



INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE FÜR FOOD-PROCESSOR-VORSATZ	
Wichtige Sicherheitshinweise	6
TEILE UND MERKMALE	8
GRUNDLAGEN	
Vor dem ersten Verwenden	9
Wahl des richtigen Werkzeugs	9
EINSETZEN DER SCHEIBEN	
Einsetzen der beidseitig verwendbaren Reibscheibe	10
Einsetzen der Juliennescheibe	11
Einsetzen der variablen Schneidscheibe	12
Einsetzen von Würfelscheibe und Messer	13
VERWENDEN DES FOOD-PROCESSOR-VORSATZES	
Anbringen des Food-Processor-Vorsatzes an der Küchenmaschine	14
Auswählen der richtigen Geschwindigkeit	17
Verwenden des Food-Processor-Vorsatzes	18
Verwenden des zweiteiligen Stopfers	19
TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE	
Verwenden der Schneid- oder Reibscheibe	19
Nützliche Hinweise	20
PFLEGE UND REINIGUNG	22
PROBLEMBEHEBUNG	23
GARANTIE UND KUNDENDIENST	25

Der Food-Processor-Vorsatz von KitchenAid wurde exklusiv für alle KitchenAid-Haushaltsküchenmaschinen entwickelt. Genaue Anleitungen zur Bedienung dieser Küchenmaschinen finden Sie in der zugehörigen Bedienungsanleitung, die der Küchenmaschine beiliegt.

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

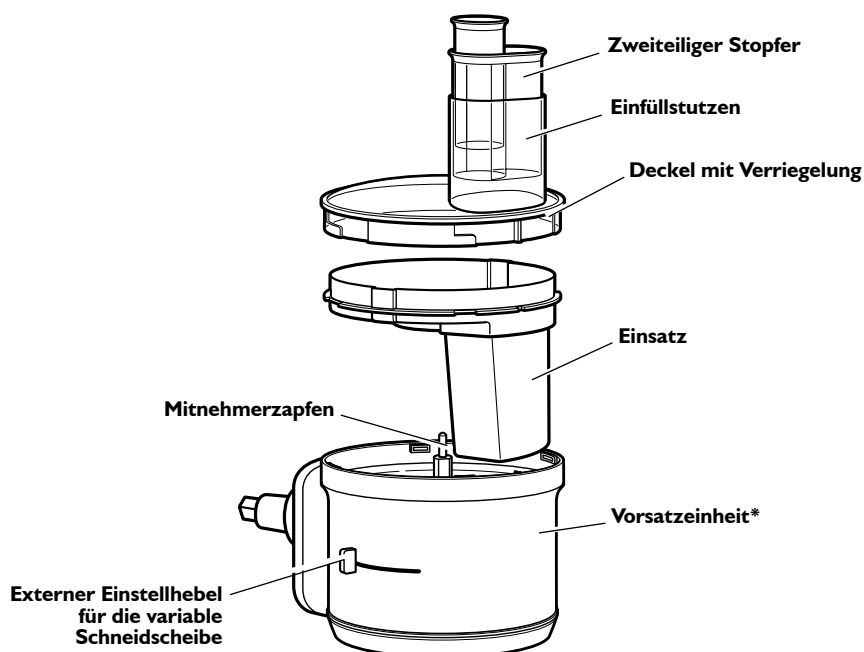
Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Die Küchenmaschine nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
3. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der Küchenmaschine davon, dass die Deckelsicherung richtig eingerastet ist. Öffnen Sie den Deckel nicht, während der Food-Processor-Vorsatz benutzt wird.
4. Schalten Sie die Küchenmaschine AUS (und nehmen Sie den Food-Processor-Vorsatz von der Küchenmaschine ab), wenn der Food-Processor-Vorsatz benutzt wurde und bevor er gereinigt wird. Warten Sie vor dem Abnehmen oder Demontieren, bis der Motor vollständig angehalten hat.

5. Stecken Sie keine Finger oder Objekte in die Öffnung oder den Auswurfschacht des Food-Processor-Vorsatzes, während dieser genutzt wird. Geben Sie die Zutaten nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets den Stößel. Falls Zutaten die Öffnung oder den Auswurfschacht blockieren, schieben Sie mit dem Stopfer ein weiteres Stück Obst oder Gemüse nach unten, um die Zutaten zu entfernen. Ist das nicht möglich, halten Sie den Motor an und demontieren Sie den Food-Processor-Vorsatz, um die Zutaten zu entfernen.
6. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
7. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.
10. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen das Gerät nur unter Anleitung reinigen und pflegen.
11. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen gedacht. Dieser Personenkreis sollte das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung den sicheren Gebrauch des Gerätes und der damit verbundenen Gefahren betreffend verwenden.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Antrieb oder andere bewegliche Teile beschädigt sind. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.

- 13.** Lassen Sie das Netzkabel der Küchenmaschine nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängen.
- 14.** Halten Sie Hände oder Hilfsmittel beim Verarbeiten von Zutaten von den Messern oder Scheiben fern, da es ansonsten zu schweren Körperverletzungen oder Schäden am Food-Processor-Vorsatz kommen könnte.
- 15.** Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneiden sowie beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung besonders vorsichtig.
- 16.** Nehmen Sie den Deckel erst ab, wenn die Scheiben oder Messer zum Stillstand gekommen sind.
- 17.** Versuchen Sie nicht, die Verriegelung der Abdeckung zu umgehen.
- 18.** Tauchen Sie den Food-Processor-Vorsatz nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Schäden am Antrieb zu vermeiden.
- 19.** Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
 - Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhöfe
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben
 - Pensionen

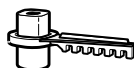
HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF



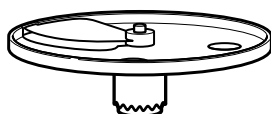
Beidseitig verwendbare Reibscheibe



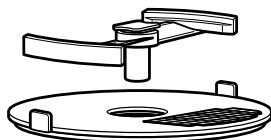
Juliennescheibe



Scheibenadapter
(für die Julienescheibe
und die beidseitig
verwendbare Reibscheibe)



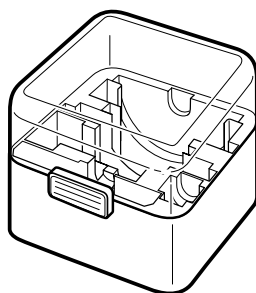
Variable
Schneidscheibe



Würfelscheibe und Messer
(nur 5KSM2FPA)



Reinigungszubehör
für Würfelscheibe
(nur 5KSM2FPA)



Aufbewahrungsbehälter
(nur 5KSM2FPA)

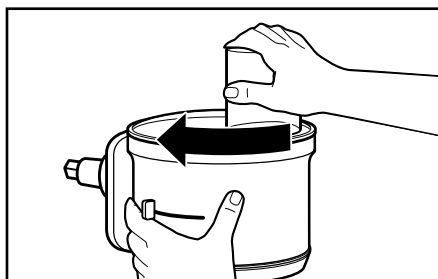
* Zum Säubern nur abwischen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.

Vor dem ersten Verwenden

Bevor Sie den Food-Processor-Vorsatz erstmals verwenden, sollten Sie alle Komponenten und Zubehörteile von Hand oder in der Geschirrspülmaschine reinigen (siehe Abschnitt „Pflege und Reinigung“).

WICHTIG: Tauchen Sie die Vorsatzeinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Schäden am Food-Processor-Vorsatz zu vermeiden. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet, sofern sie auf dem oberen Auszug der Maschine platziert werden.

HINWEIS: Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.



Halten Sie den Deckel am Einfüllstutzen und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn vom Antriebsadapter des Food-Processor-Vorsatzes abzunehmen.

Wahl des richtigen Werkzeugs

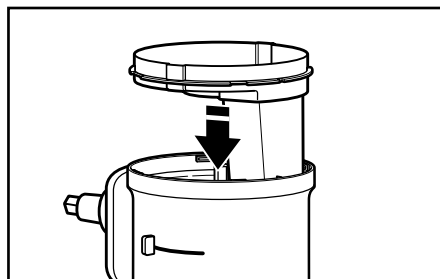
Die folgende Anleitung hilft Ihnen, das richtige Werkzeug für Ihr Rezept auszuwählen. Einzelheiten zu den Scheiben finden Sie im Abschnitt „Einsetzen der Scheiben“.

FUNKTION	WERKZEUG	ZUTATEN
Schneiden		Weiches Obst Weiches Gemüse Hartes Gemüse Gekochtes Fleisch
Reiben		Weiches Gemüse Hartes Gemüse Hartkäse
Julienne		Gemüse
Würfeln		Weiches Obst Weiches Gemüse Hartes Gemüse

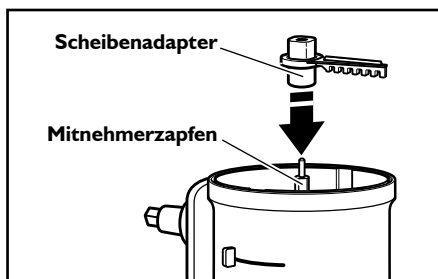
EINSETZEN DER SCHEIBEN

Einsetzen der beidseitig verwendbaren Reibscheibe

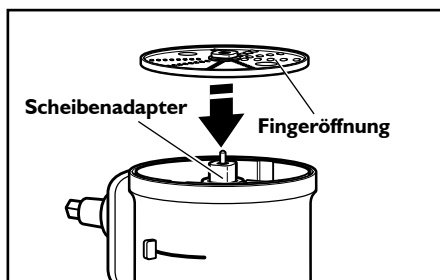
Deutsch



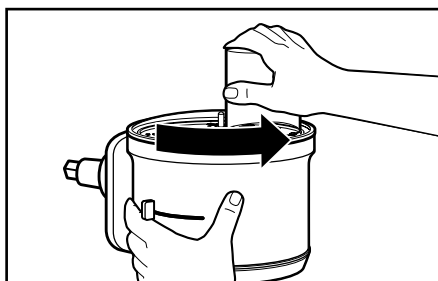
- 1** Setzen Sie den Einsatz so in die Vorsatzeinheit, dass die Einfüllstutzen übereinander stehen und der Einsatz horizontal ausgerichtet ist.



- 2** Schieben Sie den Scheibenadapter auf den Mitnehmerzapfen.



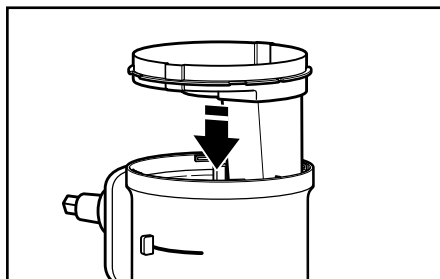
- 3** Halten Sie die beidseitig verwendbare Reibscheibe an den beiden Fingeröffnungen; die gewünschte Seite muss nach **OBEN** weisen. Setzen Sie die Scheibe auf den Scheibenadapter, indem Sie diesen durch die Öffnung an der Unterseite der Scheibe führen, bis diese am Einsatz anliegt.



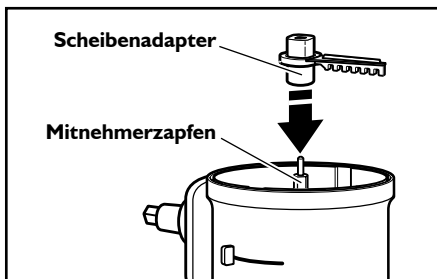
- 4** Befestigen Sie den Deckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und verriegeln Sie ihn sorgfältig.

EINSETZEN DER SCHEIBEN

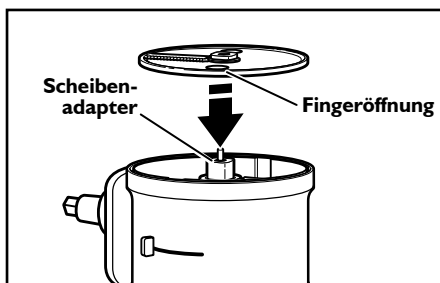
Einsetzen der Juliennescheibe



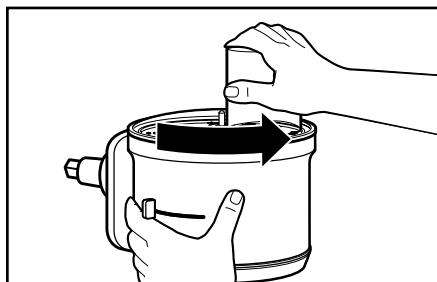
- 1** Setzen Sie den Einsatz so in die Vorsatzereinheit, dass die Einfüllstutzen übereinander stehen und der Einsatz horizontal ausgerichtet ist.



- 2** Schieben Sie den Scheibenadapter auf den Mitnehmerzapfen.



- 3** Halten Sie die Juliennescheibe an den beiden Fingeröffnungen; die kleinere Seite mit dem Loch in der Mitte muss nach OBEN weisen. Setzen Sie die Scheibe auf den Scheibenadapter, indem Sie diesen durch die Öffnung an der Unterseite der Scheibe führen, bis diese am Einsatz anliegt.

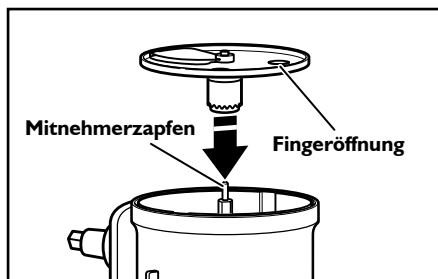


- 4** Befestigen Sie den Deckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und verriegeln Sie ihn sorgfältig.

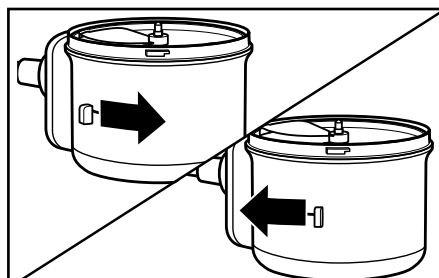
Einsetzen der variablen Schneidscheibe



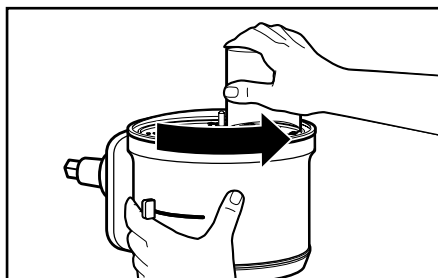
- 1** Setzen Sie den Einsatz so in die Vorsatzeinheit, dass die Einfüllstutzen übereinander stehen und der Einsatz horizontal ausgerichtet ist.



- 2** Halten Sie die Schneidscheibe an den Fingeröffnungen und setzen Sie sie auf den Mitnehmerzapfen auf. Möglicherweise müssen Sie den Scheiben- oder Antriebsadapter ein wenig drehen, damit er passt.



- 3** Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke über den externen Einstellhebel ein: links für dünnere Scheiben, rechts für dickere Scheiben.

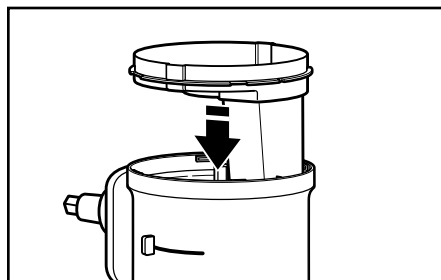


- 4** Befestigen Sie den Deckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und verriegeln Sie ihn sorgfältig.

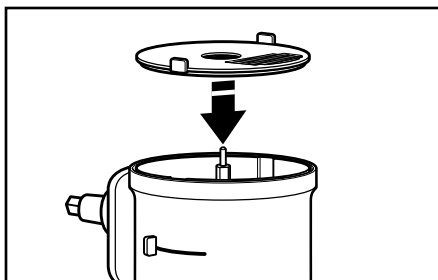
HINWEIS: Falls die Scheiben nicht die gewünschte Dicke haben, können Sie den Einstellhebel während der Verarbeitung verschieben.

EINSETZEN DER SCHEIBEN

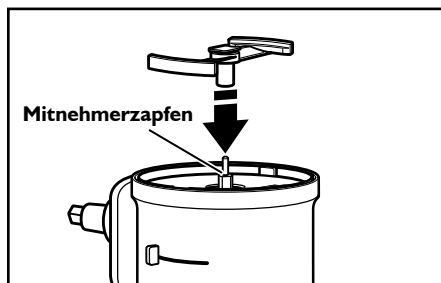
Einsetzen von Würfelscheibe und Messer



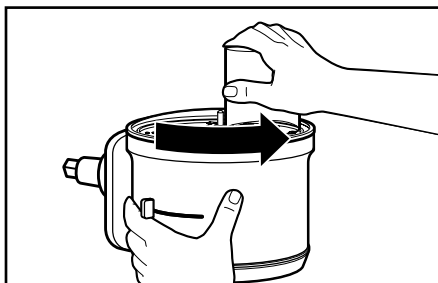
- 1** Setzen Sie den Einsatz so in die Vorsatz Einheit, dass die Einfüllstutzen übereinander stehen und der Einsatz horizontal ausgerichtet ist.



- 2** Halten Sie die Würfelscheibe am Mittelloch und der Scheibenkante; die Lippe für den Schacht weist nach UNTEN. Setzen Sie die Scheibe so auf den Einsatz, dass das Würfelgitter über dem Einfüllstutzen des Einsatzes liegt.

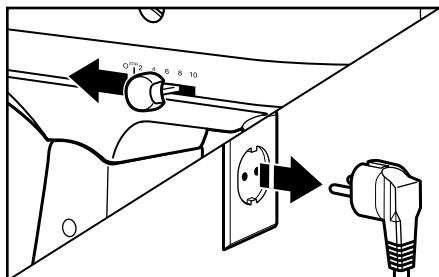


- 3** Setzen Sie das Messer oben auf die Würfelscheibe, indem Sie es über den Mitnehmerzapfen schieben.



- 4** Befestigen Sie den Deckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und verriegeln Sie ihn sorgfältig.

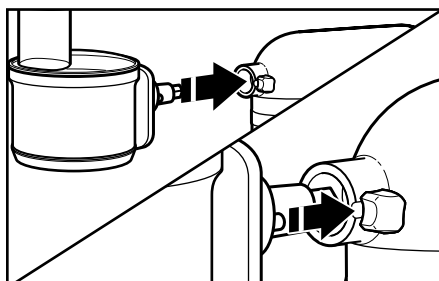
Anbringen des Food-Processor-Vorsatzes an der Küchenmaschine



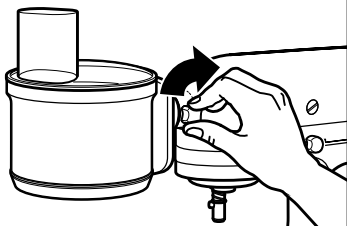
- 1** Schalten Sie die Küchenmaschine AUS und ziehen Sie den Netzstecker.



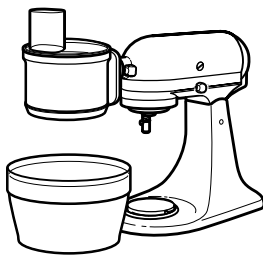
- 2** **Küchenmaschinen mit Scharnier an der Abdeckung der Zubehörnabe:** Klappen Sie die Abdeckung nach oben.
Küchenmaschinen mit abnehmbarer Abdeckung der Zubehörnabe: Drehen Sie den Zubehörschraube gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung abzunehmen.



- 3** Bringen Sie den Vorsatz an der Zubehörnabe an. Gegebenenfalls müssen Sie das Zubehör etwas hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehörgehäuse in die Kerbe am Rand der Aufnahmehülse ein.



- 4** Ziehen Sie die Zubehörschraube fest, bis der Food-Processor-Vorsatz sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.



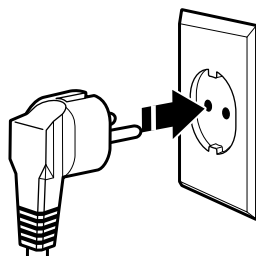
- 5** Stellen Sie eine Schüssel oder einen Behälter unter den Auswurfschacht.

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

- Schukostecker benutzen.**
- Erdungskontakt nicht beseitigen.**
- Keinen Adapter benutzen.**
- Kein Verlängerungskabel benutzen.**
- Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.**



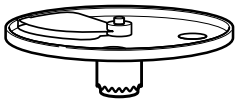
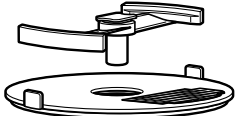
- 6** Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine in eine Schuko-Steckdose.

Auswählen der richtigen Geschwindigkeit

Verschiedene Zutaten erfordern für optimale Ergebnisse unterschiedlich viel Druck.

- Generell sollten Sie weiche und empfindliche Zutaten mit wenig Druck und bei geringer Geschwindigkeit verarbeiten; dazu gehören beispielsweise weiches Obst und Gemüse wie Kiwis oder reife Tomaten sowie weiche Käsesorten wie Mozzarella.
- Härtere Zutaten erfordern dagegen mehr Druck und eine höhere Geschwindigkeitsstufe; das gilt zum Beispiel für hartes Gemüse wie Kartoffeln und Möhren, Fleisch und Peperoni sowie Hartkäse, z. B. Pecorino Romano.

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Wahl der passenden Geschwindigkeitsstufe für Ihr Rezept.

FUNKTION	SCHEIBE	ZUTATEN	GESCHWINDIGKEITS-STUFE DER KÜCHENMASCHINE
Schneiden		Weiches Obst Weiches Gemüse	2
		Hartes Gemüse Gekochtes Fleisch	10
Reiben		Weiches Gemüse	2
		Hartes Gemüse Hartkäse	10
Julienne		Gemüse	4
Würfeln		Weiches Obst Weiches Gemüse	4
		Hartes Gemüse	10

Verwenden des Food-Processor-Vorsatzes

! WARNUNG



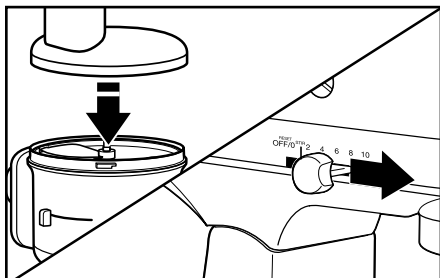
Gefahr durch rotierende Messerscheibe
Stets den Stößel verwenden.

Keine Finger in die Öffnungen stecken.

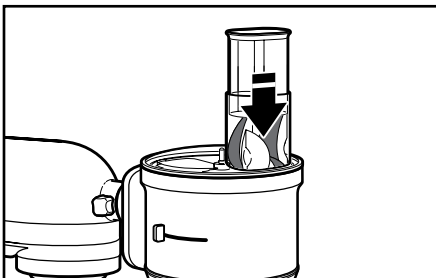
Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.

Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.

Bevor Sie den Food-Processor-Vorsatz verwenden können, müssen Sie die Vorsatzeinheit und die Scheiben korrekt montiert und mit der Küchenmaschine verbunden haben (siehe Abschnitt „Anbringen des Food-Processor-Vorsatzes an der Küchenmaschine“). Stellen Sie eine Schüssel oder einen Behälter unter den Auswurfschacht, um die verarbeiteten Zutaten aufzufangen.



- 1 Setzen Sie den Deckel auf die Vorsatzeinheit auf und achten Sie darauf, dass er sicher verriegelt. Wählen Sie an der Küchenmaschine die passende Geschwindigkeitsstufe. Unter „Auswählen der richtigen Geschwindigkeit“ finden Sie weitere Hinweise.

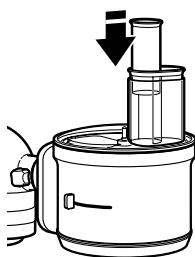


- 2 Verwenden Sie den Stopfer, um die Zutaten langsam durch den Stutzen in die Vorsatzeinheit zu führen.

Verwenden des zweiteiligen Stopfers



Der zweiteilige Stopfer besteht aus einer kleineren Öffnung in einem größeren Stopfer. Über den kleinen Einfüllstutzen und Stopfer können Sie kleine und dünne Zutaten verarbeiten, beispielsweise Karotten oder Stangensellerie.



Zum Schneiden oder Reiben kleiner Zutaten setzen Sie den zweiteiligen Zutatenstopfer in den Einfüllstutzen ein; die kleinere Öffnung sollte wie abgebildet ausgerichtet sein.

Geben Sie die Zutaten in die kleinere Einfüllöffnung und verwenden Sie den kleinen Stopfer, um sie der Verarbeitung zuzuführen.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

Verwenden der Schneid- oder Reibscheibe

WARNUNG



Gefahr durch rotierende Messerscheibe
Stets den Stößel verwenden.

Keine Finger in die Öffnungen stecken.

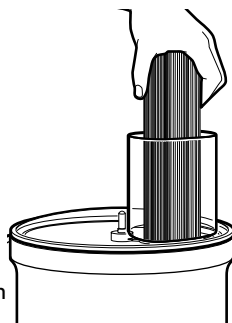
Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.

Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.



Schneiden oder Reiben von langem und relativ dünnem Obst und Gemüse, beispielsweise Karotten und Bananen:

Schneiden Sie die Zutaten, damit sie senkrecht durch den Einfüllstutzen passen. Befüllen Sie den Stutzen so, dass die Zutaten nicht durchrutschen. Üben Sie beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer aus. Alternativ den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer verwenden. Zutaten vertikal in den Stutzen geben und mit dem kleinen Stopfer der Verarbeitung zuführen.



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

Schälen, entkernen bzw. Samen entfernen. In Hälften oder Viertel schneiden, damit die Zutaten durch den Stutzen passen. Zutaten in den Stutzen geben. Üben Sie beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer aus.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

So schneiden und reiben Sie kleines Obst und Gemüse:

Zutaten senkrecht oder waagrecht in den Einfüllstutzen schichten. Stutzen so füllen, dass die Zutaten nicht durchrutschen. Üben Sie beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer aus. Alternativ den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfen verwenden. Zutaten vertikal in den Stutzen geben und mit dem kleinen Stopfen der Verarbeitung zuführen.

So schneiden Sie gekochtes Fleisch oder Geflügel, einschließlich Peperoni:

Die Zutaten müssen sehr kalt sein. Zutaten in Stücke schneiden, die durch den Stutzen passen. Üben Sie beim Verarbeiten gleichmäßig festen Druck auf den Stopfer aus.

Reiben von Spinat und anderen Blättern:

Blätter stapeln. Zusammenrollen und aufrecht in den Stutzen geben. Üben Sie beim Verarbeiten gleichmäßig Druck auf den Stopfer aus.



Reiben von festem und weichem Käse:

Fester Käse muss sehr kalt sein. Für beste Ergebnisse sollten Sie weichen Käse wie Mozzarella vor dem Verarbeiten tiefkühlen. Bis die optimale Festigkeit erreicht ist, können mehrere Stunden vergehen.

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.
- 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 zerkhackenden Zutaten bei laufendem Gerät in den Einfüllstutzen gegeben werden.
- Weiche und mittelharte Käsesorten können sich auf der Reibschale verteilen oder aufrollen. Kühlen Sie den Käse, bis er härter wird, um dies zu vermeiden.
- 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.

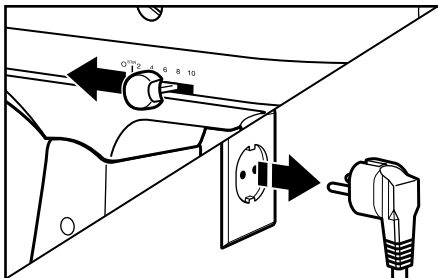
- Einige dünne Zutaten wie Karotten oder Sellerie können im Stutzen umkippen, was zu einem uneinheitlichen Schnitt führt. Schneiden Sie die Zutat daher in mehrere Stücke, die gleichzeitig nebeneinander in den Stutzen gefüllt werden. Verwenden Sie zum Verarbeiten kleiner oder dünner Zutaten den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer. Schneiden Sie beim Verarbeiten einzelner Möhren oder von Stangensellerie ein kleines Stück am Ende ab, um eine flache Schnittkante zu erzeugen.



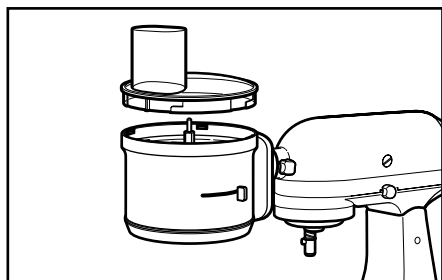
- Verschiedene Zutaten erfordern für optimale Ergebnisse unterschiedlich viel Druck. Generell sollten Sie weiche und empfindliche Zutaten (weiches Obst und Gemüse wie Kiwis, reife Tomaten oder weiche Käsesorten) mit wenig Druck und bei geringer Geschwindigkeit verarbeiten, härtere Zutaten (hartes Gemüse wie Kartoffeln und Möhren, Hartkäse, Fleisch und Peperoni) dagegen mit mehr Druck und bei höheren Geschwindigkeitsstufen.
- Legen Sie den Deckel nach dem Abnehmen mit der Oberseite auf die Arbeitsfläche. So bleibt diese sauber.
- Ihr Food-Processor-Vorsatz 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.
- Spülen Sie den Einsatz kurz ab, bevor Sie andere Zutaten verarbeiten; so verhindern Sie ein Vermischen oder (geschmackliche) Beeinträchtigungen der Zutaten.

PFLEGE UND REINIGUNG

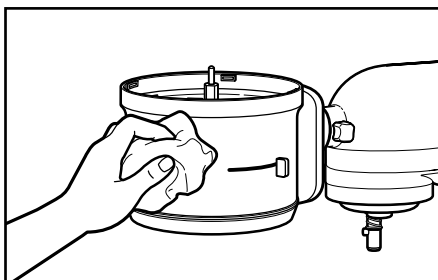
WICHTIG: Tauchen Sie die Vorsatzeinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Schäden am Food-Processor-Vorsatz zu vermeiden. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet, sofern sie auf dem oberen Auszug der Maschine platziert werden.



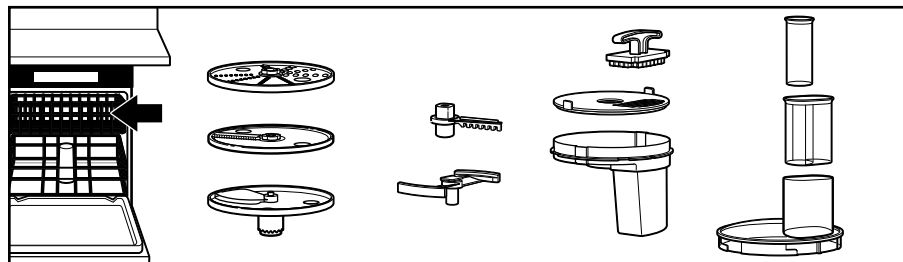
1 Schalten Sie die Küchenmaschine AUS und ziehen Sie den Netzstecker.



2 Entfernen und demontieren Sie den Food-Processor-Vorsatz.



3 Wischen Sie das die Vorsatzeinheit mit einem warmen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads, da diese das Gehäuse der Vorsatzeinheit zerkratzen könnten. Verwenden Sie ein weiches Tuch zum gründlichen Abtrocknen. Tauchen Sie die Vorsatzeinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Schäden am Food-Processor-Vorsatz zu vermeiden.



4 Alle anderen Teile können in warmem Seifenwasser oder im Oberkorb der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Der Food-Processor-Vorsatz läuft nicht

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

- Prüfen Sie, ob das Netzkabel der Küchenmaschine in eine geerdete Steckdose eingesteckt ist. Ist das der Fall, prüfen Sie die Sicherung des Stromkreises, mit dem die Küchenmaschine verbunden ist, um sicherzugehen, dass Strom fließt.
- Ist die Sicherung im Stromkreis für die Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
- Trennen Sie die Küchenmaschine vom Netz und stecken Sie den Stecker dann wieder in die Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass der Food-Processor-Vorsatz korrekt montiert worden ist und der Deckel korrekt aufgesetzt und verriegelt wurde.

Der Food-Processor-Vorsatz 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“.

Der Deckel lässt sich bei eingesetzter Scheibe nicht schließen

- Stellen Sie sicher, dass die Scheibe korrekt eingesetzt ist und vollständig auf dem Scheibenadapter sitzt.
- Lässt sich das Problem nicht wie genannt beheben, wenden Sie sich an eine der im Abschnitt „Garantie und Kundendienst“ genannten Stellen.
- Bringen Sie den Food-Processor-Vorsatz nicht zum Händler zurück. Dort ist keine Reparatur möglich.

Die Rutschkupplung wird aktiviert.

Wenn die Kupplung greift, ertönt ein sehr lautes Klicken.

1. Stellen Sie sicher, dass sich nicht zu viele Zutaten gleichzeitig im Food-Processor-Vorsatz befinden.
2. Stellen Sie sicher, dass harte Kerne entfernt wurden.

Der Motor der Küchenmaschine wird langsamer

Das ist normal und schadet der Leistung des Vorsatzes nicht.

Garantie für Zubehör für KitchenAid-Küchenmaschinen

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn das Zubehör 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