

5KCF0104



KitchenAid

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE ZUM COOK PROCESSOR

Wichtige Sicherheitshinweise	34
Elektrische Anforderungen	36
Entsorgung von Elektrogeräten.....	36

TEILE UND MERKMALE

Teile und Merkmale	37
Bedienelemente	38
Zubehör	38

KOCHMODI

Automatische Kochmodi	40
-----------------------------	----

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

Timer	42
Schnelles Rühren	43
Impulsbetrieb	43
Minischüssel und Mini-Vielzweckmesser	43
Messbecher	44

GRUNDLAGEN

Vorbereiten des Cook Processors für die erste Verwendung.....	44
Bedienen des Cook Processors.....	45

EINSCHALTEN UND EINSTELLEN

Startanzeige	46
Anzeigesprache	46
Einstellen der Temperatureinheit: Fahrenheit und Celsius	46

VERWENDUNG DER AUTOMATISCHEN KOCHMODI

VERWENDUNG DER GARKÖRBE

Verwendung des runden Einsatzgarkorbs	50
Verwendung der Aufsatzgarkörbe	51
Tipps zum Verwenden des Garkorbs	52

VERWENDUNG DER MANUELLEN KOCHMODI

Verwenden des Zubehörs	53
Kochen mit manuell gesetzten Einstellungen	54

PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigen des Cook Processors	57
Aufbewahren des Zubehörs	58

PROBLEMBEHEBUNG

GARANTIE UND KUNDENDIENST

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 Benutzen elektrischer Geräte sollten Sie stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen treffen und diese beachten, um die Gefahr eines Brandes, Stromschlags und/oder von Körperverletzungen zu verringern.

1. Lesen Sie alle Instruktionen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags setzen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen, Teile abnehmen oder es reinigen.
4. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haar, Kleidung sowie Spachtel oder andere Utensilien dürfen während des Einsatzes des Geräts Kontakt mit dem Rührer haben. Auf diese Weise können Verletzungen sowie eine Beschädigung des Geräts vermieden werden.
5. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte, es fallen gelassen oder auf andere Art beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
6. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht von KitchenAid empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.

7. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
8. Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder über die Kante der Arbeitsplatte hängen lassen.
9. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung zum sicheren Gebrauch des Gerätes und im Bewusstsein der damit verbundenen Gefahren verwenden.
10. Die Temperaturen der zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs hoch sein.
11. Dieses Gerät ist nicht dafür gedacht, in Verbindung mit einer Zeitschaltuhr oder fernbedienbaren Steckdose betrieben zu werden.
12. Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser.
13. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
14. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie die Messer oder Scheiben nie auf das Basisteil, ohne den Behälter vorher sorgfältig zu befestigen.
15. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
16. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung der Abdeckung zu umgehen.
17. Gießen Sie heiße Flüssigkeiten besonders vorsichtig in den Cook Processor, da diese als Folge plötzlicher Dampfbildung aus dem Gerät herausspritzen kann.
18. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneidscheiben sowie beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung besonders vorsichtig.
19. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und die Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
20. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
21. Wird die Schüssel überfüllt, kann kochendes Wasser herausspritzen oder -laufen.
22. Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Basis verwendet werden.
23. VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es von der Basis nehmen.
24. Die Oberfläche des Heizelements ist auch nach der Verwendung heiß.
25. Der Cook Processor muss auf einer stabilen Oberfläche aufgestellt werden; die Griffe müssen so ausgerichtet werden, dass ein Herausspritzen heißer Flüssigkeiten vermieden wird.
26. Keine Flüssigkeit auf den Stecker gelangen lassen.
27.  Oberfläche wird während des Kochens heiß.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Elektrische Anforderungen

Spannung: 220-240 Volt Wechselspannung

Frequenz: 50-60 Hertz

Leistung: 1050 Watt

Motor: 450 Watt

HINWEIS: Das Gerät ist mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet. Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, kann der Netzstecker nur in einer bestimmten Stellung eingesteckt werden. Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden.

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

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.

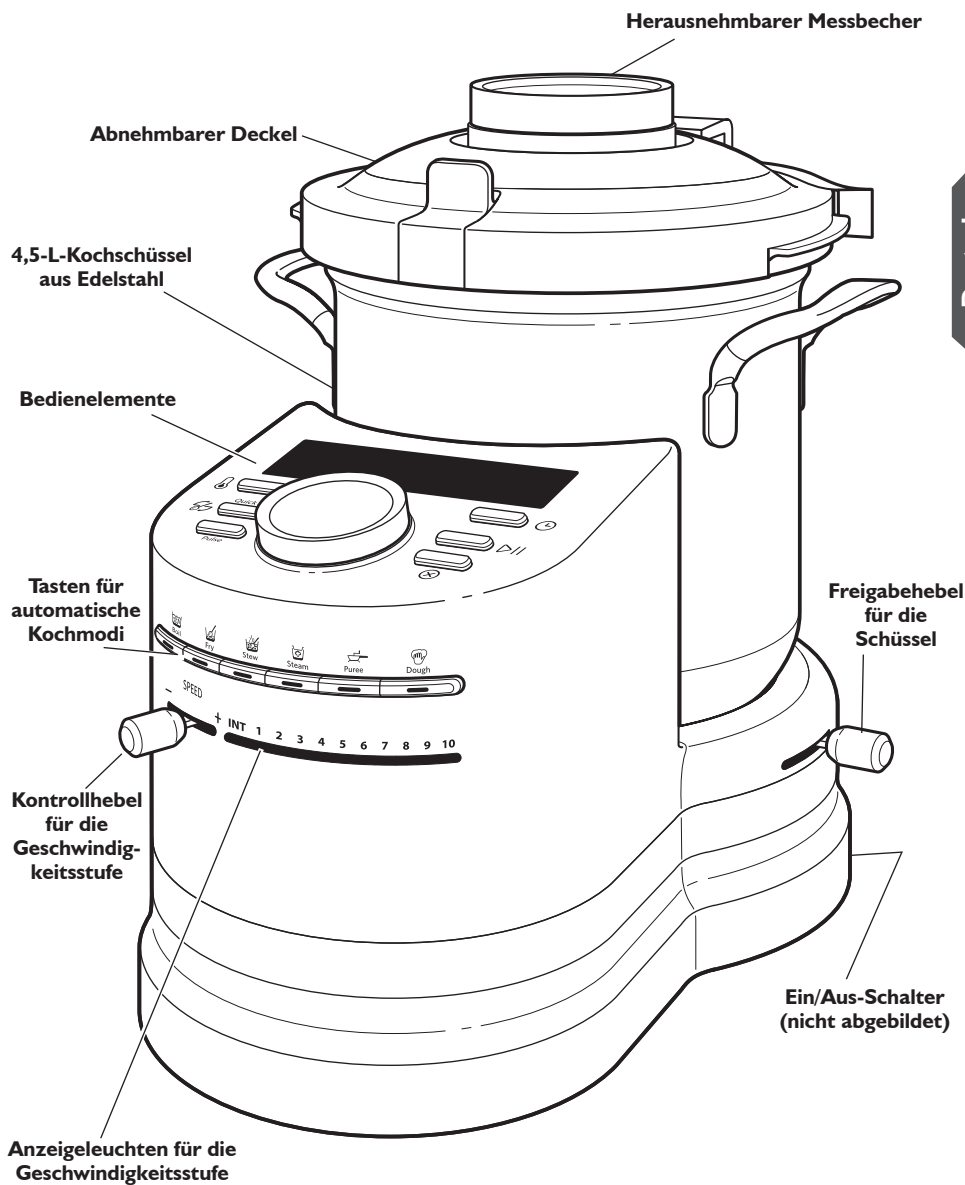
Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

- 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.

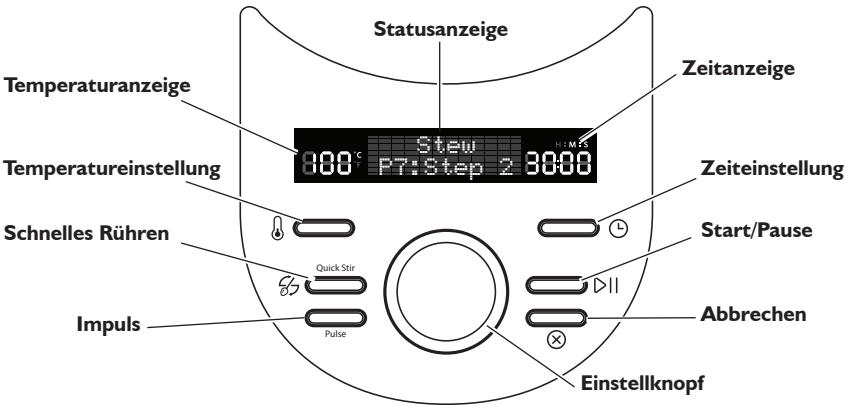


- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Dokumentation bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

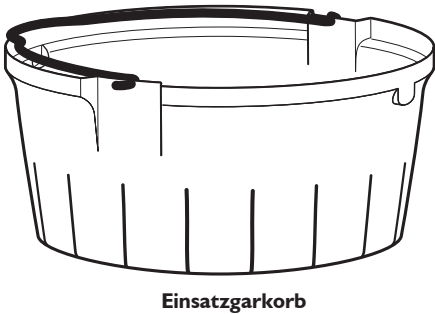
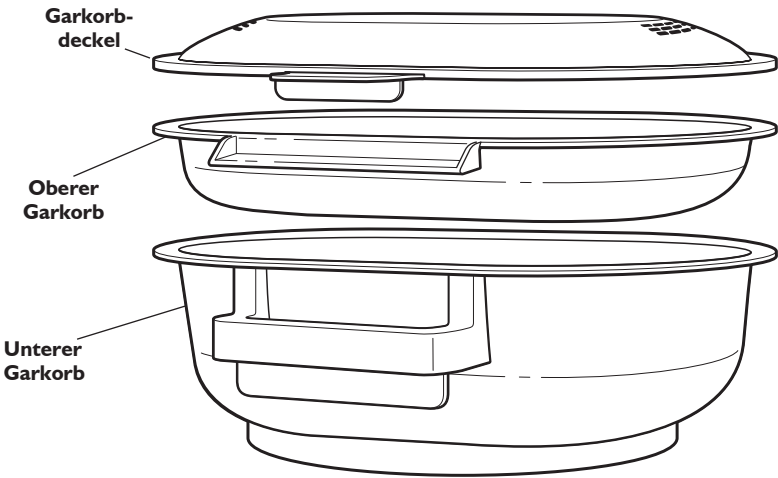
Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.



Bedienelemente



Zubehör



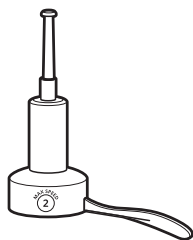
Kapazität des Dampfgarers

Korb	Kapazität (Beispiele)
Oberer	3-4 kleine Fische
Unterer	500 g gehacktes oder geschnittenes Gemüse 3-4 große Kartoffeln oder 6-8 kleine Kartoffeln
Einsatzgarkorb	6-8 mittelgroße Shrimps

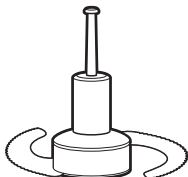
Die Mengenangaben stellen nur Empfehlungen dar.

TEILE UND MERKMALE

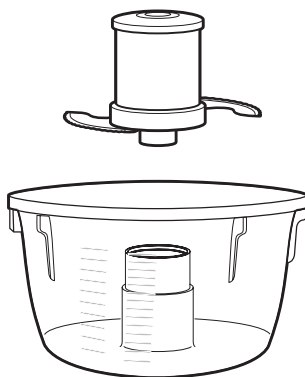
WICHTIG: Beachten Sie die auf „StirAssist“-Rührer und Schneebesen angegebenen Geschwindigkeiten, um Spritzer und übermäßige Vibrationen zu vermeiden.



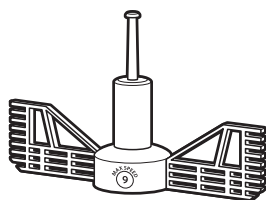
StirAssist



Vielzweckmesser

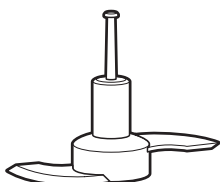


**Minischüssel und
Mini-Vielzweckmesser**



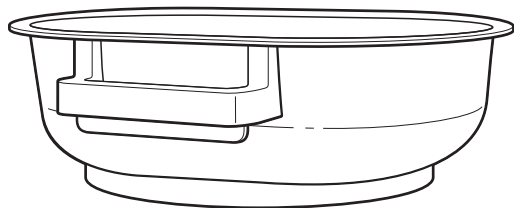
Schneebesen

(max. Temperatur = 100 °C)*



Teigmesser

(max. Temperatur = 40 °C)*



Aufbewahrungsbehälter

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

KOCHMODI

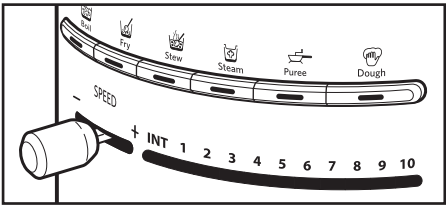
Ihr Cook Processor bietet 6 automatische Kochmodi, jede davon mit Spezialmodi, die eine Vielzahl von Küchenaufgaben für Sie übernehmen.

Das mitgelieferte Rezeptbuch enthält Rezepte, die optimal auf diese Kochmodi abgestimmt sind.

Das Kochbuch enthält Anleitungen zum Auswählen des richtigen Zubehörs, des passenden Kochmodus und der Einstellungen für die automatischen Kochmodi.

Die Kurzanleitung unten enthält Hinweise zum Verwenden der Kochmodi und Tipps für die Kochmodi.

Sie können auch den manuellen Modus verwenden, um eigene Rezepte zu entwickeln oder kalte Speisen wie Mayonnaise, Guacamole, Tapenades, Tatar und Rouille zuzubereiten.



Automatische Kochmodi

Temperaturen, Zeitangaben und Geschwindigkeitsstufen für Kochmodi mit mehreren Schritten sind am Zeichen → zwischen den einzelnen Schritten zu erkennen.

Kochmodus	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)	Geschwindigkeit	Rezepte (siehe mitgeliefertes Kochbuch für Details)
Kochen (Vielzweckmesser / „StirAssist“-Rührer)				
Kochen P1	120	20	2	Karotten-Ingwer-Suppe, Zucchini-Cappuccino, Konfitüren/Gelees, Fruchtcoulis
Kochen P2	130→110	5→30	INT→2	Artischockensuppe, klare Gyoza Brühe, Tomatensuppe, Erbsensuppe, Fischcremesuppe, Zwiebelsuppe
Kochen P3	130→100→100	5→8→13	2→2→2	Minestrone
Braten (Vielzweckmesser / „StirAssist“-Rührer)				
Braten P1	140	10	INT	Gebratener Spargel, Gyros
Braten P2	130→130	10→3	2→2	Orientalische Nudeln mit Scampis, gebratener Reis mit Tofu, Chop-Choy
Braten P3	130→120	2→1.3	1→2	

Temperaturen, Zeitangaben und Geschwindigkeitsstufen für Kochmodi mit mehreren Schritten sind am Zeichen → zwischen den einzelnen Schritten zu erkennen.

Kochmodus	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)	Geschwindigkeit	Rezepte (siehe mitgeliefertes Kochbuch für Details)
 Schmoren (Vielzweckmesser / „StirAssist“-Rührer / Einsatzgarkorb)				
Schmoren P1	100	7	2	Bayrische Creme (Bavaois), Panna cotta, Pesto
Schmoren P2	110	45	1	Couscous mit Lamm, Chutney, Hähnchen-Tajine, Coq au vin, Chicken Tikka Masala, Chili con/sin Carne
Schmoren P3	120	10	2	Marokkanische Fleischbällchen, Pfefferrahmsauce, Tomatensoße, Bouillabaisse, Currysauce
Schmoren P4	95	90	1	Rillettes, Rindergulasch
Schmoren P5	120→100	10→25	2→2	Milchreis
Schmoren P6	100→100	60→10	1→1	Cassoulet, Irish Stew
Schmoren P7	130→100→100	5→30→12	1→1→1	Waterzooi, Bolognese + Pasta
Schmoren P8	80→80	6→2	3→3	Béarnaise, Zabaione
Schmoren P9	120→100→110→100	2→3→3→15	2→2→2→2	Risotto
Schmoren P10	120	9	0	Vongole
Schmoren P11	120→100	10→15	2→2	Ratatouille, Chicken Green Curry
 Dämpfen (Vielzweckmesser / „StirAssist“-Rührer / Garkörbe)				
Dämpfen P1	130	10	0	Fisch in orientalischer Bouillon, Lachs en papillote, Dim Sum/Scampis
Dämpfen P2	120	5	2	Muscheln in Weißwein, gedämpfte Gemüse
 Pürieren (Vielzweckmesser / „StirAssist“-Rührer / Einsatzgarkorb)				
Pürieren P1	120	5	2	Hummus
Pürieren P2	120	25	2	Salzdorsch-Brandade (Püree), Kartoffel-Wirsing
Pürieren P3	80→110→130	20→5→10	2→1→2	
Pürieren P4	120	10	2	Babynahrung
Pürieren P5	120	15	0	Brokkolimousse
 Teig kneten (Teigmesser)				
Teig kneten P1	40→0→40	2→2→30	2→2→0	Pizzateig, Rosinenbrot, Dinkelbrot, Weißbrot, Vollkornbrot

AUTOMATISCHE KOCHMODI

Kochen



„Kochen“ ist die richtige Einstellung für köstliche Suppen und Fisch-cremesuppen. Sie eignet sich auch hervorragend für Konfitüre, Gelees und andere Speisen, die mehrere Minuten kochen müssen.

Braten



„Braten“ umfasst mehrere Modi für köstliche Bratrezepte, orientalische Gerichte und Rührei mit Speck.

Schmoren



„Schmoren“ umfasst verschiedene Funktionen für eine Vielzahl von Zubereitungen – von Soßen bis zum Risotto. Ob Sie ein Irish Stew, eine Sauce Béarnaise oder Ratatouille zubereiten möchten: Im Modus „Schmoren“ bringen Sie Gerichte für jeden Tag schnell und einfach auf den Tisch.

Dämpfen



„Dämpfen“ nutzt die beiden Aufsatzgarkörbe oder ein Einsatzgarkorb zum Dampfgaren von Gemüse, Fisch, Muscheln und vielem mehr. Der Modus ist hervorragend für empfindliche Zutaten und das Kochen mit indirekter Hitze geeignet.

Pürieren



„Pürieren“ kombiniert die Koch- und Hackfunktionen des Cook Processors von KitchenAid, um die Zubereitung von Hummus oder Shrimps-Kroketten zum Kinderspiel zu machen.

Teig kneten



Dieser Modus macht das Kneten und Gehenlassen von Teig ganz einfach und mühelos. Ob Sie einen knusprigen Pizzaboden oder ein Brot zubereiten möchten: Mit dem Cook Processor von KitchenAid ist es kinderleicht.

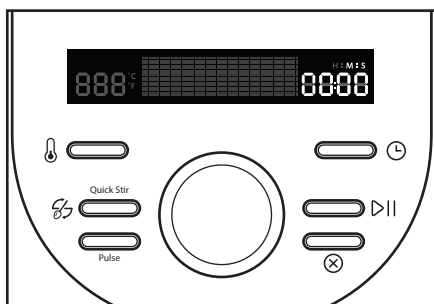
ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

Timer

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

So verwenden Sie den Kurzzeitmesser:

1. Drücken Sie (Zeit). In der Anzeige blinkt 00:00.
2. Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn, um die Zeitvorgabe zu erhöhen bzw. gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.
3. Mit einem Druck auf (Start) beginnt der Countdown. Sobald die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

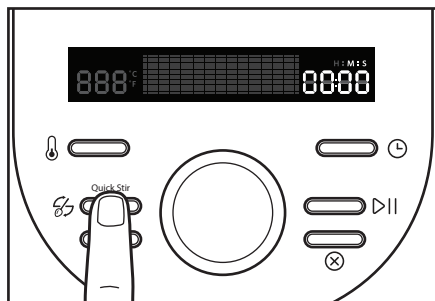


Schnelles Rühren

Setzen Sie den „StirAssist“-Rührer ein und drücken Sie einmal auf  (schnelles Rühren), um zwei Sekunden auf niedriger Stufe zu rühren.

Wenn Sie  (schnelles Rühren) gedrückt halten, läuft der „StirAssist“-Rührer bis zum Loslassen der Taste weiter.

Die verstrichene Zeit wird angezeigt, während Sie  (schnelles Rühren) gedrückt halten.

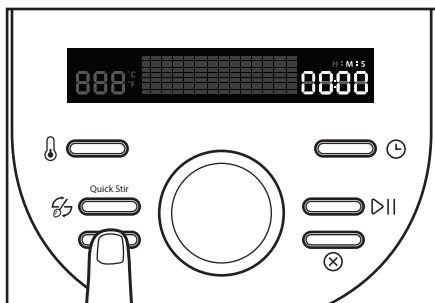


Impulsbetrieb

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

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

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

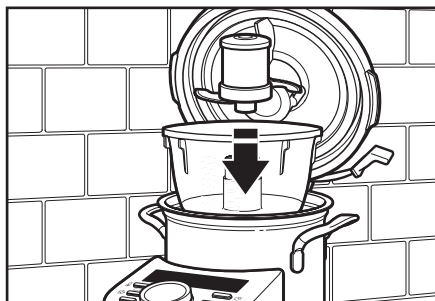


Minischüssel und Mini-Vielzweckmesser

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

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

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



ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

Messbecher

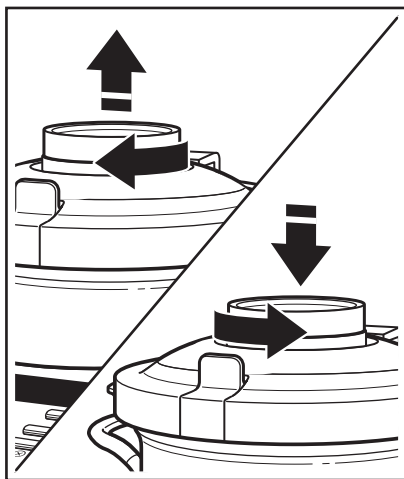
Die Kappe in der Mitte des Deckels lässt sich herausnehmen und dient als Messbecher zum Hinzufügen von flüssigen Zutaten.

HEISSE OBERFLÄCHE! Berühren Sie nur den mittigen Griff des Messbechers.

Achten Sie darauf, dass der Messbecher bei eingeschaltetem Motor fest an seinem Platz sitzt, um ein Herausspritzen möglichst zu verhindern.

Drehen Sie den Becher gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Heben Sie ihn dann nach oben heraus.

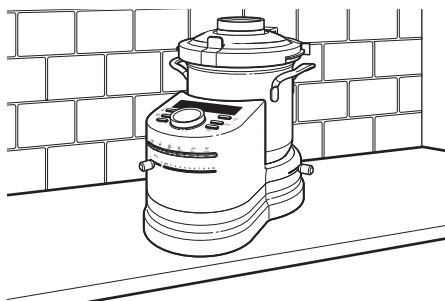
Drehen Sie den Messbecher nach dem Einsetzen im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.



GRUNDLAGEN

Vorbereiten des Cook Processors für die erste Verwendung

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



Bedienen des Cook Processors

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

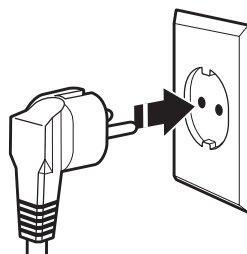
Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

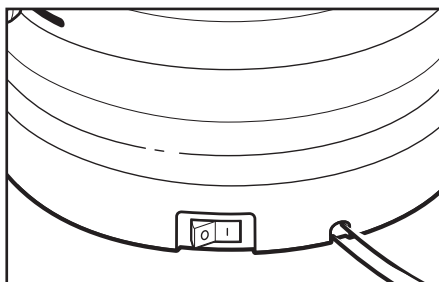
Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.



1 Stecken Sie den Netzstecker in eine Schuko-Steckdose. Außer dem Cook Processor darf kein weiteres Gerät an diesem Stromkreis betrieben werden. Der Cook Processor ist nun einsatzbereit.



2 Bringen Sie den Ein/Aus-Schalter in die Stellung I (EIN).

EINSCHALTEN UND EINSTELLEN

Startanzeige

Die Startanzeige erscheint beim ersten Einschalten nach dem Verbinden mit dem Stromnetz, nach einem Stromausfall oder nachdem Sie den Cook Processor über den Ein/Aus-Schalter ausgeschaltet hatten.

Drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Bedienfeld, um fortzufahren.



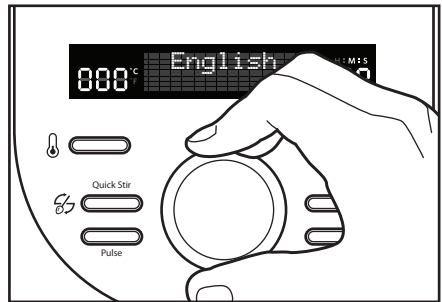
Anzeigesprache

Beim ersten Einschalten des Cook Processors werden Sie aufgefordert, die Anzeigesprache einzustellen:

1. Drehen Sie den Einstellknopf, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird.
2. Wählen und speichern Sie die Auswahl durch Drücken von ▷|| (Start/Pause).

So ändern Sie die Anzeigesprache:

1. Halten Sie gleichzeitig ▷|| (Start/Pause) und ⌚ (Zeit) drei Sekunden lang gedrückt.
2. Die aktuell gewählte Sprache wird im Display angezeigt.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird.
4. Wählen und speichern Sie die Auswahl durch Drücken von ▷|| (Start/Pause).

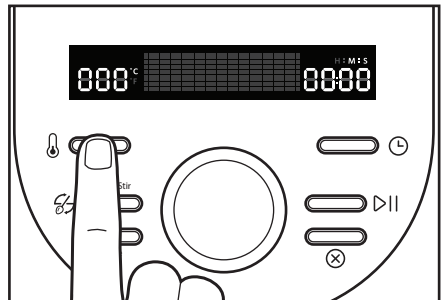


Einstellen der Temperatureinheit: Fahrenheit und Celsius

Als Einheit ist bei dem Cook Processor standardmäßig Grad Celsius voreingestellt.

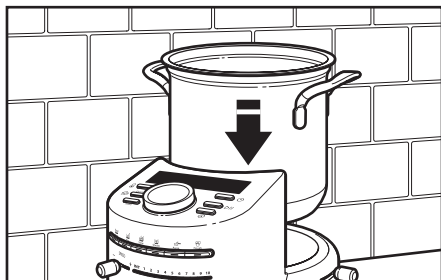
So wechseln Sie zwischen Celsius (°C) und Fahrenheit (°F):

1. Halten Sie die Taste 🔥 (Temperatur) drei Sekunden lang gedrückt, um zwischen Celsius und Fahrenheit umzuschalten.

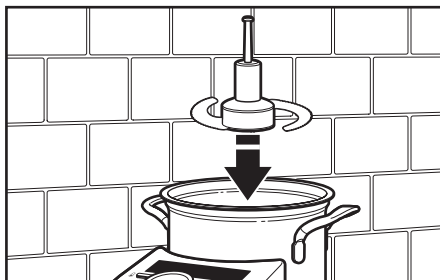


VERWENDUNG DER AUTOMATISCHEN KOCHMODI

WICHTIG: Das Kochbuch enthält Anleitungen zum Auswählen des richtigen Zubehörs, des passenden Kochmodus und der Einstellungen für die automatischen Kochmodi.



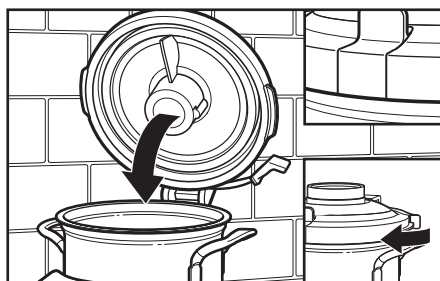
- 1** Setzen Sie die Schüssel auf die Basis und stellen Sie sicher, dass sie einrastet. Wenn die Schüssel nicht eingerastet ist, wird im Display der Hinweis **ENTRIEGELT** angezeigt.



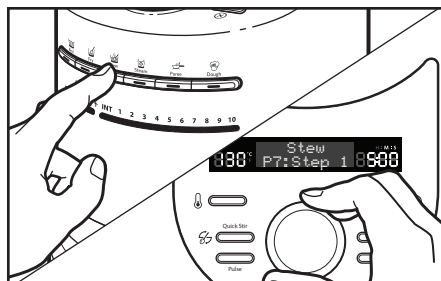
- 2** Setzen Sie das im Rezept angegebene Zubehör auf die Antriebswelle in der Schüssel.



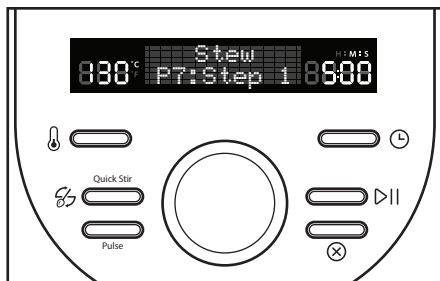
- 3** Geben Sie die Zutaten für den ersten Schritt in die Schüssel. Beachten Sie die Markierung für den Höchstfüllstand.



- 4** Schließen und arretieren Sie den Deckel; verwenden Sie den Verriegelungshebel. Wenn der Deckel nicht korrekt aufgesetzt ist, wird in allen Modi außer **DÄMPFEN P1** der Hinweis **DECKEL OFFEN** angezeigt.

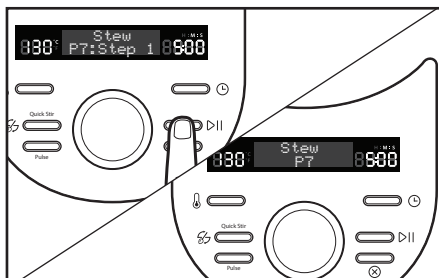


- 5** Wählen Sie den gewünschten Kochmodus über die Modustaste. Stellen Sie anschließend über den Einstellknopf die Variante ein, zum Beispiel „Schmoren P7“. Die Vorgabewerte für Zeit und Temperatur blinken im Display.

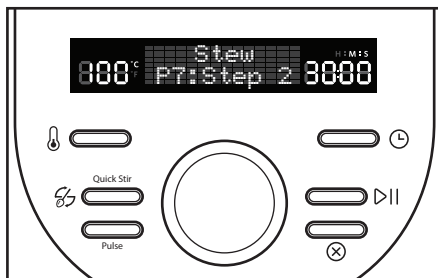


- 6** Drücken Sie **|||** (Starten). Bei Kochmodi mit mehreren Schritten wird der jeweils nächste Schritt im unteren Teil des Displays angezeigt; die Vorgabewerte für Zeit und Temperatur blinken im Display. Sie können den Schritt mit dem Einstellknopf ändern.

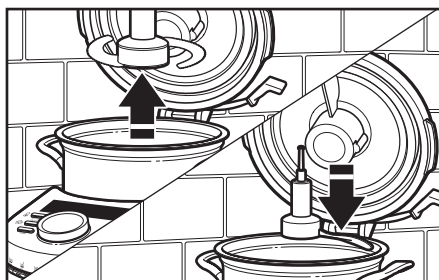
VERWENDUNG DER AUTOMATISCHEN KOCHMODI



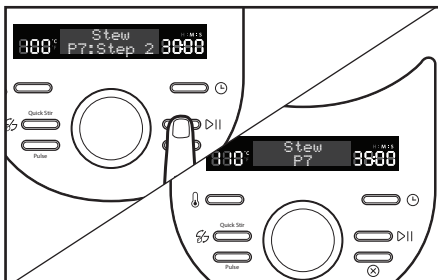
- 7** Drücken Sie erneut ▷|| (Start). Temperatur- und Zeitanzeige hören auf zu blinken. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, zählt die Zeitangabe rückwärts.



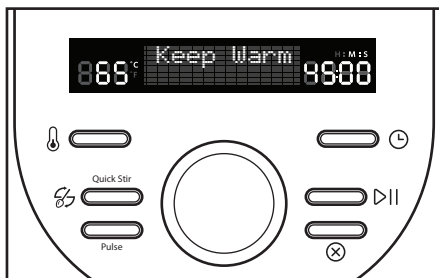
- 8** Sobald der erste Schritt beendet ist, ertönt ein Signal und die Einstellungen für den nächsten Schritt werden blinkend angezeigt.



- 9** Wechseln Sie gegebenenfalls das Zubehör und geben Sie die für den nächsten Schritt benötigten Zutaten in die Schüssel.



- 10** Drücken Sie ▷|| (Starten). Temperatur- und Zeitanzeige hören auf zu blinken; die Zeit zählt rückwärts.



- 11** Am Ende des nächsten Schritts ertönt ein Signal. Wiederholen Sie die Schritte 9 bis 10, bis alle Kochschritte abgeschlossen sind. Nach dem letzten Schritt wechselt der Cook Processor automatisch für 45 Minuten in den Warmhaltezyklus. Nach 45 Minuten ertönt ein Signal und der Cook Processor schaltet ab.

Nach einem Stromausfall erscheint die Startanzeige.

⚠️ WARNUNG

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

Essen Sie keine Speisen aus dem Cook Processor, wenn der Hinweis „Zum Fortfahren eine Taste drücken“ im Display angezeigt wird.

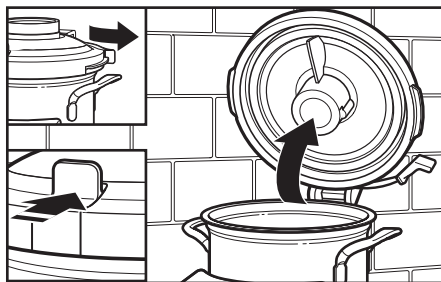
Ansonsten droht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung oder Übelkeit.

Falls die Zubereitung unterbrochen wurde, müssen Sie sicherstellen, dass die Speisen vollständig gar sind, also eine Innentemperatur von mindestens 74 °C erreicht wurde.

VERWENDUNG DER AUTOMATISCHEN KOCHMODI

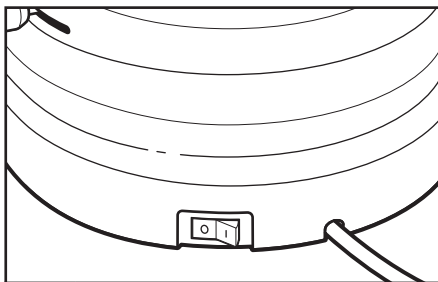
WICHTIG: Schalten Sie den Motor vor dem Entriegeln und Öffnen des Deckels stets aus, um Spritzer zu vermeiden.

HEISSE OBERFLÄCHE! Deckel, Arretiervorrichtungen und Zubehör können heiß sein. Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.



12

Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen, um den Verriegelungshebel und dann den Deckel zu öffnen. Nehmen Sie das Zubehör heraus, bevor Sie die Schüssel aus dem Gerät heben und die Speisen servieren.



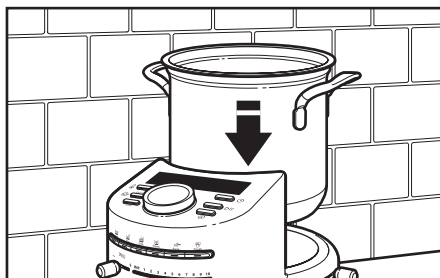
13

Bringen Sie den Ein/Aus-Schalter in die Stellung O (AUS).

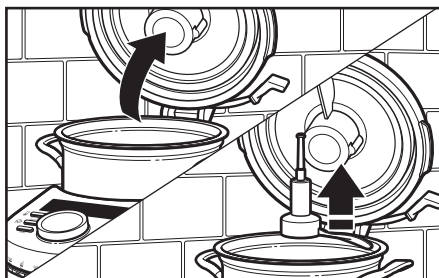
VERWENDUNG DER GARKÖRBE

Der Cook Processor wird mit zwei Arten von Garkörben geliefert, die in verschiedenen Modi verwendet werden können. **HINWEIS:** Die Garkörbe können nicht mit den Zubehörteilen (Vielzweckmesser, „StirAssist“-Rührer, Vielzweckmesser oder Schneebesens) kombiniert werden.

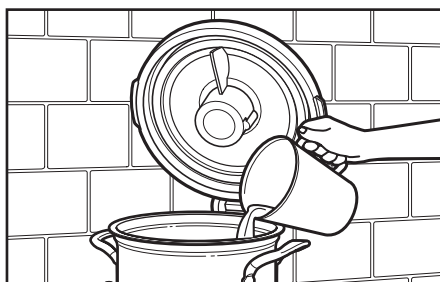
Verwendung des runden Einsatzgarkorbs



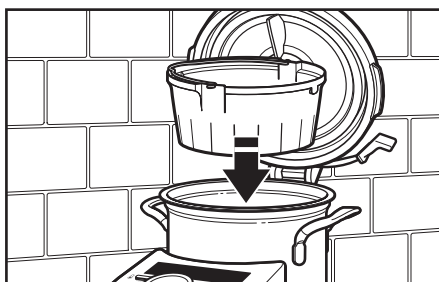
- 1** Setzen Sie die Schüssel auf die Basis und stellen Sie sicher, dass sie einrastet. Wenn die Schüssel nicht eingerastet ist, wird im Display der Hinweis **ENTRIEGELT** angezeigt.



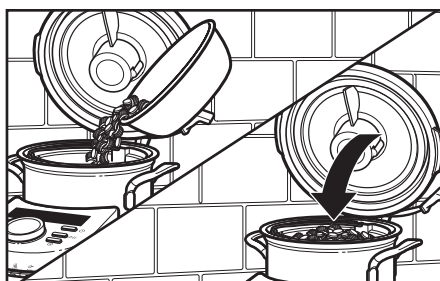
- 2** Öffnen Sie den Deckel der Schüssel und nehmen Sie eventuell eingesetzte Zubehörteile heraus.



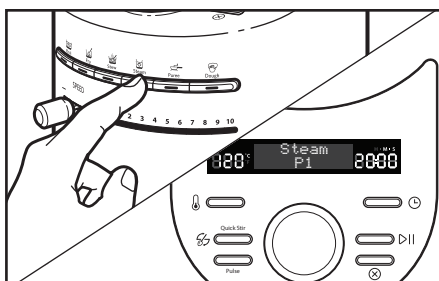
- 3** Geben Sie die Zutaten oder Wasser nach Anleitung in die Schüssel.



- 4** Setzen Sie den Einsatzgarkorb in die Schüssel.



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

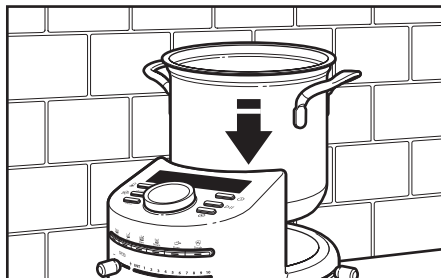


- 6** Wählen Sie den Kochmodus zum Dämpfen nach Rezeptvorgabe oder wählen Sie den manuellen Modus.

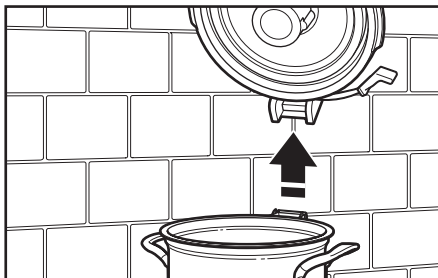
VERWENDUNG DER GARKÖRBE

Sie können den oberen und unteren Garkorb gleichzeitig verwenden oder nur den unteren Korb. Sie können außerdem den unteren Garkorb mit dem Einsatzgarkorb kombinieren. Wir zeigen Ihnen hier ein Beispiel für die Verwendung beider Körbe.

Verwendung der Aufsatzgarkörbe



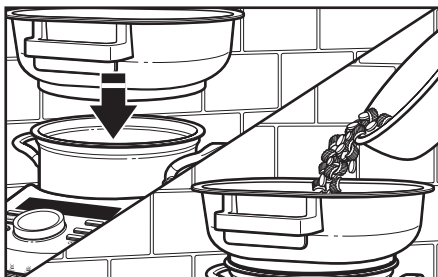
- 1** Setzen Sie die Schüssel auf die Basis und stellen Sie sicher, dass sie einrastet. Wenn die Schüssel nicht eingerastet ist, wird im Display der Hinweis **ENTRIEGELT** angezeigt.



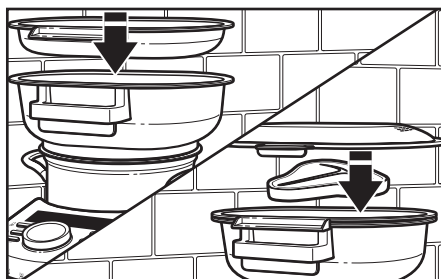
- 2** Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn öffnen und aus dem Scharnier ziehen.



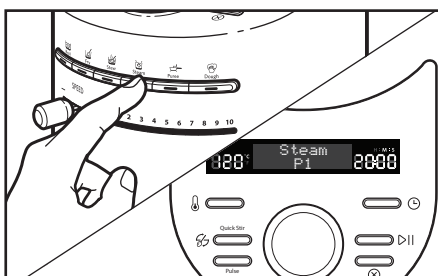
- 3** Geben Sie die Zutaten oder Wasser nach Anleitung in die Schüssel.



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

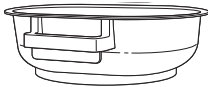


- 5** Der obere und der untere Garkorb können ineinander gesetzt werden, um zwei verschiedene Zutaten gleichzeitig zu garen. Legen Sie dann den Garkorbdeckel oben auf.



- 6** Wählen Sie den Kochmodus zum Dämpfen nach Rezeptvorgabe.

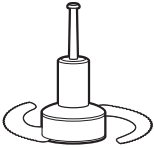
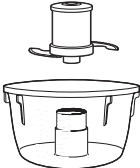
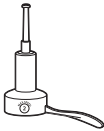
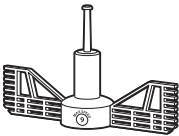
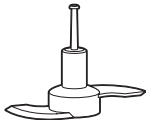
Tipps zum Verwenden des Garkorbs

Zubehör	Zutat	Vorbereitung	Max. Menge	Laufzeit
Unterer Garkorb Geben Sie 700 ml Wasser in die Schüssel und wählen Sie die Funktion DÄMPFEN PI. 	GEMÜSE			
	Karotten	0,5 cm dicke Scheiben	400 g	15 min
		5 cm lange Stifte	400 g	17 min
	Kartoffeln	Würfel oder Stücke	1 kg	25 min
		Ganze Kartoffel, ca. 150 g	8 Einheiten	35 min
	Grüne Bohnen		500 g	20 min
	Brokkoli	Röschen	3 Einheiten	17 min
	Blumenkohl	Röschen	1 Einheit	20 min
	Kohl	Streifen	500 g	20 min
	Weißer Spargel	Geschält	2 Bunde	15 min
	Grüner Spargel	Geschält	2 Bunde	10 min
	Paprika	Streifen	400 g	15 min
	Champignons		400 g	15 min
	Tiefkühlerbsen		400 g	15 min
	Frische Erbsen		400 g	10 min
	Lauch	1 cm dicke Scheiben	400 g	15 min
	Fenchel	In 4 Stücke geschnitten	4 Einheiten	20 min
	Zucchini	1 cm dicke Scheiben	500 g	10 min
	OBST			
	Äpfel	Entkernt und in 4 Stücke geschnitten	5 Einheiten	20 min
	Birnen	Entkernt und in 4 Stücke geschnitten	4 Einheiten	20 min
		Ganze Frucht	6 Einheiten	25 min
	Aprikosen	Entkernt und in 2 Stücke geschnitten	8 Einheiten	10 min
	Pfirsiche	Entkernt und in 2 Stücke geschnitten	6 Einheiten	10 min
	Pflaumen	Entkernt und in 2 Stücke geschnitten	8 Einheiten	10 min
	FISCH			
	Filets		800 g	15 min
	Forelle	Ganzer Fisch	4 Einheiten	20 min
	Brasse	Ganzer Fisch	3 Einheiten	25 min
	Shrimps	Ohne Kopf	15 Einheiten	12 min
		Ohne Kopf, geschält	25 Einheiten	10 min
	Miesmuscheln		1 kg	10 min
	Muscheln		1,5 kg	10 min
	FLEISCH			
	Hähnchenfilet	Ganzes Filet	5 Einheiten	25 min
		Streifen oder Stücke á 1 cm	600 g	15 min
	Fleischklößchen	3,5 bis 4 cm Durchmesser	600 g	20 min
	Würstchen		750 g	15 min

VERWENDUNG DER MANUELLEN KOCHMODI

Verwenden des Zubehörs

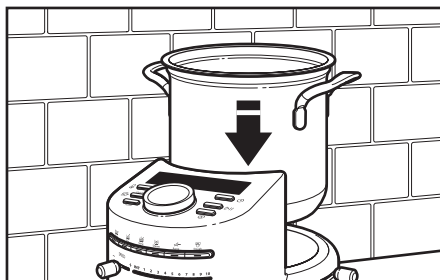
Die folgende Tabelle enthält Empfehlungen zu Geschwindigkeit und Mengen für die verschiedenen Zubehörteile in den manuellen Kochmodi. **WICHTIG:** Halten Sie sich an die empfohlenen Geschwindigkeiten für Schneebesen, Teigmesser und Vielzweckmesser, um Spritzer zu vermeiden.

Zubehör	Zutaten	Geschwindigkeit	Max. Menge	Laufzeit
	Pürierte Suppen	10	2,5 L	bis zu 1 Minute für Püree†
	Fleisch (ohne Knochen)	10	1,0 kg	bis zu 1 Minute für Püree†
	Fisch (ohne Gräten)	10	1,0 kg	bis zu 1 Minute für Püree†
	Gemüse	10	1,0 kg	2 Minuten†
	Kompott	10	500 g	30 Sekunden
	Nüsse (Mandeln, Pekannüsse, Walnüsse, Erdnüsse)	10	700 g	30 Sekunden
	Pürierte Suppen	10	1,0 L	bis zu 1 Minute für Püree†
	Fleisch, Fisch (ohne Knochen bzw. Gräten).	10	500 g	bis zu 1 Minute für Püree†
	Nüsse (Mandeln, Pekannüsse, Walnüsse, Erdnüsse)	10	300 g	30 Sekunden
	Pesto	10	450 g	30 Sekunden
	Braten (2 cm große Fleischwürfel, Speck, Zwiebeln)	1	600 g	5 Minuten
	Risotto	1	1,5 kg (350 g Reis)	20 Minuten
	Schmorgerichte	1	2,5 L	30-45 Minuten
	Eiweiß	7-9	8 Eier	5-10 Minuten
	Mayonnaise, Schlagsahne	7-9	1,3 L	5-8 Minuten
	Cremes, Soßen	4-6	1,2 L	5-10 Minuten
	Brotteig	2	1,2 kg	2-3 Minuten
	Gebäck	5	1,2 kg	2 Minuten
	Brioche	5	1,2 kg	2 Minuten
	Kuchenteig	6	1,5 L	2 Minuten
	Crêpe-Teig	8	1,5 L	2 Minuten

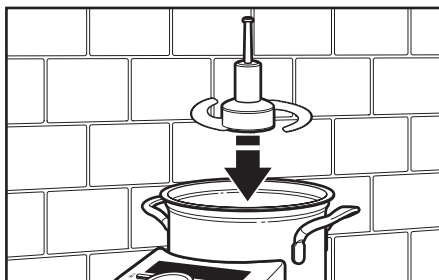
†In 2 cm große Stücke schneiden.

VERWENDUNG DER MANUELLEN KOCHMODI

Kochen mit manuell gesetzten Einstellungen



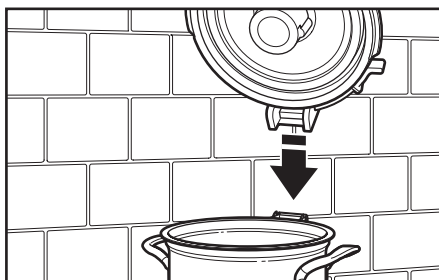
- 1** Setzen Sie die Schüssel auf die Basis und stellen Sie sicher, dass sie einrastet.



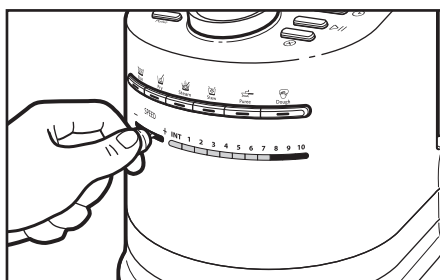
- 2** OPTIONAL: Setzen Sie das im Rezept angegebene Zubehör auf die Antriebswelle in der Schüssel.



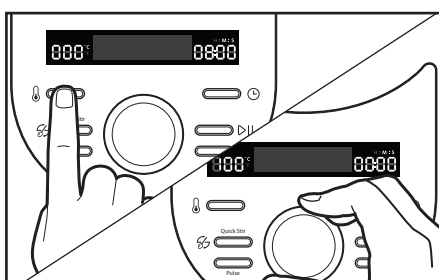
- 3** Geben Sie die Zutaten für den ersten Schritt in die Schüssel. Beachten Sie die Markierung für den Höchstfüllstand.



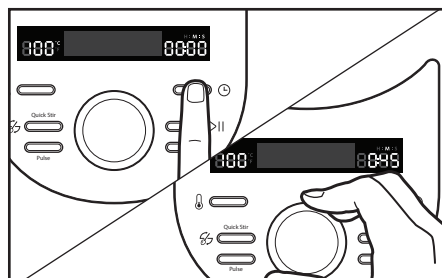
- 4** Schließen und arretieren Sie den Deckel; verwenden Sie den Verriegelungshebel. Wenn der Deckel nicht korrekt angebracht ist, wird **DECKEL OFFEN** im Display angezeigt, sobald Sie den Geschwindigkeitswahlhebel, die Impulstaste oder die Taste  (schnelles Rühren) betätigen.



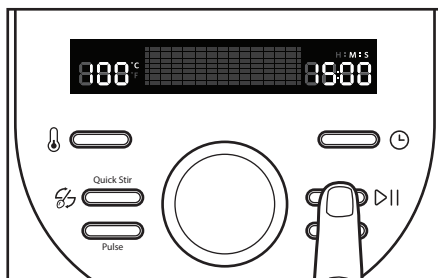
- 5** Beim Verwenden von Zubehör: Wählen Sie über den Geschwindigkeitswahlhebel die gewünschte Einstellung an der Skala oder drücken Sie die Impulstaste bzw. die Taste  (schnelles Rühren).



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



- 7** Legen Sie die Garzeit durch Drücken von (Zeit) und Drehen des Einstellknopfes fest.



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

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

Nach einem Stromausfall erscheint die Startanzeige.

WARNUNG

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

Essen Sie keine Speisen aus dem Cook Processor, wenn der Hinweis „Zum Fortfahren eine Taste drücken“ im Display angezeigt wird.

Ansonsten droht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung oder Übelkeit.

Falls die Zubereitung unterbrochen wurde, müssen Sie sicherstellen, dass die Speisen vollständig gar sind, also eine Innentemperatur von mindestens 74 °C erreicht wurde.

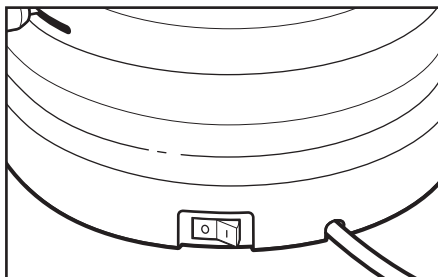
VERWENDUNG DER MANUELLEN KOCHMODI

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

HEISSE OBERFLÄCHE! Deckel, Arretiervorrichtungen und Zubehör können heiß sein. Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.



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



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

Reinigen des Cook Processors

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

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

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

Außenseiten:

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

Schüssel:

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

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

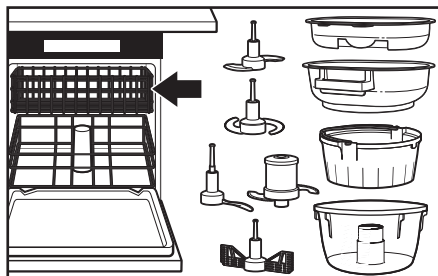
Die Schüssel ist ebenfalls spülmaschinene geeignet.

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

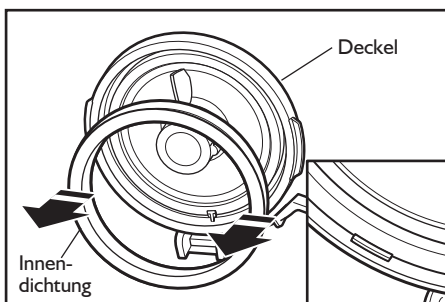
Deckel und Deckel-Innendichtung:

Der Deckel ist mit Ablauflöchern versehen, die durch eine Gummidichtung innen verdeckt sind.

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

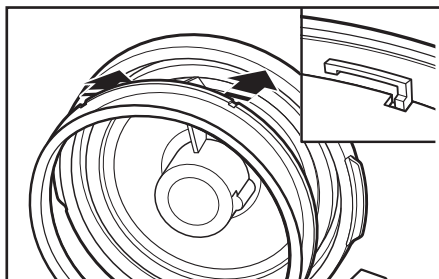


Das Zubehör und die Messer können im Oberkorb der Spülmaschine gereinigt werden. Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab. Wählen Sie ein Schon- oder Standardprogramm. Vermeiden Sie hohe Temperaturen.

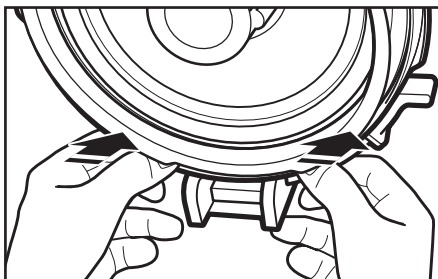


PFLEGE UND REINIGUNG

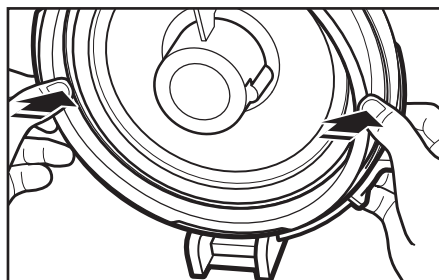
So setzen Sie die Deckel-Innendichtung wieder ein:



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

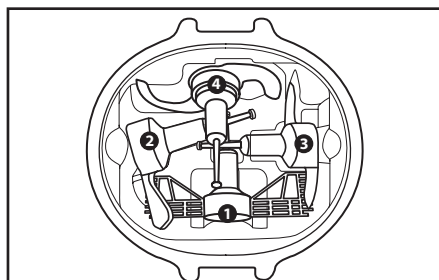


- 2** Drücken Sie die Dichtung hinein. Beginnen Sie dabei hinten am Deckel.

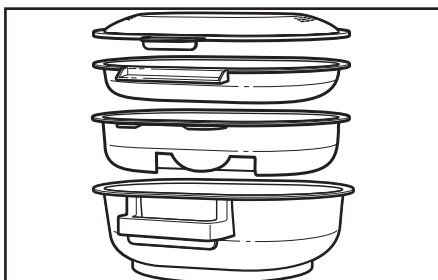


- 3** Drücken Sie die Dichtung von hinten nach vorn hinein, bis sie um den gesamten Deckelrand herum ordnungsgemäß sitzt.

Aufbewahren des Zubehörs



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



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

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

• Ist das Netzkabel des Cook Processors in eine Schuko-Steckdose eingesteckt?

Stecken Sie den Netzstecker des Cook Processors in eine Schuko-Steckdose.

• Ist die Sicherung im Stromkreis des Cook Processors in Ordnung?

Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist. Trennen Sie den Cook Processor vom Stromnetz; warten Sie einen Moment und stecken Sie ihn wieder ein.

• Im Display erscheint **ENTRIEGELT**:

Die Schüssel ist nicht korrekt mit der Basis verbunden. Prüfen Sie die Schüssel und stellen Sie sicher, dass sie einrastet.

• Im Display erscheint **DECKEL OFFEN**:

Der Deckel ist nicht auf der Schüssel arretiert und ein Kochmodus außer „Dämpfen P1“ ist gewählt. ODER: Die Geschwindigkeitsstufe für das Zubehör ist manuell gewählt, die Funktionen für Impulsbetrieb oder schnelles Rühren sind gewählt. Prüfen Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass er arretiert ist.

• Im Display erscheint **MODUS**:

Die Anzeige MODUS erscheint, wenn während eines automatischen Kochmodus die Taste zum schnellen Rühren oder die Impulstaste gedrückt wird. Diese Funktionen sind in den automatischen Kochmodi deaktiviert.

• Im Display erscheint **KÜHLEN**:

Das Gerät kühlt herunter, wenn die eingestellte Temperatur unter der aktuellen Temperatur liegt.

• Der Deckel lässt sich nicht schließen.

Prüfen Sie, ob die Dichtung innen am Deckel ordnungsgemäß sitzt.

Fehlermeldungen:

• Der Motor schaltet während der Verarbeitung ab; „Fehler 1“ wird angezeigt:

Der Motor ist überlastet. Verringern Sie die Zutatenmenge und schalten Sie das Gerät aus, um den Motor mehrere Minuten lang abkühlen zu lassen.

• Der Motor und/oder die Heizung schalten nicht ein; „Fehler 2“ wird angezeigt:

Schalten Sie den Cook Processor aus und ziehen Sie den Netzstecker. Rufen Sie den Kundendienst an.

• Der Cook Processor schaltet vor Ende des Zyklus ab; „Fehler 3“ wird angezeigt:

Es liegt ein Gerätedefekt vor. Schalten Sie den Cook Processor aus und ziehen Sie den Netzstecker. Rufen Sie den Kundendienst an.

• Wenn das Problem weiterhin besteht,

lesen Sie den Abschnitt „Garantie und Kundendienst“. Bringen Sie den Cook Processor nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

KitchenAid-Garantie für Cook Processoren

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für Modell 5KCF0104: Drei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn der Cook Processor für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung im Haushalt eingesetzt wurde. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienst

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

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

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

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19
Postanschrift:
Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

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

KitchenAid

© 2016. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.