigen.
18. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
19. Geben Sie die Zutaten nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets den Stopfer.
20. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung der Abdeckung zu umgehen.
21. Beachten Sie den Höchstfüllstand (Füllmarkierung) bzw. die Nennkapazität der Schüssel. Bei Nicht-beachtung könnten Deckel oder Schüssel beschädigt werden. Verletzungsgefahr!
22. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
23. 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.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

W11243754A_02_DE.indd 29 8/24/2018 2:29:15 PM

SICHERHEITSHINWEISE ZUM FOOD PROCESSOR

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Spannung: 220–240 Volt

Frequenz: 50–60 Hertz

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.

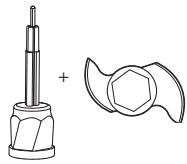
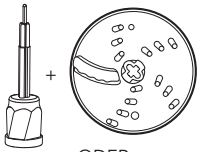
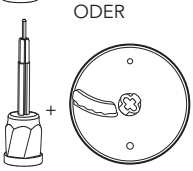
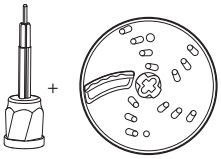
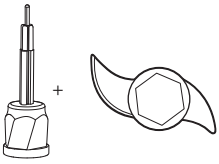
- Das Symbol am Produkt oder der beiliegenden Dokumentation bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-geräten abgegeben werden muss.

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.

W11243754A_02_DE.indd 30 8/24/2018 2:29:15 PM

VERWENDEN DES FOOD PROCESSORS

WELCHES ZUBEHÖR FÜR WELCHEN ZWECK?

VORGANG	EINSTELLUNG	ZUTATEN	ZUBEHÖR
Zerhacken	1 oder O/Pulse	Käse Schokolade Obst Frische Kräuter Nüsse Tofu Gemüse	Edelstahl-Vielzweckmesser 
Hacken oder Pürieren	2 oder O/Pulse		
Mixen	1	Pastasoße Pesto Salsa Soßen Teig Teig	
Schneiden	1	Obst (weich) Kartoffeln Tomaten Gemüse (weich)	Beidseitig verwendbare Schneid- und Reibscheibe (Schneidseite) ODER Schneidscheibe  ODER 
	2	Käse Schokolade Obst (hart) Gemüse (hart)	
Reiben (fein bis mitteldick)	1	Kartoffeln Gemüse (weich)	Beidseitig verwendbare Schneid- und Reibscheibe (Reibseite) 
	2	Kohl Käse Schokolade Obst (hart) Gemüse (hart)	
Kneten	O/Pulse or 2	Hefeteig	Teigmesser 

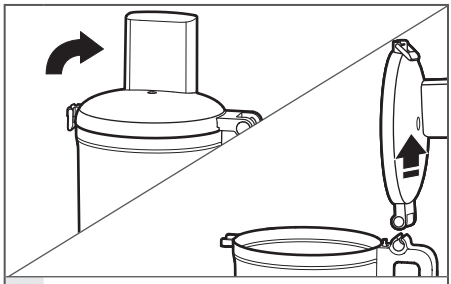
DEUTSCH

W11243754A_02_DE.indd 31 8/24/2018 2:29:15 PM

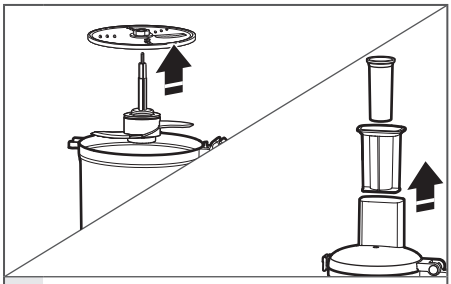
VERWENDEN DES FOOD PROCESSORS

VOR DEM ERSTEN VERWENDEN

Bevor Sie den Food Processor erstmals verwenden, sollten Sie alle Komponenten und Zubehörteile von Hand oder in der Geschirrspülmaschine reinigen (siehe Abschnitt „Reinigen des Food Processors"). Die Arbeitsschüssel des Food Processors bietet genügend Platz zur Aufbewahrung aller Zubehörteile.



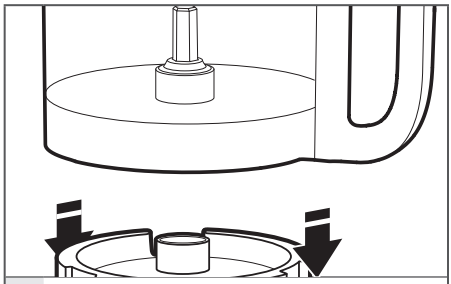
1 Lösen Sie die Deckelverriegelung durch Anheben der Verriegelung. Heben Sie die Schüsselabdeckung vorne an, bis sie senkrecht steht. Ziehen Sie sie dann gerade nach oben, um das Deckelscharnier aus dem Griffscharnier zu lösen.



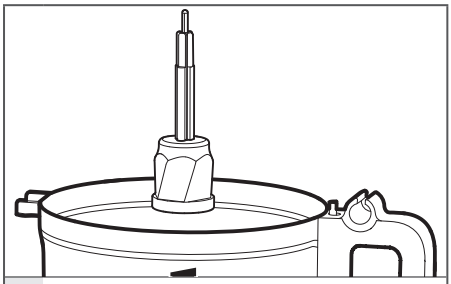
2 Nehmen Sie alle Teile aus der Arbeitsschüssel. Nehmen Sie den Stopfer aus dem Einfüllstutzen.

MONTIEREN DES FOOD PROCESSORS

WICHTIG: 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.



1 Setzen Sie die Arbeitsschüssel auf die Basis. Dabei muss der Griff an der „Nase" der Basis ausgerichtet sein. Die Schüssel rastet hörbar ein. Bei korrekter Ausrichtung liegt sie dicht an der Basis an.

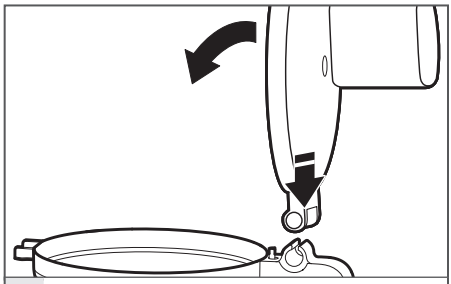


2 Setzen Sie den Antriebsadapter auf den Mitnehmerzapfen in der Arbeitsschüssel.

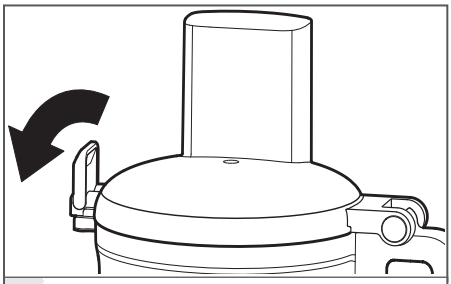
W11243754A_02_DE.indd 32 8/24/2018 2:29:16 PM

VERWENDEN DES FOOD PROCESSORS

HINWEIS: Setzen Sie die gewünschte Klinge oder Scheibe ein, bevor Sie die Schüssel-abdeckung anbringen.



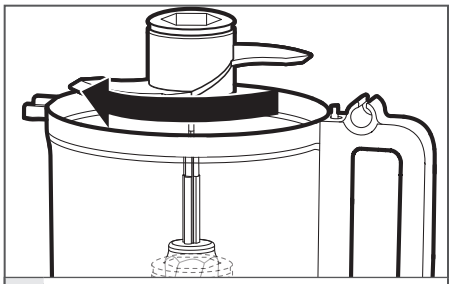
3 Zum Anbringen der Abdeckung der Arbeitsschüssel hängen Sie den Gelenkteil des Deckels in jenen des Griffs auf der Arbeitsschüssel und schließen Sie die Abdeckung.



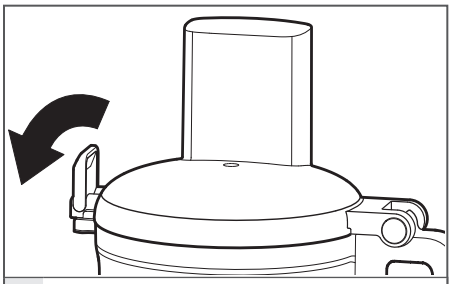
4 Verriegeln Sie anschließend die Schüsselabdeckung, indem Sie die Verriegelung nach unten drücken.

HINWEIS: Der Food Processor funktioniert nur, wenn die Arbeitsschüssel korrekt auf der Basis eingerastet ist und der Deckel vollständig geschlossen ist.

EINSETZEN DES VIELZWECKMESSERS ODER DES TEIGMESSERS



1 Setzen Sie das Messer auf den Antriebsadapter. Drehen Sie das Messer, bis es vollständig auf den Adapter rutscht.

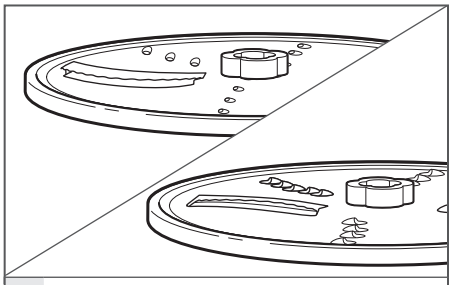


2 Bringen Sie die Schüsselabdeckung an. Achten Sie darauf, dass die Verriegelung vollständig nach unten gedrückt ist.

W11243754A_02_DE.indd 33 8/24/2018 2:29:16 PM

VERWENDEN DES FOOD PROCESSORS

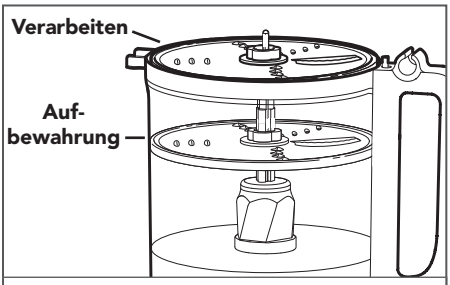
EINSETZEN DER BEIDSEITIG VERWENDBAREN SCHNEIDE-/ RASPELSCHEIBE ODER DER SCHNEIDESCHEIBE.



1

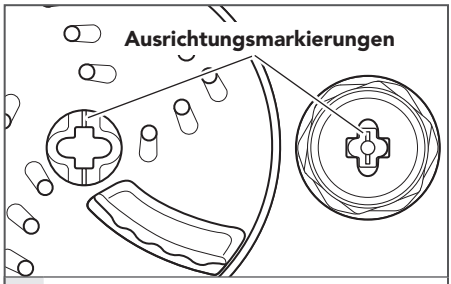
Schneiden: Drehen Sie die Scheibe so, dass die erhabene Schneide nach oben weist.

Reiben: Drehen Sie die Scheibe so, dass die kleinen, erhabenen Reibklingen nach oben weisen.



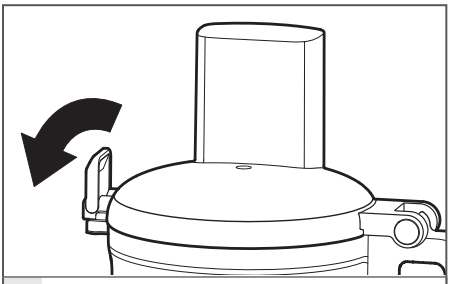
Die Scheibe kann in zwei verschiedenen Positionen eingesetzt werden: Zum Verarbeiten von Lebensmitteln mit dem Rand der Schüssel ausrichten. Zur Aufbewahrung tiefer im Inneren der Schüssel positionieren.

HINWEIS: Die Scheibe funktioniert zwar auch in der unteren Stellung, aber das Ergebnis ist nicht optimal. Fixieren Sie die Scheibe zur Verarbeitung stets in der oberen Stellung.



2

Halten Sie die Scheibe am Mittelteil fest und setzen Sie sie auf den Antriebsadapter auf. Richten Sie dabei die Markierungen am Mittelloch an den Markierungen am Adapter aus. Die Scheibe sollte nun in Höhe der Schüsseloberkante fixiert sein. Falls die Scheibe nach unten in die Aufbewahrungsposition rutscht, heben Sie sie heraus. Drehen Sie die Scheibe um 90 Grad und setzen Sie sie erneut auf den Adapter.



3

Bringen Sie die Schüsselabdeckung an. Achten Sie darauf, dass die Verriegelung vollständig nach unten gedrückt ist.

W11243754A_02_DE.indd 34 8/24/2018 2:29:17 PM

VERWENDEN DES FOOD PROCESSORS

BEDIENEN DES FOOD PROCESSORS

⚠ WARNUNG

Gefahr durch rotierende Messerscheibe

Stets den Stößel verwenden.

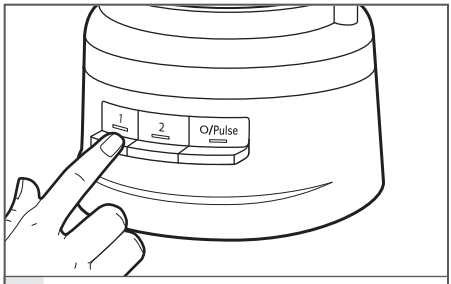
Keine Finger in die Öffnungen stecken.

Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.

Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.

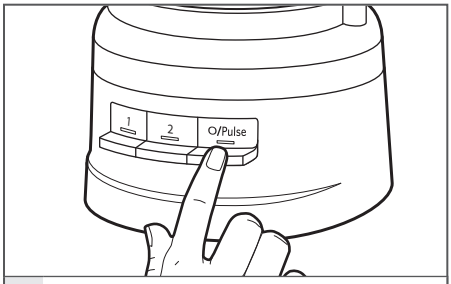
Vor dem Verwenden des Food Processors müssen Arbeitsschüssel, Messer und Abdeckung korrekt auf der Basis angebracht sein (siehe „Montieren des Food Processors").

DEUTSCH



1 Drücken Sie zum Einschalten eine der Tasten 1 und 2. Der Food Processor läuft; die Anzeige leuchtet.

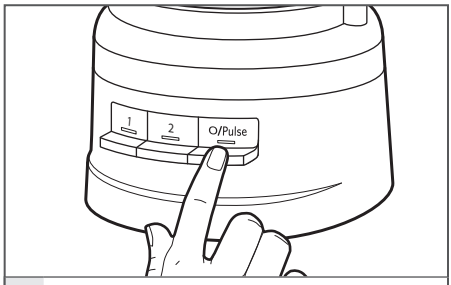
Drücken Sie zum Ausschalten erneut eine der Tasten 1 und 2 oder die Taste O/Pulse.



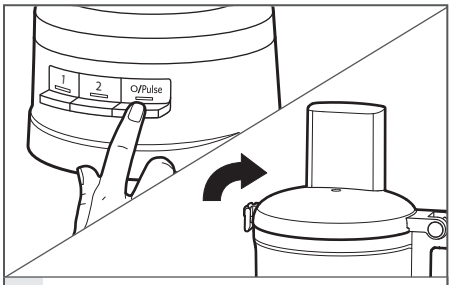
2 **Verwenden der Impulsfunktion:** Drücken Sie für kurze Stöße die Taste O/Pulse. Halten Sie die Impulstaste für lange Stöße gedrückt. Die Impulsfunktion arbeitet stets mit hoher Geschwindigkeit. Beim Loslassen der Taste O/Pulse schaltet der Food Processor ab.

W11243754A_02_DE.indd 35 8/24/2018 2:29:17 PM

VERWENDEN DES FOOD PROCESSORS



3 Drücken Sie nach der Verarbeitung die Taste O/Pulse. Die Anzeige erlischt und das Messer bzw. die Scheibe kommt zum Stillstand.



4 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.

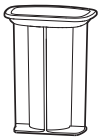
VERWENDEN DES 2-IN-1-EINFÜLLSTUTZENS

Der 2-in-1-Einfüllstutzen enthält einen zweiteiligen Zutatenstopfer. Zum Schneiden oder Reiben kleiner Zutaten setzen Sie den zweiteiligen Zutatenstopfer in den Einfüllstutzen ein.

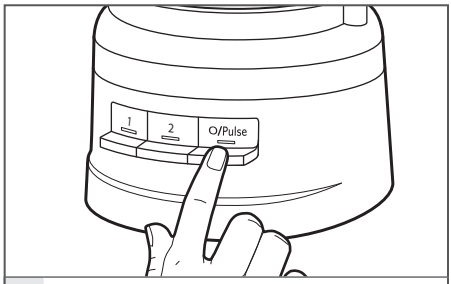
Über den kleinen Einfüllstutzen und Stopfer können Sie kleine und dünne Zutaten verarbeiten, beispielsweise Karotten oder Stangensellerie.

Um langsam Öl zu den Zutaten zu geben, können Sie den kleinen Stopfer mit der gewünschten Ölmenge füllen. Ein kleines Loch an der Unterseite des Stopfers träufelt das Öl mit gleichbleibender Geschwindigkeit ein.

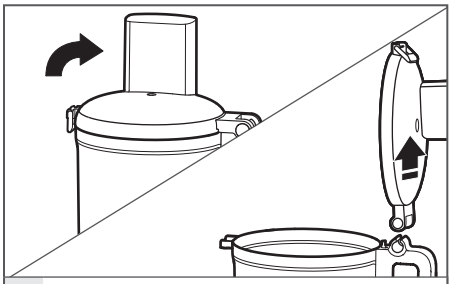
Zweiteiliger Stopfer



ENTNEHMEN DER VERARBEITETEN ZUTATEN



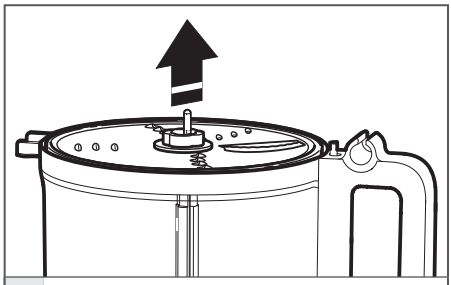
1 **Ausschalten des Food Processors:** Drücken Sie die Taste O/Pulse und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Demontieren des Food Processors.



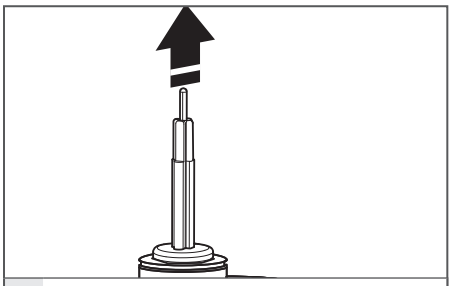
2 Heben Sie die Deckelverriegelung an, um die Schüsselabdeckung freizugeben. Entfernen Sie dann die Abdeckung von der Arbeitsschüssel.

W11243754A_02_DE.indd 36 8/24/2018 2:29:18 PM

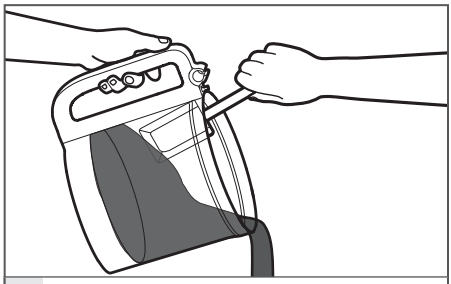
VERWENDEN DES FOOD PROCESSORS



3 Falls Sie eine Scheibe verwendet haben, müssen Sie diese herausnehmen, bevor Sie die Schüssel entfernen können. Halten Sie die Scheibe in der Mitte fest und ziehen Sie sie gerade nach oben heraus.



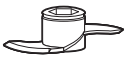
4 Bei Verwendung den Antriebsadapter und das Vielzweckmesser herausnehmen. Das Messer bleibt auf dem Antriebsadapter, wenn Sie den Adapter herausnehmen.



5 Heben Sie die Arbeitsschüssel von der Basis und entnehmen Sie die Zutaten mit einem Spatel aus der Schüssel.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

VERWENDEN DES VIELZWECKMESSERS



Zerkleinern von frischem Obst und Gemüse: Schälen, entkernen bzw. Samen entfernen. Für gleichmäßigere Ergebnisse die Zutaten in 2,5 bis 3,75 cm große Stücke vorschneiden. Die Zutaten mit der Impulsfunktion oder auf Geschwindigkeitsstufe 1 auf die gewünschte Größe zerkleinern. Gegebenenfalls die Seiten der Schüssel sauber kratzen.

Pürieren von gekochtem Obst und Gemüse (ausgenommen Kartoffeln): Pro 235 mL Zutaten 60 mL Flüssigkeit aus dem Rezept hinzufügen. 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. Verwenden Sie den Pulse-Modus für jeweils 2 - 3 Sekunden, bis die Kartoffeln glatt sind und die Milch aufgenommen ist. Verarbeiten Sie Speisen nicht zu stark.

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.

W11243754A_02_DE.indd 37 8/24/2018 2:29:18 PM

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

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: erarbeiten Sie bis zu 710 ml (3 Cups) Nüsse zu der gewünschten Konsistenz, indem Sie kurze Impulse von jeweils 1 - 2 Sekunden verwenden. Für eine gröbere Konsistenz verarbeiten Sie kleinere Mengen und verwenden den Puls-Modus ein- bis zweimal für jeweils 1 - 2 Sekunden. Für eine feinere Konsistenz öfter pulsieren. Für Zubereitung von Nussbutter so lange verarbeiten, bis eine glatte Masse entsteht. In den Kühlschrank geben.

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

Zerhacken von gekochtem oder rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch bzw. Meeresfrüchten: Die Lebensmittel müssen sehr gut gekühlt sein. In ca. 2,5 cm große Stücke schneiden. Verarbeiten Sie bis zu 455 g Nüsse auf einmal zu der gewünschten Größe, indem Sie kurze Impulse von jeweils 1 - 2 Sekunden verwenden. Die Seiten der Schüssel gegebenenfalls ausschaben.

Zubereiten von Brot, Keksen oder Cracker-Krümeln: Zutaten in 3,75-5 cm große Stücke zerbrechen. Nach Wunsch verarbeiten. Für größere Stücke zwei bis drei Mal für je 1-2 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 die Zutaten fein gehackt sind. 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.

VERWENDEN DER BEIDSEITIG VERWENDBAREN SCHNEID- UND REIBSCHEIBE ODER DER SCHNEIDSCHEIBE

⚠ WARNUNG

Gefahr durch rotierende Messerscheibe

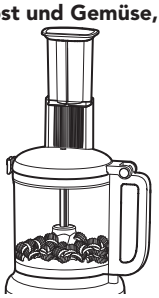
Stets den Stößel verwenden.

Keine Finger in die Öffnungen stecken.

Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.

Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.

Schneiden oder Reiben von langem und relativ dünnem Obst und Gemüse, beispielsweise Sellerie, Karotten und Bananen: Zutaten schneiden, damit sie senkrecht oder waagerecht durch den Einfüllstutzen passen. Stutzen so befüllen, dass die Zutaten nicht durchrutschen. Nicht zu dicht befüllen; die Zutaten müssen sich frei bewegen können. Verarbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck auf den Stopfer oder verwenden Sie den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer. Die Lebensmittel senkrecht in den Stutzen geben und den kleinen Stopfer zur Verarbeitung der Lebensmittel verwenden.



W11243754A_02_DE.indd 38 8/24/2018 2:29:18 PM

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

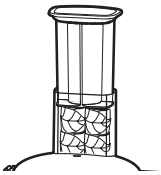
Schneiden oder Reiben von rundem Obst und Gemüse, beispielsweise Zwiebeln, Äpfeln und Paprika: Schälen, entkernen bzw. Samen entfernen. In Hälften oder Viertel schneiden, damit die Zutaten durch den Stutzen passen. Zutaten in den Stutzen geben. Beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer ausüben.

Schneiden oder Reiben von kleinem Obst und Gemüse, beispielsweise Erdbeeren, Pilzen und Radieschen: Zutaten senkrecht oder waagerecht in den Einfüllstutzen schichten. Stutzen so füllen, dass die Zutaten nicht durchrutschen. Beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer ausüben oder den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer verwenden. Zutaten vertikal in den Stutzen geben und mit dem kleinen Stopfer 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. Beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer ausüben.

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. Beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer ausüben.

Reiben von Spinat und anderen Blättern: Blätter stapeln. Zusammenrollen und aufrecht in den Stutzen geben. Üben Sie beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer aus.



Reiben von festem und weichem Käse: Fester Käse muss sehr kalt sein. Für beste Ergebnisse bei weichem Käse wie Mozzarella, diesen vor dem Verarbeiten 10-15 Minuten tiefkühlen. Zutaten in Stücke schneiden, die durch den Stutzen passen. Beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer ausüben.

VERWENDEN DES TEIGMESSERS

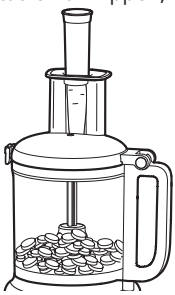
Das Teigmesser wurde zum schnellen und gründlichen Vermengen und Kneten von Hefeteig entwickelt. Für beste Ergebnisse maximal 710 mL Mehl im Rezept verwenden. Die trockenen Zutaten mit der Taste O/Pulse vermengen, dann Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen und die flüssigen Zutaten hinzugeben.

W11243754A_02_DE.indd 39 8/24/2018 2:29:19 PM

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

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.
- Die Arbeitsschüssel nicht zu sehr anfüllen. Für dünnflüssige Mischungen die Schüssel bis max. zur Hälfte oder zwei Drittel füllen. Für dickflüssigere Mischungen die Schüssel bis max. drei Viertel füllen. Bei Verwendung von Flüssigkeiten sollte die Arbeitsschüssel nicht mehr als zu zwei Drittel befüllt sein. Beim Zerkleinern sollte die Arbeitsschüssel nicht mehr als zu einem Drittel bis die Hälfte befüllt sein.
- Platzieren Sie die Schneid-/Reibscheibe 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 zerhackenden 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.



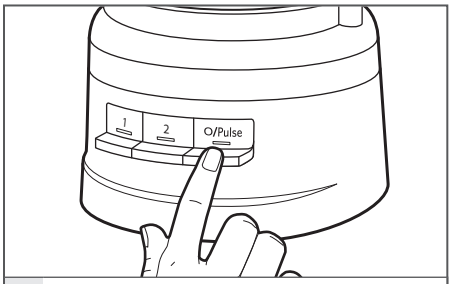
- Verwenden Sie beim Zubereiten von Kuchen- oder Plätzchenteig sowie Quick Bread (Brot- oder Kuchenteig ohne Hefe) das Vielzweckmesser, um zuerst Fett und Zucker cremig zu schlagen. Fügen Sie die trockenen Zutaten zum Schluss hinzu. Geben Sie Nüsse und Obst oben auf die Mehlmischung, um zu starkes Zerhacken 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-/ 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.
- Verwenden Sie den Spatel, um Zutaten aus der Schüssel zu entfernen.
- 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 leicht von anhaftenden Lebensmitteln zu reinigen, die Schüssel leeren, den Deckel erneut aufsetzen und 1 - 2 Sekunden den Pulse-Modus aktivieren, damit das Messer durch die Drehung sauber wird.
- Legen Sie die Abdeckung nach dem Abnehmen mit der Oberseite auf die Arbeitsfläche. So bleibt diese sauber.
- 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.

W11243754A_02_DE.indd 40 8/24/2018 2:29:19 PM

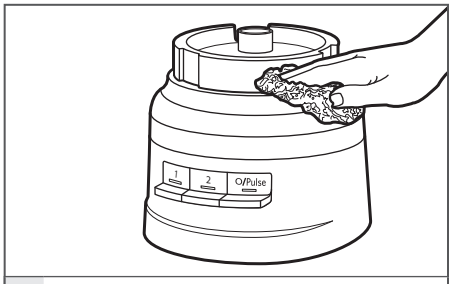
PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGEN DES FOOD PROCESSORS

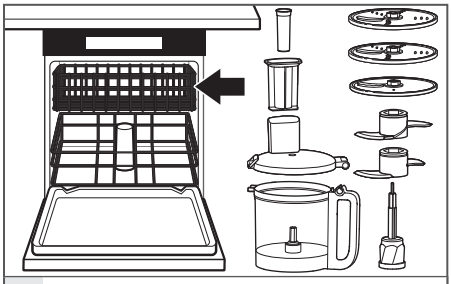
WICHTIG: Dies BPA-freie Schüssel muss auf besondere Art gehandhabt werden. Falls Sie die Schüssel in einer Spülmaschine reinigen, müssen Sie die folgenden Hinweise beachten.



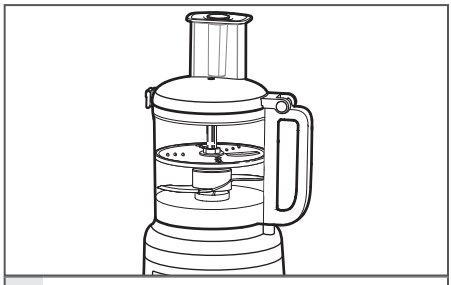
1 Drücken Sie die Taste O/Pulse und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Reinigen des Food Processors.



2 Die Basis und das Netzkabel mit einem warmen feuchten Tuch reinigen und mit einem feuchten Tuch abwischen. Sorgfältig mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder einen Scheuerschwamm. Die Gerätebasis darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.



3 Alle Teile sind spülmaschinengeeignet, sofern sie im Oberkorb der Maschine platziert werden. Legen Sie die Schüssel nicht auf die Seite. Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab. Wählen Sie ein Schon- oder Standardprogramm. Vermeiden Sie hohe Temperaturen.



4 Bis zu zwei Klingen und drei Scheiben sowie der Antriebsadapter finden in der Rührschüssel Platz, wenn Sie die Küchenmaschine nicht gebrauchen. Wickeln Sie das Netzkabel um den Kabelhalter unten am Ständer und befestigen Sie den Stecker, indem Sie ihn am Gehäuse einrasten lassen.

HINWEIS: Verwenden Sie beim Spülen und Reinigen der Teile des Food Processors von Hand keine Scheuermittel oder Scheuer-pads. Diese könnten die Schüssel und die Abdeckung zerkratzen oder trübe machen.

DEUTSCH

W11243754A_02_DE.indd 41 8/24/2018 2:29:20 PM

PROBLEMBEHEBUNG

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

1. Ist der Food Processor mit dem Stromnetz verbunden?
2. Prüfen Sie, ob Schüssel und Deckel richtig ausgerichtet und verriegelt sind.
3. Haben Sie mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt?
4. Trennen Sie den Food Processor vom Netz und stecken Sie den Stecker dann wieder in die Steckdose.
5. **Ist die Sicherung im Stromkreis des Food Processors in Ordnung?** Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
6. **Lassen Sie den Food Processor auf Zimmertemperatur abkühlen.** Falls die Geschwindigkeitsanzeige erlischt und die Anzeige der Taste O/Pulse blinkt, warten Sie, bis die O/Pulse-Anzeige erlischt. Versuchen Sie es dann erneut. Lassen Sie den Food Processor 5-15 Minuten vollständig abkühlen.
7. **Möglicherweise ist der Motor blockiert.** Falls die Geschwindigkeitsanzeige leuchtet und die Anzeige der Taste O/Pulse blinkt, drücken Sie die Taste O/Pulse, um den Motor zurückzusetzen.

Der Food Processor reibt und schneidet nicht ordentlich:

1. Stellen Sie sicher, dass die erhabene Seite der Scheibe auf dem Antriebsadapter nach oben weist.
2. Stellen Sie sicher, dass die Zutaten zum Schneiden oder Reiben geeignet sind. Beachten Sie die „Tipps für tolle Ergebnisse".
3. Stellen Sie sicher, dass die Scheibe sich in der Position zur Verarbeitung befindet (nahe dem Schüsselrand), nicht in der Aufbewahrungsposition (unten in der Schüssel).

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

1. Stellen Sie sicher, dass die Scheibe korrekt eingesetzt ist und vollständig auf dem Antriebsadapter sitzt.

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 Food Processor nicht zum Händler zurück. Dort ist keine Reparatur möglich.

W11243754A_02_DE.indd 42 8/24/2018 2:29:20 PM

GARANTIE UND KUNDENDIENST

KITCHENAID-GARANTIE FÜR FOOD PROCESSOREN

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: 5KFP0919 Zwei Jahre Komplett-garantie ab dem Kaufdatum.	**Ersatzteile und Arbeits-kosten, um Material-schäden und Fertigungs-fehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienst-zentrum 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 HAFTUNG FÜR INDIREKTE SCHÄDEN.

DEUTSCH

KUNDENSERVICE

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

©2018 Alle Rechte vorbehalten.
Spezifikationen können ohne vorherige Benachrichtigung geändert werden.

W11243754A_02_DE.indd 43 8/24/2018 2:29:20 PM