

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.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Vorsicht beim Einsetzen, Herausnehmen und Reinigen der Schneide- und Würfelscheiben, sie sind sehr scharf.
- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Nur die mit dem Aufsatz gelieferten Schieber verwenden.
- Den Deckel des Aufsatzes erst abnehmen, wenn die Schneidescheibe komplett zum Stillstand gekommen ist.
- Schnittgut nicht mit zu viel Kraftaufwand durch den Füllschacht schieben – der Aufsatz könnte beschädigt werden.
- Niemals einen beschädigten Aufsatz benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe „Kundendienst und Service“.
- Keine sich bewegenden Teile berühren.
- Das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen oder Reinigen vom Netzstrom abtrennen.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.

Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

Dieser Aufsatz KAX400PL ist für das Drehanschluss-System  ausgelegt und passt damit direkt auf die neueste Generation von Kenwood Chef Modellen (mit der Bezeichnung TYPE KVC, KVL und KCC).

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 den Würfelschneider zum Schneiden von Karotten, Kohlrüben, Roter Beete, Äpfeln und Schinken usw. in gleichmäßig große Würfel.

Vor dem ersten Gebrauch

- Die Teile waschen: Siehe „Reinigung“.

Übersicht

- ① Schieber: groß und klein
- ② Füllschacht
- ③ Deckel
- ④ Stift
- ⑤ Schneidescheibe
- ⑥ Fingergriff
- ⑦ Würfelgitter
- ⑧ Würfelscheibe
- ⑨ Fingerlöcher
- ⑩ Auswurfscheibe
- ⑪ Gehäuse
- ⑫ Schnittgutauslass
- ⑬ Getriebeteil
- ⑭ Reinigungswerkzeug

Zusammensetzen Ihres Würfelschneiders

- 1 Setzen Sie die Auswurfscheibe so in das Gehäuse ein, dass die Rippen nach oben weisen.
- 2 Halten Sie die Würfelscheibe mithilfe der Fingerlöcher fest und setzen Sie sie auf die Auswurfscheibe. (Das Würfelgitter sollte sich auf der gegenüberliegenden Seite zum Schnittgutauslass befinden und so ausgerichtet sein, dass die Markierung auf der Würfelscheibe  auf die Markierung am Gehäuse  trifft).
- 3 Halten Sie die Schneidescheibe am Fingergriff fest und schieben Sie sie auf den Stift ①.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf das Gehäuse, richten Sie die Deckelmarkierung  mit der Markierung am Gehäuse  aus und drehen Sie den Deckel dann zu dem Symbol , damit er einrastet.

Verwendung Ihres Würfelschneiders

WÄHLEN SIE GESCHWINDIGKEITSSTUFE 4 BIS MAXIMUM.

- 1 Nehmen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses ② ab.
- 2 Setzen Sie das Getriebeteil in der abgebildeten Position in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie es, bis es einrastet ③.
- 3 Setzen Sie den Würfelschneider so auf das Getriebe, dass der Schnittgutauslass nach vorne weist, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest ④.
- 4 Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an und stellen Sie eine Schüssel unter den Schnittgutauslass.
- 5 Wählen Sie den gewünschten Füllschacht. Der Schieber enthält einen kleineren Füllschacht zum Verarbeiten von Einzelstücken oder dünnen Zutaten.

Verwendung des kleinen

Füllschachts - Dafür zunächst den größeren Schieber in den Füllschacht einführen **5**.

Verwendung des größeren

Füllschachts - Beide Schieber gemeinsam verwenden **6**.

- 6 Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht (siehe Empfehlungstabelle für geeignete Zutaten und deren Zubereitung).
- 7 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie dabei den Schieber gleichmäßig nach unten. Stecken Sie niemals Ihre Finger in den Füllschacht und wenden Sie nicht zu viel Kraft an.

- 8 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- 9 Zum Abnehmen drehen Sie den Würfelschneider gegen den Uhrzeigersinn. Dann drehen Sie das Getriebe zum Abheben nach vorne.

Empfehlungstabelle

Zutaten	Zubereitung	Tipps und Hinweise
Kohlrüben, Kartoffeln und Steckrüben	Schälen und auf Füllschachtgröße zuschneiden	Roh verarbeiten.
Karotten	Schälen	Für beste Ergebnisse einzeln durch den kleinen Füllschacht geben. Roh verarbeiten.
Rote Beete	Schälen	Im Füllschacht stapeln. Roh oder gekocht verarbeiten.
Aubergine	Der Länge nach halbieren und bei Bedarf auf Füllschachtgröße zuschneiden	Jeweils eine Hälfte verarbeiten.
Paprika	Halbieren und entkernen	Mehrere Stücke aufrecht in den Füllschacht geben.
Gurken und Zucchini	Für beste Ergebnisse schälen.	
Zwiebel	Schälen und halbieren	Ergibt grob geschnittene Stücke, keine Würfel.
Stangensellerie	Stangen auf die gleiche Länge zuschneiden	Mehrere Stücke aufrecht in den Füllschacht geben.
Hartobst - Äpfel, Birnen	Bei Bedarf schälen. Halbieren, Gehäuse und Kerne entfernen.	
Hartkäse - Gruyère, Schweizerkäse	Auf Füllschachtgröße zuschneiden	Direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
Hart gekochte Eier	Hart kochen und abkühlen lassen, dann schälen	Im Füllschacht stapeln. Ergibt grob geschnittene Stücke, keine Würfel.
Schinken	Knochen entfernen. In große, rechteckige Stücke schneiden	Schinken am Stück (nicht in Scheiben) verwenden. Direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
Saure Gurken	Abtropfen lassen	Durch den kleinen Füllschacht geben.

Tipps

- Für beste Ergebnisse rohes, frisches Obst und Gemüse verwenden.
- Beim Verarbeiten von gekochtem Gemüse wird Kaltstellen über Nacht empfohlen.
- Zutaten nicht zerkleinern, sondern lediglich auf Füllschachtgröße zuschneiden. Die Breite des größeren Füllschachts ziemlich ausfüllen. Dies verhindert, dass Teile während der Verarbeitung seitlich wegrutschen, und führt somit zu besten Ergebnissen. Ansonsten den kleinen Füllschacht benutzen.
- Vor dem Verarbeiten der Zutaten stets etwaige Kerne oder Knochen entfernen.

Hinweis:

- Aufgrund der unterschiedlichen Größen und Formen des Schnittguts haben nicht alle Stücke eine regelmäßige Form. Das ist ganz normal.
- Einige Zutaten wie Chorizo und Fetakäse eignen sich nicht für diesen Aufsatz.

Reinigung

- Das Gerät vor dem Abnehmen des Aufsatzes immer ausschalten und vom Netzstrom trennen.
- Den Aufsatz vor dem Reinigen komplett auseinandernehmen.
- Zur einfacheren Reinigung die Teile direkt nach Gebrauch abwaschen.
- Die Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind sehr scharf.
- Das Reinigungswerkzeug zum Beseitigen von Resten aus dem Würfelgitter verwenden. Die Reste von unten nach oben aus dem Würfelgitter schieben **7**.
- Das Getriebeteil niemals in Wasser tauchen oder nass werden lassen. Alle anderen Teile mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und gründlich abtrocknen. Vorsicht! Die Schneidescheiben sind scharf. Die Teile lassen sich auch in der Spülmaschine reinigen (nur oberes Fach).

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.