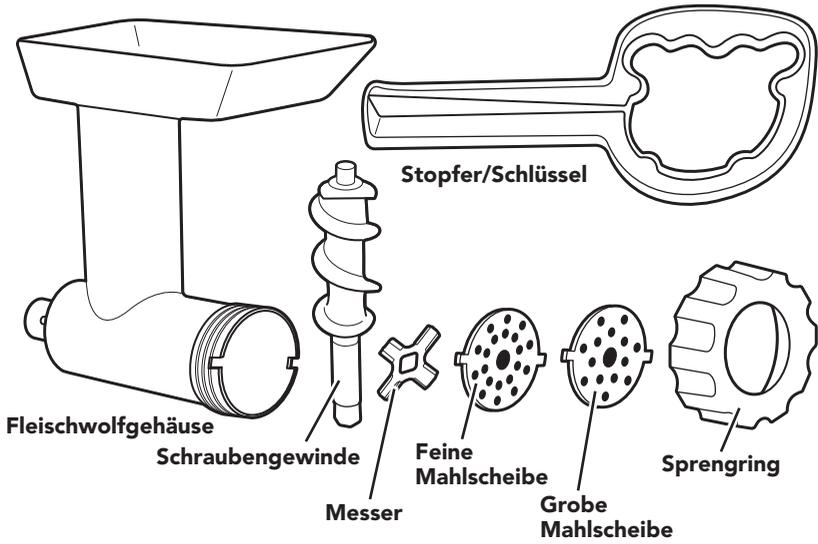


# INHALTSVERZEICHNIS

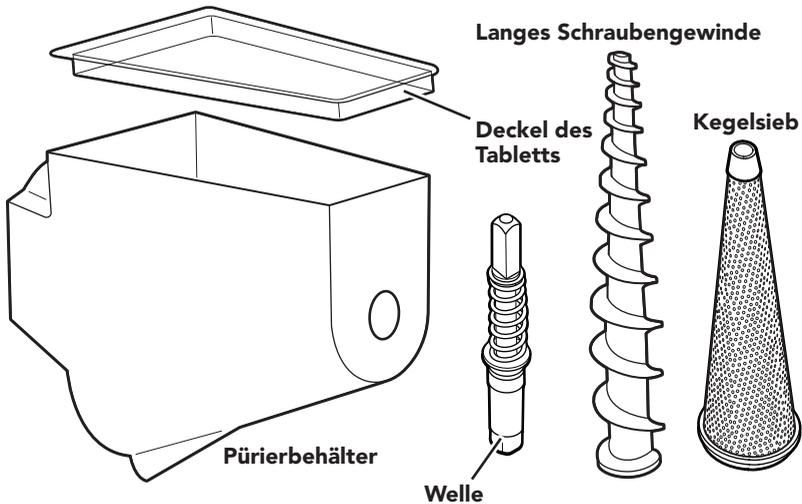
<b>TEILE UND MERKMALE</b> .....	20
Teile und Zubehör.....	20
Teile des Pürieraufsatzes .....	20
<b>SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZUBEHÖR FÜR DIE KÜCHENMASCHINE</b> .....	21
Wichtige Sicherheitshinweise .....	21
Entsorgung von Elektrogeräten .....	23
<b>VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE</b> .....	23
Empfehlungen für den Fleischwolf.....	23
Empfehlungen für den Pürieraufsatz .....	24
Montieren des Fleischwolfs .....	25
Montieren des Pürieraufsatzes .....	26
Anbringen des Fleischwolfs oder Pürieraufsatzes an der Küchenmaschine .....	27
Verwenden des Fleischwolf-Zubehörs.....	28
Verwenden des Pürieraufsatzes.....	29
<b>PFLEGE UND REINIGUNG</b> .....	30
<b>GARANTIE UND KUNDENDIENST</b> .....	31

# TEILE UND MERKMALE

## TEILE UND ZUBEHÖR



## TEILE DES PÜRIERAUFSATZES\*



\*Diese Teile sind unter der Modellbezeichnung 5FVSP separat erhältlich.

## 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. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch unerfahrene und unwissende Personen, sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, bedienen.
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch von unerfahrenen und unwissenden Personen verwendet werden, sofern diese das Gerät unter Aufsicht verwenden oder von einer anderen Person über die sichere Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.

## SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZUBEHÖR FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
5. Lassen Sie die Küchenmaschine während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.
6. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie das Zubehör vom Gerät ab, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht benutzt wird. Schalten Sie das Gerät aus und stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
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. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Stecken Sie keine Finger in die Einfüll- und Austrittsöffnungen.
10. Stellen Sie vor der Benutzung sicher, dass das Einfülltablett keine Fremdkörper enthält.
11. Geben Sie die Zutaten nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets den mitgelieferten Stopfer/Schlüssel.
12. Niemals Zutaten mit den bloßen Händen an der Ausgabeseite abschaben, wenn das Gerät in Betrieb ist. Gefahr von Schnittverletzungen!
13. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
14. Beachten Sie auch die in der Bedienungsanleitung der Küchenmaschine aufgeführten wichtigen Sicherheitshinweise.
15. 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**

# SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZUBEHÖR FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

## 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.

DEUTSCH

# VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

## EMPFEHLUNGEN FÜR DEN FLEISCHWOLF

SIE BENÖTIGEN	UND DAZU	EMPFOHLENE VERWENDUNG	GESCHWINDIGKEIT
 GROBE MAHLSCHEIBE	 MESSER   KURZES SCHRAUBENGWINDE	 Zum Zerkleinern von rohem und gekochtem Fleisch, festem Gemüse, trockenen Früchten und Käse.	4
 FEINE MAHLSCHEIBE	 SPRENGRING FLEISCHWOLF-GEHÄUSE	 Zum Zerkleinern von rohem Fleisch, gekochtem Fleisch für Aufstriche und Semmelbröseln.	4

### Zerkleinern von Fleisch

Für eine bessere Mischung und zartere Ergebnisse sollten Sie Rind zwei Mal durch den Wolf drehen. Sie erhalten beste Ergebnisse, wenn Sie sehr kaltes oder leicht gefrorenes Fleisch zerkleinern. Fettiges Fleisch sollte nur ein Mal zerkleinert werden.

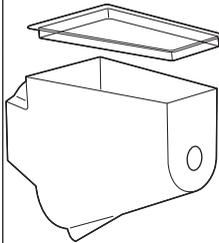
### Zerkleinern von Brot

Um Brot zu Bröseln zu zerkleinern, muss das Brot entweder im Ofen getrocknet sein, sodass sich keinerlei Feuchtigkeit mehr darin befindet, oder es darf gar nicht trocken sein (ganz frisch). Teilweise getrocknetes Brot kann den Fleischwolf verstopfen.

**HINWEIS:** Sehr harte, feste Zutaten wie vollständig trockenes, selbst gebackenes Brot sollten nicht durch den Fleischwolf gedreht werden. Selbst gebackenes Brot sollte frisch zerkleinert und anschließend im Ofen oder an der Luft getrocknet werden.

# VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

## EMPFEHLUNGEN FÜR DEN PÜRIERAUFSATZ

SIE BENÖTIGEN	UND DAZU	EMPFOHLENE VERWENDUNG	GESCHWINDIGKEIT
 KEGELSIEB   PÜRIERBEHÄLTER und DECKEL DES TABLETTS	 WELLE   LANGES SCHRAUBENGWINDE   SPRENGRING  FLEISCHWOLFGEHÄUSE	 Soßen  Chutneys  Konfitüren und Fruchtbutters  Hummus	<p style="text-align: center;">4</p> <hr/> <p style="text-align: center;">4</p>

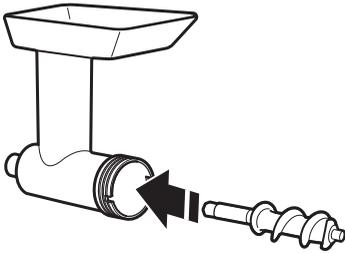
### Pürieren von Obst und Gemüse:

- Schneiden Sie die Zutaten in Stücke, sodass sie in den Einfülltrichter passen.
- Entfernen Sie harte, dicke Schalen, z. B. Orangenschalen.
- Entfernen Sie große Kerne oder Steine aus Obst und Gemüse, zum Beispiel aus Pfirsichen.
- Entfernen Sie Stängel, z. B. bei Erdbeeren, Trauben oder Birnen.
- Kochen Sie hartes oder festes Obst und Gemüse vor dem Passieren, z. B. Äpfel, Kartoffeln.

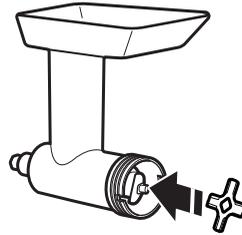
**HINWEIS:** Um den Pürieraufsatz und die Küchenmaschine nicht zu beschädigen, dürfen Sie keine Wildreben mit dem Pürieraufsatz verarbeiten. Pürieren Sie nur Vinifera-Trauben (Edelreben) wie Muscat und kernlose Trauben damit.

# VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

## MONTIEREN DES FLEISCHWOLFS



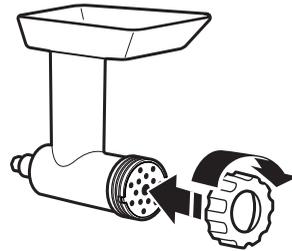
- 1** Setzen Sie das kurze Schraubengewinde in das Fleischwolfgehäuse ein.



- 2** Setzen Sie das Messer auf den quadratischen Schaft am Ende des Schraubengewindes.



- 3** Setzen Sie die Mahlscheibe auf das Messer. Achten Sie darauf, dass die Nasen der Mahlscheibe mit den Kerben im Gehäuse übereinstimmen.



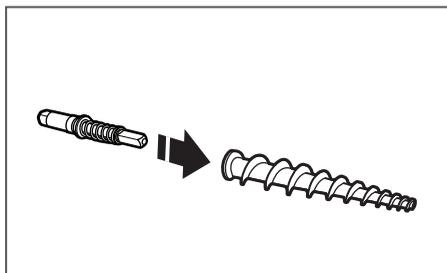
- 4** Setzen Sie den Sprengring auf das Fleischwolfgehäuse und ziehen Sie ihn handfest an (nicht zu fest).

**HINWEIS:** Der Stopfer/Schlüssel wird nur zum Entfernen des Sprengrings benötigt. Verwenden Sie den Stopfer/Schlüssel NICHT, um den Sprengring anzuschrauben – dabei könnte das Fleischwolf-Zubehör beschädigt werden.

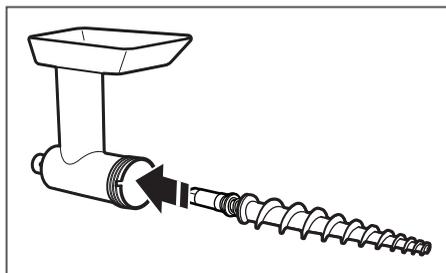
**HINWEIS:** Mit dem Püreriaufsatz können Sie den Fleischwolf zum Pürieren von Obst und Gemüse einsetzen. Mit dem Wurstfüllhorn können Sie den Fleischwolf zum Herstellen von Wurst einsetzen.

# VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

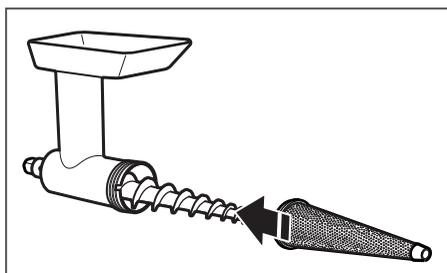
## MONTIEREN DES PÜRIERAUFSATZES



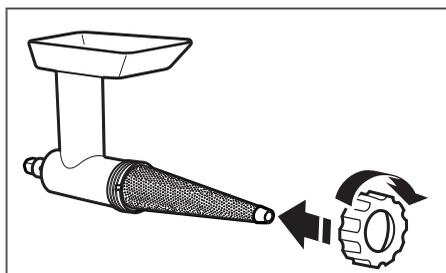
- 1 Schieben Sie das kleinere Ende der Welle in die Öffnung des langen Schraubengewindes, bis es fest sitzt.



- 2 Setzen Sie das lange Schraubengewinde in das Fleischwolfgehäuse ein.

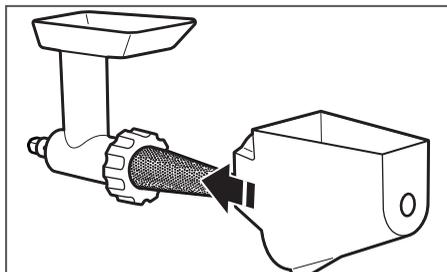


- 3 Setzen Sie das Kegelsieb auf das freie Ende des langen Schraubengewindes. Achten Sie darauf, dass die Nasen des Kegelsiebes mit den Kerben im Gehäuse übereinstimmen.

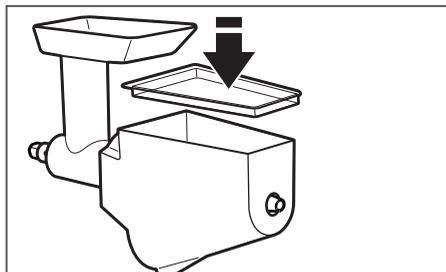


- 4 Setzen Sie den Sprengring auf das Fleischwolfgehäuse und ziehen Sie ihn mit der Hand fest an (nicht zu fest).

**HINWEIS:** Der Stopfer/Schlüssel wird nur zum Entfernen des Sprengrings benötigt. Verwenden Sie den Stopfer/Schlüssel NICHT, um den Sprengring anzuschrauben – dabei könnte das Fleischwolf-Zubehör beschädigt werden.



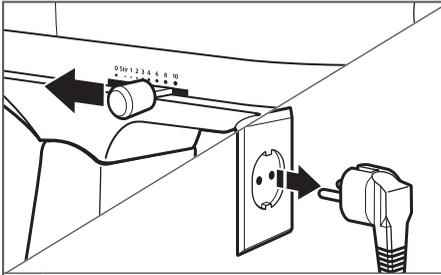
- 5 Setzen Sie den Pürrierbehälter auf das Kegelsieb. Achten Sie darauf, dass der Sperrrand über dem Sprengring fest sitzt.



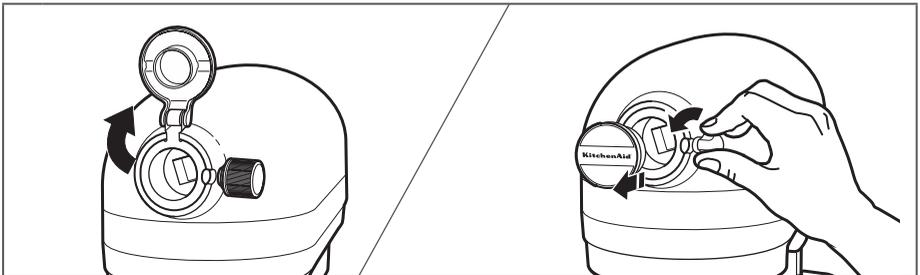
- 6 Setzen Sie den Deckel des Tablett auf den Pürrierbehälter.

# VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

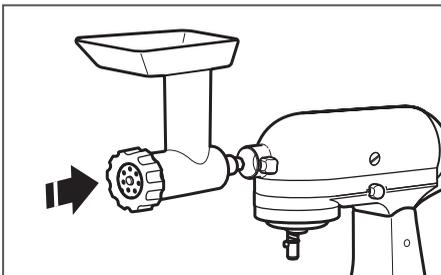
## ANBRINGEN DES FLEISCHWOLFS ODER PÜRIERAUFSATZES AN DER KÜCHENMASCHINE



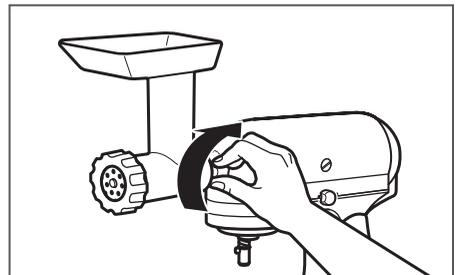
- 1 Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.



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



- 3 Setzen Sie die Welle des Zubehörs in die Zubehörnabe ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle in die quadratische Aufnahme der Nabe einrastet. Drehen Sie gegebenenfalls das Zubehör hin und her. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehörgehäuse in die Kerbe am Rand der Aufnahmhülse ein.



- 4 Ziehen Sie die Schraube an der Zubehörnabe der Küchenmaschine fest, bis das Zubehör sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.

# VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

## VERWENDEN DES FLEISCHWOLF-ZUBEHÖRS

### ! **WARNUNG**



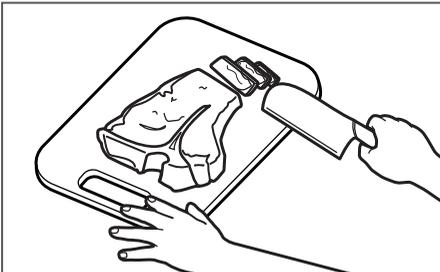
**Gefahr durch rotierende Messerscheibe**

**Stets den Stößel verwenden.**

**Keine Finger in die Öffnungen stecken.**

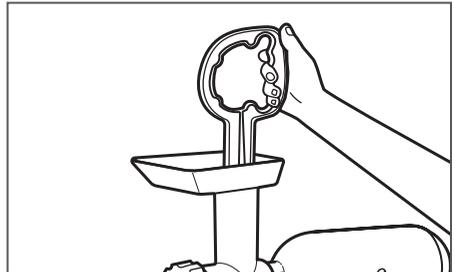
**Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.**

**Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.**



**1**

Schneiden Sie die Zutaten in schmale Streifen oder Stücke. Geben Sie diese in den Einfülltrichter. Fleisch sollte in lange, schmale Steifen geschnitten werden.



**2**

Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 4 und geben Sie die Zutaten mithilfe des Stopfers/ Schlüssels in den Einfülltrichter.

**HINWEIS:** Beim Verarbeiten großer Mengen von Zutaten mit hohem Feuchtigkeitsgehalt wie Tomaten oder Trauben kann im Trichter Flüssigkeit stehen. Um die Flüssigkeit abzulassen, halten Sie die Küchenmaschine in Betrieb. Geben Sie keine weiteren Zutaten in den Trichter, bis die Flüssigkeit verschwunden ist. So vermeiden Sie Schäden am Gerät.

# VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

## VERWENDEN DES PÜRIERAUFSATZES

### **! WARNUNG**



**Gefahr durch rotierende Messerscheibe**

**Stets den Stößel verwenden.**

**Keine Finger in die Öffnungen stecken.**

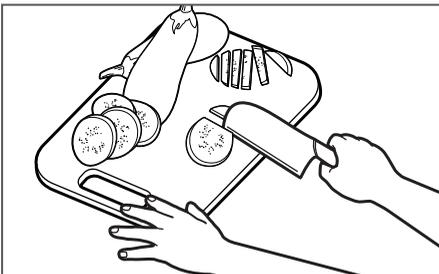
**Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.**

**Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.**



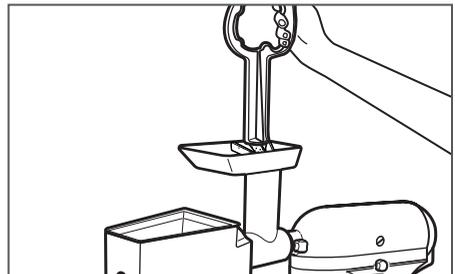
**1**

Stellen Sie die Schüssel der Küchenmaschine unter den Pürierbehälter, nachdem Sie den Pürieraufsatz an der Küchenmaschine angebracht haben, um die pürierten Zutaten aufzufangen. Stellen Sie eine kleinere Schüssel unter das offene Ende, um Pürierückstände aufzufangen.



**2**

Schneiden Sie die Zutaten in Stücke, sodass sie in den Einfülltrichter passen.



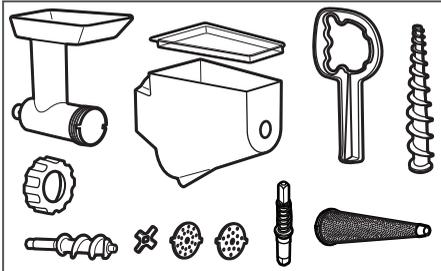
**3**

Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 4 und geben Sie die Zutaten mit Hilfe des Stopfers/Schlüssels in den Einfülltrichter.

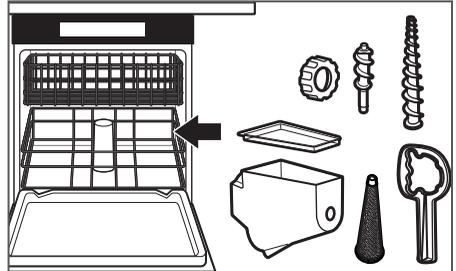
**HINWEIS:** Beim Verarbeiten großer Mengen von Zutaten mit hohem Feuchtigkeitsgehalt wie Tomaten oder Trauben kann im Trichter Flüssigkeit stehen. Um die Flüssigkeit abzulassen, halten Sie die Küchenmaschine in Betrieb. Geben Sie keine weiteren Zutaten in den Trichter, bis die Flüssigkeit verschwunden ist. So vermeiden Sie Schäden am Gerät.

# PFLEGE UND REINIGUNG

## REINIGEN DES FLEISCHWOLFS ODER PÜRIERAUFSATZES

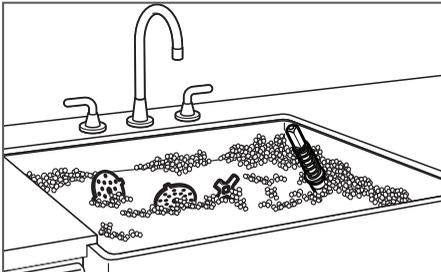


- 1** Zerlegen Sie das Zubehör in seine Einzelteile.



- 2** Die folgenden Teile sind spülmaschinengeeignet: Schraubengewinde, Kegelsieb, Pürierbehälter, Deckel des Tablett, Sprengring, Einfülltablett und Stopfer/Schlüssel.

**HINWEIS:** Wenn der Sprengring sich nicht von Hand losdrehen lässt, verwenden Sie den Stopfer/Schlüssel, um den Sprengring gegen den Uhrzeigersinn zu lösen.



- 3** Die folgenden Teile müssen von Hand in warmem Seifenwasser gereinigt und gründlich getrocknet werden: Fleischwolfgehäuse, Messer, Mahlscheiben und Welle.

**HINWEIS:** Manche Zutaten hinterlassen an einigen Geräteteilen Flecken. Sie können diese Flecken folgendermaßen entfernen: Legen Sie spülmaschinengeeignete Teile in die Geschirrspülmaschine und reinigen Sie sie mit dem Programm für normal verschmutztes Geschirr oder reiben Sie die Flecken mit ein wenig Öl oder Fett ein, und waschen Sie die Teile anschließend in warmem Seifenwasser und spülen Sie sie klar ab.

**TIPP:** Sie können eine kleine Flaschenbürste benutzen, um Pürierreste aus dem Kegelsieb zu entfernen.

# GARANTIE UND KUNDENDIENST

## KITCHENAID-GARANTIE FÜR ZUBEHÖR FÜR KÜCHENMASCHINEN

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: 5FGA, 5FVSP, 5FVSFGA 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 an Zubehör für Küchenmaschinen, das für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung 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.

DEUTSCH

### 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](http://www.Kitchenaid.de) und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.  
Postfach 19  
B-2018 ANTWERPEN 11  
BELGIEN

Rufnummer für allgemeine Fragen:



00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:  
[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

Sie finden diese Anleitung auch auf unserer Website [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu).

©2017 Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine sind in den USA und anderen Ländern Markenzeichen.

