

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.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Vorsicht - die Messer und Scheiben sind sehr scharf. **Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- Die Küchenmaschine nicht am Griff heben oder tragen – der Griff kann sonst abbrechen und zu Verletzungen führen.
- Vor Entleeren der Schüssel immer das Schlagmesser herausnehmen.
- Hände und Utensilien nicht in die Schüssel oder den Mixbecher halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen,
 - wenn das Gerät nicht gebraucht wird,
 - vor dem Reinigen.
- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den/die mitgelieferten Stopfer verwenden.
- **Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mixbecher auf die Antriebseinheit schrauben.**
- Vor dem Abnehmen des Deckels von der Schüssel oder des Mixers von der Antriebseinheit:
 - das Gerät ausschalten;
 - warten, bis das Zubehöriteil/die Messer völlig zum Stillstand gekommen sind;
 - auf keinen Fall den Mixbecher von der Messereinheit abschrauben.
- Verarbeiten Sie KEINE heißen Zutaten in der Arbeitsschüssel.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter.
- **Das Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.**
- **Stets den Netzstecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht in Gebrauch ist.**
- Niemals unzulässiges Zubehör verwenden.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.

- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Überschüssiges Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte herabhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen überschreiten.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihrer Küchenmaschine/Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u.U. geringer.

Lesen Sie weitere Sicherheitshinweise für die einzelnen Zubehöriteile im Kapitel „Verwendung des Zubehörs“.

Mixer

- **VERBRÜHUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten vor dem Einfüllen in den Becher oder dem Verarbeiten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Vorsicht beim Eingießen von heißer Flüssigkeit in den Mixer. Sie kann durch plötzliche Dampfbildung vom Gerät ausgestoßen werden.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Den Mixbecher nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Um eine lange Lebensdauer Ihres Mixers zu gewährleisten, sollte er nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.
- Die Einfassung unten am Becher wird schon bei der Herstellung angebracht und darf nicht entfernt werden.



WICHTIG: MIX-ANLEITUNGEN FÜR HEISSE ZUTATEN

Um Verbrühungen beim Mixen von heißen Zutaten zu vermeiden, Hände und bloße Haut vom Deckel fernhalten. Bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen beachten:

- **VORSICHT: Beim Mixen sehr heißer Zutaten kann es passieren, dass an Deckel oder Einfüllkappe ⑩ plötzlich heiße Flüssigkeit und Dampf austritt.**
- **Wir empfehlen, heiße Zutaten vor dem Mixen abkühlen zu lassen.**
- **NIEMALS** mehr als 1200 ml heiße Flüssigkeit wie z. B. Suppen verarbeiten (siehe Markierungen auf dem Mixbecher).
- **IMMER** den Mixvorgang bei niedriger Geschwindigkeit starten und dann die Geschwindigkeit allmählich erhöhen. **NIEMALS** die Pulsfunktion zum Mixen heißer Flüssigkeiten verwenden.
- Bei Flüssigkeiten, die schäumen können (z. B. Milch), nie mehr als 1000 ml in den Mixbecher geben.
- Vorsicht im Umgang mit dem Mixer, da Mixbecher und Inhalt sehr heiß sind.
- Besonders beim Abnehmen des Deckels sehr vorsichtig sein. Der Deckel sitzt fest auf, um das Austreten von Zutaten zu verhindern. Gegebenenfalls Hände mit einem Tuch oder Ofenhandschuhen schützen.
- Sicherstellen, dass der Mixbecher fest auf dem Sockel sitzt, und den Sockel beim Abnehmen vom Gerät festhalten, so dass er zusammen mit dem Mixbecher abgenommen wird.
- Vor **jedem** Mixvorgang sicherstellen, dass Deckel und Einfüllkappe fest sitzen.
- Vor **jedem** Mixvorgang sicherstellen, dass die Entlüftungsschlitze in der Einfüllkappe frei liegen (siehe Diagramm ⑪).
- Beim Aufsetzen des Deckels auf den Mixbecher immer sicherstellen, dass die Ränder von Deckel und Mixbecher sauber und trocken sind, um eine sichere Dichtung zu gewährleisten.

Raspel-/Schneidescheiben

- Deckel erst abnehmen, nachdem die Schneidescheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Die Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf.
- Höchstfüllmenge der Schüssel nicht überschreiten – Schüssel höchstens bis zur Maximum-Markierung füllen.

Mini-Schüssel und Messer

- Deckel erst abnehmen, nachdem das Schlagmesser ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Vorsicht – das Schlagmesser ist sehr scharf.
- Keine Gewürze verarbeiten – sie können die Kunststoffteile beschädigen.
- Keine harten Nahrungsmittel wie Kaffeebohnen, Eiswürfel oder Schokolade verarbeiten – sie können das Schlagmesser beschädigen.

Vor dem Anschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.

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

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie den Kunststoff-Schutz vom Schlagmesser.
Vorsicht! Die Messer sind sehr scharf. Diese Abdeckungen sollten entsorgt werden, da sie lediglich zum Schutz der Messer bei Herstellung und Transport dienen.
- 2 Waschen Sie die Teile ab; siehe „Pflege und Reinigung“.

Zubehör

- ⑳ Schlagmesser
- ㉑ Knetwerkzeug
- ㉒ Doppel-Schneebesen
- ㉓ Unterheb-Rührelement
- ㉔ Maxi-Abdeckscheibe
- ㉕ Raspel-/Schneidescheibe, 4 mm
- ㉖ Raspel-/Schneidescheibe, 2 mm
- ㉗ Extrafeine Raspelscheibe
- ㉘ Feine Julienne-Scheibe
- ㉙ Dekorative Schneidescheibe
- ㉚ Mini-Schüssel und Messer
- ㉛ Zitruspresse
- ㉜ Zubehörbox

Schlüssel

Küchenmaschine

- ① Antriebseinheit
- ② Schüssel mit Antriebswelle
- ③ Abnehmbare Antriebswelle
- ④ Deckel
- ⑤ Füllschacht
- ⑥ Stopfer
- ⑦ Sicherheitsverriegelungen
- ⑧ Kabelfach (hinten)
- ⑨ Auto-Taste
- ⑩ Geschwindigkeits-/Pulsregler
- ⑪ Betriebsanzeige

Wiegefunktion

- ⑫ kg/lb-Taste
- ⑬ Display
- ⑭ Ein/Null-Taste
- ⑮ Wiegeschale

Thermoresist-Mixer

- ⑯ Einfüllkappe
- ⑰ Deckel
- ⑱ Mixbecher
- ⑲ Dichtungsring
- ㉐ Messereinsatz
- ㉑ Schlitz in Einfüllkappe

Verwendung Ihrer Küchenmaschine

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit. Positionieren Sie den Griff nach hinten rechts und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn ①, bis er einrastet.

- 2 Setzen Sie ein Zubehörtail auf die Antriebswelle der Schüssel.

Hinweis: Die abnehmbare Antriebswelle ② zum Verwenden von Scheiben, Mini-Schüssel, Schneebesen, Unterheb-Rührelement und Zitruspresse aufsetzen.

- Setzen Sie immer die Schüssel und das Zubehörtail auf die Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.
- 3 Setzen Sie den Deckel ④ auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle bzw. des Zubehörtails in die Mitte des Deckels greift.

• Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig arretiert sind. Überprüfen Sie, dass sich Füllschacht und Schüsselgriff auf der rechten Seite befinden.

- 4 Schließen Sie das Gerät an das Netz an. Die Betriebsanzeige leuchtet auf und blinkt, solange Schüssel und Deckel nicht korrekt aufgesetzt sind. Wählen Sie eine der folgenden Optionen: -
Auto-Taste – Die Anzeige leuchtet auf, wenn die Auto-Taste gedrückt wird. Das Gerät wählt automatisch die optimale Geschwindigkeit für den jeweiligen Aufsatz.
Geschwindigkeitsregler – Wählen Sie manuell die gewünschte Geschwindigkeit (siehe Tabelle empfohlener Geschwindigkeiten).
Puls – Verwenden Sie die Pulsfunktion (P) für kurze, stoßweise Mixvorgänge. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.

- 5 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler am Ende des Arbeitsvorgangs wieder auf „0“ (Aus) oder drücken Sie bei Verwendung der Auto-Funktion auf die Taste. Die Anzeige erlischt.
 - **Die Betriebsanzeige blinkt, wenn Deckel oder Schüssel nicht aufgesetzt wurden bzw. nicht richtig eingerastet sind.**
 - **Die Auto-Taste funktioniert nicht, wenn der Geschwindigkeitsregler auf eine Geschwindigkeit eingestellt ist.**
 - **Das Gerät vor dem Abnehmen des Deckels immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.**
- Wichtig**
- Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker.

Eco-Funktion

Wenn das Gerät länger als 30 Minuten ans Netz angeschlossen ist, ohne verwendet zu werden, geht es in den Standby-Modus über, um Energie zu sparen.

- Die Betriebsanzeige blinkt langsam und das Gerät arbeitet erst wieder, wenn einer der folgenden Schritte ausgeführt wird:
- Sie betätigen die Auto-Taste.
- Sie stellen den Geschwindigkeitsregler auf eine Geschwindigkeit und dann wieder auf „0“ (Aus).

Die Anzeige leuchtet wieder permanent auf, sobald das Gerät betriebsbereit ist.

Hinweis: Wenn Schüssel oder Deckel nicht korrekt eingerastet sind, blinkt die Betriebsanzeige schneller als im Eco-Modus.

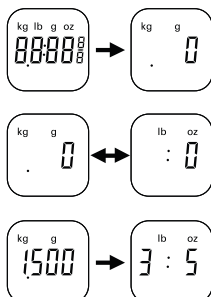
Wiegefunktion

Ihre Küchenmaschine verfügt über eine integrierte Wiegefunktion, so dass Sie Zutaten direkt in der Arbeitsschüssel oder im Mixbecher wiegen können.

- Die maximale Wiegekapazität beträgt 3 kg (Gesamtgewicht aller Zutaten inklusive Gewicht von Schüssel bzw. Mixbecher).

Verwendung der Wiegefunktion

- 1 Setzen Sie immer die Schüssel, die abnehmbare Antriebsschüssel und den Aufsatz oder den Mixbecher auf die Antriebseinheit, bevor Sie Zutaten einfüllen.
- 2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose - das Display bleibt leer.
- 3 Drücken Sie die EIN/NULL-Taste einmal - das Display leuchtet auf.
- 4 Drücken Sie die (kg/lb)-Taste und wählen Sie entweder Gramm oder Unzen. Das Display kehrt beim ersten Einschalten automatisch auf kg/g zurück.
- Das Gerät wiegt in Stufen von 2 g. Zum Wiegen von kleinen Mengen wird empfohlen, einen Tee- oder Esslöffel zu benutzen.
- 5 Überprüfen Sie, dass das Display „0“ anzeigt. Wenn nicht, drücken Sie die EIN/NULL-Taste (ON/ZERO), um das Gerät

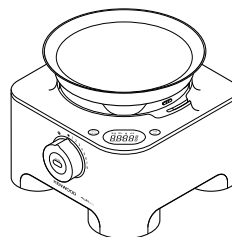


auf Null zu setzen. Wiegen Sie dann die erforderlichen Zutaten direkt in der Schüssel bzw. im Mixbecher. Nachdem das Gewicht angezeigt wurde, drücken Sie die EIN/NULL-Taste (ON/ZERO), um das Display wieder auf Null zu setzen. Geben Sie die nächste Zutat hinzu, deren Gewicht dann ebenfalls angezeigt wird. Fahren Sie fort, bis Sie alle Zutaten abgewogen haben.

- Wenn das Display nicht auf Null gestellt und die Zutaten oder die Schüssel/ein Zubehörteil/der Deckel abgenommen wurde, zeigt das Display [- - - -]; dies ist eine Minus-Anzeige. **Um auf Null zu stellen, drücken Sie einmal die EIN/NULL-Taste.**
- 6 Setzen Sie den Deckel auf und wählen Sie eine der Geschwindigkeiten Ihrer Küchenmaschine.
- Während des Betriebs stellt das Display auf [- - - -] um, bis die Geschwindigkeitskontrolle wieder auf „0“ (Aus) gestellt wird.
- Wenn nach dem Arbeitsvorgang die Geschwindigkeitskontrolle wieder auf „0“ gestellt wird, erscheint das letzte Gewicht auf dem Display. Anmerkung: Wenn vor dem Einschalten das Display nicht auf Null gestellt wird, ist das Gewicht des Deckels im angezeigten Gewicht enthalten.
- Das Gewicht zusätzlicher Zutaten, die bei arbeitendem Gerät in den Einfüllschacht gefüllt werden, wird nicht im Display angezeigt.

15 Wiegeschale

Zu der Küchenmaschine wird eine abnehmbare Wiegeschale bereitgestellt, mit der Sie Zutaten auch ohne Schüssel bzw. Mixbecher wiegen können. Setzen Sie dazu die Wiegeschale auf die Antriebseinheit. Führen Sie daraufhin die Schritte 2 bis 5 unter „Verwendung der Wiegefunktion“ aus.



Nehmen Sie abschließend die Schale einfach wieder ab.

Abschaltautomatik

- Das Display schaltet automatisch ab, wenn das selbe Gewicht nach 5 Minuten noch angezeigt wird.
 - Die Anzeige kann manuell durch Gedrückthalten der ON/ZERO-Taste für einige Sekunden ausgeschaltet werden.
- Wichtig!**
- Das Maximalgewicht der integrierten Waage von 3 kg darf nicht überschritten werden. Auf dem Display erscheint [0 - Ld], wenn die Wiegekapazität überschritten wurde.
 - Achten Sie darauf, dass die Antriebseinheit nicht überbeansprucht wird - dies kann zu Schäden am Sensor der Waage führen.
 - Stellen Sie Ihr Gerät vor dem Wiegen immer auf eine trockene und flache Oberfläche.
 - Während des Wiegens sollten Bewegungen des Geräts vermieden werden.

Verwendung Ihres Thermoresist-Mixers

- 1 Legen Sie den Dichtungsring 19 in den Messereinsatz 20 ein und achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille sitzt.
- **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 2 Halten Sie den Messereinsatz 20 an der Unterseite fest und setzen Sie ihn in den Mixbecher ein. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet 4. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:
 - entriegelte Position
 - verriegelte Position
- **Der Mixer funktioniert nicht, wenn er falsch zusammengesetzt wurde.**
- 3 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drücken Sie ihn fest 5. Bringen Sie die Einfüllkappe an.
- 5 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn 6, bis er einrastet.
- **Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch auf der Verriegelung befestigt ist.**
- 6 Wählen Sie Auto oder eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle) oder verwenden Sie die Pulsfunktion.

Tipps

- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Die Einfüllkappe entfernen. Dann bei laufendem Gerät das Öl langsam durch die Einfüllöffnung dazugießen.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.
- Zerkleinern von Eis – verwenden Sie die Pulsfunktion stoßweise, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch aufgesetzt wurde.
- Zum Verarbeiten trockener Zutaten - ggf. klein scheiden, Einfüllkappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben. Ihre Hand über die Öffnung halten. Für optimale Ergebnisse regelmäßig leeren.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Niemals mehr als 1,6 Liter verarbeiten – weniger für schaumige Flüssigkeiten wie Milchshakes.

Empfehlungstabelle

Werkzeug/ Zubehör	Funktion	Empfohlene Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit *	Höchstmenge
Schlagmesser	Kuchenteige	8	15-20 Sek.	1,7 kg Gesamtgewicht
	Knetteig – Einarbeiten von Fett in Mehl Zugabe von Wasser für Teigzutaten	5 – 8	10 Sek. 10-20 Sek.	500g Mehl
	Hacken von Fisch und magerem Fleisch Pâtés und Terrinen	Pulse – 8	10-30 Sek.	800g max. mageres Rindfleisch
	Hacken von Gemüse	Pulse	5-10 Sek.	500g
	Hacken von Nüssen	8	30-60 Sek.	200g
	Pürieren von weichem / gekochtem Obst und Gemüse	8	10-30 Sek.	1 kg
	Soßen, Dressings und Dips	8	2 Min. (max.)	800g
Schlagmesser mit Maxi-Abdeckscheibe	Kalte Suppen	Langsam starten und bis	30-60 Sek.	1,7 l
	Milkshakes/flüssige Teige	Höchstgeschwindigkeit steigern	15-30 Sek.	1,3 l
Doppel-Schneebesen	Eiweiß	8	60-90 Sek.	4 (150g)
	Eier und Zucker für Biskuit ohne Fett	8	4-5 Min.	3 Eier (150g)
	Sahne	8	30 Sek.	500 ml
	Schaumigschlagen von Fett und Zucker	8	2 Min. (max.)	200g Fett 200g Zucker
Knetwerkzeug	Hefeteig	8	60 Sek.	1 kg Gesamtgewicht
	Weißes Brotmehl	8	60 Sek.	600g Mehl
	Vollkornmehl	8	60 Sek.	500g Mehl
Unterheb-Rührelement	Aufschlagen von Sahne und Fruchtpürees	1 – 2	60 Sek.	300g Sahne, 300g Püree
	Untermischen von Eiweiß in schwere Teige	1 – 2	60 Sek.	Gesamtgewicht 600g
	Einrühren von Mehl in Fett-Zucker-Mischungen	1 – 2	60 Sek.	200g Mehl
	Makronen	1 – 2	60 Sek.	Gesamtgewicht 500g

Empfehlungstabelle				
Werkzeug/ Zubehör	Funktion	Empfohlene Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit *	Höchstmenge
Scheiben - Schneiden/ Raspeln	Feste Zutaten wie z.B. Karotten, Hartkäse	5 – 8	–	Schüssel höchstens bis zur Maximum- Markierung füllen
	Weichere Zutaten wie z.B. Gurken, Tomaten	1 – 5	–	
Extrafeine Raspelscheibe	Parmesankäse, Kartoffeln für Kartoffelknödel	8	–	
Dekorative Schneidescheibe	Feste Zutaten wie z. B. Karotten und Kartoffeln Weichere Zutaten wie z. B. Gurken	5 – 8	–	
Feine Julienne-Scheibe	Kartoffeln für feine Pommes frites und Rösti Gemüse für Wok-Gerichte und als Garnierung	8	–	
Thermoresist-Mixer	Kalte Flüssigkeiten und Getränke	8	15-30 Sek.	1,6 l
	Suppen mit Brühe als Grundlage	8	30 Sek.	1,2 l
	Suppen mit Milch	8	30 Sek.	1 l
	Wir empfehlen, heiße Zutaten vor dem Mixen abkühlen zu lassen. Wenn Sie jedoch heiße Zutaten verarbeiten möchten, lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise für das Mixen von heißem Füllgut.			
Mini-Schüssel und Schlagmesser	Fleisch	8	20 Sek. + Puls	300g mageres Rindfleisch
	Hacken von Kräutern	8	30 Sek.	20g
	Hacken von Nüssen	8	30 Sek.	100g
	Mayonnaise	8	30 Sek.	2 Eier 300g Öl
	Pürees	8	30 Sek.	200g
Mini-Schüssel mit Scheiben	Siehe Geschwindigkeitsempfehlung für betreffende Scheibe		–	500g Max Höchstfüllmenge der Schüssel nicht überschreiten
Zitruspresse	Kleinere Früchte, d. h. Limonen und Zitronen Größere Früchte, d. h. Orangen und Grapefruit	1 – 2	–	2 kg

* Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.

Verwendung des Zubehörs

Lesen Sie die Empfehlungstabelle für jedes Zubehörteil.

- Von Hand nachkneten. Das Nachkneten in der Schüssel wird nicht empfohlen, da die Küchenmaschine dabei ihren sicheren Stand verlieren könnte.

22 Schlagmesser

Das Schlagmesser ist das vielseitigste aller Zubehörteile. Die letztendliche Konsistenz ist abhängig von der Verarbeitungsdauer. Die Pulsfunktion empfiehlt sich für ein gröberes Ergebnis. Verwenden Sie das Schlagmesser zum Zubereiten von Teig, zum Hacken von rohem und gekochtem Fleisch, Gemüse und Nüssen, zum Mixen von Pâtés und Dips, zum Pürieren von Suppen und Zubereiten von Keks- und Brotkrümeln.

- Tipps**
- Schneiden Sie Zutaten wie Fleisch, Brot oder Gemüse vor dem Verarbeiten in ca. 2 cm große Stücke.
 - Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufendem Gerät durch den Füllschacht zugegeben werden.
 - Beim Zubereiten von Teig das Fett direkt aus dem Kühlschrank in ca. 2 cm großen Stücken zugeben.
 - Ein zu langes Verarbeiten vermeiden.

23 Knetwerkzeug

- Für Hefeteig.
- Trockene Zutaten in die Schüssel geben und Flüssigkeit bei laufendem Gerät durch den Füllschacht zugeben. Verarbeiten, bis eine glatte, geschmeidige Teigkugel entsteht; dies dauert 60 Sekunden.

24 Doppel-Schneebesen

Für leichtes Mischgut wie z. B. Eiweiß, Sahne oder Kondensmilch, oder zum Schlagen von Eiern und Zucker für Biskuitteig.

Verwendung des Schneebesens

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
- 2 Drücken Sie jedes Rührrelement **7** fest in den Antriebskopf.
- 3 Bringen Sie den Schneebesen an, indem Sie ihn vorsichtig drehen, bis er auf die Antriebswelle rutscht.
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle in die Mitte des Deckels greift.
- 6 Schalten Sie das Gerät ein.

- Wichtig**
- **Der Schneebesen eignet sich nicht für Rührteige, da diese zu schwer sind und den Schneebesen beschädigen würden. Verwenden Sie dafür stets das Schlagmesser.**

- Tipps**
- Eier sollten zum Schlagen am besten Raumtemperatur haben.
 - Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass Schüssel und Schneebesen sauber und frei von Fettspuren sind.

Schaumigschlagen von Fett und Zucker

- Für beste Ergebnisse sollte das Fett vor dem Verarbeiten bei Raumtemperatur (20°C) weich werden. **Verwenden Sie KEINESFALLS Fett direkt aus dem Kühlschrank, da dies den Schneebesen beschädigen würde.**
- Schwerere Zutaten wie Mehl und Trockenobst sollten von Hand untergemischt werden.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen und Verarbeitungszeiten überschreiten.

25 Unterheb-Röhrelement

Verwenden Sie den Unterheb-röhrelement zum Unterheben von leichten Zutaten in schwereren Mischungen, z. B. für Baiser, Mousse und Schaumgerichte.

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
- 2 Drücken Sie das Röhrelement 8 fest in den Antriebskopf.
- 3 Bringen Sie den Unterheb-Röhrelement an, indem Sie ihn vorsichtig drehen, bis er auf die Antriebswelle rutscht.
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf – achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle in die Mitte des Deckels greift.
- 6 **Wählen Sie eine niedrige Geschwindigkeit (Stufe 1 – 2).**

Entfernen des Röhrelements

Das Röhrelement durch Drücken der Freigabetaste vom Antriebskopf entfernen 9.

Tipps

- Nicht Auto oder hohe Geschwindigkeiten verwenden, da zum optimalen Unterheben eine niedrige Geschwindigkeit erforderlich ist.
- Für beste Ergebnisse sollten Eischnee und Sahne nicht zu stark geschlagen werden – der Unterheb-Röhrelement kann die Mischung nicht korrekt verarbeiten, wenn sie zu fest wird.
- Schlagen Sie die Mischung nicht länger als gemäß Zeitangabe in der Empfehlungstabelle, da sie ansonsten ihre Luftigkeit und Konsistenz verliert.
- Etwaige nicht vermischte Zutaten am Röhrelement oder an der Schüsselwand sollten vorsichtig mit dem Spatel untergehoben werden.

26 Maxi-Abdeckscheibe

Beim Verarbeiten von Flüssigkeiten in der Schüssel muss die Maxi-Füllscheibe zusammen mit dem Schlagmesser verwendet werden. Die Scheibe verhindert das Austreten von Flüssigkeit und verbessert die Zerkleinerungsleistung des Schlagmessers.

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie das Schlagmesser ein.
- 3 Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinein.
- 4 Setzen Sie die Maxi-Füllscheibe über das Schlagmesser und stellen Sie sicher, dass sie auf der Kante in der Schüssel aufsitzt 10. **Drücken Sie nicht auf die Abdeckscheibe.**
- 5 Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.

Raspel-/Schneidescheiben

Doppelseitige Raspel-/Schneidescheiben - 4mm 27, 2mm 28

Verwenden Sie die Raspelseite für Käse, Karotten, Kartoffeln und Nahrungsmittel von ähnlicher Konsistenz.

Verwenden Sie die Schneideseite für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, Rote Beete und Zwiebeln.

Extrafeine Raspelscheibe 29

Zum Reiben von Parmesan oder Kartoffeln für Knödel.

Feine Julienne-Scheibe 30

Zum Schneiden von Kartoffeln in feine Streifen sowie zum groben Raspeln für Röstli, Wok-Gerichte oder Garnierungen.

Dekorative Schneidescheibe 31

Zum Schneiden von Kartoffeln, Karotten, Gurken und ähnlichen Zutaten in gewellte Scheiben

Verwendung der Schneidescheiben

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an 2.
- 2 Halten Sie die Scheibe am Mittelgriff fest und setzen Sie sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle 10.
- 3 Setzen Sie den Deckel auf.
- 4 Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht. Wählen Sie die Größe des Füllschachts aus. Der Stopfer enthält einen kleineren Füllschacht zum Verarbeiten von Einzelstücken oder dünnen Zutaten. Verwendung des kleinen Füllschachts: Setzen Sie zunächst den großen Stopfer in den Füllschacht ein. Verwendung des großen Füllschachts: Verwenden Sie beide Stopfer gemeinsam.
- 5 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie das Schnittgut gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. **Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.**

Tipps

- Frische Zutaten verwenden.
- Die Zutaten nicht zu klein schneiden. Die Breite des Füllschachts ziemlich ausfüllen. So wird verhindert, dass die Zutaten während der Verarbeitung seitlich wegrutschen. Bei Bedarf den kleinen Füllschacht benutzen..
- Bei Verwendung der Julienne-Scheibe Zutaten horizontal einführen.
- Beim Schneiden oder Raspeln: Senkrecht eingefülltes Schnittgut 12 wird kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke 13.
- Senkrecht eingefülltes Schnittgut wird kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke.
- Nach der Verarbeitung bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder in der Schüssel zurück.

32 Mini-Schüssel und Messer

Verwenden Sie die Mini-Arbeitsschüssel zum Hacken von Kräutern und zum Verarbeiten von kleinen Zutatenmengen, z. B. Fleisch, Zwiebeln, Nüsse, Mayonnaise, Gemüse, Pürees, Soßen und Babynahrung.

Die Raspel-/Schneidescheiben können auch mit der Mini-Schüssel verwendet werden.

Setzen Sie die Mini-Schüssel ohne das Schlagmesser ein und lesen Sie den Abschnitt zu den Raspel-/ Schneidescheiben für Anleitungen zum Einsetzen und Gebrauch.

Höchstfüllmenge der Schüssel nicht überschreiten

- Ⓐ Mini-Schlagmesser
- Ⓑ Mini-Schüssel

Verwendung der Mini-Schüssel mit Schlagmesser

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
- 2 Setzen Sie die Mini-Schüssel auf die abnehmbare Antriebswelle – die Aussparungen müssen dabei in die Vorsprünge **14** der Arbeitsschüssel greifen.
Hinweis: Der Deckel der Arbeitsschüssel lässt sich nur anbringen, wenn die Mini-Schüssel korrekt eingesetzt wurde.
- 3 Setzen Sie das Schlagmesser auf die Antriebswelle **15**.
- 4 Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinein.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.

Tipps

- Für beste Ergebnisse sollten Kräuter sauber und trocken sein.
- Beim Verarbeiten gekochter Zutaten für Babynahrung stets ein wenig Flüssigkeit hinzugeben.
- Zutaten wie Fleisch, Brot oder Gemüse vor dem Verarbeiten in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden.
- Für die Zubereitung von Mayonnaise das Öl durch die Einfüllöffnung dazugießen.

33 Zitruspresse

Zum Entsaften von Zitrusfrüchten (z. B. Orangen, Zitronen, Limetten und Grapefruit).

- Ⓒ Presskegel
- Ⓓ Sieb

Verwendung der Zitruspresse

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
- 2 Setzen Sie das Sieb in die Schüssel - vergewissern Sie sich, dass der Siebgriff direkt über dem Schüsselgriff einrastet **16**.
- 3 Setzen Sie den Presskegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht **17**.
- 4 Halbieren Sie die Frucht. Schalten Sie dann das Gerät ein und drücken Sie die Frucht auf den Presskegel.
- **Die Zitruspresse funktioniert nur, wenn das Sieb ordnungsgemäß eingerastet ist.**
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Früchte bei Zimmertemperatur aufbewahren und verarbeiten und sie vor dem Entsaften mit leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen.
- Sie erhöhen die Saftausbeute, indem Sie die Frucht beim Entsaften leicht hin und her bewegen.
- Beim Entsaften großer Mengen sollten Sie das Sieb regelmäßig reinigen, damit sich nicht zu viel Fruchtfleisch und Kerne ansammeln.

34 Zubehörkasten

Ihre Küchenmaschine wird mit einem Aufbewahrungskasten für die Aufsätze und Arbeitsscheiben geliefert.

- 1 Bewahren Sie Schlagmesser und Scheiben im Zubehörkasten auf, wenn Sie nicht verwendet werden **18**.
- 2 Der Zubehörkasten ist mit einem Sicherheitsschloss ausgestattet – schließen Sie zum Versperren den Deckel. Drücken Sie zum Öffnen auf die Lasche **19** und heben Sie den Deckel an **20**.

Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- **Die Messer und Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf.**
- Manche Zutaten können den Kunststoff verfärben. Dies ist völlig normal und hat keine Auswirkungen auf den Kunststoff oder den Geschmack Ihrer Zutaten. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. Sicherstellen, dass der Verriegelungsbereich frei von Lebensmittlrückständen ist.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren **21**.

Mixer

- 1 Den Mixbecher entleeren und Messereinsatz abschrauben, indem Sie ihn auf die entriegelte Position **6** drehen und abnehmen.
- 2 Den Mixbecher von Hand spülen.
- 3 Die Dichtungen entfernen und waschen.
- 4 Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. **Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**
- 5 Das Teil umgedreht trocknen lassen.

Doppel-Schneebesen

- Die Schneebesen durch leichtes Ziehen vom Antriebskopf entfernen. In warmem Wasser und Spülmittel abwaschen.
- Antriebskopf mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. **Den Antriebskopf nicht in Wasser tauchen.**

Unterheb-Rührelement

- Das Rührelement durch Drücken der Freigabetaste vom Antriebskopf entfernen **9**. In warmem Wasser und Spülmittel abwaschen.
- Antriebskopf mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. **Den Antriebskopf nicht in Wasser tauchen.**

Alle anderen Teile

- Von Hand spülen und abtrocknen.
- Diese Teile sind zudem spülmaschinenfest und können im oberen Fach Ihrer Spülmaschine gereinigt werden. Vermeiden Sie es, die Teile im unteren Gestell direkt über dem Heizelement zu platzieren. Wir empfehlen ein kurzes Programm bei niedriger Temperatur (maximal 50°C).

Teil	Für Spülmaschine geeignete Teile
Arbeitsschüssel, Mini-Schüssel, Deckel, Stopfer	✓
Schlagmesser, Knetwerkzeug	✓
Abnehmbare Antriebswelle	✓
Arbeitsscheiben	✓
Maxi-Abdeckscheibe	✓
Schneebesens/Unterheb-Rührelement-Elemente	✓
Den Antriebskopf nicht in Wasser tauchen	
Mixbecher, Deckel, Einfüllkappe	✓
Messereinsatz und Dichtung für Mixer	x
Zitruspresse	✓
Spatel	✓

Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder 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.

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät

entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen.

Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m2 für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m2 betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m2 betragen. Vertreter haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Fehlerbehebung		
Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine funktioniert nicht.	Kein Strom. Kein Strom/Betriebsanzeige leuchtet nicht. Schüssel nicht richtig auf Antriebseinheit angebracht. Schüsseldeckel nicht richtig eingerastet. Eco-Funktion ist aktiv.	Prüfen, ob der Stecker der Küchenmaschine in der Steckdose steckt. Prüfen, ob Schüssel richtig aufgesetzt ist und Griff nach rechts weist. Prüfen, ob Deckelverriegelung im Griffbereich richtig eingerastet ist. Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt angebracht sind. Auto-Taste drücken oder Geschwindigkeitsregler auf eine Geschwindigkeit und dann wieder auf „O“ (Aus) stellen, um die Eco-Funktion zu deaktivieren. Wenn keiner dieser Fehler vorliegt: die Sicherung(en) in Ihrer Wohnung prüfen.
Mixer funktioniert nicht.	Mixer ist nicht richtig eingerastet. Mixer ist nicht richtig zusammengesetzt.	Mixer funktioniert nicht, wenn er falsch aufgesetzt wurde. Überprüfen, dass der Messereinsatz fest in den Becher eingeschraubt ist.
Gerät hält während des Arbeitsvorgangs an oder wird langsamer.	Überlastungsschutz wurde ausgelöst. Gerät ist überlastet oder im Betrieb zu heiß geworden. Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten, Netzstecker ziehen und Gerät rund 15 Minuten abkühlen lassen. Die Höchstmengen sind in der Empfehlungstabelle angegeben.
Waage Display bleibt auf [- - -] stehen. Verändertes Gewicht wird auf Display angezeigt.	Gewogene Menge zu klein. Antriebseinheit wurde beim Wiegen bewegt.	Zum Wiegen sehr kleiner Mengen sollte ein Tee- oder Esslöffel verwendet werden. Beim Gebrauch nicht bewegen. Vor dem Wiegen der nächsten Zutaten Display wieder auf Null stellen.
Betriebsanzeige blinkt schnell.	Normaler Betrieb. Die Anzeige blinkt, wenn Schüssel, Deckel oder Mixer nicht auf die Antriebseinheit aufgesetzt wurden oder nicht ordnungsgemäß eingerastet sind.	Prüfen, dass Verriegelungen ordnungsgemäß eingerastet sind.
Betriebsanzeige blinkt langsam.	Normaler Betrieb. Gerät war länger als 30 Minuten ans Netz angeschlossen, ohne verwendet zu werden, und ist in den Eco-Modus gewechselt.	Auto-Taste drücken oder Geschwindigkeitsregler auf eine Geschwindigkeit und dann wieder auf „O“ (Aus) stellen, um die Eco-Funktion zu deaktivieren.
Auto- und Betriebsanzeige blinken.	Normaler Betrieb. Die Anzeige blinkt, wenn Auto-Funktion gewählt wurde, aber Verriegelungen nicht eingerastet sind.	Prüfen, dass Verriegelungen ordnungsgemäß eingerastet sind, oder Auto-Taste drücken, um Auto-Funktion zu deaktivieren.
Mixer Flüssigkeit tritt unten aus der Messereinheit aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingesetzt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Mixerdichtung befindet sich beim Auspacken nicht am Messereinsatz.	Die Dichtung ist ab Werk am Messereinsatz angebracht.	Becher abschrauben und prüfen, ob Dichtung an Messereinsatz befestigt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Unzureichende Leistung von Werkzeugen/Zubehörteilen.	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt „Verwendung des Zubehörs“. Prüfen, ob Zubehörteile richtig angebracht sind.	