KitchenAid



Model 5KFP1335

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR FOOD PROCESSOR

Inhaltsverzeichnis

SICHERHEITSHINWEISE ZUM FOOD PROCESSOR	_
Wichtige Sicherheitshinweise	
Elektrische Voraussetzungen	
Entsorgung von Elektrogeräten	27
TEILE UND MERKMALE	
Bestandteile des Food Processors	28
Übersetzung der englischen Teilebezeichnungen	
Wichtige Merkmale des Food Processors	30
ZUBEHÖR	
Mitgeliefertes Zubehör	30
Zusammenbauen der Scheiben	
Welches Zubehör für welchen Zweck?	3
VOR DEM ERSTEN VERWENDEN DES FOOD PROCESSORS	
Vor dem ersten Verwenden	33
Abnehmen der Abdeckung der Arbeitsschüssel	
Aufbewahrung	
AUFBAUEN DES FOOD PROCESSORS	
Anbringen der Arbeitsschüssel	34
Anbringen der Abdeckung der Arbeitsschüssel	
Einsetzen der variablen Schneidscheibe	
Einstellen der Schnittstärke	3!
Einsetzen der Reibscheibe	
Einsetzen des Vielzweckmessers oder des Teigmessers	37
Einsetzen der Minischüssel und des Minimessers	
Einsetzen des Schneebesens	
Verwenden des 3-in-1-Einfüllstutzens	38
BEDIENEN IHRES FOOD PROCESSORS	
Vor dem Verwenden	
Maximaler Flüssigkeitsfüllstand	
Verwenden der Geschwindigkeitsstufen 1 und 2	
Verwenden des Puls-Modus	
Entnehmen der verarbeiteten Zutaten	40
PFLEGE UND REINIGUNG	4
TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE	
Verwenden des Vielzweckmessers	4
Verwenden der Schneid- oder Reibscheibe	
Verwenden des Teigmessers	
Nützliche Hinweise	43
PROBLEMLÖSUNG	44
KUNDENDIENST UND GARANTIE	4!

SICHERHEITSHINWEISE ZUM 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:



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:

- I. Lesen Sie sämtliche Anleitungen.
- Um sich gegen das Risiko von Elektroschocks zu schützen, setzen Sie den Food Processor nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- 3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch unerfahrene und unwissende Personen, sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, bedienen.
- 4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
- **5.** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
- 6. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- 7. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät von der nächstgelegenen Kundendienststelle überprüfen, reparieren oder elektrisch bzw. mechanisch einstellen.
- 8. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
- 9. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- 10. Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder über die Kante der Arbeitsplatte hängen lassen.
- II. Fassen Sie beim Verarbeiten von Zutaten nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter, die Messer oder Scheiben, da es ansonsten zu schweren Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Food Processor nicht in Betrieb ist.
- 12. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM FOOD PROCESSOR

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 13. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie die Messer oder Scheiben nie auf das Basisteil, ohne den Behälter vorher sorgfältig zu befestigen.
- 14. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- 15. Geben Sie die Zutaten nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets den Stößel.
- 16. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung der Abdeckung zu umgehen.
- 17. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

Elektrische Voraussetzungen

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

vorgenommen werden.

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

Entsorgung von Elektrogeräten

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.

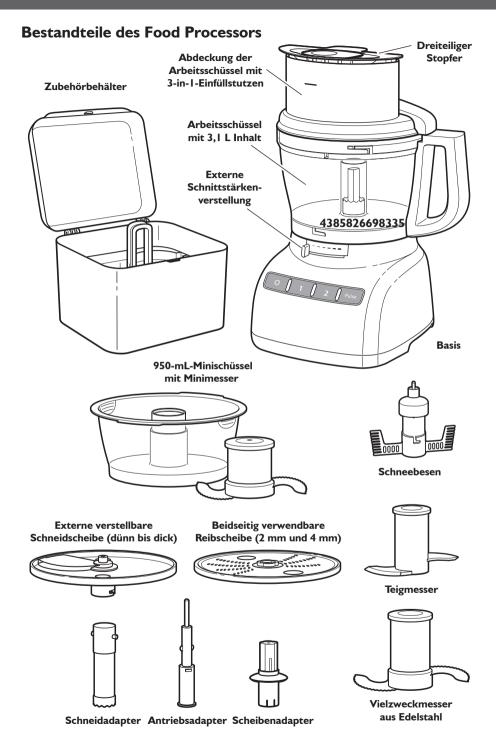
Bitte schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit anderer, indem Sie das Gerät sachgerecht entsorgen.

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:

Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

TEILE UND MERKMALE



TEILE UND MERKMALE

Übersetzung der englischen Teilebezeichnungen

Teil	Englische Bezeichnung	Übersetzung
	CAUTION : Do not open until blades stop	VORSICHT: Vor dem Öffnen warten, bis die Klinge zum Stillstand gekommen ist.
	Max Fill	Max. Füllstand
	Liquid Level	Flüssigkeitsfüllstand
	TWIST TO LOCK	ZUM VERRIEGELN DREHEN
0	Drive Adapter	Antriebsadapter
	Slicing Adapter	Schneidadapter
Non	Multipurpose	Vielzweckmesser
	PUSH TO LOCK	ZUM VERRIEGELN DRÜCKEN
Van	Mini Multipurpose	Mini-Vielzweckmesser
	PUSH TO LOCK	ZUM VERRIEGELN DRÜCKEN
	Dough	Teig
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Variable Schneidscheibe (dünn bis dick)
0 0 0	Fine Shredding	Feine Reibe
	Medium Shredding	Mittelgrobe Reibe
	Egg Whip	Schneebesen

TEILE UND MERKMALE

Wichtige Merkmale des Food Processors

Externe Schnittstärkenverstellung

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

Stufe I / Stufe 2 / Puls-Modus

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

Abdeckung der Arbeitsschüssel mit 3-in-I-Einfüllstutzen

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

Dreiteiliger Stopfer

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

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

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

Robuste Basis

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

ZUBEHÖR

Mitgeliefertes Zubehör

Arbeitsschüssel mit 3,1 L Inhalt

Die langlebige, große Arbeitsschüssel bietet viel Platz für Zutaten.

950-mL-Minischüssel mit Minimesser

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

Extern verstellbare Schneidscheibe

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

Beidseitig verwendbare Reibscheibe

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

Antriebsadapter

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

Schneidadapter

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

Scheibenadapter

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

Vielzweckmesser aus Edelstahl

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

Teigmesser

Das Teigmesser wurde zum Vermengen und Kneten von Hefeteig entwickelt.

Schneebesen

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

Zubehörbehälter

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

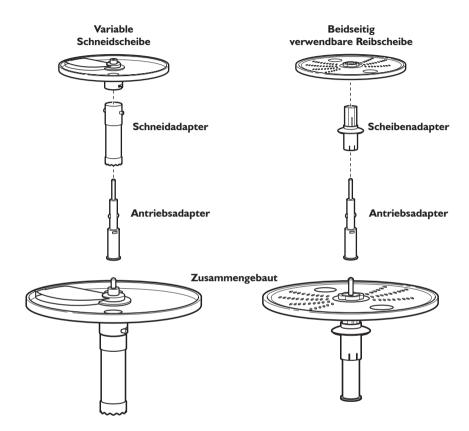
Spatel / Reinigungswerkzeug (ohne Abbildung)

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

ZUBEHÖR

Zusammenbauen der Scheiben

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



Welches Zubehör für welchen Zweck?

Vorgang	Einstellung	Zutaten	Zubehör
Zerkleinern Pürieren	O 1 1 2 Pulse O 1 1 2 Pulse	Käse Schokolade Obst Frische Kräuter Nüsse Tofu Gemüse Fleisch	Edelstahl-Vielzweckmesser ODER Minischüssel und Mini- Vielzweckmesser aus Edelstahl
Mixen	O 1 2 Pulse	Pastasoße Pesto Salsa Soßen Kuchenteig Pastetenteig	+++
	O 1 2 Pulse	Obst (weich) Kartoffeln Tomaten Gemüse (weich)	Variable Schneidscheibe
Dünn Dick schneiden schneiden	O 1 2 Pulse	Käse Schokolade Obst (hart) Gemüse (hart)	
	O 1 2 Pulse	Kartoffeln Gemüse (weich)	Beidseitig verwendbare Reibscheibe
Mitteldick Fein reiben reiben	O 1 2 Pulse	Kohl Käse Schokolade Obst (hart) Gemüse (hart)	+ + + ()
	O 1 2 Pulse	Hefeteig	Teigmesser aus Kunststoff
Kneten			
RS	O 1 2 Pulse	Eier	Schneebesen
Schlagen			0000

VOR DEM ERSTEN VERWENDEN DES FOOD PROCESSORS

A WARNUNG

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

Vor dem ersten Verwenden

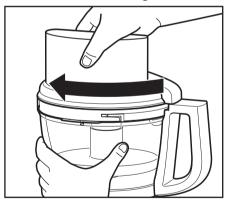
Waschen Sie vor dem ersten Verwenden des Food Processors die Arbeitsschüssel, die Abdeckung der Arbeitsschüssel, die Minischüssel, die Stopfer, die Scheiben und die Messer von Hand oder in der Spülmaschine (siehe "Pflege und Reinigung").

Abnehmen der Abdeckung der Arbeitsschüssel

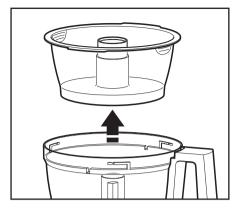
Beim Verpacken des Food Processors wird die Minischüssel in die Arbeitsschüssel gelegt, die anschließend mit der Abdeckung verschlossen wird.

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

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



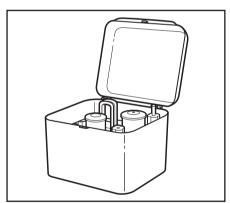
2. Nehmen Sie die Minischüssel heraus.



Aufbewahrung

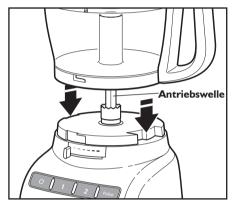
Nach dem Waschen sollten Sie zerlegte Scheiben, Wellen und Messer stets im mitgelieferten Behälter und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Die Minischüssel kann ganz einfach in der Arbeitsschüssel aufbewahrt werden.

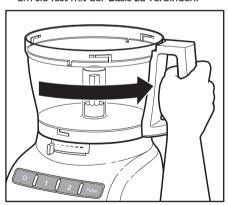


Anbringen der Arbeitsschüssel

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



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

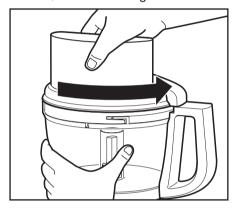


Wählen Sie das gewünschte Zubehör und setzen Sie es wie auf den folgenden Seiten beschrieben ein.

Anbringen der Abdeckung der Arbeitsschüssel

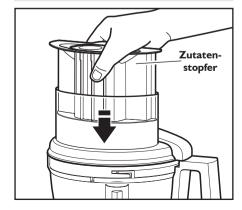
HINWEIS: Das gewünschte Zubehör muss installiert werden, bevor Sie die Abdeckung anbringen.

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



 Setzen Sie den Stopfer in den 3-in-I-Einfüllstutzen ein. Einzelheiten zum Verarbeiten unterschiedlich großer Zutaten finden Sie unter "Verwenden des 3-in-I-Einfüllstutzens".

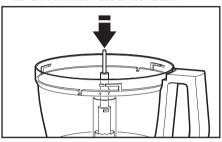
HINWEIS: Der Food Processor kann nur mit eingesetzter und verriegelter Arbeitsschüssel und Abdeckung verwendet werden. Auch der große Stopfer muss bis zur Markierung für den maximalen Füllstand in den Einfüllstutzen eingesetzt sein (circa bis zur Hälfte des Stutzens).



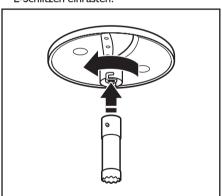
Einsetzen der variablen Schneidscheibe

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

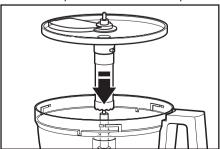
 Setzen Sie nach dem Anbringen der Arbeitsschüssel den Antriebsadapter auf die Antriebswelle an der Basis.



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

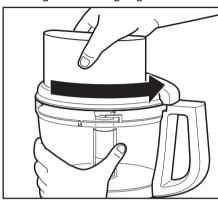


3. Setzen Sie das Schneidmesser mit dem Schneidadapter auf den Antriebsadapter auf.



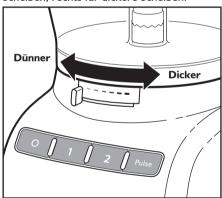
TIPP: Möglicherweise müssen Sie den Scheiben- oder Antriebsadapter ein wenig drehen, damit er passt.

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



Einstellen der Schnittstärke

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

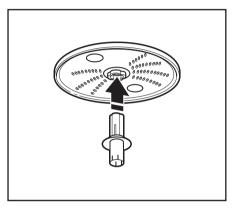


HINWEIS: Der Hebel funktioniert nur in Verbindung mit der variablen Schneidscheibe. Bei anderen Scheiben oder Messern hat er keine Auswirkung.

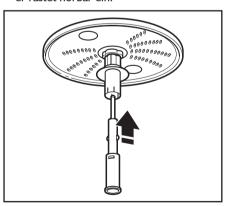
Einsetzen der Reibscheibe

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

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

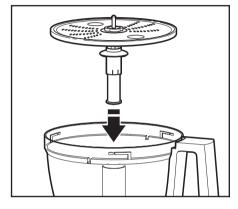


2. Schieben Sie den Antriebsadapter so weit wie möglich in den Scheibenadapter; er rastet hörbar ein.

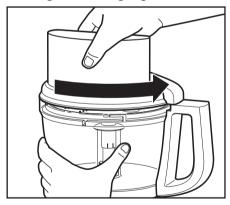


 Schieben Sie nach dem Anbringen der Arbeitsschüssel den Antriebsadapter auf die Antriebswelle.

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



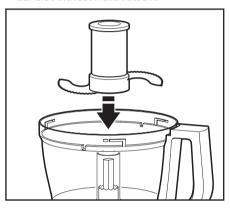
4. Bringen Sie die Abdeckung an und verriegeln Sie sie sorgfältig.



Einsetzen des Vielzweckmessers oder des Teigmessers

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

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



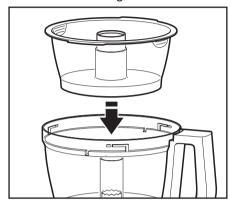
3. Drücken Sie es zum Verriegeln nach unten. Achten Sie darauf, das Vielzweckmesser so weit auf die Welle zu schieben, wie es geht. Das Vielzweckmesser ist mit einer Dichtung ausgestattet, welche die Öffnung in der Arbeitsschüssel verschließt.



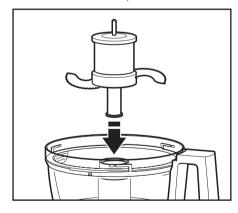
4. Bringen Sie die Abdeckung an und verriegeln Sie sie sorgfältig.

Einsetzen der Minischüssel und des Minimessers

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



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

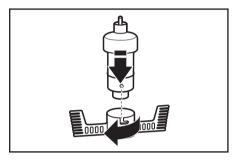


- **3.** Bringen Sie die Abdeckung an und verriegeln Sie sie sorgfältig.
- 4. Um die Minischüssel wieder zu entfernen, müssen Sie zuerst das Minimesser am Oberteil gerade nach oben abziehen. Heben Sie dann die Schüssel gerade nach oben heraus. Verwenden Sie dazu die beiden Fingeröffnungen an der Oberkante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

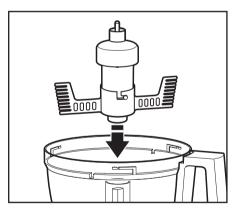
Einsetzen des Schneebesens

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

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



 Setzen Sie nach dem Anbringen der Arbeitsschüssel den Schneebesen auf die Antriebswelle.

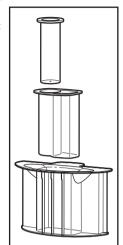


- **3.** Drehen Sie den Schneebesen, bis er vollständig auf die Antriebswelle rutscht.
- **4.** Bringen Sie die Abdeckung an und verriegeln Sie sie sorgfältig.

Verwenden des 3-in-l Einfüllstutzens

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

Zum Schneiden oder Reiben kleiner Zutaten setzen Sie den dreiteiligen Zutatenstopfer in den Einfüllstutzen



ein. Ziehen Sie dann den kleinen Stopfer wieder heraus. Über den kleinen Einfüllstutzen und Stopfer können Sie kleine und dünne Zutaten verarbeiten, beispielsweise Karotten oder Stangensellerie. Achten Sie darauf, den kleinen Stopfer einzusetzen, wenn Sie den kleinen Einfüllstutzen nicht verwenden.

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

BEDIENEN IHRES FOOD PROCESSORS

A WARNUNG



Gefahr durch rotierende Messerscheibe

Stets den Stößel verwenden.

Keine Finger in die Öffnungen stecken.

Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.

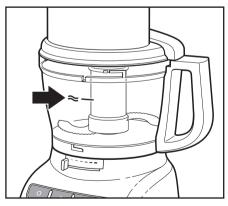
Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.

Vor dem Verwenden

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

Maximaler Flüssigkeitsfüllstand

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



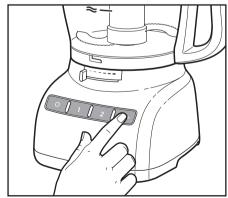
Verwenden der Geschwindigkeitsstufen I und 2

- I. Drücken Sie zum Einschalten des Food Processors die Taste für Geschwindigkeitsstufe I (niedrige Geschwindigkeit für weiche Zutaten) oder die Taste für Geschwindigkeitsstufe 2 (hohe Geschwindigkeit für harte Zutaten). Der Food Processor läuft; die Anzeige leuchtet.
- Drücken Sie zum Anhalten des Food Processors die Taste O (AUS). Die Anzeige erlischt und das Messer bzw. die Scheibe kommt binnen weniger Sekunden zum Stillstand.
- 3. 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.

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

Verwenden des Puls-Modus

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



BEDIENEN IHRES FOOD PROCESSORS

A WARNUNG

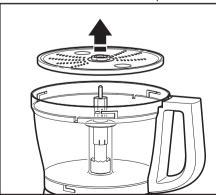
Gefahr von Schnittverletzungen Klingen vorsichtig handhaben. Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.

Entnehmen der verarbeiteten Zutaten

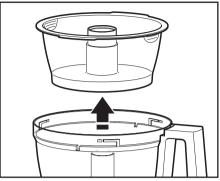
- I. Drücken Sie die Taste O (AUS).
- **2.** Trennen Sie den Food Processor vor dem Zerlegen vom Stromnetz.
- Drehen Sie die Abdeckung nach links, um sie von der Arbeitsschüssel abzunehmen.



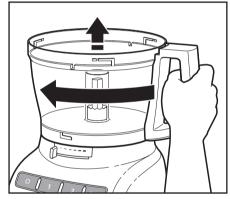
4. Falls Sie eine Scheibe verwendet haben, müssen Sie diese herausnehmen, bevor Sie die Schüssel entfernen können. Halten Sie die Scheibe an den beiden Fingeröffnungen und ziehen Sie sie gerade nach oben heraus. Entfernen Sie den Adapter.



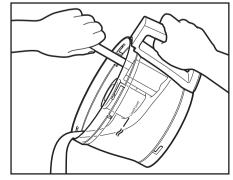
 Bei Verwendung der Minischüssel müssen Sie diese an den Fingeröffnungen an der Oberkante der Schüssel greifen und herausnehmen.



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



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



PFLEGE UND REINIGUNG

A WARNUNG

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

- I. Drücken Sie die Taste O (AUS).
- 2. Trennen Sie den Food Processor vor dem Reinigen vom Stromnetz.
- 3. Reinigen Sie die Basis mit einem feuchtwarmen Tuch und etwas Spülmittel und wischen Sie sie anschließend mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads.
- 4. Beachten Sie, dass Sie BPA-freie Schüsseln auf besondere Art handhaben müssen. Falls Sie die Schüssel in einer Spülmaschine reinigen, müssen Sie die folgenden Hinweise beachten.

- Alle Teile sind spülmaschinengeeignet, sofern sie auf dem oberen Auszug der Maschine platziert werden.
- Legen Sie die Schüssel nicht auf die Seite.
- Verwenden Sie keine hohen Temperaturen (zum Beispiel zum Desinfizieren oder für Heißdampf).
- 5. Verwenden Sie beim Spülen und Reinigen der Teile des Food Processors von Hand keine Scheuermittel oder Scheuerpads. Diese könnten die Schüssel und die Abdeckung zerkratzen oder trübe machen. Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab.
- Damit die Verriegelung nicht beschädigt wird, sollten Sie die Schüssel und die Abdeckung vor dem Aufbewahren nicht verriegeln.
- Schlingen Sie das Netzkabel um die Arbeitsschüssel. Sicheren Sie den Stecker, indem Sie ihn am Kabel befestigen.
- Bewahren Sie zerlegte Scheiben, Wellen und Messer stets im mitgelieferten Behälter und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

A WARNUNG

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

Verwenden des Vielzweckmessers



Zerkleinern von frischem Obst und Gemüse:

Schälen, entkernen bzw. Samen entfernen. Zutaten

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

Pürieren von gekochtem Obst und Gemüse (ausgenommen Kartoffeln):

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

Zubereiten von Stampfkartoffeln:

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

Zerhacken von klebrigem oder Trockenobst:

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

Feines Hacken von Zitronenschale:

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

Zerhacken von Knoblauch oder frischen Kräutern oder kleinen Gemüsemengen:

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

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

Hacken von Nüssen, Zubereiten von Nussbutter:

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

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

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

Zubereiten von Brot, Keksen oder Cracker-Krümeln:

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

Schmelzen von Schokolade für ein Rezept:

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

Reiben von hartem Käse wie Parmesan und Romano:

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

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

Verwenden der Schneid- oder Reibscheibe



Schneiden oder Reiben von langem und relativ dünnem Obst und

Gemüse, beispielsweise Sellerie, Karotten und Bananen:



Zutaten schneiden, damit sie senkrecht oder waagerecht durch den Einfüllstutzen passen. Stutzen so befüllen, dass die Zutaten nicht durchrutschen. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten. Alternativ den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfen verwenden. Zutaten vertikal in den Stutzen geben und mit dem kleinen Stopfen der Verarbeitung zuführen.

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

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

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

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

Schneiden von rohem Fleisch und Geflügel, beispielsweise für Pfannengerichte:

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

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

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

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

Reiben von Spinat und anderen Blättern:

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





Reiben von festem und weichem Käse:

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

Verwenden des Teigmessers



Das Teigmesser wurde zum schnellen und gründlichen Vermengen und Kneten von Hefeteig entwickelt. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn

die zu knetende Menge nicht mehr als 350 g Mehl enthält.

Nützliche Hinweise

 Verarbeiten Sie keine Zutaten, die so fest oder stark gefroren sind, dass sie nicht mit der Spitze eines scharfen Messers angebohrt werden können. So vermeiden Sie eine Beschädigung von Messer oder Motor. Falls eine harte Zutat, beispielsweise eine Karotte, unter dem Messer eingeklemmt wird, müssen Sie das Gerät stoppen und das Messer entfernen. Entfernen Sie die Zutaten vorsichtig vom Messer.

- Arbeitsschüssel oder Minischüssel nicht überfüllen. Bei dünnen Mixturen, Arbeitsschüssel nur zur Hälfte bis maximal zwei Dritteln füllen. Bei dickeren Mixturen, Arbeitsschüssel zu maximal drei Vierteln füllen. Bei Flüssigkeiten Höchstfüllstand beachten (siehe "Bedienen Ihres Food Processors – Maximaler Flüssigkeitsfüllstand". Beim Zerhacken sollte die Arbeitsschüssel zu maximal 1/3 bis 1/2 gefüllt sein. Die Minischüssel ist für eine Menge von 235 mL Flüssigkeit oder 120 mL fester Zutaten geeignet.
- Platzieren Sie die Schneidscheiben so, dass die Schnittfläche sich geringfügig rechts neben dem Einfüllstutzen befindet. So kann das Messer vor dem Kontakt mit den Zutaten eine volle Umdrehung absolvieren.
- Um die Geschwindigkeit des Geräts voll auszunutzen, sollten die zu 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 das

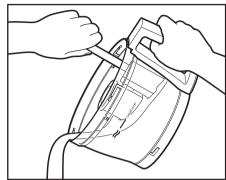


TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

Vielzweckmesser, um zuerst Fett und Zucker cremig zu schlagen. Fügen Sie die trockenen Zutaten zum Schluss hinzu. Geben Sie Nüsse und Obst oben auf die Mehlmischung, um zu starkes Zerhacken zu vermeiden. Verarbeiten Sie Nüsse und Obst mit kurzen Puls-Stößen, bis diese mit den anderen Zutaten vermischt sind. Verarbeiten Sie Speisen nicht zu stark.

- Falls sich geriebene oder geschnittene Zutaten an einer Seite der Schüssel ansammeln, müssen Sie das Gerät stoppen und die Zutaten mit einem Spatel verteilen.
- Entnehmen Sie die Zutaten, sobald diese die Unterseite der Schneid- oder Reibscheibe erreichen.
- Nach dem Schneiden oder Reiben kann es vorkommen, dass einige größere Stücke auf der Oberseite der Scheibe zurückbleiben. Sie können diese von Hand zerschneiden und zur Mischung geben.
- Planen Sie die Verarbeitung so, dass Sie die Schüssel möglichst selten reinigen müssen.
 Verarbeiten Sie daher zuerst trockene und feste Zutaten; danach kommen flüssige Zutaten an die Reihe.
- Um das Vielzweckmesser schnell von Resten zu befreien, leeren Sie die Arbeitsschüssel.
 Setzen Sie dann die Abdeckung wieder auf und betätigen Sie die Puls-Taste I bis
 2 Sekunden lang, damit die Reste vom Messer geschleudert werden.

- Legen Sie die Abdeckung nach dem Abnehmen mit der Oberseite auf die Arbeitsfläche. So bleibt diese sauber.
- Verwenden Sie den Spatel, um Zutaten aus der Schüssel zu entfernen.



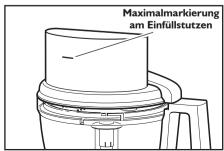
- Ihr Food Processor ist NICHT für folgende Einsatzzwecke gedacht:
 - Mahlen von Kaffeebohnen, Getreide oder harten Gewürzen
 - Mahlen von Knochen und anderen nicht essbaren Bestandteilen von Nahrungsmitteln
 - Verflüssigen von frischem Obst und Gemüse
 - Schneiden von hart gekochten Eiern und ungekühltem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

PROBLEMLÖSUNG

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

Der Food Processor läuft nicht:

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



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

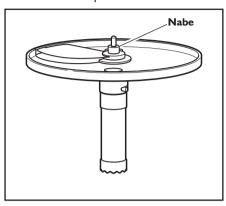
PROBLEMLÖSUNG

Der Food Processor reibt und schneidet nicht ordentlich:

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

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

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



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

KUNDENDIENST UND GARANTIE

KitchenAid-Garantie für im Haushalt verwendete Food Processoren

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

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.



FOR THE WAY IT'S MADE.

www.KitchenAid.eu

W10505785A