

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Die Aufsätze AT956A (Chef) und AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) und KAB957PL sind ausschließlich zur Verwendung mit den Küchenmaschinen bestimmt, die in der Kompatibilitätstabelle aufgelistet und mit (✓) gekennzeichnet sind. Für die Modelle TYPE KCC90, KCL95, KVC65/KVL65, KVC85/KVL85 und KWL90 müssen Sie den Aufsatz KAX71 kaufen.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Schalten Sie die Maschine unbedingt vor Zugabe der Eiscreme- oder Sorbetmischung ein, um ein sofortiges Festfrieren der Mischung an der Innenseite der Schüssel zu verhindern.
- Das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen oder vor dem Reinigen vom Netzstrom abtrennen.
- Niemals Ihre Finger oder Gegenstände in den Füllschacht stecken.
- Keine sich bewegenden Teile berühren.
- Vor dem Zubereiten von Eiscreme oder Sorbet immer sicherstellen, dass alles sauber ist.
- Niemals ganz oder teilweise aufgetaute Eiscreme wieder einfrieren.
- Eiscremes oder Sorbets, die rohe Zutaten enthalten, sollten innerhalb

einer Woche verzehrt werden.
Eiscreme schmeckt frisch am besten.
Daher nicht zu lange im Voraus zubereiten.

- Eiscremes oder Sorbets, die rohe Eier enthalten, sollten nicht von kleinen Kindern, schwangeren Frauen oder älteren Menschen verzehrt werden.
- Um Frostbrand zu vermeiden, bei der Handhabung des Eisbereiter-Aufsatzes immer sicherstellen, dass die Hände geschützt sind, insbesondere beim Herausnehmen aus dem Gefrierfach.
- Sollte die Gefrierlösung aus dem Eisbereiter-Aufsatz auslaufen, das Gerät nicht länger benutzen. Die Gefrierlösung ist nicht giftig.
- Beim Herunterklappen des Maschinenkopfes darauf achten, dass Sie Ihre Finger nicht einklemmen.
- Siehe weitere Sicherheitshinweise in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

Reinigung

- Die Küchenmaschine immer zunächst auf „O“ (AUS) stellen, bevor Sie den Aufsatz abnehmen.
- Keine Teile des Eisbereiter-Aufsatzes in die Spülmaschine geben.
- Alle Teile in heißem Spülwasser reinigen.
- Die Gefrierschüssel vor dem Reinigen auf Raumtemperatur aufwärmen lassen. Die Gefrierschüssel nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Gründlich abtrocknen. Wird die Gefrierschüssel vor dem Einfrieren nicht richtig abgetrocknet, bildet sich eine Eisschicht, die das Drehen des Rührelements verhindern kann.
- Die Gefrierschüssel nicht in die Spülmaschine geben.
- Es empfiehlt sich, die Gefrierschüssel in einer Plastiktüte im Gefrierfach aufzubewahren, damit sie stets gebrauchsbereit ist.
- Die Gefrierschüssel aufrecht in den Gefrierschrank stellen, da ansonsten ihre Leistung beeinträchtigt werden könnte.

Verwenden Sie den Eisbereiter-Aufsatz zur Zubereitung verschiedener Eiscremes und Sorbets.

- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor erstmaligem Gebrauch

- 1 Spülen Sie alle Teile: Siehe „Reinigung“.
- 2 Stellen Sie die Gefrierschüssel 24 Stunden im Voraus in ein Gefrierfach. Legen Sie Rührelement und Spritzschutz in den Kühlschrank.
- 3 Bereiten Sie die Eiscreme- bzw. Sorbetmischung zu (siehe Rezeptideen). Lassen Sie die Mischung gegebenenfalls im Kühlschrank abkühlen.

Schlüssel

- ① Spritzschutz und Füllschacht
- ② Rührelement
- ③ Gefrierschüssel
- ④ Rührschüssel

Hinweis:

Zum Packungsinhalt des AT957A gehören zwei Rührelemente mit der Kennzeichnung (C) und (M) – die Kompatibilität der Rührelemente mit Ihrer Küchenmaschine entnehmen Sie bitte der Tabelle. Die Angabe zu Modellnummer/ Typ finden Sie auf dem Leistungsschild unten an der Antriebseinheit.

Verwendung des Eisbereiter-Aufsatzes

- 1 Setzen Sie die Plastikrührschüssel so auf das Gerät, dass sie einrastet.
- 2 Nehmen Sie die Gefrierschüssel aus dem Gefrierfach, platzieren Sie

- sie auf die Rührschüssel und setzen Sie das Rührelement ein.
- 3 Setzen Sie den Spritzschutz auf.
 - 4 Klappen Sie den Maschinenkopf herunter und führen Sie dabei den Metallstift in das Plastikloch ein ❶. Wenn der Maschinenkopf nicht schließt, klappen Sie diesen wieder hoch und setzen Sie das Rührelement so ein, dass es auf den Metallstift ausgerichtet ist.
 - 5 Schalten Sie das Gerät auf die niedrigste Geschwindigkeitsstufe.
 - **SCHALTEN SIE DIE MASCHINE UNBEDINGT VOR ZUGABE DER EISCREME- ODER SORBETMISCHUNG EIN, UM EIN SOFORTIGES FESTFRIEREN DER MISCHUNG AN DER INNENSEITE DER SCHÜSSEL ZU VERHINDERN.**
 - 6 Gießen Sie die Eiscreme- oder Sorbetmischung in den Eisbereiter-Aufsatz.
 - 7 Nach etwa einer halben Stunde sollte die Eiscreme servierbereit sein. Schalten Sie die Küchenmaschine aus.
 - 8 Wenn Sie die Eiscreme bzw. das Sorbet nicht sofort verzehren möchten, füllen Sie die Mischung in einen geeigneten Behälter und bewahren Sie sie bis zum Verzehr in einem Gefrierfach auf.

Hinweise und Leitlinien zur sicheren und erfolgreichen Verwendung des Eisbereiter-Aufsatzes

- Die Gefrierschüssel sollte 24-48 Stunden vor ihrer Benutzung in einen Gefrierschrank (bei mindestens -18 oC) gestellt werden. Die Gefrierzeit hängt von der Leistungsfähigkeit Ihres Gefrierschranks ab.
- Beste Leistungen werden erzielt, wenn Sie die Schüssel aufrecht in die obere oder untere Schublade Ihres Gefrierschranks stellen.
- Für beste Ergebnisse alle Zutaten zunächst 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bevor Sie sie in die Schüssel geben.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Eis- oder Sorbetmischung glatt und klümpchenfrei ist, bevor Sie sie in die Gefrierschüssel gießen.
- Schalten Sie die Küchenmaschine nicht aus, bevor die Eiscreme oder das Sorbet fertig ist.
- Falls die Mischung nach 30 Minuten noch nicht die gewünschte Konsistenz erreicht hat, sollten Sie die Küchenmaschine ausschalten und das Speiseeis oder Sorbet in einen geeigneten Behälter löffeln und in den Gefrierschrank stellen, bis es wie gewünscht gefroren ist.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien, um die Mischung aus der Gefrierschüssel zu entfernen.
- Mit dem Gerät lässt sich bis zu 1 Liter Eiscreme pro Arbeitsgang zubereiten.

Bitte beachten: Die benötigte Gefrierzeit der Mischung ist abhängig von:

- der Menge und Zusammensetzung der Mischung - die Zugabe von Alkohol hemmt das Gefrieren.
- der Ausgangstemperatur der Mischung.
- der Zimmertemperatur.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Aufsatzes haben, besuchen Sie bitte www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.