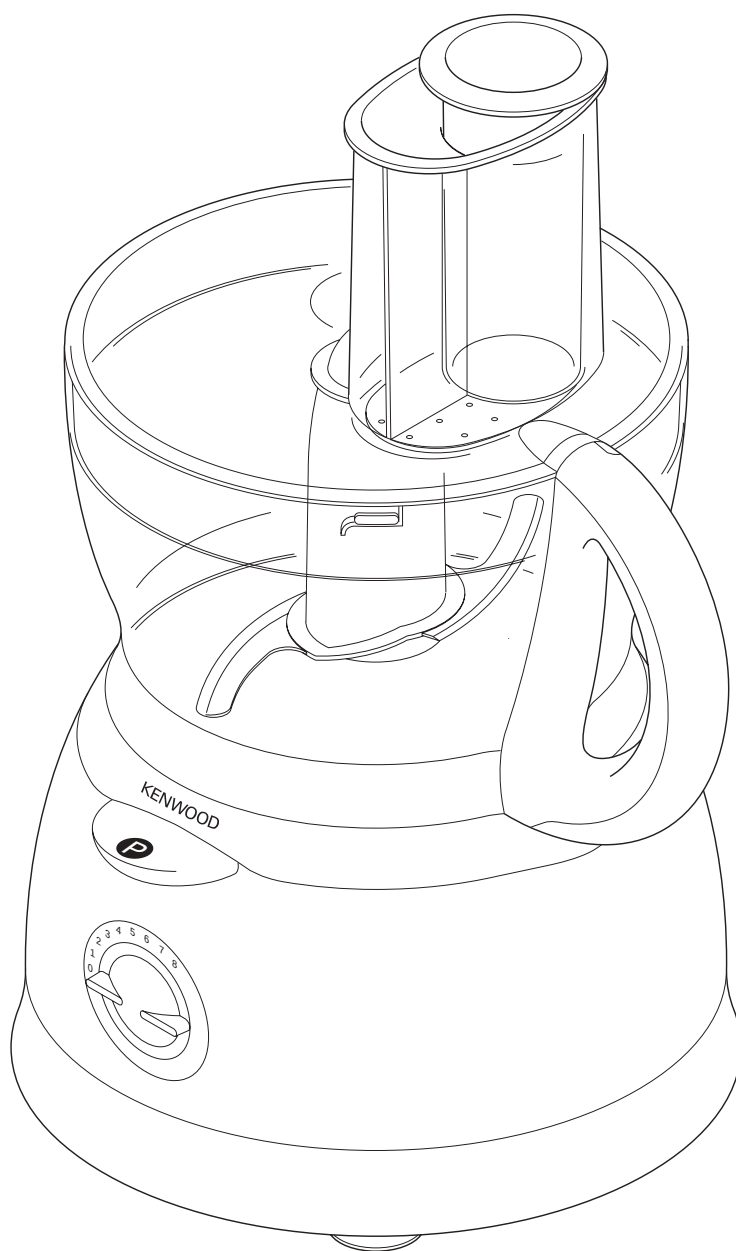




KENWOOD



FP593

English	2 - 5
----------------	--------------

Nederlands	6 - 9
-------------------	--------------

Français	10 - 13
-----------------	----------------

Deutsch	14 - 17
----------------	----------------

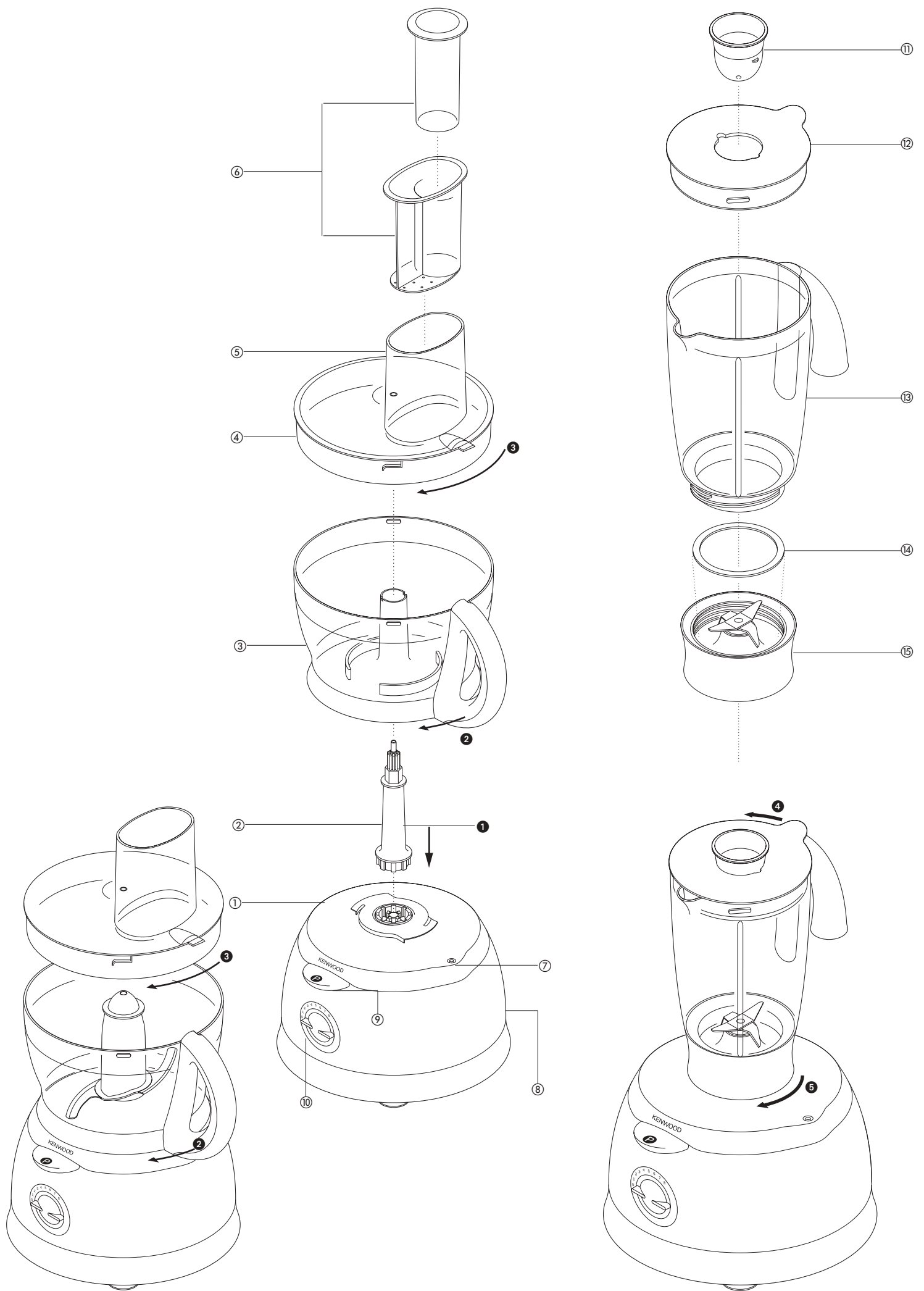
Italiano	18 - 21
-----------------	----------------

Dansk	22 - 25
--------------	----------------

Svenska	26 - 29
----------------	----------------

Norsk	30 - 33
--------------	----------------

Suomi	34 - 37
--------------	----------------



before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- The blades and discs 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/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl or liquidiser/mill from the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - Be careful not to unscrew the liquidiser jug or mill from the blade unit.
- Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the liquidiser.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- Never use an unauthorised attachment.
- 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.
- Do not let infirm people use the appliance without supervision.
- Do not let children use or play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.

important- UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral
Brown = Live
- This appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

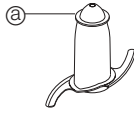
before using for the first time

- 1 Remove all packaging including the plastic blade covers from the knife blade.
Take care the blades are very sharp. These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts see 'cleaning'
- 3 Push excess cord into the back of the machine.

key

processor

- ① power unit
- ② detachable drive shaft
- ③ bowl
- ④ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlock
- ⑧ cord storage
- ⑨ pulse control
- ⑩ speed control



liquidiser

- ⑪ filler cap
- ⑫ lid
- ⑬ jug
- ⑭ sealing ring
- ⑮ blade unit

additional attachments

- ⑯ knife blade
- ⑰ dough tool
- ⑱ twin beater geared whisk
- ⑲ maxi-blend canopy
- ⑳ thick slicing/coarse shredding disc
- ㉑ thin slicing/fine shredding disc
- ㉒ fine (Julienne style) chipper disc
- ㉓ rasping disc
- ㉔ geared citrus press
- ㉕ mill
- ㉖ centrifugal juicer
- ㉗ mini processor bowl
- ㉘ disc storage box
- ㉙ spatula

to use your food processor

- 1 Fit the detachable shaft onto the power unit ①.
 - 2 Then fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks ②.
 - 3 Fit an attachment over the drive shaft.
 - Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
 - 4 Fit the lid ④ - ensuring the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
 - **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.**
 - 5 Switch on and select a speed.
 - **The processor won't work if the bowl and lid are fitted incorrectly.**
 - Use the pulse control for short bursts. The pulse will operate for as long as the lever is held down.
 - 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
 - **Always switch off before removing the lid.**
- important**
- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, 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.

to use your liquidiser

- 1 Fit the sealing ring ⑭ into the blade unit ⑮.
- 2 Screw the jug onto the blade unit.
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Put the filler cap in the lid, then turn.
- 5 Lock the lid onto the jug so that the thumb tab is over the handle (To unlock the lid, push the thumb tab ④.)
- 6 Place the liquidiser onto the power unit and turn to lock ⑤.
- 7 Select a speed or use the pulse control.

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.
- When crushing ice, add 15mls (1tbsp) water to 6 ice cubes. Use the pulse control.

important

- Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the liquidiser.
- 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 1½ litres (2pts 12floz) - less for frothy liquids like milkshakes.

choosing a speed for all functions

tool/attachment	function	speed
knife blade	Cake making	1 – 8
	Rubbing fat into flour	5 – 8
	Adding water to combine pastry ingredients	1 – 5
	Chopping/pureeing/pates	6 – 8
whisk	egg whites	8
	egg & sugar for fatless sponges	8
	cream	5 – 8
dough tool	yeasted mixes	5 – 8
discs - slicing/shredding/chipping	Firm food items such as carrots, hard cheeses	5 – 8
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	1 – 5
citrus press	Citrus fruits	1
centrifugal juicer	Fruit and vegetables	8
liquidiser	Lighter blending eg. batters, milkshakes	8
	Soups, sauces, pate and mayonnaise	8
multi mill	All processing	8
mini bowl & knife	All processing	8

maximum capacities

- Shortcrust pastry Flour wt 340g/12oz
- Yeast dough Flour wt 500g/1lb 2oz
- One Stage Cake Total wt 1.5Kg/3lb 5oz
- Chopping meat Total wt 600g/1lb 6oz
- liquid with canopy 1.5litres/2pts 12fl.oz
- Twin geared whisk 6 egg whites

using the attachments

see chart above for speed of each attachment.

16 knife blade/17 dough tool

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control.

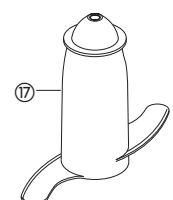
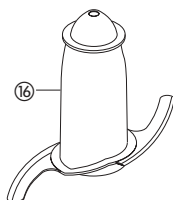
Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread. It can also be used for yeasted dough mixes if the dough tool is not supplied.

Use the dough tool for yeasted mixes.

hints

knife blade

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.



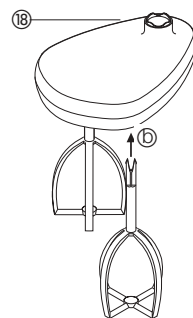
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in.cubes.
- Take care not to over-process.

dough tool

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 60 - 90 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

18 twin beater geared whisk

Use for light mixtures only eg egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges. Heavier mixtures such as fat and flour will damage it.



using the whisk

- Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- Push each beater securely into the drive head 18.
- Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- Add the ingredients.
- Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
- Switch on.

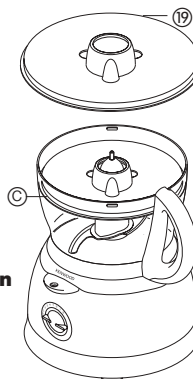
hints

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.

19 maxi-blend canopy

When blending liquids, use the maxi-blend canopy with the knife blade. It allows you to increase the liquid processing capacity from 1 litre to 1.5 litres, prevents leaking and improves the chopping performance of the blade.

- Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- Fit the knife blade.
- Add ingredients to be processed.
- Fit the canopy over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl 19. **Do not push down on the canopy, hold by the centre grip.**
- Fit the lid and switch on.



slicing/shredding discs

reversible slicing/shredding discs - thick 20, thin 21

Use the shredding side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.

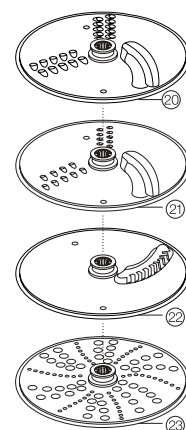
Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

fine (Julienne style) chipper disc 22

Use to cut: potatoes for Julienne style French fries; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (eg carrot, swede, courgette, cucumber).

rasping disc 23

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

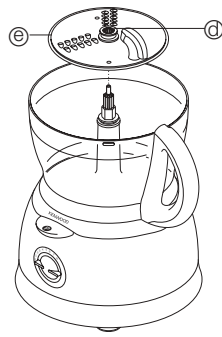


safety

- Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp**

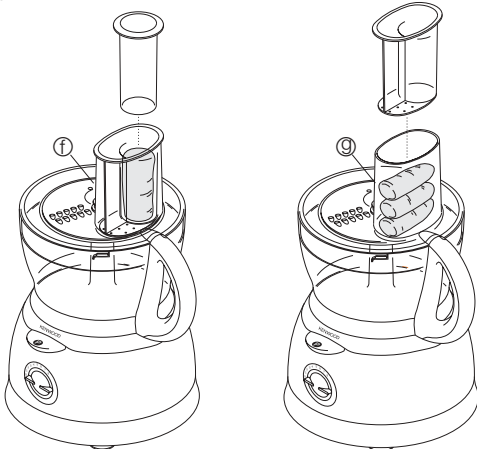
to use the cutting discs

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip ②, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost ③.
- 3 Fit the lid.
- 4 Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.
To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube.
To use the large feed tube - use both pushers together.
- 5 Put the food in the feed tube.
- 6 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**



hints

- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the chipper disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or shredding: food placed upright ① comes out shorter than food placed horizontally ②.
- There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing.



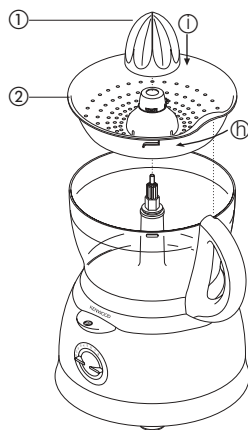
②④ citrus press

Use the citrus press to squeeze the juice from citrus fruits (eg oranges, lemons, limes and grapefruits).

- ① cone
- ② sieve

to use the citrus press

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
 - 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle ①.
 - 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down ②.
 - 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.
- **The citrus press will not operate if the sieve is not locked correctly.**



②⑤ mill

Use the mill for milling herbs, nuts and coffee beans.

- ① blade unit
- ② sealing ring
- ③ jar
- ④ sprinkler lid

safety

- Never fit the blade unit to your machine without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the multi-mill is fitted to your machine.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Never remove the multi-mill until the blades have completely stopped.

important

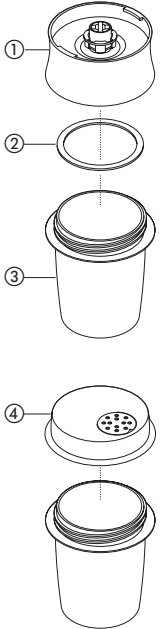
- To ensure long life of your mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the mill is fitted incorrectly.
- Use for dry ingredients only.

to use your mill

- 1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
 - 2 Fit the sealing ring into the blade unit.
 - 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
 - 4 Screw the blade unit onto the jar until it is finger tight.
 - 5 Place the mill onto the power unit and turn to lock (see "to use your liquidiser").
 - 6 Switch on to maximum speed or use the pulse control.
 - 7 After milling, you can replace the blade unit with the sprinkler lid and shake out your food.
- The sprinkler lid is not airtight.

hints

- Herbs are best milled when clean and dry.



②⑥ centrifugal juicer

Use the centrifugal juicer for making juice from firm fruit and vegetables.

- ① pusher
- ② lid
- ③ strainer
- ④ inner bowl

to use the centrifugal juicer

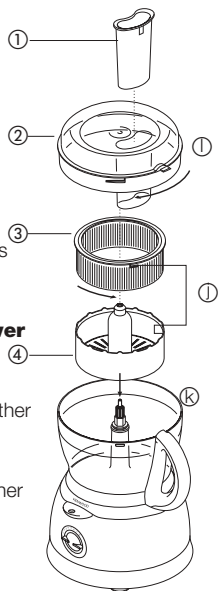
- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Lock the strainer into the inner bowl ①.
- 3 Fit the inner bowl into the processor bowl ②.
- 4 Place the attachment lid onto the bowl, turn until it locks and the feed tube sits over the handle ③.
- 5 Cut the food into small pieces to fit the feed tube.
- 6 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.** Process fully before adding more.
- 7 After adding the last piece, let the machine run for a further 20 seconds to extract all the juice from the strainer.

important

- If the processor vibrates, switch off and empty the strainer (The processor vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Process small amounts at a time (450g maximum) and empty the strainer and inner bowl regularly.
- Before processing remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (eg melon, pineapple). You don't need to peel or core apples and pears.

hints

- Use firm, fresh fruit and vegetables.
- Citrus juice will be bitter and frothy because its peel and pith get processed too. Use the citrus juicer instead.



27 mini processor bowl

Use the mini processor bowl to chop herbs and process small quantities of ingredients e.g. meat, onion, nuts, mayonnaise, vegetables, purées, sauces and baby food.

- ① mini processor knife blade
- ② mini processor bowl

to use the mini processor bowl

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the mini processor bowl - ensuring the ribs on the inside of the mini bowl chimney align with the slots in the main bowl chimney (m).
- 3 Place the knife blade over the drive shaft (n).
- 4 Add the ingredients to be processed.
- 5 Fit the lid and switch on.

safety

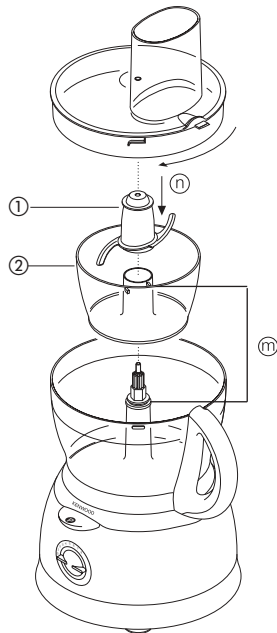
- Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
- The knife blade is very sharp - always handle with care.

important

- Don't process spices - they may damage the plastic.
- Don't process hard food such as coffee beans, ice cubes or chocolate - they may damage the blade.

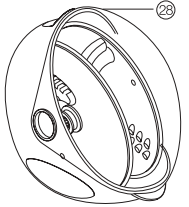
hints

- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.
- Cut foods such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 1-2 cm ($\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ in) before processing.
- When making mayonnaise add the oil down the feed tube.



care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.
- Store your slicing/shredding discs in the storage box supplied 28.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.



power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Store excess cord in the storage area at the back of the machine.

liquidiser/mill

- 1 Empty the jug/jar before unscrewing it from the blade unit.
- 2 Wash the jug/jar by hand.
- 3 Remove and wash the sealing ring.
- 4 Don't touch the sharp blades - brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

twin beater geared whisk

- Detach the beaters from the drive head by gently pulling them free. Wash in warm soapy water.
- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry. **Do not immerse the drive head in water.**

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher.

service & 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 machine
 - servicing or repairs
- Contact the shop where you brought the food processor.

Nederlands

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

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

veiligheid

- De messen en schijven zijn scherp: u dient ze voorzichtig te behandelen. **Houd het snijvlak altijd bij de vingergreep vast ③ aan de bovenzijde, van de snijkant af, zowel bij het werken als het schoonmaken.**
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u altijd eerst het mes te verwijderen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact, voordat u met uw handen of gereedschappen in de kom van de machine of de blenderkan komt.
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact:
 - alvorens onderdelen aan te brengen of te verwijderen
 - na gebruik
 - voor het schoonmaken
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de invoerkoker te duwen. Gebruik altijd de bijgeleverde stamper.
- Doe het volgende, voordat u het deksel van de kom of de mengbeker/molen van het motorblok verwijdert:
 - zet het apparaat uit;
 - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
 - Pas ervoor op dat u niet de mengbeker of molen van de eenheid met snijmes schroeft.
- Laat alle vloeistoffen tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u ze in de blender giet.
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit-knop.
- **Deze machine wordt beschadigd en kan letsel veroorzaken wanneer er te veel kracht wordt uitgeoefend op het veiligheidsmechanisme.**
- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- De machine mag nooit op de stroom aangesloten zijn als er niemand bij is.
- Gebruik nooit een beschadigde machine. Laat een beschadigd apparaat nakijken of repareren: zie onder 'service'.
- Laat het motorhuis, het netsnoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Lichamelijk of verstandelijk zwakke personen mogen dit apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of er mee spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

alvorens het apparaat aan te sluiten

- Controleer of de netspanning overeenkomt met het op de onderkant van het apparaat aangegeven voltage.
- Dit apparaat voldoet aan de richtlijn van de Europese Economische Gemeenschap 89/336/EEG.

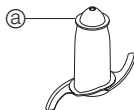
voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal, inclusief de kunststof beschermhoezen van de messen. **Wees voorzichtig, de messen zijn erg scherp.** 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 Berg het overbodige snoer in de speciale opbergruimte aan de achterkant van het apparaat op.

sleutel

keukenmachine

- ① motorhuis
- ② losmaakbare aandrijfas
- ③ kom
- ④ deksel
- ⑤ invoerkoker
- ⑥ stampers
- ⑦ veiligheidsmechanisme
- ⑧ opbergvak snoer
- ⑨ pulsknop
- ⑩ snelheidsknop



blender

- ⑪ vulkap
- ⑫ deksel
- ⑬ kan
- ⑭ afsluitring
- ⑮ messeneenheid

extra hulpstukken

- ⑯ snijmes
- ⑰ deeggereedschap
- ⑱ aangedreven dubbele garde
- ⑲ blenderkap
- ⑳ schijf voor dik snijden/grof raspen
- ㉑ schijf voor dun snijden/fijn raspen
- ㉒ schijf voor fijn hakken (Julienne)
- ㉓ schijf voor raspen
- ㉔ aangedreven citruspers
- ㉕ molen
- ㉖ centrifugale fruitpers
- ㉗ miniwerkkom
- ㉘ opbergdoos voor schijven
- ㉙ spatel

gebruik van uw keukenmachine

- 1 Plaats de afneembare as op het motorblok ①.
- 2 Breng vervolgens de kom aan. Richt de handgreep eerst naar achteren en draai deze vervolgens met de klok mee totdat deze vastklikt ②.
- 3 Plaats een hulpstuk op de aandrijfas.
 - Breng altijd eerst de kom en het hulpstuk aan op het apparaat voordat u ingrediënten toevoegt.
- 4 Breng het deksel aan ③ - verzeker u ervan dat de bovenkant van de aandrijfas zich in het midden van het deksel bevindt.
 - **Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit snelheidsregelaar.**
- 5 Zet het apparaat aan en kies een snelheid.
 - **De keukenmachine werkt niet wanneer de kom en het deksel niet correct zijn aangebracht.**
 - Gebruik de pulsknop voor korte pulsen. De puls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.
- 6 Volg de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde om het deksel, de hulpstukken en de kom te verwijderen.
 - **Zet het apparaat altijd uit voordat u het deksel verwijdert. belangrijk**
 - Deze keukenmachine is niet geschikt voor het persen of malen van koffiebonen of voor het vermalen van kristalsuiker tot basterdsuiker.
 - Wanneer u amandelelence of -smaakstof aan mengsels toevoegt, dient u het contact met kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.

gebruik van uw blender

- 1 Bevestig de afsluitring ⑭ in de messeneenheid ⑮.
- 2 Schroef de kan op de messeneenheid.
- 3 Plaats uw ingrediënten in de kan.
- 4 Plaats de vulkap in het deksel en draai deze.
- 5 Bevestig het deksel op de kan zodat het lipje zich boven de handgreep bevindt (Om het deksel los te maken, drukt u op het lipje ④.)
- 6 Plaats de blender op het motorhuis en draai deze vast ⑤.
- 7 Kies een snelheid of gebruik de pulsknop.

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.

belangrijk

- Laat alle vloeistoffen tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u ze in de blender giet.
- 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; verwijdt 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 1½ liter - of minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.

een snelheid kiezen voor elke functie

werktuig/hulpstuk	functie	snelheid
snijmes	Taarten bakken	1 - 8
	Vet in bloem wrijven	5 - 8
	Water toevoegen om te combineren	
	Ingrediënten voor gebak	1 - 5
	Hakken/pureren/patés	6 - 8
garde	eiwitten	8
	ei & suiker voor vetvrije biscuits	8
	room	5 - 8
deeggereedschap	gistmengsels	5 - 8
schijven - snijden/ raspen/ hakken	Stevige voedingsproducten zoals wortels, harde kazen	5 - 8
	Zachte producten zoals komkommers, tomaten	1 - 5
citruspers	Citrusvruchten	1
centrifugale fruitpers	Fruit en groenten	8
blender	Zachter blenden, bijvoorbeeld opkloppen, milkshakes	
	Soepen, sauzen, paté en mayonaise	8
veelzijdige molen	Alle verwerking	8
minikom & mes	Alle verwerking	8

maximum capaciteit

- Kruimeldeeg Bloem gewicht 340 g
- Gistdeeg Bloem gewicht 500 g
- Biscuitgebak Totaalgewicht 1,5 Kg
- Gehakt vlees Totaalgewicht 600 g
- Vloeistof met deksel 1,5 liter
- Aangedreven dubbele garde 6 eiwitten

het gebruik van de hulpstukken

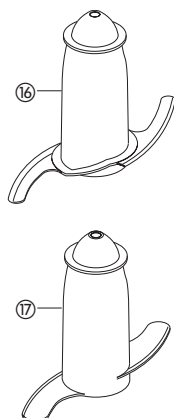
zie de bovenstaande tabel voor de snelheid van ieder hulpstuk.

16 snijmes/17 deeggereedschap

Het snijmes is het meest veelzijdige van alle hulpstukken. De verwerkingstijd bepaalt de verkregen structuur. Gebruik de pulsknop voor een grovere structuur.

Gebruik het snijmes voor het bakken van taarten en gebak, het hakken van rauw en gekookt vlees, groenten, noten, paté, dipsauzen, gepureerde soepen en verder om biscuits en brood te verkrumelen. Het kan ook worden gebruikt om gegiste deegmengsels te maken indien het deeggereedschap niet is bijgeleverd.

Gebruik het deeggereedschap voor gegiste deegmengsels.



nuttige tips

snijmes

- Snijd producten zoals vlees, brood en groenten in blokjes van ongeveer 2 cm voor verwerking.
- Biscuits moeten in stukken worden gebroken en in de invoerkoker ingebracht terwijl de machine draait.
- Bij het bereiden van gebak, gebruik vet dat direct uit de ijskast in blokjes van 2 cm is gesneden.
- Zorg ervoor de producten niet te fijn te bewerken.

deeg gereedschap

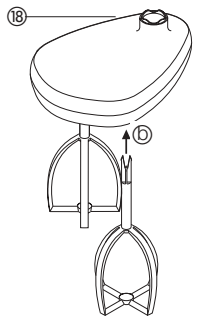
- Plaats de droge ingrediënten in de kom en giet de vloeistof in de invoerkoker terwijl de machine draait. Ga door totdat er zich een elastische deegbal heeft gevormd. Dit duurt 60 - 90 seconden.
- Kneed het opnieuw, alleen met de hand. Het wordt niet aanbevolen om het herkneden in de kom uit te voeren aangezien de keukenmachine daar instabiel van kan worden.

18 aangedreven dubbele garde

Gebruik voor de lichte mengsels en het kloppen van eieren bijvoorbeeld alleen eiwitten, room, poedermelk en suiker voor vetvrije biscuits. Zwaardere mengsels zoals vet en bloem beschadigen de garde.

het gebruik van de garde

- 1 Bevestig de aandrijfas en de kom op het motorhuis.
- 2 Druk iedere menger stevig in de aandrijfkop ⑩.
- 3 Breng de garde aan door deze zorgvuldig te draaien totdat zij over de aandrijfas valt.
- 4 Voeg de ingrediënten toe.
- 5 Breng het deksel aan - controleer of de bovenkant van de aandrijfas zich in het midden van het deksel bevindt.
- 6 Zet het apparaat aan.



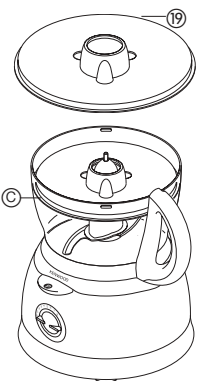
handige tips

- De beste resultaten worden verkregen wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn.
- Controleer of de kom en de gardes schoon en vetvrij zijn voordat u gaat kloppen.

19 blenderkap

Gebruik de blenderkap en het snijmes bij het mengen van vloeistoffen. Hiermee kunt u de capaciteit voor het verwerken van vloeistoffen vergroten van 1 liter tot 1,5 liter, lekken voorkomen en de hakprestaties van het mes vergroten.

- 1 Bevestig de aandrijfas en de kom aan het motorhuis.
- 2 Plaats het snijmes.
- 3 Voeg de te bewerken ingrediënten toe.
- 4 Plaats de kap over de bovenzijde van het mes en controleer dat deze rust op de rand aan de binnenkant van de kom ③. **Druk niet op de kap, houd deze vast aan de centrale handgreep.**
- 5 Plaats het deksel en zet het apparaat aan.



schijven voor snijden/raspen

omkeerbare schijven voor snijden/raspen - dik

20, dun 21

Gebruik de raspzijde voor kaas, wortels, aardappels en producten met een vergelijkbare structuur.

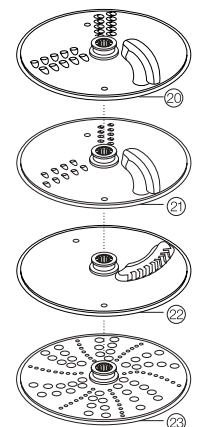
Gebruik de snijzijde voor kaas, wortels, aardappels, kool, courgette, bieten en uien.

schijf voor fijn hakken (Julienne) 22

Gebruik: aardappels snijden voor frieten à la Julienne; stevige ingrediënten voor salades, garneringen, stoofschotels en roerbakgroenten (bv. wortels, koolraap, courgette, komkommer).

raspschijf 23

Raspt Parmezaanse kaas en aardappelen voor Duitse aardappelknoedels.

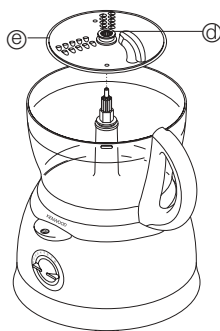


veiligheid

- **Verwijder het deksel nooit voordat de snijschijf geheel tot stilstand is gekomen.**
- **De snijschijven zijn scherp - u dient ze voorzichtig te behandelen.**

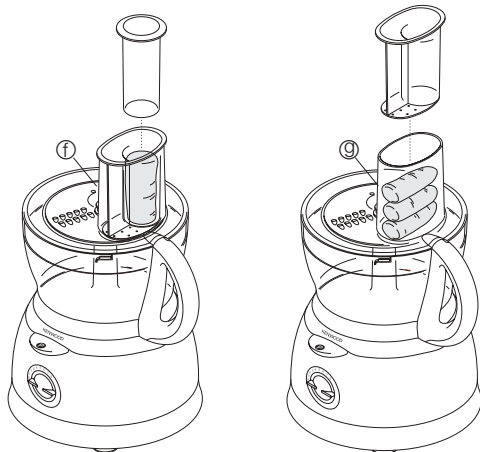
gebruik van de snijschijven

- 1 Bevestig de aandrijfas en de kom op het motorhuis.
- 2 Houd de schijf bij de handgreep in het midden vast ① en plaats de schijf op de aandrijfas met de juiste zijde naar boven ②.
- 3 Breng het deksel aan.
- 4 Kies het formaat invoerkoker dat u wilt gebruiken. De stamper bevat een kleinere invoerkoker voor het verwerken van losse producten of dunne ingrediënten. Om de kleine invoerkoker te gebruiken - plaatst u eerst de grote stamper in de invoerkoker. Om de grote invoerkoker te gebruiken - gebruikt u beide stampers tegelijk.
- 5 Plaats het voedsel in de invoerkoker.
- 6 Zet het apparaat aan en druk de stamper gelijkmatig naar beneden - **steek nooit uw vingers in de invoerkoker.**



nuttige tips

- Gebruik verse ingrediënten
- Snij het voedsel niet te klein. Vul de grote invoerkoker behoorlijk en over de hele breedte. Dit voorkomt dat het voedsel opzij glijdt tijdens de verwerking. U kunt ook de kleine invoerkoker gebruiken.
- Wanneer u de hakschijf gebruikt, plaats de ingrediënten dan horizontaal.
- Bij het snijden of raspn: verticaal geplaatste producten ① worden korter gesneden dan horizontaal geplaatste producten ②.
- Er zal na verwerking altijd een kleine hoeveelheid afval overblijven op de plaat of in de kom.



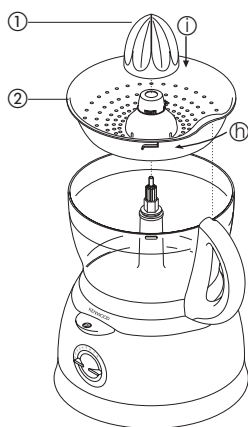
24 citruspers

Gebruik de citruspers om het sap van citrusvruchten uit te persen (b.v. sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits).

- ① kegel
- ② zeef

het gebruik van de citruspers

- 1 Bevestig de aandrijfas en de kom op het motorhuis.
 - 2 Plaats de zeef in de kom - verzeker u ervan dat de handgreep van de zeef direct boven de handgreep van de kom is vastgezet ①.
 - 3 Plaats de kegel over de aandrijfas totdat deze geheel naar beneden valt ②.
 - 4 Snijd het fruit in tweeën. Zet het apparaat vervolgens aan en druk het fruit op de kegel.
- **De citruspers werkt niet als de zeef niet correct is vastgezet.**



25 molen

Gebruik de molen voor het malen van kruiden, noten en koffiebonen.

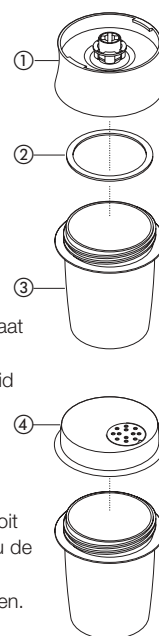
- ① messeneenheid
- ② afdichtring
- ③ pot
- ④ strooideksel

veiligheid

- Breng nooit de eenheid met snijmes op het apparaat aan zonder dat de beker is aangebracht.
- Schroef de pot nooit los terwijl de multimolen op uw apparaat is aangebracht.
- Raak de scherpe messen niet aan. Houd de messeneenheid uit de buurt van kinderen.
- Verwijder de multimolen pas als de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.

belangrijk

- Om te zorgen dat de molen lang meegaat, moet u hem nooit langer dan 30 seconden laten draaien. Zet hem uit, zodra u de juiste consistentie heeft bereikt.
- Verwerk geen kruiden - deze kunnen het plastic beschadigen.
- Het apparaat zal niet werken, als de molen verkeerd is aangebracht.
- Uitsluitend gebruiken voor droge ingrediënten.



het gebruik van uw molen

- 1 Doe uw ingrediënten in de pot. Vul de pot maximaal tot de helft.
- 2 Plaats de afdichtring in de messeneenheid.
- 3 Zet de messeneenheid ondersteboven en laat deze met de messen naar beneden in de pot zakken.
- 4 Schroef de messeneenheid op de pot tot hij losvast zit.
- 5 Plaats de molen op het motorgedeelte en draai hem om hem te vergrendelen.
- 6 Zet de molen aan op de hoogste snelheid of gebruik de pulsregelaar.
- 7 Na het malen kunt u de messeneenheid vervangen door de strooideksel en uw voedsel uit de pot schudden.

- De strooideksel is niet luchtdicht

tips

- Kruiden kunnen het best worden gemalen, als ze schoon en droog zijn.

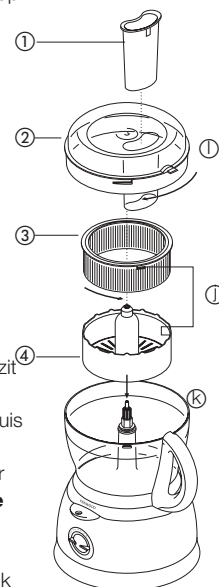
26 centrifugale fruitpers

Gebruik de centrifugale fruitpers voor het persen van sap uit stevig fruit en groenten.

- ① stamper
- ② deksel
- ③ zeef
- ④ inwendige bak

Hoe de centrifugale fruitpers moet worden gebruikt

- 1 Breng de aandrijfas en kom aan op het motorblok.
- 2 Vergrendel de zeef in de inwendige bak ①.
- 3 Breng de inwendige bak aan in de beker ②.
- 4 Plaats het deksel op de beker en draai het tot het vastzit en de vulbuis zich boven de handgreep bevindt ③.
- 5 Snijd het voedsel in kleine stukken, zodat ze in de vulbuis passen.
- 6 Zet de fruitpers aan en druk de inhoud met de stamper gelijkmatig omlaag - **steek nooit uw vingers in de vulbuis.** Verwerk de gehele inhoud, voordat u meer stukken toevoegt.
- 7 Laat het apparaat na de toevoeging van het laatste stuk nog 20 seconden draaien om al het sap uit de zeef te verwijderen.



belangrijk

- Als de fruitpers gaat trillen, zet hem dan uit en leeg de zeef (de fruitpers gaat trillen, als de moes ongelijkmatig verdeeld raakt).
- Verwerk kleine hoeveelheden tegelijk (maximaal 450 g) en leeg de zeef en inwendige bak regelmatig.
- Verwijder vóór het verwerken pitten (bv. peper, meloen, pruimen) en harde schillen (bv. meloen, ananas). Het is niet nodig appels of peren te schillen en van hun klokhuis te ontdoen.

tips

- Gebruik stevige, verse vruchten en groenten.
- Het sap van citrusvruchten zal bitter en schuimig zijn, omdat de schil, het wit en de velletjes ook worden verwerkt. Gebruik daarvoor een citrusvruchtenpers.

27 miniwerkkom

Gebruik de miniwerkkom om kruiden te hakken en om kleine hoeveelheden ingrediënten te mengen, zoals vlees, ui, noten, mayonaise, groente, puré, sauzen en babyvoeding.

- ① mes van miniwerkkom
- ② miniwerkkom

de miniwerkkom gebruiken

- 1 Plaats de aandrijfas en de kom op het motorelement.
- 2 Installeer de miniwerkkom – zorg dat de ribben aan de binnenkant van de minikompomp op één lijn liggen met de gleuven van de hoofdpijp ③.
- 3 Plaats het mes over de aandrijfas ④.
- 4 Voeg de ingrediënten toe die verwerkt moeten worden.
- 5 Plaats het deksel op de kom en zet de machine aan.

veiligheidsmaatregelen

- Verwijder het deksel nooit voordat het mes helemaal tot stilstand is gekomen.
- Het mes is erg scherp – ga er altijd voorzichtig mee om.

belangrijk

- Doe geen specerijen in de keukenmachine – ze kunnen het plastic beschadigen.
- Meng geen harde ingrediënten, zoals koffiebonen, ijsklontjes of chocolade – ze kunnen het mes beschadigen.

tips

- Kruiden worden het beste verwerkt wanneer ze schoon en droog zijn.
- Voeg altijd een klein beetje vloeistof toe wanneer u gekookte ingrediënten tot babyvoeding mengt.
- Snij etenswaren als vlees, brood, groente in blokjes van 1-2 cm, voordat u ze gaat mengen.
- Wanneer u mayonaise maakt, giet u de olie door de toevoerbuis.

onderhoud & reiniging

- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
- Messen en snijschijven zijn zeer scherp – ga er voorzichtig mee om.
- Bewaar uw schijven voor het snijden/raspen in de bijgeleverde opbergdoos 28.
- Het plastic kan verkleuren door sommige voedselproducten. Dit is normaal, levert geen schade op aan het plastic en beïnvloedt de smaak van uw voedsel niet. U kunt deze verkleuringen verwijderen met een doek die licht bevochtigd is met plantaardige olie.

Motorhuis

- Veeg af met een vochtige doek, en droog dan af. Controleer of het veiligheidsmechanisme vrij is van voedselresten.
- Berg het overbodige snoer op in het opbergvak aan de achterzijde van het apparaat.

mengbeker/molen

- 1 Leeg de beker, voordat u hem van de eenheid met snijmes afschroeft.
- 2 Was de beker met de hand.
- 3 Verwijder en was de afsluitring.
- 4 Raak de scherpe messen niet aan – borstel ze schoon met heet water en zeep, en spoel ze zorgvuldig af onder de kraan. **Dompel de messeneenheid niet onder in water.**
- 5 Laat het ondersteboven opdrogen.

aangedreven dubbele garde

- Maak de gardes los van de aandrijfkop door ze voorzichtig los te trekken. Wassen in warm water met zeep.
- Veeg de aandrijfkop af met een vochtige doek, en droog deze dan af. **Dompel de aandrijfkop niet onder in water.**

alle andere onderdelen

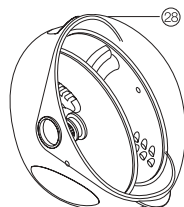
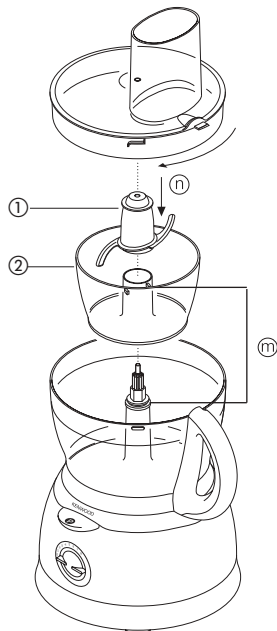
- Met de hand afwassen, en dan afdrogen.
- Ze kunnen ook worden gewassen op het bovenste rek van uw afwasmachine.

service & ondersteuning

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

Als u hulp nodig heeft bij het volgende:

- Het gebruik van uw apparaat
 - Service of reparatie
- Neem dan contact op met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.



Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. **Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts ② à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.**
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Ne mettez jamais les mains dans le bol du robot ou dans le récipient du mélangeur quand ils sont branchés.
- Eteignez et débranchez l'appareil :
 - avant l'assemblage ou le retrait d'accessoires
 - après chaque utilisation
 - avant le nettoyage
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mélangeur/moulin du bloc-moteur :
 - éteignez l'appareil
 - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés
 - Faites attention à ne pas dévisser le pichet du mélangeur ou le moulin et à les désolidariser ainsi de l'unité porte-lames.
- Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mélangeur.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- **Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir la rubrique « service après-vente ».
- Ne mouillez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas les infirmes se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

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.

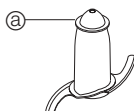
avant la première utilisation

- 1 Otez tous les emballages y compris le cache lame en plastique du couteau. **Manipulez avec précautions les lames car elles sont extrêmement coupantes.** Ces emballages doivent être jetés, ils sont uniquement destinés à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.
- 2 Lavez les différents éléments : voir la rubrique « Nettoyage »
- 3 Enroulez l'excès de cordon d'alimentation au dos de l'appareil.

robot

principal

- ① unité moteur
- ② manche amovible
- ③ bol
- ④ couvercle
- ⑤ tube d'alimentation
- ⑥ poussoirs
- ⑦ verrouillage de sécurité
- ⑧ enrouleur
- ⑨ bouton de fonctionnement par impulsion (pulse)
- ⑩ sélecteur de vitesse



mélangeur

- ⑪ bouchon
- ⑫ couvercle
- ⑬ récipient
- ⑭ joint d'étanchéité
- ⑮ support de lame

accessoires supplémentaires

- ⑯ couteau
- ⑰ mélangeur
- ⑱ fouet à deux batteurs
- ⑲ accessoire récipient mélangeur maxi blend
- ⑳ disque éminceur / râpe épais
- ㉑ disque éminceur / râpe fin
- ㉒ disque frites fines (type Julienne)
- ㉓ disque râpe
- ㉔ presse-agrumes
- ㉕ moulin
- ㉖ centrifugeuse
- ㉗ mini-bol
- ㉘ casier à disques
- ㉙ spatule

utilisation du robot

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur ①.
- 2 Mettez le bol en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ②.
- 3 Ajoutez un accessoire sur le manche du robot.
- Fixez toujours le bol et l'accessoire sur l'appareil avant d'y ajouter les ingrédients.
- 4 Fixez le couvercle sur le bol ③ - le haut du manche doit se trouver au centre du couvercle.
- **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.**
- 5 Allumez l'appareil et sélectionnez la vitesse souhaitée.
- **Si le couvercle n'est pas fixé correctement, le robot ne fonctionnera pas.**
- Utilisez le bouton de fonctionnement par impulsion pour utiliser l'appareil en mode d'impulsions. L'appareil fonctionne dans ce mode tout le temps que le bouton est enfoncé.
- 6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
- **Eteignez toujours l'appareil avant de retirer le couvercle.**

important

- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou mouliner des grains de café ou transformer du sucre cristallisé 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.

utilisation du mélangeur

- 1 Fixez le joint d'étanchéité ⑭ sur le support de lame ⑮.
- 2 Fixez le récipient en le vissant sur le support de lame.
- 3 Introduisez les ingrédients dans le récipient.
- 4 Mettez le bouchon sur le couvercle, puis tournez.
- 5 Verrouillez le couvercle de façon à positionner la languette sur la poignée (Pour déverrouiller le couvercle, appuyez sur la languette ④.)
- 6 Adaptez le mélangeur sur l'unité moteur et vissez-le pour le verrouiller ⑤.
- 7 Sélectionnez la vitesse voulue ou utilisez le bouton de fonctionnement par impulsion.

conseils

- Pour une préparation de mayonnaise, introduisez tous les ingrédients dans le récipient, 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 récipient. 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.

important

- Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mélangeur.
- 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 récipient.
- N'utilisez pas le mélangeur à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1½ litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

sélection d'une vitesse pour toutes les fonctions

accessoire	fonction	vitesse
lame couteau	Préparation de gâteau	1 - 8
	Ajout de matière grasse à la levure	5 - 8
	Ajout d'eau au mélange	
	ingrédients de pâte	1 - 5
	Hachage/purée/pâtes	6 - 8
fouet	blancs en neige	8
	oeufs et sucre pour gâteaux mousseline légers	8
	crème	5 - 8
mélangeur	pâtes levées	1 - 2
disques - éminceur/ râpe/ frites	Ingrédients durs, tels que carottes, fromages fermes	5 - 8
	Ingrédients plus tendres, tels que concombres, tomates	1 - 5
presse-agrumes	agrumes	1
centrifugeuse	Fruits et légumes	8
mélangeur	Mélanges plus léger, tels que pâtes liquides, milkshakes	
	Potages, sauces, pâtes et mayonnaise	8
moulin	Toutes préparations	8
mini-bol et lame tranchante	Toutes préparations	8

capacités maximales

- Pâte à tarte. Poids de farine maximum 340 g
- Pâte à base de levure de boulanger. Poids de farine maximum 500 g
- Gâteau mousseline. Poids de farine maximum 1,5 Kg
- Viande à hacher. Poids total 600 g
- Liquide dans le récipient mélangeur 1,5 litres
- Fouet à deux batteurs 6 blancs d'oeufs

utilisation des accessoires

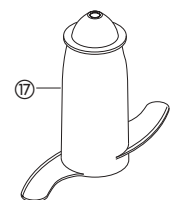
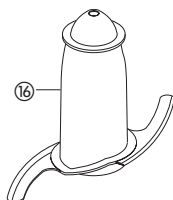
consultez le tableau ci-dessus pour connaître la vitesse adaptée à chacun des accessoires.

16 lame couteau / 17 mélangeur

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

Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteau et de pâtes à tarte, pour hacher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noix, les pâtes, les pâtes à tartiner salées, pour mixer les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes. Elle peut également servir pour la préparation de pâtes levées lorsque l'accessoire mélangeur n'est pas fourni.

Utilisez l'accessoire mélangeur pour la préparation de pâtes levées.



conseils

lame couteau

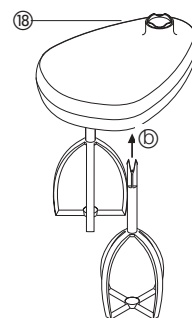
- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Pour la préparation de pâte à tarte, utilisez la matière grasse directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

mélangeur

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une pâte et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 60 à 90 secondes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

18 fouet à deux batteurs

Utilisez cet accessoire pour les mélanges légers uniquement, tels que les blancs d'oeufs, la crème, le lait condensé non sucré et pour le mélange d'oeufs et de sucre pour les gâteaux mousseline légers. Les préparations plus lourdes, avec matière grasse et levure, risquent d'endommager l'accessoire.



utilisation du fouet

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet 18.
- 3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le manche.
- 4 Ajoutez les ingrédients.
- 5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité du manche est correctement positionnée au centre du couvercle.
- 6 Allumez l'appareil.

conseils

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des oeufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.

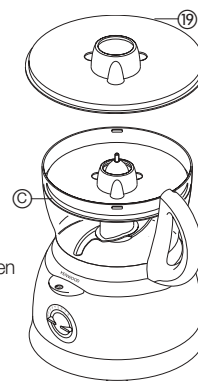
19 récipient mélangeur maxi blend

Pour mélanger les liquides, utilisez le récipient mélangeur maxi blend avec la lame couteau. Il vous permet d'accroître la capacité de traitement des liquides de 1 litre à 1,5 litres, d'empêcher les écoulements et d'améliorer les performances de hachage de la lame.

- 1 Adaptez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Fixez la lame couteau.
- 3 Ajoutez les ingrédients à mélanger.
- 4 Fixez le récipient mélangeur sur la partie supérieure de la lame en veillant à le stabiliser sur le socle à l'intérieur du bol 19.

N'enfoncez pas le récipient, maintenez-le par la poignée centrale.

- 5 Adaptez le couvercle et allumez l'appareil.



disques éminceur / râpe

disque éminceur / râpe réversible - épais 20, fin 21

Utilisez la râpe pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire.

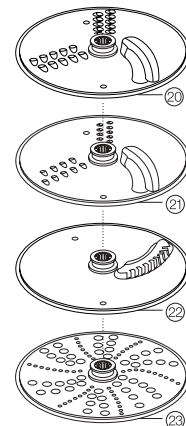
Utilisez l'éminceur pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves et oignons.

disque frites fines (style Julienne) 22

Utilisez ce disque pour couper : les pommes de terre pour l'obtention de frites (style Julienne) ; les ingrédients fermes pour salades, garnitures, ragoûts et sautés (par exemple, carottes, rutabaga, courgettes, concombre).

disque râpe 23

Ce disque râpe le Parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes.

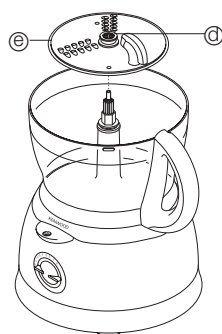


sécurité

- **Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.**
- **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants**

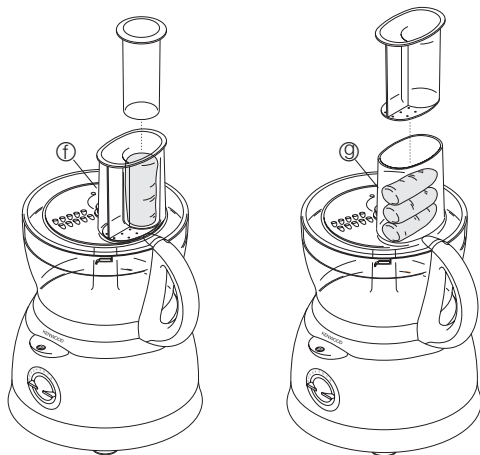
utilisation des disques de coupe

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale ① placez le disque sur le manche, face appropriée vers le haut ②.
- 3 Fixez le couvercle.
- 4 Choisissez la taille de tube d'alimentation à utiliser. Le poussoir comprend un tube d'alimentation plus petit pour les ingrédients individuels ou plus fins. Pour utiliser le petit tube d'alimentation - introduisez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation. Pour utiliser le grand tube d'alimentation - utilisez conjointement les deux poussoirs.
- 5 Introduisez les aliments dans le tube.
- 6 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation.**



conseils

- Utilisez des ingrédients frais
- Ne coupez pas les aliments en trop petits morceaux. Remplissez presque complètement le grand tube d'alimentation pour empêcher les aliments de glisser sur les côtés pendant que le robot fonctionne. Utilisez alternativement le petit tube d'alimentation.
- Lorsque vous utilisez le disque frites, placez les aliments en position verticale.
- Les aliments placés à la verticale ① sont émincés ou rapés plus menus que ceux placés à l'horizontale ②.
- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur la lame ou dans le bol lorsque vous cesserez d'utiliser un disque de coupe.



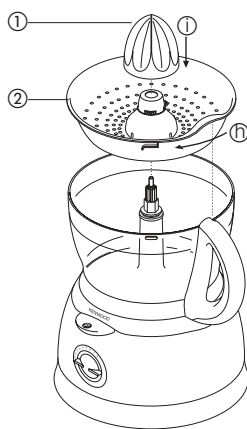
②④ presse-agrumes

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

- ① cône
- ② passoire

utilisation du presse-agrumes

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
 - 2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire sur celle du bol ①.
 - 3 Fixez le cône sur le manche jusqu'à ce qu'il descende à fond ②.
 - 4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.
- **Si la passoire n'est pas correctement verrouillée, le presse-agrumes ne fonctionnera pas.**



②⑤ moulin

Utilisez le moulin afin de moudre les herbes aromatiques, noix et grains de café.

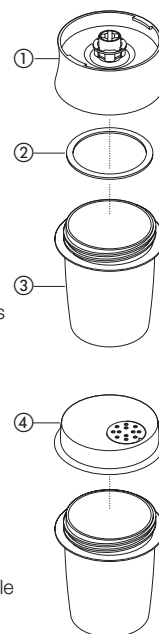
- ① unité porte-lames
- ② bague d'étanchéité
- ③ pot
- ④ couvercle saupoudreur

sécurité

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur votre appareil sans avoir installé le bocal.
- Ne dévissez jamais le bocal tant que le moulin est fixé à l'appareil.
- Ne touchez pas les lames tranchantes. Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.

important

- Afin de prolonger la durée de vie de votre moulin, ne l'actionnez jamais pendant plus de 30 secondes. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- N'utilisez pas votre appareil pour transformer les épices - ces aliments pourraient endommager le plastique.
- Votre appareil ne fonctionne pas si le moulin n'est pas correctement installé.
- Utilisez le moulin uniquement pour les ingrédients secs.



utilisation de votre moulin

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bocal. Ne le remplissez pas à plus de la moitié.
 - 2 Adaptez la bague d'étanchéité dans l'unité porte-lames.
 - 3 Retournez l'unité porte-lames. Abaissez-la dans le bocal, lames vers le bas.
 - 4 Vissez l'unité porte-lames sur le bocal jusqu'à ce qu'elle soit correctement vissée et fixée.
 - 5 Placez le moulin sur le bloc-moteur et tournez pour verrouiller.
 - 6 Mettez en marche à vitesse maximum ou utilisez la commande par impulsion.
 - 7 Après avoir moulu les ingrédients, vous pouvez remplacer l'unité porte-lames par le couvercle permettant de les saupoudrer.
- Le couvercle saupoudreur n'est pas hermétique.

conseils

- Il est préférable de moudre les herbes aromatiques une fois nettoyées et sèches.

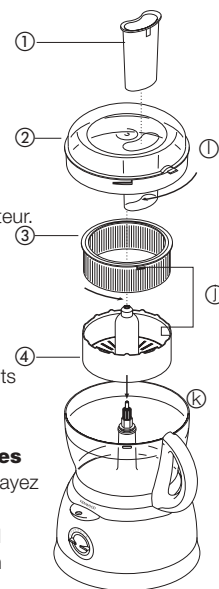
②⑥ centrifugeuse

Utilisez la centrifugeuse afin de préparer des jus à partir de fruits et légumes fermes.

- ① poussoir
- ② couvercle
- ③ passoire
- ④ bol intérieur

utilisation de votre centrifugeuse

- 1 Installez l'arbre d'entraînement et le bol sur le bloc-moteur.
- 2 Verrouillez la passoire dans le bol intérieur ①.
- 3 Installez le bol intérieur dans le bol du robot ②.
- 4 Placez le couvercle fourni sur le bol et tournez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche, le tube d'introduction des aliments étant situé au-dessus de la poignée ③.
- 5 Coupez les ingrédients en morceaux suffisamment petits pour être introduits dans le tube.
- 6 Mettez en marche et enfoncez les ingrédients sans à-coups à l'aide du poussoir ; **n'introduisez jamais les doigts dans le tube destiné aux aliments.** Extrayez tout le jus avant d'ajouter davantage de morceaux.
- 7 Après avoir ajouté le dernier morceau, laissez l'appareil fonctionner pendant 20 secondes supplémentaires afin d'extraire tout le jus de la passoire.



important

- Si le robot vibre, éteignez-le et videz la passoire (le robot vibre si la pulpe n'est plus répartie de manière régulière).
- Traitez des quantités limitées à chaque fois (450 g maximum) et videz régulièrement la passoire et le bol intérieur.
- Avant de centrifuger, retirez les noyaux et les pépins (ex. : poivron, melon, prune), ainsi que les peaux dures (ex. : melon, ananas). Il est inutile de peler ou d'évider les pommes et les poires.

conseils

- Utilisez des fruits et légumes frais et fermes.
- Les jus d'agrumes sont amers et mousseux, car leur écorce et leur peau blanche sont également centrifugées. Utilisez de préférence le presse-agrumes.

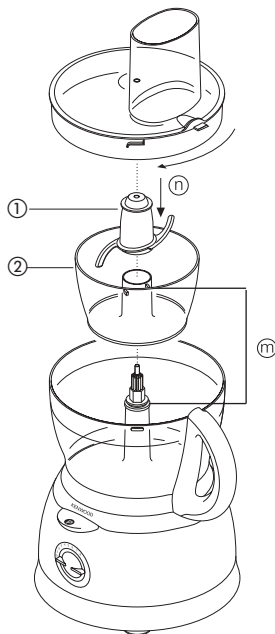
27 mini-bol

Utilisez le mini-bol pour broyer les aromates et pour mixer les petites quantités d'ingrédients, par ex. viande, oignon, noix, mayonnaise, légumes, purées, sauces et aliments pour bébés.

- ① lame tranchante de mini-bol
- ② mini-bol

utilisation du mini-bol

- 1 Positionnez l'arbre de transmission et le bol sur le bloc moteur.
- 2 Fixez le mini-bol en vous assurant que les rainures situées sur l'intérieur du conduit du mini-bol sont alignées avec les fentes du conduit principal (m).
- 3 Placez la lame tranchante sur l'arbre de transmission (n).
- 4 Ajoutez les ingrédients.
- 5 Placez le couvercle et mettre en marche.



sécurité

- Ne jamais enlever le couvercle tant que la lame n'est pas totalement à l'arrêt.
- La lame est très tranchante, elle doit toujours être manipulée avec précaution.

important

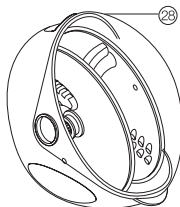
- Ne pas insérer d'épices car elles risqueraient d'endommager le plastique.
- Ne pas insérer d'aliments durs comme les grains de café, les glaçons ou le chocolat, car ils risqueraient d'endommager la lame.

astuces

- Les aromates se broient plus facilement s'ils sont lavés et secs.
- Toujours ajouter un peu de liquide pour mélanger les ingrédients cuits des aliments pour bébés.
- Coupez les aliments comme le pain, la viande, les légumes, en cubes de 1-2 cm avant de les introduire dans le robot.
- Lorsque vous faites une mayonnaise, ajoutez l'huile dans le conduit d'alimentation.

nettoyage

- Arrêtez et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.
- Rangez les disques éminceur / râpe dans le casier de rangement fourni (28).
- 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. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- Entourez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur qui se trouve à l'arrière de l'appareil.

mélangeur/moulin

- 1 Videz le pichet/bocal avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- 2 Lavez le pichet/bocal à la main.
- 3 Retirez et lavez le joint d'étanchéité.
- 4 Ne touchez pas les lames tranchantes avec les doigts - brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse, puis rincez-les entièrement sous le robinet. **N'immergez pas le support de lame dans l'eau.**
- 5 Retournez-le pour le faire sécher.

fouet à deux batteurs

- Détachez les batteurs de la tête du fouet en tirant dessus délicatement. Lavez-les avec de l'eau savonneuse tiède.
- Nettoyez la tête du fouet à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez. **N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.**

autres éléments

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Vous pouvez également les laver dans le compartiment 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 :

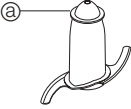
- l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien, les pièces détachées ou les réparations
- contactez le point de vente où vous avez acheté votre appareil.

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

Sicherheit

- Die Klingen und Arbeitsscheiben sind sehr scharf, handhaben Sie sie mit Vorsicht. **Halten Sie die Messerklinge während des Gebrauchs und der Reinigung ② stets an dem Griff am oberen Rand fest und nicht an der Schneide.** 
- Entfernen Sie immer erst die Messerklinge, bevor Sie die Schüssel entleeren.
- Halten Sie Hände oder Küchengeräte nie in die Schüssel oder den Mixerkrug des Geräts, solange es an die Steckdose angeschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Netzstecker:
 - vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen
 - nach dem Gebrauch
 - vor der Reinigung
- Drücken Sie niemals Lebensmittel mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den/die mitgelieferten Stopfer.
- Vor Abnehmen des Deckels von der Schüssel bzw. des Mixers/Mahlwerks vom Antrieb:
 - das Gerät ausschalten;
 - warten, bis Zusatzgeräte/Klingen völlig zum Stillstand gekommen sind;
 - Den Mixerbecher bzw. das Mahlwerk nicht vom Messerwerk abschrauben.
- Vor dem Einfüllen in den Mixer müssen alle Flüssigkeiten auf Raumtemperatur abgekühlt sein.
- Verwenden Sie zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel, sondern nur den Ein-/Aus-Geschwindigkeitsstufenschalter.
- **Das Gerät kann beschädigt werden und es kann zu Verletzungen kommen, wenn der Verriegelungsmechanismus übermäßiger Krafteinwirkung ausgesetzt wird.**
- Verwenden Sie nur zugelassenes Zubehör.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Zu Überprüfung bzw. Reparatur siehe 'Kundendienst und Kundenbetreuung'.
- Lassen Sie die Antriebseinheit, das Netzkabel oder den Stecker niemals nass werden.
- Lassen Sie nicht zu, dass lose Abschnitte des Netzkabels über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Gebrechliche Personen dürfen Maschine nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Kinder dürfen das Gerät weder benutzen, noch damit spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

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 Messerklinge. **Seien Sie vorsichtig - die Klingen sind sehr scharf.** Diese Abdeckungen können Sie wegwerfen, da sie nur zum Schutz der Klinge während der Herstellung und des Transports dienen.
- 2 Zum Abwaschen der Teile siehe 'Reinigung'
- 3 Stecken Sie überschüssiges Kabel in das Kabelfach an der Rückseite des Geräts.

Gerätebeschreibung

Küchenmaschine

- ① Antriebseinheit
- ② abnehmbare Antriebswelle
- ③ Schüssel
- ④ Deckel
- ⑤ Einfüllschacht
- ⑥ Stopfer
- ⑦ Sicherheitsriegel
- ⑧ Netzkabelfach
- ⑨ Impulsfunktion
- ⑩ Geschwindigkeitsstufenschalter

Mixer

- ⑪ Füllaufsatz
- ⑫ Deckel
- ⑬ Krug
- ⑭ Dichtungsring
- ⑮ Klingenhalterung

Zusätzliches Zubehör

- ⑯ Messerklinge
- ⑰ Teigkneteter
- ⑱ Doppelschneebesen
- ⑲ Maxi-Fülldeckel
- ⑳ dicke Schneidescheibe/grobe Reibescheibe
- ㉑ dünne Schneidescheibe/feine Reibescheibe
- ㉒ feine Chip-Scheibe (für Julienne)
- ㉓ Raspelscheibe
- ㉔ Zitruspresse
- ㉕ Mühle
- ㉖ Entsafter
- ㉗ Mini-Arbeitsschüssel
- ㉘ Behälter zur Scheibenaufbewahrung
- ㉙ Spatel

Verwendung der Küchenmaschine

- 1 Die abnehmbare Welle auf die Antriebseinheit ① aufsetzen.
- 2 Setzen Sie dann die Schüssel auf. Positionieren Sie den Griff nach hinten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ②.
- 3 Schließen Sie ein Zubehörtel an der Antriebswelle an.
 - Setzen Sie immer die Schüssel auf die Maschine und schließen Sie ein Zubehörtel an, bevor Sie Zutaten in die Schüssel geben.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf ③ und achten Sie dabei darauf, dass sich die Spitze der Antriebswelle in der Mitte des Deckels befindet.
 - **Verwenden Sie zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel, sondern nur den Ein-/Aus-Geschwindigkeitsstufenschalter.**
- 5 Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit.
 - **Wenn Schüssel und Deckel nicht ordnungsgemäß aufgesetzt wurden, funktioniert die Küchenmaschine nicht.**
 - Verwenden Sie für kurze Mixstöße die Impulsfunktion. Ein Impuls dauert so lange, wie der Schalter gedrückt gehalten wird.
- 6 Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Schüssel, Zubehörtel und Deckel zu entfernen.
 - **Schalten Sie das Gerät vor dem Abheben des Deckels immer aus.**
 - Achtung**
 - Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker bzw. Kristallzucker.
 - Wenn Sie der Mischung Mandelaroma oder andere Aromen hinzufügen wollen, vermeiden Sie bitte, dass diese auf den Kunststoff gelangen. Sie könnten zu permanenten Verfärbungen führen.

Verwendung des Mixers

- 1 Setzen Sie den Dichtungsring ⑭ in die Klingenhalterung ein ⑮.
- 2 Schrauben Sie den Krug auf die Klingenhalterung.
- 3 Füllen Sie die Zutaten in den Krug.
- 4 Setzen Sie den Füllaufsatz auf den Deckel und drehen Sie.
- 5 Rasten Sie den Deckel so am Krug ein, dass sich die Daumenzunge über dem Griff befindet (Drücken Sie zum Lösen des Deckels die Daumenzunge ④.).
- 6 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit und drehen Sie ihn, damit er einrastet ⑤.
- 7 Wählen Sie eine Geschwindigkeit bzw. verwenden Sie die Impulsfunktion.

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

- Vor dem Einfüllen in den Mixer müssen alle Flüssigkeiten auf Raumtemperatur abgekühlt sein.
- 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 1½ Liter - weniger, wenn es sich um schaumige Flüssigkeiten wie Milch-Shakes handelt.

Geschwindigkeitsauswahl für verschiedene Funktionen

Werkzeug/Zubehör	Funktion	Geschwindigkeit
Messerklinge	Kuchenteigzubereitung	1 - 8
	Fett in Mehl einrühren	5 - 8
	Zugabe von Wasser für Teigzutaten	1 - 5
	Hacken/Pürieren/Patés	6 - 8
Schneebesen	Eiweiße	8
	Eier & Zucker für fettfreie Biskuits	8
	Sahne	5 - 8
Teigkneteter	Hefemischungen	5 - 8
Schneide-/Reibe-/Chip-Scheiben	Feste Lebensmittel wie z.B. Karotten, Harte Käsesorten	5 - 8
	Weichere Lebensmittel wie z.B. Gurken, Tomaten	1 - 5
Zitruspresse	Zitrusfrüchte	1
Entsafter	Früchte und Gemüse	8
Mixer	Mixen von Eirkuchenteig, Milch-Shakes Suppen, Soßen, Paté und Mayonnaise	8
Mahlwerk	Verarbeitet alles	8
Mini-Arbeitsschüssel & Messer	Verarbeitet alles	8

Höchstmengen

- Mehl für Mürbeteig 340 g
- Mehl für Hefeteig 500 g
- Kuchenteig Höchstmenge 1,5 kg
- Hackfleisch Höchstmenge 600 g
- Flüssigkeit mit Maxi-Fülldeckel 1,5 Liter
- Doppelschneebesen 6 Eiweiße

Verwendung der Zubehöerteile

Geschwindigkeiten für jedes Zubehöerteil entnehmen Sie bitte obiger Tabelle.

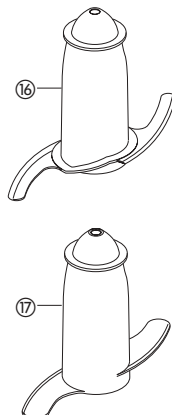
16 Messerklinge/17 Teigkneteter

Die Messerklinge ist das vielseitigste Zubehöerteil. Die Verarbeitungsdauer bestimmt die erreichte Konsistenz.

Verwenden Sie die Impulsfunktion, um gröbere Konsistenzen zu erreichen.

Verwenden Sie die Messerklinge zur Kuchen- und Mürbeteigzubereitung, zum Hacken von rohem und gekochtem Fleisch, Gemüse und Nüssen, zur Zubereitung von Paté, Dips, zum Pürieren von Suppenzutaten und zur Herstellung von Biskuit- und Semmelbröseln. Sie kann auch zur Herstellung von Hefeteigmischungen verwendet werden, wenn der Teigkneteter nicht zur Verfügung steht.

Verwenden Sie den Teigkneteter zur Herstellung von Hefeteigmischungen.



Tipps

Messerklinge

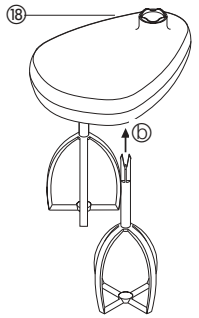
- Schneiden Sie Lebensmittel wie Fleisch, Brot oder Gemüse vor der Verarbeitung in Würfel von ca. 2 cm Größe.
- Biskuits sollten zuvor etwas zerkleinert und dann bei laufendem Gerät durch den Einfüllschacht gegeben werden.
- Zur Herstellung von Mürbeteig sollten Sie Fett direkt aus dem Kühlschrank, in ca. 2 cm große Würfel geschnitten, verwenden.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Zutaten nicht zu lange verarbeiten.

Teigkneteter

- Geben Sie die trockenen Zutaten in die Schüssel und fügen Sie über den Einfüllschacht bei laufendem Gerät Flüssigkeit zu. Lassen Sie solange kneten, bis sich eine elastische Teigkugel formt. Dies dauert 60-90 Sekunden.
- Kneten Sie noch einmal nur von Hand. Dieses nochmalige Kneten sollte nicht in der Schüssel erfolgen, da die Küchenmaschine dabei ihren Halt verlieren kann.

18 Doppelschneebesen

Nur für nicht zähe Mischungen wie Eiweiß, Sahne, Kondensmilch und zum Schlagen von Eiern und Zucker für fettfreie Biskuits. Zähere Mixturen wie Fett und Mehl beschädigen ihn.



Verwendung des Schneebesens

- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Drücken Sie jeden Besen sicher in den Antriebskopf ⑩.
- 3 Setzen Sie den Schneebesen durch vorsichtiges Drehen ein, bis er in die Antriebswelle rutscht.
- 4 Geben Sie die Zutaten zu.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf und achten Sie dabei darauf, dass sich das Ende der Antriebswelle in der Mitte des Deckels befindet.
- 6 Schalten Sie das Gerät ein.

Tipps

- Die besten Ergebnisse werden erreicht, wenn die Eier Zimmertemperatur haben.
- Achten Sie vor dem Schnee schlagen darauf, dass die Schüssel und der Schneebesen frei von Fettsuren sind.

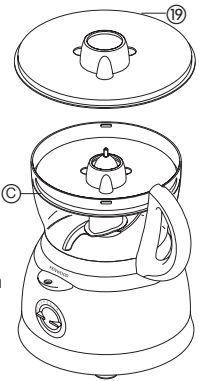
19 Maxi-Fülldeckel

Verwenden Sie beim Mixen von Flüssigkeiten den Maxi-Fülldeckel zusammen mit der Messerklinge. Sie können damit das Fassungsvermögen der Schüssel von 1 l auf 1,5 l erhöhen, Auslaufen verhindern und die Effektivität der Klinge erhöhen.

- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie die Messerklinge ein.
- 3 Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinein.
- 4 Setzen Sie den Fülldeckel über die Klinge und stellen Sie sicher, dass er auf dem Absatz in der Schüssel aufsteht ③.

Drücken Sie nicht auf den Fülldeckel - halten Sie ihn am Mittelgriff.

- 5 Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.



Schneide-/Reibescheiben

Wendbare Schneide-/Reibescheiben - dick 20, dünn 21

Verwenden Sie die Reibescheibe für Käse, Karotten, Kartoffeln und Lebensmittel ähnlicher Konsistenz.

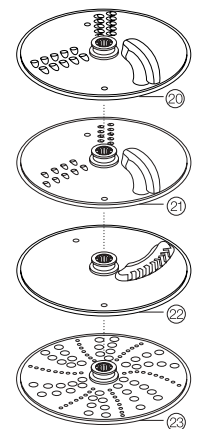
Verwenden Sie die Schneidescheibe für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurke, Zucchini, rote Bete und Zwiebel.

Feine Chip-Scheibe (für Julienne) 22

Zum Schneiden von: Kartoffeln für Julienne Pommes frites; feste Zutaten für Salate, Garnierungen, Kasserollen und "Stir fry" (z.B. Karotten, Kohlrüben, Zucchini, Gurken)

Raspelscheibe 23

Zum Reiben von Parmesankäse und Kartoffeln für Klöße



Sicherheit

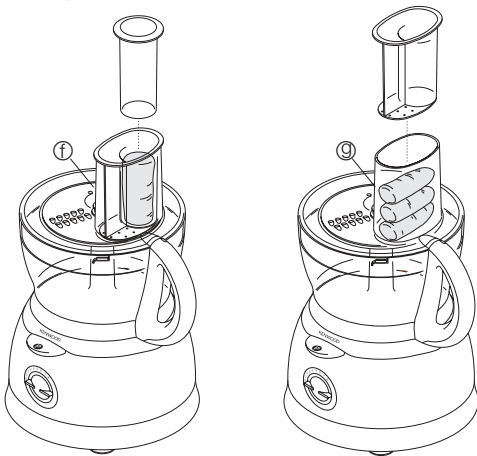
- Entfernen Sie den Deckel erst, nachdem die Schneidescheibe vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Seien Sie bei der Handhabung der Schneidescheiben vorsichtig - sie sind äußerst scharf.

Verwendung der Schneidescheiben

- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Fassen Sie die Scheibe am Mittelgriff ① und setzen Sie sie mit der jeweils gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle ②.
- 3 Setzen Sie den Deckel auf.
- 4 Wählen Sie die Größe des zu verwendenden Einfüllschachts. Der Stopfer besitzt zum Verarbeiten einzelner Stücke oder dünner Zutaten einen kleineren Einfüllschacht. Setzen Sie zur Verwendung des kleinen Einfüllschachts zuerst den großen Stopfer in den Einfüllschacht. Für den großen Einfüllschacht benötigen Sie beide Stopfer zusammen.
- 5 Geben Sie die Lebensmittel in den Einfüllschacht.
- 6 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Lebensmittel mit dem Stopfer gleichmäßig nach unten - **verwenden Sie dazu nie Ihre Finger.**

Tipps

- Verwenden Sie frische Zutaten
- Schneiden Sie Lebensmittel nicht zu fein. Machen Sie den großen Einfüllschacht ziemlich voll. Dies verhindert, dass die Lebensmittel während des Verarbeitens seitlich wegrutschen. Verwenden Sie alternativ auch den kleinen Einfüllschacht.
- Bei der Verwendung der Chip-Scheibe sollten Sie die Zutaten waagrecht in den Einfüllschacht geben.
- Beim Schneiden und Reiben: Lebensmittel, die aufrecht in den Schacht gegeben werden, ① werden kürzer geschnitten als Lebensmittel, die waagrecht hineingegeben werden ②.
- Nach der Verarbeitung bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder in der Schüssel zurück.



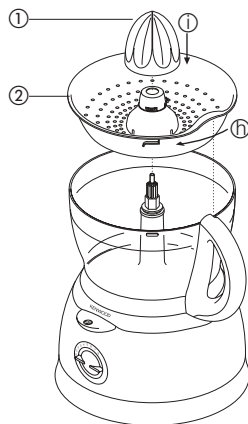
②④ Zitruspresse

Die Zitruspresse wird zum Auspressen von Zitrusfrüchten, wie z.B. Orangen, Zitronen, Limonen und Grapefruits verwendet.

- ① Kegel
- ② Sieb

Verwendung der Zitruspresse

- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie das Sieb in die Schüssel - vergewissern Sie sich, dass der Siebgriff direkt über dem Schüsselgriff einrastet ①.
- 3 Setzen Sie den Kegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht ②.
- 4 Schneiden Sie die Frucht in zwei Hälften. Schalten Sie dann das Gerät ein und drücken Sie die Frucht auf den Kegel.



- Die Zitruspresse funktioniert nicht, wenn das Sieb nicht ordnungsgemäß eingerastet ist.

②⑤ Mahlwerk

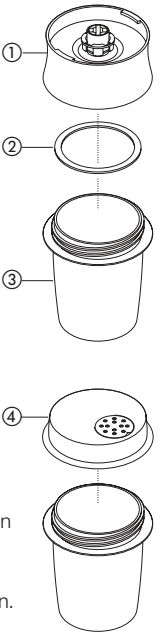
Mit dem Mahlwerk können Sie Kräuter hacken sowie Nüsse und Kaffeebohnen mahlen.

- ① Messereinsatz
- ② Dichtungsring
- ③ Behälter
- ④ Deckel mit Streuvorrichtung

- Das Messerwerk nie ohne den Krug in die Maschine einsetzen.
- Solange die Mühle auf der Maschine sitzt, Mixerglas nicht abschrauben.
- Messer nicht berühren und von Kindern fernhalten.
- Mühle erst abnehmen, wenn die Messer zum Stillstand gekommen sind.

Wichtig

- Um die lange Lebensdauer des Mahlwerks zu erhalten, das Mahlwerk nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen laufen lassen. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, das Mahlwerk abschalten.
- Keine Gewürze einfüllen – das Plastik könnte beschädigt werden.
- Die Maschine lässt sich nicht einschalten, wenn das Mahlwerk nicht richtig eingesetzt ist.
- Nur trockene Zutaten verwenden.



Zusammensetzen der Mühle

- 1 Zutaten in den Behälter geben. Maximal bis zur Hälfte füllen.
 - 2 Dichtungsring auf den Messereinsatz legen.
 - 3 Komplette Messereinheit auf das gefüllte Glas legen.
 - 4 Messereinheit fest auf den Behälter schrauben.
 - 5 Mühle auf den Sockel aufsetzen und drehen bis diese einrastet.
 - 6 Schalten Sie die Maschine mit maximaler Geschwindigkeit oder im Impulsbetrieb ein.
 - 7 Nach dem Mahlvorgang kann die Messereinheit durch den Deckel mit Streuvorrichtung ersetzt und der Behälter als Streuer verwendet werden.
- Deckel ist nicht luftdicht.

Tipps

- Saubere trockene Kräuter lassen sich am besten hacken.

②⑥ Entsafter

Mit dem Entsafter können Sie fleischige Früchte und Gemüse entsaften.

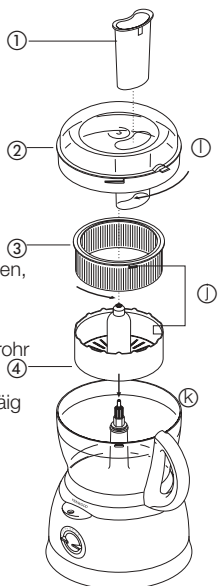
- ① Stopfer
- ② Deckel
- ③ Sieb
- ④ Innere Schüssel

So verwenden Sie den Entsafter

- 1 Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit aufsetzen.
- 2 Das Sieb in die innere Schüssel ① einrasten lassen.
- 3 Die innere Schüssel in die Arbeitsschüssel ② einsetzen.
- 4 Den Vorsatzdeckel auf die Schüssel aufsetzen und drehen, bis er einrastet und das Einfüllrohr über dem Griff ① sitzt.
- 5 Früchte/Gemüse in Stücke schneiden, die in das Einfüllrohr passen.
- 6 Die Maschine einschalten und mit dem Stopfer gleichmäßig nach unten drücken – **nie die Finger in das Einfüllrohr stecken.** Erst eine Portion vollständig verarbeiten, bevor das Einfüllrohr nachgefüllt wird.
- 7 Nach Einfüllen des letzten Stücks Frucht/Gemüse die Maschine noch 20 Sekunden weiter laufen lassen, um auch den restlichen Saft aus dem Sieb zu pressen.

Wichtig

- Wenn die Maschine vibriert, ausschalten und das Sieb leeren. (Die Maschine beginnt zu vibrieren, wenn das Fruchtfleisch ungleichmäßig über das Sieb verteilt ist.)
- Immer nur kleinere Mengen auf ein Mal (maximal 450 g) entsaften und Sieb und innere Schüssel regelmäßig leeren.



- Vor dem Entsaften Kerne und Samen (z.B. bei Paprika, Melonen, Pflaumen) und zähe Haut (z.B. bei Melonen oder Ananas) entfernen. Äpfel und Birnen brauchen nicht geschält werden.

Tips

- Möglichst nur feste frische Früchte und Gemüse verarbeiten.
- Der Saft von Zitrusfrüchten wird bitter, weil auch die Schale und die weiße Haut mit verarbeitet werden. Für Zitrusfrüchte die Zitruspresse verwenden.

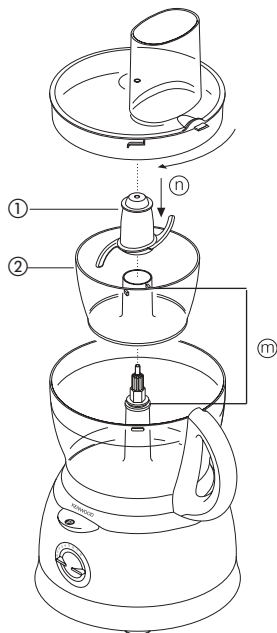
27 Mini-Arbeitsschüssel

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

- ① Messerwerk für die Mini-Arbeitsschüssel
- ② Mini-Arbeitsschüssel

Verwenden der Mini-Arbeitsschüssel

- 1 Setzen Sie die Antriebswelle und die Schüssel auf den Motorblock.
- 2 Bringen Sie die Mini-Arbeitsschüssel an – achten Sie darauf, dass die Rippen auf der Innenseite des Mini-Arbeitsschüsselschachts mit den Schlitten im Hauptschacht ausgerüstet sind (M).
- 3 Setzen Sie das Messerwerk auf die Antriebswelle (N).
- 4 Fügen Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinzu.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät an.



Sicherheit

- Nehmen Sie niemals den Deckel ab, solange das Messer noch nicht vollständig gestoppt hat.
- Die Messerklinge ist sehr scharf – gehen Sie immer vorsichtig damit um.

Wichtig

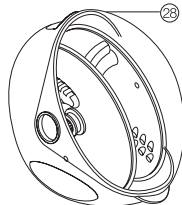
- Verarbeiten Sie keine Gewürze – sie könnten den Kunststoff beschädigen.
- Verarbeiten Sie keine harten Nahrungsmittel, wie z.B. Kaffeebohnen, Eiswürfel oder Schokolade – sie könnten die Klinge beschädigen.

Tips

- Kräuter werden am besten erst nach dem Waschen und Trocknen gehackt.
- Fügen Sie beim Mixen von gekochten Zutaten zur Zubereitung von Babynahrung immer etwas Flüssigkeit hinzu.
- Schneiden Sie Nahrungsmittel wie Fleisch, Brot, Gemüse vor dem Verarbeiten in Würfel mit einer Größe von ca. 1-2 cm (1/2 – 3/4 in).
- Für die Zubereitung von Mayonnaise fügen Sie das Öl durch den Einfüllschacht hinzu.

Wartung & Reinigung

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Seien Sie bei der Handhabung der Klingen und Schneidescheiben vorsichtig - sie sind äußerst scharf.
- Bewahren Sie die Schneide-/Reibescheiben im mitgelieferten Behälter auf (28).
- Einige Lebensmittel verfärben den Kunststoff. Das ist völlig normal - der Kunststoff wird dadurch weder beschädigt, noch wird der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt. Durch Abreiben mit einem in Pflanzenöl getränktem Tuch können Verfärbungen entfernt werden.



Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen, dann abtrocknen. Vergewissern Sie sich, dass der Bereich des Sicherheitsriegels frei von Lebensmittelmrückständen ist.
- Stecken Sie überschüssiges Kabel in das Kabelfach an der Rückseite des Geräts.

Mixer/Mahlwerk

- 1 Den Krug entleeren, bevor Sie ihn vom Messerwerk abschrauben.
- 2 Den Krug von Hand spülen.
- 3 Entfernen Sie den Dichtungsring und waschen Sie ihn.
- 4 Berühren Sie die scharfen Klingen nicht - bürsten Sie sie mit heißem Seifenwasser sauber und spülen Sie sie dann unter fließendem Wasser gründlich ab. **Tauchen Sie die Klingenhalterung nicht in Wasser.**
- 5 Lassen Sie die Teile umgekehrt stehend trocknen.

Doppelschneebesen

- Entfernen Sie die Besen durch leichtes Ziehen aus dem Antriebskopf. Waschen Sie sie in warmen Seifenwasser.
- Wischen Sie den Antriebskopf mit einem feuchten Tuch ab, und trocknen Sie ihn dann. **Tauchen Sie den Antriebskopf nicht in Wasser.**

Alle anderen Teile

- Von Hand spülen, dann trocknen.
- Sie können auch im oberen Korb der Geschirrspülmaschine gespült werden.

Kundendienst

- Ist die Netzanschlusleitung des Gerätes beschädigt, muß sie durch den Hersteller oder seinen autorisierten Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Ein beschädigtes Gerät darf aus Sicherheitsgründen nicht weiter benutzt und nur vom Hersteller oder seinen autorisierten Kundendienst repariert werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Falls Sie Fragen zur Verwendung Ihres Gerätes haben, steht Ihnen die Kenwood Hot-Line unter 0180 / 2000 422 (0,12 DM / Anruf) zur Verfügung. Im Falle einer Reklamation wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

sicurezza

- La lama e i dischi sono taglienti: maneggiare con cautela.
- **Tenere la lama per l'apposita presa a in alto, lontano dalla parte tagliente, sia durante l'uso che nel corso della pulizia.**
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- Non introdurre le mani o altri utensili nel recipiente e nel bicchiere del frullatore mentre l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- Spegner l'apparecchio e staccare la spina:
 - prima di inserire o rimuovere parti accessorie
 - dopo l'uso
 - prima della pulizia
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre dell'apposito accessorio (pressatore).
- Prima di togliere il coperchio dalla vaschetta oppure il frullatore/macinino dal corpo motore:
 - spegnere l'apparecchio;
 - attendere che le parti accessorie o la lama si siano fermate completamente;
 - Fare attenzione a non svitare la caraffa del frullatore o del macinino dal gruppo delle lame.
- Prima di versare liquidi nel frullatore farli raffreddare a temperatura ambiente.
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma servirsi sempre dell'interruttore di velocità on/off.
- **Nel caso in cui il meccanismo di sicurezza venga sottoposto a forza eccessiva, l'elettrodomestico verrà danneggiato e potrà essere causa di infortuni.**
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato. Rivolgersi ai tecnici per un controllo ed eventuali riparazioni (consultare la sezione 'Assistenza clienti').
- Non bagnare il motore, il cavo o la spina.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Non lasciare che persone non autosufficienti utilizzino l'apparecchiatura senza supervisione.
- Non consentire a bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

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

- 1 Rimuovere l'imballaggio, comprese le protezioni di plastica delle lame. **Fare molta attenzione: le lame sono taglienti.** Queste protezioni vengono usate solo come misura protettiva durante la fabbricazione e il trasporto e possono essere gettate.
- 2 Lavare i componenti (consultare la sezione 'Pulizia').
- 3 Avvolgere la lunghezza in eccesso del cavo elettrico nell'apposito vano sul retro dell'apparecchio.

legenda

robot

- ① Blocco motore
- ② Alberino di rotazione rimovibile
- ③ Vaschetta
- ④ Coperchio
- ⑤ Tubo di riempimento
- ⑥ Pressatori
- ⑦ Dispositivo di sicurezza
- ⑧ Vano cavo elettrico
- ⑨ Interruttore a impulsi
- ⑩ Interruttore di velocità

frullatore

- ⑪ Tappo del coperchio
- ⑫ Coperchio
- ⑬ Bicchiere
- ⑭ Guarnizione
- ⑮ Unità lame

accessori

- ⑯ Lama
- ⑰ Lama per impastare
- ⑱ Sbattitore a due fruste
- ⑲ Maxi calotta
- ⑳ Disco per sminuzzare/affettare (spesso)
- ㉑ Disco per sminuzzare/affettare (sottile)
- ㉒ Disco per sfilettare (stile Julienne)
- ㉓ Disco per grattugiare
- ㉔ Spremiagrumi
- ㉕ Macinino
- ㉖ Spremitutto a centrifuga
- ㉗ mini-vaschetta
- ㉘ Scatola per riporre i dischi
- ㉙ Spatola

uso del robot

- 1 Montare l'alberino rimovibile sul corpo motore ①.
 - 2 Quindi, inserire il recipiente. Posizionare il manico rivolto all'indietro e ruotare in senso antiorario fino a bloccarlo in posizione ②.
 - 3 Inserire un accessorio sopra l'alberino di rotazione.
 - Inserire sempre il recipiente e l'accessorio sull'apparecchio prima di aggiungere gli ingredienti.
 - 4 Inserire il coperchio ③ accertandosi di introdurre la parte superiore dell'alberino di rotazione al centro dello stesso.
 - **Non utilizzare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma usare sempre l'interruttore on/off per il controllo della velocità.**
 - 5 Accendere e selezionare una velocità.
 - **L'apparecchio non funziona se il recipiente e il coperchio non sono inseriti correttamente.**
 - Usare l'interruttore a impulsi per brevi azionamenti. Il motore funzionerà fintanto che l'interruttore è premuto.
 - 6 Rimuovere coperchio, accessori e recipiente eseguendo la procedura inversa.
 - **Spegnere prima di rimuovere il coperchio.**
- importante**
- Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.
 - Durante l'aggiunta di aromi o essenza di mandorle, evitare il contatto diretto con la plastica in quanto può provocare macchie permanenti.

uso del frullatore

- 1 Inserire la guarnizione ⑭ nell'unità lame ⑮.
- 2 Avvitare il bicchiere nell'unità lame.
- 3 Introdurre gli ingredienti nel bicchiere.
- 4 Chiudere il coperchio con il tappo, quindi girare.
- 5 Bloccare il coperchio sul bicchiere in modo che la levetta zigrinata si trovi sopra il manico (per sbloccare il coperchio, premere la levetta zigrinata ④.)
- 6 Posizionare il frullatore sul motore e avvitare per bloccarlo in posizione ⑤.
- 7 Selezionare una velocità o utilizzare l'interruttore a impulsi.

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.

importante

- Prima di versare liquidi nel frullatore farli raffreddare a temperatura ambiente.
- 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 1½ litri, meno per liquidi schiumosi come il frappé.

scelta di una velocità per tutte le funzioni

strumento/Accessorio	funzione	velocità
Lama	Preparare dolci	1 - 8
	Amalgamare burro alla farina	5 - 8
	Aggiungere acqua per unire gli ingredienti	1 - 5
	Sminuzzare/purè/paté	6 - 8
Sbattitore	Albumi	8
	Uova e zucchero per pan di Spagna dietetico	8
	Crema	5 - 8
Lama per impastare	Miscele a lievitazione	5 - 8
Dischi - affettare/ sminuzzare/ sfilettare	Cibi solidi come carote, formaggi duri	5 - 8
	Cibi più morbidi come cetrioli, pomodori	1 - 5
Spremiagrumi	Agrumi	1
spremitutto a centrifuga	Frutta e verdura	8
Frullatore	Miscele più soffici, come pastella, frappé	8
macinatutto	Lavora tutto	8
mini-vaschetta e lama	Lavora tutto	8

capacità massime

- Pasta frolla, peso della farina 340 g
- Impasti a lievitazione, peso della farina 500 g
- Pan di Spagna, peso totale 1,5 Kg
- Carne da macinare, peso totale 600 g
- Liquidi (con calotta) 1,5 litri
- Sbattitore a due fruste 6 albumi

uso degli accessori

vedere la tabella precedente per informazioni su ciascun accessorio.

⑫ lama/⑬ lama per impastare

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 l'interruttore a impulsi.

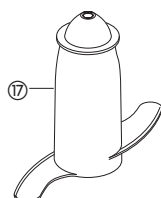
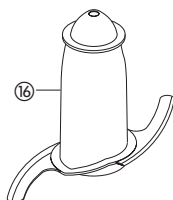
Utilizzare la lama per preparare torte e dolci, macinare carne cruda e cotta, vegetali, noci, preparare pasticci, creme, zuppe cremose e sbriciolare biscotti e pane. Utilizzarla inoltre per preparare impasti a lievitazione se la lama per impastare non è in dotazione.

Usare la lama per impastare per gli impasti a lievitazione.

suggerimenti

lama

- Tagliare gli alimenti, come carne, pane o verdure, in cubetti di circa 2 cm prima di lavorarli.
- Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.



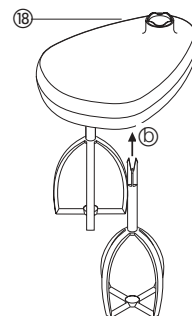
- Per la preparazione delle torte, usare burro appena estratto dal frigorifero e tagliato in cubetti di 2 cm.
- Non esagerare con il tempo di lavorazione.

lama per impastare

- Introdurre gli ingredienti secchi nel recipiente e aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare per 60 - 90 secondi fino a ottenere una palla di impasto omogenea ed elastica.
- Reimpastare solo a mano. Si sconsiglia di rimpastare nel recipiente per non compromettere la stabilità dell'apparecchio.

⑭ sbattitore a due fruste

Usare solo per miscele soffici, ad esempio albumi, panna o latte evaporato e per montare le uova e lo zucchero per il pan di Spagna dietetico. Le miscele più consistenti, come farina e burro, danneggiano lo sbattitore.



uso dello sbattitore

- 1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente nel blocco motore.
- 2 Spingere e assicurare un frullino alla volta nella testina di rotazione ⑩.
- 3 Inserire lo sbattitore facendolo girare delicatamente sull'alberino di rotazione fino a incastrarlo.
- 4 Aggiungere gli ingredienti.
- 5 Inserire il coperchio, accertandosi che la parte terminale dell'alberino sia infilata al centro del coperchio.
- 6 Accendere l'apparecchio.

suggerimenti

- I risultati migliori si ottengono quando le uova sono a temperatura ambiente.
- Accertarsi che il recipiente e lo sbattitore siano puliti e privi di qualsiasi traccia di burro prima di azionarli.

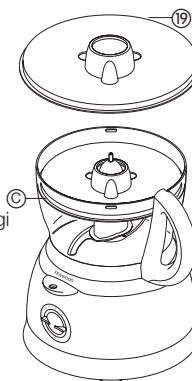
⑮ maxi calotta

Durante la miscelazione dei liquidi, usare la maxi calotta insieme alla lama. Ciò consentirà di aumentare la capienza del recipiente da 1 litro a 1,5 litri e di ottimizzare le prestazioni di sminuzzamento della lama.

- 1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente nel motore.
- 2 Inserire la lama.
- 3 Aggiungere gli ingredienti da lavorare.
- 4 Collocare la calotta sopra la lama, accertandosi che poggia sul bordo interno del recipiente ③.

Non esercitare pressione sulla calotta, tenerla per la presa centrale.

- 5 Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.



dischi per affettare e sminuzzare

dischi per affettare e sminuzzare

reversibili: spesso ⑮, sottile ⑯

Lato per sminuzzare: sminuzza formaggio, carote, patate e alimenti di consistenza simile.

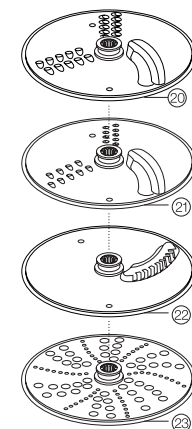
Lato per affettare: affetta formaggio, carote, patate, cavolo, cetrioli, zucchine, barbabietola e cipolle.

disco per sfilettare sottile (stile Julienne) ⑰

Usare per tagliare patate a bastoncini; ingredienti solidi per insalate, contorni, sughi e frittture miste (ad esempio, carote, zucchine e cetrioli).

disco per grattugiare ⑱

Grattugia parmigiano e patate per gnocchi di patate alla tedesca.

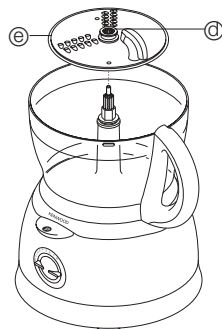


sicurezza

- **Assicurarsi che il disco affilato si sia fermato completamente prima di rimuovere il coperchio.**
- **Maneggiare i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti**

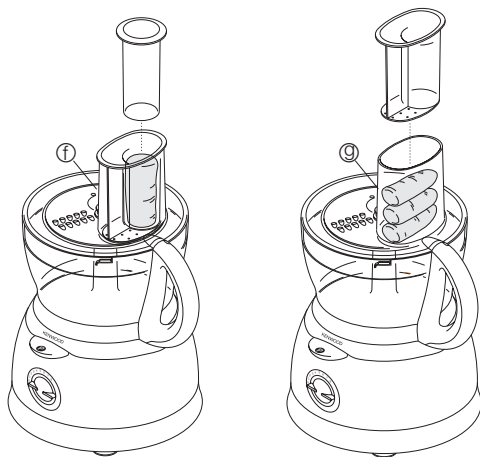
uso dei dischi affilati

- 1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente nel motore.
- 2 Tenendolo per la presa centrale, **Ⓐ** inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto **Ⓔ**.
- 3 Inserire il coperchio.
- 4 Scegliere il tubo di riempimento della dimensione desiderata. Il pressatore contiene un tubo di riempimento più piccolo per la lavorazione di alimenti singoli o sottili.
Per utilizzare il tubo di riempimento piccolo: inserire il pressatore grande nel tubo di riempimento.
Per utilizzare il tubo di riempimento grande: usare i due pressatori insieme.
- 5 Introdurre gli alimenti nel tubo di riempimento.
- 6 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con il pressatore. **Non infilare le dita nel tubo di riempimento.**



suggerimenti

- Usare ingredienti freschi
- Non ridurre gli ingredienti in pezzi di dimensioni eccessivamente ridotte. Riempire il tubo più grande quasi fino al bordo. In tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione. In alternativa, usare il tubo piccolo.
- Quando si usa il disco per sfilettare, introdurre gli ingredienti orizzontalmente.
- Per affettare o sminuzzare, gli ingredienti inseriti verticalmente **Ⓕ** risulteranno tagliati più corti rispetto a quelli posizionati orizzontalmente **Ⓖ**.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nel recipiente.



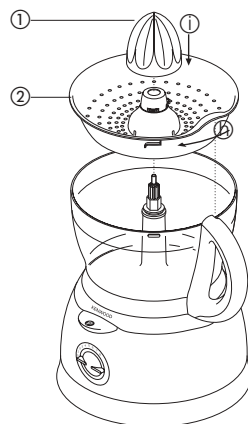
Ⓐ spremiagrumi

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

- 1 Cono
- 2 Filtro

per usare lo spremiagrumi

- 1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente sul blocco motore.
 - 2 Inserire il filtro nel recipiente, accertandosi che il manico del filtro sia bloccato in posizione direttamente sopra il manico del recipiente **Ⓐ**.
 - 3 Applicare il cono sull'alberino di rotazione, ruotando fino al completo inserimento **Ⓐ**.
 - 4 Tagliare il frutto a metà. Accendere e premere il frutto sul cono.
- **Lo spremiagrumi non funzionerà se il filtro non è bloccato correttamente.**



Ⓐ macinino

Usare il macinino per erbe, frutta secca e chicchi di caffè.

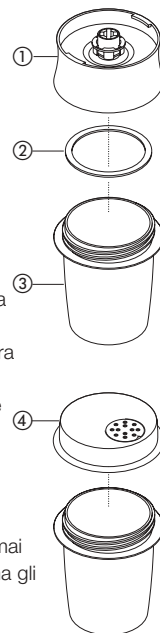
- 1 complessivo delle lame
- 2 anello di tenuta
- 3 caraffa
- 4 coperchio con spolverizzatore

sicurezza

- Non montare mai il gruppo delle lame sull'apparecchio senza prima aver installato la vaschetta.
- Non svitare mai la vaschetta quando è il macinatutto è ancora inserito sull'apparecchio.
- Non toccare le lame affilate. Tenere il complessivo delle lame fuori della portata dei bambini.
- Non togliere mai il macinatutto prima che le lame abbiano smesso del tutto di girare.

importante

- A garanzia di una lunga durata del macinino, non azionarlo mai continuamente per più di 30 secondi. Spegnerlo non appena gli alimenti hanno raggiunto la consistenza desiderata.
- Non lavorare le spezie, che possono infatti danneggiare la plastica.
- L'apparecchio non funziona se si è installato incorrettamente il macinino.
- Usare esclusivamente ingredienti secchi.



come usare il macinino

- 1 Versare gli ingredienti nella vaschetta, riempiendola per non più di metà.
 - 2 Inserire l'anello di tenuta nel complessivo delle lame.
 - 3 Capovolgere il complessivo delle lame. Abbassarlo sulla vaschetta, tenendo le lame rivolte verso il basso.
 - 4 Avvitare il complessivo delle lame sulla vaschetta, fino a stringerlo a mano.
 - 5 Inserire il macinino sul corpo motore e girare per bloccarlo in posizione.
 - 6 Impostare sulla velocità massima, oppure usare il controllo ad impulsi.
 - 7 Dopo aver macinato gli ingredienti è possibile rimettere il complessivo delle lame con il coperchio provvisto di spolverizzatore e spolverizzare gli ingredienti come desiderato.
- Si ricorda che il coperchio con spolverizzatore non è ermetico.

consigli

- Le erbe si tritano meglio se sono pulite ed asciutte.

Ⓐ spremitutto a centrifuga

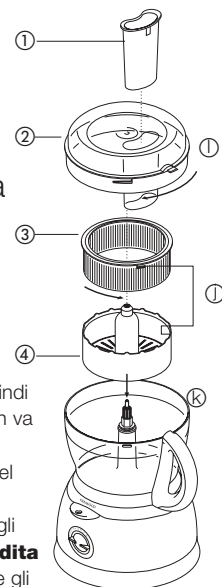
Usare lo spremitutto a centrifuga per estrarre il succo da frutta e verdura di ferma consistenza.

- 1 pressatore
- 2 coperchio
- 3 filtro
- 4 vaschetta interna

per usare lo spremitutto a centrifuga

- 1 Montare l'alberino dell'apparecchio e la vaschetta sul corpo motore.
- 2 Bloccare il filtro in posizione dentro la vaschetta interna **Ⓐ**.
- 3 Montare la vaschetta interna dentro la vaschetta dell'apparecchio **Ⓐ**.
- 4 Mettere il coperchio dell'accessorio sulla vaschetta, quindi girarlo finché non si blocca e il tubo di riempimento non va ad appoggiarsi sull'impugnatura **Ⓐ**.
- 5 Tagliare frutta o verdura a pezzetti, in modo che entri nel tubo di riempimento.
- 6 Accendere l'apparecchio e premere uniformemente sugli alimenti, usando lo spingitore. **Non mettere mai le dita nel tubo di riempimento.** Lavorare completamente gli alimenti prima di aggiungere altri pezzetti.
- 7 Dopo aver aggiunto l'ultimo pezzetto, lasciare l'apparecchio in funzione per altri 20 secondi, per estrarre tutto il succo presente nel filtro.

importante



- Se l'apparecchio vibra, spegnerlo e svuotare il filtro (si ha vibrazione se la polpa della frutta o verdura va a distribuirsi in modo non uniforme).
- Lavorare piccole quantità di cibo alla volta (450g al massimo) e svuotare ad intervalli regolari il filtro e la vaschetta interna.
- Prima di lavorare la frutta o la verdura, togliere semi e noccioli (es. da peperoni, melone, prugne) e la buccia dura (es. da melone e ananas). Non occorre pelare o togliere il torsolo a mele e pere.

consigli

- Usare frutta e verdura fresche e di ferma consistenza.
- Gli agrumi avranno un gusto aspro e un aspetto schiumoso a causa della scorza e dell'albedo, che vengono anch'essi lavorati. Per gli agrumi utilizzare lo spremiagrumi.

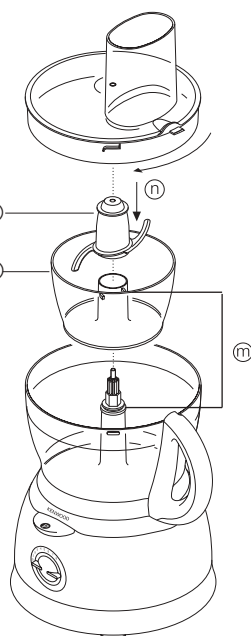
27 mini-vaschetta

Utilizzare la mini-vaschetta per tritare erbe aromatiche e lavorare ingredienti in piccole quantità, ossia carne, cipolle, noci, maionese, verdure, purea, salse e cibo per neonati.

- ① mini-lama
- ② mini-vaschetta

per usare la mini vaschetta

- 1 Montare l'alberino motore e la ciotola sul corpo motore.
- 2 Inserire la mini-vaschetta, assicurandosi che le sporgenze all'interno della rientranza della mini vaschetta siano allineate con le fessure poste sul raccordo principale (m).
- 3 Inserire la lama sopra l'alberino motore (n).
- 4 Versare gli ingredienti da lavorare.
- 5 Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.



sicurezza

- Non togliere mai il coperchio prima che la lama si sia fermata completamente.
- La lama è molto affilata, maneggiare con attenzione.

importante

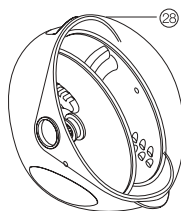
- Non lavorare spezie, potrebbero danneggiare le superfici di plastica.
- Non lavorare cibi troppo duri come caffè, cubetti di ghiaccio o cioccolata – potrebbero danneggiare la lama.

suggerimenti

- Le erbe si tritano meglio se sono pulite e asciutte.
- Aggiungere sempre un po' di liquido quando si frullano ingredienti cotti per preparare cibi per neonati.
- Prima di lavorare cibi come carne, pane e verdure tagliarli a cubetti di circa 1-2 cm.
- Quando si prepara la maionese aggiungere l'olio versandolo dal tubo di alimentazione.

manutenzione e pulizia

- Spegnerlo sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- Maneggiare le lame e i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti.
- Riporre i dischi per affettare e sminuzzare nell'apposita scatola fornita in dotazione (28).
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Ciò rientra nella norma e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.



gruppo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Accertarsi che nell'area del meccanismo di sicurezza non ci siano residui di alimenti.
- Avvolgere la lunghezza in eccesso del cavo elettrico nell'apposito vano sul retro dell'apparecchio.

frullatore/macino

- 1 Svuotare la caraffa/vaschetta prima di svitarla dal gruppo delle lame.
- 2 Lavare a mano la caraffa/vaschetta.
- 3 Rimuovere e lavare la guarnizione.
- 4 Non toccare le lame affilate, utilizzare una spugna con acqua insaponata per pulirle e sciacquarle abbondantemente con acqua corrente. **Non immergere l'unità lame nell'acqua.**
- 5 Lasciare asciugare capovolta.

sbattitore a due fruste

- Staccare le fruste dalla testa di azionamento tirandole delicatamente. Lavarle in acqua tiepida e sapone.
- Strofinare la testa di azionamento con un panno umido, quindi asciugare. **Non immergere la testa di azionamento nell'acqua.**

tutti gli altri componenti

- Lavare a mano, quindi asciugare.
- Alternativamente, è possibile lavarli 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:

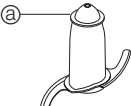
- Durante l'uso dell'apparecchio
 - Per assistenza o parti di ricambio
- Contattare il punto vendita in cui è stato acquistato l'apparecchio.

Fold forsiden med illustrationerne ud.

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

sikkerhed

- Knive og plader er meget skarpe og skal behandles forsigtigt. 
 - **Hold altid kniven ved fingergrebet **a** i toppen, bort fra skæret, både under brug og rengøring.**
 - Tag altid kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
 - Stik ikke hænder og køkkenredskaber ned i foodprocessorsens skål, mens den er tilsluttet lysnettet.
 - Sluk for den og tag stikket ud:
 - inden der påsættes eller fjernes dele
 - efter brugen
 - før rengøring
 - Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid de(n) medfølgende nedstopper(e).
 - Før låget fjernes fra skålen eller blenderen/kværnen fra motorenheden:-
 - sluk maskinen;
 - vent til tilbehør/knive står helt stille;
 - Pas på ikke skrue blenderkanden eller kværnen af knivenheden.
 - Lad alle væsker køle af til stuetemperatur, inden de kommes i blenderen.
 - Brug ikke låget til at betjene processoren - brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.
 - **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
 - Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
 - Gå aldrig fra maskinen, mens den kører.
 - Brug aldrig en defekt maskine. Få den eftersat eller repareret: Se under 'service'.
 - Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
 - Lad ikke ledningen hænge ned over bordkant, skærebænk o.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
 - Lad ikke ældre mennesker anvende apparatet uden opsyn.
 - Lad ikke børn anvende eller lege med apparatet.
 - Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- før foodprocessoren tilsluttes**
- Se efter, at netspændingen svarer til angivelserne under maskinen.
 - Dette udstyr overholder bestemmelserne i direktiv 89/336/EØF, om radiostøjdæmpning.

før ibrugtagning

- 1 Fjern al emballage, inkl. plastovertræk på knivene. **Pas på - bladene er meget skarpe.** Plastovertrækkene bør kasseres - de er kun beregnet på at beskytte knivene under produktion og transport.
- 2 Vask delene, se under 'rengøring'
- 3 Skub overskydende ledning ind bag på maskinen.

forklaring

processor

- ① motorhus
- ② aftagelig drivaksel
- ③ skål
- ④ låg
- ⑤ påfyldningstragt
- ⑥ nedstopper
- ⑦ sikkerhedslås
- ⑧ ledningsopbevaring
- ⑨ start-/stop knap
- ⑩ hastighedsknap

blender

- ⑪ påfyldningsdæksel
- ⑫ låg
- ⑬ kande
- ⑭ tætningsring
- ⑮ knivenhed

andet tilbehør

- ⑯ kniv
- ⑰ ælteredskab
- ⑱ piskersæt
- ⑲ maxi blenderindsats
- ⑳ grov snitte-/riveplade
- ㉑ fin snitte-/riveplade
- ㉒ fin bølge-snitteplade
- ㉓ raspeplade
- ㉔ citruspresser
- ㉕ kværn
- ㉖ sådan anvendes saftcentrifugen
- ㉗ mini-processorskål
- ㉘ opbevaringsboks til plader
- ㉙ dejskraber

sådan bruges foodprocessoren

- 1 Sæt den aftagelige aksel på motorenheden ① .
 - 2 Sæt så skålen fast. Lad håndtaget vende bagud og drej det med uret, til det låses fast ②.
 - 3 Sæt tilbehør ned over drivakslen.
 - Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.
 - 4 Påsæt låget ③ - se efter, at toppen af drivakslen er på plads midt i låget.
 - **Brug ikke låget til at betjene processoren; brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.**
 - 5 Tænd maskinen og vælg en hastighed.
 - **Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.**
 - Brug start-/stop knappen til køre med afbrydelser. Maskinen kører, så længe armen holdes nede.
 - 6 Låg, tilbehør og skål fjernes i omvendt rækkefølge af den beskrevne procedure.
 - **Sluk altid for maskinen, inden låget fjernes.**
- vigtigt**
- Processoren egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner, eller til at lave stødt melis om til flormelis.
 - Når der tilsættes mandelessens eller krydderier: Undgå, at de kommer i berøring med plastik. Det kan give misfarvning, der ikke kan fjernes.

sådan bruges blenderen

- 1 Sæt tætningsringen ⑭ ind i knivdelen ⑮.
- 2 Skru kanden på knivdelen.
- 3 Put ingredienserne i kanden.
- 4 Sæt påfyldningsdækslet i låget og drej det.
- 5 Lås låget fast på kanden, så fingergrebet er over håndtaget (lås låget op ved at trykke på fingergrebet ④.)
- 6 Sæt blenderen på motorenheden og drej den, til den låser ⑤.
- 7 Vælg en hastighed eller brug start-/stop knappen.

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 skræbes 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.

vigtigt

- Lad alle væsker køle af til stuetemperatur, inden de kommer i blenderen.
- 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 1½ liter - mindre ved væsker der skummer, f.eks. milkshake.

valg af hastighed til alle funktioner

redskab/tilbehør	funktion	hastighed
kniv	kager	1 - 8
	Ælte fedtstof i mel	5 - 8
	Tilsætte vand til blanding	
	kageingredienser	1 - 5
piske	Hakning/purering/pateer	6 - 8
	æggehvider	8
	æg og sukker til sukkerbrødsdej	8
	fløde	5 - 8
dejredskab	gærdej	5 - 8
plader - snitte/ rive/ finsnitte	Faste madvarer, f.eks. gulerødder, faste oste	5 - 8
	Blødere madvarer, f.eks. agurker, tomat	1 - 5
citruspresser	citrusfrugter	1
saftcentrifuge	Frugt og grøntsager	8
blender	Lettere blendning, f.eks. pandekagedej, milkshakes	
universalkværn	Supper, saucer, pate og mayonnaise	8
mini-skål & kniv	Alt type arbejde	8

maks. kapacitet

- Mel til mørdej 340 g
- Mel til gærdej 500 g
- Rørekager, vægt i alt 1,5 kg
- Hakning af kød, vægt i alt 600 g
- væske, med blenderindsats 1,5 liter
- Piskersæt 6 æggehvider

brug af tilbehør

se ovenstående oversigt vedr. hastighed for det enkelte tilbehør.

16 kniv/17 dejredskab

Kniven er den mest alsidige af alle tilbehørsdelene. Det er forarbejdningstiden, der bestemmer konsistensen. Brug start-stop funktionen, hvis konsistensen skal være lidt grov.

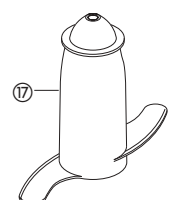
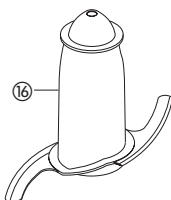
Kniven kan bruges til at lave kager og bagværk, hakke rådt og tilberedt kød, grøntsager, nødder, pate, dip, til at purere saucer, og også til at lave rasp af kiks og brød. Den kan også bruges til dejblandinger med gær, hvis ælteredsdskabet ikke medfølger.

Brug ælteredsdskabet til blandinger med gær.

tips

kniv

- Skær madvarer som kød, brød, grøntsager ud i 2 cm tern, inden de forarbejdes.
- Kiks bør brækkes i mindre stykker og tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører.



- Til bagværk bruges fedtstoffet direkte fra køleskabet og skæres i 2 cm tern.
- Pas på ikke at lade det køre for længe.

ælteredsdskab

- Læg de tørre ingredienser i skålen; tilsæt væsken gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører. Lad maskinen køre, indtil der dannes en blød, smidig dejklump - dvs. 60-90 sekunder.
- 2. gang æltes kun i hånden. Det frarådes at ælte 2. gang i skålen, da processoren kan komme ud af balance.

18 piskersæt

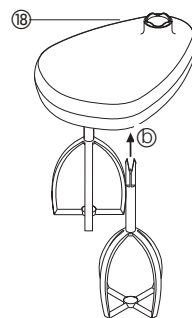
Må kun bruges til lette blandinger, f.eks. æggehvider, fløde, kondenseret mælk, samt til at piske æg og sukker til sukkerbrødsdejskager. Tungere blandinger med f.eks. fedtstof og mel vil beskadige piskerne.

brug af piskeredsdskab

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motordelen.
- 2 Tryk de to piskere godt op i drivhovedet ①.
- 3 Sæt piskeren godt fast ved forsigtigt at dreje den, til den falder ned over drivakslen.
- 4 Tilsæt ingredienserne.
- 5 Sæt låg på - sørg for, at enden af akslen sidder i midten af låget.
- 6 Tænd maskinen.

tips

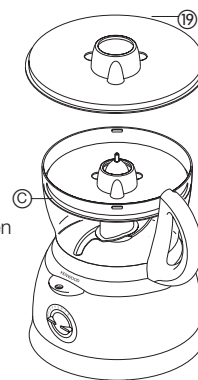
- Resultatet bliver bedst, hvis æggene har stuetemperatur.
- Sørg for, at skål og piskere er rene og fri for fedtstof, inden der piskes.



19 maxi blenderindsats

Til blendning af væske bruger man maxi blenderindsatsen sammen med kniven. Den øger den mængde væske, der kan forarbejdes, fra 1 liter til 1,5 liter. Sivning undgås, og bladet finder bedre.

- 1 Sæt drivaksel og skål på motordelen.
- 2 Sæt kniven på.
- 3 Tilsæt de madvarer, der skal forarbejdes.
- 4 Sæt blenderindsatsen ned over kniven og sørg for, at den hviler på kanten indvendig i skålen ②. **Tryk ikke blenderindsatsen ned; hold den i grebet i midten.**
- 5 Sæt låg på og tænd maskinen.



snitte-/riveplader

dobbeltsidede snitte-/riveplader - tyk ②0, tynd ②1

Brug rive-siden til ost, gulerødder, kartofler og mad med lignende konsistens.

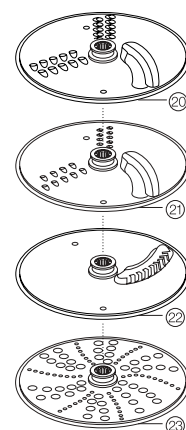
Brug snitte-siden til ost, gulerødder, kartofler, kål, agurk, squash, rødbeder og løg.

plade til tynde bølgede skiver (f.eks. kartoffelchips) ②2

Bruges til at skære: kartofler til bølgechips; faste ingredienser til salat, garniture, sammenkogte retter og wok-retter (f.eks. gulerod, kålroe, squash, agurk).

raspeplade ②3

River parmesanost og kartofler til tyske kartoffelfrikadeller.

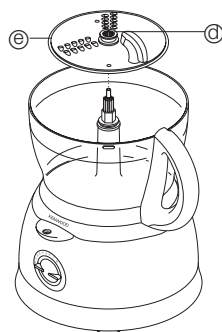


sikkerhed

- **Tag aldrig låget af, før snittepladen står helt stille.**
- **Behandl skærepladerne forsigtigt - de er særdeles skarpe**

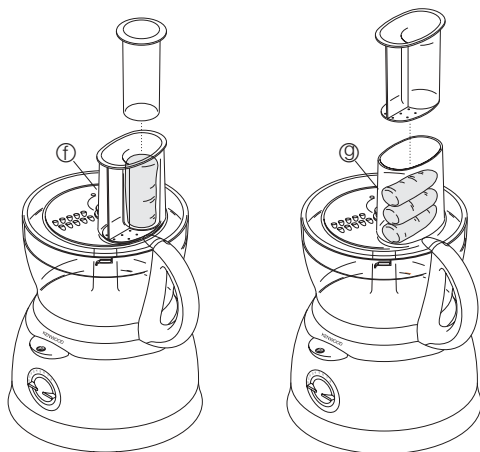
sådan bruges skærepladerne

- 1 Sæt drivaksel og skål på motordelen.
- 2 Hold pladen i grebet i midten (d), sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad (e).
- 3 Sæt låget på.
- 4 Vælg den størrelse påfyldningstragt, der skal bruges. Nedstopperen indeholder en mindre påfyldningstragt, der bruges til enkelte stykker eller tynde ingredienser. Hvis den lille påfyldningstragt skal bruges - sæt først den store nedstopper ned i påfyldningstragten. Hvis den store påfyldningstragt skal bruges - brug begge nedstopper sammen.
- 5 Læg ingredienserne i påfyldningstragten.
- 6 Tænd maskinen og tryk jævnt med nedstopperen - **stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.**



tips

- Brug friske madvarer
- Lad være med at skære dem for fint ud. Fyld påfyldningstragten næsten op. Det hindrer, at maden smutter ud til siden under bearbejdningen. Man kan eventuelt bruge den lille påfyldningstragt.
- Når snittepladen til tynde skiver bruges, lægges ingredienserne vandret.
- Når maden skives eller strimles: de dele, der sættes på højkant (f) bliver kortere end dem, der lægges vandret (g).
- Der bliver altid en lille smule tilbage på pladen eller i skålen efter bearbejdningen.



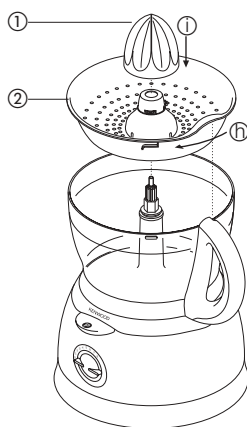
24 citruspresser

Brug citruspresseren til at presse saften ud af citrusfrugter (f.eks. appelsin, citron, lime og grapefrugt).

- 1 riflet kegle
- 2 si

sådan bruges citruspresseren

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motordelen.
- 2 Sæt sien ned i skålen - sørg for, at siens håndtag låses på plads lige over håndtaget på skålen (n).
- 3 Sæt keglen ned over drivakslen og drej den, til den falder ned på plads (1).
- 4 Skær frugten midt over. Tænd for maskinen og tryk frugten ned over keglen.
- **Citruspresseren kan ikke starte, hvis sien ikke er låst rigtigt fast.**



25 kværn

Kværnen anvendes til at male krydderurter, nødder og kaffebønner.

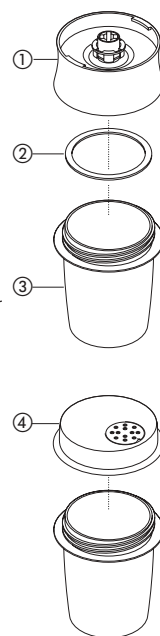
- 1 knivenhed
- 2 tætningsring
- 3 glas
- 4 strørlåg

sikkerhed

- Sæt aldrig knivenheden på maskinen, uden at glasset sidder på.
- Skru aldrig glasset af, mens universalkværnen sidder på maskinen.
- Rør ikke ved de skarpe knive. Hold knivenheden væk fra børn.
- Fjern aldrig universalkværnen, før knivene er standset helt.

vigtigt

- Lad aldrig kværnen arbejde længere end 30 sekunder ad gangen, så holder den længst muligt. Sluk for maskinen, så snart den rette konsistens er opnået.
- Krydderier må ikke males i maskinen - de kan beskadige plasticmaterialet.
- Maskinen virker ikke, hvis kværnen ikke er sat korrekt på.
- Må kun anvendes til tørre ingredienser.



sådan anvender du kværnen

- 1 Kom ingredienserne i glasset. Fyld det aldrig mere end halvt op.
- 2 Sæt tætningsringen i knivenheden.
- 3 Vend knivenheden på hovedet. Sænk den ned i glasset med knivene nedad.
- 4 Skru knivenheden på glasset, til den er fingerstram.
- 5 Anbring kværnen på motorenheden og drej låsen.
- 6 Tænd for maskinen på maximal hastighed eller brug impulsfunktionen.
- 7 Efter maling kan strørlåget sættes på i stedet for knivenheden og ingredienserne kan rystes ud.
- Strørlåget er ikke lufttæt.

tips

- Det er bedst at male krydderurter, når de er rene og tørre.

26 saftcentrifuge

Saftcentrifugen anvendes til at lave saft af hårde typer frugt og grøntsager.

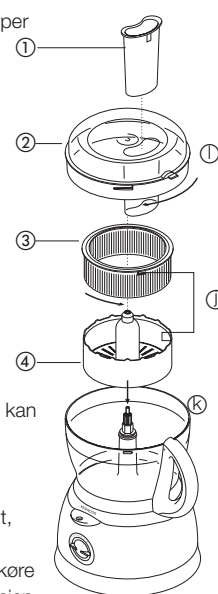
- 1 nedskubber
- 2 låg
- 3 si
- 4 inderskål

sådan anvendes saftcentrifugen

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
- 2 Lås sien fast på inderskålen (1).
- 3 Sæt inderskålen ind i processorskålen (k).
- 4 Sæt tilbehørslåget på skålen og drej det, indtil det låser og tilførselsrøret sidder over håndtaget (1).
- 5 Skær frugten/grøntsagerne i så små stykker, at de kan komme ned i tilførselsrøret.
- 6 Tænd for maskinen og tryk jævnt ned med nedskubberen - **kom aldrig fingrene ned i tilførselsrøret.** Stykkerne skal behandles færdigt, før der kommes flere i.
- 7 Når det sidste stykke er kommet i, skal maskinen køre i endnu 20 sekunder for at presse al saften ud fra sien.

vigtigt

- Hvis processoren vibrerer, skal der slukkes for maskinen, og sien skal tømmes. (Processoren vibrerer, hvis pulpen bliver ujævnt fordelt).
- Der må kun behandles små mængder ad gangen (450 g maximum), og sien og inderskålen skal tømmes jævnlige.



- Før frugten/grøntsagerne kommes i, fjernes sten og kerner (f.eks. peberfrugt, meloner, blommer) og hård skræl (f.eks. meloner, ananas). Du behøver ikke skrælle æbler og pærer eller tage kernehuset ud.

tips

- Brug faste, friske frugter og grøntsager.
- Saft fra citrusfrugter vil blive bitter og skummende, hvis skrællen også bruges. Anvend en citruspresser i stedet for.

27 mini-processorskål

Anvend mini-processorskålen til at hakke krydderurter og behandle små mængder af ingredienser, f.eks. kød, løg, nødder, mayonnaise, grøntsager, puré, sauce og babymad.

- 1 kniv til mini-processoren
- 2 mini-processorskål

sådan bruges mini-processorskålen

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
- 2 Sæt mini-processorskålen på – sørg for, at ribberne på undersiden af mini-skålens skorsten er rettet ind med udkæringerne i hovedskorstenen (m).
- 3 Sæt kniven ned over drivakslen (n).
- 4 Kom de ingredienser, der skal behandles, i.
- 5 Sæt låget på og tænd for maskinen.

sikkerhed

- Fjern aldrig låget, før kniven helt er holdt op med at dreje.
- Kniven er meget skarp – den skal altid behandles med forsigtighed.

vigtigt

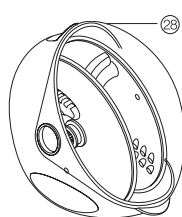
- Behandl ikke krydderier – de kan beskadige plastikdelene.
- Behandl ikke hårde madvarer, f.eks. kaffebønner, isterninger og chokolade – de kan beskadige kniven.

tips

- Det er bedst at hakke krydderurter, når de er rene og tørre.
- Tilsæt altid lidt væske, når der blendes kogte ingredienser til babymad.
- Skær madvarer som f.eks. kød, brød, grøntsager i terninger på ca. 1-2 cm før bearbejdningen.
- Når der laves mayonnaise, skal olien tilsættes gennem tilførselsrøret.

vedligeholdelse og rengøring

- Sluk altid for maskinen og tag stikket ud, inden den gøres ren.
- Behandl kniv og snitteplader forsigtigt - de er særdeles skarpe.
- Opbevar rive-/snitteplader i den tilhørende opbevaringsboks (28).
- Visse fødevarer misfarver plastikdelene. Det er ganske normalt og skader ikke plastikken eller giver afsmag i maden. Misfarvninger kan fjernes ved at gnide dem med en klud dyppet i spiseolie.



motordel

- Aftørres med en fugtig klud; tør efter. Sørg for, at området omkring sikkerhedslåsen er fri for madrester.
- Opbevar overskydende ledning i rummet bag på maskinen.

blender/kværn

- 1 Tøm kanden/glasset, før den/det skrues af knivenheden.
- 2 Vask kanden/glasset i hånden.
- 3 Tag tætningsringen af og vask den.
- 4 Undgå at berøre de skarpe knive - børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt efter under hanen. **Kniven må ikke sænkes ned i vandet.**
- 5 Lufttørre med bunden opad.

piskersæt

- Tag piskerne af drivhovedet ved forsigtigt at trække dem ud. Vask dem i varmt sæbevand.
- Aftør piskerdrevet med en fugtig klud; tør efter. **Piskerens drivhoved må ikke sænkes ned i vandet.**

alle andre dele

- Vaskes i hånden og tørres af.
- Alternativt kan de 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:

- Brugen af maskinen
 - Service eller reparation
- Henvend dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

Vik ut främre omslaget med bilderna.

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

säkerhet

- Var försiktig! Knivbladen och skivorna är mycket vassa. **Håll alltid i kniven i "handtaget" ① högst upp (så långt bort som möjligt från själva eggen) både när du använder och diskar den.**
- Ta alltid bort kniven innan du tömmer skålen.
- Stick inte ner händer eller redskap i skålen eller mixerkannan när kontakten är i.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten:
 - innan du monterar eller tar bort delar
 - efter användning
 - före rengöring
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven (-arna) som levererades med matberedaren.
- Innan du tar av locket från skålen eller mixern/kvarnen:
 - stänga av;
 - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla;
 - Var försiktig så att du inte skruvar av mixerkannan eller kvarnen från bladenheten.
- Låt alla vätskor komma ner i rumstemperatur innan de hälls i mixern.
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.
- **Apparaten kan gå sönder och eventuellt orsaka personskada om låsmekanismen utsätts för våld.**
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Håll alltid ett öga på den när den är på.
- Använd aldrig matberedaren om den är trasig. Lämna in den för genomgång eller reparation: se "service".
- Låt aldrig strömenhet, sladd eller kontakt bli våta.
- Låt inte överflödigt sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Låt inte svaga personer använda apparaten utan tillsyn.
- Låt inte barn använda eller leka med apparaten.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

före inkoppling

- Kontrollera att elektriciteten i din bostad överensstämmer med specifikationerna på apparatens undersida.
- Denna enhet uppfyller EU-direktivet 89/336/EEC.

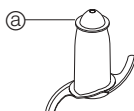
före användning

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial, inklusive plastskydden på kniven. **Var försiktig! Knivbladen är mycket vassa.** Kassera plastskydden, eftersom de endast behövs under tillverkning och frakt.
- 2 Diska alla delar (se "rengöring")
- 3 För att förhindra att det ligger för mycket sladd framme kan du skjuta in överskottet på apparatens baksida.

förklaring till bilder

matberedare

- ① strömenhet
- ② löstagbar drivaxel
- ③ skål
- ④ lock
- ⑤ matarrör
- ⑥ matarstav
- ⑦ säkerhetslås
- ⑧ sladdförvaring
- ⑨ momentanreglage
- ⑩ hastighetsreglage



mixer

- ⑪ påfyllningslock
- ⑫ lock
- ⑬ kanna
- ⑭ packningsring
- ⑮ knivhållare

ytterligare tillbehör

- ⑯ kniv
- ⑰ degknådare
- ⑱ dubbelvisp
- ⑲ mixerkåpa
- ⑳ skiva för tjocka skivor/grova strimlor
- ㉑ skiva för tunna skivor/fina strimlor
- ㉒ skiva för fina strimlor av juliennetyp
- ㉓ rivskiva
- ㉔ citruspress
- ㉕ kvarnen
- ㉖ råsaftcentrifug
- ㉗ miniskål för matberedare
- ㉘ förvaringslåda för skivor
- ㉙ skrapa

använda matberedaren

- 1 Montera den borttagbara axeln på kraftenheten ①.
- 2 Sätt sedan fast skålen. Låt handtaget peka bakåt och vrid sedan medurs tills skålen låses fast ②.
- 3 Sätt på ett tillbehör på drivaxeln.
 - Montera alltid ihop skål, tillbehör och själva matberedaren innan du lägger i ingredienserna.
- 4 Sätt på locket ③ - kontrollera att den översta delen av drivaxeln hamnar mitt i locket.
 - **Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.**
- 5 Slå på maskinen och välj hastighet.
 - **Matberedaren fungerar inte om skål och lock inte är korrekt monterade.**
 - Använd momentanreglaget för att köra riktigt korta stunder. Då går motorn precis så länge som du håller ner knappen.
- 6 Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att ta loss skålen, locket och tillbehören.
 - **Stäng alltid av beredaren innan du tar av locket.**
 - **viktigt**
 - Matberedaren lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffebönor eller göra strösocker till florsocker.
 - När du tillsätter bittermandelessens eller andra smaktillsatser måste du undvika att dessa kommer i direktkontakt med plasten, eftersom det kan orsaka bestående missfärgningar.

använda mixern

- 1 Sätt fast packningsringen ⑭ i knivhållaren ⑮.
- 2 Skruva på kannan på knivhållaren.
- 3 Lägg i ingredienserna i kannan.
- 4 Sätt på påfyllningslocket på locket och vrid.
- 5 Lås fast locket på kannan så att den utskjutande tungan hamnar över handtaget (Lossa locket genom att trycka på tungan ④.).
- 6 Sätt mixern på strömenheten och vrid tills den låses fast ⑤.
- 7 Välj hastighet eller använd momentanreglaget.

tips

- När du gör majonäs ska du hälla 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.

viktigt

- Låt alla vätskor komma ner i rumstemperatur innan de hälls i mixern.
- 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 1½ liter - mindre för skummande vätskor som milkshake.

välja rätt hastighet

redskap/tillbehör	funktion	hastighet
kniv	Baka kakor	1 - 8
	Arbeta samman fett och mjöl	5 - 8
	Tillsätta vatten för att hålla samman pajdegsgredienser	1 - 5
	Hacka/purée/göra paté	6 - 8
visp	äggvita	8
	ägg och socker till lätt sockerkakssmet utan fett	8
	grädde	5 - 8
degknådare	jäsdeg	5 - 8
skivor - skära/ strimla/ finstrimla	Fasta livsmedel, som morötter, hårdost	5 - 8
	Mjukare livsmedel, som gurka, tomat	1 - 5
citruspress	Citrusfrukter	1
Råsaftcentrifug	Frukt och grönsaker	8
mixer	Lättare blandningar, t.ex. pannkakssmet, milkshake	
	Soppor, såser, patéer och majonnäs	8
Multikvart	All beredning	8
Miniskål och kniv	All beredning	8

maximal kapacitet

- Mördeg Mjölvtikt 340 g
- Jäsdeg Mjölvtikt 500 g
- Sockerkaka Totalvikt 1,5 kg
- Köttfärs Totalvikt 600 g
- Vätska med mixerkåpa 1,5 liter
- Dubbelvisp 6 äggvitor

använda tillbehören

i tabellen ovan finns hastigheten angiven för varje tillbehör.

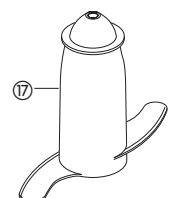
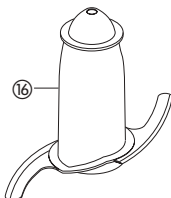
16 kniv/17 degknådare

kniven är det mest mångsidiga tillbehöret. Konsistensen avgörs av hur länge man kör. Använd momentanreglaget för grövre konsistens. Använd kniven när du gör mjuka kakor och pajdeg, hackar grönsaker, nötter, och rått och kokt kött, gör paté och dipsåser, puréar soppor och också när du gör ströbröd av kakor och bröd. Den kan även användas till jäsdeg om du inte har någon degknådare. Använd degknåden till jäsdeg.

tips

kniv

- Skär livsmedel som kött, bröd och grönsaker i cirka 2 cm stora tärningar före körningen.
- Bryt kakor i småbitar och släpp ner i matarröret medan maskinen är igång.



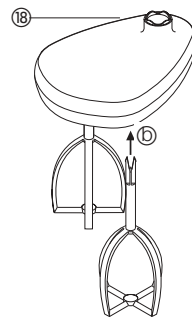
- När du gör pajdeg tar du fettet direkt från kylen och skär i 2 cm stora tärningar.
- Var noga med att inte bearbeta degen för länge.

degknådare

- Lägg de torra ingredienserna i skålen och tillsatt vätskan genom matarröret, när apparaten är igång. Kör tills det bildats en slät och smidig degklump (60 - 90 sekunder).
- Efter jäsning ska degen endast knådas för hand. Det är inte tillrådligt att knåda den i skålen, eftersom det kan göra matberedaren instabil.

18 dubbelvisp

Vispen ska endast användas till lätta, t.ex. äggvita, grädde, tormjöl, och när du vispar ägg och socker till sockerkaka. Den förstörs av tyngre blandningar, som fett och mjöl.



använda vispen

- Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
- Tryck in båda visparna stadigt i drivhuvudet.
- Montera vispen genom att vrida den försiktigt tills den faller ner över drivaxeln.
- Tillsätt ingredienserna.
- Sätt på locket - kontrollera att änden på axeln hamnar mitt i locket.
- Slå på.

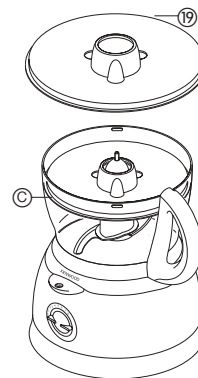
tips

- Du får bäst resultat om äggen har rumstemperatur.
- Se till att skål och vispar är rena och fria från fett innan du vispar.

19 mixerkåpa

När du ska mixa vätskor använder du mixerkåpan tillsammans med kniven. På det sättet kan du öka den körda mängden vätska från 1 liter till 1,5 liter; läckage förhindras och kniven fungerar effektivare.

- Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
- Montera kniven.
- Tillsätt ingredienserna.
- Sätt på mixerkåpan över kniven och kontrollera att den vilar mot listan på skålens insida. **Tryck inte ner mixerkåpan; ta tag i hållaren mitt på.**
- Sätt på locket och slå på apparaten.



skär- och strimlingsskivor

vändbara skär- och strimlingsskivor - tjock 20, tunn 21

Använd strimlingssidan till ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande konsistens.

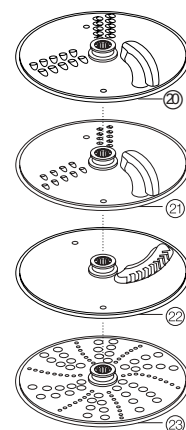
Använd skärsidan till ost, morötter, potatis, vitkål, gurka, zucchini, rödbetor och lök.

skiva för strimlor av juliennetyp 22

Används för att skära: potatis till extra finstrimlade pommes frites; fasta ingredienser i sallader, garnityr, grytor och "stir fry" (t.ex. morot, kålrot, zucchini, gurka).

rivskiva 23

River Parmesan-ost eller potatis till raggmunk.

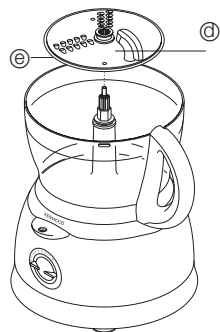


säkerhet

- Ta aldrig av locket förrän skärskivan är helt stilla.**
- Var försiktig när du hanterar skärskivorna - de är extremt vassa**

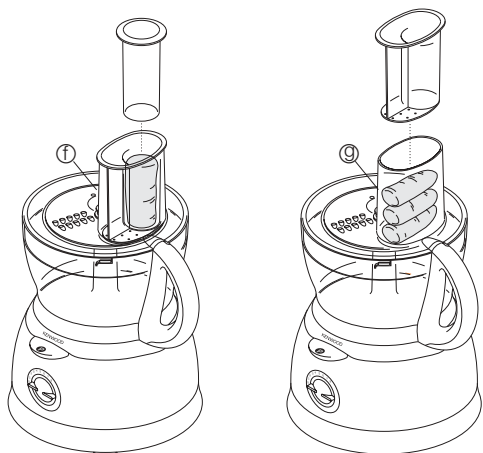
använda skärskivorna

- 1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
- 2 Ta tag i hållaren mitt på ① och lägg skivan på drivaxeln med rätt sida upp ②.
- 3 Sätt på locket.
- 4 Välj vilken storlek på matarrör du vill använda. I matarstaven finns det ett mindre matarrör för bearbetning av enskilda bitar eller tunna ingredienser. När du vill använda det mindre matarröret placerar du först den stora matarstaven i matarröret. När du vill använda det stora matarröret använder du båda matarstavarna tillsammans.
- 5 Lägg livsmedlen i matarröret.
- 6 Slå på matberedaren och tryck ner livsmedlen i jämn takt med matarstaven - **stoppa aldrig in fingrarna i matarröret.**



tips

- Använd färska ingredienser
- Skär inte livsmedlen i alltför små bitar. Fyll på det stora matarröret så att det är tämligen fullt även på bredden. Det gör att livsmedlen inte lägger sig på sidan under körningen. Alternativt använder du det lilla matarröret.
- När du använder strimlingsskivan lägger du ingredienserna vågrätt.
- Om du ställer livsmedlet lodrätt ① när du strimlar eller skivar blir bitarna mindre än om det läggs vågrätt ②.
- Det kommer alltid att finnas lite rester på skivan eller i skålen efter körningen.



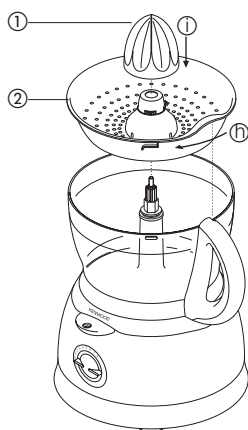
②④ citruspress

Använd citruspressen för att pressa juice från citrusfrukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt).

- ① kon
- ② sil

använda citruspressen

- 1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
- 2 Passa in silen i skålen - kontrollera att handtaget på silen är i låst läge, direkt ovanför handtaget på skålen ①.
- 3 Sätt konen på drivaxeln och vrid runt tills den har gått hela vägen ner ①.
- 4 Skär frukten i halvor. Slå sedan på apparaten och tryck frukten mot konen.
- **Citruspressen fungerar inte om silen inte är korrekt låst.**



②⑤ kvarnen

Använd kvarnen för att mala örter, kryddor, nötter och kaffeböror.

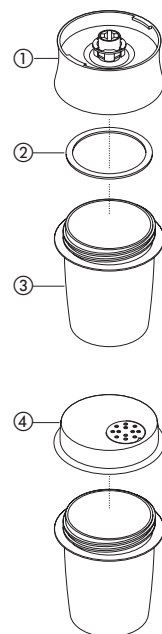
- ① bladenhet
- ② tätningsring
- ③ burk
- ④ ströarlock

säkerhet

- Montera aldrig bladen på maskinen utan att kannan är monterad.
- Skruva aldrig bort burken medan multikvarnen sitter på maskinen.
- Vidrör inte de vassa bladen. Håll bladenheten utom räckhåll för barn.
- Tag aldrig bort multikvarnen förrän bladen har stannat helt.

viktigt

- För att kvarnen ska hålla så länge som möjligt ska du aldrig köra den längre än 30 sekunder. Stäng av så snart du fått rätt konsistens.
- Mixa/mal inte kryddor - de kan skada plasten.
- Maskinen fungerar inte om kvarnen är felmonterad.
- Använd kvarnen bara för torra ingredienser.



hur du använder kvarnen

- 1 Lägg ingredienserna i burken. Fyll den inte mer än till hälften.
- 2 Montera tätningsringen i bladenheten.
- 3 Vänd bladenheten upp-och-ner.
- 4 Skruva på bladenheten på burken så hårt det går för hand.
- 5 Ställ kvarnen på kraftenheten och vrid så den låses fast.
- 6 Koppla på på högsta hastighet eller använd momentknappen.
- 7 Efter malningen kan du byta ut bladenheten mot ströarlocket och ströa det malda.
- Ströarlocket är inte lufttätt.

tips

- Örtkryddor är lättast att mala när de är rena och torra.

②⑥ råsaftcentrifug

Använd råsaftcentrifugen för att göra saft från fast frukt och grönsaker.

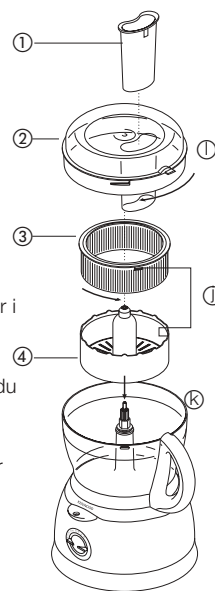
- ① stöt
- ② lock
- ③ sil
- ④ innerskål

hur du använder råsaftcentrifugen

- 1 Montera drivaxeln och skålen på kraftdelen.
- 2 Lås fast silen i innerskålen ①.
- 3 Montera innerskålen i matberedarskålen ②.
- 4 Sätt tillbehörslocket på skålen, vrid tills det låses fast och inmatningsröret kommer över handtaget ①.
- 5 Skär frukten och grönsakerna i små bitar som passar i silen.
- 6 Koppla på och tryck ner stöten jämnt - **sätt aldrig fingrarna i matarröret.** Låt allt gå genom innan du lägger i mer.
- 7 När du har lagt i den sista biten kör du maskinen i ytterligare 20 sekunder så att all saften kommer ut ur silen.

viktigt

- Om matberedaren vibrerar måste du stänga av och tömma silen. (Vibrationer uppstår om fruktköttet är ojämnt fördelat.)
- Kör små mängder i taget (högst 450 g) och töm silen och innerskålen regelbundet.
- Innan du börjar ska du ha tagit bort kärnor (t.ex. i paprikor, melon, plommon) och hårt skal (t.ex. melon, ananas). Äpplen och päron behöver inte skalas eller kärnas ur.



Tips

- Använd fasta färsk ingredienser.
- Saft från citrusfrukt blir besk och skummig av det vita på skalet. Använd citrusfruktpressen i stället.

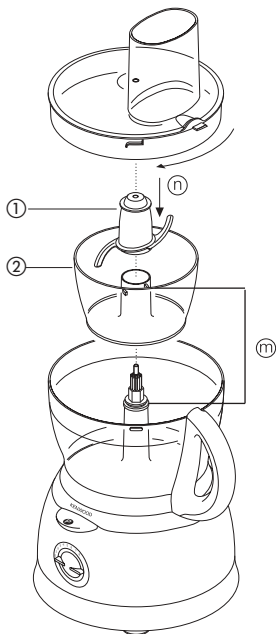
27 miniskål för matberedare

Använd miniskålen för att hacka örter, kryddor och köra små mängder såsom kött, lök, nötter, majonnäs, grönsaker, puréer, såser och barnmat.

- 1 kniv till miniskål
- 2 miniskål

använda miniskålen

- 1 Montera drivaxeln och skålen på kraftdelen.
- 2 Sätt på miniskålen och se till att åsarna på insidan av miniskålen passar in i skårorna i det större matarröret (m).
- 3 Sätt knivbladet på drivaxeln (n).
- 4 Tillsätt ingredienserna som ska köras.
- 5 Sätt på locket och koppla på.



säkerheten

- Ta aldrig bort locket förrän knivbladet har stannat helt.
- Knivbladet är mycket vasst. Hantera det med försiktighet.

viktigt

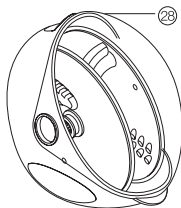
- Kör inte kryddor. Då kan plasten skadas.
- Kör inte hårda livsmedel såsom kaffeböror, istärningar eller choklad. Då kan bladet skadas.

tips

- Örter hackas bäst om de är rena och torra.
- Tillsätt alltid lite vätska vid mixning av tillagade ingredienser till barnmat.
- Skär livsmedel såsom kött, bröd, grönsaker i 1-2 cm stora tärningar innan de körs..
- Håll oljan i matarröret för att göra majonnäs.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- Hantera kniv och skärsivor försiktigt - de är extremt vassa.
- Förvara skär- och strimlingsskivorna i den medföljande förvaringslådan (28).
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Detta är helt normalt. Plasten skadas inte, och mat som du lagar senare påverkas inte heller på något sätt. Om du gnuggar med en trasa doppad i vegetabilisk olja försvinner missfärgningen.



strömenhet

- Torka med fuktig trasa och torka sedan torrt. Kontrollera att det inte finns några matrester nära låsmekanismen.
- Förvara överflödigt nätsladd i förvaringsutrymmet på apparatens baksida.

mixer/kvarn

- 1 Töm kannan/kvarnen innan du skruvar bort den från bladenheten.
- 2 Diska kannan för hand.
- 3 Ta loss packningsringen och diska den.
- 4 Rör inte vid de vassa knivbladen - borsta dem rena med varmt diskvatten och skölj sedan noga under rinnande vatten. **Doppa aldrig ner knivhållaren i vatten.**
- 5 Ställ den upp och låt den torka.

dubbelvisp

- Ta loss visparna från drivhuvudet genom att försiktigt dra ut dem. Diska i varmt vatten.
- Torka av drivhuvudet med fuktig trasa och torka sedan torrt. **Doppa aldrig ner drivhuvudet i vatten.**

alla övriga delar

- Diska för hand och torka.
- Alternativt kan de maskindiskas i över 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 ska använda matberedaren
 - service eller reparationer
- Kontakta affären där du köpte matberedaren.

Brett ut framsiden med illustrasjoner

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

sikkerhet

- Knivbladene og skivene er svært skarpe og må håndteres med forsiktighet. **Hold alltid kniven i fingergrepet @ øverst, bort fra eggen, både når du bruker og vasker kniven.**
- Ta alltid ut kniven før du tømmer bollen.
- Stikk ikke hendene eller redskaper ned i bollen eller hurtigmikseren når strømmen er tilkoblet.
- Slå av maskinen og trekk ut støpselet i følgende tilfeller:
 - før du setter inn eller tar ut deler
 - etter bruk
 - for rengjøring
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.
- Før du tar lokket av bollen eller hurtigmikseren/kvernen av strømenheten:-
 - slå av maskinen,
 - vente til ekstrauststyret/stålknaven har stoppet helt opp,
 - Pass på at du ikke skrur mikserglasset eller kvernen av knivenheten.
- La alle væsker kjøle seg ned til romtemperatur før du har dem i hurtigmikseren.
- Start aldri maskinen ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.
- **Maskinen vil bli skadet og kan forårsake personskade hvis du bruker for stor makt på låsemekanismen.**
- Bruk kun originalt ekstrauststyr.
- Gå aldri fra maskinen mens den er på.
- Bruk aldri en defekt foodprocessor. Defekte maskiner må til kontroll eller reparasjon. Se "Vedlikehold og kundeservice".
- La aldri strømenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.
- Apparatet skal ikke brukes av uskikkede personer uten oppsyn.
- Barn skal verken bruke eller leke med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

før strømmen kobles til

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

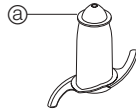
før første gangs bruk

- 1 Fjern all emballasje, og ta av plastbeskytterne på knivbladene. **Vær forsiktig - knivbladene er svært skarpe.** Kast beskytterne. De er kun ment å beskytte kniven under produksjon og transport.
- 2 Vask samtlige deler. Se "Rengjøring".
- 3 Ledning som er til overs, kan legges i ledningsholderen på baksiden av maskinen.

nøkkel

foodprocessor

- ① strømenhet
- ② avtakbar drivaksel
- ③ bolle
- ④ lokk
- ⑤ påfyllingstrakt
- ⑥ stappere
- ⑦ sikkerhetslås
- ⑧ ledningsholder
- ⑨ momentknapp
- ⑩ hastighetsbryter



hurtigmikser

- ⑪ påfyllingskopp
- ⑫ lokk
- ⑬ mugge
- ⑭ gummiring
- ⑮ knivenhet

ekstrauststyr

- ⑯ stålknav
- ⑰ eltekrok
- ⑱ stålvip
- ⑲ maksi-blend sprutdeksel
- ⑳ tykk skjæreskive/grov raspeskive
- ㉑ tynn skjæreskive/fin raspeskive
- ㉒ fin kutteskive (Julienne-type)
- ㉓ raspeskive
- ㉔ sitruspresse
- ㉕ kevrn
- ㉖ saftsentrifuge
- ㉗ miniprosessorbolle
- ㉘ beholder for oppbevaring av skiver
- ㉙ slikkepott

bruk av foodprocessoren

- 1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten ① .
- 2 Sett bollen på strømenheten med hanken bakover, og vri den med klokken til den klikker på plass ② .
- 3 Plasser ønsket redskap over drivakselen.
- Sett alltid bollen på strømenheten og ønsket redskap i bollen før du tilsetter ingredienser.
- 4 Sett lokket på bollen ③. Påse at toppen av drivakselen går inn i åpningen midt i lokket.
- **Start aldri foodprocessoren ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.**
- 5 Slå på maskinen, og velg ønsket hastighet.
- **Foodprocessoren starter ikke hvis bollen og lokket ikke sitter skikkelig på plass.**
- Bruk momentknappen hvis du ønsker å starte og stoppe maskinen manuelt for kortere operasjoner. Maskinen kjører så lenge knappen holdes nede.
- 6 Følg trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge når du skal ta av lokket, redskapene og bollen.
- **Slå alltid av maskinen før du tar av lokket.**

viktig

- Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøusukker (farin).
- Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, må ikke disse komme i kontakt med plastmaterialet da de kan lage merker.

bruk av hurtigmikseren

- 1 Legg gummiringen ⑭ i knivenheten ⑮.
- 2 Vri muggen til den låses på plass på knivenheten.
- 3 Ha ingrediensene i muggen.
- 4 Sett påfyllingskoppen i lokket, og vri rundt.
- 5 Sett lokket på muggen slik at tappen er rett over hanken (press tappen oppover for å ta av lokket ④).
- 6 Sett hurtigmikseren på strømenheten, og vri rundt til den låses på plass ⑤.
- 7 Velg ønsket hastighet, eller bruk momentknappen.

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.

viktig

- La alle væsker kjøle seg ned til romtemperatur før du har dem i hurtigmikseren.
- 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 1½ liter væske i hurtigmikseren. Maks. mengde er noe mindre for luftige væskeblandinger, som milkshake.

anbefalte hastigheter

redskap/ekstrautstyr	funksjon	hastighet
Stålkniv	Lage kakedeiger	1 - 8
	Smuldre smør i mel	5 - 8
	Tilsette vann i mördeig	1 - 5
	Hakking/puréer/posteier	6 - 8
Visp	Eggehviter	8
	Egg og sukker til kakedeig uten fett	8
	Fløte	5 - 8
Eltekrok	Gjærdeig	5 - 8
Skiver - skjære/ raspe/ kutte	Harde ingredienser som gulrøtter, harde oster	5 - 8
	Mykere ingredienser som agurk, tomat	1 - 5
Sitruspresse	Sitrusfrukter	1
Saftsentrifuge	Frukt og grønnsaker	8
Hurtigmikser	Lettere blandinger som rører, milkshake	8
	Supper, sauser, posteier og majones	
Multikvern	All prosessering	8
Minibolle og kniv	All prosessering	8

maks. mengder

- Mördeig med melmengde inntil 340 g
- Gjærdeig med melmengde inntil 500 g
- Kakedeig totalt ikke over 1,5 kg
- Hakke kjøtt, inntil 600 g
- Væske med sprutdeksel 1,5 liter
- Stålvisp 6 eggehviter

bruk av ekstrautstyr

i tabellen over finner du anbefalte hastigheter for alt utstyret.

16 stålkniv/17 eltekrok

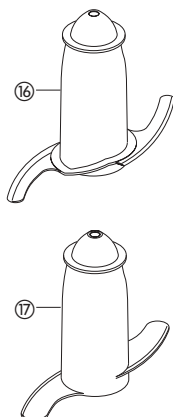
Stålkniven er det mest anvendelige av alt utstyret. Ingrediensenes konsistens avhenger av hvor lenge de bearbeides i maskinen. Hvis du ønsker en grovere konsistens, kan du bruke momentknappen. Bruk stålkniven til å lage kake- og brøddeiger, hakke rått og kokt kjøtt, grønnsaker, nøtter, posteier, dip, puréer, supper og til å hakke smuler fra kjeks og brød. Kniven kan også brukes til å lage gjærdeig hvis du ikke har eltekrok.

Bruk eltekroken til gjærdeiger.

tips

stålkniv

- Skjær opp ingrediensene, f.eks. kjøtt, brød eller grønnsaker, i terninger på ca. 2 cm før du har dem i bollen.
- Kjeks brytes opp i mindre biter og tilsettes gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang.



- Når du skal lage deig, bruker du smør rett fra kjøleskapet, i terninger på ca. 2 cm.
- Pass på at du ikke bearbeider deigen for lenge i maskinen.

eltekrok

- Ha de tørre ingrediensene i bollen, og tilsett væsken gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang. Bland ingrediensene i maskinen til du får en myk og elastisk deigklump etter ca. 60-90 sekunder.
- Elt deigen ytterligere for hånd. Du bør ikke elte deigen i bollen da dette kan skade foodprocessoren.

18 stålvisp

Brukes kun til lette rører, f.eks. eggehviter, fløte, kondensert melk og eggedosis til deiger uten fett. Tykkere blandinger som inneholder smør og mel, vil skade vispen.

bruk av vispen

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Skyv begge vispene godt inn i drivhodene i vispinnsatsen ⑩.
- 3 Tre vispen forsiktig nedover drivakselen.
- 4 Ha i ingrediensene.
- 5 Sett på lokket. Påse at toppen av drivakselen går inn i åpningen midt i lokket.
- 6 Slå på maskinen.

tips

- Du oppnår best resultater hvis eggene har romtemperatur.
- Påse at bollen og vispene er helt rene og fettfrie før du starter.

19 maksi-blend sprutdeksel

Sprutdekselet brukes sammen med stålkniven ved blanding av væske i bollen. Dekselet gjør at du kan øke væskemengden fra 1 liter til 1,5 liter, hindre at innholdet i bollen spruter utover og bruke stålkniven mer effektivt.

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Sett på stålkniven.
- 3 Ha i ingrediensene.
- 4 Sett sprutdekselet over knivinnsetsen, og påse at det hviler stabilt på kanten inne i bollen ③. **Press ikke sprutdekselet nedover, men ta tak i håndtaket i midten.**
- 5 Sett på lokket, og start maskinen.

skjære- og raspeskiver

vendbare skjære- og raspeskiver - tykk 21, tynn 21

Raspesiden brukes til ost, gulrøtter, poteter og lignende matvarer.

Skjæresiden brukes til ost, gulrøtter, poteter, kål, slangeagurk, squash, rødbeter og løk.

fin kutteskive (Julienne-type) 22

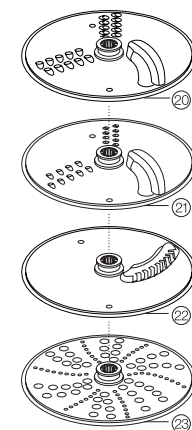
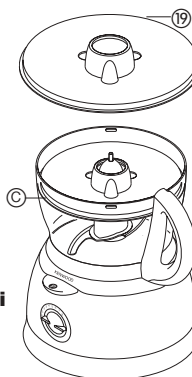
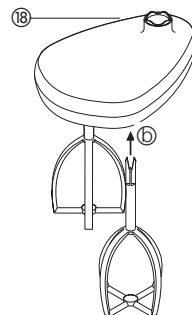
Brukes til å kutte poteter til ekstra tynne pommes frites, og kutte faste ingredienser til salater, garnering, gryteretter og kinamat (f.eks. gulrøtter, kålrot, squash, agurk).

raspeskive 23

Brukes til riving av parmesanost og poteter til raspeballer/komle.

sikkerhet

- **Ta aldri av lokket før skjæreskiven har stoppet helt opp.**
- **Håndter skjæreskivene med forsiktighet - de er svært skarpe.**



bruk av skjæreskivene

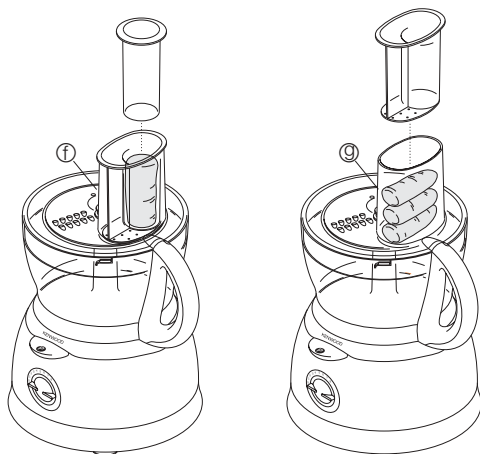
- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
 - 2 Hold skiven i fingergrepet i midten ①, og plasser den på drivakselen med ønsket side oppover ②.
 - 3 Sett på lokket.
 - 4 Velg stapperen med passende størrelse. Stapperen har en smalere påfyllingstrakt på innsiden slik at du kan mate én og én matvare eller tynne ingredienser gjennom den.
- Når du skal bruke den indre påfyllingstrakten, må du først sette den store stapperen i den store påfyllingstrakten.
- Bruk begge stapperne samtidig når du bruker den store påfyllingstrakten.

- 5 Legg ingrediensene i påfyllingstrakten.
- 6 Slå på maskinen, og press maten jevnt nedover ved hjelp av stapperen.

Stikk aldri fingrene ned i påfyllingstrakten.

tips

- Bruk alltid ferske matvarer.
- Skjær ikke opp matvarene i for små biter. Pakk alltid den store påfyllingstrakten ganske full. Dette hindrer at matvarene glir ut til siden under bearbeidingen. Du kan eventuelt bruke den lille påfyllingstrakten.
- Legg ingrediensene vannrett i påfyllingstrakten når du bruker kuttesskiven.
- Ved skjæring og riving blir ingredienser som mates inn loddrett ⑦ kortere enn mat som legges vannrett ⑧.
- Det vil alltid være igjen litt avfall på skiven eller i bollen etter bearbeidingen.



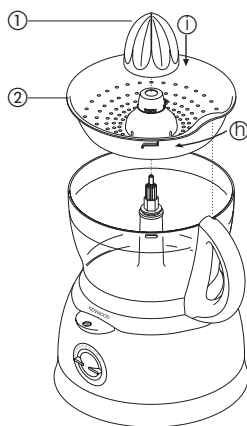
②④ sitruspresse

Sitruspressen brukes til å presse ut saften fra sitrusfrukter (appelsin, sitron, lime og grapefrukt).

- ① Kjegle
- ② Sil

bruk av sitruspressen

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
 - 2 Plasser silen i bollen, og påse at håndtaket på silen låses på plass rett over hanken på bollen ③.
 - 3 Plasser kjeglen over drivakselen, og vri rundt til den sitter på plass ④.
 - 4 Del sitrusfrukten i to. Slå på maskinen, og press frukten ned på kjeglen.
- **Sitruspressen virker ikke hvis silen ikke sitter skikkelig på plass.**



②⑤ kvern

Bruk kvernen til å male urter, nøtter og kaffebønner.

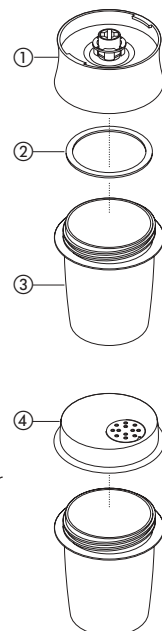
- ① knivenhet
- ② tetningsring
- ③ kopp/glass
- ④ strølokk

sikkerhet

- Sett aldri knivenheten i maskinen uten at glasset er montert.
- Skru aldri av glasset/koppen mens multikvernen står på maskindelen.
- Ikke berør de skarpe knivene, og hold barn unna knivenheten.
- Ta aldri av multikvernen før knivene har stoppet helt.

Viktig

- For å sikre lang levetid på kvernen skal den aldri kjøres i mer enn 30 sekunder. Slå den av så snart du har oppnådd riktig konsistens.
- Ikke ha krydder i mikseren - de kan skade plasten.
- Maskinen virker ikke hvis kvernen er satt feil på.
- Må kun brukes til tørre ingredienser



Bruk av multikvernen

- 1 Fyll ingrediensene i glasset/koppen. Det skal ikke være mer enn halvfullt.
 - 2 Sett gummipakningen på knivenheten.
 - 3 Snu knivenheten opp ned. Sett den ned i glasset med bladene vendt ned.
 - 4 Skru knivenheten fast i glasset med fingrene.
 - 5 Sett multikvernen på motordelen og drei til den er låst på plass.
 - 6 Slå på maksimal hastighet, eller bruk pulsfunksjonen.
 - 7 Når du har malt ferdig kan du ta ut knivenheten og sette på strølokket hvis du vil strø blandingen.
- Strølokket er ikke lufttett.

Tips

- Det er best å male urter når de er rene og tørre.

②⑥ saftsentrifuge

Bruk saftsentrifugen til å lage saft av fast frukt og grønnsaker.

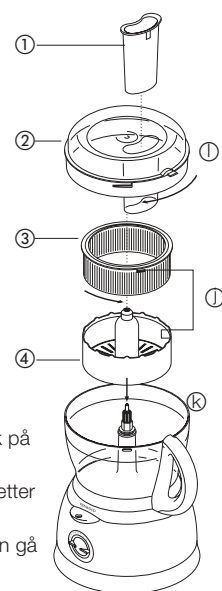
- ① stapper
- ② lokk
- ③ sil
- ④ innvendig bolle

bruk av saftsentrifugen

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Lås silen på plass i den innvendige bollen ①.
- 3 Sett den innvendige bollen ned i miksebollen ②.
- 4 Sett lokket på bollen, vri det til det låser seg og påfyllingstrakten sitter over håndtaket ③.
- 5 Skjær maten i små biter slik at de passer i påfyllingstrakten.
- 6 Slå maskinen på og skyv maten ned med et jevnt trykk på stapperen - **du må aldri stikke fingrene ned i påfyllingstrakten.** La dette kjøre seg ferdig før du setter til mer.
- 7 Etter at du har hatt i den siste biten skal du la maskinen gå i 20 sekunder til for å presse ut all saften fra silen.

Viktig

- Hvis maskinen vibrerer skal du slå den av og tømme silen (foodprocessoren vibrerer hvis fruktkjøttet er ujevnt fordelt).
- Kjør små mengder om gangen (450 g maksimum) og tøm silen og den innvendige bollen med jevne mellomrom.
- Før det kjøres i saftsentrifugen skal du fjerne steiner og kjerner (f.eks. paprika, melon, plomme) og tykt skall (f.eks. melon, ananas). Du trenger ikke å skrelle eller ta ut kjernehuset på epler og pærer.



tips

- Bruk fast, frisk frukt og grønnsaker.
- Saft av sitrusfrukt blir bitter og skummer fordi både skallet og det hvite kjøttet kjøres i maskinen. Bruk sitruspressen i stedet.

27 miniprosessorballe

Bruk miniprosessorbollen til å hakke urter og prosessere små mengder ingredienser, for eksempel kjøtt, løk, nøtter, majones, grønnsaker, mos, sauser og babytmat.

- 1 knivblad til miniprosessoren
- 2 miniprosessorballe

slik bruker du miniprosessorbollen

- 1 Sett drivakselen og bollen på motordelen.
- 2 Sett på miniprosessorbollen – pass på at ribbene på innsiden av minibolletrakten er på linje med spaltene i hovedtrakten (m).
- 3 Sett knivenheten over drivakselen (n).
- 4 Ha i ingrediensene som skal prosesseres.
- 5 Sett på lokket, og slå maskinen på.

sikkerhetshensyn

- Ikke ta av lokket før kniven har stanset helt.
- Knivbladet er svært skarpt – vær forsiktig når du tar i det.

viktig

- Ikke prosesser krydder – de kan skade platen.
- Ikke prosesser hard mat som kaffebønner, isterninger eller sjokolade – de kan skade kniven.

tips

- Det er best å hakke urter når de er rene og tørre.
- Ha alltid i litt væske når du blander kokte ingredienser til barnemat.
- Skjær mat som kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på ca. 1-2 cm før prosessering.
- Når du lager majones skal du sette oljen til gjennom matetrakten.

vedlikehold og rengjøring

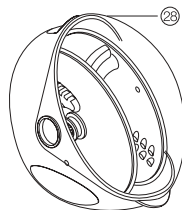
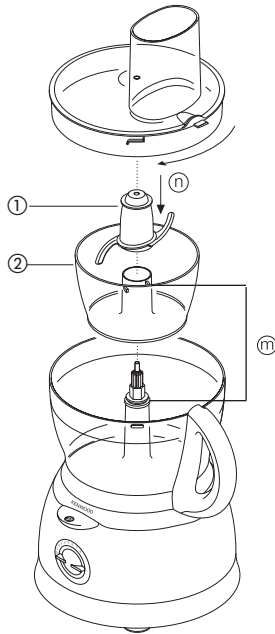
- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Håndter stålkniven og skjæreskivene med forsiktighet – de er svært skarpe.
- Oppbevar skjære- og raspeskivene i beholderen som følger med maskinen (28).
- Enkelte ingredienser kan føre til misfarging av plastmaterialet. Dette er helt normalt og skader ikke platen. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet i vegetabilsk olje.

strømenhet

- Tørk av med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. Påse at det ikke er matrester i eller rundt sikkerhetslåsen.
- Ledning som er til overs, legges i ledningsholderen på baksiden av maskinen.

hurtigmikser/kvern

- 1 Tøm mikserglasset/glasset før du skrur det av knivenheten.
- 2 Vask mikserglasset/glasset for hånd.
- 3 Ta ut og vask gummiringen.
- 4 Ikke berør de skarpe knivbladene. Vask dem med en oppvaskkost og varmt såpevann, og skyll dem under springen. **Legg ikke knivenheten i vann.**
- 5 Legg knivenheten opp ned, og la den lufttørke.



stålvisp

- Trekk begge vispene forsiktig ut av drivhodene på vispinnsatsen. Vask dem i varmt såpevann.
- Tørk av drivhodet med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. **Drivhodet må ikke legges i vann.**

alle andre deler

- Vask delene for hånd, og tørk av.
- Eller de kan vaskes på øverste hylle i oppvaskmaskinen.

kundeservice

- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- Hvis du trenger hjelp til å bruke maskinen,
- service eller reparasjon, kan du kontakte forhandleren der du kjøpte maskinen.

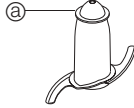
Taita auki etusivun kuvitukset

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempiä tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

turvallisuus

- Leikkuuterät ja raastinlevyt ovat erittäin teräviä: käsittele niitä varoen. **Tartu leikkuuterään aina sormien avulla**
- **Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppilon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun painimen avulla.**
- Ennen kannen irrottamista kulhosta tai tehosekoittimen/myllyn irrottamista runko-osasta:
 - kytke virta pois;
 - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
 - Ole varovainen, ettet kierrä myllyä tai tehosekoittimen kannua irti teräosasta.
- Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen.
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- **Laite rikkoutuu ja saattaa aiheuttaa vahinkoa, jos väännät lukitusmekanismia liian voimakkaasti.**
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Valvo aina laitteen toimintaa.
- Jos laite on vahingoittunut, sitä ei saa käyttää. Tarkistuta tai korjauta laite ensin: katso 'huolto'.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Älä anna lasten tai toimintarajoitteisten henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä anna lasten käyttää tai leikkiä laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.



ennen kuin kiinnität pistokkeen pistorasiaan

- Varmista, että asuntosi verkkovirta vastaa laitteen alla olevassa kilvessä mainittua.
- Laite on valmistettu Euroopan Talousyhteisön Direktiivin 89/336/EEC mukaisesti.

ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit, myös leikkuuterän suoja muovit. **Toimi varoen, sillä terät ovat erittäin teräviä.** Nämä suojukset voi heittää pois, sillä ne on tarkoitettu ainoastaan valmistuksen ja kuljetuksen aikaiseksi suojaukseksi.
- 2 Pese osat, katso 'puhdistus'
- 3 Työnnä ylimääräinen virtajohto laitteen takana olevaan lokeroon.

osat

monitoimikone

- ① virtayksikkö
- ② irrotettava pyörityskappale
- ③ kulho
- ④ kansi
- ⑤ syöttösuppilo
- ⑥ painimet
- ⑦ turvalukitus
- ⑧ virtajohdon lokero
- ⑨ sykäyspainike
- ⑩ nopeuskytkin

tehosekoitin

- ⑪ täyttökansi
- ⑫ kansi
- ⑬ kannu
- ⑭ tiivisterengas
- ⑮ teräyksikkö

lisävälineet

- ⑯ hienonnusterä
- ⑰ taikinan sekoitin
- ⑱ kaksoisvatkain
- ⑲ maksimisekoituskansi
- ⑳ paksu viipalointi/karkea raastinterä
- ㉑ ohut viipalointi/hieno raastinterä
- ㉒ ohut suikaloitinterä
- ㉓ rouhintaterä
- ㉔ sitruksuserrin
- ㉕ mylly
- ㉖ mehulinko
- ㉗ pieni monitoimikulho
- ㉘ terien säilytysrasia
- ㉙ kaavin

monitoimikoneen käyttö

- 1 Aseta irrotettava akseli moottoriosan päälle ①.
- 2 Aseta kulho paikalleen. Aseta kulhon kahva taaksepäin ja pyöritä kulhoa myötäpäivään, kunnes se naksahda paikalleen ②.
- 3 Kiinnitä haluamasi väline pyörityskappaleen päälle.
 - Aseta kulho ja työväline aina paikalleen laitteeseen ennen kuin kaadat kulhoon valmistusaineita.
- 4 Kiinnitä kansi paikalleen ③ - varmista, että pyörityskappaleen yläpää on kannen keskellä.
 - **Älä käytä monitoimikonetta kannesta pyörittämällä, vaan käytä aina on/off-nopeuskytkintä.**
- 5 Kytke virta päälle ja valitse nopeus.
 - **Monitoimikone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikallaan.**
 - Paina sykäyspainiketta, kun haluat käyttää laitetta vain lyhyen ajan kerrallaan. Laite toimii sen aikaa, kun painat vipua alas.
- 6 Kansi, työvälineet ja kulho irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.
 - **Kytke virta pois aina ennen kuin avaat kannen.**
 - **tärkeää**
 - Monitoimikoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpauja tai hienontaa palasokeria.
 - Kun käytät mausteena manteliesanssia tai -aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.

tehosekoittimen käyttö

- 1 Kiinnitä tiivisterengas ⑭ teräyksikköön ⑮.
- 2 Kierrä kannu kiinni teräyksikköön.
- 3 Pane valmistusaineet kannuun.
- 4 Aseta täyttökorkki kannen päälle ja käännä sitä.
- 5 Lukitse kansi kannun päälle siten, että kannen uloke on kahvan päällä (Kannen lukitus vapautetaan painamalla uloketta ④.)
- 6 Aseta tehosekoitin virtayksikön päälle ja lukitse se paikalleen pyörittämällä ⑤.
- 7 Valitse nopeus tai paina sykäyspainiketta.

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.

tärkeä

- Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen.
- 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 tyhjiällä.
- Älä koskaan sekoita suurempaa määrää kuin 1 ½ litraa - vaahtoavien nesteiden, esim. pirtelö, määrä on pienempi.

nopeuden valinta kaikissa toiminnoissa

väline/osa	toiminto	nopeus
hienonnusterä	Kakkutaikinan valmistus	1 - 8
	Rasvan ja jauhojen sekoittaminen	5 - 8
	Veden lisääminen taikinan joukkoon	1 - 5
	Paloittelu/soseuttaminen/pateet	6 - 8
vatkaus	munanvalkuiset	8
	munat ja sokeri rasvattomissa taikinoissa	8
	kerma	5 - 8
		5 - 8
taikinan sekoitin	hiivataikinat	5 - 8
terät- viipalointi/Kiinteät raastaminen/silppuaminen	aineet, esim. porkkanat, kovat juustot	5 - 8
	Pehmeämmät aineet, esim. kurkku, tomaatit	1 - 5
sitruspuserrin	Sitruhedelmät	1
mehulinko	Hedelmät ja kasvikset	8
tehosekoitin	Kevyt sekoittaminen, esim. vatkatut taikinat, pirtelöt	8
monitoimimylly	Kaikki käsittely	8
pieni kulho & terä	Kaikki käsittely	8

maksimikapasiteetti

- Murotaikina Jauhot 340 g
- Hiivataikina Jauhot 500 g
- Sekoituskakku Kokonaispaino 1,5 Kg
- Jauheliha Kokonaispaino 600 g
- nesteet kannen kanssa 1,5 litraa
- Kaksoisvatkain 6 munanvalkuaista

välineiden käyttö

katso ylläolevasta taulukosta, millä nopeudella kutakin työvälinettä käytetään.

16 hienonnusterä/17 taikinan sekoitin

Leikkuuterä on monipuolisin kaikista monitoimikoneen välineistä. Saavutettava koostumus määräytyy käsittelyajan pituuden perusteella. Kun haluat karkean lopputuloksen, käytä sykäspainiketta. Hienonnusterää käytetään kakkujen ja leivonnaisten valmistamiseen, raa'an ja kypsennetyn lihan jauhamiseen, vihannesten pilkkomiseen, pähkinöiden jauhamiseen, pateen, dippien ja sosekeittojen valmistamiseen sekä pikkuleipien ja leipien murentamiseen.

Käytä taikinan sekoitinta hiivataikinan valmistamiseen.

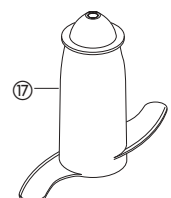
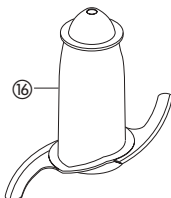
vinkkejä

leikkuuterä

- Leikkaa ainekset, esim. liha, leipä, vihannekset, noin 2cm:n kuutioiksi.
- Paloittele pikkuleivät pienempiin osiin ja pudota syöttösuppilon läpi koneen käydessä.
- Käytä taikinan valmistuksessa jääkaappikylmää rasvaa, jonka olet pilkkonut 2cm:n kuutioiksi.
- Älä pyöritä konetta liian kauan.

taikinan sekoitin

- Pane kuivat aineet kulhoon ja lisää neste syöttösuppilon kautta koneen käydessä. Annan koneen käydä, kunnes taikinasta on muodostunut tasainen ja joustava pallo (noin 1 - 1 1/2 minuuttia).
- Jos alustusta tarvitsee jatkaa, tee se käsin. Uudelleen alustamista kulhossa ei suositella, sillä monitoimikone saattaa alkaa täristä.

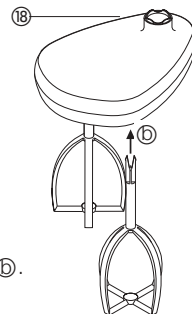


18 kaksoisvatkain

Käytä vatkainta vain kevyiden aineiden vatkaamiseen, esim. munanvalkuiset, kerma, maitotiiviste sekä munien ja sokerin sekoittaminen valmistaessasi rasvattomia kakkutaikinoita. Raskaammat aineet, esim. rasva ja jauhot, rikkovat vatkaimen.

vatkaimen käyttö

- 1 Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
- 2 Työnnä kumpikin vispilä tiukasti paikalleen käyttöpäähän 18.
- 3 Aseta vatkain paikalleen kääntämällä varovasti, kunnes se painuu pyörityskappaleen yli.
- 4 Lisää kulhoon valmistusaineet.
- 5 Kiinnitä kansi - varmista, että pyörityskappaleen pää on kannen keskellä.
- 6 Käynnistä kone.



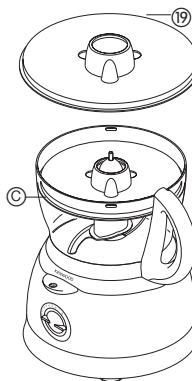
vinkkejä

- Kananmunat vatkaavat parhaiten huoneenlämpöisinä.
- Tarkista aluksi, että kulho ja vispilät ovat puhtaat eikä niissä ole rasvaa.

19 maksimisekoituskansi

Käytä nesteiden sekoittamiseen maksimisekoituskantta ja hienonnusterää. Näin sekoitettavan nesteen määrä voi olla jopa 1.5 l (1 l:n sijaan), neste ei vuoda yli, ja terä leikkaa paremmin.

- 1 Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
- 2 Kiinnitä hienonnusterä.
- 3 Lisää sekoitettavat ainekset.
- 4 Kiinnitä sekoituskansi terän päälle varmistaen, että se on kunnolla paikallaan kulhon sisällä olevan ulkoneman päällä 19. **Älä paina kantta alaspäin, pidä kiinni kannen keskellä olevasta ottimeesta.**
- 5 Kiinnitä kansi ja käynnistä kone.



viipalointi/raastinterät

käännettävät viipalointi/raastinlevyt - paksu 20, ohut 21

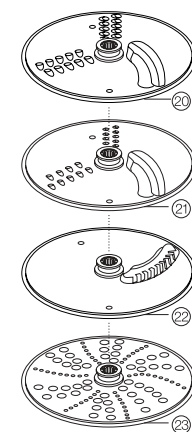
Käytä terän raastinpuolta juuston, porkkanoiden, perunoiden yms. raastamiseen. Käytä terän viipalointipuolta juuston, porkkanoiden, perunoiden, kaalin, kurkun, kesäkurpitsan, punajuurien ja sipuleiden viipaloimiseen.

ohut suikaleterä 22

Käyttö: ranskalaisten perunoiden leikkaaminen; kiinteät ainekset salaatteihin, koristeluun, pataruokiin ja öljyssä kypsentämiseen (esim. porkkana, lanttu, kesäkurpitsa, kurkku).

hienoraastinterä 23

Parmesaanijuuston ja perunoiden raastaminen (perunapyörkät).

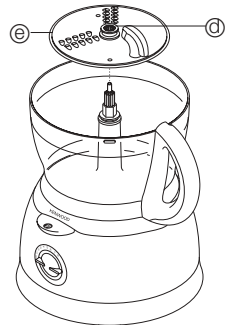


turvallisuus

- **Älä koskaan poista kantta ennen kuin leikkuulevy on pysähtynyt kokonaan.**
- **Käsittele leikkuuteriä varoen - ne ovat erittäin teräviä**

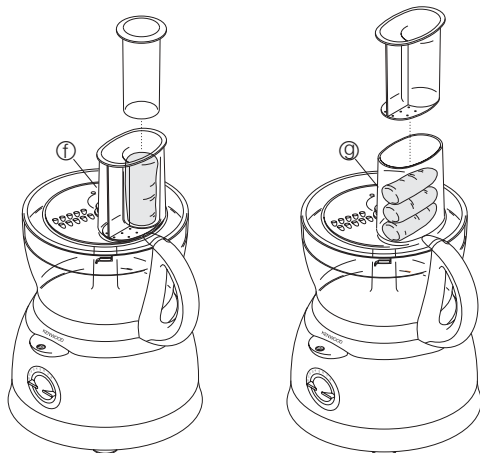
leikkuuterien käyttö

- 1 Aseta pyörityskappale ja kulho virtayksikön päälle.
- 2 Pidä kiinni terän keskeltä ① ja aseta se pyörityskappaleen päälle haluamasi puoli päälle päin.
- 3 Aseta kansi paikalleen ②.
- 4 Valitse sopivan kokoinen syöttösuppilo. Painimessa on pienempi syöttösuppilo yksittäisten palojen tai hienon aineksen käsittelyä varten.
Kun haluat käyttää pientä syöttösuppiloa -asetä ensin iso painin syöttösuppilon sisään.
Kun haluat käyttää isoa syöttösuppiloa - käytä kumpaakin paininta yhdessä.
- 5 Pane ruoka syöttösuppilon.
- 6 Käynnistä laite ja paina ruokaa painimen avulla alaspäin - **älä koskaan pane sormiasi syöttösuppilon.**



vinkkejä

- Käytä tuoreita valmistusaineita
- Älä leikkaa ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä iso syöttösuppilo melkein täyteen. Näin ainekset eivät pääse liikkumaan sivusuunnassa käsittelyn aikana. Käytä vaihtoehtoisesti pientä syöttösuppiloa.
- Kun käytät suikaletërää, aseta ainekset vaakasuunnasta.
- Viipalointi tai raastaminen: pystysuuntaan järjestetyistä aineksista ① tulee pienempiä kuin vaakasuunnasta asetetuista ②.
- Lautaselle tai kulhoon jää aina vähän hukka-ainetta.



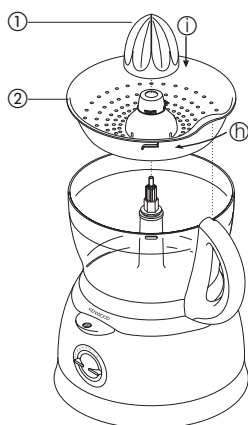
②④ sitruspuserrin

Sitruspuserrinta käytetään sitrushedelmien mehun puristamiseen (esim. appelsiinit, sitruunat, limetihedelmät ja greipit).

- ① kartio
- ② siivilä

sitruspusertimenkäyttö

- 1 Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
- 2 Aseta siivilä kulhoon - varmista, että siivilän otin on kulhon kahvan kohdalla ①.
- 3 Aseta kartio pyörityskappaleen päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu alas asti ②.
- 4 Leikkaa hedelmä kahtia. Käynnistä kone ja purista hedelmä kartiota vasten.
- **Sitruspuserrin ei toimi, jos siivilä ei ole kunnolla paikallaan.**



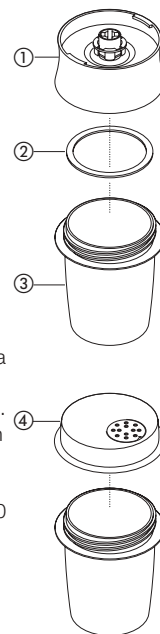
②⑤ mylly

Käytetään yrttien hienontamiseen ja pähkinöiden ja kahvinpapujen jauhamiseen.

- ① terä
- ② tiivisterengas
- ③ astia
- ④ sirotuskansi

turvallisuus

- Älä koskaan kiinnitä teräosaa koneeseen ilman hienonnuastiaa.
- Älä kierrä astiaa irti alustasta, jos monitoimimylly on laitteessa kiinni.
- Älä koske teräviä teriä. Älä päästä lapsia teräosan lähetyville.
- Älä irrota monitoimimyllyä laitteesta ennen kuin terä on täysin pysähtynyt.
- **tärkeää**
- Pitkän käyttöiän varmistamiseksi älä koskaan käytä myllyä 30 sekuntia kauempaa. Katkaise virta heti, kun hienonnettava aine on koostumukseltaan oikeaa.
- Älä jauha laitteessa mausteita, sillä ne saattavat vaurioittaa muovipinnan.
- Kone ei toimi, jos mylly on asennettu väärin.
- Käytä vain kuivia aineksia.



myllyn käyttö

- 1 Laita ainekset hienonnuastiaan. Älä täytä sitä yli puolen välin.
- 2 Aseta tiivisterengas teräosaan.
- 3 Käännä teräosa ylösalaisin. Aseta se hienonnuastiaan terät alaspäin.
- 4 Kierrä teräosa hienonnuastiaan kiinni kiristäen sitä käsin.
- 5 Aseta mylly runko-osan päälle ja lukitse kääntämällä.
- 6 Kytke maksiminopeus päälle tai käytä pitokytintä.
- 7 Jauhatuksen jälkeen voit vaihtaa teräosan sirotuskanteen ja sirotella jauhetun/hienonnetun aineen.
- Sirotuskansi ei ole ilmatiivis.
- **vihjeitä**
- Paras tulos saavutetaan, kun yrtit hienonnetaan puhtaina ja kuivina.

②⑥ mehulinko

Käytetään hedelmien ja vihannesten mehustamiseen.

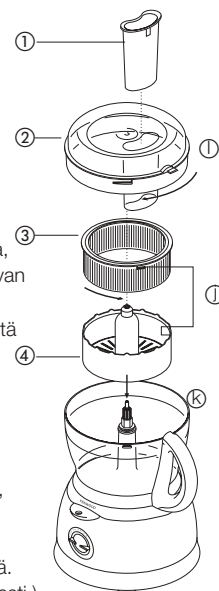
- ① syöttöpainin
- ② kansi
- ③ siivilä
- ④ sisempi kulho

mehulingon käyttö

- 1 Aseta pyörityskappale ja kulho runko-osan päälle.
- 2 Lukitse siivilä sisempään kulhoon ①.
- 3 Aseta sisempi kulho monitoimikoneen kulhoon ②.
- 4 Aseta mehulingon kansi kulhon päälle ja käännä kulhoa, kunnes se lukkiutuu paikalleen ja syöttösuppilo on kahvan päällä ③.
- 5 Leikkaa mehustettavat ainekset niin pieniksi paloiksi, että ne mahtuvat syöttösuppilon.
- 6 Kytke laite päälle ja työnnä tasaisesti paloja alaspäin syöttöpainimella. **Älä koskaan laita sormiasi syöttösuppilon.** Anna aineiden mehustua kunnolla ennen palojen lisäämistä.
- 7 Viimeisen palan jälkeen käytä konetta vielä 20 sekuntia, jotta kaikki mehu irtoaisi siivilästä.

tärkeää

- Jos laite tärisee, kytke laite pois päältä ja tyhjennä siivilä. (Laitte tärisee, jos kuitumassa on jakaantunut epätasaisesti.)
- Mehusta pieni määrä kerrallaan (enintään 450 g) ja tyhjennä siivilä ja sisempi kulho säännöllisesti.
- Ennen mehustamista poista kivet ja siemenet (esim. paprikoista, melonista ja luumuista) ja kovat kuoret (esim. melonista ja ananaksesta). Omenoita ja päärynöitä ei tarvitse kuoria eikä siemenkotaa poistaa.



vihjeitä

- Käytä kiinteitä tuoreita hedelmiä ja vihanneksia.
- Sitruhedelmistä saatu mehu on karvasta ja siinä on vaahtoa, sillä kuori mehustetaan hedelmän mukana. Käytä sitruhedelmien mehustamiseen mieluummin sitruspuserintaa.

27 pieni monitoimikulho

Pientä monitoimikulhoa käytetään yrttien hienontamiseen ja mm. lihan, sipulin, pähkinöiden ja vihannesten käsittelyyn tai majoneesin, soseiden, kastikkeiden ja vauvanruoan valmistukseen pienissä erissä.

- ① pienen monitoimikulhon hienonnusterä
- ② pieni monitoimikulho

pienen monitoimikulhon käyttö

- 1 Aseta akseli ja kulho runko-osan päälle.
- 2 Kiinnitä pieni monitoimikulho. Varmista, että pienen kulhon sylinterin sisäpuolella olevat kohjojuovat asettuvat kohdalleen varsinaisen kulhon sylinterin urien kanssa **m**.
- 3 Aseta hienonnusterä akselin päälle **n**.
- 4 Lisää käsiteltävät ainekset.
- 5 Kiinnitä kansi ja kytke kone päälle.

turvallisuus

- Älä koskaan irrota kantta ennen kuin hienonnusterä on pysähtynyt kokonaan.
- Käsittele hienonnusterää varoen, sillä se on hyvin terävä.

tärkeää

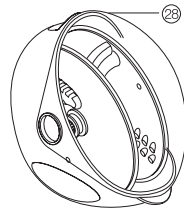
- Älä jauha mausteita, sillä ne saattavat vaurioittaa muoviosia.
- Älä hienonna kovia aineita (esim. kahvipapuja, jääpaloja tai suklaata), sillä ne saattavat vaurioittaa terän.

vihjeitä

- Hienonna yrtit puhtaina ja kuivina.
- Lisää aina vähän nestettä, kun valmistat vauvanruokaa kypsennetyistä aineksista.
- Ennen hienontamista leikkaa ruoka-aineet, kuten liha, leipä tai kasvikset, noin 1–2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi.
- Valmistatessasi majoneesia lisää öljy seokseen syöttösuppilon kautta.

huolto ja puhdistus

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- Käsittele teriä ja leikkuulevyjä varoen - ne ovat erittäin teräviä.
- Säilytä viipalointi/raastinteriä laitteen mukana toimitetussa säilytysrasiassa **28**.
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyn kastetulla kankaalla.



virtayksikkö

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa. Varmista, että lukituskohdassa ei ole ruoan jätteitä.
- Säilytä ylimääräinen johto laitteen takana olevassa lokerossa.

tehosekoitin/mylly

- 1 Tyhjennä kannu/hienonnusastia ennen kuin kierrät sen irti teräosasta.
- 2 Pese kannu/hienonnusastia käsin.
- 3 Irrota ja pese tiivisterengas.
- 4 Älä koske teräviin teriin - pese ne puhtaaksi kuumassa pesuainevedessä harjan avulla ja huuhtelee sen jälkeen huolellisesti juoksevan veden alla. **Älä upota teräyksikköä veteen.**
- 5 Anna kuivua ylösalaisin.

kaksoisvatkain

- Irrota vispilät käyttöpäästä vetämällä niitä varovasti ulospäin. Pese lämpimällä pesuainevedellä.
- Pyyhi käyttöpää kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sen jälkeen. **Älä upota käyttöpäästä veteen.**

kaikki muut osat

- Pese käsin ja kuivaa pesun jälkeen.
- Ne voidaan myös pestä astianpesukoneen yläkorissa.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vahingoittuu, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä sallittua ainoastaan Kenwoodin oman tai valtuuttaman korjausliikkeen toimesta.

Jos tarvitset apua:

- Laitteen käytössä
 - Huollossa tai korjauksessa
- Ota yhteys liikkeeseen, josta ostit monitoimikoneen.

