

Genius

 **feelvita**
Food Processor

Gebrauchsanleitung



Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheits- und Warnhinweise.....	2
2 Vor dem ersten Gebrauch.....	6
3 Komponenten des Feelvita Food Processors	7
4 Anwendung des Zubehörs	8
5 Der Feelvita Food Processor im praktischen Einsatz.....	10
5.1 Bedienelement.....	10
5.2 Zusammenbau des Feelvita Food Processors.....	11
5.3 Arbeiten mit dem Feelvita Food Processor	14
6 Tipps und Tricks.....	17
7 Pflege und Reinigung	18
8 Problembeseitigung	19
9 Entsorgung	20
10 Technische Daten.....	20
Gewährleistung / Kundenservice.....	20

1 Sicherheits- und Warnhinweise

In der vorliegenden Gebrauchsanleitung sowie an Ihrem Gerät finden Sie zahlreiche Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets beachten müssen.

SYMBOLERKLÄRUNG



WARNUNG!

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



VORSICHT!

Sie können verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.



ACHTUNG!

Warnt vor möglichen Sachschäden.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch!
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch: Der Feelvita Food Processor ist zum Rühren, Kneten, Schlagen und Zerkleinern von Lebensmitteln im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen bestimmt. Bei Verwendung von Original-Zubehör ergeben sich weitere Anwendungsmöglichkeiten.
- Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Es ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz geeignet.
- Der Feelvita Food Processor ist nicht geeignet zum:
 - Zerkleinern von Knochen oder anderen nicht essbaren Bestandteilen von Lebensmitteln.
 - Verflüssigen von frischem Obst oder Gemüse.
 - Mahlen von Getreidekörnern, harten Gewürzen oder Kaffeebohnen.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für späteres Nachschlagen auf. Geben Sie das Gerät nur zusammen mit der Gebrauchsanleitung an Dritte weiter.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit Original-Zubehörteilen, andernfalls beschädigen Sie das Gerät.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT – STROMSCHLAGGEFAHR

- Das Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Netzstecker oder Netzkabel beschädigt sind, wenn es fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät nur von einem qualifizierten Techniker warten bzw. reparieren. Von unqualifizierten Personen

ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen.

- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen, umfassen Sie den Netzstecker und nicht das Netzkabel. Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf und schützen Sie es vor Hitze. Lassen Sie das Netzkabel nicht neben oder vor der Arbeitsfläche herunterhängen. Knicken, verdrehen bzw. verknoten Sie das Netzkabel nicht.
- Motorbasis, Netzstecker und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Sollte die Motorbasis ins Wasser fallen, sofort den Netzstecker ziehen und den Kundenservice kontaktieren.
- Das Gerät muss zum Einsetzen oder Herausnehmen von Zubehörtteilen, bei Nichtbenutzung, Störung während des Betriebs und zum Reinigen stets ausgeschaltet („STOP“-Taste drücken) und vom Stromnetz getrennt werden.

SICHERHEIT VON BESTIMMTEN PERSONENGRUPPEN

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

SICHERHEIT WÄHREND DER ANWENDUNG

STROMSCHLAGGEFAHR/VERLETZUNGSGEFAHR

- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße, feuchte oder unebene Oberflächen und betreiben Sie es nicht in der Nähe von offenem Feuer.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Lassen Sie das Gerät während der Anwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

VERLETZUNGSGEFAHR DURCH ROTIERENDE MESSER/SCHARFE KLINGEN:

- Greifen Sie niemals während des Betriebes in den Behälter oder die Einfüllöffnung. Stecken Sie keine Gegenstände in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie zum Nachdrücken von Zutaten immer den mitgelieferten Stopfer.
- Das Gerät läuft nach dem Abschalten kurze Zeit nach. Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes aus.
- Die Zubehöerteile sind nicht für die Mikrowelle geeignet.
- Vorsicht beim Umgang mit den Messern und Schneidscheiben. Fassen Sie Messer und Schneidscheiben nur am Kunststoffknäuf an.
- Vorsicht beim Entnehmen der verarbeiteten Lebensmittel. Berühren Sie die Messer und Klingen nicht mit den Händen.
- Bei Nichtgebrauch Messer und Schneidscheiben sicher aufbewahren.
- Verwenden Sie zum Reinigen eine Bürste und berühren Sie die Messer bzw. Klingen nicht mit den Händen.
- Verwenden Sie keine beschädigten Behälter, Messer oder Schneidscheiben.
- Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.
- Ein Spatel darf nur dann verwendet werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

2 Vor dem ersten Gebrauch

- Überprüfen Sie das Set auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und nutzen Sie das Produkt ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Nutzung, um evtl. Produktionsrückstände zu beseitigen (siehe auch: Pflege und Reinigung).

Hinweis: Diese Gebrauchsanleitung beinhaltet alle verfügbaren Zubehörteile des Feelvita Food Processors. Es besteht die Möglichkeit, dass das von Ihnen erworbene Set nicht alle im Folgenden aufgeführten Teile beinhaltet. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, die gewünschten Teile nachträglich bei uns zu erwerben.

* funktioniert nur in Kombination mit dem Verlängerungsstück (9)

** funktioniert nur in Kombination mit dem Verlängerungsstück (9) und dem kleinen Behälter (7)

*** funktioniert nur in Kombination mit dem Verbindungsstück (17)

3 Komponenten des Feelvita Food Processors

(1) Einfüllöffnung

(2) Deckel

(3) Stopfer
mit Aromalöchern

(4) Behälter, groß
(1.400 ml)

(5) Messer, groß

(6) Motorbasis



(7) Behälter,
klein (500 ml)



(8) Messer, klein**



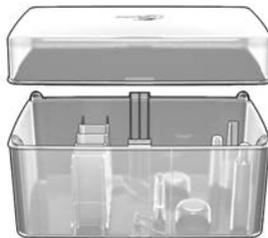
(9) Verlängerungsstück



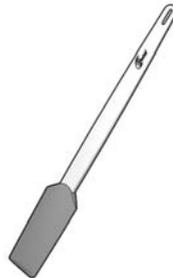
(16) Zitruspresse***



(17) Verbindungsstück



(18) Aufbewahrungsbox



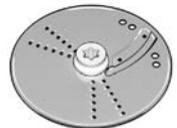
(19) Spatel



(10) Emulgierscheibe



(11) Grobe Schneid-
scheibe (2 in 1)**



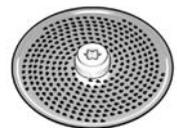
(12) Feine Schneid-
scheibe (2 in 1)**



(13) Pommes-Scheibe*

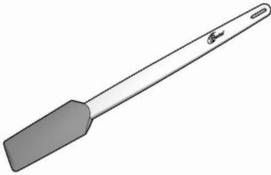


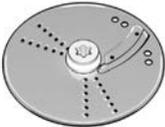
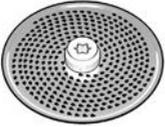
(14) Julienne-Scheibe*



(15) Extra-feine
Reibscheibe*

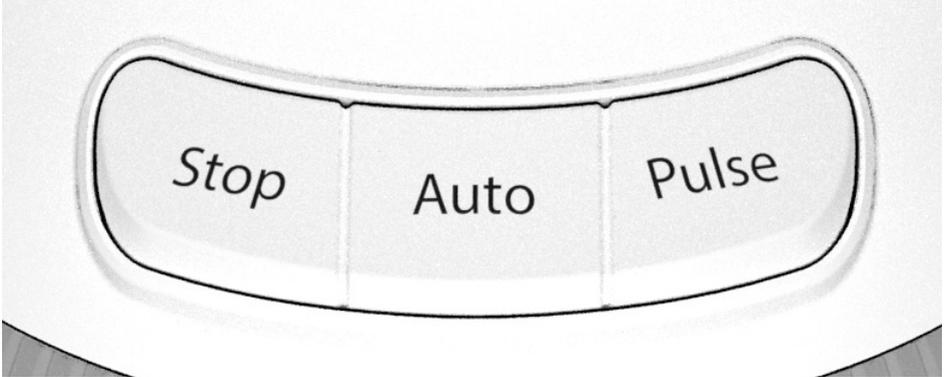
4 Anwendung des Zubehörs

Zubehör	Bild	Anwendung	Zweck
Messer, groß (5)		Käse Schokolade Obst Gemüse Kräuter Fleisch Rührteig Knetteig	Mixen hacken zerkleinern
Behälter, klein (7) mit Messer, klein (8) und Verlängerungsstück (9)		Kräuter Pesto Pastasauce Saucen Dips Mayonnaise	Mixen hacken zerkleinern rühren
Zitruspresse (16) mit Verbindungsstück (17)			Gesunden, frisch gepressten Saft aus Orangen, Zitronen, Grapefruits etc.
Aufbewahrungsbox (18)			Sichere und platzsparende Aufbewahrung der Messer und Scheiben
Spatel (19)			Komfortables und restloses Entleeren der Behälter

Zubehör	Bild	Anwendung	Zweck
Emulgierscheibe (10)		Sahne Eiweiß Mousse	Emulgieren aufschlagen
Schneidscheibe, grob (11) (2 in 1) mit Verlängerungsstück (9)		Kartoffeln Tomaten Käse	Dickere Scheiben oder grobe Raspeln
Schneidscheibe, fein (12) (2 in 1) mit Verlängerungsstück (9)		Hartes Gemüse Kohl	Dünne Scheiben oder mittlere Raspeln
Pommes-Scheibe (13) mit Verlängerungsstück (9)		Kartoffeln	Pommes oder dickere Streifen
Julienne-Scheibe (14) mit Verlängerungsstück (9)		Kartoffeln Karotten Zucchini	Feine Streifen oder Julienne
Extra-feine Reibscheibe (15) mit Verlängerungsstück (9)		Käse Nüsse Schokolade	Feines Reiben

5 Der Feelvita Food Processor im praktischen Einsatz

5.1 Bedienelement



- **STOP:** Taste zum Ausschalten des Gerätes
- **AUTO:** Taste für Dauerbetrieb; zum Hacken, Mixen, Emulgieren, Kneten, Rühren, Schlagen, Schneiden, Reiben und Raspeln
- **PULSE:** Taste für Pulsier-/Intervallbetrieb; das Gerät läuft nur, wenn die Taste gehalten wird; zum groben Hacken und kontrollierten Mixen. Nutzen Sie diese Funktion, wenn Sie den Verarbeitungsgrad der Lebensmittel genau kontrollieren wollen (bspw. zum Hacken von Nüssen oder zum Schlagen von Sahne)

Info: Bei manchen Rezepten empfiehlt sich für eine besonders schöne Konsistenz zuerst die Verwendung der PULSE-Funktion und dann das Weiterarbeiten im AUTO-Modus.

! ACHTUNG!

Den Deckel nicht öffnen, ohne das Gerät vorher auszuschalten.

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Der Motor schaltet sich bei zu starker Erwärmung automatisch ab. Wenn dieser Fall eintritt, schalten Sie das Gerät durch Drücken der „STOP“-Taste ab, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen. Danach können Sie das Gerät wieder wie gewohnt verwenden.

5.2 Zusammenbau des Feelvita Food Processors

WARNUNG!

Gefahr von Schnittverletzungen:

Messer und Schneidscheiben vorsichtig handhaben, sonst kann es zu Schnittverletzungen kommen. Messer und Klingen nicht mit den Händen berühren.

AUFSETZEN DES GROSSEN BEHÄLTERS



- Stellen Sie das Gerät so auf eine trockene, stabile und ebene Arbeitsfläche, dass das Bedienelement nach vorne weist.
- Drücken Sie das Gerät fest auf die Arbeitsplatte, um den bestmöglichen Kontakt der Saugfüße zum Untergrund herzustellen.
- Setzen Sie den großen Behälter (4) mit dem Griff rechts vorn (4-Uhr-Position) auf und rasten ihn entgegen dem Uhrzeigersinn spürbar ein.
- Wählen Sie das gewünschte Zubehör aus und setzen Sie es wie auf den folgenden Seiten beschrieben ein.

HINWEIS: Beachten Sie beim Einsetzen des Zubehörs, dass die Antriebsachse auf einer Seite abgeflacht ist und das jeweilige Zubehör deswegen nur in einer bestimmten Position auf die Achse passt.

ANBRINGEN DES DECKELS



- Das jeweilige Zubehör muss VOR dem Aufsetzen des Deckels (2) eingesetzt werden.
- Setzen Sie den Deckel so auf den Behälter (4), dass sich die Einfüllöffnung (1) vor dem Griff des Behälters befindet (4-Uhr-Position).
- Drehen Sie den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
- Setzen Sie gegebenenfalls den Stopfer (3) in die Einfüllöffnung (1).

HINWEIS – DOPPELTE SICHERHEIT: Das Gerät funktioniert nur, wenn sowohl der Behälter (4) als auch der Deckel (2) ordnungsgemäß eingerastet sind. Bei Benutzung der Zitruspresse (16) ersetzt diese den Deckel.

EINSETZEN DES GROSSEN MESSERS



- Zum Einsetzen in den großen Behälter (4)
- Fassen Sie das große Messer (5) am Kunststoffknopf an und setzen Sie es auf den Antriebspin.
- Verriegeln Sie den Deckel (2) ordnungsgemäß (siehe auch: Anbringen des Deckels).

EINSETZEN DER EMULGIERSCHEIBE

- Zum Einsetzen in den großen Behälter (4)
- Setzen Sie die Emulgierscheibe (10) auf den Antriebspin.
- Verriegeln Sie den Deckel (2) ordnungsgemäß (siehe auch: Anbringen des Deckels).



EINSETZEN DER SCHNEIDSCHEBEN

- Zum Einsetzen in den großen Behälter (4)
- Setzen Sie zuerst das Verlängerungsstück (9) auf die Antriebsachse.



- Setzen Sie die gewünschte Schneidscheibe auf das Verlängerungsstück (9). Fassen Sie die Schneidscheiben dabei nur am Kunststoffknopf an. Die zu verwendende Seite der Schneidscheibe muß nach oben zeigen.
- Verriegeln Sie den Deckel (2) ordnungsgemäß (siehe auch: Anbringen des Deckels).

HINWEIS: Eventuell müssen Sie die Scheibe ein wenig drehen, bis sie in das Verlängerungsstück (9) einrastet.



ARBEITEN MIT DEM KLEINEN BEHÄLTER

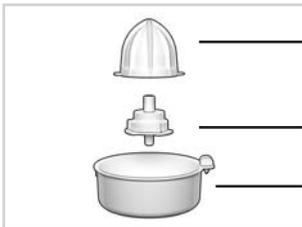
- Setzen Sie das Verlängerungsstück (9) auf die Antriebsachse.
- Setzen Sie den kleinen Behälter (7) in den großen Behälter (4) ein.



- Fassen Sie das kleine Messer (8) am Kunststoffknopf an und setzen Sie es auf das Verlängerungsstück.
- Verriegeln Sie den Deckel (2) ordnungsgemäß (siehe auch: Anbringen des Deckels).

HINWEIS: Eventuell müssen Sie das Messer ein wenig drehen, bis es in das Verlängerungsstück (9) einrastet.

EINSETZEN DER ZITRUSPRESSE



Presskegel

Getriebe

Auffangsieb



- Zum Einsetzen in den großen Behälter (4)
- Befestigen Sie das Getriebe im Auffangsieb, indem Sie es in die entsprechende Aussparung einsetzen und mit leichtem Druck im Uhrzeigersinn drehen, bis es vollständig eingerastet ist.



- Setzen Sie das Verbindungsstück (17) auf die Antriebsachse im großen Behälter (4).
- Setzen Sie die Zitruspresse (16) auf das Verbindungsstück. Der Verschlusshaken sollte sich dabei hinter dem Griff des Behälters befinden (2-Uhr-Position).



- Drehen Sie die Zitruspresse im Uhrzeigersinn, bis der Verschlusshaken hörbar einrastet.
- Setzen Sie den Presskegel auf das Getriebe.

HINWEIS: Bei Verwendung der Zitruspresse wird kein Deckel aufgesetzt.

5.3 Arbeiten mit dem Feelvita Food Processor



WARNUNG!

Gefahr durch rotierende Klingen!

Immer den Stopfer verwenden!

Keine Finger/Gegenstände in die Einfüllöffnung stecken!

Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden!

Nichtbeachtung kann zu schweren Schnittverletzungen oder abgetrennten Gliedmaßen führen.



VORSICHT!

Die Behälter eignen sich zum Hinzufügen heißer Flüssigkeiten. Beachten Sie, dass dabei heißer Dampf aus der Einfüllöffnung (1) entweicht – **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

VORBEREITUNG

Bevor das Gerät verwendet werden kann, müssen Behälter (4) und Deckel (2) ordnungsgemäß auf der Motorbasis (6) angebracht sein (siehe: Zusammenbau des Feelvita Food Processors).

MAXIMALER FÜLLSTAND



- Die Max-Linie am großen Behälter (4) gibt an, wie viel Flüssigkeit mit dem Gerät maximal verarbeitet werden kann (500 ml).
- Achten Sie darauf, dass Sie den Behälter nicht überfüllen!
- Beim Verarbeiten dünnflüssiger Mischungen den Behälter nicht über die Max-Linie und bei dickeren Mischungen nicht zu mehr als 2/3 füllen.
- Beim Zerhacken von Lebensmitteln den Behälter maximal zur Hälfte füllen. Größere Mengen in mehreren Durchgängen verarbeiten.

ENTNEHMEN DER ZUBEREITETEN LEBENSMITTEL

- Schalten Sie das Gerät aus („STOP“-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker.
- Öffnen Sie den Deckel (2) durch Drehen im Uhrzeigersinn und entnehmen Sie das jeweilige Zubehör. Sie können das Zubehör mit einem Spatel (19) von evtl. Lebensmittelresten befreien.
- Bei Verwendung des kleinen Behälters (7) entfernen Sie zunächst das kleine Messer (8) und heben ihn anschließend aus dem großen Behälter (4) heraus.
- Drehen Sie den großen Behälter (4) im Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Entfernen an.
- Jetzt können Sie die verarbeiteten Lebensmittel ausschütten oder mit einem Spatel (19) entnehmen.



WARNUNG!

Gefahr von Schnittverletzungen:

Messer und Schneidscheiben vorsichtig handhaben, sonst kann es zu Schnittverletzungen kommen.

Messer und Klingen nicht mit den Händen berühren.

ZUBEREITUNG VON KNETTEIGEN

- Setzen Sie das große Messer (5) ein.
- Geben Sie die trockenen Zutaten (bspw. Mehl, Zucker, Backpulver) zuerst in den Behälter (4).
- Schließen Sie den Deckel (2) und schalten Sie das Gerät ein.
- Sie können weitere Zutaten bei laufendem Motor durch die Einfüllöffnung (1) zugeben.

ZUBEREITUNG VON RÜHRTEIGEN

- Setzen Sie das große Messer (5) ein.
- Geben Sie Fett, Zucker und ggf. Eier in den Behälter (4).
- Schließen Sie den Deckel (2) und schalten Sie das Gerät ein, bis Sie eine cremige Masse erhalten.
- Geben Sie ggf. weitere Zutaten hinzu.

HACKEN/ ZERKLEINERN VON LEBENSMITTELN

- Setzen Sie das gewünschte Messer ein.
- Schneiden Sie die Zutaten in ca. 3 cm große Stücke und geben Sie sie in den Behälter (siehe auch: Maximaler Füllstand).
- Schließen Sie den Deckel (2) und schalten Sie das Gerät ein.

HINWEIS: Verwenden Sie zur genauen Kontrolle des Zerkleinerungsgrades die Pulse-Funktion. Durch die Verarbeitung harter Zutaten, bspw. Nüsse, kann die Behälterinnenseite oberflächlich verkratzen. Dies stellt keine Funktionseinschränkung dar.

ANWENDUNG DER SCHNEIDSCHLEIBEN



WARNUNG!

Greifen Sie nicht mit den Händen in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie immer den Stopfer!

- Setzen Sie die gewünschte Schneidscheibe in den großen Behälter (4) ein (mit dem Verlängerungsstück (9)).
- Schließen Sie den Deckel (2) und schalten Sie das Gerät ein.
- Die Lebensmittel müssen vor der Verarbeitung entkernt und ggf. geschält werden.
- Führen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel durch die Einfüllöffnung (1) zu. Beim Verarbeiten gleichmäßig Druck mit dem Stopfer ausüben.

HINWEIS: Die anzuwendende Seite muss nach oben zeigen. Beachten Sie, dass bei den 2 in 1 Scheiben beide Seiten zum Arbeiten geeignet sind. Den Behälter (4) entleeren, bevor die zerkleinerten Lebensmittel die Schneidscheiben berühren.

ZITRUSPRESSE

- Bauen Sie die Zitruspresse (16) vollständig zusammen (siehe: Zusammenbau des Feelvita Food Processors) und setzen Sie sie in den großen Behälter (4) ein. Schalten Sie das Gerät ein.
- Durch das Getriebe wird die Umdrehungszahl deutlich reduziert und somit ein gefahrloses und schonendes Auspressen der Früchte ermöglicht.
- Drücken Sie die halbierten Zitrusfrüchte mit der Hand auf den Presskegel, bis der Saft vollständig ausgepresst ist.
- Beachten Sie den maximalen Füllstand des Behälters (4) von 500 ml.

ZUBEREITUNG VON SHAKES

- Setzen Sie das große Messer (5) in den Behälter (4) ein.
- Füllen Sie die festen Zutaten (bspw. Beeren) ein.
- Schließen Sie den Deckel (2) und schalten Sie das Gerät ein.
- Geben Sie die Flüssigkeit (bspw. Milch) nach und nach durch die Einfüllöffnung (1) zu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

SCHLAGEN VON SAHNE ODER EISCHNEE

- Setzen Sie die Emulgierscheibe (10) in den großen Behälter (4) ein.
- Geben Sie Sahne bzw. Eiweiß in den Behälter.
- Schließen Sie den Deckel (2) und schalten Sie das Gerät ein.

TIPP: Zum Schlagen von Sahne empfehlen wir die Verwendung der Pulse-Funktion.

6 Tipps und Tricks

- Manche Nahrungsmittel, bspw. Möhren oder Rote Bete, können den Kunststoff verfärben. Mit einem Küchentuch und etwas Pflanzenöl lassen sich diese Verfärbungen mindern.
- Beim Herstellen von Teigen kann es vorkommen, dass Mehl oder andere Zutaten an der Wand des Behälters anhaften und sich nicht vollständig untermischen. In diesem Fall schalten Sie das Gerät ab, öffnen den Deckel (2) und schaben die Behälterwände mit dem Spatel (19) sauber, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
- Für ein optimales Ergebnis beim Reiben, Raspeln oder Schneiden weicherer Lebensmittel können diese vor der Verarbeitung einige Minuten in den Gefrierschrank gelegt werden. HINWEIS: Die Lebensmittel dürfen nicht gefroren sein.
- Zum Zerkleinern von Blättern mit den Schneidscheiben (bspw. Spinat) legen Sie die Blätter zuerst übereinander. Dann fest aufrollen und die Rolle aufrecht in die Einfüllöffnung (1) geben.
- Dünne Gemüsesorten (bspw. Möhren, Lauch) können beim Raspeln bzw. Reiben in der Einfüllöffnung (1) leicht umfallen. Tipp: Schneiden Sie mehrere Stücke und stellen Sie diese (bei ausgeschaltetem Gerät) nebeneinander in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie zum Nachdrücken immer den Stopfer (3)!
- Zum Hacken von frischen Kräutern geben Sie diese bei laufendem Motor in die Einfüllöffnung (1). Achten Sie für optimale Ergebnisse darauf, dass der Behälter und die Kräuter vor dem Verarbeiten möglichst trocken sind.
- Bei der Zubereitung von Eischnee, Schlagsahne, Mousse o.ä. entfernen Sie nach dem Einschalten des Gerätes den Stopfer (3) aus der Einfüllöffnung (1), um eine schöne, luftige Konsistenz zu erreichen.
- Zutaten und Flüssigkeiten können während des Arbeitens ganz leicht über die Einfüllöffnung (1) zugefügt werden. Um Flüssigkeiten kontrolliert zuzufügen, bspw. bei der Zubereitung von Mayonnaise, setzen Sie den Stopfer (3) mit den Aromalöchern ein und gießen Sie die Flüssigkeit in den Stopfer. Dank der Aromalöcher verteilt sich die Flüssigkeit kontrolliert in der zuzubereitenden Mischung.

7 Pflege und Reinigung



WARNUNG!

Motorbasis niemals in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten. Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen, sonst besteht die Gefahr eines Stromschlages.



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen
Messer/Schneidscheiben vorsichtig handhaben, sonst kann es zu Schnittverletzungen kommen.

- Reinigen Sie die Motorbasis (6), indem Sie sie mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Wir empfehlen, die Messer und Scheiben direkt nach dem Gebrauch unter fließend heißem Wasser abzuspülen.
- Alle Zubehörteile können im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden. Wählen Sie ein Schon- oder Standardprogramm. Vermeiden Sie Programme mit höheren Temperaturen (bspw. Desinfizieren, Topfprogramm).
- Falls Sie die Zubehörteile von Hand reinigen, benutzen Sie für die Hohlräume am besten eine Flaschenbürste. Achten Sie dabei darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.
- Die Zitruspresse (16) direkt nach Gebrauch unter fließendem Wasser abspülen, um das Antrocknen von Rückständen zu vermeiden. Zum Reinigen kann die Zitruspresse zerlegt werden (siehe: Einsetzen der Zitruspresse).
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden.
- Lassen Sie alle Teile vor dem Verstauen vollständig trocknen.
- Damit die Verriegelung nicht beschädigt wird, rasten Sie den Deckel (2) während der Aufbewahrung nicht ein.

HINWEIS: Obwohl spülmaschinengeeignet, empfehlen wir die Messer und Scheiben per Hand zu reinigen, damit die Qualität und Schärfe der Klingen langfristig erhalten bleibt.

8 Problembhebung



WARNING!

Vor Behebung einer Störung das Gerät ausschalten („STOP“-Taste drücken) und den Netzstecker ziehen! Sonst kann es zu Verletzungen oder Stromschlägen kommen.

Problem	Lösung
Der Feelvita Food Processor läuft nicht	Stellen Sie sicher, dass sowohl der Behälter (4) als auch der Deckel (2) ordnungsgemäß eingerastet sind.
	Prüfen Sie, ob der Feelvita Food Processor mit einer funktionsfähigen Steckdose verbunden ist.
	Es ist möglich, dass sich der Feelvita Food Processor wegen Überlastung abgeschaltet hat. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und versuchen Sie es erneut.
Reiben/ Schneiden funktioniert nicht	Stellen Sie sicher, dass die „Arbeitsseite“ der Scheibe nach oben zeigt.
	Prüfen Sie, ob die Zutaten zum Reiben bzw. Schneiden geeignet sind (siehe auch: Tipps und Tricks).
Der Deckel (2) lässt sich bei eingelegerter Schneidscheibe nicht schließen.	Stellen Sie sicher, dass die Scheibe korrekt eingesetzt wurde. Die Scheibe muß vollständig auf dem sternförmigen Ende des Verlängerungsstücks (9) sitzen.
Der Feelvita Food Processor schaltet sich während des Betriebs ab.	Das Gerät ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet und schaltet sich bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und starten Sie es erneut.
Messer oder Schneidscheiben werden durch Lebensmittel blockiert.	Stellen Sie das Gerät ab und entfernen Sie das verklemmte Lebensmittel vorsichtig!



ACHTUNG!

Sollte sich die Störung nicht beseitigen lassen, kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice. Öffnen Sie niemals das Gerät!

9 Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne zeigt an, dass dieses Produkt nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Geräte bitte über Ihr örtliches Rücknahmesystem.

Tragen auch Sie mit der ordnungsgemäßen Entsorgung Ihres Gerätes zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen bei. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern. Weitere Informationen zu Entsorgung und Recycling dieses Gerätes erhalten Sie bei den kommunalen Entsorgungsbetrieben, dem Geschäft in dem Sie das Produkt gekauft haben oder beim Hersteller.

10 Technische Daten

Modell	FP400
Abmessungen (nur Motorbasis)	17 x 22 x 13 cm
Betriebsspannung	220-240 V
Leistung	400 W
Gewicht (nur Motorbasis)	4,3 kg
Motor	Induktionsmotor
Drehzahl (maximal)	ca. 1.500 U/min Zitruspresse: ca. 100 U/min
Drehmoment (maximal)	2,2 Nm

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zum Produkt sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter:

✉ service@genius-germany.de

☎ +49 (0) 6431 9 21 96 00

(MONTAG BIS FREITAG VON 9.00 BIS 18.00 UHR)

Oder besuchen Sie uns unter www.genius.tv