INHALTSVERZEICHNIS

DEUTSCH

TEILE UND MERKMALE 30
Teile und Zubehör 30

SICHERHEITSHINWEISE ZUM COOK PROCESSOR 32
Wichtige Sicherheitshinweise 32
Elektrische Anforderungen 35
Entsorgung von Elektrogeräten 36

TABELLEN UND ANLEITUNGEN FÜR ZUBEHÖR 36
Kapazität der Dampfkörbe 36
Empfehlungen für das Garen mit dem Einsatzgarkorb 37
Anleitung für den Einsatz von Zubehör 38

GRUNDLAGEN 39
Vorbereiten des Cook Processors für den Gebrauch 39
Erste Schritte 39
Funktionen des Bedienfelds 40

REZEPTE 41
Verwalten von Rezepten im Rezeptmenü 41

EINSTELLUNGEN 41
Ändern von Sprache, Temperatur und Gewicht 41
Töne 41

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN 41
Timer 41
Abwiegen von Zutaten 42
Verwenden der Tara-Funktion 42
Pulse (Impuls) 42

VERWENDUNG DER GARKÖRBE 43
Verwendung des runden Einsatzgarkorbs 43
Verwendung des oberen und unteren Garkorbs 44

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS 45
Minischüssel und Mini-Vielzweckmesser 45

VERWENDUNG DER MANUELLEN KOCHMODI 45
Kochen mit manuellen Einstellungen 45

PFLEGE UND REINIGUNG 48
Reinigen des Cook Processors 48
Wiedereinsetzen der Deckel-Innendichtung 49
Aufbewahrung des Zubehörs 49

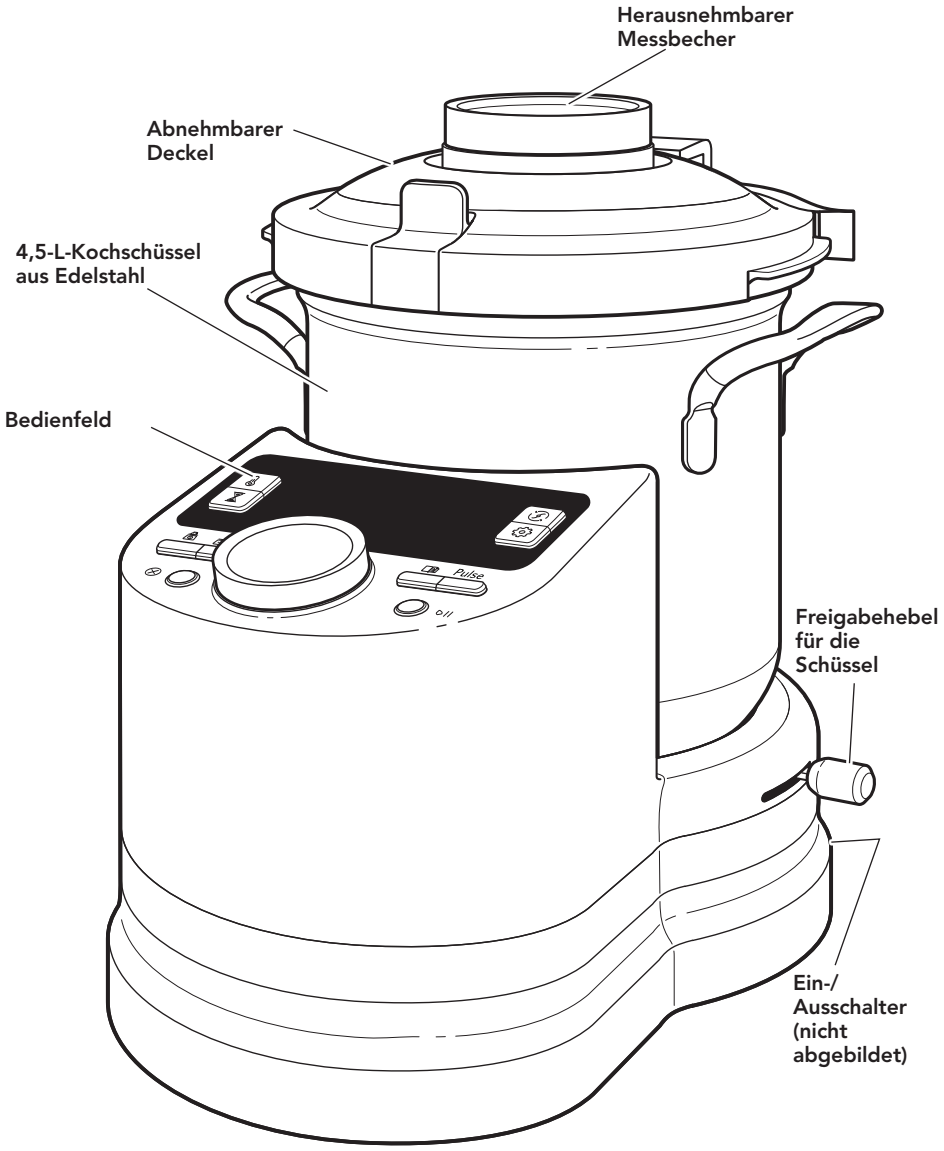
PROBLEMBEHEBUNG 50

PRODUKTGARANTIE 51

W11375828B_02_DE.indd 29 5/15/2020 9:58:26 AM

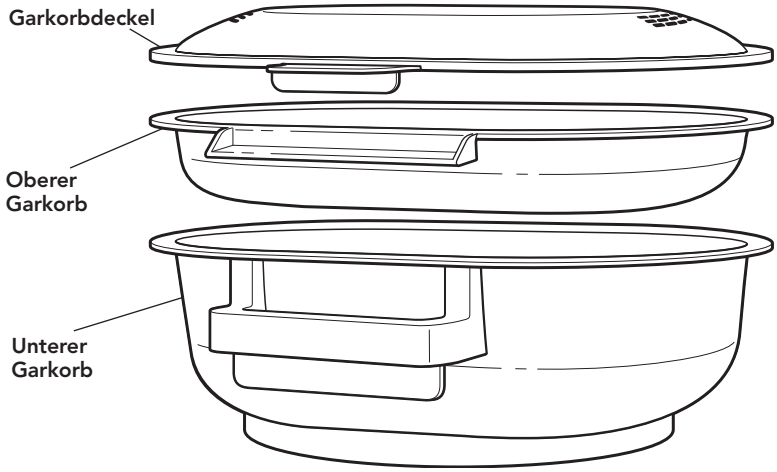
TEILE UND MERKMALE

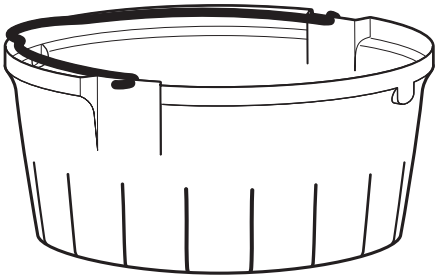
TEILE UND ZUBEHÖR



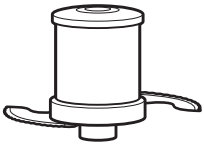
W11375828B_02_DE.indd 30 5/15/2020 9:58:26 AM

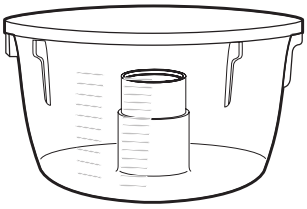
TEILE UND MERKMALE



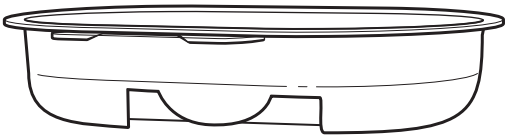


Einsatzgarkorb

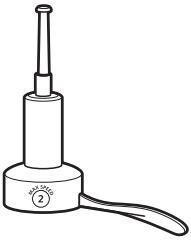




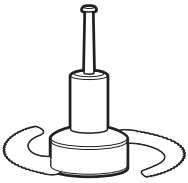
Minischüssel und Mini-Vielzweckmesser



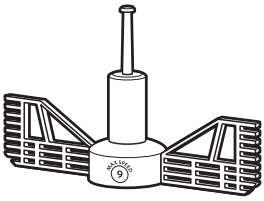
Aufbewahrungsbehälter



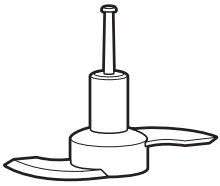
„StirAssist"-Rührer



Vielzweckmesser



Schneebesen



Teigmesser

W11375828B_02_DE.indd 31 5/15/2020 9:58:27 AM

SICHERHEITSHINWEISE ZUM COOK PROCESSOR

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.

Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

⚠ 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. Nur Europäische Union: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unzureichender Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
4. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.

W11375828B_02_DE.indd 32 5/15/2020 9:58:27 AM

SICHERHEITSHINWEISE ZUM COOK PROCESSOR

5. Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten. Vermeiden Sie Stromschläge, indem Sie Netzkabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Vermeiden Sie Verschmutzungen des Steckers.
6. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
7. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante der Arbeitsfläche hängen und verhindern Sie den Kontakt des Kabels mit heißen Oberflächen. Dazu gehört auch die Oberseite des Cook Processors.
8. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haar, Kleidung sowie Pfannenwender oder andere Utensilien dürfen während des Betriebs Kontakt mit dem Rührer haben. So vermeiden Sie Verletzungen bzw. eine Beschädigung des Geräts.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten Servicestelle.
10. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
11. ⚠ weist auf eine heiße Oberfläche während des Garens hin.
12. Heiße Oberflächen nicht berühren. Verwenden Sie bei der Handhabung der Kochschüssel oder des Deckels einen Topflappen oder Ofenhandschuhe.
13. Die Oberfläche des Heizelements ist auch nach dem Gebrauch noch warm.
14. Das Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem bedient werden.
15. Wenn das Bedienfeld während eines Garzyklus oder danach nichts anzeigt, wurde die Stromversorgung des Cook Processors während des Garvorgangs möglicherweise unterbrochen. Stellen Sie sicher, dass die Speisen auf eine Innentemperatur von mindestens 74 °C erhitzt wurden.

W11375828B_02_DE.indd 33 5/15/2020 9:58:27 AM

SICHERHEITSHINWEISE ZUM COOK PROCESSOR

16. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör austauschen oder sich Teilen nähern, die sich beim Gebrauch bewegen.
17. Um Verletzungen zu vermeiden, dürfen Sie niemals Messer oder Scheiben an der Basis anbringen, ohne vorher die Schüssel richtig befestigt zu haben.
18. Versuchen Sie nicht, den Verriegelungsmechanismus der Abdeckung zu umgehen.
19. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
20. Gießen Sie heiße Flüssigkeiten besonders vorsichtig in den Cook Processor, da sie infolge plötzlicher Dampfbildung herausspritzen können.
21. Beim Garen mit dem Cook Processor darf die Menge des Öls 475 ml nicht überschreiten.
22. Achten Sie beim Befüllen des Kochtopfs darauf, dass die Markierung für die maximale Füllhöhe nicht überschritten wird.
23. Wird die Schüssel überfüllt, kann kochendes Wasser austreten.
24. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
25. Verwenden Sie zum Garen nur die Schüsseln und Körbe, die dem Produkt beiliegen.
26. Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Basis verwendet werden.
27. VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es von der Basis nehmen.
28. Der Cook Processor muss auf einer stabilen Oberfläche aufgestellt werden. Die Griffe sind so auszurichten, das ein Auslaufen oder Herausspritzen heißer Flüssigkeiten vermieden wird.
29. Die Schüsseln und Körbe dürfen nur mit dem gelieferten Gerät verwendet werden.
30. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer sowie beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung besonders vorsichtig.

W11375828B_02_DE.indd 34 5/15/2020 9:58:27 AM

SICHERHEITSHINWEISE ZUM COOK PROCESSOR

31. Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie das Gerät reinigen. Der Geräteeinlass muss vollständig trocken sein, bevor das Gerät wieder in Betrieb genommen wird.
32. Informationen zu Laufzeiten und Geschwindigkeitseinstellungen finden Sie im Abschnitt „Tabellen und Anleitungen für Zubehör“. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
33. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:
    – in Personalküchenbereichen in Geschäften, Landhäusern, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen
    – in Bauernhäusern
    – in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
    – in Zimmern mit Übernachtung und Frühstück

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

Spannung: 220–240 Volt

Frequenz: 50–60 Hz

Leistung: 1.050 Watt

Motor: 450 Watt

HINWEIS: Dieses Produkt ist mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet. Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden. Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker in der Nähe des Geräts eine Steckdose installieren.

W11375828B_02_DE.indd 35 5/15/2020 9:58:28 AM

SICHERHEITSHINWEISE ZUM COOK PROCESSOR

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.

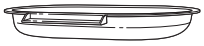
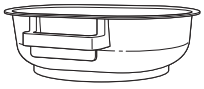
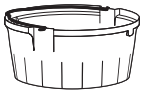
- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

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.

TABELLEN UND ANLEITUNGEN FÜR ZUBEHÖR

KAPAZITÄT DER DAMPFKÖRBE*

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

*Die Mengenangaben sind nur Empfehlungen.

W11375828B_02_DE.indd 36 5/15/2020 9:58:28 AM

TABELLEN UND ANLEITUNGEN FÜR ZUBEHÖR

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN MIT DEM EINSATZGARKORB

Zutaten		Vorbereitung	Max. Menge	Laufzeit
Gemüse	Möhren	0,5 cm dicke Scheiben	400 g	15 Minuten
		5 cm lange Sticks	400 g	17 Minuten
	Kartoffeln	Würfel oder Stücke	1 kg	25 Minuten
		Ganze Kartoffeln, ca. 150 g	8 Stück	35 Minuten
	Grüne Bohnen		500 g	20 Minuten
	Brokkoli	Röschen	3 Stück	17 Minuten
	Blumenkohl	Röschen	1 Stück	20 Minuten
	Kohl	Streifen	500 g	20 Minuten
	Weißer Spargel	Geschält	2 Bund	15 Minuten
	Grüner Spargel	Geschält	2 Bund	10 Minuten
	Paprika	Streifen	400 g	15 Minuten
	Champignons		400 g	15 Minuten
	Tiefkühlerbsen		400 g	15 Minuten
	Frische Erbsen		400 g	10 Minuten
	Lauch	1 cm dicke Scheiben	400 g	15 Minuten
	Fenchel	In 4 Stücke geschnitten	4 Stück	20 Minuten
	Zucchini	1 cm dicke Scheiben	500 g	10 Minuten
Obst	Äpfel	Entkernt und in 4 Stücke geschnitten	5 Stück	20 Minuten
	Birnen	Entkernt und in 4 Stücke geschnitten	4 Stück	20 Minuten
		Ganze Frucht	6 Stück	25 Minuten
	Aprikosen	Entkernt und in 2 Stücke geschnitten	8 Stück	10 Minuten
	Pfirsiche	Entkernt und in 2 Stücke geschnitten	6 Stück	10 Minuten
	Pflaumen	Entkernt und in 2 Stücke geschnitten	8 Stück	10 Minuten
Fisch	Filets		800 g	15 Minuten
	Forelle	Ganzer Fisch	4 Stück	20 Minuten
	Brasse	Ganzer Fisch	3 Stück	25 Minuten
	Garnelen	Ohne Kopf	15 Stück	12 Minuten
		Ohne Kopf, geschält	25 Stück	10 Minuten
	Miesmuscheln		1 kg	10 Minuten
	Muscheln		1,5 kg	10 Minuten
Fleisch	Hähnchenfilets	Ganzes Filet	5 Stück	25 Minuten
		Streifen oder 1 cm dicke Stücke	600 g	15 Minuten
	Fleischklößchen	3,5 bis 4 cm Durchmesser	600 g	20 Minuten
	Würstchen		750 g	15 Minuten

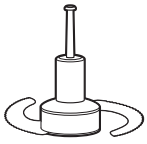
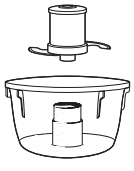
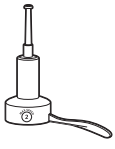
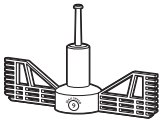
W11375828B_02_DE.indd 37 5/15/2020 9:58:28 AM

TABELLEN UND ANLEITUNGEN FÜR ZUBEHÖR

ANLEITUNG FÜR DEN EINSATZ VON ZUBEHÖR

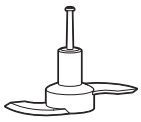
Die nachstehende Übersicht enthält Empfehlungen zu Geschwindigkeitsstufen und Mengen für Zubehörteile in den manuellen Kochmodi.

WICHTIG: Halten Sie sich an die empfohlenen Geschwindigkeitsstufen für den „StirAssist"-Rührer und Schneebesen, um Spritzer oder übermäßige Vibrationen zu vermeiden.

Zubehör	Zutaten	Geschwindigkeit	Max. Menge	Laufzeit	Anmerkungen
Vielzweckmesser 	Pürierte Suppen	10	2,5 L	Bis zu 1 Minute für Püree*	keine
	Fleisch (ohne Knochen)	10	1 kg	Bis zu 1 Minute für Püree*	
	Fisch (ohne Gräten)	10	1 kg	Bis zu 1 Minute für Püree*	
	Gemüse	10	1 kg	2 Minuten*	
	Kompott	10	500 g	30 Sekunden	
	Nüsse (Mandeln, Pekannüsse, Walnüsse, Erdnüsse)	10	700 g	30 Sekunden	
Mini-Vielzweckmesser und Minischüssel 	Pürierte Suppen	10	1 L	Bis zu 1 Minute für Püree*	keine
	Fleisch, Fisch (ohne Knochen bzw. Gräten)	10	500 g	Bis zu 1 Minute für Püree*	
	Nüsse (Mandeln, Pekannüsse, Walnüsse, Erdnüsse)	10	300 g	30 Sekunden	
	Pesto	10	450 g	30 Sekunden	
„StirAssist"-Rührer 	Braten (2 cm große Fleischwürfel, Speck, Zwiebeln)	1	600 g	5 Minuten	keine
	Risotto	1	1,5 kg (350 g Reis)	20 Minuten	
	Schmorgerichte	1	2,5 L	30–45 Minuten	
Schneebesen 	Eiweiß	7–9	8 Eier	5–10 Minuten	Temperatur für dieses Zubehör maximal 100 °C**
	Mayonnaise, Schlagsahne	7–9	1,3 L	5–8 Minuten	
	Cremes, Soßen	4–6	1,2 L	5–10 Minuten	

W11375828B_02_DE.indd 38 5/15/2020 9:58:28 AM

TABELLEN UND ANLEITUNGEN FÜR ZUBEHÖR

Teigmesser 	Brotteig	2	1,2 kg	2–3 Minuten	Temperatur für dieses Zubehör maximal 40 °C**
	Gebäck	5	1,2 kg	2 Minuten	
	Brioche	5	1,2 kg	2 Minuten	
	Kuchenteig	6	1,5 L	2 Minuten	
	Crêpe-Teig	8	1,5 L	2 Minuten	

*In 2 cm große Stücke schneiden
**Diese Temperaturen dürfen nicht überschritten werden, sofern in einem Rezept im KitchenAid-Kochbuch oder der App nicht anders angegeben

DEUTSCH

GRUNDLAGEN

VORBEREITEN DES COOK PROCESSORS FÜR DEN GEBRAUCH

Vor Beginn:

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

ERSTE SCHRITTE

⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

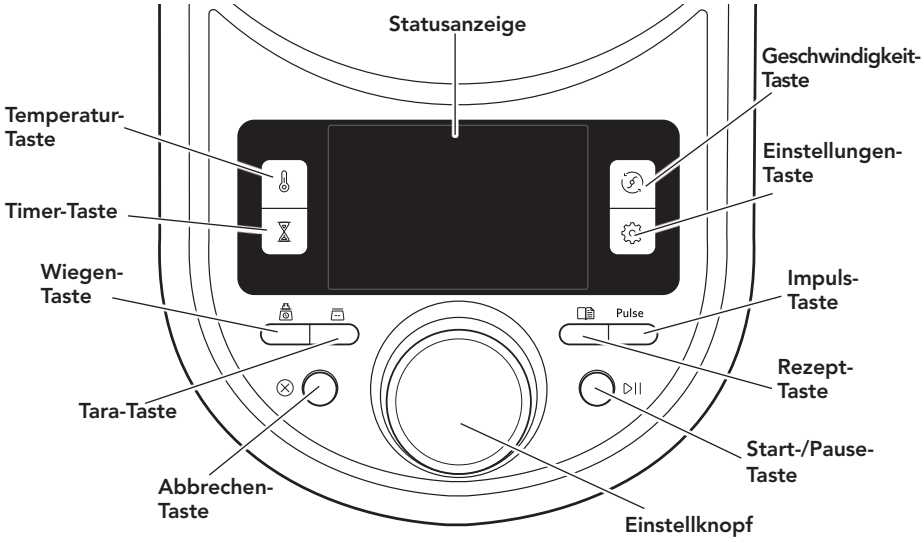
1. Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose. Außer dem Cook Processor darf kein weiteres Gerät in diesem Stromkreis betrieben werden. Der Cook Processor ist nun einsatzbereit.
2. Bringen Sie den Ein-/Ausschalter in die Stellung **I** (EIN).
3. Beim ersten Einschalten des Cook Processors werden Sie aufgefordert, eine Anzeigesprache auszuwählen. Drehen Sie den Einstellknopf, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird, und drücken Sie dann den Knopf, um die Sprache auszuwählen.

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

W11375828B_02_DE.indd 39 5/15/2020 9:58:28 AM

GRUNDLAGEN

FUNKTIONEN DES BEDIENFELDS



TEMPERATUR

Mit dieser Taste stellen Sie die Gartemperatur im manuellen Kochmodus ein oder ändern die Temperatur in einem programmierten Rezept.

TIMER

Der Timer kann zum Einstellen der Gardauer oder als Kurzzeitmesser verwendet werden. Informationen zur Verwendung mit Kochmodi finden Sie im Abschnitt „Verwendung der manuellen Kochmodi". Die Verwendung als Kurzzeitmesser wird im Abschnitt „Timer" beschrieben.

WIEGEN/TARA

Ihr Cook Processor verfügt über eine integrierte Waage. Ermitteln Sie mit der Wiegen-Taste das Gewicht der Zutaten für Rezepte. Mit der Tara-Taste können Sie das Gewicht von Schüsseln oder Töpfen, in denen sich die Zutaten befinden, auf Null stellen. Informationen finden Sie unter „Abwiegen von Zutaten".

ABBRECHEN

Mit dieser Taste können Sie ein laufendes Garprogramm abbrechen.

GESCHWINDIGKEITSSTUFE

Mit der Geschwindigkeit-Taste ändern Sie die Geschwindigkeit von Messern, „StirAssist"-Rührer oder Schneebesen in programmierten Rezepten oder im manuellen Kochmodus.

EINSTELLUNGEN

Mit dieser Taste rufen Sie das Einstellungsmenü auf. Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt „Einstellungen".

REZEPT

Die Rezept-Taste dient zum Laden von Rezepten und zum Verwalten Ihres Rezeptbuchs.

IMPULS

Drücken Sie die Impuls-Taste, um das eingesetzte Zubehör mit hoher Geschwindigkeit zu betreiben.

START/PAUSE

Mit dieser Taste starten oder unterbrechen Sie ein Garprogramm.

W11375828B_02_DE.indd 40 5/15/2020 9:58:29 AM

REZEPTE

VERWALTEN VON REZEPTEN IM REZEPTMENÜ

Sie können Rezepte durch Drücken der Rezept-Taste im Rezeptmenü verwalten. Rezepte sind in folgende Gruppen unterteilt:

Kategorie
Wählen Sie diese Gruppe bei der Suche nach einer bestimmten Art von Speisen, zum Beispiel Vorspeisen, Suppen, Desserts usw.

Dauer
In dieser Gruppe können Sie ein Rezept anhand einer bestimmten Zubereitungsdauer auswählen.

Alphabetisch
Wählen Sie diese Gruppe, wenn Sie den genauen Namen des Rezepts kennen.

DEUTSCH

EINSTELLUNGEN

Das Einstellungsmenü bietet folgende Möglichkeiten:

- Einstellen von Benachrichtigungstönen
- Ändern der Anzeigesprache
- Ändern der Temperatureinheit (°F/°C)
- Ändern der Gewichtseinheit (g/oz)

ÄNDERN VON SPRACHE, TEMPERATUR UND GEWICHT

Diese drei Funktionen können auf dieselbe Weise geändert werden.

1. Drehen Sie den Einstellknopf, um entweder SPRACHE, TEMPERATUR oder GEWICHT auszuwählen.
2. Die verfügbaren Optionen werden angezeigt. Drehen Sie den Einstellknopf, um zur gewünschten Einstellung zu navigieren.
3. Drücken Sie den Einstellknopf, um die Auswahl zu speichern.

TÖNE

1. Wählen Sie im Einstellungsmenü TÖNE aus.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, bis der Ton angezeigt wird, den Sie ändern möchten, und drücken Sie den Knopf zum Auswählen.
3. Sie können zwischen den Lautstärken AUS, LEISE oder LAUT wählen.

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

TIMER

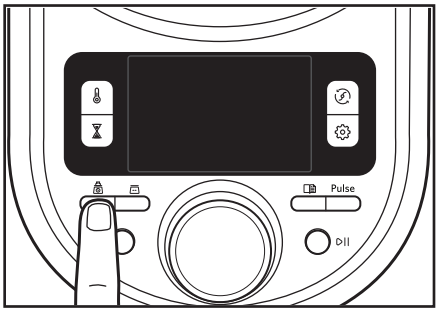
Der Timer kann zum Einstellen der Gardauer oder als Kurzzeitmesser verwendet werden. Informationen zur Verwendung mit manuellen Kochmodi finden Sie im Abschnitt „Verwendung der manuellen Kochmodi".

1. Drücken Sie ⧖ (Timer). In der Zeitanzeige blinkt 00:00.
2. Drehen Sie den Einstellknopf nach rechts oder links, um die Zeitvorgabe zu erhöhen oder zu verringern. Wenn die gewünschte Zeit angezeigt wird, drücken Sie den Einstellknopf zum Auswählen.
3. Drücken Sie ▷|| (Start), um den Countdown zu starten. Sobald die Zeit abgelaufen ist und 00:00 angezeigt wird, ertönt ein Signalton.

W11375828B_02_DE.indd 41 5/15/2020 9:58:29 AM

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

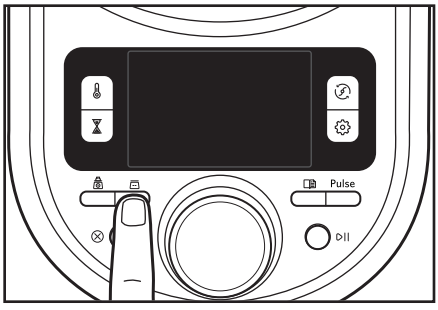
ABWIEGEN VON ZUTATEN



Mit der Funktion ⚖ (Gewicht) können Sie Ihre Zutaten im manuellen Kochmodus jederzeit abwiegen. In programmierten Rezepten werden Sie zu gegebener Zeit aufgefordert, Ihre Zutaten abzuwiegen.

1. Drücken Sie ⚖. Das Gewicht wird mit 0000 angezeigt.
2. Geben Sie die zu wiegenden Zutaten in die Schüssel.
3. Um zum Hauptmenü zurückzukehren oder weitere Zutaten abzuwiegen, drücken Sie ⚖ erneut.

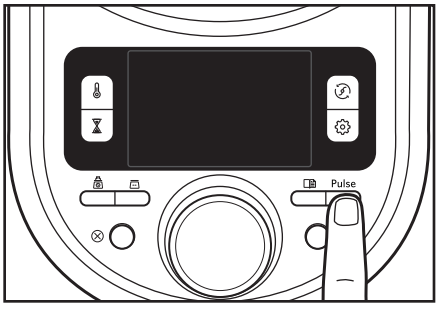
VERWENDEN DER TARA-FUNKTION



Wenn Sie vor der Zubereitung eines Rezepts Zutaten abwiegen möchten, ohne die Schüssel dabei zu beschmutzen, können Sie die Zutaten mithilfe der Tara-Funktion ⊟ auch in einem separaten Behälter wiegen.

1. Stellen Sie den leeren Behälter in die Schüssel und drücken Sie ⊟.
2. Der Behälter wird nun tariert, und das Gewicht wird mit 0000 angezeigt.
3. Nehmen Sie den Behälter aus der Schüssel und geben Sie die abzuwiegenden Zutaten hinein.
4. Stellen Sie den Behälter samt Zutaten in die Schüssel.
5. Sobald das Gewicht angezeigt wird, nehmen Sie den Behälter heraus und drücken Sie ⚖, um zum Hauptmenü zurückzukehren.

PULSE (IMPULS)



Halten Sie die Taste Pulse (Impuls) gedrückt, wenn das eingesetzte Zubehör mit hoher Geschwindigkeit laufen soll. Zum Anhalten lassen Sie die Taste los.

Die verstrichene Zeit wird angezeigt, solange Sie die Taste Pulse (Impuls) gedrückt halten.

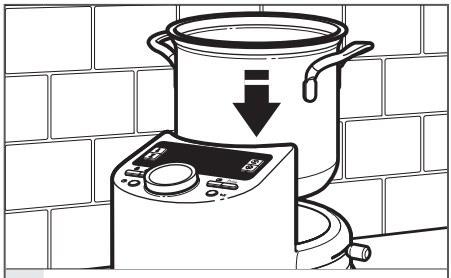
WICHTIG: Verwenden Sie die Impulsfunktion nicht mit dem „StirAssist"-Rührer, um Spritzer oder übermäßige Vibrationen zu vermeiden. Beachten Sie stets die auf dem Messer angegebene höchste Geschwindigkeitsstufe.

W11375828B_02_DE.indd 42 5/15/2020 9:58:29 AM

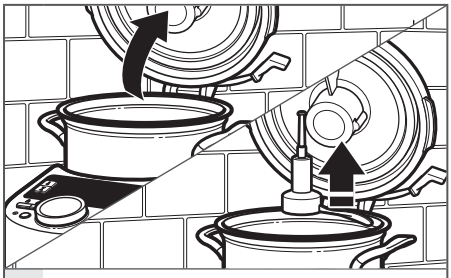
VERWENDUNG DER GARKÖRBE

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

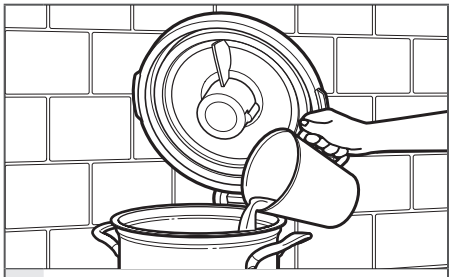
VERWENDUNG DES RUNDEN EINSATZGARKORBS



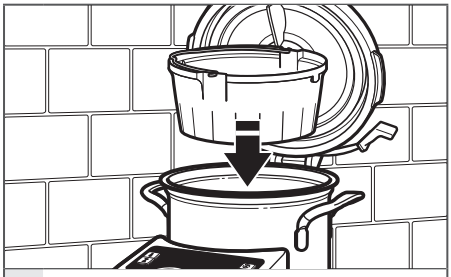
1 Setzen Sie die Schüssel auf die Basis und stellen Sie sicher, dass sie einrastet. Wenn die Schüssel nicht eingerastet ist, wird im Display der Hinweis `BOWL UNLOCKED` (`SCHÜSSEL ENTRIEGELT`) angezeigt.



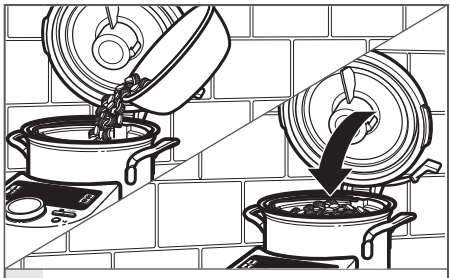
2 Öffnen Sie den Deckel der Schüssel und nehmen Sie ggf. alle Zubehörteile heraus.



3 Geben Sie entsprechend dem Rezept Zutaten oder Wasser in die Schüssel.



4 Setzen Sie den Einsatzgarkorb in die Schüssel.



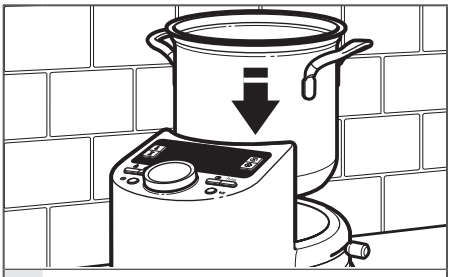
5 Geben Sie die zu dämpfenden Lebensmittel in den Korb. Schließen und arretieren Sie den Deckel und lassen Sie dann den Verriegelungshebel einrasten. Vergewissern Sie sich, dass der Messbecher richtig eingesetzt ist.

W11375828B_02_DE.indd 43 5/15/2020 9:58:30 AM

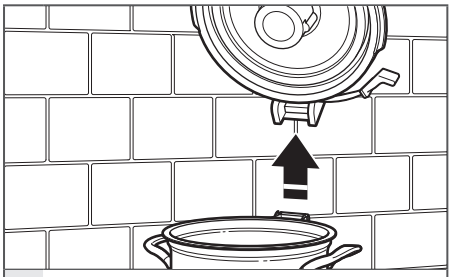
VERWENDUNG DER GARKÖRBE

VERWENDUNG DES OBEREN UND UNTEREN GARKORBS

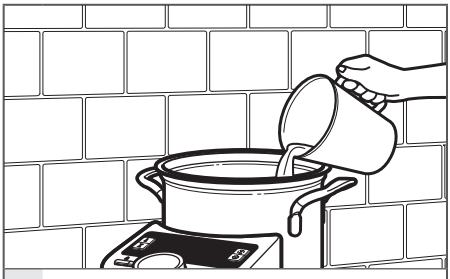
Der obere und untere Garkorb können zusammen verwendet werden. Sie können den unteren Garkorb auch allein verwenden oder mit dem Einsatzgarkorb kombinieren.



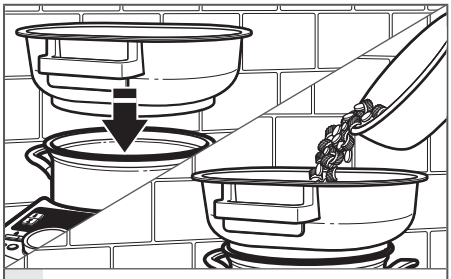
1 Setzen Sie die Schüssel auf die Basis und stellen Sie sicher, dass sie einrastet. Wenn die Schüssel nicht eingerastet ist, wird im Display der Hinweis BOWL UNLOCKED (SCHÜSSEL ENTRIEGELT) angezeigt.



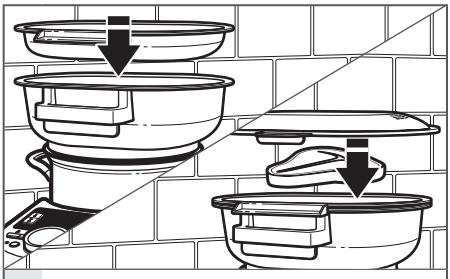
2 Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn öffnen und aus dem Scharnier ziehen.



3 Geben Sie entsprechend dem Rezept Zutaten oder Wasser in die Schüssel.



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



5 Setzen Sie den oberen und unteren Garkorb ineinander, um zwei verschiedene Zutaten gleichzeitig zu garen. Legen Sie dann den Garkorbdeckel oben auf.

W11375828B_02_DE.indd 44 5/15/2020 9:58:30 AM

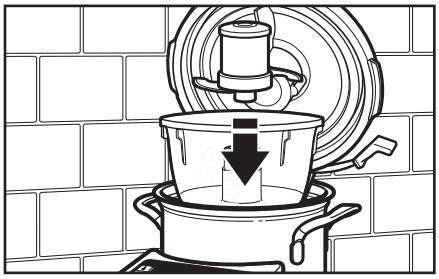
VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

MINISCHÜSSEL UND MINI-VIELZWECKMESSER

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

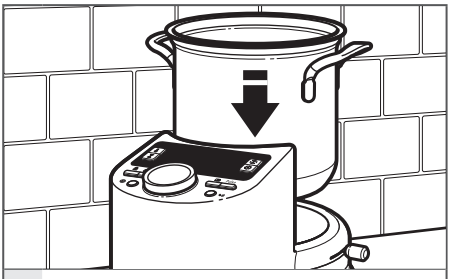
1. Setzen Sie die Minischüssel in die Kochschüssel ein. Achten Sie darauf, dass die Pfeile an der Minischüssel an denen der Kochschüssel ausgerichtet sind.
2. Setzen Sie das Mini-Vielzweckmesser ein.
3. Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel hinein.
4. Schließen und arretieren Sie den Deckel.
5. Sichern Sie den Deckel mit dem Verriegelungshebel.

Verwenden Sie die Minischüssel nur für die Speisenvorbereitung. Die Minischüssel darf nicht zum Kochen verwendet werden.

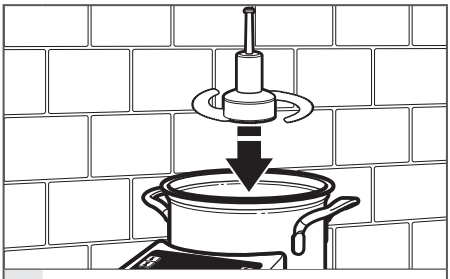


VERWENDUNG DER MANUELLEN KOCHMODI

KOCHEN MIT MANUELLEN EINSTELLUNGEN



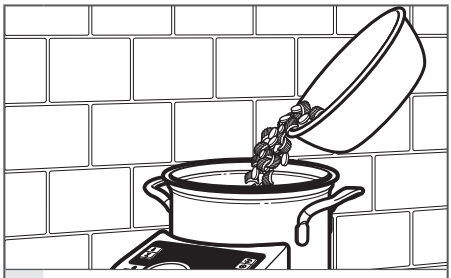
1 Setzen Sie die Schüssel auf die Basis und stellen Sie sicher, dass sie einrastet.



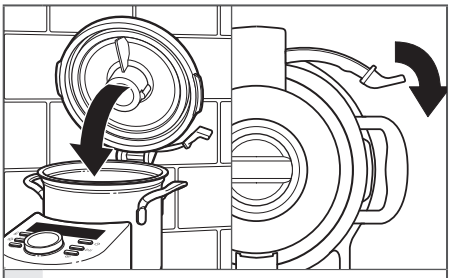
2 **OPTIONAL:** Setzen Sie das gewünschte Zubehör auf die Antriebswelle in der Schüssel.

W11375828B_02_DE.indd 45 5/15/2020 9:58:30 AM

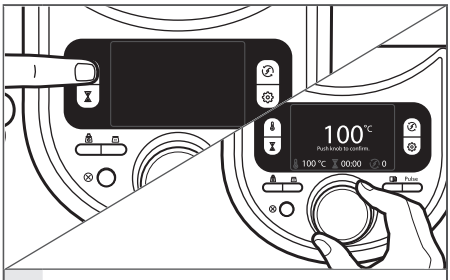
VERWENDUNG DER MANUELLEN KOCHMODI



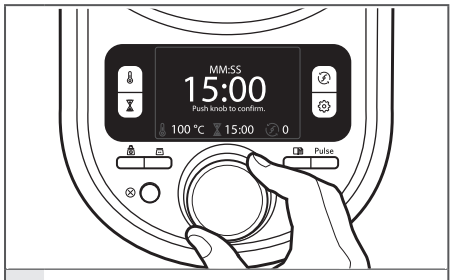
3 Geben Sie die Zutaten für den ersten Schritt in die Schüssel. Die Markierung für die maximale Füllhöhe darf dabei nicht überschritten werden.



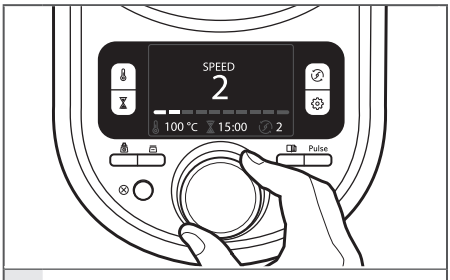
4 Schließen und arretieren Sie den Deckel und lassen Sie den Verriegelungshebel einrasten. Wenn der Deckel nicht arretiert ist, wird im Display `LID UNLOCKED (DECKEL ENTRIEGELT)` angezeigt, sobald Sie den Geschwindigkeitshebel oder die Impuls-Taste betätigen.



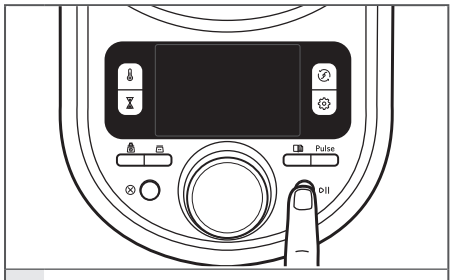
5 Drücken Sie (Temperatur) und stellen Sie mit dem Einstellknopf die gewünschte Gartemperatur ein.



6 Nach dem Einstellen der Temperatur wird die Dauer angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Gardauer mit dem Einstellknopf ein.



7 Nach dem Einstellen der Gardauer werden Sie aufgefordert, eine Geschwindigkeit auszuwählen. Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe mit dem Einstellknopf ein.



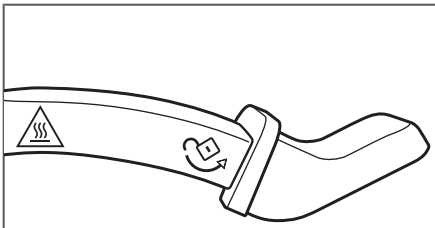
8 Drücken Sie (Start). Temperatur und Zeitangabe hören auf zu blinken und der Countdown startet. Im Display wird Vorwärmen angezeigt, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

W11375828B_02_DE.indd 46 5/15/2020 9:58:31 AM

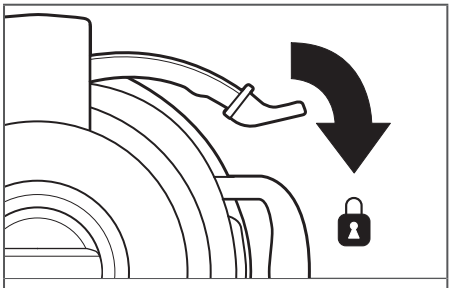
VERWENDUNG DER MANUELLEN KOCHMODI

HINWEIS: Wenn die Temperatur des Cook Processors über der ausgewählten Temperatur liegt, wird im Display `COOLING (KÜHLEN)` angezeigt, bis die niedrigere Temperatur erreicht ist.

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

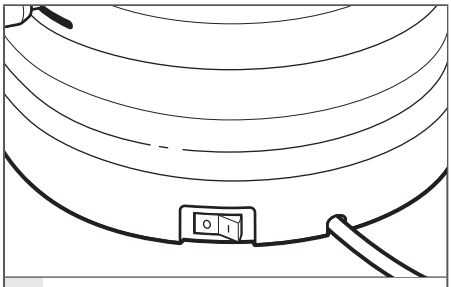


⚠ **WARNUNG!** Oberfläche wird während des Garens heiß. Nicht berühren! Deckel, Arretiervorrichtungen und Zubehör können heiß sein. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.



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

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



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

W11375828B_02_DE.indd 47 5/15/2020 9:58:31 AM

PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGEN DES COOK PROCESSORS

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

Ziehen Sie vor der Reinigung des Cook Processors den Netzstecker aus der Steckdose.

- Lassen Sie den Cook Processor und das Zubehör vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Außenseiten:

- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads. Damit könnten Sie die Oberfläche zerkratzen.
- Wischen Sie die Außenseite des Cook Processors mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

Schüssel:

Reinigen Sie das Innere der Schüssel mit einem nicht scheuernden, feuchten und seifigen Lappen und reiben Sie mit einem sauberen, feuchten Tuch nach. Um hartnäckig haftende Speisereste zu lösen, füllen Sie die Schüssel mit heißem Seifenwasser und lassen Sie die Reste vor der Reinigung einweichen.

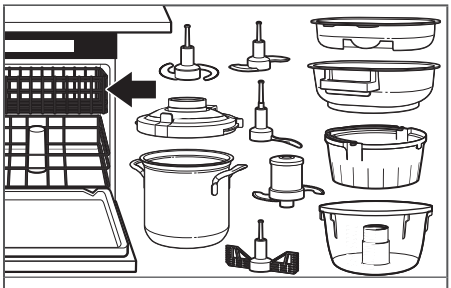
- Anhaftungen lassen sich meist mit einer Paste aus Natron und Wasser unter Reiben entfernen. Anschließend gründlich spülen und abtrocknen.

Die Schüssel ist ebenfalls spülmaschinengeeignet.

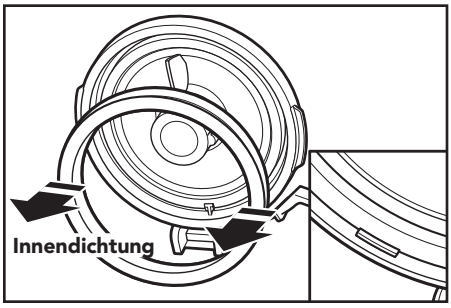
Trocknen Sie die Schüssel nach dem Spülen gründlich mit einem weichen Tuch ab.

Deckel und Deckel-Innendichtung:

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



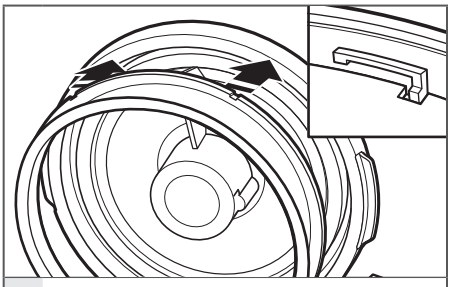
Alle Zubehörteile und Messer können im Oberkorb der Spülmaschine gereinigt werden. Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab. Wählen Sie ein Schon- oder Standardprogramm. Vermeiden Sie Waschzyklen mit hohen Temperaturen.



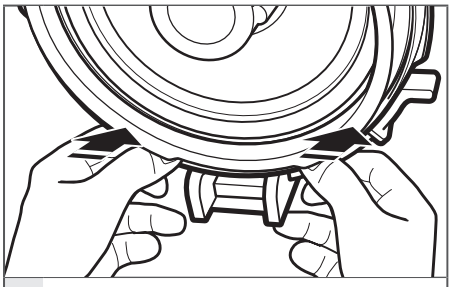
W11375828B_02_DE.indd 48 5/15/2020 9:58:31 AM

PFLEGE UND REINIGUNG

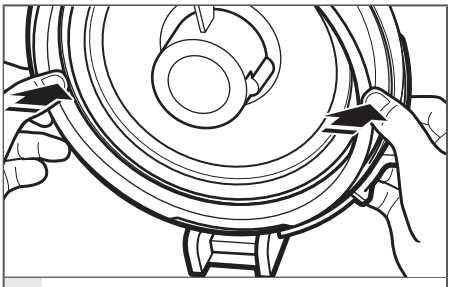
WIEDEREINSETZEN DER DECKEL-INNENDICHTUNG



1 Stecken Sie die Vorderkante wie abgebildet unter die Nasen.

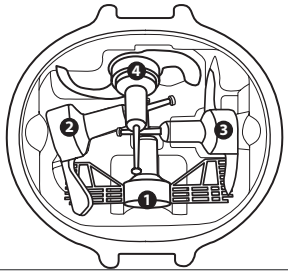


2 Drücken Sie die Dichtung von hinten beginnend in Position.

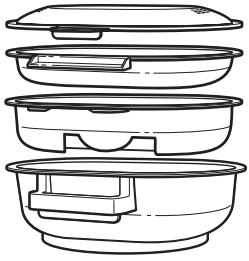


3 Arbeiten Sie so nach vorn, bis die Dichtung fest auf dem Deckel sitzt.

AUFBEWAHRUNG DES ZUBEHÖRS



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



2 Der Aufbewahrungsbehälter passt in den oberen und unteren Garkorb und Garkorbdeckel.

DEUTSCH

W11375828B_02_DE.indd 49 5/15/2020 9:58:32 AM

PROBLEMBEHEBUNG

⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

Der Cook Processor lässt sich nicht einschalten. Das Display bleibt dunkel:

- Überprüfen Sie, ob das Netzkabel des Cook Processors an eine Schutzkontaktsteckdose angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung im Stromkreis des Cook Processors in Ordnung ist. Wenn Sie einen Sicherungskasten haben, stellen Sie sicher, dass der Stromkreis geschlossen ist. Trennen Sie den Cook Processor vom Stromnetz und schließen Sie ihn dann wieder an.

Display-Meldungen:

- **Im Display wird** `BOWL UNLOCKED (SCHÜSSEL ENTRIEGELT)` **angezeigt (und ein Warnton wird ausgegeben):**
  Sie haben bei entriegelter Schüssel oder laufendem Cook Processor versucht, die Start- oder Impuls-Taste zu betätigen. Überprüfen Sie, ob die Schüssel richtig eingerastet ist.
- **Im Display wird** `LID UNLOCKED (DECKEL ENTRIEGELT)` **angezeigt (und ein Warnton wird ausgegeben):**
  Der Deckel ist nicht arretiert, während der Cook Processor mit einer Geschwindigkeit von über Null betrieben wird, und Sie haben die Start- oder Impuls-Taste betätigt oder versucht, die Geschwindigkeit zu erhöhen. Stellen Sie sicher, dass der Deckel arretiert ist.
- **Im Display wird** `COOLING (KÜHLEN)` **angezeigt:**
  Das Gerät kühlt herunter, wenn die eingestellte Temperatur unter der aktuellen Temperatur liegt.
- **Der Deckel lässt sich nicht schließen:**
  Stellen Sie sicher, dass die Deckel-Innendichtung korrekt eingesetzt ist.

Fehlermeldungen:

- **Der Motor schaltet während der Verarbeitung ab, und im Display wird** `Error 1 (Fehler 1)` **angezeigt:**
  Der Motor ist überlastet. Verringern Sie die Menge der Zutaten und schalten Sie das Gerät aus, damit der Motor einige Minuten abkühlen kann.
- **Motor und/oder Heizung schalten sich nicht ein und im Display wird** `Error 2 (Fehler 2)` **angezeigt:**
  Schalten Sie den Cook Processor aus und ziehen Sie den Netzstecker ab. Rufen Sie den Kundendienst an.
- **Der Motor schaltet vor Ende des Programms ab und im Display wird** `Error 3 (Fehler 3)` **angezeigt:**
  Es liegt ein Gerätedefekt vor. Schalten Sie den Cook Processor aus und ziehen Sie den Netzstecker ab. Rufen Sie den Kundendienst an.
- **Der Cook Processor stoppt den Betrieb und im Display wird** `Error 4 (Fehler 4)` **angezeigt:**
  Die Stromversorgung des Cook Processors wurde unterbrochen. Falls ein Garzyklus unterbrochen wurde, müssen Sie sicherstellen, dass die Speisen komplett durchgegart sind und auf eine Innentemperatur von mindestens 74 °C erhitzt wurden.
- **Wenn das Problem weiterhin besteht:**

Lesen Sie den Abschnitt „Produktgarantie". Bringen Sie den Cook Processor nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

W11375828B_02_DE.indd 50 5/15/2020 9:58:32 AM

PRODUKTGARANTIE

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: 5KCF0201 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, Änderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.**

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

KUNDENDIENST

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

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

Rufnummer für allgemeine Fragen: 00800 3810 4026

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

©2019 Alle Rechte vorbehalten.
Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

W11375828B_02_DE.indd 51 5/15/2020 9:58:32 AM