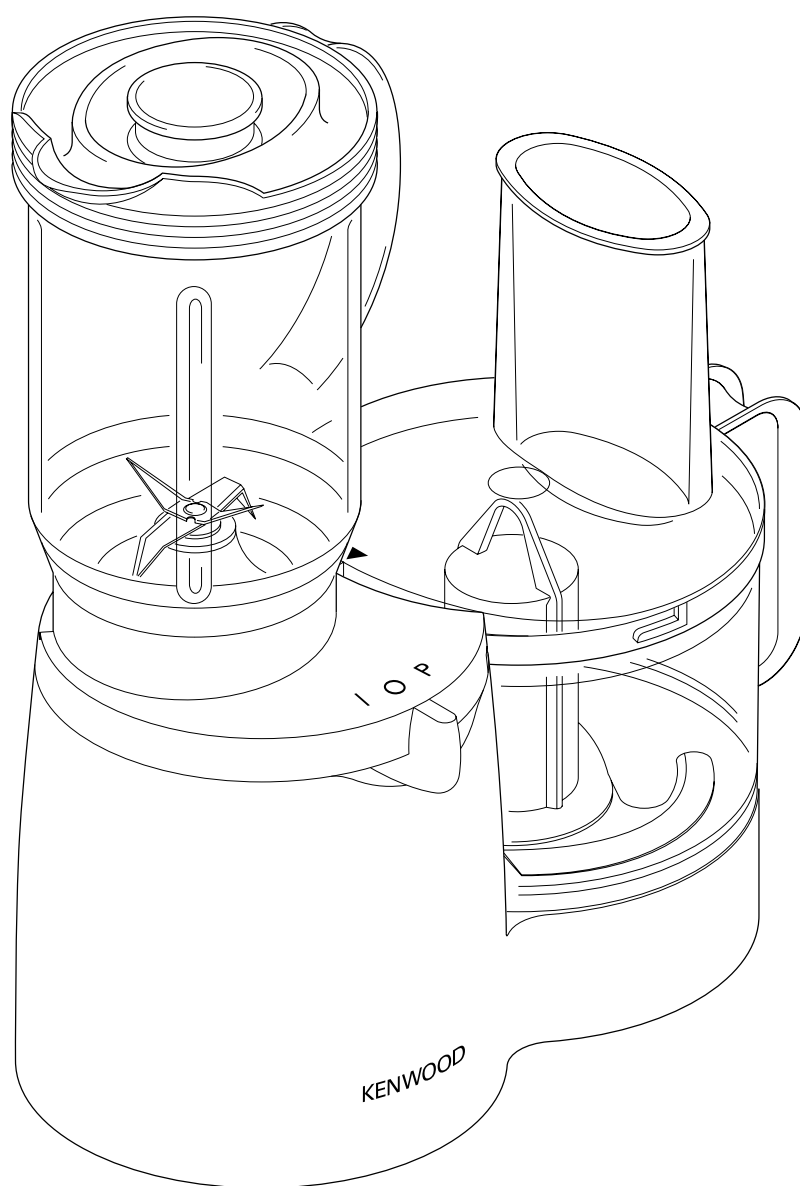


KENWOOD



FP180 series

English	2 - 3
----------------	--------------

Nederlands	4 - 6
-------------------	--------------

Français	7 - 9
-----------------	--------------

Deutsch	10 - 12
----------------	----------------

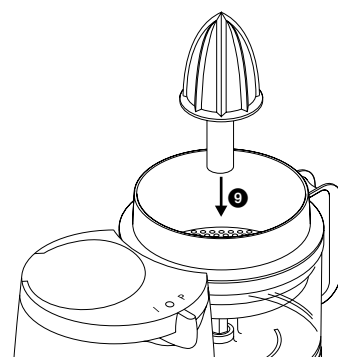
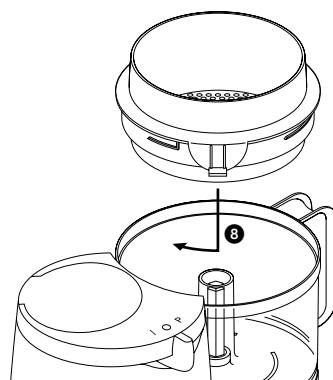
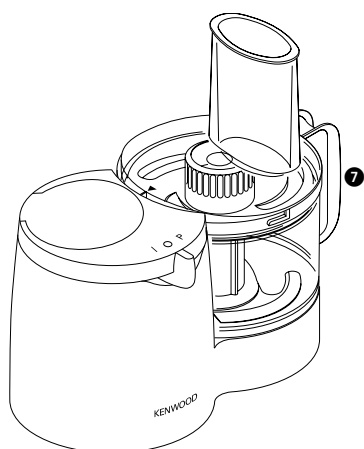
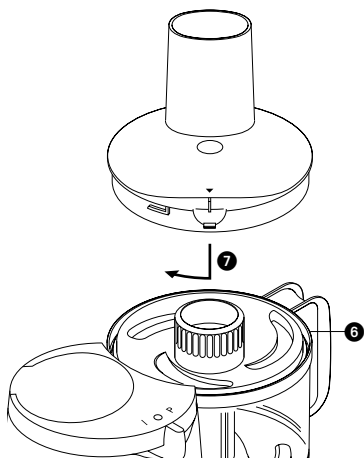
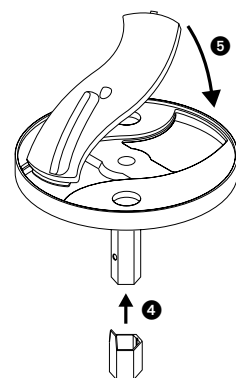
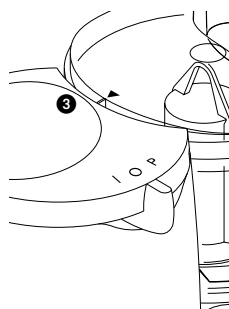
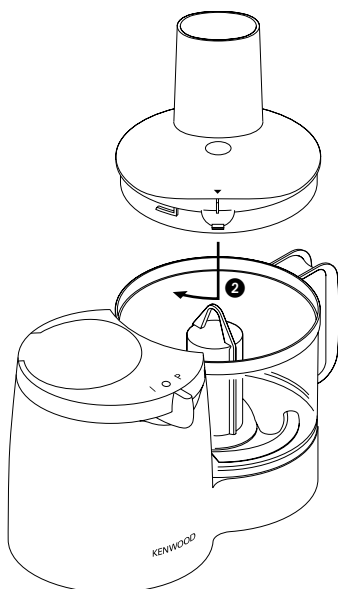
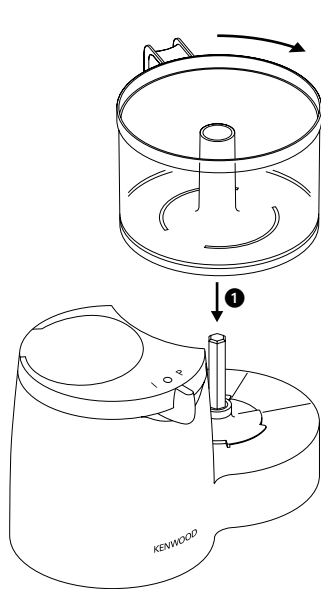
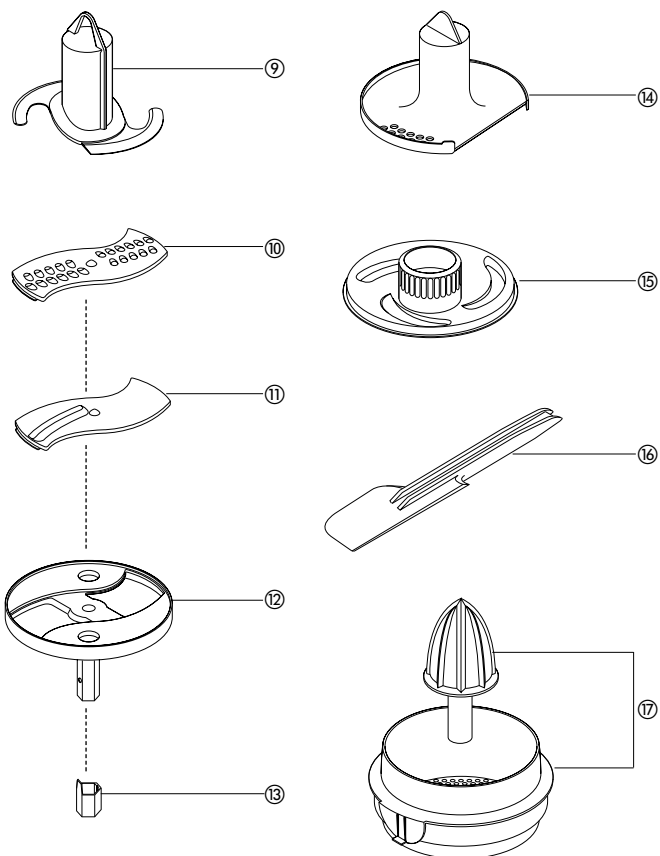
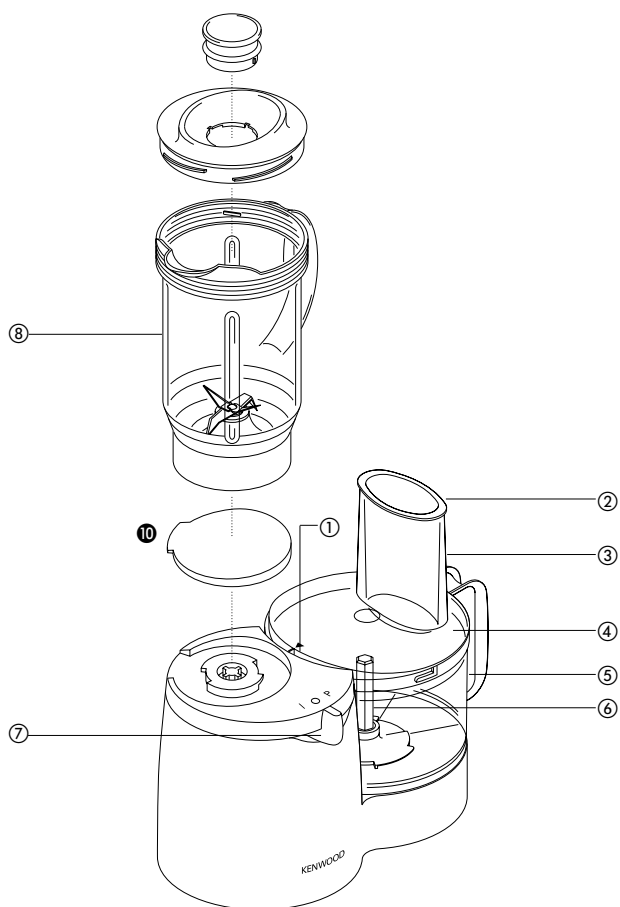
Italiano	13 - 15
-----------------	----------------

Dansk	16 - 18
--------------	----------------

Svenska	19 - 21
----------------	----------------

Norsk	22 - 24
--------------	----------------

Suomi	25 - 27
--------------	----------------



English

safety

- The blades and plates are very sharp, handle with care. **Always hold the knife blade by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and liquidiser jug whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- Before removing the lid from the bowl or liquidiser from the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
- Allow hot liquids to cool before blending in the liquidiser - if you haven't fitted the lid securely and it comes off, you could get splashed.
- **This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **To prevent damage to the interlock mechanism:-**
 - **Always lock the bowl to the power unit before attempting to fit the lid.**
 - **Always unlock the lid before attempting to remove the bowl from the power unit.**
- This machine is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Never use an unauthorised attachment.
- Don't let children play with this machine.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never misuse your food processor and only use it for its intended domestic use.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- This appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging including the plastic blade covers from the knife blade. These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts: see 'cleaning'.
- 3 Wrap excess cord around the cord stowage at the back of the appliance.

key

- ① safety interlock
- ② pusher
- ③ feed tube
- ④ lid
- ⑤ bowl
- ⑥ food processor drive
- ⑦ on/off/pulse lever

attachments

- ⑧ liquidiser
- ⑨ knife blade
- ⑩ shredding plate
- ⑪ slicing plate
- ⑫ plate carrier
- ⑬ spacer
- ⑭ whisk
- ⑮ maxi blend canopy
- ⑯ spatula

- ⑰ Citrus press is an optional accessory and may not be included in your pack.

to use the food processor

- 1 Fit the bowl onto the processor base - handle towards the back - lower and turn clockwise until it locks firmly into place ①.
- 2 Add an attachment over the food processor drive.
- Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
- 3 Fit the lid onto the bowl - feed tube towards the back of the machine ②. Turn clockwise until the arrow on the lid aligns with the raised line on the body of the processor ③.
- **Failure to correctly fit the lid will prevent your food processor from operating.**
- 4 Switch on by moving the on/off/pulse lever to 'I' and process until the desired consistency is achieved OR move the lever to the pulse 'P' position to operate the tool fitted to the bowl in a start/stop action. The pulse feature operates the motor and keeps it running for as long as it is held in position. This will allow you to control the texture of various foods eg when processing meat.
- 5 Switch off and reverse the above procedure to remove the bowl, lid and attachments.
- The lid can only be removed when the on/off/pulse lever is in the 'O' position.

important

Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, spices or converting granulated sugar to caster sugar.

When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

maximum capacities

egg whites	6
chopping meat	300g/10oz
shortcrust pastry flour weight	250g/9oz
yeast dough flour weight	340g/12oz
one stage sponge cake total weight	800g/1lb 12oz
soup with canopy	800ml/1.3pt
liquidiser	1 litre/1½ pts.

using the attachments

knife blade

This blade is the most versatile of all the attachments. The texture you get is determined by the length of processing time. For coarser textures use the 'pulse' feature checking the consistency regularly.

what the knife blade can do.

Raw meat

Make 'mince' by trimming raw meat of any excess fat and cutting into 2cm/¾in cubes, place into the bowl and operate for approximately 10 seconds or until the desired texture is achieved. The longer you run the machine the smoother the texture will be.

Cooked meat

Follow the method for raw meat but process for a shorter time.

Vegetables

Cut the vegetables into pieces approximately 2.5cm/1in in size. Process foods having a similar texture together eg harder vegetables like carrots and potatoes or softer ones like mushrooms, tomatoes or cooked vegetables.

Biscuit and breadcrumbs

Drop pieces down the feed tube whilst the machine is operating.

Shortcrust pastry and scones

Put the flour into the bowl. Use fat straight from the refrigerator and cut into 2cm/¾in cubes. Process until the mixture resembles fine breadcrumbs but take care not to overprocess. Leave the machine running and add the liquid down the feed tube. Process until one or two balls of pastry are formed. Chill before use.

Soups

Purée soups either before or after cooking. Drain the ingredients and place into the bowl with a small quantity of liquid from the recipe. Process until the desired consistency has been reached, then add to the remainder of the liquid.

Nuts

Chop nuts for cakes and biscuits by placing into the bowl and processing until the desired consistency is obtained.

Cake making

Sponge type cakes are best made by the 'all in one method'. All the ingredients are placed into the bowl and processed until smooth - approximately 10 seconds. A 'soft tub' margarine used straight from the refrigerator and cut into 2cm³/in cubes should always be used.

Savoury dips/spreads

Place the solid ingredients into the bowl in 2.5cm/1in cubes. Process until finely chopped. Add the cream etc., and continue to process until the ingredients are well blended.

Batters

With the knife blade in position place the dry ingredients, egg and a little liquid in the bowl, process until smooth. Add the remaining liquid down the feed tube whilst the machine is operating.

Yeast dough

Place the flour, fat and other dry ingredients into the bowl and process for a few seconds to mix. With the machine running add the liquid mixture down the feed tube and continue processing until the mixture forms a dough and becomes smooth in appearance and elastic to touch - this will take 45-60 seconds. Allow the dough to rise then re-knead for 10 seconds.

whisk

Use for egg whites and cream only. The whisk is unsuitable for other recipes. Make sure the bowl and whisk are free from any traces of grease or egg yolk when whisking egg whites.

slicing and shredding plates

what the cutting plates can do.

slicing plate - slices carrots, potato, cabbage, cucumber, courgette, beetroot, onion.

shredding plate - grates cheese, carrot, potato and foods of a similar texture.

to assemble the plate carrier

- 1 Clip the spacer onto the end of the plate carrier ④.
- 2 Select the desired plate and fit into the carrier with the cutting side uppermost.
- Locate one end of the plate under the rim and press the other end into position it will only fit one way round ⑤.

important

When using the slicing and shredding plates the spacer must be clipped into position on the end of the carrier.

using the cutting plates

shredding plate

Cut pieces of food to fit the feed tube. Fill the tube almost to the top and push down using the pusher with an even pressure whilst the machine is running. Longer shreds can be obtained by stacking pieces horizontally in the feed tube eg carrot.

slicing plate

If necessary cut food to fit the feed tube. Core foods such as apples and peppers. Pack the food in an upright position in the feed tube. The height should be slightly shorter than the feed tube. Using the pusher, push down with an even pressure whilst the machine is running.

hints

- Use fresh ingredients.
- Don't cut food up too small. Fill the feed tube fairly full, this prevents food from slipping sideways during processing.
- When slicing or shredding: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- After using a cutting plate there will always be a small amount of waste on the plate or in the food.
- Do not allow food to build up to the underside of the plate - empty regularly.
- Push food down the feed tube using an even pressure.

maxi blend canopy

When blending, use the maxi blend canopy in conjunction with the knife blade. It allows you to increase the liquid processing capacity of the bowl and improve the chopping performance of the blade.

- 1 Place the canopy into the bowl over the knife blade - **do not push down** ⑥.
- 2 Fit the lid - the lid will ensure that the canopy is located at the correct height ⑦.

citrus press (optional attachment)

The citrus press is used to juice citrus fruit ie oranges, lemons, limes and grapefruits.

- 1 Fit the bowl onto the processor. Add the strainer and turn clockwise until the fin on the strainer aligns with the mark on the processor body ⑧.
- 2 Attach the cone onto the drive shaft turning until it drops all the way down ⑨.
- 3 Cut the fruit in half. Switch on and press the fruit onto the cone.

liquidiser

Use the liquidiser for fine soups, drinks and mayonnaise.

to use the liquidiser

- 1 Remove the outlet cover ⑩.
- 2 Put the ingredients into the jug.
- 3 Screw the lid and filler cap onto the jug.
- 4 Screw the jug onto the outlet.
- 5 Switch on.
- 6 After using the liquidiser always replace the outlet cover.

important

- **The liquidiser attachment will work only with the processor bowl and lid in position.**
- **When using the liquidiser outlet we recommend that there are no tools in the processor bowl.**

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil into the liquidiser. Then with the machine running, pour the oil into the filler cap and let it run through.
- Thick mixtures, eg pates and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- Allow hot liquids to cool before blending in the liquidiser – if you haven't fitted the lid securely and it comes off, you could get splashed.
- To ensure the long life of your liquidiser, never run it for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the liquidiser is fitted incorrectly.
- Don't put dry ingredients into the liquidiser before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then with the machine running, drop them through one by one.
- Don't use the liquidiser as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1 litre (1½ pts) - less for frothy liquids like milkshakes.

cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Handle blades and cutting plates with care - they are extremely sharp.
- Some foods will discolour the plastic. This is perfectly normal. It won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Wrap excess cord around the cord stowage at the back of the appliance.

liquidiser

- 1 Fill with warm water, fit the lid and filler cap, then switch on for 20-30 seconds.
 - 2 Empty, then rinse. If it's still dirty, use a brush.
 - 3 Wipe, then leave to air-dry.
- Don't leave the liquidiser in water to soak. And don't leave water inside it.

other parts

- Wash by hand, then dry thoroughly.
- All attachments (except liquidiser) can be washed on the top rack of your dishwasher.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.

If you need help with:

- using your appliance or
 - servicing, spare parts or repairs
- Contact the shop where you bought your appliance.

Nederlands

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

veiligheidsinstructies

- De bladen en platen voorzichtig hanteren, want ze zijn heel scherp. **Houd een blad of plaat zowel bij het hanteren als reinigen aan zijn vingergreep aan de bovenkant vast, verwijderd van de snijkant.**
- Verwijder het blad of de plaat altijd, voordat u de kom leegschenkt.
- Houd uw handen en gereedschap uit de werkkom en mengkom, terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijderd;
 - na gebruik;
 - vóór reiniging.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de vulbuis omlaag te drukken. Gebruik altijd de bijgeleverde duwer.
- Doe het volgende alvorens het deksel van de kom of de mengkom van het motorblok te verwijderen:
 - schakel het apparaat uit;
 - wacht tot het hulpstuk of de bladen volledig tot stilstand is/zijn gekomen;
- Laat hete vloeistoffen afkoelen alvorens ze in de mengkom te mengen – als u het deksel niet stevig heeft bevestigd en het losraakt, zou anders vloeistof tegen u aan kunnen spatten.
- **Dit apparaat zal beschadigd raken en kan letsel veroorzaken, als overmatig veel kracht wordt uitgeoefend op het grendelmechanisme.**
- **Houd u aan het volgende om schade aan het grendelmechanisme te voorkomen:**
 - **Vergrendel altijd de kom op het motorblok, voordat u probeert het deksel aan te brengen.**
 - **Ontgrendel altijd het deksel, voordat u probeert de kom van het motorblok te verwijderen.**
- Jonge kinderen of zieke personen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Gebruik nooit een niet-goedgekeurd hulpstuk.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat mankementen nakijken of repareren: zie paragraaf 'klantenservice'.
- Laat het motorblok, het snoer en de stekker nooit nat worden.
- Zorg dat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkoppervlak hangt of tegen een heet oppervlak komt.
- De blender nooit verkeerd gebruiken en alleen gebruiken voor het beoogde huishoudelijke doel.

voordat u de keukenmachine aansluit

- Controleer of de stroomsterkte overeenkomt met het op de onderkant van het apparaat aangegeven voltage.
- Bij aankoop voldoet dit apparaat aan de EU-richtlijn 89/336/EEC.

voordat u de keukenmachine voor het eerst gebruikt

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal, inclusief de kunststof beschermhoezen van de messen. Deze hoezen zijn alleen bedoeld om de messen tijdens de fabricage en het transport te beschermen; u kunt deze weggooien.
- 2 Reinig de onderdelen: zie onder 'reinigen'.
- 3 Bindt het overbodige snoer in de speciale opbergruimte aan de achterkant van het apparaat.

verklaring

- ① veiligheidssluiting
- ② stamper
- ③ invoerkoker
- ④ deksel
- ⑤ kom
- ⑥ aandrijfas keukenmachine
- ⑦ aan/uit/puls-hendel

hulpstukken

- ⑧ mengkom
- ⑨ mes
- ⑩ raspschijf
- ⑪ schijf voor plakjes
- ⑫ draagvlak voor schijf
- ⑬ vulblokje
- ⑭ garde
- ⑮ blenderkap
- ⑯ spatel

- ⑰ De citruspers is een optioneel hulpstuk die mogelijk niet bij het door u gekochte pakket hoort.

het gebruik van de keukenmachine

- 1 Zet de kom op het voetstuk van de keukenmachine, met het handvat naar achteren, laat de kom zakken en draai deze met de klok mee totdat deze op zijn plaats ① klikt.
- 2 Zet een hulpstuk op de aandrijfas van de keukenmachine.
 - De kom en het hulpstuk dienen op de machine te worden geplaatst voordat u de ingrediënten toevoegt.
- 3 Plaats de deksel op de kom, met de invoerkoker naar de achterzijde van de machine. ②. Draai met de klok mee totdat de deksel op één lijn staat met de streep op de machine ③.
- **Als de deksel niet goed is bevestigd, zal de keukenmachine niet werken.**
- 4 Zet het apparaat aan door de aan/uit/puls-hendel naar 'I' te schuiven en laat het apparaat aan tot de gewenste consistentie is bereikt, OF zet de hendel in de pulsstand, 'P', om het gereedschap in de kom door middel van starten en stoppen te bedienen. De motor draait zolang de hendel in de pulsstand wordt gehouden. Hierdoor kunt u controle uitoefenen op de textuur van diverse voedingsmiddelen, zoals vlees.
- 5 Voer de hierboven beschreven handelingen in omgekeerde volgorde uit om de kom, de deksel en de hulpstukken te verwijderen.
- Het deksel kan alleen worden verwijderd, als de aan/uit/puls-hendel in de 'O'-stand staat.

belangrijk

De blender is niet geschikt voor het malen van koffiebonen of specerijen en evenmin voor het omzetten van kristalsuiker in poedersuiker. Wanneer u amandelessence of -smaakstof aan mengsels toevoegt, dient u contact met de kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.

maximumhoeveelheden

eiwitten	6
gehakt vlees	300g
hoeveelheid bloem voor kruimeldeeg	250g
hoeveelheid bloem voor gistdeeg	340g
totaal gewicht biscuitgebak	800g
soep met deksel	800ml
mengkom	1 liter

het gebruik van de hulpstukken

mes

Dit mes is het meest veelzijdige hulpstuk. De uiteindelijke structuur wordt bepaald door de duur van de verwerkingstijd. Voor een ruwere structuur kunt u de 'puls' functie gebruiken, waarbij u de consistentie regelmatig controleert.

wat kunt u met het mes allemaal doen?

Rauw vlees

Maak 'gehakt' door rauw vlees van overtollig vet te ontdoen en in blokjes van ongeveer 2cm te snijden; plaats deze in de kom en laat de machine ongeveer 10 seconden draaien of totdat de gewenste structuur is bereikt. Hoe langer u de machine laat draaien, hoe gladder de structuur.

Gekookt vlees

Volg de methode voor rauw vlees, maar laat de machine korter draaien.

Groenten

Snijdt de groenten in stukjes van ongeveer 2,5cm. Verwerk voedsel met een vergelijkbare structuur bij elkaar, bijvoorbeeld hardere groenten als wortelen en aardappelen of zachtere als champignons, tomaten of gekookte groenten.

Brood en paneermeel

Laat stukjes brood in de invoerkoker zakken terwijl de machine draait.

Kruimeldeeg en scones

Plaats de bloem in de kom. Gebruik boter of margarine die rechtstreeks uit de koelkast komt en snijdt deze in blokjes van 2 cm. Laat de machine draaien totdat de structuur op fijn paneermeel lijkt, maar let erop dat u de machine niet te lang laat draaien. Laat de machine aanstaan en voeg de vloeibare stoffen via de invoerkoker toe. Laat de machine draaien totdat er zich een of twee deegballen hebben gevormd. Zet het deeg in de koelkast voordat u het verder verwerkt.

Soepen

Pureer soepen voor of na het koken. Giet de ingrediënten af en zet deze in de kom met een kleine hoeveelheid vloeistof uit het recept. Laat de machine draaien totdat de gewenste consistentie is bereikt en voeg de rest van de vloeistof toe.

Noten

Hak noten voor cakes en koekjes door deze in de kom te plaatsen en de machine te laten draaien totdat de gewenste consistentie is bereikt.

Cake

Cakes van biscuitdeeg kunt u het best volgens de ‘alles-in-een’-methode maken. U plaatst alle ingrediënten in de kom en u laat de machine draaien totdat een glad beslag ontstaat; dit duurt ongeveer 10 seconden. U moet altijd ‘smeerbare’ margarine gebruiken die rechtstreeks uit de koelkast komt en in blokjes van 2 cm is gesneden.

Hartige dips/sauzen

Plaats de vaste ingrediënten in blokjes van 2,5 cm in de kom. Laat de machine draaien totdat de blokjes fijngehakt zijn. Voeg de room, enzovoort toe en ga door met draaien totdat de ingrediënten goed gemengd zijn.

Beslag

Zet eerst het mes in de machine en plaats vervolgens de droge ingrediënten, ei en een kleine hoeveelheid vocht in de kom en laat de machine draaien totdat het beslag glad is. Breng de resterende vloeistof in de invoerkoker terwijl de machine draait.

Gistdeeg

Zet het meel, de margarine en overige droge ingrediënten in de kom en laat de machine enige seconden draaien om de ingrediënten te mengen. Terwijl de machine draait, voegt u het vloeibare mengsel via de koker toe en laat u de machine draaien totdat een stevig deeg is gevormd dat er glad uitziet en elastisch aanvoelt. Dit duurt ongeveer 45-60 seconden. Laat het deeg rijzen en kneed het gedurende 10 seconden opnieuw.

garde

Gebruik deze uitsluitend voor eiwitten en room. De garde is niet geschikt voor andere recepten. Wanneer u eiwitten klopt, moet u er goed op letten dat de kom en garde geen spoor van vet of eigeel vertonen.

schijven voor plakjes en snippers

wat kunt u met de snijschijven allemaal doen?

de plakjesschijf snijdt wortelen, aardappelen, kool, komkommers, courgettes, bieten en uien in plakjes.

de raspschijf raspt kaas, wortelen, aardappelen en voedsel met een vergelijkbare structuur.

de houder voor de schijf in elkaar zetten

- 1 Klik het vulblokje op het uiteinde van het draagvlak **4**.
- 2 Kies de gewenste schijf en plaats deze op het draagvlak met de snijkant naar boven.
- Plaats een kant van de schijf onder de rand en druk het andere kant op zijn plaats. De schijf past slechts op één manier **5**.

belangrijk

Bij het gebruik van de messen en raspen dient het vulblokje op het uiteinde van het draagvlak te worden geklikt.

Het gebruik van de snijschijven

raspschijf

Snijdt het voedsel in stukjes die in de invoerkoker passen. Vul de koker bijna tot aan de rand en gebruik de stamper met een gelijkmatige druk wanneer de machine draait.

Als u de geraspte stukjes (van bijvoorbeeld wortelen) langer wilt maken, kunt u de stukjes horizontaal in de koker voeren.

schijf voor plakjes

Snijdt het voedsel in stukjes die in de invoerkoker passen. Vruchten als appels en paprika's dient u eerst van klokhuis, zaden en zaadlijsten te ontdoen. Plaats het voedsel rechtop in de koker. De stukjes moeten iets onder de rand van de koker komen. Terwijl de machine draait, drukt u met de stamper het voedsel met een gelijkmatige druk aan.

handige tips

- Gebruik altijd verse ingrediënten.
- Snijdt het voedsel niet te klein. Vul de koker vrij vol; dit voorkomt dat het voedsel tijdens de verwerking naar opzij valt.
- Bij het snijden in plakjes of bij het raspen: voedsel dat u rechtop plaatst, komt korter uit de machine dan horizontaal geplaatst voedsel.
- Na gebruik van een snijschijf bevindt zich altijd een kleine hoeveelheid voedselresten op de schijf of in het voedsel.
- Maak de onderkant van de schijf regelmatig schoon om te voorkomen dat daar voedselresten ophopen.
- Duw het voedsel met een gelijkmatige druk in de koker.

blenderkap

Wanneer u de machine als blender gebruikt, moet u de blenderkap samen met het mes gebruiken. Hierdoor wordt de verwerkingscapaciteit van de kom van vloeistoffen verhoogd en zal het mes beter fijsnijden.

- 1 Plaats de kap in de kom op het mes; **duw deze niet naar beneden 6**.
- 2 Zet de deksel erop. Zo komt de kap op de juiste hoogte **7**.

citruspers (optioneel hulpstuk)

U gebruikt de citruspers om citrusvruchten als sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits uit te persen.

- 1 Plaats de kom op de machine. Voeg de zeef toe en draai deze met de klok mee totdat de naad op de zeef op één lijn staat met de markering op de keukenmachine **8**.
- 2 Plaats de kegel op de aandrijf-as en draai deze aan totdat de kegel helemaal naar beneden valt. **9**.
- 3 Snijdt het fruit doormidden. Zet de machine aan en duw het fruit op de kegel.

mengkom

Gebruik de blender voor het maken van gladde soep, dranken en mayonaise.

Hoe de mengkom moet worden gebruikt

- 1 Verwijder de sluitplaat **10**.
- 2 Doe de ingrediënten in de kom.
- 3 Schroef het deksel en de vuldop op de kom.
- 4 Schroef de kom op de afvoerbuïs.
- 5 Zet het apparaat aan.
- 6 Doe na gebruik van de mengkom altijd de dop weer op de afvoerbuïs.

belangrijk

- **Het hulpstuk in de mengkom functioneert alleen, terwijl de mengkom en het deksel op hun plaats zitten.**
- **Bij gebruik van de afvoerbuïs is het raadzaam gereedschap uit de mengkom verwijderd te houden.**

handige tips

- Bij het maken van mayonaise, plaatst u alle ingrediënten behalve de olie in de blender. Schenk vervolgens de olie in de vulkap terwijl de machine draait en laat deze vermengen.
- Bij dikke mengsels, bijvoorbeeld patés of dipsauzen, kan het nodig zijn om te schrapen. Wanneer de verwerking moeilijk gaat, voeg dan meer vloeistof toe.
- Bij het fijnmalen van ijs, voegt u 15 ml (1 eetlepel) water toe per 6 ijsblokjes. Gebruik de pulsknop.
- Laat hete vloeistoffen afkoelen voordat u ze mengt in de blender - indien u het deksel niet stevig heeft aangebracht kan het loskomen zodat u wordt besproeid.
- Gebruik de blender nooit langer dan 60 seconden achter elkaar om de levensduur van uw blender te verlengen. Schakel het apparaat uit zodra u de gewenste consistentie heeft verkregen.
- Verwerk geen kruiden - deze kunnen het plastic beschadigen.
- Het apparaat werkt niet wanneer de blender onjuist is aangebracht.
- Zet de blender niet aan met alleen droge ingrediënten. Indien nodig, snijdt u de ingrediënten in stukken; verwijdert u de vulkap; en laat u ze er vervolgens één voor één invallen terwijl het apparaat aanstaat.

- Gebruik de blender niet om voeding in te bewaren. Zorg dat deze zowel voor als na gebruik leeg is.
- Meng nooit meer dan 1 liter - of minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.

reinigen

- Zet het apparaat altijd uit en trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
- Laat de motor, de stroomdraad of de stekker nooit nat worden.
- Messen en snijschijven zijn zeer scherp: behandel ze met de grootste zorg.
- Sommige soorten voedsel verkleuren de kunststof. Dit is heel normaal. De kunststof wordt er niet door aangetast en het benadeelt de smaak van uw voedsel in het geheel niet. U kunt de verkleuring verwijderen door erover te wrijven met een, in plantaardige olie, gedepte doek.

motorhuis

- Neem dit met een vochtige doek af en droog het.
- Draai het overbodige snoer in de speciale opbergruimte aan de achterkant van het apparaat.

mengkom

- 1 Met warm water vullen, het deksel en de vuldop aanbrengen en het apparaat dan aanzetten en 20-30 laten draaien.
 - 2 De mengkom legen en spoelen. Gebruik een borstel, als de kom na het spoelen nog vuil is.
 - 3 Afvegen en dan aan de lucht laten drogen.
- De mengkom niet in water laten weken. Geen water in de mengkom laten staan.

overige onderdelen

- Was alle onderdelen altijd met de hand af en droog ze vervolgens grondig af.
- Alle hulpstukken (behalve de mengkom) kunnen worden afgewassen in het bovenste rek van uw afwasmachine.

service en customer care

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood goedgekeurde monteur worden vervangen.

Als u hulp nodig heeft bij het volgende:

- het gebruik van de machine of
- bij de service, reserveonderdelen of reparaties (binnen of buiten de garantie) neem dan contact op met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

sécurité

- Les lames et les grilles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution.
Tenez la lame par le haut, à l'emplacement prévu pour la saisir à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.
 - Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
 - N'introduisez pas les mains ou des ustensiles dans le bol du robot ou dans le mixeur lorsqu'il est branché.
 - Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant de monter ou de retirer des éléments
 - après chaque utilisation
 - avant de le nettoyer
 - N'utilisez jamais les doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
 - Avant de retirer le couvercle du bol ou de détacher le mixeur du bloc moteur :-
 - éteignez l'appareil ;
 - attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'accessoire/des lames ;
 - Laissez refroidir les liquides chauds avant de les mélanger dans le mixeur, car si le couvercle n'a pas été mis en place correctement et qu'il se détache, vous risquez des projections.
 - **Si vous soumettez le mécanisme de verrouillage de sécurité à toute force excessive, l'appareil sera endommagé et peut occasionner des blessures.**
 - **Pour éviter d'abîmer le mécanisme de verrouillage de sécurité :-**
 - **Verrouillez toujours le bol au bloc moteur avant de tenter de mettre en place le couvercle.**
 - **Déverrouillez toujours le couvercle avant de tenter de détacher le bol du bloc moteur.**
 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
 - N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
 - Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
 - Ne laissez jamais cet appareil fonctionner sans surveillance.
 - N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le contrôler ou réparer : voir « service après-vente ».
 - Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon ou la prise.
 - Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table, d'un plan de travail ou en contact avec des surfaces chaudes.
 - Réservez votre robot ménager à l'usage domestique pour lequel il est prévu.
- avant le branchement**
- Assurez-vous que le voltage est identique à celui indiqué sous votre appareil.
 - Cet appareil est conforme aux directives 89/336 de la CEE.

avant la première utilisation

- 1 Otez tous les emballages y compris le cache lame en plastique du couteau. Ces emballages doivent être jetés, ils sont uniquement destinés à protéger la lame durant le processus de fabrication et le transport.
- 2 Lavez les différents éléments : voir la rubrique «nettoyage ».
- 3 Enroulez le cordon d'alimentation sur l'enrouleur qui se trouve au dos de l'appareil

légende

- ① verrouillage de sécurité
- ② poussoir
- ③ Tube d'alimentation
- ⑤ couvercle
- ⑤ bol
- ⑥ unité moteur du robot
- ⑦ levier marche/arrêt/pulse

accessoires

- ⑧ mixeur
 - ⑨ lame (couteau)
 - ⑩ râpe
 - ⑪ lame à émincer
 - ⑫ support de lame
 - ⑬ intercalaire
 - ⑭ fouet
 - ⑮ accessoire récipient mélangeur maxi blend
 - ⑯ spatule
- ⑰ Le presse-agrumes est un accessoire en option et il est possible qu'il ne soit pas compris dans votre set.

utilisation du robot

- 1 Adaptez le bol sur l'unité moteur du robot - la poignée tournée vers l'arrière - tournez dans le sens des aiguilles d'une montre en le descendant jusqu'à ce qu'il s'engage à fond dans ①.
- 2 Ajoutez un accessoire sur l'unité moteur du robot.
- Fixez toujours le bol et l'accessoire à l'unité centrale du robot avant d'y ajouter les ingrédients.
- 3 Fixez le couvercle sur le bol - le tube d'alimentation orienté vers l'arrière de l'appareil ②.
Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche qui se trouve sur le couvercle s'aligne sur le trait qui se trouve sur le corps de l'appareil ③.
- **Si le couvercle n'est pas inséré correctement, le robot ne fonctionnera pas.**
- 4 Mettez en marche en plaçant le levier marche/arrêt/pulse sur la position « I » et actionnez jusqu'à obtention de la consistance souhaitée OU placez le levier en position pulse « P » pour faire fonctionner l'outil fixé au bol par à-coups. La fonction pulse actionne le moteur, qui continue de fonctionner tant que le levier est maintenu dans cette position. Cette fonction vous permet de contrôler la texture de différents aliments, notamment de la viande hachée.
- 5 Procédez de la façon inverse pour retirer le bol, le couvercle et les accessoires.
- Le couvercle peut uniquement être retiré lorsque le levier marche/arrêt/pulse est en position « 0 ».

important

Votre robot ne convient pas pour broyer ou moulin des grains de café et des épices ou pour transformer du sucre semoule en sucre en poudre.
Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être taché définitivement.

capacités maximales

Blancs d'œuf	6
Viande à hacher	300g
Pâte à tarte. Poids de farine maximum	250g
Pâte à base de levure de boulanger. Poids de farine maximum	340g
Gâteau mousseline Poids de farine maximum	800g
Soupe dans le récipient mélangeur	800ml
Mixeur	1 litre

utilisation des accessoires.

lame couteau :

Cette lame est l'accessoire le plus polyvalent. La texture que vous obtenez est déterminée par le temps de mixage. Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion (pulse) en vérifiant régulièrement la consistance.

fonctions du couteau.

viande crue :

Faites un hachis en ôtant l'excédant de graisse de la viande et en la coupant en cubes de 2cm, placez-les dans le bol et mettez en marche pendant environ 10 secondes ou jusqu'à ce que la bonne texture soit obtenue. Plus le robot mixe longtemps, plus la texture est lisse.

viande cuite :

Suivez la méthode préconisée pour la viande crue mais mixez moins longtemps.

légumes :

Coupez les légumes en morceaux d'environ 2.5cm de long. Transformez ensemble les aliments qui ont une texture similaire. Par exemple, les légumes plus durs comme les carottes et les pommes de terre ou les plus tendres comme les champignons, les tomates ou les légumes cuits.

biscuits et croûtes de pain :

Laissez tomber les morceaux dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.

pâte à tarte et petits pains :

Placez la farine dans le bol. Utilisez la matière grasse directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2cm. Mixez jusqu'à ce que le mélange ressemble à de fines miettes de pain mais prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps. Laissez le robot en marche et ajoutez les liquides dans le tube d'alimentation. Mélangez jusqu'à obtention d'une ou deux boules de pâte. Laissez refroidir avant utilisation.

soupes :

Moulinez les soupes avant ou après la cuisson. Egouttez les ingrédients et placez-les dans le bol avec une petite quantité de liquide comme indiqué dans la recette. Mixez jusqu'à obtention de la consistance souhaitée puis ajoutez le reste du liquide.

noix :

Hachez les noix pour les gâteaux ou les biscuits en les mettant dans le bol et en hachant jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

préparation de gâteaux :

Les gâteaux de type «mousseline » sont mieux réussis par la méthode «tout en un ». Tous les ingrédients sont mis dans le bol et mélangés jusqu'à former un tout homogène (environ 10 secondes). Il faut toujours utiliser une margarine tendre directement sortie du réfrigérateur et coupée en cubes de 2cm .

pâte à tartiner salées /sauces :

Placez dans le bol les ingrédients solides coupés en cubes de 2.5cm . Mixez jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Ajoutez la crème etc., et continuez à mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien homogènes.

pâtes liquides :

Avec la lame en position, placez tous les ingrédients secs, les œufs et une petite quantité de liquide dans le bol, et mélangez jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ajoutez le reste du liquide par le tube d'alimentation pendant que le robot fonctionne.

pâtes levées :

Placez la farine, la matière grasse et les autres ingrédients secs dans le bol et mélangez pendant quelques secondes. Tandis que le robot est en marche, ajoutez le mélange liquide par le tube d'alimentation et continuez à mélanger jusqu'à ce que le tout forme une pâte et soit lisse d'apparence et élastique au toucher (cela prendra 45 à 60 secondes). Laissez la pâte lever et pétrissez à nouveau pendant 10 secondes.

fouet :

A utiliser uniquement pour les blancs d'œufs et la crème. Ce fouet ne convient pas pour la réalisation d'autres recettes. Assurez-vous qu'il n'y a aucune trace de graisse ou de jaune d'œuf lorsque vous battez des blancs en neige.

lame à émincer et à râper :

fonctions des lames à trancher.

Lame à émincer : tranche les carottes, les pommes de terre, les choux, les concombres, les courgettes, les betteraves, les oignons.

Lame à râper : râpe le fromage, les carottes, les pommes de terre et les aliments de texture similaire.

assemblage du support de lame :

- 1 Fixez l'intercalaire à l'extrémité du support de lame ④.
- 2 Choisissez la lame appropriée et placez-la dans le support, le tranchant orienté vers le haut.
- Placez une extrémité de la lame sur le cadre et appuyez sur l'autre extrémité pour l'installer à son emplacement. Une seule position n'est possible ⑤.

important

Quand vous utilisez la lame à émincer et la lame à râper, il faut que l'intercalaire soit fixé au bout du support.

utilisation des lames à trancher

lame à râper :

Coupez les aliments en morceaux afin qu'ils puissent entrer dans le tube d'alimentation. Remplissez le tube presque entièrement et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière pendant que le robot est en marche. Il est possible de râper des légumes, comme des carottes, à l'horizontale afin d'obtenir de plus grands morceaux.

lame à émincer :

Coupez, le cas échéant, les aliments pour qu'ils entrent dans le tube d'alimentation. Videz les aliments comme les pommes et les poivrons. Placez les aliments en position verticale dans le tube d'alimentation de manière à ce que leur hauteur soit légèrement inférieure à celle du tube d'alimentation. Exercez à l'aide du poussoir une pression régulière pendant que le robot est en marche.

conseils.

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les aliments en trop petits morceaux. Remplissez presque complètement le tube d'alimentation pour empêcher les aliments de glisser sur les côtés pendant que le robot fonctionne
- Les aliments placés à la verticale sont émincés ou râpés plus menus que ceux placés à l'horizontale.
- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur la lame ou dans les aliments lorsque vous cesserez d'utiliser une lame à trancher.
- Ne laissez pas les aliments s'accumuler sous la lame : videz régulièrement.
- Poussez les aliments dans le tube d'alimentation en exerçant une pression régulière.

réipient mélangeur maxi blend.

Pour mélanger, utilisez le réipient mélangeur maxi blend ainsi que la lame. Cela vous permet d'accroître la contenance du bol et d'améliorer la découpe.

- 1 Placez le réipient dans le bol sur le couteau - Ne le poussez pas ⑥.
- 2 Adaptez le couvercle - Le couvercle permet de vérifier si le réipient se trouve à la hauteur appropriée ⑦.

presse-agrumes (accessoire en option).

Le presse-agrumes sert à extraire le jus des agrumes par exemple les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses.

- 1 Placez le bol sur l'unité moteur. Ajoutez la passoire et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la marque de la passoire soit alignée à celle du corps du robot ⑧.
- 2 Fixez le cône sur le manche jusqu'à ce qu'il descende à fond ⑨.
- 3 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.

mixeur

Utilisez le mixeur pour des soupes onctueuses, les boissons et la mayonnaise.

pour utiliser le mixeur

- 1 Retirez le couvercle du socle adaptateur ⑩.
- 2 Mettez les ingrédients dans le pichet.
- 3 Vissez le couvercle et le bouchon de remplissage sur le pichet.
- 4 Vissez le pichet sur le socle adaptateur.
- 5 Mettez en marche.
- 6 Après utilisation du mixeur, remettez toujours le couvercle sur le socle adaptateur.

important

- **L'accessoire mixeur ne fonctionne que si le bol du robot et le couvercle sont en place.**
- **Nous vous recommandons de ne pas laisser d'outils dans le bol du robot lorsque vous utilisez le mixeur.**

conseils

- Pour une préparation de mayonnaise, introduisez tous les ingrédients dans le réipient, à l'exception de l'huile. Une fois l'appareil en marche, versez l'huile dans le bouchon et laissez-la s'écouler en filet.
- Pour les texture épaisses, telles que les pâtes et pâtes à tartiner, il peut être nécessaire de racle le réipient. En cas de difficulté à poursuivre la préparation, ajoutez d'avantage de liquide.
- Pour compiler de la glace, ajoutez 15 ml d'eau pour 6 glaçons. Utilisez le bouton de fonctionnement à impulsion.
- Laissez les liquides chauds refroidir avant de procéder à leur mélange - si le couvercle n'a pas été correctement inséré et qu'il s'enlève, vous risquez d'être éclaboussé.
- Pour prolonger la durée de vie de votre mélangeur, ne le faites pas fonctionner plus de 60 secondes consécutives. Eteignez-le dès obtention de la consistance souhaitée.
- N'utilisez pas d'épices - elles peuvent endommager le plastique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le mélangeur n'est pas correctement installé.
- N'introduisez pas d'ingrédients secs dans le mélangeur avant de l'allumer. Si nécessaire, coupez-les en morceaux ; retirez le bouchon ; une fois l'appareil en marche, introduisez-les un par un dans le réipient.
- N'utilisez pas le mélangeur à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1 litre - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

nettoyage.

- Arrêtez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Veillez à ne jamais mouiller l'unité moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Manipulez les couteaux et les lames avec précaution : ils sont extrêmement tranchants.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

unité moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- Entourez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur qui se trouve à l'arrière de l'appareil.

mixeur

- 1 Remplissez d'eau tiède, mettez le couvercle et le bouchon de remplissage en place, puis actionnez pendant 20 à 30 secondes.
 - 2 Videz, puis rincez. Si le pichet est toujours sale, utilisez une brosse.
 - 3 Essuyez, puis laissez sécher à l'air libre.
- Ne laissez pas le mixeur tremper dans l'eau. Ne laissez pas non plus d'eau à l'intérieur.

autres éléments

- Lavez à la main et séchez soigneusement
- Tous les accessoires (sauf le mixeur) peuvent être lavés dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle.

service après-vente.

- Il est impératif, pour des raisons de sécurité, que Kenwood ou un réparateur agréé Kenwood procède au remplacement du cordon d'alimentation si ce dernier est endommagé.

Si vous avez besoin d'aide concernant:

- l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien, les pièces détachées ou les réparations
- contactez le point de vente où vous avez acheté votre appareil.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte Deckblatt mit Illustrationen auseinanderklappen

Sicherheit

- Vorsicht beim Umgang mit Messerklingen und Schneidplatten – sie sind sehr scharf. **Den Messerkopf beim Einsetzen, Herausnehmen und Reinigen immer am Griff oben halten, von der Messerkante weg.**
- Den Messerkopf immer vor dem Leeren der Schüssel herausnehmen.
- Bei angeschlossenem Netzkabel, Hände und Küchengeräte nicht in die Arbeitsschüssel und den Mixbecher halten.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor Anbringen oder Abnehmen von Teilen
 - nach Gebrauch
 - vor dem Reinigen
- Zutaten nie mit den Fingern durch das Zuführrohr schieben. Immer den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- Vor Abnehmen des Deckels von der Arbeitsschüssel, oder des Mixbechers vom Antrieb:-
 - Gerät abschalten;
 - Warten, bis Vorsatz/Messerkopf vollständig zum Stillstand gekommen sind;
- Vor dem Verarbeiten im Mixer heiße Flüssigkeiten abkühlen lassen – bei nicht richtig aufgesetztem Deckel, kann dieser herunterfallen und die Flüssigkeit herauspritzen.
- **Wenn der Verriegelungsmechanismus übermäßig belastet wird, kann das Gerät beschädigt werden und Verletzungen verursachen.**
- **Um den Verriegelungsmechanismus nicht zu beschädigen:-**
 - **Immer die Schüssel auf der Antriebseinheit verriegeln, bevor der Deckel aufgesetzt wird.**
 - **Immer erst den Deckel entriegeln, bevor die Schüssel von der Antriebseinheit genommen wird.**
- Diese Maschine darf von Kindern oder beeinträchtigten Personen nur unter Aufsicht bedient werden.
- Nur für dieses Gerät zugelassene Zusatzteile verwenden.
- Kinder nicht mit dieser Maschine spielen lassen.
- Die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Eine beschädigte Maschine nicht weiter benutzen, sondern überprüfen oder reparieren lassen – siehe 'Kundendienst'.
- Nie die Antriebseinheit, das Netzkabel oder den Netzstecker naß werden lassen.
- Überschüssiges Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen oder in die Nähe von heißen Flächen kommen lassen.
- Die Küchenmaschine darf nur für den vorgesehenen Zweck im Haushalt verwendet werden.

Vor dem Einstecken des Netzsteckers

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung in Ihrem Haushalt mit dem an der Unterseite des Geräts angegebenen Wert übereinstimmt.
- Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der EU-Direktive 89/336/EEC.

Vor der ersten Verwendung

- 1 Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, einschließlich der Kunststoffabdeckungen der Klingen vom Messer. Diese Abdeckungen können Sie wegwerfen, da sie nur zum Schutz der Klinge während der Herstellung und dem Transport dienen.
- 2 Waschen Sie die Teile ab: siehe 'Reinigung'.
- 3 Wickeln Sie überschüssiges Netzkabel im Netzkabelfach an der Rückseite des Geräts auf.

Gerätebeschreibung

- ① Sicherheitsriegel
- ② Stopfer
- ③ Einfüllschacht
- ④ Deckel
- ⑤ Schüssel
- ⑥ Antrieb der Küchenmaschine
- ⑦ Ein-/Aus-/Impuls-Hebel

Zusatzgeräte

- ⑧ Mixbecher
 - ⑨ Messerklinge
 - ⑩ Reibescheibe
 - ⑪ Schneidescheibe
 - ⑫ Scheibenträger
 - ⑬ Abstandhalter
 - ⑭ Schneebesen
 - ⑮ Maxi-Fülldeckel
 - ⑯ Spatel
- ⑰ Die Zitruspresse ist ein optionales Zubehörteil und liegt Ihren Gerät möglicherweise nicht bei.

Verwendung der Küchenmaschine

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Basis des Geräts - mit dem Griff nach hinten - und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest an ihrem Platz ❶ einrastet.
- 2 Schließen Sie ein Zubehörteil am Antrieb der Küchenmaschine an.
 - Setzen Sie immer die Schüssel und ein Zubehörteil an der Maschine an, bevor Sie Zutaten in die Schüssel geben.
- 3 Setzen Sie den Deckel so auf die Schüssel, dass der Einfüllschacht zur Rückseite der Maschine ❷ zeigt. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil auf dem Deckel auf die Markierung auf dem Gehäuse der Maschine zeigt ❸.
- **Wenn der Deckel nicht richtig aufgesetzt wird, kann die Küchenmaschine nicht in Betrieb genommen werden.**
- 4 Zum Einschalten den Ein-/Aus-/Impulshebel auf Stellung 'I' stellen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, ODER in Hebelstellung 'P' das in die Schüssel eingesetzte Teil im Impulsbetrieb betreiben. Im Impulsbetrieb läuft der Motor nur solange, wie der Hebel in dieser Position gehalten wird. Damit läßt sich die Konsistenz verschiedener Nahrungsmittel, z.B. Fleisch, regeln.
- 5 Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um die Schüssel, den Deckel und die Zubehörteile zu entfernen.
- Der Deckel lässt sich nur abnehmen, wenn der Ein-/Aus-/Impulshebel in Stellung 'O' steht.

Achtung

Die Küchenmaschine ist nicht geeignet zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen und Gewürzen, oder um Puderzucker zu mahlen. Wenn Sie der Mischung Mandelaroma oder andere Aromen hinzufügen wollen, vermeiden Sie bitte Kontakt mit dem Kunststoff, da sie zu permanenten Verfärbungen führen können.

Höchstmengen

Eiweiß	von 6 Eiern
Fleisch	300g
Mürbeteig mit einem Mehanteil bis zu	250g
Hefeteig mit einem Mehanteil bis zu	340g
Biskuitteigmischung Gesamtgewicht	800g
Suppe bei Verwendung des Maxi-Fülldeckels	800ml
Mixbecher	1 Liter

Verwendung der Zubehörteile

Messerklinge

Diese Klinge ist das vielfältigste Zubehörteil. Die Textur, die Sie erreichen, hängt von der Verarbeitungsdauer ab. Für eine gröbere Textur verwenden Sie die 'Impulsfunktion' und überprüfen die Konsistenz regelmäßig.

Was die Messerklinge alles kann:

Rohes Fleisch

Machen Sie Hackfleisch, indem Sie das überschüssige Fett entfernen und das Fleisch dann in 2 cm große Würfel schneiden, es in die Schüssel geben, und das Gerät ca. 10 Sekunden, oder bis die gewünschte Textur erreicht ist, laufen lassen. Je länger Sie die Maschine laufen lassen, um so feiner wird die Textur.

Gekochtes Fleisch

Gehen Sie wie bei rohem Fleisch vor, lassen Sie die Maschine jedoch nicht so lange laufen.

Gemüse

Schneiden Sie das Gemüse in ca. 2,5 cm große Stücke. Verarbeiten Sie Lebensmittel zusammen, die eine ähnliche Textur haben, wie z.B. härtere Gemüse wie Karotten und Kartoffeln oder weichere, wie Pilze, Tomaten oder gekochtes Gemüse.

Keks- und Paniermehl

Geben Sie die Keks- oder Brotstücke in den Einfüllschacht, während die Maschine läuft.

Mürbeteiggebäck und "Scones"

Geben Sie das Mehl in die Schüssel. Nehmen Sie das Backfett direkt aus dem Kühlschrank und schneiden Sie es in 2 cm große Würfel. Mixen Sie diese Mischung, bis sie feinen Brotkrumen ähnelt, aber achten Sie darauf, sie nicht zu fein werden zu lassen. Lassen Sie die Maschine laufen und geben Sie die Flüssigkeit in den Einfüllschacht. Lassen Sie die Maschine laufen, bis sich ein oder zwei Teigklumpen bilden. Vor der weiteren Verwendung kühlen.

Suppen

Pürieren Sie Suppen entweder vor oder nach dem Kochen. Lassen Sie die Zutaten abtropfen und geben Sie sie mit einer kleinen Menge Flüssigkeit aus dem Rezept in die Schüssel. Mixen Sie sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, und geben Sie dann den Rest der Flüssigkeit hinzu.

Nüsse

Hacken Sie Nüsse für Kuchen und Kekse, indem Sie sie in die Schüssel geben und die Maschine laufen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zubereitung von Kuchenteig

Biskuitkuchen werden am besten mit der 'Alles-in-einem-Methode' gemacht. Alle Zutaten werden in die Schüssel gegeben und glattgerührt, was ca. 10 Sekunden dauert. Die Margarine wird direkt aus dem Becher aus dem Kühlschrank hinzugegeben, nachdem Sie in ca. 2 cm große Würfel geschnitten wurde.

Gewürzdips bzw. -aufstriche

Geben Sie die festen Bestandteile in 2,5 cm großen Würfeln in die Schüssel. Verarbeiten Sie sie in der Maschine, bis sie fein gehackt sind. Geben Sie Sahne etc. hinzu und mixen Sie die Mischung weiter, bis alles gut gemischt ist.

Pfannkuchenteig

Setzen Sie die Messerklinge ein, geben Sie die trockenen Zutaten, das Ei und ein wenig Flüssigkeit in die Schüssel und verarbeiten Sie die Mischung, bis sie glattgerührt ist. Geben Sie die restliche Flüssigkeit durch den Einfüllschacht hinzu, während die Maschine läuft.

Hefeteig

Geben Sie das Mehl, Fett und andere trockene Zutaten in die Schüssel und lassen Sie sie einige Sekunden mischen. Geben Sie bei laufender Maschine die flüssige Mischung in den Einfüllschacht und lassen Sie die Maschine weiter laufen, während die Mischung einen Teig formt, der weich aussehen und sich elastisch anfühlen soll. Dies dauert 45-60 Sekunden. Lassen Sie den Teig gehen und kneten Sie ihn dann noch einmal 10 Sekunden lang.

Schneebeesen

Nur für Eiweiß und Sahne verwenden. Der Schneebeesen ist für andere Rezepte ungeeignet. Achten Sie darauf, dass die Schüssel und der Schneebeesen frei von Fett- oder Eigelbspuren sind, wenn Sie Eiweiß schlagen.

Schneide- und Reibescheiben

Was die Schneide- bzw. Reibescheiben können:

Schneidescheibe - schneidet Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurke, Zucchini, rote Bete, Zwiebel

Reibescheibe - reibt Käse, Karotten, Kartoffeln und Lebensmittel ähnlicher Textur.

Zusammensetzen des Scheibenträgers

- 1 Setzen Sie den Abstandhalter auf das Ende des Scheibenträgers ④.
- 2 Wählen Sie die gewünschte Scheibe und bringen Sie sie mit der Schneideseite nach oben an.
- Setzen Sie ein Ende der Scheibe unter den Rand und drücken Sie das andere Ende an seinen Platz. Sie passt nur richtig herum ⑤.

Achtung

Wenn Sie die Schneide- und Reibescheiben verwenden, muss der Abstandhalter an seinem Platz am Ende des Trägers angebracht werden.

Verwendung der Schneide- bzw. Reibescheiben

Reibescheibe

Schneiden Sie die Lebensmittel so, dass sie in den Einfüllschacht passen. Füllen Sie den Schacht fast bis oben und drücken Sie den Stopfer gleichmäßig herunter, während die Maschine läuft.

Sie erhalten längere Schnitze, wenn sie die Stücke (z.B. Karotten) horizontal in den Einfüllschacht geben.

Schneidescheibe

Schneiden Sie die Lebensmittel, falls erforderlich, damit sie in den Einfüllschacht passen. Entfernen Sie das Kerngehäuse oder die Kerne aus Lebensmitteln wie Äpfeln und Paprika. Packen Sie die Lebensmittel aufrecht in den Einfüllschacht. Der Schacht sollte nur fast voll sein. Schieben Sie die Lebensmittel unter gleichmäßigem Druck mit dem Stopfer hinein, während die Maschine läuft.

Hinweise

- Verwenden Sie frische Zutaten.
- Schneiden Sie die Lebensmittel nicht zu klein. Machen Sie den Einfüllschacht ziemlich voll. Dies verhindert, dass die Lebensmittel während des Verarbeitens seitlich wegrutschen.
- Wenn Sie schneiden oder reiben: Lebensmittel, die aufrecht in den Schacht gegeben werden, werden kürzer geschnitten als Lebensmittel, die horizontal hineingegeben werden.
- Nach Verwendung der Schneidescheibe bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder im Schneidegut.
- Lassen Sie es nicht zu, dass sich Lebensmittel an der Unterseite der Scheibe ansammeln. Reinigen Sie sie regelmäßig.
- Schieben Sie die Lebensmittel unter gleichmäßigem Druck in den Einfüllschacht.

Maxi-Fülldeckel

Verwenden Sie beim Mixen den Maxi-Fülldeckel zusammen mit der Messerklinge. Sie können damit das Fassungsvermögen der Schüssel und die Effektivität der Klinge zu erhöhen.

- 1 Setzen Sie den Fülldeckel in die Schüssel über die Messerklinge - **nicht herunterdrücken** ⑥.
- 2 Setzen Sie den Deckel auf. Der Deckel sorgt dafür, dass sich der Maxi-Fülldeckel in der richtigen Höhe befindet ⑦.

Zitruspresse (optionales Zusatzgerät)

Die Zitruspresse wird verwendet, um Zitrusfrüchte, wie z.B. Orangen, Zitronen, Limonen und Grapefruits (Pampelmusen) auszupressen.

- 1 Setzen Sie die Schüssel in die Küchenmaschine ein. Setzen Sie das Sieb ein und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis der Grat am Sieb auf die Markierung am Gehäuse der Küchenmaschine zeigt ⑧.
- 2 Setzen Sie den Kegel auf die Antriebswelle, so dass er ganz nach unten rutscht ⑨.
- 3 Schneiden Sie die Frucht in zwei Hälften. Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Frucht auf den Kegel.

Mixer

Mit dem Mixer lassen sich feine Suppen, Drinks und Mayonnaise herstellen.

Verwenden des Mixers

- 1 Den Deckel der Antriebswelle ⑩ abnehmen.
- 2 Die Zutaten in den Becher füllen.
- 3 Den Becherdeckel und den Einfülldeckel auf den Mixbecher aufschrauben.
- 4 Den Mixbecher auf die Antriebswelle aufschrauben.
- 5 Das Gerät einschalten.
- 6 Nach Verwenden des Mixbechers immer den Deckel der Antriebswelle wieder aufsetzen.

Wichtig

- **Der Aufsatz-Mixbecher läßt sich nur einschalten, wenn Arbeitsschüssel und Deckel aufgesetzt sind.**
- **Bei Verwendung des Mixer-Antriebs möglichst alle frei beweglichen Teile aus der Arbeitsschüssel nehmen.**

Tipps

- Füllen Sie bei der Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer. Gießen Sie dann bei laufendem Gerät das Öl in den Füllaufsatz und lassen Sie es durchlaufen.
- Zählflüssige Mixturen wie z.B. Patés oder Dips müssen unter Umständen vom Rand nach unten geschabt werden. Wenn sich die Zutaten schwer mixen lassen, müssen Sie mehr Flüssigkeit zugeben.

- Beim Zerkleinern von Eis sollten Sie für 6 Eiswürfel 15 ml (1 Esslöffel) Wasser zugeben. Verwenden Sie die Impulsfunktion.

Achtung

- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten vor der Verwendung im Mixer abkühlen - wenn Sie den Deckel nicht richtig aufgesetzt haben und dieser nur lose sitzt, können Sie angespritzt werden.
- Lassen Sie den Mixer nie länger als 60 Sekunden laufen, damit er lange funktionstüchtig bleibt. Schalten Sie das Gerät aus, sobald die richtige Konsistenz erreicht wurde.
- Zerkleinern Sie keine Gewürze - diese können den Kunststoff beschädigen.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer nicht ordnungsgemäß aufgesetzt wurde.
- Füllen Sie trockene Zutaten nicht vor dem Einschalten in den Mixer. Schneiden Sie diese in Stücke, falls notwendig. Entfernen Sie den Füllaufsatz. Lassen Sie die Stücke dann bei laufendem Gerät eines nach dem anderen in den Mixer fallen.
- Verwenden Sie den Mixer nicht zum Aufbewahren. Solange er nicht benutzt wird, sollte er leer sein.
- Mixen Sie niemals mehr als 1 Liter - weniger, wenn es sich um schaumige Flüssigkeiten wie Milch-Shakes handelt.

Reinigung

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie die Antriebseinheit, das Netzkabel oder den Stecker niemals nass werden.
- Seien Sie bei der Handhabung der Klingen und Schneidescheiben vorsichtig. Sie sind äußerst scharf.
- Einige Lebensmittel verfärben den Kunststoff. Dies ist ganz normal. Der Kunststoff wird dadurch weder beschädigt, noch wird der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt. Durch Reiben mit einem Tuch, das in Pflanzenöl getränkt wurde, können Verfärbungen entfernt werden.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen, dann abtrocknen.
- Wickeln Sie überschüssiges Netzkabel im Netzkabelfach an der Rückseite des Geräts auf.

Mixer

- 1 Mit warmem Wasser füllen, Becher- und Einfülldeckel aufschrauben und den Mixer für 20 – 30 Sekunden einschalten.
 - 2 Den Becher ausleeren und ausspülen. Gegebenenfalls mit einer Bürste reinigen.
 - 3 Aus- und abwischen und trocknen lassen.
- Den Mixer nicht in Wasser einweichen und nicht mit Wasser gefüllt stehen lassen.

Andere Teile

- Mit der Hand waschen, dann gut abtrocknen.
- Alle Zubehörtteile (mit Ausnahme des Mixers) können im oberen Geschirrkorb der Spülmaschine gespült werden.

Kundendienst und Kundenbetreuung

- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen durch Kenwood oder einen autorisierten Kenwood-Reparaturdienst ausgetauscht werden.

Falls Sie bei Folgendem Hilfe benötigen:

- Verwendung des Gerätes oder
 - Wartung, Ersatzteile oder Reparaturen (innerhalb oder außerhalb der Garantiezeit)
- Wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Prima di leggere, si prega di aprire la pagina iniziale con le illustrazioni

sicurezza

- Le lame e i dischi sono molto affilati; maneggiarli con cura. **Tenere sempre la lama dall'apposita impugnatura in alto, lontano dal bordo di taglio, sia nel maneggiarla che nel pulirla.**
- Togliere sempre la lama prima di versare il contenuto della vaschetta.
- Tenere mani e utensili fuori dalla vaschetta dell'apparecchio e dalla caraffa del frullatore, se prima non si è tolta la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.
- Spegner l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica:
 - prima di montare od estrarre i componenti
 - dopo l'uso
 - prima della pulizia
- Non usare mai le dita per spingere gli ingredienti nel tubo dell'apparecchio – utilizzare sempre lo spingitore fornito.
- Prima di togliere il coperchio dalla vaschetta o il frullatore dal corpo motore:
 - spegner l'apparecchio;
 - aspettare fino a quando l'accessorio/le lame non si sono completamente fermate.
- Lasciare raffreddare i liquidi caldi prima di frullarli – se non avete fissato correttamente il coperchio ed esso si apre durante la lavorazione, potreste venire scottati dagli spruzzi.
- Se si esercita eccessiva forza sul meccanismo di asservimento, l'apparecchio subirà danni e potrebbe causare infortuni.**
- A prevenzione del danno del meccanismo di asservimento:**
 - Bloccare sempre la vaschetta sul corpo motore prima di cercare di mettere il coperchio.**
 - Sbloccare sempre il coperchio prima di cercare di togliere la vaschetta dal corpo motore.**
- Non lasciare che i bambini o persone anziane usino questo apparecchio senza adeguata supervisione.
- Non usare mai un accessorio non approvato con questo apparecchio.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare mai acceso l'apparecchio incustodito.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione 'Assistenza tecnica'.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si bagnino.
- Non lasciare che il cavo elettrico venga a contatto con superfici molto calde o penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro
- Non abusare mai dell'apparecchio e non usarlo per impieghi diversi dall'uso domestico per cui è concepito.

prima dell'uso

- Accertarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/CEE.

prima di usare per la prima volta

- Rimuovere e gettare l'imballaggio, comprese le protezioni di plastica delle lame. Queste vengono usate solo come misura protettiva durante la fabbricazione e il trasporto dell'apparecchio.
- Lavare i componenti (consultare la sezione 'Pulizia').
- Avvolgere la lunghezza in eccesso del cavo elettrico nell'apposito vano sul retro dell'apparecchio.

Legenda

- Dispositivo di sicurezza
- Pressatore
- Tubo di riempimento
- Coperchio
- Recipiente
- Attacco dell'apparecchio
- levetta on/off/impulsi

Accessori

- frullatore
 - Lama
 - Disco per sminuzzare
 - Disco per affettare
 - Supporto dischi
 - Distanziale
 - Frusta
 - Maxi calotta
 - Spatola
- ⑰ Lo spremiagrumi è un accessorio opzionale e può non essere incluso nella confezione.

Uso del robot

- Inserire il recipiente sulla base, con il manico rivolto posteriormente. Ruotare in senso orario spingendo allo stesso tempo verso il basso fino a bloccarlo in posizione ①.
- Posizionare un accessorio sull'attacco dell'apparecchio.
 - Inserire sempre il recipiente e l'accessorio sul robot prima di aggiungere gli ingredienti.
- Inserire il coperchio sul recipiente: il tubo di riempimento deve trovarsi verso il retro dell'apparecchio ②. Ruotare in senso orario fino ad allineare la freccia sul coperchio con la linea in rilievo sul corpo dell'apparecchio ③.
- In caso di inserimento errato del coperchio, il robot non entra in funzione.**
- Accendere l'apparecchio spostando la levetta on/off/impulsi su 'I' e lavorando gli ingredienti fino a giungere alla consistenza desiderata, OPPURE spostare la levetta sulla posizione 'P' ad impulsi, per azionare ad intermittenza l'accessorio inserito nella vaschetta. La funzione pulsata continua ad azionare il motore fino a quando non si rilascia il dito dalla levetta. In questo modo potrete controllare la consistenza di vari alimenti, ad es. quando si lavora la carne.
- Rimuovere recipiente, coperchio e accessori eseguendo la procedura inversa.
 - È possibile togliere il coperchio dall'apparecchio solo con la levetta on/off/impulsi nella posizione 'O'.

importante

Questo apparecchio non è idoneo per frantumare o macinare chicchi di caffè, spezie o per trasformare lo zucchero granulato in zucchero in polvere. Durante l'aggiunta di aromi o essenza di mandorle, evitare il contatto diretto con la plastica in quanto può provocare macchie permanenti.

massima capienza

albumi	6
carne da macinare	300 g
pasta frolla, peso della farina	250 g
impasti a lievitazione, peso della farina	340 g
pan di Spagna, peso totale	800 g
minestre (con calotta)	800 ml
frullatore	1 litro

uso degli accessori

la lama

La lama è il più versatile di tutti gli accessori. La consistenza ottenuta dipende dal tempo di lavorazione. Per ottenere composti di consistenza meno omogenea, usare la funzione 'impulsi', verificando di quando in quando la riuscita.

Le funzioni della lama.

carne cruda

Preparare il macinato eliminando eventuale grasso in eccesso dalla carne cruda e riducendola quindi in cubetti di 2 cm. Introdurre nel recipiente e lavorare per circa 10 secondi o fino all'ottenimento della consistenza desiderata. Quanto maggiore il tempo di lavorazione, tanto più omogenea la consistenza del composto.

carne cotta

Seguire la stessa procedura indicata per la carne cruda, ma lavorando per un periodo più breve.

verdure

Tagliare le verdure in tocchetti di circa 2,5 cm. Lavorare insieme ingredienti di consistenza simile, per esempio le verdure più dure come le carote con le patate, e quelle più soffici come funghi e pomodori con verdure cotte.

biscotti e pangrattato

Introdurre attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.

pasta frolla e dolci

Introdurre la farina nel recipiente. Usare del burro appena estratto dal frigorifero e tagliato in cubetti di 2 cm. Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un composto simile a pane finemente grattugiato, facendo però attenzione a non esagerare con il tempo di lavorazione. Sempre con l'apparecchio in funzione, aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento. Lavorare fino ad ottenere una o due palle di impasto. Raffreddare prima di servire.

minestre

Lavorare gli ingredienti in un composto omogeneo prima o dopo la cottura. Sgocciolare gli ingredienti e introdurli nel recipiente con una piccola quantità di liquido come indicato dalla ricetta. Lavorare fino all'ottenimento della consistenza desiderata, quindi aggiungere il liquido residuo.

noci e mandorle

Sminuzzare le noci o mandorle per la preparazione di dolci e biscotti introducendole nel recipiente e lavorando fino ad ottenere la consistenza desiderata.

preparazione di dolci

Il metodo più indicato per la preparazione di dolci tipo pan di Spagna è quello del 'tutto in una volta'. Introdurre tutti gli ingredienti nel recipiente e lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo, per circa 10 secondi. Utilizzare sempre margarina del tipo morbido appena estratta dal frigorifero e ridotta in cubetti di circa 2 cm.

salsine aromatiche/creme spalmabili

Introdurre nel recipiente gli ingredienti solidi, ridotti in cubetti di 2,5 cm. Lavorare fino a sminuzzare finemente. Aggiungere la panna e continuare a lavorare gli ingredienti fino a miscelarli bene.

pastelle

Con la lama già inserita, introdurre gli ingredienti, l'uovo e un po' di liquido nel recipiente e lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il liquido rimanente attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.

pasta lievitata

Introdurre la farina, il burro e gli altri ingredienti secchi nel recipiente e lavorare per qualche secondo per miscelarli. Con l'apparecchio in funzione, aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento e continuare a lavorare fino ad ottenere un impasto di aspetto omogeneo ed elastico: occorreranno circa 45-60 secondi. Attendere che l'impasto sia lievitato, quindi impastare nuovamente per 10 secondi.

frusta

Usare solo per albumi e panna. La frusta non è indicata per altri scopi. Prima della lavorazione dell'albume, accertarsi che il recipiente e la frusta siano perfettamente puliti da qualsiasi traccia di burro o tuorlo.

dischi per affettare e sminuzzare

le funzioni dei dischi affilati.

disco per affettare: affetta carote, patate, cavolo, cetrioli, zucchine, barbabietola, cipolle.

disco per sminuzzare: sminuzza formaggio, carote, patate e altri ingredienti di simile consistenza.

per montare il supporto dischi

- 1 Inserire il distanziale sull'estremità del supporto dischi ④.
- 2 Scegliere il disco desiderato e posizionarlo sul supporto con il lato affilato rivolto verso l'alto.
- Inserire una parte del disco sotto al bordo e premere in posizione la parte opposta. L'inserimento è possibile in un unico verso ⑤.

importante

Durante l'uso dei dischi per affettare e sminuzzare, il distanziale deve essere inserito in posizione sull'estremità del supporto.

uso dei dischi affilati

disco per sminuzzare

Tagliare gli ingredienti in pezzi di dimensioni tali da entrare nel tubo di riempimento. Riempire il tubo fino quasi al bordo e premere servendosi dell'apposito pressatore esercitando una pressione uniforme mentre l'apparecchio è in funzione.

È possibile sminuzzare in pezzi più lunghi inserendo i pezzi nel tubo di inserimento in senso orizzontale, per esempio le carote.

disco per affettare

Se necessario, ridurre gli ingredienti in pezzi di dimensioni tali da entrare nel tubo di riempimento. Eliminare la parte centrale da alimenti quali mele e peperoni. Introdurre gli ingredienti nel tubo di riempimento in senso verticale. I pezzi non devono raggiungere il bordo del tubo di riempimento. Servendosi del pressatore, spingerli esercitando una pressione uniforme mentre l'apparecchio è in funzione.

suggerimenti

- Usare ingredienti freschi.
- Non ridurre gli ingredienti in pezzi di dimensioni eccessivamente ridotte. Riempire il tubo quasi fino al bordo: in tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione.
- Per affettare o sminuzzare: gli ingredienti inseriti verticalmente risulteranno tagliati più corti rispetto a quelli posizionati orizzontalmente.
- Dopo l'uso di un disco per affettare, risulterà sempre un certo quantitativo di residui sul disco stesso o fra gli ingredienti.
- Non lasciare che gli ingredienti si accumulino sul lato inferiore del disco. Svuotare regolarmente.
- Sospingere gli ingredienti all'interno del tubo di riempimento esercitando una pressione uniforme.

maxi calotta

Durante la miscelazione di liquidi, usare la maxi calotta insieme alla lama. Ciò consentirà di sfruttare al massimo la capienza del recipiente e di ottimizzare le prestazioni di sminuzzamento della lama.

- 1 Posizionare la calotta nel recipiente sopra la lama. **Non esercitare pressione ⑥.**
- 2 Inserire il coperchio. Ciò garantirà il posizionamento della calotta all'altezza corretta ⑦.

spremiagrumi (accessorio opzionale)

Lo spremiagrumi è indicato per spremere arance, limoni, limette e pompelmi.

- 1 Inserire il recipiente sull'apparecchio. Aggiungere il filtro e ruotare in senso orario fino ad allineare la linguetta del filtro con il segno sulla base dell'apparecchio ⑧.
- 2 Applicare il cono sull'alberino di rotazione, ruotando fino al completo inserimento ⑨.
- 3 Tagliare i frutti a metà. Accendere e premere il frutto sul cono.

frullatore

Usare il frullatore per minestre e bevande deliziose e per fare la maionese.

Per usare il frullatore

- 1 Togliere la calotta esterna ⑩.
- 2 Versare gli ingredienti nella caraffa.
- 3 Avvitare il coperchio e il tappo di riempimento sulla caraffa.
- 4 Avvitare la caraffa sull'attacco.
- 5 Accendere l'apparecchio.
- 6 Dopo aver usato il frullatore, rimettere sempre la calotta esterna sul corpo motore.

importante

- **Il frullatore funziona solo se la vaschetta dell'apparecchio e il coperchio sono in posizione.**
- **Quando si usa l'attacco per il frullatore, se consiglia di non lasciare nessun accessorio nella vaschetta dell'apparecchio.**

suggerimenti

- Quando si prepara la maionese, introdurre tutti gli ingredienti, tranne l'olio, nel frullatore. Quindi, con l'apparecchio in funzione, versare l'olio nel tappo e lasciarlo fluire attraverso di esso.
- Le miscele spesse, come paté e creme, possono richiedere l'uso della spatola. Se la miscelazione risultasse difficoltosa, aggiungere altro liquido.
- Per tritare il ghiaccio, aggiungere 15 ml di acqua ogni 6 cubetti. Usare l'interruttore a impulsi.

- Fare raffreddare i liquidi caldi prima di miscelarli nel frullatore; se il coperchio non è stato chiuso correttamente e salta via, il liquido potrebbe schizzare.
- Per preservare il frullatore, non azionarlo più a lungo di 60 secondi. Spegnerlo non appena si ottiene la consistenza desiderata.
- Non introdurre spezie perché potrebbero danneggiare la plastica.
- L'apparecchio non funzionerà se il frullatore non è inserito correttamente.
- Non introdurre ingredienti secchi nel frullatore prima di accenderlo. Se necessario, tagliarli a pezzi; rimuovere il tappo; quindi, con l'apparecchio in funzione, versarli uno alla volta.
- Non usare il frullatore per conservare alimenti. Mantenerlo vuoto prima e dopo l'uso.
- Non miscelare più di 1 litri, meno per liquidi schiumosi come i frappé.

pulizia

- Spegnerlo sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- Non bagnare il motore, il cavo di alimentazione o la spina.
- Maneggiare le lame e i dischi affilati con estrema cautela in quanto sono estremamente taglienti.
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Ciò rientra nella norma e non danneggia la plastica né pregiudicherà il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per agevolare l'eliminazione della macchia.

gruppo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare.
- Avvolgere la lunghezza in eccesso del cavo elettrico nell'apposito vano sul retro dell'apparecchio.

frullatore

- 1 Riempire la caraffa con acqua calda, mettere il coperchio e il tappo di riempimento, poi accendere per 20-30 secondi.
 - 2 Svotare e risciacquare. Se c'è ancora dello sporco, usare uno spazzolino.
 - 3 Passare con un panno e poi lasciare asciugare all'aria.
- Non lasciare immerso in acqua il frullatore e non lasciare acqua al suo interno.

altri componenti

- Lavare a mano, quindi asciugare con cura.
- Tutti gli accessori (tranne il frullatore) sono lavabili nel cestello superiore della lavastoviglie.

assistenza clienti

- Se il cavo è danneggiato, per ragioni di sicurezza esso deve essere sostituito da Kenwood o da un tecnico autorizzato Kenwood.

In caso di bisogno di aiuto:

- durante l'uso dell'apparecchio
 - per assistenza, parti di ricambio o riparazioni (con o senza garanzia)
- Contattate il punto vendita in cui è stato acquistato l'apparecchio.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud.

sikkerhed

- Klingerne og pladerne er meget skarpe, så de skal omgås med forsigtighed.
Hold altid fast i knivsbladet ved det øverste fingergreb væk fra æggen, både ved håndtering og rengøring.
- Fjern altid knivsbladet, før skålens indhold hældes ud.
- Hold hænder og redskaber ude af processorskålen og blenderkanden, mens maskinen er tilsluttet strømforsyningen.
- Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten:
 - før dele sættes på og tages af
 - efter brug
 - inden rengøring
- Brug aldrig fingrene til at skubbe mad ned i tilførselsrøret. Benyt altid den medfølgende nedskubber.
- Før låget tages af skålen eller blenderen fjernes fra motorenheden:
 - sluk for maskinen
 - vent, til tilbehøret/knivene er standset helt.
- Lad altid varme væsker køle af, før de kommer i blenderen - hvis låget ikke er sat rigtigt på, kan væsken sprøjte ud.
- **Denne maskine vil blive beskadiget og kan forårsage skader, hvis låsemekanismen udsættes for stor kraft.**
- **For at undgå at beskadige låsemekanismen:-**
 - **Lås altid skålen fast på motorenheden, før der gøres forsøg på at sætte låget på.**
 - **Lås altid låget op, før der gøres forsøg op at fjerne skålen fra motorenheden.**
- Denne maskine er ikke beregnet til at blive brugt af småbørn eller svagelige personer uden opsyn.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- Lad aldrig børn lege med maskinen.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den er i brug.
- Anvend aldrig en beskadiget maskine. Få den kontrolleret eller repareret: se 'service'.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Lad aldrig et overflødigt stykke ledning hænge ned over kanten af et køkkenbord el.lign. eller røre ved varme overflader.
- Misbrug aldrig foodprocessoren, og anvend den kun til det beregnede, huslige formål.

før foodprocessoren tilsluttes

- Se efter, at spændingen på lysnettet svarer til angivelserne under maskinen.
- Dette udstyr overholder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EF-direktiv 89/336/EØF.

inden maskinen tages i brug

- 1 Fjern al emballage, inklusive plastovertræk på kniven. Disse overtræk er kun beregnet på at beskytte kniven under produktion og transport; de bør derfor kasseres.
- 2 Vask tilbehørsdelene: Se 'rengøring'.
- 3 Rul overskydende ledning op om ledningsholderne bag på maskinen.

oversigt

- ① sikkerhedslås
- ② nedstopper
- ③ påfyldningstragt
- ④ låg
- ⑤ skål
- ⑥ drivaksel
- ⑦ tænd/sluk/impulsarm

tilbehør

- ⑧ blender
- ⑨ kniv
- ⑩ riveplade
- ⑪ snitteplade
- ⑫ holder til plader
- ⑬ afstandsstykke
- ⑭ pisker
- ⑮ maxi blender-indsats
- ⑯ dejskraber

- ⑰ Citruspresseren er ekstraudstyr og medfølger måske ikke i æsken.

sådan bruges foodprocessoren

- 1 Sæt skålen på motorenheden, så håndtaget vender mod motorhuset. Drej skålen med uret, til den låser sig godt fast ①.
- 2 Sæt tilbehøret ned over drivakslen.
- Sæt altid skålen og tilbehørsdelene helt fast på foodprocessoren, inden der fyldes ingredienser i.
- 3 Sæt låget rigtigt fast på skålen - med påfyldningstragten mod maskinens bageste del. ②. Drej låget med uret, indtil pilen flugter med det fremhævede mærke på motorhuset. ③.
- **Hvis låget ikke er rigtigt sat på, kan foodprocessoren ikke startes.**
- 4 Tænd for maskinen ved at sætte tænd/sluk/impulsarmen på 'I' og lad maskinen arbejde, indtil den ønskede konsistens er opnået ELLER sæt armen på impuls 'P' for at anvende det i skålen monterede tilbehør med en start/stop-funktion. Impulsfunktionen aktiverer motoren og holder den i gang, så længe armen holdes på den pågældende position. Hermed kan konsistensen af forskellige madvarer styres, f.eks. når der hakkes kød.
- 5 Låg, tilbehørsdele og skål fjernes i modsat rækkefølge af den beskrevne procedure.
- Låget kan kun fjernes, når tænd/sluk/impulsarmen står på 'O'.

vigtigt

Processoren egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner, krydderier eller til at finmale sukker.

Når der tilsættes mandelessens eller aromastoffer til blandinger, skal man undgå kontakt med plastikdele, da det kan give mærker, der ikke kan fjernes.

maksimal kapacitet

æggehvider	6
kød til hakning	300 g
mørdej, mængde bagemel	250 g
gærdej, mængde bagemel	340 g
sukkerbrødsdej, samlet vægt	800 g
suppe lavet med blender-indsats	800 ml
blender	1 liter

brug af tilbehørsdele

kniv

Kniven er den mest alsidige af alle tilbehørsdelene. Det er forarbejdningsstiden, der bestemmer konsistensen. Når man vil have en lidt grovere konsistens, bruger man 'start-/stopfunktionen', så man kan kontrollere konsistensen med jævne mellemrum.

hvad kniven kan bruges til.

Råt kød

Hakkekød: Fjern fedtet på kødet og skær det i 2 cm tern. Læg dem i skålen og lad maskinen køre i ca. 10 sekunder, eller til kødet har den ønskede konsistens. Jo længere maskinen kører, jo jævner bliver konsistensen.

Tilberedt kød

Samme metode som for råt kød, men i kortere tid.

Grøntsager

Skær grøntsagerne i stykker på ca. 2,5 cm. Madvarer med nogenlunde samme konsistens tilberedes sammen, f.eks. hårdere grøntsager som gulerødder og kartofler, eller blødere grøntsager som f.eks. champignon, tomat eller kogte grøntsager.

Knuste kiks og rasp

Hæld stykkerne ned i påfyldningstragten, mens maskinen kører.

Mørdej og teborler

Hæld melet i skålen. Brug fedtstoffet lige fra køleskabet og skær det i 2 cm tern. Lad maskinen køre, til blandingen ligner fint rasp, men pas på ikke at overbehandle den. Mens maskinen kører tilsættes væske gennem påfyldningstragten. Lad maskinen køre, til der har dannet sig en eller to dejklumper. Sæt dejen til afkøling.

Supper

Supper, der pureres enten før eller efter kogning. Lad ingredienserne dryppe af og læg dem i skålen med lidt af væsken fra opskriften. Lad maskinen køre, til den ønskede konsistens er opnået, og tilsæt så resten af væsken.

Nødder

Hak nødder til formkager og småkager ved at lægge dem i skålen og lade maskinen køre, til de har den rette konsistens.

Bagning

Sukkerbrødsdej (f.eks. til bradepandekager) bliver bedst, når den blandes på en gang. Alle ingredienserne hældes i skålen og bearbejdes, indtil dejen er jævn - ca. 10 sekunder. Man bør altid bruge en blød margarine i bæger, direkte fra køleskabet og skåret i tern på 2cm.

Dip og smørepålæg

Skær de faste ingredienser i 2,5 cm tern og fyld dem i skålen. Lad maskinen køre, til de er hakket fint. Tilsæt fløde osv. og lad maskinen køre, til alle ingredienser er blandet godt.

Pandekage- og vaffeldej

Sæt kniven på. Hæld de tørre ingredienser i skålen med lidt af væsken og lad maskinen køre, til blandingen er jævn. Tilsæt resten af væsken gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører.

Gærdej

Hæld mel, fedtstof og andre tørre ingredienser i skålen og lad maskinen køre nogle sekunder, til de er blandet. Tilsæt væsken gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører, og fortsæt, indtil blandingen samler sig til en glat, blank og elastisk. Det tager 45-60 sekunder. Lad dejen hæve op og ælt den så 2. gang i 10 sekunder.

pisker

Bruges kun til æggeghvider og fløde. Piskeren egner sig ikke til andre opskrifter. Pas på, når du pisker æggeghvider: Der må ikke være rester af fedtstof eller æggeblomme på skålen eller piskeren.

rive- og snitteplader

hvad skærepladerne kan bruges til.

snitteplade - skiver gulerødder, kartofler, kål, agurk, squash, rødbede, løg.
riveplade - river ost, gulerødder, kartofler og madvarer med lignende konsistens.

sådan samles pladeholderen

- 1 Klik afstandsstykket fast i enden af pladeholderen ❹.
- 2 Vælg den ønskede plade og sæt den på pladeholderen med skæret opad.
- Sæt den ene ende af pladen ind under kanten på holderen og tryk den anden ende på plads. Pladen kan kun sidde på én måde. ❺.

vigtigt

Inden rive- og snittepladerne bruges, skal afstandsstykket klikkes på plads for enden i enden af pladeholderen.

sådan bruges skærepladerne

riveplade

Skær ingredienserne ud, så de passer til påfyldningstragten. Fyld den næsten op til kanten og tryk dem ned med nedstopperen med et jævnt tryk, mens maskinen kører.

Man kan få længere strimler ved at lægge stykkerne vandret i påfyldningstragten, f.eks. gulerod.

snitteplade

Hvis det er nødvendigt: Skær ingredienserne ud, så de kan passere påfyldningstragten. Frugt med kernehus (f.eks. æbler og peberfrugt): Pak frugstykkerne på højkant i påfyldningstragten. Stykkerne skal være en anelse kortere end påfyldningsrøret. Med nedstopperen stoppes de ned med et jævnt tryk, mens maskinen kører.

tips

- Brug friske ingredienser.
- Lad være med at skære dem i for små stykker. Fyld påfyldningstragten godt. Det hindrer, at nogle af stykkerne smutter ud til siden, mens maskinen kører.
- Når du snitter eller river: De ingredienser, der står på højkant, bliver skåret i mindre stykker end dem, der ligger vandret.
- Når du har brugt en skæreplade, er der altid smårester på pladen eller i maden.
- Lad aldrig maden samle sig på undersiden af pladen - tøm den med jævne mellemrum.
- Pres maden ned i påfyldningstragten med et jævnt tryk.

maxi blenderindsats

Til blendning bruges blenderindsatsen sammen med kniven. Det giver bedre plads i skålen til flydende madvarer og betyder, at kniven finder mere effektivt.

- 1 Anbring blenderindsatsen i skålen oven over kniven - **tryk den ikke ned** ❸.
- 2 Sæt låget på. Det sikrer, at blenderindsatsen befinder sig i den rigtige højde ❷.

citruspresser (valgfrit ekstraudstyr)

Citruspresseren bruges til citrusfrugter som f.eks. appelsiner, citroner, lime- og grapefrugter.

- 1 Sæt skålen på processoren. Sæt si-delen på og drej den med uret, til vingen på sien er ud for mærket på motordelen ❸.
- 2 Sæt den riflede kegle på akslen og drej den, til den falder helt på plads ❹.
- 3 Skær frugten midt over. Start maskinen og tryk frugten ned over keglen.

blender

Brug blenderen til at lave suppe, drikke og mayonnaise.

sådan anvendes blenderen

- 1 Fjern udtagsdækslet ❿.
- 2 Kom ingredienserne i kanden.
- 3 Skru låget og midterproppen på kanden.
- 4 Skru kanden på udtaget.
- 5 Tænd for maskinen.
- 6 Efter brug af blenderen skal udtagsdækslet altid sættes på igen.

vigtigt

- **Blendertilbehøret virker kun, når processorskålen og låget sidder på plads.**
- **Når blenderudtaget anvendes, anbefaler vi, at der ikke er nogen redskaber i processorskålen.**

tips

- Til mayonnaise hældes alle ingredienserne i blenderen, undtagen olien. Hæld olien ned i påfyldningsdækslet, mens maskinen kører, og lad den løbe igennem.
- Tykke blandinger, f.eks. til postej og dip, skal måske skrubes ned. Tilsæt mere væske, hvis blandingen er tung at bearbejde.
- Knust is: Tilsæt 15 ml (1 spsk.) vand for hver 6 isterninger. Brug af start-/stop knappen.
- Lad varme væsker køle af, inden de blendes i blenderglasset - hvis låget ikke sidder helt fast, kan det gå af, så du bliver oversprøjet.
- Lad aldrig blenderen køre mere end 60 sekunder. Det sikrer, at den holder længe. Sluk, så snart konsistensen er rigtig.
- Blend ikke krydderier - de kan beskadige plastikdelene.
- Maskinen virker ikke, hvis blenderen er sat forkert på.
- Læg ikke tørre ingredienser i blenderen, inden den startes. Skær dem eventuelt i mindre stykker; fjern påfyldningsdækslet; put dem i én ad gangen, mens maskinen kører.
- Brug ikke blenderen som opbevaringsboks. Hold den tom før og efter brugen.
- Blend aldrig mere end 1 liter - mindre ved væsker der skummer, f.eks. milkshake.

rengøring

- Sluk altid for maskinen og tag ledningen ud, inden den gøres ren.
- Sørg for, at motordelen, ledningen og stikket aldrig bliver våde.
- Behandl knive og skæreplader forsigtigt - de er meget, meget skarpe.
- Visse fødevarer misfarver plastikmateriale. Det er fuldkommen normalt. Det skader ikke plastdelene eller giver afsmag. Misfarvning på plastdele kan fjernes ved at gnide dem med en klud dyppet i lidt planteolie.

motordelen

- Aftørres med en fugtig klud og derefter med en tør.
- Vikl overskydende ledning om ledningsholderne bag på maskinen.

blender

- 1 Fyld med varmt vand, sæt låget og midterproppen på og tænd så for maskinen i 20-30 sekunder.
- 2 Tøm og skyl. Hvis den stadig er snavset, skal den rengøres med en børste.
- 3 Tør af og lad den tørre helt i luften.
- Lad aldrig blenderen stå i blød i vand. Der må heller aldrig stå vand i den.

andre dele

- Vaskes op i hånden og tørres grundigt af.
- Alt tilbehør (undtagen blenderen) kan vaskes på øverste stativ i opvaskemaskinen.

service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget skal den, af hensyn til sikkerheden, udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.

Hvis du har brug for råd om:

- hvordan maskinen bruges eller
 - service, reservedele eller reparation (under eller efter garantiperioden)
- Henvend dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

Innan du läser detta ska du vika ut framsidan som visar bilderna

säkerhet

- Bladen och skivorna är mycket vassa – hantera dem med försiktighet. **Håll alltid knivbladet i fingergreppet upptill, på motsatt sida från eggen, både när du hanterar det och diskar det.**
- Ta alltid ut knivbladet innan du tömmer ut innehållet ur skålen.
- Ha inte händerna eller verktyg i skålen eller mixerbägaren medan maskinen är ansluten till strömmen.
- Stäng av maskinen och dra ut sladden:
 - innan du monterar eller monterar bort delar
 - efter användningen
 - före rengöring.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner mat i matarröret. Använd alltid den medföljande stöten.
- nnan du tar av locket från skålen eller mixerbägaren från kraftenheten, måste du -:
 - stänga av,
 - vänta tills tillbehöret/bladen har stannat helt.
- Låt varma vätskor svalna innan du kör dem i mixern. Om du inte har satt på locket ordentligt så att det flyger av, kan du få varm vätska på dig.
- **Maskinen skadas och kan orsaka personskador om förreglingsmekanismen utsätts för våld.**
- **För att förhindra skada på förreglingsmekanismen:**
 - **Lås alltid fast skålen på kraftenheten innan du försöker montera locket.**
 - **Lösa alltid locket från skålen innan du försöker ta bort den från kraftenheten.**
- Denna maskin är inte avsedd att användas av småbarn eller handikappade utan övervakning.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Lämna aldrig maskinen obevakad.
- Använd aldrig en skadad maskin. Lämna in den för kontroll eller reparation: se 'service'.
- Låt aldrig kraftenheten, sladden eller kontakten bli våta.
- Låt inte sladden hänga över kanten av ett bord eller en bänk eller vidröra varma ytor.
- Missbruka aldrig matberedaren och använd den bara för avsett ändamål i hushållet.

före inkoppling

- Kontrollera att elektriciteten i din bostad har samma specifikationer som finns angivna på apparatens undersida.

I Denna enhet uppfyller EU-direktivet 89/336/EEC.

före användning

- 1 Innan du använder maskinen måste du ta bort och kassera plastskydden som sitter på knivbladet. De är bara till för att skydda bladet under tillverkning och frakt.
- 2 Diska alla delarna; se 'rengöring'.
- 3 För att förhindra att det ligger för mycket sladd framme kan du linda upp den överflödiga sladden kring klämmorna på baksidan av matberedaren.

förklaring

- ① förregling
- ② stöt
- ③ matarrör
- ④ lock
- ⑤ skål
- ⑥ drivaxel
- ⑦ på/av/momentanspak

tillbehör

- ⑧ mixer
- ⑨ knivblad
- ⑩ strimlingsskiva
- ⑪ skärskiva
- ⑫ skivhållare
- ⑬ mellanhylsa
- ⑭ visp
- ⑮ mixningskåpa
- ⑯ degspade

- ⑰ Citruspress är tillval och ingår eventuellt inte i ditt paket.

använda matberedaren

- 1 Fäst skålen på matberedarens bas - med handtaget bakåt. Sänk den och vrid den medurs tills den sitter ordentligt på plats ①.
- 2 Sätt på ett av tillbehören på matberedarens drivaxel.
 - Sätt alltid fast skålen och aktuellt verktyg i maskinen innan du lägger i ingredienserna.
- 3 Sätt fast locket på skålen med matarröret mot maskinens baksida ②. Vrid medurs tills pilen på locket är mitt för det upphöjda strecket på matberedarens bas ③.
- **Om du inte sätter fast locket korrekt startar inte matberedaren.**
- 4 Koppla på genom att ställa på/av/momentanspaken på 'I' och kör mixern tills du fått önskad konsistens, ELLER ställs spaken i momentanläget 'P' för att använda det monterade tillbehöret i skålen med momentanfunktionen. Då går motorn bara så länge som spaken står i det läget. Du kan då få precis den konsistens du vill ha, t.ex. när du hackar kött.
- 5 Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att ta loss skålen, locket och tillbehören.
- Locket kan bara tas av när på/av/momentanspaken står i läget 'O'.

viktigt

Matberedaren lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffebönor eller kryddor eller att göra florsocker av strösocker.

När du tillsätter essenser eller andra smaktillsatser måste du undvika att dessa kommer i direktkontakt med plasten, eftersom det kan orsaka bestående missfärgningar.

maxkapacitet

äggvitor	6
hackning av kött	300g
mördeg, mjölvikt	250g
bröddeg, mjölvikt	340g
sockerkaksmet, total ingrediensvikt	800g
soppa - med kåpa	800ml
mixer	1 liter

använda tillbehören

knivblad

Knivbladet är det mest mångsidiga av alla tillbehören. Konsistensen på blandningen bestäms av inställd hastighet och körtid. Om du vill ha större bitar använder du momentanfunktionen och kontrollerar hela tiden konsistensen.

vad knivbladet kan göra.*Rått kött*

Gör färs genom att skära bort alla stora fettbitar från rått kött och sedan skära det i 2 cm-kuber, lägga dem i skålen och köra i ungefär 10 sekunder eller tills konsistensen är som du vill ha den. Ju längre du kör desto jämnare resultat.

Tillagat kött

Gör likadant som för rått kött men kör kortare tid.

Grönsaker

Skär grönsakerna i 2,5 cm stora bitar. Grönsaker med liknande egenskaper körs tillsammans, t.ex. hårda, som morötter och potatis, respektive mjuka, som svamp, tomat eller kokta grönsaker.

Kakor och brödrester

Släpp ner bitar i matarröret medan maskinen är igång.

Mördeg och scones

Häll mjölet i skålen. Använd matfett direkt från kylan och skär det i 2 cm stora kuber. Kör matberedaren tills blandningen ser ut som fint ströbröd men se till att inte köra för länge. Lämna maskinen igång och håll i vätskan i matarröret. Kör tills du har en eller två degkulor. Kyl kulorna innan du använder dem.

Soppor

Man kan mosa till puré antingen före eller efter kokning. Låt ingredienserna rinna av och lägg dem i skålen med lite vätska från receptet. Kör matberedaren tills du har önskad konsistens. Häll sedan i resten av vätskan.

Nötter

Hacka nötter till kakor genom att lägga dem i skålen och köra matberedaren tills du uppnår önskad konsistens.

Baka kakor

Lätta sockerkakor lagas bäst 'allt i ett'. Lägg alla ingredienserna i skålen och kör tills allt är ordentligt blandat - ungefär 10 sekunder. Använd alltid ett margarin som är mjukt i kyltemperatur direkt från kylskåpet och skuret i 2 cm-kuber.

Goda dipssåser

Lägg de fasta ingredienserna i skålen, skurna i 2,5 cm-kuber. Kör tills de är fint hackade. Håll i grädden m.m. och fortsätt att köra tills allt är jämnt blandat.

Smeter

Placera de torra ingredienserna, ägg och lite vätska i skålen med knivbladet på plats. Kör tills smeten är jämn. Håll i resten av vätskan genom matarröret medan maskinen går.

Bröddeg

Håll mjölet, fettet och de andra torra ingredienserna i skålen och kör i några sekunder för att blanda. Låt maskinen fortsätta gå och håll vätskeblandningen genom matarröret. Fortsätt att köra tills blandningen blir en jämn och smidig deg - ungefär 45-60 sekunder. Låt degen jäsa och knåda den sedan igen i 10 sekunder.

visp

Får bara användas för äggvitor och grädde. Vispen passar inte till andra recept. Kontrollera att det inte finns några rester av fett eller äggula på skålen eller vispen när du vispar äggvitor.

skärnings- och strimlingsskivorna

vad du kan göra med de olika skivorna.

skärskiva - skära morötter, potatis, vitkål, gurka, squash, rödbetor, lök.

strimlingsskiva - strimla eller riva ost, morötter, potatis och dylikt.

sätta ihop skivhållaren

- 1 Knäpp fast mellanhylsan på änden av skivhållaren ❹.
- 2 Välj vilken skiva du vill använda och sätt fast den i hållaren med skärsidan uppåt.
- Skjut in skivans ena ände under kanten på skivhållaren och tryck den andra änden på plats. Den kan bara sitta på ett sätt. ❺.

viktigt

När du använder skär- och strimlingsskivorna måste mellanhylsan alltid sitta fast i änden av hållaren.

använda skivorna

strimlingsskivan

Skär livsmedlet i så stora bitar att de går ner i matarröret. Fyll nästan röret och tryck ner stöten jämnt medan maskinen går.

Du kan få längre strimlor genom att stapla delarna vågrätt i röret (t.ex. morotsbitar).

skärskivan

Skär vid behov livsmedlet så att det går ner i matarröret. Kärna ur exempelvis äpplen och paprikor. Packa livsmedlet lodrätt i matarröret. Delarna ska vara nästan lika långa som matarröret. Använd stöten för att trycka ner livsmedlet med ett jämnt tryck medan maskinen går.

tips

- Använd färska ingredienser.
- Skär inte i för små bitar. Fyll matarröret ganska väl, så att bitarna inte glider åt sidan.
- När du skär eller skivar: om du ställer livsmedlet upprätt i matarröret blir bitarna mindre än om du lägger den vågrätt.
- När du använt någon av skivorna kommer det alltid att finnas lite rester på skivan eller i matarröret.
- Låt det inte byggas upp ett tjockt lager på undersidan av skivan - rensa bort det då och då.
- Tryck ner maten i matarröret med stöten med ett jämnt tryck.

mixningskåpan

När du ska mixa använder du mixningskåpan tillsammans med knivbladet. Med mixningskåpan kan du ha mer vätska i skålen och få bladet att hacka effektivare.

- 1 Sätt kåpan i skålen över knivbladet - **tryck inte ner** ❻.
- 2 Sätt på locket. Locket ser till att kåpan hålls på rätt höjd ❼.

citruspress (detta tillbehör är tillval)

Citruspressen används för att få råsaft från citrusfrukter, t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt.

- 1 Sätt skålen på matberedaren. Sätt på filtret och vrid medurs tills fliken på filtret är mitt för strecket på matberedarens bas ❸.
- 2 Sätt konen på drivaxeln och vrid runt tills den har gått hela vägen ner ❹.
- 3 Dela frukten i halvor. Slå på maskinen och tryck frukten mot konen.

mixer

Använd mixern för fina soppor, drycker och majonnäs.

använda mixern

- 1 Ta bort locket över mixeruttaget ❿.
- 2 Håll ingredienserna i bägaren.
- 3 Skruva på locket och påfyllningslocket på bägaren.
- 4 Skruva på bägaren på mixeruttaget.
- 5 Koppla på.
- 6 Sätt alltid tillbaka mixeruttaget när du är klar med mixern.

viktigt

- **Mixertillbehöret fungerar bara när matberedarskålen och locket sitter på.**
- **När du använder mixeruttaget rekommenderar vi att du inte har några verktyg i matberedarskålen.**

tips

- När du gör majonnäs ska du hålla i samtliga ingredienser utom oljan i mixern. Kör sedan igång maskinen och fyll på oljan genom påfyllningslocket.
- Tjocka blandningar, t.ex. till paté och dipsås, måste du eventuellt skrapa ner. Om blandningen är tungarbetad tillsätter du mera vätska.
- När du krossar is tillsätter du 1 msk (15 ml) vatten till sex iskuber. Använd momentanreglaget.
- Låt het vätska svalna innan du mixar den - om locket inte sitter på ordentligt utan flyger av, kan vätskan stänka ner dig.
- För att mixern ska hålla länge ska du aldrig köra den mer än 60 sekunder i taget. Stäng av så snart blandningen har fått rätt konsistens.
- Mixa aldrig kryddor - plasten kan skadas.
- Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt monterad.
- Lägg inte i några torra ingredienser i mixern innan du slår på. Vid behov skär du dem i bitar; tar bort påfyllningslocket och släpper sedan ner dem en i taget medan apparaten är igång.
- Använd inte mixern som förvaringskärl. Håll den tom före och efter användning.
- Mixa aldrig mer än 1 liter - mindre för skummande vätskor som milkshake.

rengöring

- Stäng alltid av och koppla ur maskinen innan du rengör den.
- Varken strömenhet, nätsladd eller stickkontakt får bli våta.
- Hantera knivblad och skivor försiktigt - de är mycket vassa.
- Vissa livsmedel kan orsaka missfärgningar i plasten. Detta är helt normalt. Plasten skadas inte och mat som du lagar senare kommer inte heller att påverkas på något sätt. Om du gnuggar med en trasa doppad i vegetabilisk olja kan färgen gå bort.

strömenhet

- Torka med en fuktig trasa. Torka sedan torrt.
- Vira upp överflödig nätsladd runt sladdutrymmet på apparatens baksida.

mixer

- 1 Fyll mixerbägaren med varmt vatten, montera locket och påfyllningslocket och kör mixern i 20-30 sekunder.
- 2 Töm mixerbägaren och skölj ur den. Om den fortfarande är smutsig, kan du använda en diskborste.
- 3 Torka av bägaren och låt den självtorka.
- Låt inte mixerbägaren stå i blöt. Och lämna inte vatten i den.

övriga delar

- Diska för hand och torka sedan noga.
- Alla tillbehör (utom mixern) kan maskindiskas i övre korgen.

service och kundtjänst

- Om nätsladden skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller en auktoriserad Kenwood-reparatör.

Om du behöver hjälp med

- hur du skall använda matberedaren eller
 - service, reservdelar och reparationer (inom eller utanför ramen för garantin)
- kontakta affären där du köpte matberedaren.

Før du leser dette skal du brette ut forsiden med illustrasjonene

sikkerhet

- Knivene og skivene er meget skarpe og må håndteres med forsiktighet. **Hold alltid knivbladet i fingergrepet øverst, unna eggen, både når du håndterer bladet og når du vasker det.**
- Ta alltid knivbladet ut før du heller ut blandingen som er i bollen.
- Ikke stikk hånden eller kjøkkentøy ned i bollen eller mikseglasset så lenge strømmen er koplet til.
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
 - før du setter på eller tar av deler
 - etter bruk
 - før rengjøring
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingredienser ned påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperen som følger med.
- Før du tar lokket av bollen eller tar mikseglasset av motordelen:-
 - slå av strømmen;
 - vent til tilbehøret/knivene har stoppet helt;
- La varm væske bli noe avkjølt før den blandes i - hvis du ikke har satt lokket skikkelig på, og det faller av, kan væsken sprute på deg.
- **Dette apparatet kan bli skadet eller kan forårsake skade hvis du bruker for mye makt på låsemekanismen.**
- **For å hindre skade på låsemekanismen:-**
 - **Lås alltid bollen fast på motordelen før du prøver å sette på lokket.**
 - **Lås alltid opp lokket først, før du prøver å ta bollen av motordelen.**
- Denne mikseren er ikke egnet til bruk av barn eller handikappede mennesker uten tilsyn.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent av produsenten.
- Hold øye med små barn slik at de ikke leker med apparatet.
- Ikke gå fra apparatet mens det er i bruk.
- Hvis de er tegn til skade på apparatet, skal det ikke brukes. Få det kontrollert og reparert, se 'service'.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Ikke la overflødig ledning henge over kanten av arbeidsbenken eller bordet eller berøre varme flater.
- Ikke misbruk foodprocessoren, den er kun beregnet til bruk i private husholdninger.

før kopling til strøm

- Forviss deg om at din nettspenning er den samme som den som står oppført på undersiden av maskinen.
- Denne maskinen overholder bestemmelsene i EU direktiv 89/336/EEC.

før første gangs bruk

- 1 Fjern all emballasje inkludert plastbeskytterne på knivbladet. Disse beskytterne bør kastes, siden de kun skulle beskytte bladet under produksjon og transport.
- 2 Vask delene: Se 'Rengjøring'.
- 3 Rull opp for lang ledning rundt holderen bak på maskinen.

nøkkel

- ① sikkerhetslås
- ② stapper
- ③ påfyllingstrakt
- ④ lokk
- ⑤ bolle
- ⑥ motordrev
- ⑦ av/på/momentbryter

tilbehør

- ⑧ hurtigmikser
- ⑨ knivblad
- ⑩ raspeskive
- ⑪ skjæreskive
- ⑫ skiveholder
- ⑬ avstandsstykke
- ⑭ visp
- ⑮ maks-blend sprutdeksel
- ⑯ slikkepott

- ⑰ Sitruspressen er ikke obligatorisk utstyr og er derfor ikke inkludert i din pakke.

bruke foodprocessoren

- 1 Sett bollen ned på motordelen med hanken bakover og vri den med klokken til den går godt i lås ①.
- 2 Sett redskapen over drivakselen.
- Sett alltid bollen og redskapen på maskinen før du tilsetter ingrediensene.
- 3 Sett lokket på bollen med påfyllingstrakten bakover mot maskinen ②. Vri med klokken til pilen på lokket står på linje med merket på selve processoren ③.
- **Maskinen virker ikke hvis lokket ikke sitter skikkelig på plass.**
- 4 Slå på ved å skyve av/på/momentbryteren til 'I' og la motoren kjøre til blandingen har fått riktig konsistens ELLER skyv bryteren til momentinnstillingen 'P' for å kjøre utstyret som er festet til bollen på start/stopp. Momentfunksjonen driver motoren og holder den in gang så lenge den er aktivert i 'P' stilling. Denne funksjonen gjøre det lettere å holde øye med konsistensen når du f.eks. mikser kjøtt.
- 5 Gjenta ovennevnte prosedyre i omvendt rekkefølge for å ta av bollen, lokket og redskaper.
- Lokket kan bare tas av når av/på/momentbryteren står på '0'.

viktig

En foodprocessor egner seg ikke til å knuse eller male kaffebønner, krydder eller male grovt sukker til farin.

Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, bør du unngå at dette kommer i kontakt med plastdelene, fordi det kan sette varige flekker.

maksimal kapasitet

eggehviter	6
hakkekjøtt	300g
mørdeig med melmengde inntil	250g
gjærdeig med melmengde inntil	340g
kakedeig total vekt	800g
suppe med sprutdeksel	800ml
hurtigmikser	1 liter

bruke tilbehøret

knivblad

Dette knivbladet er det mest anvendelige av alt tilbehøret. Konsistensen du oppnår er avhengig av bearbeidelsestiden. Bruk 'moment'-innstillingen for grovere konsistens og kontroller konsistensen regelmessig.

hva knivbladet kan gjøre.

Rått kjøtt

Lag 'kjøttdeig': Skjær bort alt overflødig fett fra det rå kjøttet og skjær kjøttet i 2cm terninger, legg det i bollen og bearbeid det i omlag 10 sekunder eller til du har oppnådd ønsket konsistens. Jo lenger du kjører maskinen, jo finere blir konsistensen.

Kokt kjøtt

Følg fremgangsmåten for rått kjøtt, men bearbeid kjøttet kortere tid.

Grønnsaker

Skjær grønnsakene i stykker på omlag 2.5cm. Matvarer med liknende konsistens kan bearbeides sammen, dvs. harde grønnsaker, som gulrøtter og poteter eller mykere, som champignon, tomater eller kokte grønnsaker.

Kjeks og brødsmuler

Slipp stykker ned gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang.

mørdeig og scones

Hell melet i bollen. Bruk fett rett fra kjøleskapet og skjær det i 2cm terninger. Bearbeid til konsistensen ligner fine brødsmuler, men pass på at deigen ikke overarbeides. La maskinen fortsette å gå og tilsett væsken ned gjennom påfyllingstrakten. Bearbeid til det har dannet seg en eller to deigklumper. Settes kaldt før bruk.

Supper

Mos supper enten før eller etter koking. Sil av ingrediensene og legg dem i bollen med litt av væsken fra oppskriften. Bearbeid til du har oppnådd ønsket konsistens, tilsett så til resten av væsken.

Nøtter

Hakk nøtter til kaker og kjeks ved å legge dem i bollen og bearbeide dem til du har oppnådd ønsket konsistens.

Kakedeig

Sukkerbrød lages best etter 'alt i ett metoden'. Legg alle ingrediensene i bollen og bearbeid til deigen er jevn - omtrent 10 sekunder. Det anbefales at du bruker en 'softmargarin' rett fra kjøleskapet skåret i 2cm terninger.

Salte dips/smørepålegg

Legg de faste ingrediensene i bollen i 2.5cm terninger. Bearbeid til de er finhakket. Tilsett fløte etc., og fortsett å bearbeide til ingrediensene er godt blandet.

Rører

Sett knivbladet i posisjon, legg de tørre ingerdiensene, egg og litt væske i bollen, bearbeid til en jevn røre. Tilsett resten av væsken gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang.

Gjærdeig

Legg melet, fett og de andre tørre ingrediensene i bollen og bearbeid et par sekunder til de er blandet. Tilsett væskeblandingen litt etter litt gjennom påfyllingsrøret mens maskinen er i gang og fortsett å bearbeide til blandingen dannes til en jevn, elastisk deig - dette vil ta 45-60 sekunder. La deigen heve, elt en gang til i omlag 10 sekunder.

visp

Skal kun brukes til eggehviter og fløte. Vispen egner seg ikke for andre oppskrifter. Pass på at bollen og vispen er fri for alt fett eller eggeplomme når du visper eggehvite.

skjære- og raspeskiver

hva kutteskivene kan gjøre.

skjæreskive - skjærer gulrot, potet, kål, agurk, squash, rødbeter, løk i skiver.

raspeskive - river ost, gulrot, potet og matvarer med liknende konsistens.

sette på skiveholderen

- 1 Smekk avstandsstykket inn på enden av skiveholderen ④.
- 2 Velg den skiven du vil bruke og sett den på holderen med kuttesiden øverst.
- Sett den ene enden av skiven under kanten og press den andre enden i posisjon, den passer bare den ene veien ⑤.

viktig

Når du bruker skjære- og raspeskivene må avstandsstykket smekkes på plass i enden av holderen.

bruke kutteskivene

raspeskive

Skjær maten i stykker som passer i påfyllingstrakten. Fyll trakten nesten opp og skyv ned med et jevnt trykk med stapperen mens maskinen er i gang. Du kan få lengre rasp hvis maten legges vannrett inn i påfyllingstrakten, f.eks. gulrot.

skjæreskive

Skjær maten i stykker som passer i påfyllingstrakten hvis nødvendig. Rens maten som f.eks. eple og paprika. Sett maten loddrett ned i påfyllingstrakten. Høyden bør være litt kortere enn påfyllingstrakten. Bruk stapperen og skyv maten nedover med et jevnt trykk mens maskinen er i gang.

tips

- Bruk ferske matvarer.
- Ikke skjær opp maten i for små stykker. Fyll påfyllingstrakten godt opp, dette forhindrer at maten glir til siden under bearbeidelsen.
- Når du skjærer eller rasper, blir skivene og raspet kortere hvis maten er plassert loddrett og lengre hvis maten er plassert vannrett.
- Det blir alltid litt matrester igjen på skivene eller i maten etter at du har brukt skjæreskivene.
- Ikke la maten bygge seg opp til skivens underside - tøm regelmessig.
- Skyv maten ned gjennom påfyllingstrakten med et jevnt trykk ved hjelp av stapperen.

maksi-blend sprutdeksel

Maksi-blend sprutdekslet brukes med knivbladet når du blander. Når du bruker det, kan du øke væskemengden i bollen og forbedre bladets kutteeffekt.

- 1 Plasser sprutdekslet på bollen over knivbladet - **ikke press ned** ⑥.
- 2 Sett på lokket - lokket vil sørge for at sprutdekslet sitter i riktig høyde ⑦.

sitruspresse (valgfritt tilbehør)

Sitruspressen brukes til å presse sitrusfrukter som appelsiner, sitroner og grapefrukt.

- 1 Sett bollen på plass på motordelen. Sett på silen og vri med klokken til finnen på silen er på linje med merket på selve processoren ⑧.
- 2 Plasser kjeglen på drivakselen og vri den til den faller helt ned ⑨.
- 3 Skjær sitrusfruktene i to. Start maskinen og press frukten mot kjeglen.

hurtigmikser

Bruk hurtigmikseren til tynne supper, drikker og majones.

bruke hurtigmikseren

- 1 Ta av dekslet på uttaket ⑩.
- 2 Fyll ingrediensene i mikserglasset.
- 3 Skru lokket og påfyllingslokket på mikserglasset.
- 4 Skru mikserglasset på uttaket.
- 5 Slå på.
- 6 Sett alltid dekslet tilbake på uttaket etter bruk.

viktig

- **Hurtigmikseren kan bare brukes når foodprocessor-bollen og lokket er på plass.**
- **Du bør ikke ha noe av tilbehøret liggende i foodprocessor-bollen mens du bruker uttaket for hurtigmikseren.**
- tips**
- Når du lager majones, har du alle ingrediensene, bortsett fra oljen, i hurtigmikseren. Hell deretter oljen gradvis gjennom påfyllingskoppen mens maskinen kjører.
- Tykke blandinger, som posteier og dip, må eventuelt skrapes ut av muggen. Tilsett mer væske hvis det er vanskelig å bearbeide innholdet.
- Når du knuser is, tilsetter du 15 ml vann (1 spiseskje) per seks isbiter. Bruk momentknappen.
- Varm væske må kjøles ned før den has over i hurtigmikseren. Hvis lokket ikke er skikkelig festet og løsner, kan innholdet i mikseren sprute ut.
- Hvis du bruker hurtigmikseren i mer enn ett minutt om gangen, vil maskinens levetid forkortes. Slå av maskinen straks innholdet har ønsket konsistens.
- Ha ikke krydder i hurtigmikseren, da dette kan skade plastmaterialet.
- Maskinen virker ikke hvis hurtigmikseren er satt på feil.
- Ikke ha tørre ingredienser i hurtigmikseren før den startes opp. Hvis du må allikevel må bruke tørre ingredienser, kutter du disse opp i små biter, fjerner påfyllingskoppen og slipper dem ned i mikseren en etter en mens maskinen går.
- Hurtigmikseren egner seg ikke til oppbevaring. Den skal derfor alltid være tom når den ikke er i bruk.
- Ha aldri mer enn 1 liter væske i hurtigmikseren. Maks. mengde er noe mindre for luftige væskeblandinger, som milkshake.

rengjøring

- Slå alltid av motoren og trekk ut støpselet før rengjøring.
- La aldri strømenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- Vær forsiktig når du håndterer knivblader og skjæreskiver - de er svært skarpe.
- Noen matvarer vil misfarge plastdelene. Dette er helt normalt og skader ikke platen eller setter smak på maten. En klut dynket med vegetabilsk olje vil kunne hjelpe med å fjerne misfargingen.

strømenhet

- Tørk av med en fuktig klut og tørk godt.
- For lang ledning vikles opp rundt holderen på baksiden av maskinen.

hurtigmikser

- 1 Fyll mikseglasset med varmt vann, sett på lokket og påfyllingslokket, og slå så på strømmen i 20-30 sekunder.
- 2 Tøm mikseglasset og skyll det. Hvis det femdeles ikke er rent, bruk en børste.
- 3 Tørk av og la det lufttørke.
- Ikke la hurtigmikseren ligge i bløt. Pass på at det ikke er vann igjen på innsiden.

andre deler

- Vask for hånd og tørk godt.
- Alt tilbehør (unntatt hurtigmikseren) kan vaskes på den øverste hyllen i oppvaskmaskinen.

vedlikehold og kundeservice

- Hvis kabelen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.

Hvis du trenger hjelp til:

- å bruke maskinen din eller til
- vedlikehold, reservedeler eller reparasjoner (under eller etter garantitidens utløp) kontakt forretningen hvor du kjøpte maskinen.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvat

turvallisuus

- Terät ja levyt ovat erittäin teräviä ja niitä on käsiteltävä varoen. **Pidä sormilla kiinni veitsenterän yläosasta, leikkausreunasta pois päin, kun käsittelet ja puhdistat konetta.**
- Poista veitsenterä aina ennen kulhon sisällön kaatamista ulos.
- Pidä kädet ja välineet monitoimikoneen kulhon ja tehosekoittimen ulkopuolella koneen virran ollessa kytkettynä.
- Katkaise virta ja irrota johto:
 - ennen osien asentamista tai poistamista
 - käytön jälkeen
 - ennen puhdistamista
- Älä työnnä ruokaa sormilla syöttöputkeen. Käytä aina pakkauksessa olevaa työntöosaa.
- Ennen kuin poistat astiasta kannen tai tehosekoittimen tehoyksiköstä:
 - katkaise virta;
 - odota, kunnes osa/terät ovat pysähtyneet täysin.
- Anna kuumien nesteiden jäähtyä ennen niiden sekoittamista tehosekoittimessa - jos kantta ei ole kiinnitetty tiukasti ja se irtoaa, nestettä voi roiskua ulos.
- **Kone voi vaurioitua ja aiheuttaa vammoja, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan liian suuri voima.**
- **Lukitusmekanismin vaurioituminen voidaan estää seuraavasti:**
 - **Lukitse astia tehoyksikköön ennen kannen asettamista.**
 - **Avaa kansi aina ennen astian poistamista tehoyksiköstä.**
- Älä anna konetta lasten tai heikkovoimaisten ihmisten käyttöön ilman valvontaa.
- Älä käytä koneessa muita kuin pakkauksessa olevia osia.
- Älä anna lasten leikkiä koneella.
- Älä jätä konetta päälle valvomatta.
- Älä käytä viallista konetta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso osaa "huolto".
- Älä anna tehoyksikön, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä anna virtajohdon riippua pöydän tai työtason reunan yli eikä koskettaa kuumia pintoja.
- Älä käytä monitoimikonetta väärään tarkoitukseen eikä väärällä tavalla.

ennen virran kytkemistä

- Varmista, että sähkönsyöttö on sama kuin mikä on ilmoitettu laitteen pohjassa.
- Tämä laite täyttää Euroopan Talousyhteisön Direktiivin 89/336/EEC.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkaukset muovinen terän suojus mukaanlukien. Nämä suojat on poistettava. Ne ovat olleet suojana vain valmistuksen ja kuljetuksen ajan.
- 2 Pese osat: katso ‘puhdistus’.
- 3 Pakkaa ylimääräinen johto sille varattuun säilytystilaan laitteen takaosassa.

pääosat

- ① suojalukitus
- ② painin
- ③ syöttösuppilo
- ④ kansi
- ⑤ kulho
- ⑥ kulhotilan käyttöakseli
- ⑦ virta-/sykekytkin

lisäosat

- ⑧ tehosekoitin
- ⑨ hienonnusterä
- ⑩ raastinterä
- ⑪ viipalointiterä
- ⑫ terän pidin
- ⑬ välikappale
- ⑭ vispilä
- ⑮ nesteiden sekoituskansi
- ⑯ kaavin
- ⑰ Sitruspuristin on vaihtoehtoinen lisävaruste, eikä välttämättä kuulu pakkaukseesi.

monitoimikoneen käyttö

- 1 Aseta kulho monitoimikoneeseen - kahva kohti takaosaa - paina alas ja käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu lujasti paikoilleen ❶.
- 2 Aseta tarvittavat lisäosat kulhotilan käyttöakseliin.
- Aseta kulho ja lisäosat aina monitoimikoneeseen ennen kuin lisää ruoka-aineet.
- 3 Aseta kansi kulhoon - syöttösuppilo kohti laitteen takaosaa ❷. Käännä myötäpäivään, kunnes kannen merkki on samassa linjassa laitteessa olevan merkin kanssa ❸.
- **Väärin asennettu kansi estää monitoimikoneen toiminnan.**
- 4 Kytke koneeseen virta siirtämällä virta-/sykekytkin 'I'-asentoon ja käsittele aineksia, kunnes ne ovat halutussa olomuodossa TAI siirrä kytkin sykkeen 'P'-asentoon, jolloin voit käyttää astiaan kiinnitettyä työkalua käynnistys-/pysäytystoiminnolla. Syketointinto käyttää moottoria ja pitää sen käynnissä niin kauan kuin sitä pidetään samassa asennossa. Näin pystyt säätämään eri ruoka-aineiden olomuotoa, esim. lihankäsittelyssä.
- 5 Peruuta yllä oleva menettelytapa kulhon, kannen ja lisälaitteiden poistamiseksi.
- Kansi voidaan poistaa vain, kun virta-/sykekytkin on '0'-asennossa.

tärkeää

Monitoimikonetta ei saa käyttää kahvipapujen tai mausteiden murskaamiseen tai jauhamiseen eikä kidesokerin muuttamiseen tomusokeriksi. Kun lisätään manteliesanssia tai aromisekoituksia, kannattaa välttää niiden joutumista kosketuksiin muovin kanssa, koska ne voivat aiheuttaa pysyviä jälkiä.

suurimmat tilavuudet

kananmunanvalkuaiset	6
paloiteltava liha	300g
murotaikinan jauhojen paino	250g
hiivataikinan jauhojen paino	340g
sokerikakun aineiden kokonaispaino	800g
keitto tehosekoitussuojuksella	800ml
tehosekoitin	1 litra.

lisäosien käyttäminen

hienonnusterä

Tämä hienonnusterä on monipuolisin kaikista käyttöosista. Ruuan rakenteeseen vaikuttaa käsittelyaika. Halutessasi karkeampaa rakennetta käytä 'sykäys'-ominaisuutta, niin saat tasaisen tuloksen.

Mitä hienonnusterällä voi tehdä.

Raaka liha

Tee 'jauhelihaa' raa'asta lihasta ilman ylimääräistä rasvaa. Leikkaa lihasta 2cm kuutioita, aseta kulhoon ja anna koneen olla päällä noin 10 sekuntia, tai kunnes liha on sopivaa. Mitä kauemmin kone on päällä, sitä tasaisempaa liha on.

Kypsä liha

Toimi samoin kuin raa'an lihan kanssa. Käytä konetta kuitenkin lyhyemmän aikaa.

Kasvikset

Leikkaa kasvikset noin 2,5cm kokoisiksi paloiksi. Käsittele samanlaista koostumusta olevat kasvikset yhdessä, esim. kovemmat kuten porkkanat ja perunat yhdessä sekä pehmeämmät kuten sienet, tomaatit ja keitetyt kasvikset yhdessä.

Keksit ja leivänmurut

Pudota palaset syöttösuppiloon monitoimikoneen ollessa käynnissä.

Murotaikina ja teeleivät

Laita jauhot kulhoon. Käytä jääkaappikylmää rasvaa ja leikkaa se 2cm paloiksi. Anna koneen käydä, kunnes seos muistuttaa hienoja korppujauhoja, varo kuitenkin ettet työstä taikinaa liikaa. Anna koneen käydä, ja lisää neste syöttösuppiloon. Työstä, kunnes taikinasta muodostuu yksi tai kaksi palloa. Jäähdytä taikina ennen leipomista.

Keitot

Soseuta keitto ennen tai keittämisen jälkeen. Valuta ainekset, ja laita ne kulhoon ohjeenmukaisen pienen nestemäärän kanssa. Työstä, kunnes koostumus on haluttu, lisää sen jälkeen loput nesteestä.

Pähkinät

Pilko pähkinöitä kakkuja ja keksejä varten asettamalla pähkinät kulhoon ja työstämällä niitä, kunnes ne ovat halutun kaltaisia.

Kakun valmistus

Sokerikakut kannattaa valmistaa 'kaikki kerralla menetelmällä'. Kaikki aineet laitetaan kerralla kulhoon ja työestetään, kunnes taikina on tasaista - suunnilleen 10 sekuntia. Margariini käytetään jääkaappikylmänä ja leikataan 2cm paloiksi.

Maukkaita dippikastikkeita/tahnoja

Laita kiinteät aineet kulhoon 2,5cm kokoisina paloina. Työstä, kunnes aineet ovat hienontuneet. Lisää kerma yms., ja jatka kunnes aineet ovat sekoittuneet hyvin.

Taikinat

Kun olet asettanut hienonnusterän paikalleen, lisää kuivat aineet, kananmuna ja pieni määrä nestettä kulhoon ja työstä, kunnes taikina on tasaista. Lisää loput nesteestä syöttösuppilon koneen käydessä koko ajan.

Hiivataikina

Laita jauhot, rasva ja muut kuivat aineet kulhoon ja työstä seosta muutamia sekunteja. Lisää neste syöttösuppilon koneen käydessä, ja jatka työstämistä kunnes taikina on tasaista ja tuntuu kosketettaessa kimmoisalta - tähän menee aikaa noin 45-60 sekuntia. Anna taikinan kohota, ja vaivaa sitten noin 10 sekuntia.

vispilä

Käytä ainoastaan kananmunanvalkuaisia ja kermaa. Vispilä ei sovellu muuhun käyttöön. Varmista, ettei kulhossa tai vispilässä ole likaa, rasvaa tai munankeltuista vatkatessasi munanvalkuaisia.

viipalointi- ja raastinterät

mitä leikkuuterillä voi tehdä.

viipalointiterä - viipaloi porkkanoita, perunoita, kaalia, kurkkua, kesäkurpitsaa, punajuurta ja sipulia.
raastinterä - raastaa juustoa, porkkanaa, perunaa ja muita samanrakenteisia ruokia.

terän pitimen asentaminen

- 1 Kiinnitä välikappale terän pitimen päähän ❹.
- 2 Valitse haluttu terä ja sovita pitimeen leikkaava puoli päällimmäiseksi.
- Laita terän toinen pää astian reunan alle ja paina toinen pää asentoon, johon se sopii vain yhdessä suunnassa ❸.

tärkeää

Käytettäessä viipalointi- ja raastinteriä välikappale täytyy kiinnittää pitimen päähän.

leikkuuterien käyttö

raastinterä

Paloittele aineet sopiviksi syöttösuppilon laittoa varten. Täytä suppilo lähes täyteen ja paina painimella tehokkaasti koneen ollessa käynnissä. Pidemmät suikaleet voi pinota vaakasuoraan syöttösuppilon esim. porkkanat.

viipalointiterä

Jos on mahdollista, pilko raaka-aineet syöttösuppilon sopiviksi. Poista siemenkodat esim. omenoista ja paprikoista. Täytä syöttösuppilo asettamalla raaka-aineet pystysuoraan. Niiden korkeus tulisi olla hieman pienempi kuin syöttösuppilon. Ruokapaininta käytettäessä, paina tehokkaasti koneen ollessa käynnissä.

vinkkejä

- Käytä tuoreita raaka-aineita.
- Älä leikkaa ruoka-aineita liian pieniksi. Täytä syöttösuppilo kohtuullisen täyteen, tämä estää aineksien luisumisen sivuille koneen ollessa käynnissä.
- Viipaloidessa tai raastettaessa: pystysuoraan asetettujen aineksien on oltava lyhyempiä kuin vaakasuoraan asetettujen aineksien.
- Viipalointiterän käytön jälkeen jää aina pieni määrä aineksia terään tai ruokaan.
- Älä anna ruoan kerääntyä terän alapuolelle - tyhjennä säännöllisesti.
- Työnnä ruoka alas syöttösuppilon tasaisella paineella.

nesteidn sekoituskansi

Käytä sekoitettaessa nesteiden sekoituskantta yhdessä hienonnusterän kanssa. Se mahdollistaa kulhon nesteytystehon nostamisen ja parantaa terän paloittelukykyä.

- 1 Laita sekoituskansi kulhoon hienonnusterän päälle - **älä paina alas** ❸.
- 2 Sovita kansi - kansi varmistaa, että sekoituskansi on oikealla korkeudella ❷.

Sitruspuristin (vaihtoehtoinen lisälaite)

Sitruspuristimella voidaan valmistaa mehuja esim. appelsiineistä, sitruunoista, limeistä ja greipeistä.

- 1 Aseta kulho monitoimikoneeseen. Lisää siivilä ja käännä myötöpäivään, kunnes siivilän siivekkeen merkki on samassa linjassa monitoimikoneen rungon kyljessä olevan merkin kanssa ❸.
- 2 Kiinnitä kartio käyttöakseliin kääntäen sitä, kunnes se putoaa koko matkan alas ❹.
- 3 Leikkaa hedelmä puoliksi. Kytke virta päälle ja paina hedelmää kartiota vasten.

tehosekoitin

Tehosekoittimella voidaan valmistaa ohuita keittoja, juomia ja majoneesia.

tehosekoittimen käyttö

- 1 Poista ulostuloaukon suojus ❶.
- 2 Aseta ainekset kannuun.
- 3 Kiinnitä kannuun kansi ja täyttöaukon suojus.
- 4 Kiinnitä kannu ulostuloaukoon.
- 5 Kytke koneeseen virta.
- 6 Aseta ulostuloaukon suojus paikalleen aina tehosekoittimen käytön jälkeen.

tärkeää

- **Tehosekoitinosa toimii vain, kun monitoimikoneen kulho ja kansi ovat paikoillaan.**
- **Monitoimikoneen kulhossa ei saa olla välineitä käytettäessä tehosekoittimen ulostuloaukkoa.**

vinkkejä

- Kun valmistat majoneesia, pane kaikki muut valmistusaineet paitsi öljy tehosekoittimeen. Kaada öljy täyttökorkkiin koneen käydessä ja anna sen valua muiden aineiden joukkoon.
- Paksut seokset, esim. pateet ja dipit, joudutaan mahdollisesti kaapimaan. Jos sekoittuminen ei ole helppoa, lisää nestettä.
- Jäämurskan valmistuksessa tarvitaan 15 ml (1 rkl) vettä 6 jääkuutiota kohden. Käytä konetta sykäyspainikkeesta.
- Jäähdytä kuuma neste ennen kuin sekoitat sen tehosekoittimessa - jos kansi ei ole kunnolla kiinni, nestettä voi roiskua päällesi kannen auetessa.
- Varmistaaksesi, että laite palvelee sinua pitkän aikaa, älä koskaan käytä tehosekoitinta pitempään kuin 60 sekuntia kerrallaan. Sammuta virta heti kun sakeus on sopiva.
- Älä laita mausteita sekoittimeen - ne saattavat vahingoittaa muovivia.
- Laite ei toimi, jos tehosekoitin ei ole kunnolla paikallaan.
- Älä pane sekoittimeen kuivia valmistusaineita ennen käynnistämistä. Paloittele ainekset tarvittaessa; avaa täyttökorkki; pudota palaset täyttökorkin kautta yksi kerrallaan koneen käydessä.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Säilytä se tyhjiillään.
- Älä koskaan sekoita suurempaa määrää kuin 1 litraa - vaahtoavien nesteiden, esim. pirtelö, määrä on pienempi.

puhdistus

- Katkaise aina virta ja irrota pistotulppa pistokkeesta ennen puhdistusta.
- Älä koskaan anna käyttölaitteen, sähköjohdon tai pistokkeen kastua.
- Käsittele teriä ja leikkuulevyjä varoen - ne ovat erittäin teräviä.
- Jotkut ruuat voivat värjätä muovivia. Tämä on täysin normaalia. Se ei vahingoita muovivia, eikä vaikuta ruokien makuun. Hankaaminen kasviöljyyn kastetulla liinalla auttaa estämään värjäytymistä.

käyttölaite

- Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa sitten.
- Kääri ylimääräinen johto johdolle varattuun säilytystilaan, joka on monitoimikoneen takaosassa.

tehosekoitin

- 1 Täytä lämpimällä vedellä, aseta kansi ja täyttösuojaus paikoilleen ja käynnistä sekoitin sitten 20-30 sekunniksi.
- 2 Tyhjennä sekoitin. Jos se on likainen, käytä harjaa.
- 3 Pyyhi sekoitin ja anna sen kuivua itsestään.
- Tehosekoitinta ei saa jättää veteen likoamaan, eikä sen sisään saa jättää vettä.

muut osat

- Pese osat käsin ja kuivaa sitten huolellisesti.
- Kaikki osat (paitsi tehosekoitin) voidaan pestä astianpesukoneen ylätelineessä.

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos sähköjohto on vaurioitunut, se täytyy turvallisuussyistä vaihdattaa Kenwoodilla tai valtuutetulla Kenwood-korjaajalla.

Jos tarvitset apua:

- laitteen käytössä tai
- huoltoa, varaosia tai korjauksia (takuuseen kuuluvia tai ilman takuuta)
Ota yhteys liikkeeseen, mistä ostit laitteen.

