

Deutsch

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung sowie den Kunststoff-Klingenschutz entfernen. Alle Teile spülen, siehe „Reinigen“.
- Vorsicht - die Messer und Arbeitsscheiben sind sehr scharf. **Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- Immer sicherstellen, dass die verstellbare Schneidescheibe in die Aufbewahrungsposition (O) zurückgedreht ist, wenn sie nicht benutzt wird.
- Vor dem Ausschütten des Inhalts aus der Schüssel immer zuerst die Messereinheit herausnehmen.
- **Hände und Utensilien nicht in die Schüssel halten, während die Küchenmaschine an den Netzstrom angeschlossen ist.**
- Immer vorsichtig sein, wenn Sie den Messereinsatz handhaben oder die Mixschüssel entleeren. Beim Reinigen nicht die Schneidkante der Klingen berühren.
- Drücken Sie niemals Lebensmittel mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den/die mitgelieferten Stopfer.
- Schalten Sie das Gerät aus und 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 Arbeitsscheibe komplett zum Stillstand gekommen ist.
- Bei Verwendung der Schneide-, Raspel- oder Julienne-Scheibe 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 in den Füllschacht drücken - der Aufsatz könnte beschädigt werden.
- Keine Eiswürfel oder anderen harten Nahrungsmittel (z. B. Gewürze) hacken; sie könnten den Aufsatz beschädigen.
- Keine gefrorenen Zutaten verarbeiten.
- 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 die maximalen Mengen und Geschwindigkeiten überschreiten, die in der Empfehlungstabelle angegeben sind.
- **Niemals heiße Zutaten in der Schüssel verarbeiten; vor dem Verarbeiten immer zuerst auf Raumtemperatur abkühlen lassen.**
- Keine heißen Flüssigkeiten in den Füllschacht gießen.

- Kein flüssiges Füllgut verarbeiten, da es unter dem Deckel hervortreten könnte. Verwenden Sie dafür stattdessen einen Mixer.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Zerkleinerungsaufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Wenn im Gebrauch dieses Aufsatzes 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“.**
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz oder mehr als einen Aufsatz gleichzeitig benutzen.
- Vor dem Anbringen oder Entfernen von Röhrelementen/Aufsätzen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „O“ stellen und den Netzstecker ziehen.
- Dieser Aufsatz darf nicht von Kindern benutzt werden. Den Aufsatz von Kindern fernhalten.
- Kinder müssen überwacht 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.

Würfelschneider & verstellbare Schneidescheibe

- Das Würfelgitter und die Arbeitsscheibe sind sehr scharf; beim Einsetzen, Entfernen und Reinigen bitte vorsichtig handhaben. Beim Handhaben der scharfen Messer, beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen immer am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.
- Drücken Sie das Schnittgut niemals mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den mitgelieferten Stopfer.
- Drücken Sie das Schnittgut nicht mit zu viel Kraftaufwand in den Füllschacht – der Aufsatz könnte beschädigt werden.
- Bevor Sie den Deckel abnehmen, zunächst ausschalten und warten, bis die Arbeitsscheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Keine gefrorenen Zutaten verarbeiten.

Reinigen

- Den Aufsatz vor dem Reinigen vollständig auseinandernehmen.

Anschlussstück

- Das Anschlussstück niemals in Wasser tauchen, nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

Stopfer, Aufsatzdeckel und -schüssel, Messereinsatz und Arbeitsscheiben

- In heißem Spülwasser spülen, dann gründlich abtrocknen. Vorsicht, denn die Messer und Arbeitsscheiben sind scharf.
- Die Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden (nur oberes Fach). **DAS ANSCHLUSSTÜCK NICHT IN DIE SPÜLMASCHINE GEBEN.**

Beachten Sie weitere Sicherheitshinweise in der die 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.
- Spülen Sie die Teile (siehe „Reinigen“).

Übersicht

- ① Stopfer groß und klein
- ② Füllschacht
- ③ Aufsatzdeckel
- ④ Fingergriff
- ⑤ Messer
- ⑥ Aufsatzschüssel
- ⑦ Verbindungsstück
- ⑧ Arbeitsscheiben
 - A Verstellbare Schneidescheibe
 - B Extrafeine Raspelscheibe
 - C Feine Raspelscheibe
 - D Grobe Raspelscheibe
 - E Julienne-Scheibe
- ⑨ Fingergriff der Arbeitsscheibe
- ⑩ Würfelaufsatz
 - A Würfelstopfer
 - B Würfelgitter
- ⑪ Aufbewahrungstasche (falls mitgeliefert)

Zusammensetzen des Zerkleinerungsaufsatzes

Siehe Abbildungen A - E

Verwendung des Messereinsatzes

Siehe Abbildungen F - H

- **Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer um - die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie es stets am Fingergriff fest.**
- Schneiden Sie die Zutaten in grobe Stücke und geben Sie diese, gleichmäßig verteilt, in die Schüssel.

Hinweise und 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 in den Füllschacht gegeben werden.
- Wenn Sie Suppen pürieren wollen, gießen Sie die Flüssigkeit ab und füllen Sie die festen Bestandteile in die Schüssel. Pürieren Sie die Bestandteile und vermischen Sie sie anschließend wieder mit der Flüssigkeit.
- Für die Zubereitung von Teig festes Fett direkt aus dem Kühlschrank benutzen und in 2 cm große Würfel schneiden. Mischen Sie die Fettwürfel mit dem Mehl, bis sich Streusel bilden. Geben Sie nach und nach so viel Wasser durch den Füllschacht 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-Haken in der Mixerschüssel für Kuchenteige – damit erzielen Sie bessere Ergebnisse.

Verwendung der Raspel- und Julienne-Scheibe

Siehe Abbildungen **I** - **K**

- **Gehen Sie vorsichtig mit den Arbeitsscheiben um, sie sind extrem scharf. Halten Sie die Scheiben stets am Fingergriff fest.**
- Wählen Sie den gewünschten Füllschacht aus. Im Stopfer befindet sich ein kleinerer Füllschacht für die Verarbeitung einzelner Zutaten oder für dünne Zutaten.

Hinweise und Tipps

- Verwenden Sie frische Zutaten.
- Schneiden Sie die Zutaten nicht zu klein. Füllen Sie den großen Füllschacht 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 Julienne-Scheibe dünne Zutaten horizontal einführen.
- Beim Schneiden oder Raspeln: Senkrecht eingeführte Zutaten werden kürzer geschnitten/geraspelt als horizontal eingeführte Zutaten.
- Bei Verwendung einer Arbeitsscheibe bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder unter den Zutaten zurück.

Verwendung der verstellbaren Schneidescheibe

Siehe Abbildungen **L** - **N**

- Wählen Sie die Schnittstärke, indem Sie den Regler von 1 (extradünn) bis 5 (extradick) drehen.
- Wichtig: Beim Einstellen der Schnittstärke die Hände von der Klinge fernhalten, um Verletzungen zu vermeiden.

Verwendung des Würfelschneiders

Siehe Abbildungen **O** - **Q**

Wichtig

- Die Würfel-Einstellung  auf der verstellbaren Schneidescheibe ist ausschließlich zur Verwendung mit dem Würfelschneider bestimmt.
- Der Würfelstopfer darf nur zusammen mit dem Würfelgitter verwendet werden. Eine Verwendung ohne eingesetztem Würfelgitter würde den Boden des Stopfers beschädigen.
- Wichtig: Beim Einstellen der Schnittstärke die Hände von der Klinge fernhalten, um Verletzungen zu vermeiden.

Hinweise und Tipps

- Für beste Ergebnisse festes, frisches Obst und Gemüse verwenden.
- Das Schnittgut nicht zu dicht in den Füllschacht packen, damit es sich nicht verklemmt. Idealerweise sollten die einzelnen Stücke höchstens:

50 × 30 mm

- Wenn das Schnittgut zu hart ist, um durch das Gitter gedrückt zu werden, sollten Sie es zuvor etwa 10-15 Minuten kochen und dann vor dem Verarbeiten im Kühlschrank abkühlen.
- Vor dem Verarbeiten alle harten Schalen, Steine, Kerne, Samen usw. entfernen.

Hinweis:

- Aufgrund der unterschiedlichen Größe und Form des Schnittguts werden meist auch einige unförmige Stücke entstehen. Das ist normal.
- Lebensmittel wie Käse, gekochter Schinken und Chorizo würden das Gitter verstopfen, weshalb die Verwendung dieses Aufsatzes für sie nicht zu empfehlen ist.

Der Würfelschneider kann auch dazu verwendet werden, Pommes frites und rohe Gemüsestücke und -stäbchen herzustellen (s. Abbildung O).

- Wählen Sie die Schnittstärke, indem Sie den Regler von 1 (extradünn) bis 5 (extradick) drehen.
 - Wichtig: Beim Einstellen der Schnittstärke die Hände von der Klinge fernhalten, um Verletzungen zu vermeiden.
- 1 Das Würfelgitter ohne die verstellbare Schneidescheibe einsetzen.
 - 2 Dann das Schnittgut manuell durch das Gitter drücken, ohne das Gerät einzuschalten.

Hinweis: Der Zerkleinerungsaufsatz muss auf Ihrer Küchenmaschine angebracht werden, um Gemüsestreifen (Crudités) und Pommes frites herzustellen.

Auseinandernehmen des Aufsatzes

Siehe Abbildungen R - T

Aufbewahrungstasche (falls mitgeliefert)

Siehe Abbildungen U

- Verstauen Sie Ihre Arbeitsscheiben und den Würfelschneider in der mitgelieferten Aufbewahrungstasche.
- Immer sicherstellen, dass die verstellbare Schneidescheibe in die Aufbewahrungsposition (O) zurückgedreht wurde, bevor Sie sie in der Tasche oder an einen anderen Aufbewahrungsort unterbringen.
- Aus Sicherheitsgründen sollte der Messereinsatz bei Nichtgebrauch nicht in der Aufbewahrungstasche, sondern in der Hauptschüssel verstaut werden.

Kundendienst und Service

Für Angaben zum Kundendienst und Service sehen Sie bitte die Hauptbedienungsanleitung Ihrer Küchenmaschine oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com.

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

Fehlerbehebung		
Problem	Ursache	Lösung
Der Zerkleinerungsaufsatz startet/funktioniert nicht.	Küchenmaschine hat keinen Strom.	Prüfen, ob die Küchenmaschine eingestöpselt und (ggf.) eingeschaltet ist.
	Zerkleinerungsaufsatz ist nicht korrekt mit dem Hochgeschwindigkeits-Anschluss der Küchenmaschine verbunden. Schüssel des Zerkleinerungsaufsatzes ist nicht korrekt am Verbindungsstück angebracht, oder Deckel ist nicht korrekt mit der Schüssel verriegelt.	Prüfen, ob alle Teile des Zerkleinerungsaufsatzes korrekt angebracht sind.
Zerkleinerungsaufsatz hält mitten im Betrieb an.	Zerkleinerungsaufsatz überlastet / Menge der eingefüllten Zutaten übersteigt die Arbeitskapazität.	Den Stecker der Küchenmaschine herausziehen. Den Deckel entriegeln, die Messereinheit/ Arbeitsscheibe herausnehmen und einen Teil der Zutaten aus der Schüssel nehmen. Sie dürfen die maximale Arbeitskapazität nicht überschreiten.
Schwache Verarbeitungsleistung	Zu viele oder zu wenige Zutaten eingefüllt.	Die richtigen Verarbeitungsmengen, -geschwindigkeiten und -zeiten entnehmen Sie bitte der Empfehlungstabelle.
	Falsche Verarbeitungsgeschwindigkeiten oder -zeiten gewählt.	
Zutaten treten am Deckel aus.	Es wurden flüssige Zutaten verwendet.	Verwenden Sie keine flüssigen Zutaten. Für solche kann ein separater Mixaufsatz gekauft werden.
	Schüssel wurde zu hoch gefüllt.	Den Stecker der Küchenmaschine herausziehen. Den Deckel entriegeln und einen Teil der Zutaten aus dem Aufsatz herausnehmen. Sie dürfen die maximale Füllmenge nicht überschreiten.
Zerkleinerungsaufsatz /Küchenmaschine ist instabil.	Es werden klebrige Früchte/ Zutaten, z. B. Datteln, verarbeitet.	Für beste Ergebnisse die Zutaten zunächst mit der Pulsfunktion grob zerkleinern und anschließend auf Geschwindigkeitsstufe 5 weiter verarbeiten.
	Gewählte Geschwindigkeit ist zu langsam.	