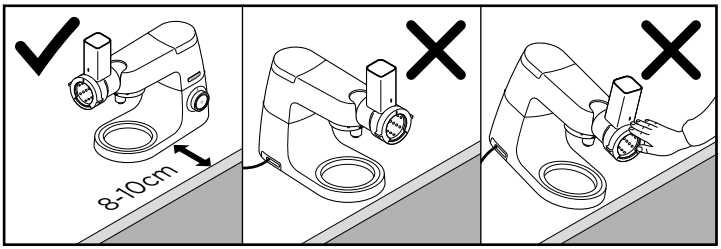
# Deutsch

**Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten**

## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
  - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen;
  - wenn das Gerät nicht gebraucht wird;
  - vor dem Reinigen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Stecken Sie Ihre Finger nie in den Einfüllstutzen. Verwenden Sie dazu nur den zur Trommelraffel gehörigen Stopfer.
- Drücken Sie die Lebensmittel nicht allzu fest in den Einfüllstutzen – das Zusatzgerät könnte sonst beschädigt werden.
- Vorsicht im Umgang mit den Trommeln. Sie sind sehr scharf!
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche aufstellen bzw. über die Kante hinausragen lassen und nicht gegen einen angebrachten Aufsatz drücken – das Gerät könnte dadurch seinen sicheren Stand verlieren und umkippen, was zu Verletzungen führen kann.




- Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

Dieser Aufsatz KAX643ME ist für das Drehanschluss-System ausgelegt und passt damit direkt auf die neueste Generation von Kenwood Chef Modellen (mit der Bezeichnung TYPE KVC, KVL, KCC, KWL und KCL).
Dieser Aufsatz eignet sich auch für Kmix Küchenmaschinen mit Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (mit der Bezeichnung TYPE KMX).

Um sicherzustellen, dass dieser Aufsatz mit Ihrer Küchenmaschine kompatibel ist, prüfen Sie bitte, dass beide Komponenten das Drehanschluss-System aufweisen.

Wenn Ihre Küchenmaschine für das BAR-System ausgelegt ist, brauchen Sie einen Adapter, um den Aufsatz verwenden zu können. Der Produktcode für den Adapter lautet KAT001ME. Weitere Informationen zum Bestellen des Adapters finden Sie unter *www.kenwoodworld.com/twist*.

Verwenden Sie die Trommelraffel zum Schneiden und Reiben von Lebensmitteln wie Karotten, Gurken, Kraut, Kohl, Äpfeln, Kartoffeln und Käse.

**Vor dem ersten Gebrauch**

1 Reinigen der Teile: siehe „Reinigung".

## Übersicht

① Stopfer
② Fülltrichter und Gehäuse
③ Trommelverriegelung
④ Trommel

## Zusammenbau Ihrer Trommelraffel

**Zusammenbau**

1 Wählen Sie eine Trommel aus. Die Trommeln sind jeweils auf der Rückseite nummeriert und wie folgt zu verwenden:

- **Trommel Nr. 1** – für feines Raspeln: - Schokolade, Nüsse, Karotten und Käse.
- **Trommel Nr. 2** – für grobes Raspeln: - Schokolade, Nüsse, Karotten und Käse.
- **Trommel Nr. 3** – für dünnes Schneiden: - Zwiebeln, Kraut, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfel, Kartoffeln und Schokolade.
- **Trommel Nr. 4** – für dickes Schneiden: - Zwiebeln, Kraut, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfel, Kartoffeln, Schokolade und rote Beete.

- **Trommel Nr. 5 (eigentliche Reibetrommel)** – für das Reiben von Parmesankäse sowie Kartoffeln für Kartoffelknödel.

2 Setzen Sie die jeweilige Trommel in das Gehäuse der Trommelraffel ein.

3 Drehen Sie die Trommelverriegelung gegen den Uhrzeigersinn in Position, bis die Positionslinie sich direkt unter dem Punkt auf dem Gehäuse ❶ befindet. Einrasten lassen.

## Gebrauch Ihrer Trommelraffel

1 Nehmen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses ❷ ab.

2 Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position, setzen Sie ihn in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie den Aufsatz, bis er einrastet ❸.

3 Stellen Sie eine Auffangschüssel unter den Auslass.

4 Füllen Sie den Fülltrichter vollständig, damit die Zutaten bei der Verarbeitung nicht verrutschen. Stellen Sie Geschwindigkeitsstufe 3-4 ein und drücken Sie vorsichtig mit dem Stopfer nach unten. Beachten Sie: Der Stopfer passt nur in einer Richtung in den Einführstutzen.

- Kohlköpfe vor der Verarbeitung in Keile schneiden und den Strunk entfernen. In den Fülltrichter geben und stetigen Druck auf den Stopfer ausüben. Dabei Kohl aufrecht halten.

## Reinigung

- Die Küchenmaschine immer abschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie das Zusatzgerät von der Maschine nehmen.
- Das Zusatzgerät vor dem Reinigen komplett auseinandernehmen.
- Für eine leichtere Reinigung spülen Sie die Teile nach Gebrauch immer ab.
- Spülen Sie alle Teile in heißem Spülwasser und trocken Sie sie anschließend. **Nicht in die Spülmaschine geben.**

## Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, besuchen Sie 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.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.