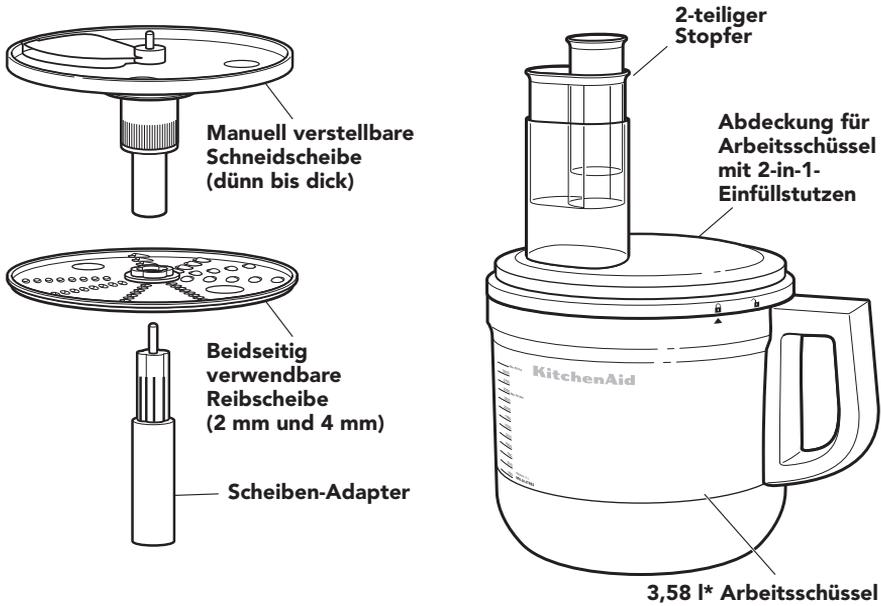


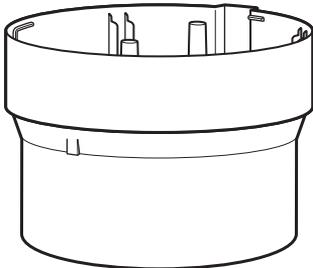


TEILE UND FUNKTIONEN

Dieser Food-Processor-Aufsatz, Modell 5KZFP11, ist nur für den Gebrauch mit den Cook-Processor-Modellen 5KCF0103XXX und 5KCF0104XXX vorgesehen.



DEUTSCH



Aufbewahrungsbehälter für Zubehör

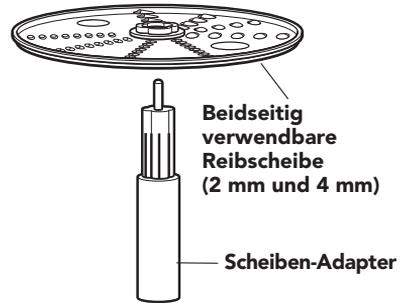
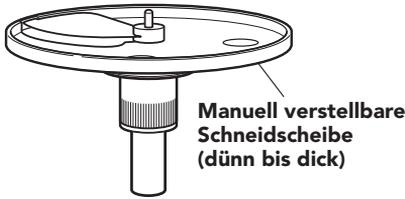
*Max. Fassungsvermögen für trockene Zutaten
Max. Fassungsvermögen für flüssige Zutaten = 2,5 l





TEILE UND FUNKTIONEN

ZUBEHÖR FÜR FOOD-PROCESSOR-AUFSATZ



In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlenen Geschwindigkeitsstufen und Mengen bei Verwendung der Scheiben des Food-Processor-Aufsatzes.

Zubehör	Lebensmittel	Geschwindigkeit	Max. Menge	Betriebszeit
  Dünne Scheiben  Dicke Scheiben	Obst (weich)	8	1 kg	40 Sekunden
	Kartoffeln	8	1 kg	40 Sekunden
	Tomaten	8	1 kg	30 Sekunden
	Gemüse (weich)	8	1 kg	40 Sekunden
	Obst (hart)	8	1,5 kg	30 Sekunden
	Gemüse (hart)	8	1 kg	40 Sekunden
  Mittl-grobes Reiben   Feines Reiben	Kartoffeln	9	1 kg	34 Sekunden
	Gemüse (weich)	9	0,5 kg	60 Sekunden
	Kohl	9	0,5 kg	60 Sekunden
	Käse (Cheddar)	9	0,5 kg	10 Sekunden
	Obst (hart)	9	1,5 kg	40 Sekunden
	Gemüse (hart)	9	0,5 kg	60 Sekunden



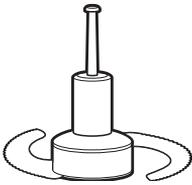
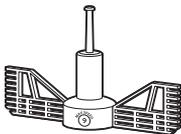


TEILE UND FUNKTIONEN

PASSENDES COOK-PROCESSOR-ZUBEHÖR

Viele der im Lieferumfang des Cook Processors enthaltenen Zubehörteile können auch mit dem Food-Processor-Aufsatz verwendet werden. In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlenen Geschwindigkeitsstufen und Mengen bei Verwendung der kompatiblen Zubehörteile, die im Lieferumfang des Cook Processors (separat erhältlich) enthalten sind.

WICHTIG: Halten Sie sich stets an die empfohlenen Geschwindigkeitsstufen für den Schneebesen, um Spritzer oder übermäßige Vibrationen zu vermeiden.

Zubehör	Lebensmittel	Geschwindigkeit	Max. Menge	Betriebszeit
	Pürierte Suppen	10	2,5 L	Bis zu 1 Minute für Püree†
	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
	Brotteig	2	1,2 kg	2–4 Minuten
	Gebäck	5	1,2 kg	2–3,5 Minuten
	Brioche	5	1,2 kg	2–3,5 Minuten
	Kuchenteig	6	1,5 L	2 Minuten
	Crêpeteige	8	1,5 L	2 Minuten
	Eiweiß	7–9	8 Eier	5–10 Minuten
	Mayonnaise, Schlagsahne	7–9	1,3 L	5–8 Minuten
	Cremes, Soßen	4–6	1,2 L	5–10 Minuten

†In 2 cm große Stücke schneiden





PRODUKTSICHERHEIT

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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



Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.



Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Anleitungen. Bei falscher Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
2. Vermeiden Sie die Gefahr eines Stromschlags, indem Sie den Food-Processor-Aufsatz niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Vorsicht beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in den Food-Processor. Es könnte zu einer plötzlichen Dampfbildung kommen.
4. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
5. Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
6. 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.
7. Kinder müssen sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
8. Kinder dürfen den Food-Processor-Aufsatz nur unter Aufsicht verwenden. Bei Verwendung in der Nähe von Kindern ist Vorsicht geboten.
9. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen aus (OFF) und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Zur Trennung vom Stromnetz ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
10. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
11. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.





PRODUKTSICHERHEIT

12. 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 elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zur nächsten Servicestelle.
13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder von ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
14. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
15. Verwenden Sie den Food-Processor-Aufsatz nicht im Freien.
16. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
17. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen wie dem Herd in Kontakt kommt.
18. Vorsicht beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in den Food-Processor. Diese könnten wegen plötzlicher Dampfbildung wieder aus dem Gerät herausspritzen.
19. Fassen Sie bei der Verarbeitung von Zutaten nicht mit den Händen oder mit Küchenutensilien in den Behälter, um das Risiko schwerer Verletzungen oder Geräteschäden zu vermeiden. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
20. Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer sowie beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung besonders vorsichtig.
21. Um Verletzungen zu vermeiden, dürfen Sie niemals Messer oder Scheiben an der Basis anbringen, ohne vorher die Schüssel richtig befestigt zu haben.
22. Vorsicht beim Verarbeiten heißer Flüssigkeiten im Behälter. Diese könnten wegen plötzlicher Dampfbildung wieder aus dem Gerät herausspritzen.
23. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
24. Geben Sie Zutaten niemals von Hand in die Maschine. Verwenden Sie immer den Stopfer.
25. Versuchen Sie nicht, den Verriegelungsmechanismus der Abdeckung zu umgehen.
26. Füllen Sie die Schüssel nicht über die gekennzeichnete maximale Fülllinie hinaus, um Verletzungsgefahr durch Beschädigung der Abdeckung oder des Behälters zu vermeiden.
27. Informationen zur maximalen Betriebszeit und den Geschwindigkeitsstufen finden Sie im Abschnitt „Verwendung des Produkts“.
28. Lesen Sie auch den Abschnitt „Wichtige Sicherheitshinweise“ in der Gebrauchsanleitung des Cook Processors.
29. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
30. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:
 - in Personalküchenbereichen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen
 - auf Bauernhöfen
 - in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Zimmern mit Übernachtung und Frühstück
31. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Sie finden die Anleitungen auch auf unserer Website:
www.KitchenAid.de oder www.KitchenAid.eu



PRODUKTSICHERHEIT

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist 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

- 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.

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.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der EU-Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EG und 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie) entwickelt, gebaut und vertrieben.



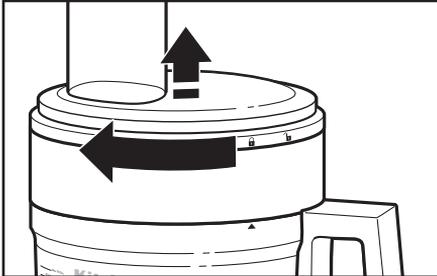


PRODUKTMONTAGE

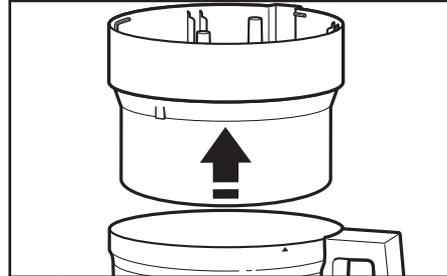
VOR DEM ERSTEN VERWENDEN

Bevor Sie den Food-Processor-Aufsatz zum ersten Mal verwenden, waschen Sie alle Teile inklusive aller Zubehöerteile entweder von Hand oder im Oberkorb der Spülmaschine (siehe Abschnitt „Reinigung des Food-Processor-Aufsatzes“).

HINWEIS: Bei Lieferung des Food-Processor-Aufsatzes befinden sich der Aufbewahrungsbehälter für Zubehör in und die Abdeckung auf der Arbeitsschüssel. Entfernen Sie den Aufbewahrungsbehälter vor dem Gebrauch.



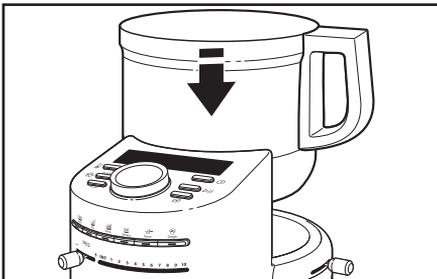
- 1 Drehen Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel so, dass der Pfeil am Entriegelungssymbol ausgerichtet ist, um die Abdeckung von der Arbeitsschüssel abzunehmen.



- 2 Entfernen Sie den Aufbewahrungsbehälter für das Zubehör.

BEFESTIGEN DER ARBEITSSCHÜSSEL AM COOK PROCESSOR (SEPARAT ERHÄLTlich)

WICHTIG: Stellen Sie den Cook Processor so auf eine trockene, ebene Arbeitsfläche, dass die Bedienelemente nach vorn zeigen. Schließen Sie den Cook Processor erst an, wenn er vollständig montiert ist.



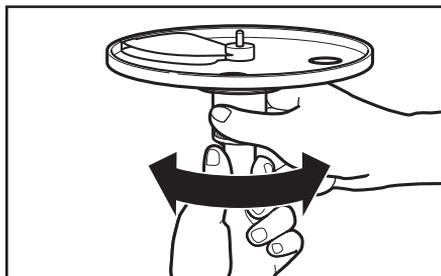
- 1 Setzen Sie die Arbeitsschüssel auf die Basis des Cook Processors und achten Sie darauf, dass sie einrastet. Wenn die Schüssel nicht eingerastet ist, wird auf dem Display des Cook Processors der Hinweis UNLOCKED („ENTRIEGELT“) angezeigt.



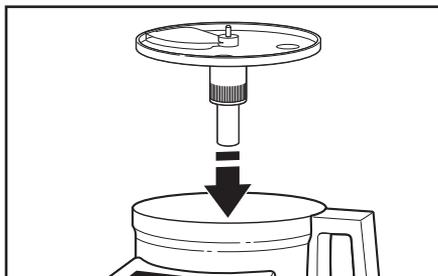


PRODUKTMONTAGE

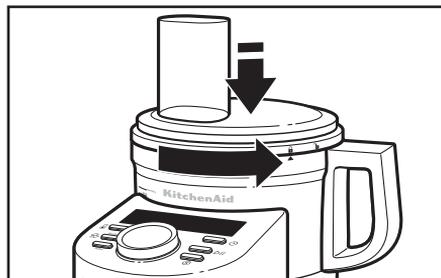
EINSETZEN DER VERSTELLBAREN SCHNEIDSCHLEIBE



- 1** Stellen Sie die Scheibendicke ein, indem Sie mit einer Hand den Antriebsadapter festhalten und mit der anderen Hand den Einstellring drehen, bis die gewünschte Dicke eingestellt ist.

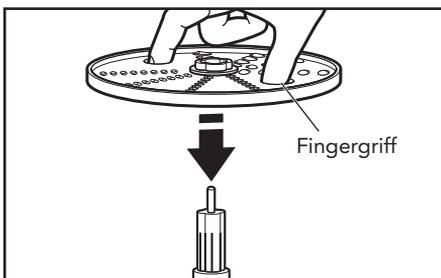


- 2** Halten Sie die Schneidscheibe an den Fingergriffen fest und stecken Sie sie auf die Antriebswelle. Möglicherweise müssen Sie die Scheibe drehen, bis sie sich in der richtigen Position befindet.

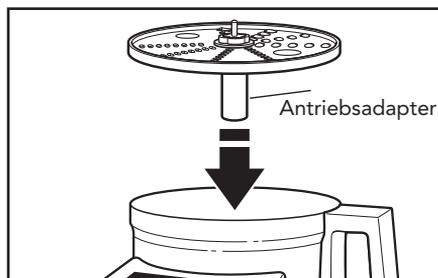


- 3** Befestigen Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel. Achten Sie dabei darauf, dass sie einrastet.

EINSETZEN DER BEIDSEITIG VERWENDBAREN REIBSCHLEIBE



- 1** Halten Sie die beidseitig verwendbare Reibschleibe an den beiden Fingergriffen fest, wobei die gewünschte Reibseite nach oben zeigt. Setzen Sie den Scheiben-Adapter in die Öffnung an der Unterseite der Scheibe ein.



- 2** Schieben Sie bei befestigter Arbeitsschüssel den Antriebsadapter auf die Antriebswelle. Befestigen Sie dann die Abdeckung der Arbeitsschüssel. Achten Sie dabei darauf, dass sie einrastet.

TIPP: Möglicherweise müssen Sie den Scheiben-Adapter drehen, bis er sich in der richtigen Position befindet.

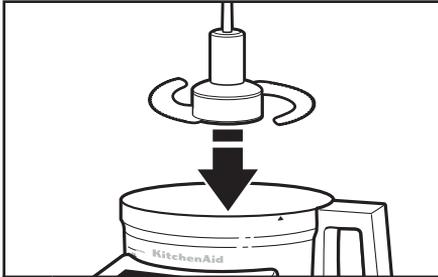


PRODUKTMONTAGE

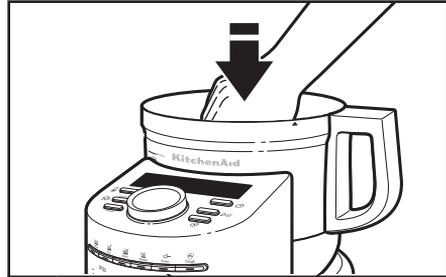
EINSETZEN DES VIELZWECKMESSERS, TEIGMESSERS ODER SCHNEEBESENS

WICHTIG: Das Vielzweckmesser, das Teigmesser und der Schneebesen, die im Lieferumfang des Cook Processors (separat erhältlich) enthalten sind, können mit dem Food-Processor-Aufsatz verwendet werden.

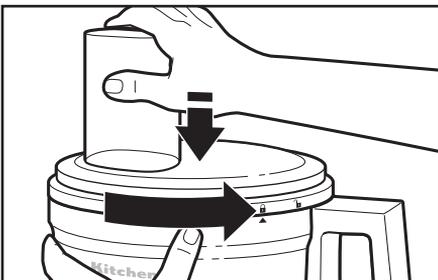
DEUTSCH



- 1 Setzen Sie das Messer auf die Antriebswelle. Drehen Sie das Messer, bis es richtig auf der Antriebswelle sitzt.

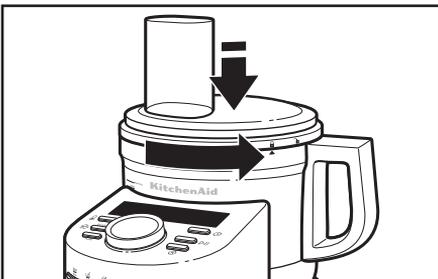


- 2 Zum Verriegeln drücken: Drücken Sie das Vielzweckmesser fest ganz nach unten.

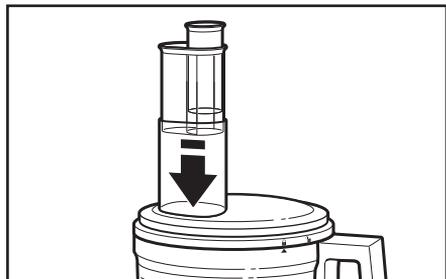


- 3 Befestigen Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel. Achten Sie dabei darauf, dass sie einrastet.

BEFESTIGEN DER ABDECKUNG DER ARBEITSSCHÜSSEL



- 1 Setzen Sie die Abdeckung auf die Arbeitsschüssel und richten Sie den Pfeil am Entriegelungssymbol aus. Drehen Sie die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.



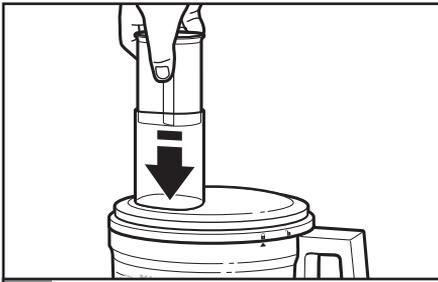
- 2 Setzen Sie den Stopfer in den 2-in-1-Einfüllstutzen. Weitere Informationen zum Arbeiten mit Lebensmitteln unterschiedlicher Größe finden Sie unter „Verwendung des 2-in-1-Einfüllstutzens“.

HINWEIS: Der Food-Processor-Aufsatz funktioniert nur, wenn die Abdeckung und die Arbeitsschüssel ordnungsgemäß an der Basis eingerastet und verriegelt sind. Wenn die Abdeckung nicht richtig befestigt ist, wird auf dem Display LID OPEN („DECKEL OFFEN“) angezeigt.

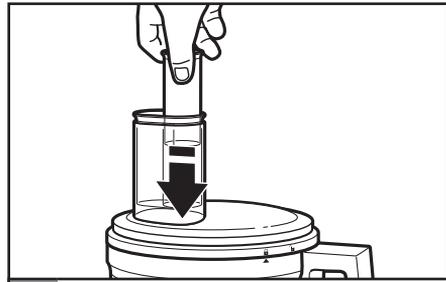


VERWENDUNG DES PRODUKTS

VERWENDUNG DES 2-IN-1-EINFÜLLSTUTZENS



1 Verwenden Sie den gesamten Einfüllstutzen und den großen Stopfer, um große Stücke zu verarbeiten.



2 Setzen Sie den großen Stopfer in den Einfüllstutzen ein, um kleinere Stücke mit dem kleinen Stopfer zu verarbeiten.



3 Verwenden Sie die Einträufelöffnung im kleinen Stopfer, um langsam Öl oder andere flüssige Zutaten in die Arbeitsschüssel zu träufeln. Die Durchflussmenge der Einträufelöffnung eignet sich ideal für Mayonnaise.



VERWENDUNG DES PRODUKTS

VERARBEITEN VON LEBENSMITTELN

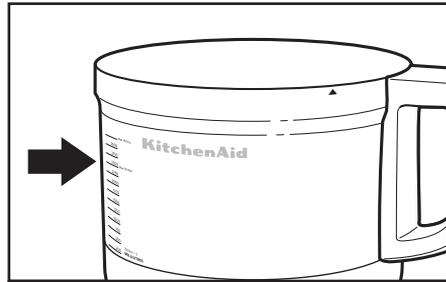
DEUTSCH

! WARNUNG

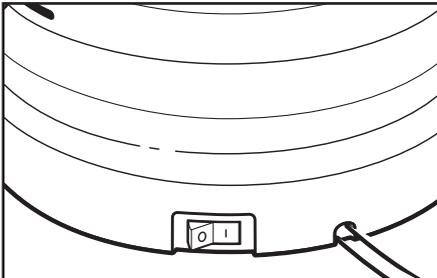


Gefahr durch rotierende Messerscheibe
Stets den Stößel verwenden.
Keine Finger in die Öffnungen stecken.
Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.
Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.

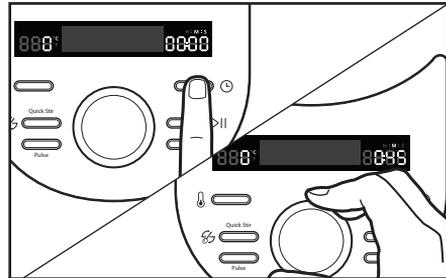
Stellen Sie vor der Verwendung des Food-Processor-Aufsatzes sicher, dass Arbeitsschüssel, Messer und Abdeckung der Arbeitsschüssel ordnungsgemäß auf der Basis des Cook Processors befestigt sind.



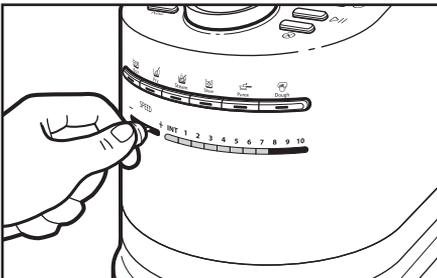
Diese Linie an der Arbeitsschüssel gibt den maximalen Flüssigkeitsstand an, der in der Arbeitsschüssel verarbeitet werden kann.



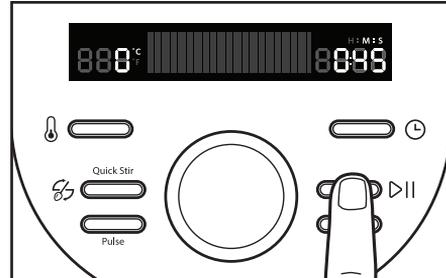
1 Schalten Sie den Cook Processor ein, indem Sie den Hauptschalter auf I (Ein) stellen.



2 Drücken Sie ⌚ (Zeit) und stellen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Verarbeitungszeit ein.



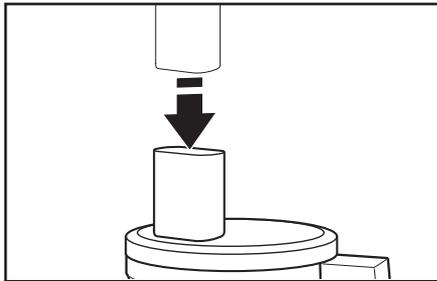
3 Wählen Sie die empfohlene Stufe für die Verarbeitungsgeschwindigkeit aus. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Geschwindigkeitsstufen schneller zu ändern.



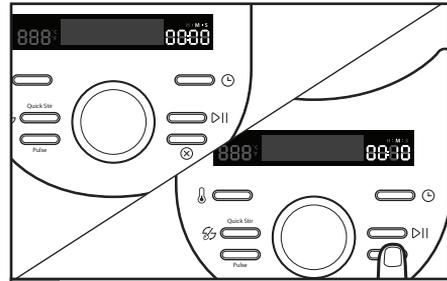
4 Drücken Sie die Taste ▶|| (Start), um den Motor einzuschalten und den Countdown zu starten.



VERWENDUNG DES PRODUKTS

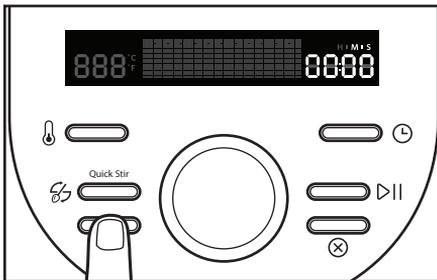


- 5** Geben Sie die Zutaten unter gleichmäßigem Druck in den Einfüllstutzen. Verwenden Sie dazu immer den Stopfer.

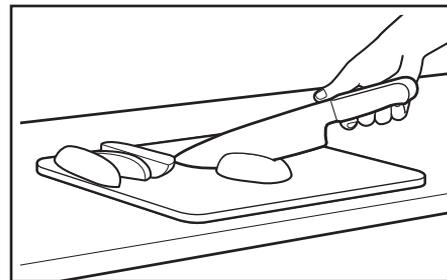


- 6** Sobald der Timer 00:00 erreicht, ertönt ein Signalton und der Cook Processor schaltet sich aus. Drücken Sie  (Abbrechen), wenn Sie den Motor vor Ablauf der Zeit stoppen möchten.

TIPPS ZUR LEBENSMITTELVERARBEITUNG



Mit der Impulssteuerung können Sie die Verarbeitungsdauer genau kontrollieren. Sie eignet sich hervorragend für eine kurze Verarbeitung von Lebensmitteln. Halten Sie einfach die IMPULS-Taste gedrückt, um die Verarbeitung bei hoher Geschwindigkeit zu starten, und lassen Sie sie los, um den Vorgang zu stoppen.



Schneiden Sie größere Lebensmittel wie Kartoffeln oder Kohl in Stücke, die leicht in den Einfüllstutzen passen (nicht größer als etwa 4 x 6 cm).

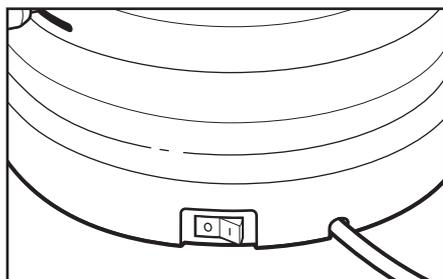




VERWENDUNG DES PRODUKTS

ENTNEHMEN VERARBEITETER LEBENSMITTEL

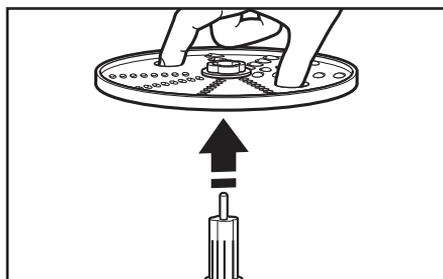
DEUTSCH



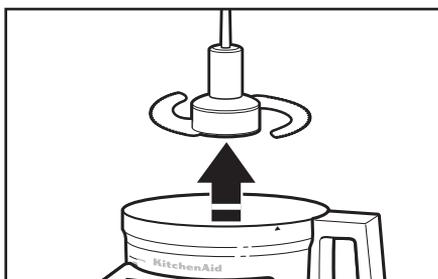
- 1** Stellen Sie den Hauptschalter des Cook Processors auf O (Aus).



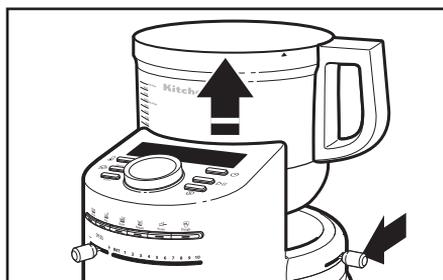
- 2** Drehen Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel so, dass der Pfeil auf ENTRIEGELN zeigt, und nehmen Sie die Abdeckung ab.



- 3** Wenn Sie eine Scheibe verwenden, entfernen Sie diese vor dem Abnehmen der Schüssel. Halten Sie die Scheibe an den beiden Fingergriffen fest, heben Sie sie gerade nach oben und entfernen Sie dann den Adapter.



- 4** Wenn Sie ein Cook-Processor-Zubehörteil verwenden, heben Sie es gerade nach oben, um es zu entfernen.



- 5** Drücken Sie den Freigabehebel an der Basis des Cook Processors, um die Arbeitsschüssel von der Basis zu entriegeln. Heben Sie sie zum Abnehmen hoch.



- 6** Verwenden Sie zum Entnehmen von Lebensmitteln aus der Schüssel einen Küchenschaber.

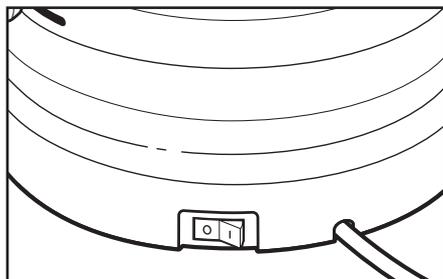




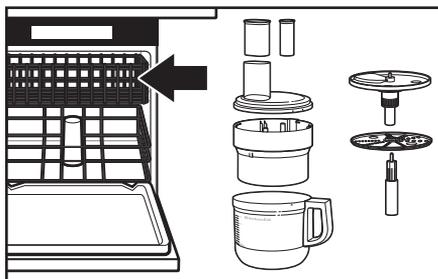
PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGUNG DES FOOD-PROCESSOR-AUFSATZES

WICHTIG: Diese BPA-freien Schüsseln erfordern eine besondere Handhabung. Wenn Sie die Schüssel in einer Spülmaschine reinigen möchten, anstatt sie von Hand zu spülen, befolgen Sie bitte diese Richtlinien.



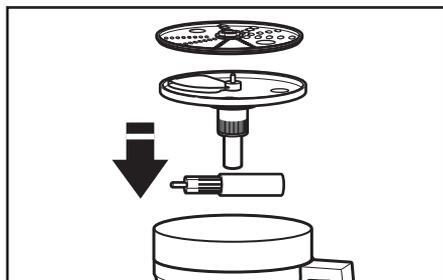
- 1 Stellen Sie vor der Reinigung den Hauptschalter des Cook Processors auf O (Aus) und ziehen Sie den Stecker des Cook Processors aus der Steckdose. Anweisungen zum Reinigen der Basis des Cook Processors finden Sie in der Gebrauchsanleitung des Cook Processors.



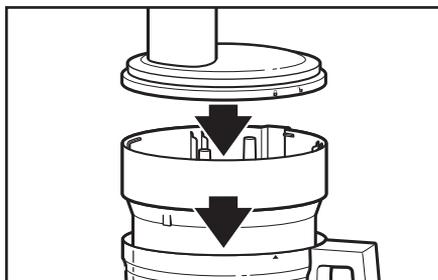
- 2 Alle anderen Teile sind spülmaschinenfest (im Oberkorb). Legen Sie die Arbeitsschüssel nicht auf die Seite. Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab. Wählen Sie ein Schon- oder Standardprogramm. Vermeiden Sie Waschzyklen mit hohen Temperaturen.

HINWEIS: Wenn Sie die Teile des Food-Processor-Aufsatzes von Hand waschen, verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Topfreiniger). Dadurch könnten Arbeitsschüssel und Abdeckung zerkratzt oder trübe werden.

AUFBEWAHREN DES FOOD-PROCESSOR-AUFSATZES



- 1 Bewahren Sie die Scheiben und den Adapter im Aufbewahrungsbehälter auf (siehe Abbildung). Möglicherweise müssen Sie die verstellbare Schneidscheibe drehen, bis sie auf die Antriebswelle in der Schüssel fällt.



- 2 Setzen Sie den Aufbewahrungsbehälter für das Zubehör in die Arbeitsschüssel und befestigen Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel.





PROBLEMBEHEBUNG

Wenn der Food-Processor-Aufsatz defekt ist oder nicht funktioniert, überprüfen Sie Folgendes:

- **Auf dem Display wird UNLOCKED („ENTRIEGELT“) angezeigt:**
Die Arbeitsschüssel ist nicht richtig in der Basis verriegelt. Stellen Sie sicher, dass die Schüssel eingerastet ist.
- **Auf dem Display wird LID OPEN („DECKEL OFFEN“) angezeigt:**
Die Abdeckung ist nicht verriegelt.

Food-Processor-Aufsatz funktioniert nicht:

- Stellen Sie sicher, dass die Schüssel vollständig auf der Basis des Cook Processors sitzt und die Abdeckung richtig ausgerichtet und verriegelt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der große Stopfer im Einfüllstutzen sitzt.
- Wenn Sie die große Öffnung des Einfüllstutzens verwenden, stellen Sie sicher, dass Lebensmittel nicht über die max. Fülllinie am Einfüllstutzen gefüllt wurden.
- Haben Sie eine Geschwindigkeitsstufe ausgewählt?
- Ist der Cook Processor angeschlossen?
- Ist die Sicherung im Stromkreis des Cook Processors in Ordnung? Wenn Sie einen Sicherungskasten haben, stellen Sie sicher, dass der Stromkreis geschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Cook Processors aus der Steckdose und stecken Sie ihn dann wieder ein.
- Wenn sich der Cook Processor nicht auf Raumtemperatur befindet, warten Sie, bis er Raumtemperatur erreicht hat, und versuchen Sie es erneut.

Food-Processor-Aufsatz reibt oder schneidet nicht ordnungsgemäß:

- Stellen Sie sicher, dass die Scheibe so am allgemeinen Adapter angebracht ist, dass das erhöhte Messer nach oben zeigt.
- Stellen Sie bei Verwendung der verstellbaren Schneidscheibe sicher, dass sie auf die richtige Dicke eingestellt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten zum Zerkleinern oder Reiben geeignet sind.

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

- Vergewissern Sie sich, dass die Scheibe richtig eingesetzt (mit der erhöhten Noppe nach oben) und korrekt am Antriebsadapter angebracht ist.

Wenn das Problem nicht auf einen der oben genannten Punkte zurückzuführen ist, lesen Sie den Abschnitt „KitchenAid Garantie („Garantie“) Bedingungen“.

Senden Sie den Food-Processor-Aufsatz nicht an den Händler zurück. Dort ist keine Reparatur möglich.



KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg

FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien ("**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein.

FÜR BELGIEN:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien, USt-IdNr.: BE 0441.626.053 RPR Brüssel ("**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein. Insbesondere profitieren Sie als Verbraucher rechtmäßig von einer zweijährigen gesetzlichen Konformitätsgarantie gegenüber dem Verkäufer, wie sie in der nationalen Gesetzgebung für den Verkauf von Konsumgütern festgelegt ist (Artikel 1649bis bis 1649octies des belgischen Code Civil), sowie von der gesetzlichen Garantie in Bezug auf versteckte Mängel (Artikel 1641 bis 1649 des belgischen Code Civil).

FÜR DIE SCHWEIZ:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien ("**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten, die in bestimmten Fällen weiter gefasst sein können als die hier aufgeführten Rechte, und schränkt diese nicht ein.

1) UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN

a) Der Garantiegeber gewährt die Garantie für die unter 1.b) genannten Produkte, die ein Verbraucher von einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe innerhalb der Länder im Europäischen Wirtschaftsraum, in Moldau, Montenegro, Russland, Schweiz oder der Türkei gekauft hat.

b) **NUR FÜR LUXEMBURG:** Die Garantie gilt nur insoweit, als sich das Produkt, für das die Dienstleistungen im Rahmen der Garantie angefordert werden, in einem der unter Artikel 1.a) oben aufgeführten Länder befindet.

c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:

5KZFP11 Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.

d) Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, d.h. dem Datum, an dem ein Verbraucher das Produkt bei einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe gekauft hat.

e) Die Garantie bezieht sich auf die Mangelfreiheit des Produkts.





KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

f) Sollte während der Garantiefrist ein Mangel auftreten, so gewährt der Garantiegeber dem Verbraucher im Rahmen dieser Garantie die folgenden Leistungen nach Wahl des Garantiegebers:

- Reparatur des mangelhaften Produkts oder Produktteils oder
- Austausch des Produkts oder Produktteils. Sofern ein Produkt nicht mehr verfügbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, das Produkt gegen ein gleich- oder höherwertiges Produkt auszutauschen.

g) Sofern der Verbraucher die Garantie in Anspruch nehmen will, hat er sich an die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren oder direkt an den Garantiegeber unter KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien;

Email-Adresse **DEUTSCHLAND:** CONSUMERCARE.DE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **BELGIEN:** CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **ÖSTERREICH:** CONSUMERCARE.AT@kitchenaid.eu

zu wenden. Die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren können unter der Telefonnummer 00800 3810 4026 erfragt werden.

FÜR DIE SCHWEIZ:

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Telefonnummer: +41 32 475 10 10

E-Mail-Adresse: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail: service@novissa.ch

FÜR LUXEMBURG:

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

Email-Adresse: myriam.grof@grlou.com

NUR FÜR DEUTSCHLAND:

Der Garantiegeber bzw. das KitchenAid-Kundendienstzentrum wird entscheiden, welche Garantieleistung erbracht wird (Austausch des Produkts oder eines Produktteils oder Reparatur) und ob eine Einsendung des Produkts oder Produktteils erforderlich ist.





KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

h) Die Kosten für die Reparatur, einschließlich der Ersatzteile, und die Portokosten für die Lieferung eines mangelfreien Produkts oder Produktteils trägt der Garantiegeber. Ebenso trägt der Garantiegeber die Portokosten für die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Produktteils, sofern die Einsendung des Produkts oder Produktteils von dem Garantiegeber oder dem länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentrum gefordert wurde. Der Verbraucher hat jedoch die Kosten für eine angemessene Versandungsverpackung des Produkts bzw. des Produktteils zu tragen.

i) Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantie ist die Vorlage des Kassenbelegs oder der Rechnung.

2) EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

a) Die Garantie gilt nur für Produkte, die für private Zwecke genutzt werden. Wenn die Produkte für berufliche oder gewerbliche Zwecke verwendet werden, gilt die Garantie nicht.

b) Die Garantie gilt nicht im Fall von normalem Verschleiß, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, Gebrauch des Produkts bei falscher elektrischer Spannung, Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften, Gewaltanwendung (z.B. Schläge).

c) Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt verändert oder umgebaut wurde, z.B. Umbauten von 120-V-Geräten zu 220-240-V-Geräten.

d) Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

e) Nur für DEUTSCHLAND: Weitergehende oder andere Ansprüche insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz sind soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist, ausgeschlossen.

Nach Ablauf der Garantiefrist oder für Produkte für die die Garantie nicht gilt, stehen dem Endkunden die KitchenAid-Kundendienstzentren für Fragen und Informationen trotzdem zur Verfügung.

Für allgemeine Fragen stehen Ihnen Mitarbeiter unter der folgenden Telefonnummer zur Verfügung: DEUTSCHLAND - BELGIEN - ÖSTERREICH: 00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website: www.Kitchenaid.eu, www.kitchenaid.ch (für die Schweiz) und www.grouplouisiana.com (für Luxemburg).

PRODUKTREGISTRIERUNG

Registrieren Sie jetzt Ihr neues KitchenAid Gerät unter:
<http://www.kitchenaid.eu/register>

