

# Deutsch

## Allgemeine Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung sowie den Kunststoff-Klingenschutz entfernen. Alle Teile spülen, siehe „Reinigen“.
- Die scharfen Messer nicht berühren. Den Messereinsatz von Kindern fernhalten.
- Keine sich bewegenden Teile berühren.
- Immer vorsichtig sein, wenn Sie den Messereinsatz handhaben oder den Becher entleeren. Beim Reinigen nicht die Schneidkante der Klingen berühren.
- Den Mixbecher nur mit dem mitgelieferten Sockel und Messereinsatz verwenden.
- Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mixbecher auf den Anschluss schrauben.
- Immer zuerst das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie Ihre Finger oder Gegenstände in den Mixbecher halten.
- Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (AUS) drehen und den Netzstecker ziehen:
  - vor dem Anbringen und Abnehmen von Teilen und Aufsätzen;
  - nach Gebrauch;
  - vor dem Reinigen.
- Beim Entfernen des Mixers von der Antriebseinheit:
  - warten, bis die Schlagmesser völlig zum Stillstand gekommen sind;
  - nicht versehentlich den Mixbecher von der Messereinheit abschrauben.
- Nur KAH359GL: Bei Verwendung des Rührstabs im Mixbecher muss der Deckel aufgesetzt sein.
- Nur KAH359GL: Den Rührstab  nur zum Verarbeiten kalter Zutaten verwenden. **NIEMALS** zum Verarbeiten heißer Flüssigkeiten verwenden.
- **VERBRÜHUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten vor dem Einfüllen in den Becher oder dem Verarbeiten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Niemals einen beschädigten Aufsatz benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe „Kundendienst und Service“.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel und Einfüllkappe betreiben.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.

- Niemals die Höchstmengen und Geschwindigkeiten überschreiten, die in der Mixer-Empfehlungstabelle **M** angegeben sind.
- Den Mixer nie länger als eine Minute laufen lassen – er könnte sich überhitzen. Ausschalten, sobald Ihr Mischgut die gewünschte Konsistenz hat.
- Dieser Aufsatz darf nicht von Kindern benutzt werden. Den Aufsatz von Kindern fernhalten.
- Keine trockenen Zutaten vor dem Einschalten in den Mixer geben. Die Zutaten ggf. klein schneiden, die Einfüllkappe abnehmen und Zutaten bei laufendem Gerät durch den Deckel fallen lassen.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Nie mehr als 1600 ml kalte Zutaten mischen und bei schaumigen Flüssigkeiten wie Milkshakes noch weniger.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.



## **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 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 ⑦.
- 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.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.

**Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.**

## Reinigung **N**

- Vor dem Reinigen immer ausschalten, den Netzstecker ziehen und auseinandernehmen. Vor dem Abschrauben des Sockels den Mixbecher entleeren.
- Messereinheit – abnehmen und den Dichtungsring spülen. Die Messer unter laufendem Wasser sauber bürsten. Darauf achten, dass die Unterseite der Messereinheit nicht nass wird. Trocknen lassen.
- Andere Teile – siehe Reinigungstabelle **N**.

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

Verwenden Sie den Mixer für Suppen, Getränke, Pâtés, Mayonnaise, Paniermehl, Kekskrümel, zum Hacken von Nüssen und zum Zerstoßen von Eis.

### **Vor erstmaligem Gebrauch Ihres Kenwood Aufsatzes**

Die Teile waschen: Siehe „Reinigung“.

# Übersicht

- ① Einfüllkappe
- ② Deckel
- ③ Mixbecher
- ④ Dichtungsring
- ⑤ Messereinsatz
- ⑥ Sockel
- ⑦ Entlüftungsschlitze
- ⑧ Rührstab (nur KAH359GL)

## Verwendung Ihres Mixers

### Siehe Abbildungen **A** - **K**

- 1 Legen Sie den Dichtungsring ④ in den Messereinsatz ⑤ ein und achten Sie darauf, dass der Ring richtig sitzt. **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 2 Setzen Sie den Messereinsatz ⑤ in den Sockel ⑥ ein.
- 3 Schrauben Sie dann den Mixbecher auf den Sockel und stellen Sie sicher, dass der Messereinsatz fest angezogen ist.
- 4 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
- 5 Bringen Sie den Deckel an, indem Sie ihn herunterdrücken, bis er fest sitzt. (Stellen Sie sicher, dass einer der Vorsprünge am Deckel über dem Ausguss des Mixbechers platziert ist.)
- 6 Setzen Sie die Einfüllkappe in den Deckel ein und Sie sie nach unten drücken, bis sie fest sitzt.
- 7 Entfernen Sie den Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses.
- 8 Setzen Sie den Mixer auf den Anschluss, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und drücken Sie ihn gleichzeitig nach unten, bis er einrastet. Drehen Sie dann weiter im Uhrzeigersinn, bis der Aufsatz einrastet.

- 9 Wählen Sie die erforderliche Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).
- 10 Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus und heben Sie den Mixer ab. Halten Sie ihn dabei mit beiden Händen fest.

## Verwendung des Rührstabs (nur KAH359GL)

### Siehe Abbildung **L**

- 1 Setzen Sie den Deckel ohne Einfüllkappe fest auf den Becher. **NICHT den Rührstab im Mixer ohne aufgesetzten Deckel verwenden.**
- 2 Führen Sie den Rührstab ein und bewegen Sie ihn bei laufendem Motor langsam im Mixbecher herum.
  - Verwenden Sie den Rührstab, um Zutaten im Mixbecher umzurühren und zu verhindern, dass beim Verarbeiten Klümpchen entstehen.

### Tipps

- Um ein mögliches Auslaufen zu verhindern:
  - den Dichtungsring vor dem Einsetzen anfeuchten;
  - sicherstellen, dass der Mixbecher fest auf dem Sockel sitzt.
- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Dann die Einfüllkappe entfernen und das Öl bei laufendem Gerät nach und nach hinzugeben.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips: Niedrige bis mittlere Geschwindigkeit wählen und ggf. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten schaben. Lässt sich die Mischung nur

- schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben und den Rührstab verwenden (falls im Lieferumfang). Oder aber die Pulsfunktion betätigen, damit sich die Zutaten über die Messer bewegen.
- Zum Zerstoßen von Eis kleine Mengen verarbeiten und die Pulsfunktion verwenden. Es empfiehlt sich, dabei die Hand auf Deckel und Einfüllkappe zu halten.

## Reinigung

### Siehe Abbildung **N**

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten, vom Netz trennen und auseinandernehmen.
- Den Mixbecher vor Abnehmen des Sockels leeren.

### Messereinsatz

**Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie sehr vorsichtig damit um.**

- 1 Den Dichtungsring entfernen und waschen.
- 2 Die Messer unter laufendem Wasser sauber bürsten. Darauf achten, dass die Unterseite des Messereinsatzes trocken bleibt.
- 3 Trocknen lassen.

### Andere Teile

Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in der Spülmaschine reinigen.

## Möhren-Koriander-Suppe

25 g Butter  
 1 Zwiebel, gehackt  
 1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
 800 g Möhren, in 2,5 cm Würfel geschnitten  
 Kalte Hühnerbrühe  
 10-15 ml (2-3 TL) gemahlener Koriander  
 Salz und Pfeffer

- 1 Die Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebel und den Knoblauch hinzugeben und dünsten bis weich.
- 2 Möhren in den Mixer geben, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen. Bis zur 1,6 Liter Markierung auf dem Mixbecher Brühe hinzugeben. Den Deckel und die Einfüllkappe aufsetzen.
- 3 Für eine grobe Suppe 5 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit mixen; für ein feineres Ergebnis etwas länger.
- 4 Die Mischung in einen Topf schütten, Koriander, Salz und Pfeffer hinzugeben und die Suppe 30 bis 35 Minuten oder bis gar kochen lassen.
- 5 Falls erforderlich nachwürzen und ggf. mehr Flüssigkeit hinzugeben.

## Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Aufsatzes haben, besuchen Sie [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Hergestellt in China.