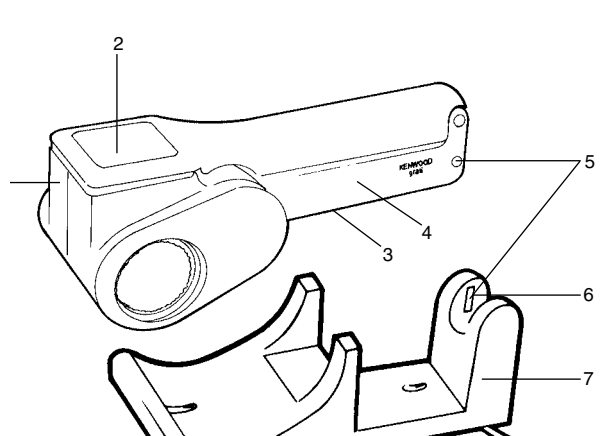




Before using your food grater for the first time, or after periods of prolonged storage, wash the graters and the chopper container, chopper blade assembly and lid in hot soapy water, rinse and then dry.

The chopper blades are sharp - handle with care.

Clean inside the food hopper of the hand unit with a damp cloth.

Using your Food Grater

If you have more than one grater, select the one most appropriate for the task.

The fine grater will produce finely grated cheese and is best for hard dry cheeses, for example Parmesan.

The coarse grater will produce coarse grated food and is suitable for grating dry bread, nutmeg, chocolate and nuts.

Push the grater in the hand unit and twist one quarter turn clockwise to locate firmly (fig 2).

- Put the food into cubes, removing any rind from cheese.
- Place the food in the hopper.
- Lower the food press. Hold the hand unit in one hand whilst tilting the food grater to one side. This will allow the grated food to fall out. Do not press hard on the food press as this may stop the grater.
- Press and hold the on/off button.
- Do not put fingers inside the grater during use. If the food collects inside the grater turn the hand unit on its side and tap gently (fig 3).
- To stop, release the on/off button.

Using your Chopper (FG150 only)

- Remove the blade protector.
- Put the blade assembly into the container ensuring that the blade assembly fits into the channel down the side of the container.
- Place the food to be chopped in the container.
- Place the lid on the container.
- Place the drive roller for the chopper into the hand unit, turning clockwise to locate firmly in position.
- Push the hand unit onto the chopper so that the drive roller connects with the locating nut on the chopper (fig. 4).
- Press the on/off button to rotate the blades and chop the food.
- When the food has been chopped sufficiently, release the on/off button to stop the blades.

Cleaning

Be careful not to touch the on/off button during cleaning.

Remove the drive roller or grater by rotating it one quarter turn counter-clockwise and pulling it out.

Wash the graters and the chopper container and lid in hot soapy water, rinse and then dry. Wash the blade assembly under running water and then dry.

Clean inside the food hopper of the hand unit with a damp cloth.

Reassemble the appliance ready for use.

The blade protector (when supplied) should be placed over the blades, inside the container, to protect the blades during storage.

Service

If the supply cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by an authorised Kenwood repairer, as special purpose tools are required.

Contact the dealer from whom you purchased your appliance.

CZ Your New Kenwood Food Grater

Your Kenwood Food Grater will grate many different foods. It will produce finely and coarsely grated hard cheeses and will grate nuts, chocolate and vegetables. The FG150 includes a chopper unit to chop fruit, vegetables and herbs.

For convenience the hand unit is rechargeable and cordless. A light glows on the recharging base to indicate when the hand unit is being recharged.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- Do not use if there is any visible damage to the appliance or to the supply cord.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Keep the chopper blade out of the reach of children.
- Do not immerse this appliance, recharging base or plug unit in water or other liquid.
- Unplug the appliance from the power supply before cleaning.
- The blades are sharp - handle with care.

PLEASE KEEP THESE INSTRUCTIONS.

Connecting to Power
Before plugging in, ensure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate.

NOTE: This appliance complies with European Economic Community Radio Interference Directive 89/336/EEC.

Know your Kenwood Food Grater

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1 Food hopper | 10 Fine grater (when supplied) |
| 2 Food press | 11 Drive roller (FG150 only) |
| 3 On/Off button | 12 Lid (FG150 only) |
| 4 Hand unit | 13 Locating nut (FG150 only) |
| 5 Recharging contacts | 14 Blade assembly (FG150 only) |
| 6 Recharging light | 15 Container (FG150 only) |
| 7 Recharging base | 16 Blade protector (FG150 only) |
| 8 Supply cord and plug unit | |
| 9 Coarse grater (when supplied) | |

Recharging

The recharging base provides the means to recharge the batteries located in the hand unit. It should be used to store the hand unit when not in use.

- Connect the recharging base to the power supply and place the hand unit in the charging base.
- The recharging light will glow to indicate that the hand unit is correctly positioned and the batteries are being charged.
- Batteries will be fully charged after 15 hours.

The handle and plug unit will become slightly warm during recharging. This is normal.

The hand unit should not be kept in temperatures below 4°C or above 40°C as this may damage the batteries.

After repeated use, the operating time of the appliance may appear to diminish. This is typical of rechargeable appliances and may be overcome by leaving the hand unit on until the grater stops turning and then recharging the batteries for 15 hours. This procedure will improve the recharging capacity of the batteries. Repeat this operation at least twice a year to maximise the life of the batteries.

Fixing of Rechargeable Base

Choose a position convenient to a power supply. Allow enough clearance between cupboards and worktops for the appliance.

Adhesive fixing:
Remove the protective film from the adhesive on the base (fig 1). Apply the base to a clean surface. Press down firmly.

Screw fixing:
Check for hidden gas, electricity and water services.

- Place the base where required and, inserting a pencil in the holes where the screws are to be placed, mark the spots for drilling.
- Drill the holes in the wall.
- Fix the base to the wall using screws and rawl plugs.

Before Use

Before using your food grater for the first time, or after periods of prolonged storage, wash the graters and the chopper container, chopper blade assembly and lid in hot soapy water, rinse and then dry.

The chopper blades are sharp - handle with care.

Clean inside the food hopper of the hand unit with a damp cloth.

Using your Food Grater

If you have more than one grater, select the one most appropriate for the task.

The fine grater will produce finely grated cheese and is best for hard dry cheeses, for example Parmesan.

The coarse grater will produce coarse grated food and is suitable for grating dry bread, nutmeg, chocolate and nuts.

Push the grater in the hand unit and twist one quarter turn clockwise to locate firmly (fig 2).

- Put the food into cubes, removing any rind from cheese.
- Place the food in the hopper.
- Lower the food press. Hold the hand unit in one hand whilst tilting the food grater to one side. This will allow the grated food to fall out. Do not press hard on the food press as this may stop the grater.
- Press and hold the on/off button.
- Do not put fingers inside the grater during use. If the food collects inside the grater turn the hand unit on its side and tap gently (fig 3).
- To stop, release the on/off button.

Using your Chopper (FG150 only)

- Remove the blade protector.
- Put the blade assembly into the container ensuring that the blade assembly fits into the channel down the side of the container.
- Place the food to be chopped in the container.
- Place the lid on the container.
- Place the drive roller for the chopper into the hand unit, turning clockwise to locate firmly in position.
- Push the hand unit onto the chopper so that the drive roller connects with the locating nut on the chopper (fig. 4).
- Press the on/off button to rotate the blades and chop the food.
- When the food has been chopped sufficiently, release the on/off button to stop the blades.

Cleaning

Be careful not to touch the on/off button during cleaning.

Remove the drive roller or grater by rotating it one quarter turn counter-clockwise and pulling it out.

Wash the graters and the chopper container and lid in hot soapy water, rinse and then dry. Wash the blade assembly under running water and then dry.

Clean inside the food hopper of the hand unit with a damp cloth.

Reassemble the appliance ready for use.

The blade protector (when supplied) should be placed over the blades, inside the container, to protect the blades during storage.

Service

If the supply cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by an authorised Kenwood repairer, as special purpose tools are required.

Contact the dealer from whom you purchased your appliance.

CZ Univerzální ruční elektrické struhadlo Kenwood FG100 & FG150

Ruční elektrické struhadlo Kenwood dokáže nastrohat řadu různých potravin. S jeho pomocí lze nastrohat pečivo, čokoládu a zeleninu a také tvrdý sýr nymolky i nahrubo. Součástí modelu FG150 je ruční elektrický sekáček k sekání ovoce, zeleniny a zeleného koření.

Použití ručního struhadla je usnadněno tím, že je bezšňůrové a že ho pohání baterie, kterou lze dobít ze sítě. Kontrolka na nabíjecí základně rozsvícením signalizuje, že je ruční struhadlo právě dobjeno.

DŮLE ITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Přečtěte si pečlivě celý návod k použití.
- Spotřebič používejte pouze k účelům doporučeným výrobcem.
- Nepoužívejte, jeví-li spotřebič nebo jeho šňůra viditelné známky poškození.
- V případě, že je spotřebič užíván dětmi nebo v jejich v blízkosti, je zapotřebí zvýšené opatrnosti a dohledu.
- Sekací jednotku s ostrými noži chraňte před dětmi.
- Spotřebič, nabíjecí základnu ani zastrčku nemonožte do vody či jiné tekutiny.
- Před čistěním vytáhněte vždy vidlici přípoje šňůry ze zásuvky.
- Nože sekací jednotky jsou velmi ostré - zacházejte s nimi opatně.

NÁVOD K OBSLUZE PEČLIVĚ USCHOVEJTE

Zapojení do proudu

Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda jmenovité napětí uvedené na typovém štítku odpovídá napětí v zásuvce.

UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič vyhovuje normě dané Direktivou Evropské unie 89/336/EEC o odušení.

Popis struhadla Kenwood

- | | |
|---|---|
| 1. Náspykna na strouhané potraviny | 11. Hnací váleček (pouze model FG150) |
| 2. Přítlačná rukojet | 12. Víčko (pouze model FG150) |
| 3. Tlačítko zapnutí/zapnutí | 13. Vodič matice (pouze model FG150) |
| 4. Těleso ručního struhadla | 14. Sekací jednotka (pouze model FG150) |
| 5. Kontakty nabíjení | 15. Miska (pouze model FG150) |
| 6. Kontrolka nabíjení | 16. Chráničko noží (pouze model FG150) |
| 7. Nabíjecí základna | |
| 8. Přípojná šňůra se zastrčkou | |
| 9. Hrubý strouhací válec (pokud je součástí příslušenství) | |
| 10. Jemný strouhací válec (pokud je součástí příslušenství) | |

Nabíjení

Nabíjecí základna slouží k dobíjení baterií umístěných v rukojeti struhadla, které se musí po použití vložit zpět do základny.

- Nabíjecí základnu zapojte do proudu a vložte do ní ruční struhadlo.
- Nabíjecí kontrolka se rozsvítí, což signalizuje, že struhadlo je v základně správně umístěno a za probíhá dobíjení baterií.
- Úplné nabití baterií trvá 15 hodin.

Rukojet struhadla a zastrčka se během dobíjení mírně zahřejí. To je naprosto normální.

Těleso struhadla nesmí být vystaveno teplotám pod 4 °C a nad 40 °C, protože by mohlo dojít k poškození baterií.

Po opakovaném použití se může zdát, že se provozní doba struhadla snižuje. To je v spojitosti s použitím poháněných baterií běžné. Předjetí tomu můžete tak. Pak struhadlo nechte zapnuté tak dlouho, až se motor přestane točit. Pak nahraďte baterie 15 hodin dloho. Tímto způsobem zlepšíte nabíjecí kapacitu baterií. Tento postup zopakujte nejméně dvakrát ročně, maximálně tím prodloužíte životnost baterií.

Upevnění nabíjecí základny

V blízkosti zásuvky vyberte místo, kam chcete základnu upevnít. Při upevňování nabíjecí základny držáku dbejte na to, aby se těleso struhadla vešlo mezi kuchyňské skříňky a pracovní plochu.

Přípěvné lepidlo:
Ze samolepících ploch na nabíjecí základně sundejte ochranný film (Obr. 1). Základnu přiložte na čistý a suchý povrch a silou přitlačte.

Přípěvné šrouby:
Před vrtáním přezkontrolujte, zda v těchto místech nevede pod omítkou přípojka plynu, elektriny nebo vody.

- Základnu přiložte na místo, kam ji chcete upevnít. Tužkou vsunutou do otvorů pro šrouby si naznačte, kde je potřeba vyvrtat díry.
- Vyvrtejte díry do zdi.
- Základnu pomoci hmoždinek a šroubů připevněte na zed.

Příprava struhadla k použití

Před prvním použitím, nebo po delší době nepoužívání, umyjte strouhací válec, misku, sekací jednotku a víčko v horké vodě se saponátem, opláchněte a utřete do sucha.

Dávějte pozor při manipulaci se sekací jednotkou - nože jsou velmi ostré.

Vnitřek náspykky struhadla vytřete navlhčeným hadříkem.

Postup použití struhadla

Pokud máte více strouhacích válců, vyberte si ten, který se nejlépe hodí k danému strouhání.

Jemný strouhací válec dokáže nejmenno nastrohat sýr, a je nevhodnější ke strohání tvrdých suchých sýrů jako je například parmezán.

Strouhací válec zasunutě do tělesa struhadla a pootočením o čtvrt otáčky doprava ho ve struhadle pevně zajišťte (Obr. 2).

- Potraviný rozkrájte na kostky. Ze sýru odkrojte kůrku.
- Potravinu vložte do náspyk.
- Sklepte přítlačnou rukojet. Struhadlo držte v jedné ruce a nakloňte ho mírně doleva tak, aby nastrohanou potraviny mohly vyvádavat ze strouhacího válce. Na přítlačnou rukojet přitís netlačte, struhadlo by se nemuselo rozbídnout.
- Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí a držte ho stlačené. Do běhícího strouhací válce nestřekejte prsty. V případě, že nastrohané potraviny zůstávají uvnitř válce, nakloňte struhadlo doleva a jemně na něj pokleptej (Obr. 3).
- Struhadlo zaskávejte uvolněním tlačítka zapnutí/vypnutí.

Postup použití sekáčku (pouze model FG150)

- Sejměte chránitko noží.
- Sekací jednotku vložte do misky tak, aby zajela do drážky v boční stěně misky.
- Potravinu určené k sekání vložte do misky.
- Misku uzavřete víčkem.
- Do tělesa struhadla nyní zatlačte na sekací jednotku tak, aby se hnací váleček spojil s vodiči matice sekací jednotky (Obr. 4).
- Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí se nože rozběhnou a začnou sekát potraviny.
- Jakmile jsou potraviny podle potřeby nasekány, uvolněte tlačítko zapnutí/vypnutí a nože se zastaví.

Čištění

Dávějte pozor, abyste při čištění náhodou nestiskli tlačítko zapnutí/vypnutí.

Hnací váleček nebo strouhací válec uvolníte pootočením o čtvrt otáčky doleva, a pak ho vyjmete.

Strouhací válec, misku a misku umyjte v teplé vodě se saponátem, opláchněte a utřete do sucha. Sekací jednotku umyjte pod tekoucí vodou a vysušte.

Vnitřek náspykky struhadla vytřete navlhčeným hadříkem.

Struhadlo smontujte, aby bylo připraveno opět k použití.

Na sekací jednotku nasadte chránití noží (pokud je součástí příslušenství) a vložte ji do misky, aby nože byly během skladování chráněny.

Sevis

Poškozenou šňůru síťového přívodu tohoto spotřebiče může vyměnit pouze výrobce, anebo smílnví zákaznická služba pověřená firmou Kenwood Limited, protože je k tomu zapotřebí speciálního nářadí.

Obraťte se na firmu, u níž jste spotřebič koupili.

H Údvožojúk a Kenwood vásárlói körében!

A Kenwood elektromos reszelő különböző sajtok, zöldségek, diófélék és csokoládé reszelésére egyaránt alkalmas. A készüléknek két féle reszelési finomság állítható be, az FG 150 típushoz pedig külön aprító is tartozik, amely gyümölcsök, zöldségek és fűszerek felaprítására szolgál.

A reszelő akkumulátorral működik, így használata közben nem kell a vezetékekkel bajlódni. Az akkumulátor folyamatos töltését a tartóállványba épített töltő biztosítja.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapsvető biztonsági előírásokat:

- A használati utasítást figyelmesen olvassa el.
- A készüléket csak rendeltetésének megfelelően használja.
- Nem használja a készüléket, ha a burkolaton vagy a hálózati vezetéken sérülések jele látható.
- Gyermekek közelében csak szigorú felügyelet mellett használja a készüléket.
- Az aprító kést mindig gyermekektől elzárva tárolja.
- A készüléket, a töltő egységet, valamint a hálózati vezetéket és a dugaszó soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Tisztítás előtt a hálózati dugaszót mindig húzza ki a kábelkötőből.
- A aprító kés és a reszelődobban is élesek, ezért mindig óvatosan nyúljon ezekhez az alkatrészekhez.

A HASZNÁLATI UTASÍTÁST GONDOSAN ŐRIZZE MEG!

Csatlakoztatás
Bekapcsolás előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülékben feltüntetett üzemi feszültséggel.

MEGJEGYZÉS:
A készülék megfelel az Európai Közöségi rádiózavarokra vonatkozó 89/336/EEC számló előírásának.

Az elektromos reszelő részei

- | | |
|--|---|
| 1. Töltőgarat | 11. Aprító meghajtó dobjá (csak az FG 150 típushoz) |
| 2. Nyomókar | 12. Aprító edény fedele (csak az FG 150 típushoz) |
| 3. Kapcsoló | 13. Meghajtó tengely (csak az FG 150 típushoz) |
| 4. Reszelő egység | 14. Aprító kés (csak az FG 150 típushoz) |
| 5. Érintkezők | 15. Aprító edény (csak az FG 150 típushoz) |
| 6. Töltést jéző lámpa | 16. Aprító kés védőbúrja (csak az FG 150 típushoz) |
| 7. Töltő egység és tartóállvány | |
| 8. Hálózati vezeték | |
| 9. Durva reszelődob (bizonyos típusokhoz) | |
| 10. Finom reszelődob (bizonyos típusokhoz) | |

Az elektromos reszelő feltöltése

A reszelő akkumulátorról működik, amelyet a tartóállványba épített töltővel rendszeresen fel kell tölteni. A reszelő egységet mindig a tartóállványon tárolja, mert így biztosíthatja, hogy a készülék folyamatosan használatra kész legyen.

- Csatlakoztassa a töltőegységet a hálózatra, és a reszelőt helyezze a tartóállványra. Ügyeljen arra, hogy a reszelő és a töltő érintkezni egymáshoz érjenek.
- A megfelelő érintkezést és az akkumulátor töltését az állványon kigyulladó lámpa jelzi.
- A teljesen lemerült akkumulátor töltési ideje 15 óra.

Töltés közben a reszelő nyele és a csatlakozók enyhén fellemelegsznek. Ez teljesen normális jelenség, és nem jelenti a készülék hibáját.

A reszelő egységet 4°C és 40°C között tárolja, mert a túl alacsony vagy túl magas hőmérséklet károsíthatja az akkumulátort.

A rendszeres használat során a reszelő egy feltöltéssel egyre rövidebb ideig működik. Ez az akkumulátoros készülékekre jellemző jelenség, de kiküszöbölhető, ha az akkumulátort teljesen lemeríti (a reszelőt hagyja bekapcsolva mindaddig, amíg a motor leáll), majd 15 órán át folyamatosan tölti. Meghosszabbítja az akkumulátor élettartamát, ha a teljes lemerítést és a hosszú feltöltést évente kétszer megismétli.

A tartóállvány rögzítése

Megkönnyíti a készülék használatát, ha a tartóállványt a konyhasztrala vagy a falra szereli. Az állvány helyét úgy válassza ki, hogy a reszelő kivételét a föltöltő levő polc vagy szekrény ne akadályozza.

Rögzítés ragasztással

A tartóállvány aljára gyárilag öntapadó ragasztólap kerül, amellyel az állvány könnyen és gyorsan rögzíthető. Jelölje ki az állvány helyét, majd alaposan tisztítsa meg a felületet. Húzza le a ragasztólap védőfoliáját (1. ábra), és az állványt nyomja erősen a kiválasztott felületre.

Rögzítés csavarral
Jelölje ki az állvány helyét. Ha a készüléket a falra szerzi, ügyeljen arra, hogy a kiválasztott falrészben ne legyen rejtett víz, villany vagy gázvezeték. Téglafallal használgon műanyag tölpi.

- Helyezze az állványt a kiválasztott felületre. Illeszzen vékony ceruzát a csavarlyukakba, és jelölje meg a csavarok helyét.
- A megjelölt helyeken fúrjon a csavaroknak, illetve a tipiknek megfelelő méretű lyukakat.
- Csavarozza fel az állványt.

Az elektromos reszelő előkészítése

Az első bekapcsolás előtt - vagy ha hosszabb ideig nem használt a készüléket - a reszelődobokat, az aprító edényt, az edény fedelét és az aprító kést meleg, mosogatószeres vízben mossa el, majd alapos öblítés után szárítsa meg.

Az aprító kés rendkívül éles, ezért mindig óvatosan kezelje.

A reszelő egység burkolatát és a töltőgarat belső felületét nedves ruhával törölje át.

Az elektromos reszelő használata

A reszelés előtt válassza ki a kívánt finomságú reszelődobot (bizonyos típusoknál csak egy reszelődob alaptartozék).

A finom reszelődob elsősorban sajtok reszelésére szolgál. A legiobb állagú reszelt sajtot kemény, száraz sajtokból (pl. Parmezán) készítheti.

A durva reszelő száraz kenyér, csokoládé, szerezcsendő és egyéb diófélék reszelésére is alkalmas.

A kiválasztott reszelődobot csúsztassa a reszelő egységbe (2. ábra - 1), majd az óramutató járásának irányában ütőköszög (kb. negyed fordulat) forgassa el (2. ábra - 2). A reszelődobnak a reszelő egységhez kell rögzülnie.

- A reszelendő ételt vágja kockákra. Reszelés előtt a sajtokról távolítsa el a héját.
- Tegyé az ételt a töltőgaratba.
- Hajtsa le a nyomókart, és nyomja vele az ételt a reszelődobba. Közben a készüléket döntse kissé oldalra, hogy a reszelődobból kiszoródjon a reszelék. Ügyeljen arra, hogy a nyomókart ne szorítsa le túl erősen, mert ez megállíthatja a reszelődob forgását.
- Nomja le a kapcsológombot. Amíg a gombot lenyomva tartja, a motor folyamatosan forog.
- Ha elkészült a reszeléssel, a kapcsológombot engedje fel.

Az aprító használata (csak az FG150 típusnál)

- Vegye le az aprító kés védőbúráját.
- Csúsztassa az aprító kést az edénybe úgy, hogy a tengelyből kiálló műanyag lemez és edény belső falán kikepézt váltja be illeszkedjék.
- Tegyé a felaprítandó ételt az edénybe.
- Helyezze fel az aprító edényt fedelét.
- Az aprító meghajtó dobját - a reszelődobokhoz hasonlóan -

