

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Vorsicht - die Messer und Schneidscheiben sind sehr scharf. **Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- Vor dem Ausschütten des Inhalts aus der Schüssel Messer immer erst entfernen.
- Hände und Utensilien nicht in die Schüssel halten, während die Küchenmaschine an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Drücken Sie niemals Lebensmittel mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den/die mitgelieferten Stopfer.
- Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Netzstecker:
 - vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen
 - nach dem Gebrauch
 - vor der Reinigung
- Den Deckel des Aufsatzes erst abnehmen, wenn das Messer oder die Schneidscheibe komplett zum Stillstand gekommen ist.
- Bei Verwendung der Schneid-/Reib- oder Schnitzelscheibe das Schnittgut nicht bis zur Scheibe ansteigen lassen: Die Schüssel regelmäßig leeren.
- Bei Verwendung des Messers die Schüssel nicht über die Markierung „Max“ hinaus befüllen.
- Keine sich bewegenden Teile berühren.

- Schnittgut nicht mit zu viel Kraftaufwand durch den Füllschacht schieben – der Aufsatz könnte beschädigt werden.
- Keine Eiswürfel oder andere harte Nahrungsmittel, wie z.B. Gewürze, hacken; sie könnten den Vorsatz beschädigen.
- Schweres Füllgut wie Brotteig nicht mit dem Messer mischen, da dies Ihren Aufsatz oder Ihre Maschine beschädigen könnte. Dazu den zur Küchenmaschine gehörigen Knethaken verwenden.
- **Niemals heiße Zutaten in der Schüssel verarbeiten, immer erst auf Raumtemperatur abkühlen lassen.**
- Kein flüssiges Füllgut verarbeiten, da es unter dem Deckel hervortreten könnte. Verwenden Sie dafür stattdessen einen Mixer. Sie können jedoch zum Pürieren von Suppen o. ä. die Flüssigkeit abgießen, das feste Füllgut verarbeiten und dann wieder zu der Flüssigkeit geben.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/ Geschwindigkeitsschalter.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Food Processor-Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Wenn im Gebrauch dieses Vorsatzes extrem starke Vibrationen auftreten, Geschwindigkeit reduzieren oder Maschine anhalten und Inhalt entfernen.
- Niemals einen beschädigten Aufsatz benutzen. Lassen Sie ihn überprüfen oder reparieren: Siehe „Service und Kundendienst“.

Beachten Sie weitere Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung Ihrer Küchenmaschine.

Vor Gebrauch Ihres Kenwood Aufsatzes

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung, einschließlich Messerabdeckungen aus Plastik, vom Messer. **Vorsicht: die Messer sind sehr scharf.** Diese Abdeckungen können weggeworfen werden, denn sie dienen lediglich als Messerschutz während der Herstellung und beim Transport.
- Waschen Sie die Teile (siehe 'Reinigen').

Übersicht

- ① Schieber: groß und klein
- ② Einfüllrohr
- ③ Vorsatzdeckel
- ④ Fingergriff
- ⑤ Messer
- ⑥ Vorsatzschüssel
- ⑦ Verbindungsstück
- ⑧ Schneidscheiben
 - 1 Reibscheibe, extrafein
 - 2 Reibscheibe, fein
 - 3 Reibscheibe, grob
 - 4 Schneidscheibe, dünne Scheiben
 - 5 Schneidscheibe, dicke Scheiben
 - 6 Schnitzelscheibe

Messer

Geschwindigkeitsstufen 2 bis 5 verwenden

Messer zum Hacken von rohem und gekochtem Fleisch, gekochten Eiern, Gemüse, Nüssen, Pâtés und Dips sowie zum Reiben von Brot und Keksen verwenden. Es kann auch zum Zubereiten von Mürbeteig und Streuseln verwendet werden.

Maximales Fassungsvermögen

- Teig (Mehlgewicht) 400 g
- Fleisch 500 g
- Niemals die „Max“-Markierung auf der Schüssel überschreiten.

Verwendung des Messers

- 1 Stellen Sie die Küchenmaschine so auf die Arbeitsfläche, dass der Geschwindigkeitsregler nach vorne weist.
- 2 Nehmen Sie den Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses ① ab.
- 3 Setzen Sie das Verbindungsstück auf den Anschluss und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.
- 4 Setzen Sie die Schüssel mit nach hintenweisendem Griff auf das Verbindungsstück der Küchenmaschine und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- 5 Setzen Sie das Messer in die Schüssel ein. Das Messer gegebenenfalls drehen und nach unten drücken, damit es fest sitzt. **Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer um - die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie es stets am Fingergriff fest.**
- 6 Zerkleinern Sie die Nahrungsmittel grob und geben Sie diese, gleichmäßig verteilt, in die Schüssel.
- 7 Setzen Sie den Deckel so auf die Schüssel, dass der Einfüllschacht hinter dem Griff sitzt. Drücken Sie ihn nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Der Deckel kann in vier Positionen angebracht werden.
- **Sollten Sie Schwierigkeiten beim Anbringen des Deckels haben, den Aufsatz abnehmen, die Küchenmaschine kurz einschalten und dann den Aufsatz wieder anbringen.**
- 8 Bringen Sie die Schieber an.
- 9 Schalten Sie das Gerät ein, wählen Sie eine geeignete Geschwindigkeit und verarbeiten Sie so lange, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielt haben.
- 10 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.

11 Nehmen Sie den Aufsatz vom Anschluss ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann abheben. Nehmen Sie den Aufsatz auseinander. (Zum Abnehmen der Schüssel vom Verbindungsstück dieses unten festhalten, die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann abheben ②. Wenn sich Schüssel und Verbindungsstück nicht trennen lassen, beide erneut auf den Anschluss setzen. Die ganze Einheit so weit es geht gegen den Uhrzeigersinn drehen. Daraufhin nur noch die Schüssel weiter drehen, um sie vom Verbindungsstück zu entriegeln ③.)

Tipps

- Schneiden Sie die zu bearbeitenden Zutaten klein, bevor Sie sie in die Schüssel füllen. Fleisch, Brot, Gemüse und andere Lebensmittel ähnlicher Struktur sollten in ca. 2 cm große Würfel geschnitten werden. Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufender Maschine durch das Einfüllrohr eingefüllt werden.
- Wenn Sie Suppen pürieren wollen, gießen Sie die Zutaten ab und füllen die festen Bestandteile in die Schüssel. Pürieren Sie die Bestandteile und vermischen Sie sie anschließend wieder mit der Flüssigkeit.
- Wenn Sie Teig zubereiten wollen, verwenden Sie festes Fett aus dem Kühlschrank und schneiden es in 2 cm große Würfel. Mischen Sie die Fettwürfel mit dem Mehl, bis sich Streusel bilden. Geben Sie nach und nach so viel Wasser durch das Einfüllrohr zu, bis ein Teig entsteht. Ausschalten, sobald die Zutaten vermischt sind.
- Achten Sie darauf, die Zutaten bei Verwendung des Messers nicht zu lange zu verarbeiten.
- Verwenden Sie den K-Schneebeisen in der Mixerschüssel für Kuchenteige – damit erzielen Sie bessere Ergebnisse.

Scheidscheiben Für die meisten Vorgänge Geschwindigkeitsstufen 1 bis 2 verwenden.

Falls mehr Leistung erforderlich ist, auf Stufe 3 erhöhen.

Verwenden Sie die Schneid-/Reibscheibe zum Schneiden oder Reiben von Obst, Gemüse und Käse und die Schnitzelscheibe zum Raspeln von Gemüse wie Kartoffeln und Karotten.

Wichtig - Darauf achten, dass das Füllgut in der Schüssel nicht bis zur Schneidscheibe reicht: Die Schüssel regelmäßig leeren.

Die unten aufgeführten Scheiben gehören zum Lieferumfang und können anhand der jeweiligen Nummern wie folgt identifiziert werden:

Scheibe Nr. 1 - extrafeine Reibe. Zum Raspeln von Parmesankäse und Kartoffeln für Kartoffelklöße.

Scheibe Nr. 2 - feine Reibe. Für Käse, Schokolade, Nüsse und festes Obst oder Gemüse.

Scheibe Nr. 3 - grobe Reibe. Für Käse und festes Obst oder Gemüse.

Scheibe Nr. 4 - dünne Scheiben. Für Käse und festes Obst oder Gemüse.

Scheibe Nr. 5 - dicke Scheiben. Für Käse und festes Obst oder Gemüse.

Scheibe Nr. 6 - Schnitzelscheibe (Julienne). Zum Schneiden von Kartoffeln für Pommes frites und von Zutaten für Eintöpfe, Salate und Dips (wie Karotten, Äpfel und Birnen).

Verwendung der Schneidscheiben

- 1 Stellen Sie die Küchenmaschine so auf die Arbeitsfläche, dass der Geschwindigkeitsregler nach vorne weist.
- 2 Nehmen Sie den Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses **1** ab.
- 3 Setzen Sie das Verbindungsstück auf den Anschluss und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.
- 4 Setzen Sie die Schüssel mit nach hinten weisendem Griff auf das Verbindungsstück der Küchenmaschine und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- 5 Wählen Sie die gewünschte Schneidscheibe und setzen Sie sie auf das Verbindungsstück - die Scheibe passt nur, wenn die Nummer auf der Scheibe nach oben weist. **Gehen Sie vorsichtig mit den Schneidscheiben um, sie sind extrem scharf. Halten Sie die Scheiben stets am Fingergriff fest.**
- 6 Setzen Sie den Deckel so auf die Schüssel, dass der Einfüllschacht hinter dem Griff sitzt. Drücken Sie ihn nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Der Deckel kann in vier Positionen angebracht werden.
 - **Sollten Sie Schwierigkeiten beim Anbringen des Deckels haben, den Aufsatz abnehmen, die Küchenmaschine kurz einschalten und dann den Aufsatz wieder anbringen.**
- 7 Wählen Sie das gewünschte Einfüllrohr aus. Der Schieber enthält ein kleineres Einfüllrohr für die Verarbeitung einzelner Zutaten oder für dünne Zutaten.

Verwendung des kleinen Einfüllrohrs

- Stecken Sie zuerst den großen Schieber in das Einfüllrohr **4**.

Verwendung des großen Einfüllrohrs

- Verwenden Sie beide Schieber zusammen **5**.
- 8 Legen Sie die Zutaten in das Einfüllrohr.
 - 9 Schalten Sie die Maschine ein und drücken Sie das Füllgut gleichmäßig mit dem Schieber nach unten. **Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.**
 - Nach der Verarbeitung den Schieber mehrmals auf und ab bewegen, um Reststücke auf der Schneidscheibe zu reduzieren.
 - 10 Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker.
 - 11 Nehmen Sie den Aufsatz vom Anschluss ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann abheben. Nehmen Sie den Aufsatz auseinander. (Zum Abnehmen der Schüssel vom Verbindungsstück dieses unten festhalten, die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann abheben **2**. Wenn sich Schüssel und Verbindungsstück nicht trennen lassen, beide erneut auf den Anschluss setzen. Die ganze Einheit so weit es geht gegen den Uhrzeigersinn drehen. Daraufhin nur noch die Schüssel weiter drehen, um sie vom Verbindungsstück zu entriegeln **3**.)
- ### Tipps
- Verwenden Sie frische Zutaten.
 - Schneiden Sie die Zutaten nicht zu klein. Füllen Sie das große Einfüllrohr über seine Breite fast vollständig. Dies verhindert, dass Zutaten beim Verarbeiten an der Seite entlang gleiten können. Ansonsten den kleinen Füllschacht benutzen.
 - Bei Verwendung der Schnitzscheibe dünne Zutaten horizontal einführen.

- Beim Schneiden oder Reiben: Aufrecht stehende Zutaten sind nach dem Schneiden/Reiben kürzer als horizontal liegende Zutaten.
- Bei Verwendung einer Schneidscheibe bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder unter den Zutaten zurück.
- 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.

Reinigen

- Die Küchenmaschine immer abschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie das Zusatzgerät von der Maschine nehmen.
- Das Zusatzgerät vor dem Reinigen komplett auseinandernehmen.
- Verbindungsstück niemals in Wasser tauchen, nur mit feuchtem Tuch abwischen.
- Alle Teile mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und gründlich abtrocknen. Vorsicht! Messer und Scheiben sind sehr scharf. Die Teile lassen sich auch in der Spülmaschine reinigen (nur oberes Fach). **NICHT DAS VERBINDUNGSSTÜCK IN DIE SPÜLMASCHINE GEBEN.**
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

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.