



KENWOOD

FP670 series

Your Kenwood Food Processor

Your new Kenwood Food Processor will make your favourite dishes, simply and quickly. To gain maximum benefit from your processor, keep it ready for use on a convenient worktop for whenever you need it.

Read these instructions carefully because food processors require different techniques to traditional mixers.

Kuchyňský strojek Kenwood

CZ

Tento univerzální kuchyňský strojek Kenwood je neocenitelným pomocníkem při rychlé a snadné přípravě Vašich oblíbených jídel. Chcete-li plně využít jeho výhod, umístěte jej na pracovní desku tak, abyste ho měli vždy po ruce.

Přečtěte si pečlivě celý návod k použití, protože obsluha kuchyňských strojů se liší od obsluhy tradičních mixérů.

Kenwood Foodprocessor

DK

Med den nye Kenwood foodprocessor er det nemt og hurtigt at tilberede Deres yndlingsretter. For at De skal få størst mulig fornøjelse af maskinen, er det bedst at lade den stå fremme på køkkenbordet, så den altid er klar til brug.

Denne brugsanvisning skal gennelæses nøje, da de metoder, der skal anvendes til foodprocessorer, er anderledes end til traditionelle mixere.

Kenwood-monitoimikone

SF

Kenwood-monitoimikoneella voit valmistaa lempiruokia yksinkertaisesti ja nopeasti. Pidä monitoimikone aina käyttövalmiina tukevalla työtasolla, näin saat parhaan hyödyn koneestasi.

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa sillä monitoimikoneen käyttö poikkeaa työtavoiltaan perinteisistä kotitalouskoneista.

Köszöntjük a Kenwood robotgép tulajdonosok körében!

H

Az Ön által kiválasztott Kenwood háztartási robotgéppel egyszerűen és gyorsan készítheti el kedvenc receptjeit. A készüléket érdemes könnyen elérhető helyen tárolni, mert így a kisebb munkák elvégzésére is mindig kéznél van.

Kérjük, a használati utasítást gondosan olvassa el, mert a robotgépek használata eltér a hagyományos keverőgépektől.

Kenwood Foodprocessoren din

N

Med den nye Kenwood Foodprocessoren kan du enkelt og raskt lage favorittrettene dine. For å utnytte maskinen maksimalt bør den stå lett tilgjengelig på en passende arbeidsplass.

Fordi forskjellige teknikker brukes for tradisjonelle håndmikserer må du lese nøye gjennom denne bruksanvisningen.

Twój malakser Kenwooda

PL

Dzięki twojemu nowemu malakserowi Kenwooda przygotowywanie ulubionych potraw stanie się teraz proste i szybkie. Aby osiągnąć maksymalne korzyści z malaksera dobrze jest go trzymać na dogodnym blacie kuchennym, aby był zawsze pod ręką, gdy trzeba.

Prosimy dokładnie przeczytać załączone instrukcje, gdyż malaksery wymagają innej techniki używania, niż tradycyjne roboty kuchenne.

Кухонный комбайн KENWOOD

R

Новый кухонный комбайн KENWOOD поможет вам легко и быстро готовить ваши любимые блюда. Чтобы извлечь из него максимальную пользу, держите его в состоянии готовности в удобном месте, чтобы в любой момент вы могли им воспользоваться.

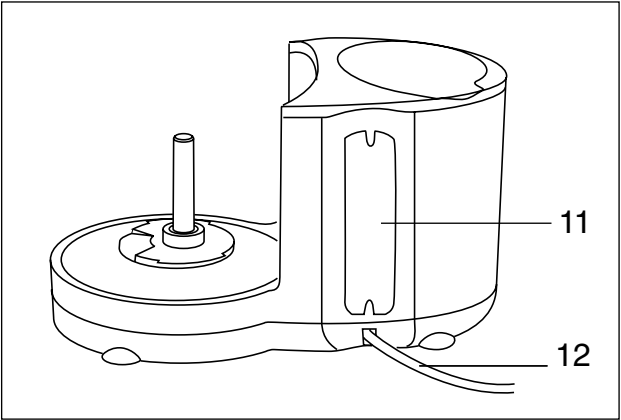
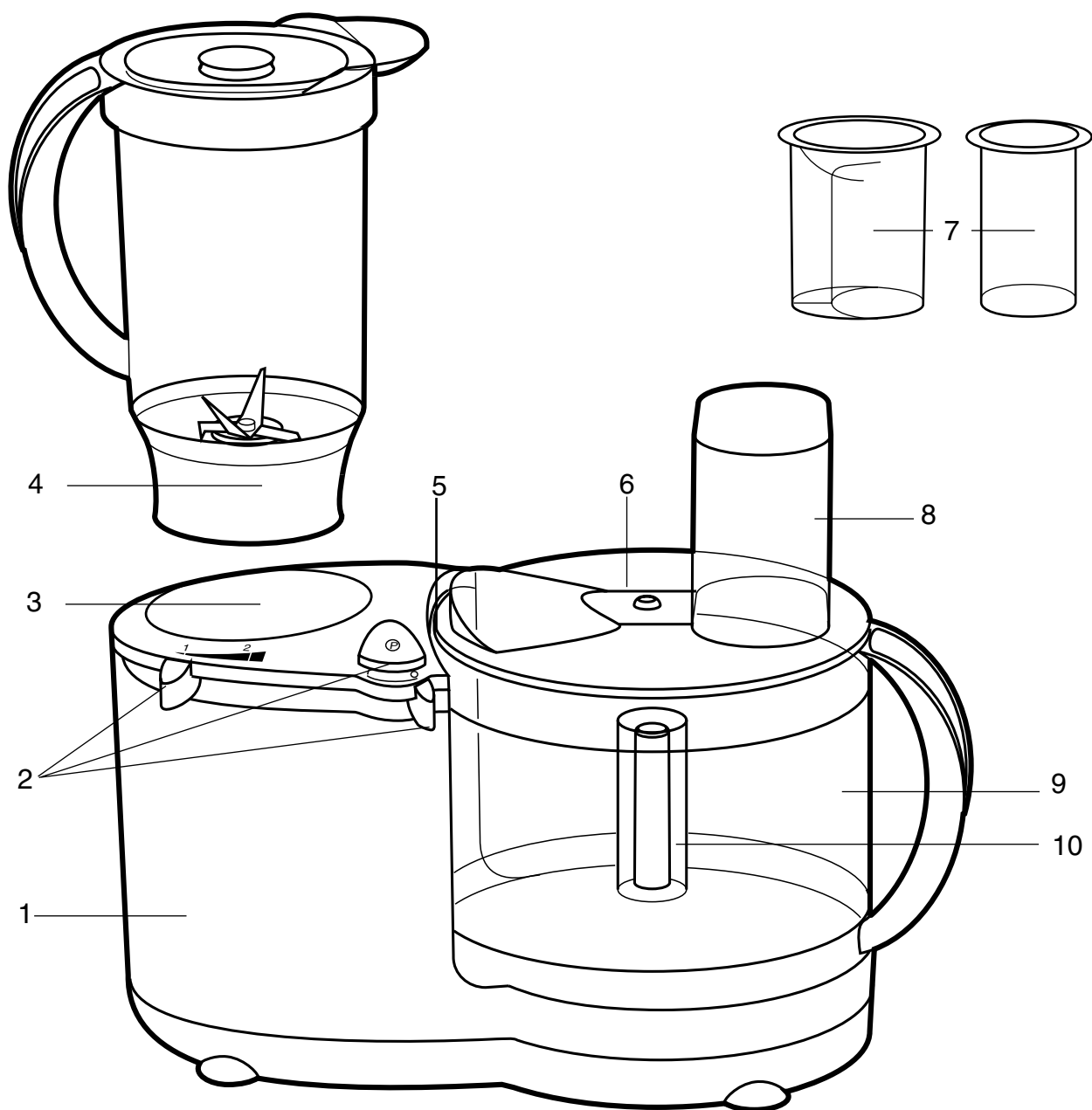
Внимательно изучите данную инструкцию, поскольку кухонный комбайн отличается от обычных миксеров и требует особого обращения.

Din matberedare från Kenwood

S

Med din nya matberedare från Kenwood kan du snabbt och lätt laga till alla dina favoriträtter. Det mest praktiska är att alltid låta den stå framme på arbetsbänken klar för användning.

Läs anvisningarna noggrant, eftersom matberedare kräver en annan teknik än traditionella köksmaskiner.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions, paying particular attention to the following safety points:-

1. The blades and plates are sharp, handle with care. **Hold the steel blade at the top away from the cutting edge, both in use and when cleaning.**
2. Always remove the steel blade before pouring contents from the bowl.
3. Do not place hands in the processor bowl or liquidiser whilst the power is connected.
4. Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher(s).
5. Switch off and make sure the attachments have come to a stop before attempting to remove the lid.
6. The product will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
7. Do not use if there is visible damage to any part of the product.
8. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
9. Do not leave the appliance unattended when in operation.
10. Do not immerse the appliance, supply cord or plug in water or other liquid and take care to ensure that the controls are kept clean and dry.
11. Do not let excess cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surfaces. Excess cord should be wrapped around the cord stowage at the rear of the appliance.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. This machine is for domestic use only.

PLEASE KEEP THESE INSTRUCTIONS

Connecting to Power

Before switching on make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate.

This appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

Before Use

Before using your food processor for the first time, remove and discard the plastic blade covers from the steel blade - these covers are to protect the blade during manufacture and transit only. Wash the bowl, lid, pushers and attachments in accordance with the cleaning instructions, page 11.

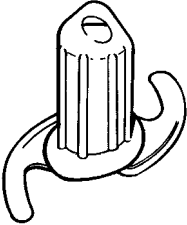
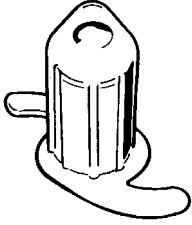
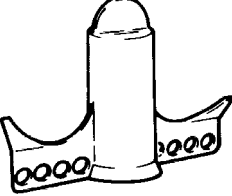
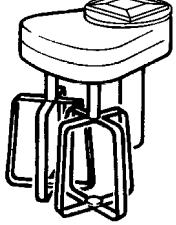
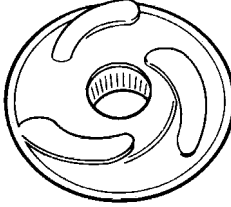
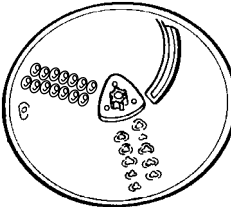
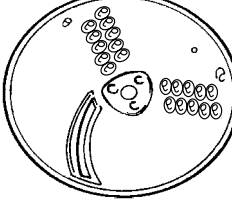
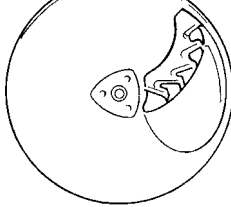
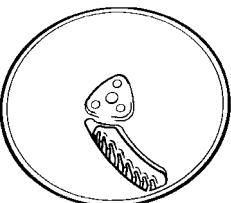
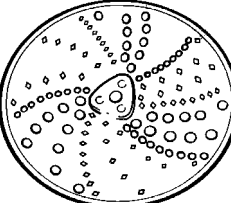
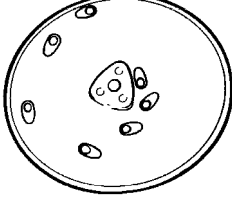
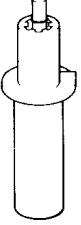
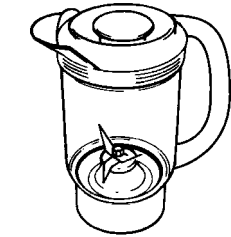
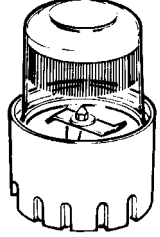
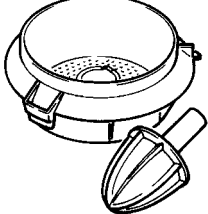
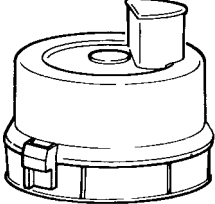
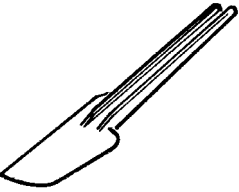
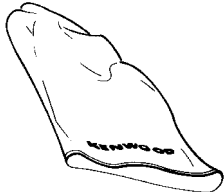
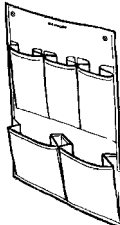
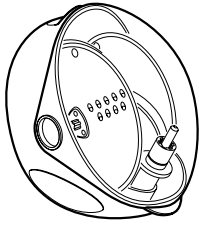
To prevent unwanted cord trailing across the worktop, wrap any excess around the cleats on the back of the food processor.

Know your Kenwood Food Processor

- | | | |
|-----------------|---------------------|--------------------------|
| 1. Power unit | 5. Safety interlock | 9. Bowl |
| 2. Controls | 6. Lid | 10. Food processor drive |
| 3. Outlet cover | 7. Pushers | 11. Cord stowage |
| 4. Liquidiser | 8. Feed tube | 12. Supply cord |

Attachments Available for your Kenwood Food Processor

Shown below is the complete range of attachments available for your Kenwood Food Processor. Some of these will be included with your Food Processor and to check what attachments you should have, please refer to the back of the instruction leaflet where they are shown in pictorial form.

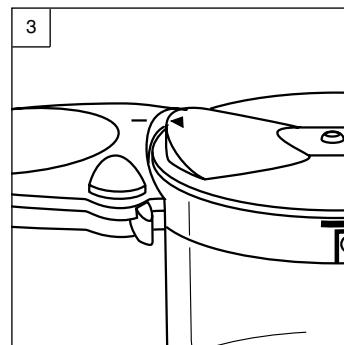
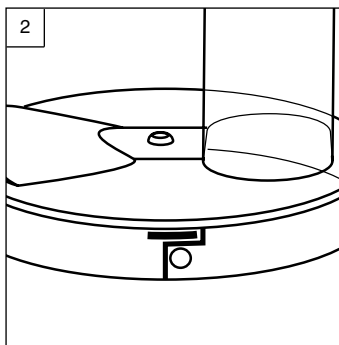
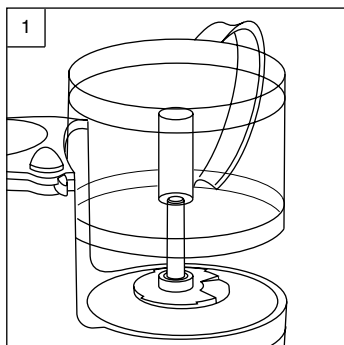
1	2	1. Steel Blade - for chopping meat, vegetables, nuts, breadcrumbs, cake making, bread making, pastry, scones, shortbread, blending and mayonnaise	3	4	
		2. Dough Tool - for yeasted mixtures			
5	6	3. Paddle Egg Whisk Tool - for egg white only	7	8	
		4. Twin Beater Geared Whisk - use for light mixtures only eg. egg whites, cream, evaporated milk, eggs and sugar			
9	10	5. Maxi-Blend Canopy - used in conjunction with the steel blade to blend soups etc.	11	12	
		6. Thin Slice/Fine Shredding Plate			
13	14	7. Thick Slice/Coarse Shredding Plate	15	16	
		8. Standard Chipper Plate - for continental style potato chips			
17	18	9. Fine (Julienne Style) Plate - for super slim french fries	19	20	
		10. Rasping Plate - for parmesan cheese and German Potato Dumplings			
		11. Extra Coarse Shredding Plate			
		12. Shaft for Processor Plates			
		13. Liquidiser			
		14. Multi-Mill			
		15. Citrus Juicer			
		16. Centrifugal Juicer - for hard fruits and vegetable eg. carrots and apples			
		17. Spatula			
		18. Cover			
		19. Attachment Hold-All			
		20. Storage Box (for plates and plate shaft)			

IMPORTANT - NOT ALL OF THESE ATTACHMENTS WILL BE INCLUDED WITH YOUR FOOD PROCESSOR

Using Your Kenwood Food Processor

Assembling the Processor Bowl and Lid

1. Place the clear plastic bowl over the processor drive, positioning the handle towards the back of the appliance (fig 1). Lower the bowl onto the power unit and turn in a clockwise direction so that it locks firmly into place.
2. Once the bowl is locked in place you can add an attachment to the food processor (see below). Always fit the appropriate attachment in the bowl before adding the ingredients.
3. Place the lid onto the processor bowl with the feed tube towards the back of the appliance. Turn the lid clockwise until the tabs on the lid lock against the tabs on the bowl and the feed tube is in line with the handle (fig 2). Ensure that the mark on the lid aligns with the mark on the processor body (fig 3).
Your processor incorporates a sophisticated safety interlock feature. **FAILURE TO CORRECTLY FIT THE LID WILL PREVENT YOUR FOOD PROCESSOR FROM OPERATING.**
4. Reverse the above procedure to remove the bowl and lid. It is only possible to remove the lid when the control is in the off (0) position.



Operating Controls and speeds

Use the control knob 'A' to select the desired speed (fig 4).

Switch on the food processor by moving control knob 'B' from 0 to I (fig 5).

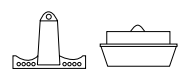
Switch off the food processor by returning control knob 'B' back to position 0.

IMPORTANT

If the control knob 'B' or the pulse button 'C' (fig. 6) cannot be operated readily then check that the bowl and lid are correctly fitted as described under '**Assembling the Processor Bowl and Lid.**'

Pulse - This feature allows the attachment fitted to the processor to be manually operated in a start stop action to control the texture of various foods. Pulse is obtained by simply depressing control knob 'C'. The pulse switch operates the motor and keeps it running constantly for as long as the button is held down. This can be carried out at any speed.

Use these speeds for the following operations:-



1. Paddle Egg Whisk and Citrus Juicer.



- 1 - 5 Adding water to combine pastry ingredients together.



- 5-8 Yeasted Mixtures, rubbing fat into flour for pastry, scones etc.



- 1-8 Cake Making.



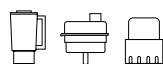
- 1-8 Slicing, shredding and chipping.



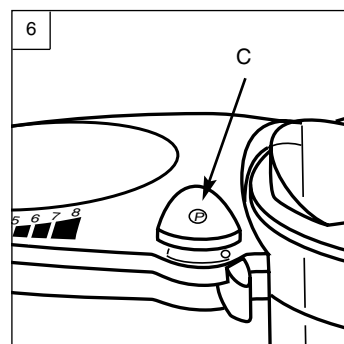
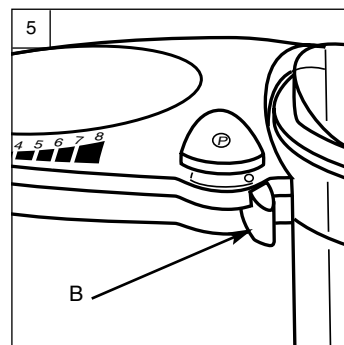
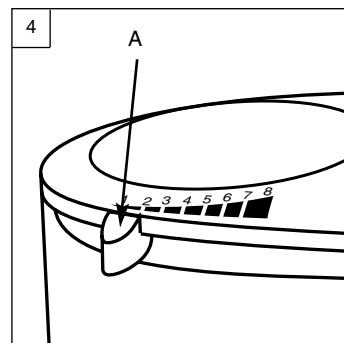
- 5-8 Twin Beater Geared Whisk.



- 6-8 Chopping, Pureeing, Pâtés.



- 8 Liquidiser, Multi-Mill and Centrifugal Juicer.



Using the Attachments

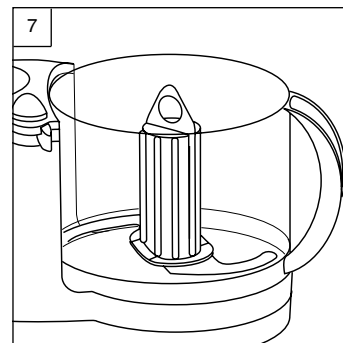
Steel Blade, Dough Tool and Paddle Egg Whisk

1. Lock the bowl onto the food processor.
2. Place the attachment over the food processor drive and carefully turn until it drops all the way down (fig 7). The tool must be completely down as far as it will go before you proceed.
3. Place the ingredients into the processor bowl.
4. Fit the lid and operate the food processor

The steel blade is the most versatile of all the attachments and can be used for a variety of operations including cake making, bread dough, pastry and chopping meat, vegetables and nuts. The texture of the food is determined by the speed selected and the length of the processing time.

Use the dough tool if supplied for yeasted mixtures

The paddle egg whisk if supplied, must only be used for egg whites for meringues or for folding into souffles etc. Always ensure that the bowl and whisk are completely clean and free from grease before whisking egg whites. Best results are obtained when the eggs are at room temperature for whisking. This whisk will whisk up to 6 egg whites. **DO NOT USE WITH OTHER LIQUIDS.**



IMPORTANT

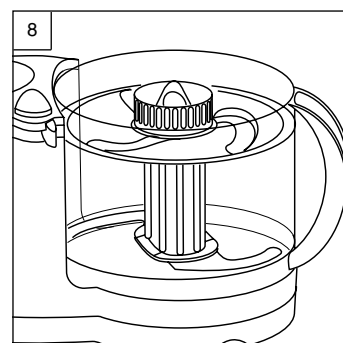
Your processor and liquidiser are not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.

When adding almond essence or flavouring to mixtures, switch off, remove the lid and add to the mixture direct. Direct contact with the bowl, feed tube, lid or liquidiser material may result in permanent marking. This will not affect the functioning of your food processor.

Maxi-Blend Canopy

The maxi-blend canopy is used in conjunction with the steel blade when blending soups or other liquids in the processor bowl. It allows you to increase the liquid processing capacity of the bowl.

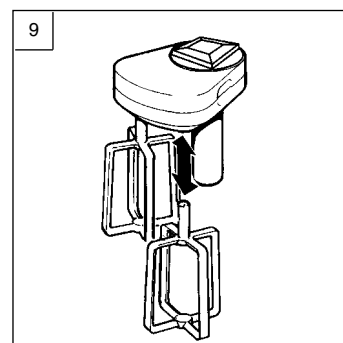
1. Place the steel blade and food to be processed into the bowl.
2. Position the maxi-blend canopy over the steel blade and allow it to rest on the step in the top of the processor bowl (fig 8).
3. Fit the lid and operate the machine.



Twin Beater Geared Whisk (If Supplied)

Use for **LIGHT** mixtures only eg egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges. **Heavier mixtures (eg fat or flour) may damage it.**

1. Ensure that each whisk is pushed securely into the drive head of the assembly (fig 9).
2. Place the whisk onto the food processor drive turning to ensure it is correctly located.
3. Place the ingredients into the processor bowl.
4. Fit the lid and operate the machine.



Hints:-

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature for whisking.
- Always ensure that the bowl and whisks are completely clean and free from grease before whisking egg whites.

Slicing, Shredding and Chipping Plates

The reversible plates offer the choice of two slicing and two shredding sizes, a thin slice combined with a fine shred or a thick slice combined with a coarse shred. Always have the desired cutting face uppermost when placing the plate onto the shaft.

Use the shredding plates for cheese, carrot, potatoes and foods of a similar texture.

Use the slicing plates for potato, carrot, cabbage, cucumber, courgette, beetroot, onion and apples.

The extra coarse shredding plate is suitable for cheese and carrot when a very coarse shred is required.

The standard chipper plate is suitable for potatoes which can then be fried to produce slim french fries, or for other fruit and vegetables including, swede, apple, pear and cucumber suitable for casseroles and crudities for dips.

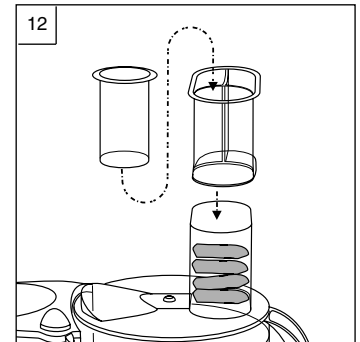
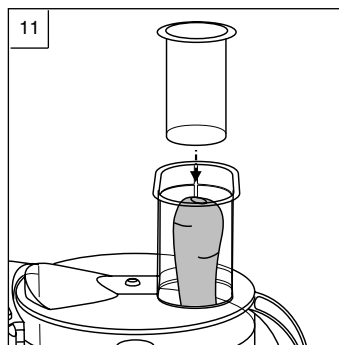
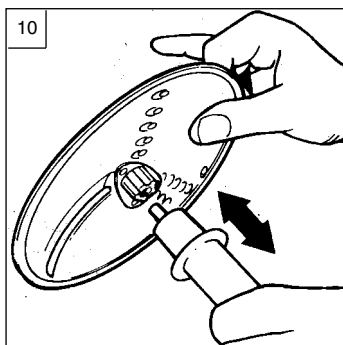
The fine (Julienne style) chipper plate can be used to produce long thin strips of potato which can then be fried to make super slim french fries. Alternatively other fruit and vegetables can be processed such as apples, carrot, swede, courgette and cucumber and used for garnishing dishes or for use in salads, casseroles and stir fries (thin items are best packed into the feed tube horizontally).

The rasping plate can be used for grating parmesan cheese and vegetables including raw potatoes to make German Potato Dumplings.

1. Select the desired plate and assemble onto the shaft. Do this by pushing the shaft onto the plate until it is fully home (fig 10). Twist slightly if necessary to engage. **The desired cutting edge should be on the top face.**
2. Place the plate and shaft over the food processor drive and carefully turn until it drops all the way down. The attachment must be completely down as far as it will go before you proceed.
3. Fit the processor lid and select which size feed tube you wish to use. The pusher has been designed to include a narrower inner feed tube. This allows individual items or thin foods to be more easily sliced and shredded. To use the inner feed tube, the larger pusher has to be in place in the feed tube before the food is added. (fig 11).

To use the larger feed tube, use both pushers together. (fig 12)

4. Place the food into the selected feed tube.
5. Switch on the food processor and using the pusher(s) exert an even pressure onto the food.



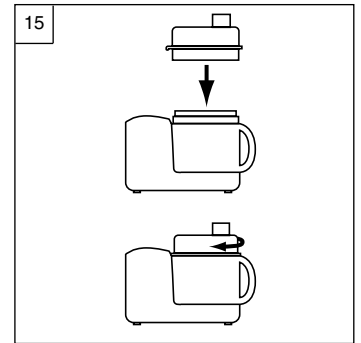
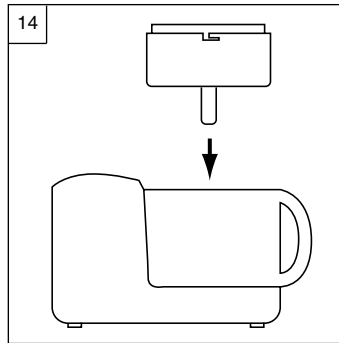
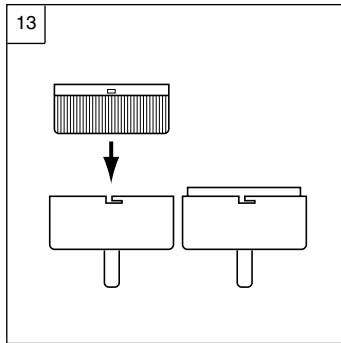
Hints:-

- To obtain good results always use fresh fruit and vegetables.
- When using the larger feed tube, cut food to fit. Fill the feed tube almost to the top and push firmly down with the pusher whilst operating the machine.
- Always pack the large feed tube to prevent foods from slipping sideways during operation. Alternatively use the inner feed tube (fig 11).
- Always use the pusher to process food onto the plate. Never use your fingers.
- Remember when using the large feed tube, the two pushers must be used together.
- When slicing and shredding, packing the food in an upright manner will produce shreds and slices shorter in length than if the food is packed horizontally.
- Please note that there will always be a small amount of waste left either on the plate or amongst the processed food after using the cutting plates.

Centrifugal Juicer

The centrifugal juicer if supplied, is suitable for juicing firm fruit and vegetables such as carrots and apples. Little preparation of these foods is necessary and any combination of fruit and vegetables can be used to produce a healthy and flavoursome drink.

1. Fit the strainer basket into the inner bowl ensuring that the tabs on the strainer basket fit into the slots in the inner bowl. (fig 13)
2. With the processor bowl in position add the above assembly turning until it drops into position(fig 14).
3. Fit the attachment lid by turning clockwise until it locks into position. (fig 15)
4. Cut the food into suitably sized pieces to fit the feed tube.
5. Switch the processor to maximum speed, add the food down the feed tube whilst exerting an even pressure on the pusher. Process one or two pieces of food completely before processing further amounts.
6. Once all the food has been processed allow the machine to run for an additional 20sec under no load to ensure maximum juice extraction.
7. After use, dismantle the unit. Unclip the strainer basket and remove the waste. Transfer the juice to a jug for serving.



Hints:-

- Best results are obtained by using firm fresh fruit and vegetables.
- Fruit and vegetables with tough skins such as melon or pineapple should be peeled before processing. Stones and pips should also be removed from fruit and vegetables such as peppers, melon and plums. It is unnecessary to peel and core apples and pears before processing.
- Your juice separator will process citrus fruit but the large quantity of pith present will cause the resulting juice to be bitter. A special citrus juicer is available for this purpose.

IMPORTANT

- To get the best performance from your attachment process small quantities at a time and clean the strainer basket and inner bowl of pulp regularly.
- Your processor may occasionally vibrate during use due to uneven distribution of pulp. If this becomes excessive, stop the machine and empty the strainer. We recommend that no more than 454g / 1lb of fruit or vegetables be processed in one batch.

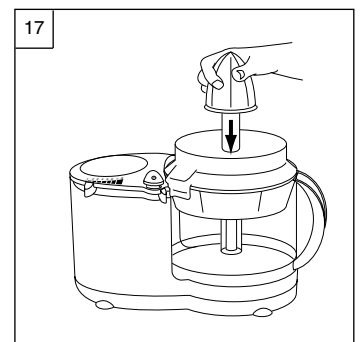
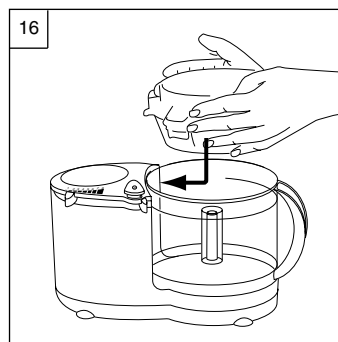
Please Note

Some fruit and vegetables may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not impair the flavour of subsequent juices.

Citrus Juicer

The citrus juicer if supplied, can be used to juice citrus fruits including oranges, limes, lemons and grapefruits for drinks and for use in puddings, cakes etc.

1. With the processor bowl in position, attach the citrus juice strainer by placing over the bowl and turning clockwise until the fin on the strainer aligns with the mark on the processor body (fig.16).
2. Place the reamer onto the drive shaft turning until it drops all the way down (fig.17).
3. Cut the citrus fruit in half. Switch onto Speed 1, hold fruit firmly over the reamer to extract all the juice.



Liquidiser

Use for blending soups, drinks, pâtés, mayonnaise and for chopping nuts and making crumbs from bread and biscuits.

- a. Filler cap
- b. Lid
- c. Goblet and base combined

1. Remove the outlet cover from the food processor by lifting off.
2. Fit the lid and filler cap on the goblet (fig.18) by placing into position, and twisting both clockwise to lock.
3. Place the liquidiser on the outlet, engaging the lugs in the base in the slots provided. Turn clockwise until it locks into position (fig. 19)

Note:- When using the liquidiser outlet ensure that there are no tools in the processor bowl. The liquidiser will only operate with the processor bowl and lid in position.

Hints:-

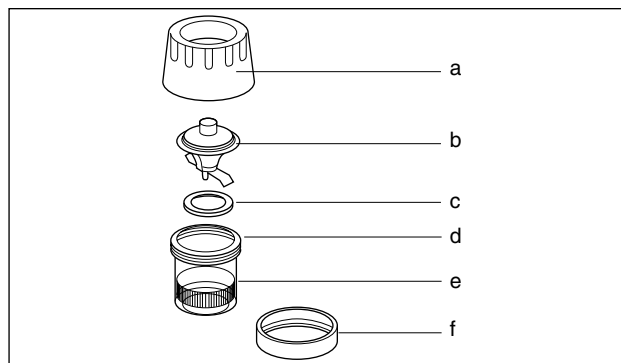
- Cut dry ingredients into cubes, e.g. bread for breadcrumbs and feed them through the filler cap onto revolving blades.
- Recipes containing liquid can be placed directly into the liquidiser
- Best results are obtained using a high speed.
- When making mayonnaise, place all the ingredients with the exception of the oil into the liquidiser. Remove the filler cap and with the motor running gradually add the oil in a steady stream.
- Never exceed the maximum capacity on the liquidiser of 1 litre/ 1¾pints.

IMPORTANT

- For safety reasons we do not recommend the blending of very hot liquids
- Do not place dry ingredients into the liquidiser before switching on
- Various spices such as cloves, dill and cumin seeds have an adverse effect upon the liquidiser plastic and should not be processed.
- The liquidiser runs at such high speeds that all foods are processed within one minute.
- Prolonged running or repeated use should be avoided especially when processing dry ingredients or small quantities.
- The liquidiser is not suitable as a storage container therefore ingredients should not be left to stand in the goblet before processing and should be removed immediately afterwards.
- When switching off, wait until the blades have stopped revolving before removing the liquidiser.

Multi-Mill

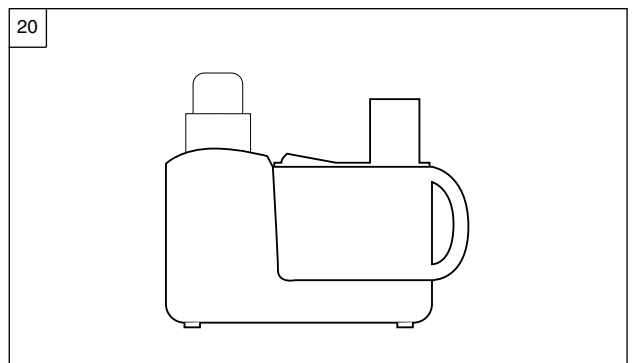
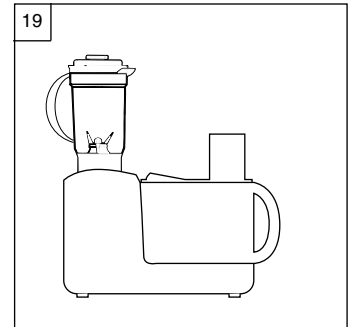
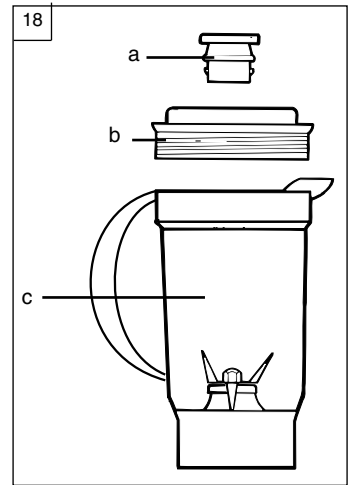
The multi-mill attachment if supplied, can be used to blend baby food, make salad dressings, chop herbs and mill spices as well as milling coffee beans.



- a. Base with fixed spring
- b. Blade and housing assembly
- c. Rubber seal
- d. Blend and store jar
- e. Max fill line
- f. Lid

1. Remove the outlet cover from the food processor by lifting off.
2. Place the jar, rim uppermost on the worktop and add the food to be milled
3. Ensure that the rubber seal is correctly located in the recess of the blade and housing assembly.
4. Invert the blade and housing assembly, and place so that the blades are submerged in the jar.
5. Secure the assembly by screwing the base onto the jar until finger tight.
6. Place the multi mill on the outlet, engaging the lugs in the base in the slots provided. Turn clockwise until it locks into position (fig.20).

Note:- When using the multi mill ensure that there are no tools in the processor bowl. The multi mill will only operate with the processor bowl and lid in position.



Hints:-

- For best results do not fill the glass jar more than half full with ingredients to be blended.
- Blend small quantities of cooked ingredients together with a little gravy or milk to make baby food.
- Best results are obtained using a high speed.
- When milling herbs, best results are obtained when the herbs are clean and dry.

IMPORTANT

- You can ensure the long life of your Multi Mill by switching off promptly as soon as the desired fineness has been reached.
- Maximum continuous operation for any process must not exceed 2 minutes.
- Do not leave your Multi Mill unattended whilst in operation.
- When milling dried ginger, it should be broken into pieces before milling, whilst Turmeric is extremely hard and considered unsuitable for milling.

WARNING

NEVER PLACE THE BASE AND BLADE ASSEMBLY ONTO THE APPLIANCE WITHOUT THE JAR IN POSITION, NOR DISMANTLE BEFORE REMOVING THE COMPLETE MULTI MILL FROM THE PROCESSOR. UNDER NO CIRCUMSTANCES MUST THE MULTI MILL JAR BE USED IN CONJUNCTION WITH THE LIQUIDISER BASE A989, A990, A993, A996
YOUR MULTI MILL IS UNSUITABLE FOR PROCESSING HOT LIQUIDS.

Maximum Operating Capacities for Your Food Processor

Shortcrust Pastry up to a flour weight of	12oz/340g
Yeast dough up to a flour weight of	1lb 2oz/500g
Cake mix ingredients totalling not more than	3lb/1.36Kg
Chopping meat	12oz/340g
Liquid capacity - bowl with maxi-blend canopy	2.25pt/1.3litre
Liquidiser	1.75pt/1litre
Paddle egg whisk	6 egg whites
Twin beater geared whisk	4 egg whites

Care and Cleaning

Before cleaning always switch off and remove the plug from the power supply.

Immediately after use, wash all pieces **except** the power unit, twin beater geared whisk, liquidiser goblet and base, multi-mill base, blade and housing assembly in hot soapy water, then dry thoroughly. Take care when washing the steel blade and cutting plates - they are extremely sharp. You may place the following components in a dishwasher; bowl, lid, pushers, steel blade, maxi-blend canopy, dough tool, paddle egg whisk, citrus juicer, centrifugal juicer, multi-mill jar, storage box and processing plates. However, please ensure that they are only placed on the top rack of the dishwasher.

Wipe over the power unit of your Food Processor with a damp cloth and polish with a dry one. Ensure that the safety interlock is clear of food debris.

Always store the food processor with its dust cover if supplied, in place.

Twin Beater Geared Whisk

Detach each whisk from the drive head of the whisk assembly by gently pulling free. Wash the whisks in warm water. Wipe the drive head with a damp cloth then dry. **DO NOT IMMERSE THE DRIVE HEAD IN WATER.**

Liquidiser

Half fill with warm water and place onto the food processor. With the lid and filler cap in place, switch on for 20-30 seconds to dislodge any particles of food. Empty out the water and rinse with clean warm water. Wipe off any surplus liquid and leave in a warm atmosphere to dry.

Take care when drying by hand as the blades are sharp.

Do not immerse the liquidiser base in water.

Multi-mill

Wash the blade assembly in hot soapy water, rinse and dry well. Take care when handling the blades as they are very sharp. Do not leave the blade assembly soaking in water.

Service

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

Contact the dealer from whom you purchased your appliance.

Prostudujte si celý návod, přičemž zejména věnujte pozornost následujícím bezpečnostním upozorněním:

1. Sekací nože a kotouče jsou ostré, zacházejte s nimi opatrně. Sekací nůž při použití i čištění držte za horní část s ostrým směrem od sebe.
2. Z pracovní mísy vždy nejprve vyjměte sekací nůž, teprve pak ji můžete začít vyprazdňovat.
3. Do pracovní nádoby strojku ani do mixéru se nesmí sahat, pokud je zástrčka spotřebiče zapnuta do zásuvky.
4. Zpracovávané potraviny netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte tlačidla.
5. Víko se smí sejmut, až po vypnutí spotřebiče a úplném zastavení jeho motoru.
6. Je-li bezpečnostní pojistka vystavena nepřiměřené síle, může dojít k poškození spotřebiče a zranění obsluhy.
7. Při viditelném poškození kterékoliv části spotřebiče strojek nepoužívejte.
8. Tento spotřebič nesmí bez dozoru obsluhovat děti nebo nemocné či jinak oslabené osoby.
9. Spotřebič s motorem v chodu nenechávejte bez dozoru.
10. Spotřebič, jeho šňůru ani vidlici síťového přívodu neponořujte do vody či jiné tekutiny a ovládací panel spotřebiče udržujte čistý a suchý.
11. Dbejte na to, aby šňůra spotřebiče nepřepadala z okraje stolu nebo kuchyňské desky a aby se nedotýkala horkých povrchů. Přebytkovou šňůru síťového přívodu lze navinout na držák v zadní části spotřebiče.
12. Spotřebič nepoužívejte k jiným, než výrobcem doporučeným účelům.
13. Tento strojek je určen pouze k použití v domácnosti.

NÁVOD K POUÍTÍ PEČLIVĚ USCHOVEJTE

Zapojení do proudu

Než spotřebiče zapnete, zkontrolujte, zda síťové napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí v elektrické zásuvce. Tento spotřebič odpovídá normě dané Směrnicí Evropského společenství 89/336/ECC o odrušení.

Před prvním použitím

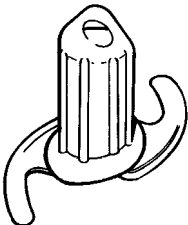
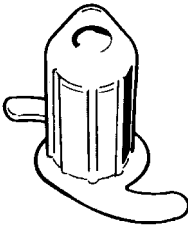
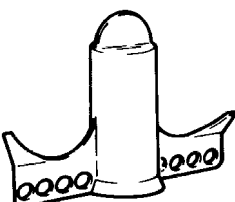
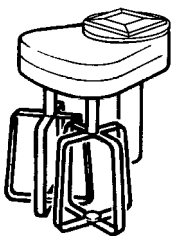
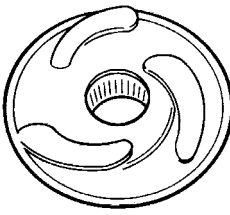
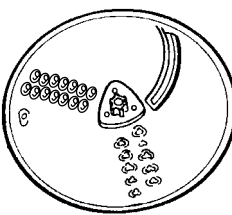
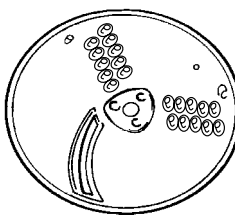
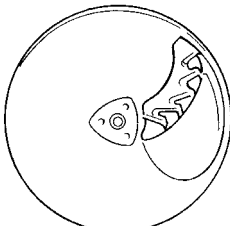
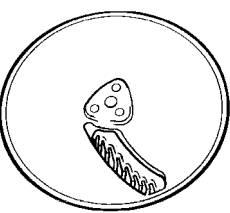
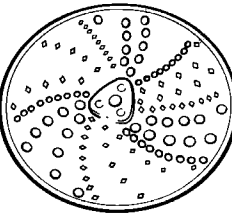
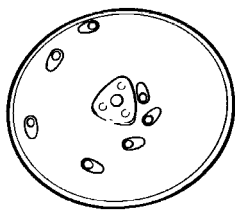
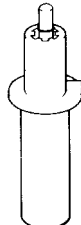
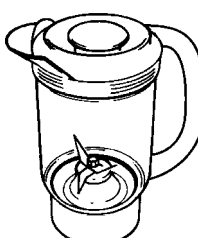
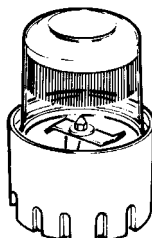
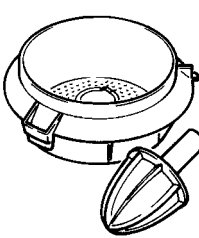
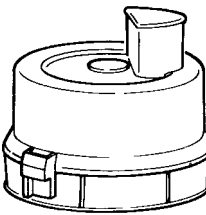
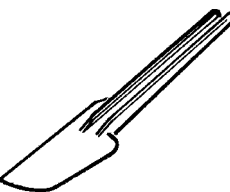
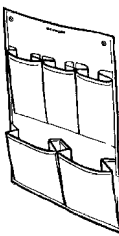
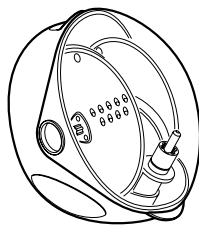
Před prvním použitím kuchyňského strojku, sejměte ze sekacího nože ochranné plastické kryty a vyhodte je. Tyto kryty chrání ostří nože pouze během výroby a převozu. Pracovní nádobu, její víko, tlačidla a další příslušenství umyjte podle doporučení uvedených v části Čištění na straně 19.

Popis kuchyňského strojku Kenwood

- | | | |
|-------------------|--------------------------|--------------------------------|
| 1. Hnací jednotka | 5. Bezpečnostní pojistka | 9. Pracovní nádoba |
| 2. Ovládací prvky | 6. Víko | 10. Hnací hřídel strojku |
| 3. Kryt náhonu | 7. Tlačidla | 11. Prostor k uskladnění šňůry |
| 4. Mixér | 8. Plnicí hrdlo | 12. Přípojná šňůra |

Příslušenství vhodné k tomuto kuchyňskému strojeku Kenwood

Níže je uveden celý sortiment příslušenství vhodných k Vašemu kuchyňskému strojeku. Část tohoto příslušenství je součástí vybavení kuchyňského strojeku. To, zda Vám nechybí příslušenství, které máte mít, si můžete zkontrolovat na zadní straně obálky, kde je zobrazeno příslušenství, které je součástí vybavení strojeku.

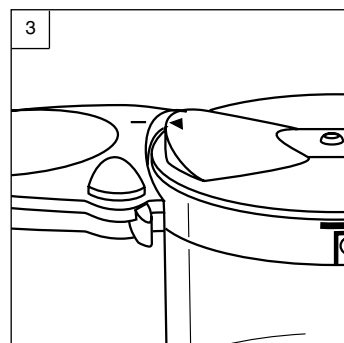
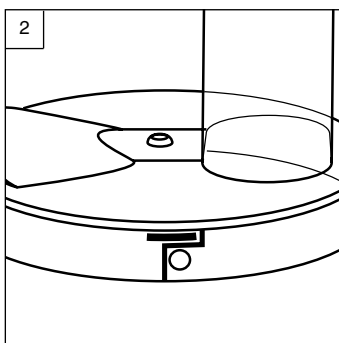
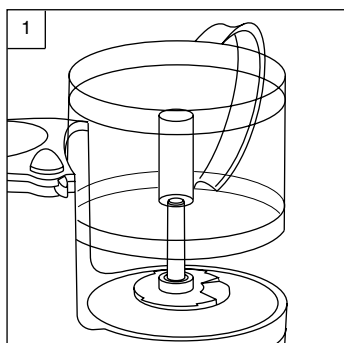
1 	2 	1. Ocelový sekací nůž - k sekání masa, zeleniny, ořechů a strouhanky, dále ke hnětení a míchání dortového, chlebového, listkového a lineckého těsta, k mixování a výrobě majonéz	3 	4 
5 	6 	2. Hnětač - na kynutá těsta 3. Lopátkový šlehač na sníh - pouze na šlehání bílků 4. Šlehače se dvěma metlami - pouze ke šlehání lehkých směsí jako např. ke šlehání bílků, šlehačky, kondenzovaného mléka, vajec a cukru	7 	8 
9 	10 	5. Maxi-míchací průhledný kryt - použijte společně se sekacím nožem k mixování polévek apod. 6. Jemný plátkovací/strouhací kotouč	11 	12 
13 	14 	7. Hrubý plátkovací/strouhací kotouč 8. Kotouč na bramborové hranolky 9. Kotouč na tenké bramborové hranolky - pommes frites 10. Strouhací kotouč - na parmazán a na syrové brambory	15 	16 
17 	18 	11. Extra hrubý strouhací kotouč 12. Vřeteno výměnných kotoučů 13. Mixer 14. Univerzální mlýnek 15. Lis na citrusové ovoce 16. Odšťedivka šťáv - na tvrdé ovoce a zeleninu, jako např. mrkve a jablka	19 	20 

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ - NE VŠECHNA UVEDENÁ PŘÍSLUŠENSTVÍ JSOU SOUČÁSTÍ ZÁKLADNÍHO VYBAVENÍ KUCHYŇSKÉHO STROJEKU.

POSTUP POUŽITÍ KUCHYŇSKÉHO STROJKU

Postup složení pracovní nádoby a víka

1. Průhlednou plastovou pracovní nádobu nasadte na hnací hřídel strojek tak, aby její ucho směřovalo k zadní části spotřebiče (Obr. 1). Nádobu upevníte na pohonnou jednotku otočením směrem doprava, až pevně zapadne na své místo.
2. Jakmile je nádoba nasazena, můžete do ní vložit požadované příslušenství (viz níže). Do nádoby vždy nejprve vložte příslušenství, teprve potom zpracovávané přísady.
3. Víko nasadte na pracovní nádobu tak, aby plnicí hrdlo směřovalo k zadní straně spotřebiče. Víkem potom otočte doprava, až jeho zoubky pevně zapadnou do zoubků pracovní nádoby a plnicí hrdlo je v rovině s uchem nádoby (Obr. 2). Zkontrolujte, zda je značka na víku v rovině se značkou na skřínce spotřebiče (Obr. 3).
Součástí Vašeho kuchyňského strojeku je moderní bezpečnostní pojistka. POKUD VÍKO NA NÁDOBU NENASADÍTE SPRÁVNĚ, KUCHYŇSKÝ STROJEK SE NEROZBĚHNE.
4. Postup při demontáži nádoby a víka je stejný jako výše, jenže opačný. Víko je možné sundat pouze tehdy, je-li spínač v poloze vypnuto (0).



Ovládací prvky a rychlosti

Spínač 'A' slouží k nastavení požadované rychlosti (Obr. 4).

Kuchyňský strojek uvedete do chodu přepnutím spínače 'B' z polohy 0 do polohy I (Obr. 5).

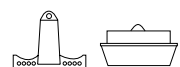
Kuchyňský strojek vypnete přepnutím spínače "B" zpět do polohy "0".

POZOR

V případě, že spínač 'B' nebo pulzovací tlačítko 'C' (Obr. 6) nelze lehce ovládat, zkontrolujte, zda mísa a víko jsou do sebe nasazeny správně, tedy podle návodu v části "**Postup složení pracovní nádoby a víka**".

Pulzátor - tato funkce umožňuje manuální přerušované spouštění a vypínání příslušenství namontovaného do kuchyňského strojeku, a tím lepší kontrolu konzistence zpracovávaných směsí. Pulzátor se ovládá stisknutím tlačítka 'C'. Pulzovací tlačítko spustí motor strojeku, který pak běží tak dlouho, dokud je tlačítko stlačeno. Pulzátor lze použít při kterékoliv nastavené rychlosti.

Při následujících operacích užívejte tyto rychlosti:



1

Lopatkový šlehač a lis na citrusové ovoce



1-5

Přidávání vody při smíchávání příměsí lístkového těsta



5-8

Kynutá těsta, vmíchávání tuku do mouky a pod.



1-8

Příprava dortů



1-8

Plátkování, strouhání a příprava hranolků



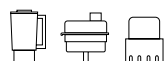
5-8

Šlehač se dvěma metlami



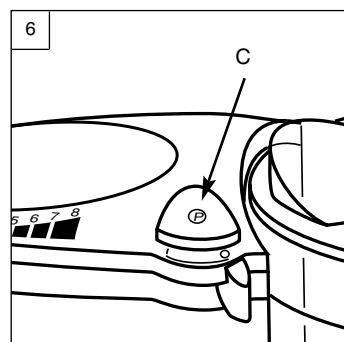
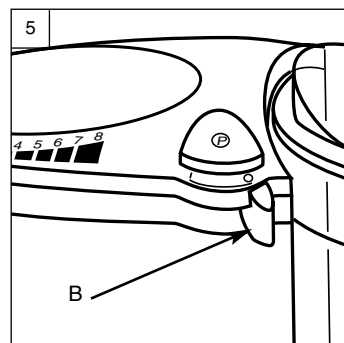
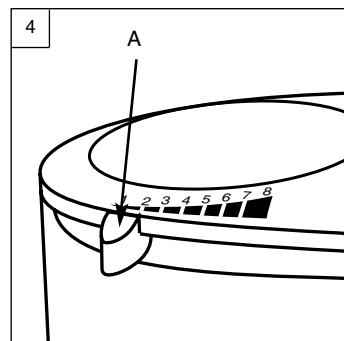
6-8

Sekání, pasírování a příprava paštik



8

Mixér, univerzální mlýnek a odstředivka šťáv



Postup použití příslušenství

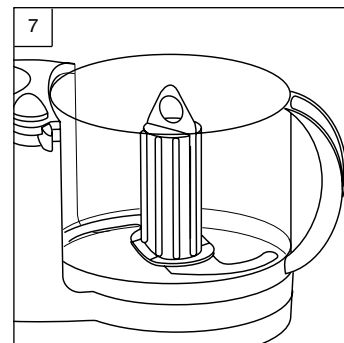
Ocelový sekací nůž, hnětač a lopatkový šlehač na sníh

1. Pracovní nádobu upevněte na strojek.
2. Zvolené příslušenství nasadte na hnací hřídel a opatrně s ním otáčejte, až zapadne dolů na své místo (Obr. 7). Přesvědčte se, že příslušenství je zasunuto na doraz, teprve potom pokračujte.
3. Do mísy vložte suroviny určené ke zpracování.
4. Nasadte víko a strojek spusťte.

Sekací nůž má ze všech příslušenství nejuniverzálnější použití, včetně přípravy dortů, chlebového a lístkového těsta, sekání masa, zeleniny a ořechů. Výsledná konzistence zpracovávaných potravin je dána zvolenou rychlostí a délkou zpracování.

Hnětač, pokud je součástí příslušenství, používejte na kynutá těsta.

Lopatkový šlehač na sníh, pokud je součástí příslušenství, lze použít pouze ke šlehání bílků nebo vmíchávání sněhu do suflé apod. Při šlehání bílků dbejte na to, aby pracovní nádoba i šlehač byly naprosto čisté, beze stop tuku. Nejlepších výsledků při šlehání dosáhnete s vajíčky, která mají pokojovou teplotu. Šlehač dokáže najednou ušlehat až 6 bílků. **NEU ÍVEJTE KE ŠLEHÁNÍ JINÝCH TEKUTIN.**



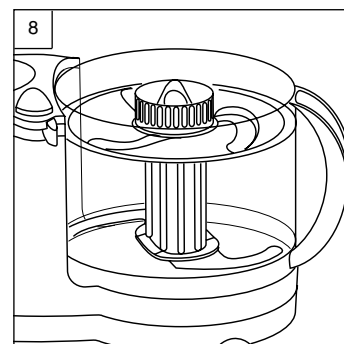
DŮLEŽITÉ

Tento kuchyňský strojek ani jeho mixér se nehodí k drcení či mletí kávových zrn, ani k přeměně krystalového cukru v jemný pískový cukr. Když do zpracovávané směsi chcete přidat mandlovou tresť nebo jinou příchut, spotřebič vypněte, sundejte víko a tresť dejte přímo do směsi. Tresť by při styku s pracovní nádobou, plnicím hrdlem, víkem a mixérem mohla zanechat neodstranitelné stopy. Něco podobného by však žádným způsobem neovlivnilo správné fungování kuchyňského strojeku.

Maxi-míchací kryt

Maxi-míchací kryt se používá společně s ocelovým sekacím nožem k mixování polévek a jiných tekutin v pracovní nádobě. Kryt umožňuje zvýšit množství tekutiny zpracovávané v nádobě.

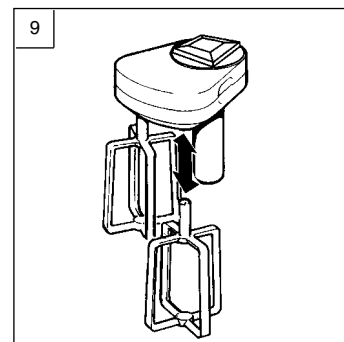
1. Do nádoby dejte sekací nůž a potraviny určené ke zpracování.
2. Nad sekací nůž umístěte maxi-míchací kryt tak, aby spočíval na výstupku v horní části pracovní nádoby (Obr. 8).
3. Nasadte víko a strojek spusťte.



Šlehač se dvěma metlami (pokud je součástí příslušenství)

Tento šlehač je výrobcem určen pouze k přípravě LEHKÝCH směsí, jako například ke šlehání bílků, šlehačky, kondenzovaného mléka a vajec a cukru k přípravě beztučného piškotového těsta. **Těžší směsi (např. tuk a mouka) mohou šlehač poškodit.**

1. Zkontrolujte, zda jsou obě šlehačí metly pevně zasunuty do pohonného ramena šlehače (Obr. 9).
2. Smontovaný šlehač nasuňte na hnací hřídel a několikrát s ním pootočte, až zapadne na doraz.
3. Vložte suroviny do pracovní nádoby.
4. Nasadte víko a strojek spusťte.



Rady:

- Nejlepších výsledků při šlehání dosáhnete s vajíčky, která mají pokojovou teplotu.
- Při šlehání bílků dbejte na to, aby pracovní nádoba i šlehač byly naprosto čisté, beze stop tuku.

KOTOUČE STROUHACÍ, PLÁTKOVACÍ A NA HRANOLKY

Oboustranné kotouče nabízejí dvě různé možnosti plátkování a strouhání. Druhá strana kotouče na jemné plátkování slouží k jemnému strouhání a kotouč na hrubé plátkování je kombinován s hrubým strouháním. Požadovaná strana musí při nasunutí kotouče s vřetenem na hnací hřídel směřovat vzhůru.

Strouhací kotouče používejte na sýr, mrkev, brambory a potraviny podobné struktury.

Plátkovací kotouče používejte na brambory, mrkev, zelí, okurky, cukíny, červenou řepu, cibuli a jablka.

Extra hrubý strouhací kotouč používejte na sýr a mrkev, když je potřebujete nastroumat na velmi hrubo.

Kotouč na standardní hranolky používejte na přípravu bramborových hranolků ke smažení a dále na jiné druhy ovoce a zeleniny, včetně jablek, hrušek a okurek, k přípravě jídel v rendlíku nebo na strouhání zeleninových příloh.

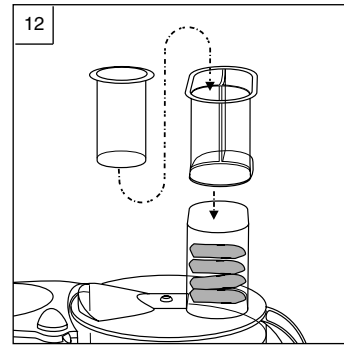
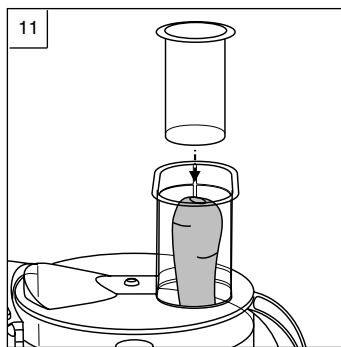
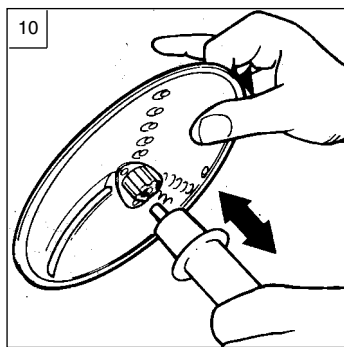
Kotouč na super-tenké hranolky používejte k přípravě dlouhých tenkých proužků brambor, z nichž usmažíte tenké pommes frites. Tento kotouč slouží též ke zpracovávání jiných druhů zeleniny a ovoce, jako např. jablek, mrkve, cukin a okurek, a k přípravě zeleninových obloh nebo salátů, pokrmů v rendlíku a čínských jídel typu stir-fry (tenkou zeleninu doporučujeme napěchovat do plnicího hrdla svisle).

Kotouč na syrové brambory slouží ke strouhání sýru parmazán a různých druhů zeleniny, včetně syrových brambor na přípravu bramborových knedlíků.

1. Vybraný kotouč nasadíte na vřeteno tak, že vřeteno zatlačíte na doraz do kotouče (Obr. 10). Vřetenem můžete pootočit, aby se zajistilo. **Požadovaná strana kotouče musí směřovat vzhůru.**
2. Vřeteno s kotoučem nasuňte na hnací hřídel kuchyňského stroju a pomalu s ním otáčejte, až zapadne na doraz. Přesvědčte se, že vřeteno s kotoučem je správně namontováno, teprve pak pokračujte.
3. Nasadte víko a vyberte si velikost plnicího hrdla, kterou chcete použít. Tlačidlo je zkonstruováno tak, že je v něm užší vnitřní plnicí hrdlo. To usnadňuje strouhání a plátkování jednotlivých a tenkých kousků. Při použití vnitřního plnicího hrdla, se do většího hrdla musí nejdříve zasunout větší tlačidlo, a pak teprve potraviny (Obr. 11).

Chcete-li použít větší plnicí hrdlo, používejte obě tlačidla najednou (Obr. 12).

4. Do zvoleného plnicího hrdla umístěte potraviny.
5. Strojek spusťte a pomocí tlačidla/tlačidel potraviny rovnoměrně stlačujte dolů.



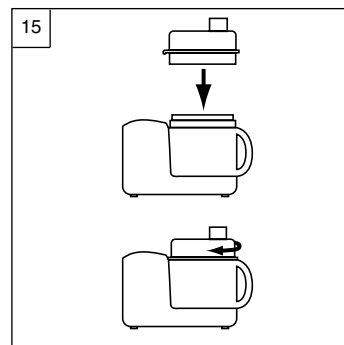
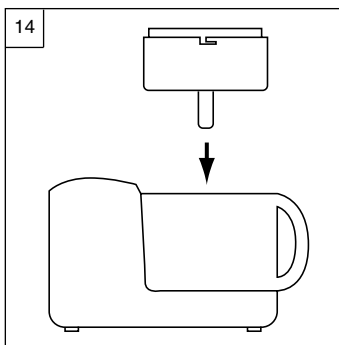
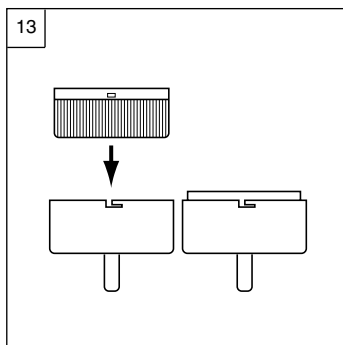
Rady:

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když bude užívat čerstvou zeleninu a ovoce.
- Používáte-li větší plnicí hrdlo, potraviny nakrájejte tak, aby se do něj vešly. Hrdlo napěchujte téměř po okraj, a pak při běžícím stroju na potraviny pevně tlačte pomocí tlačidla.
- Plnicí hrdlo vždy řádně napěchujte, aby potraviny při zpracovávání neujížděly do boku. Případně použijte vnitřní plnicí hrdlo (Obr. 11).
- Potraviny tlačte směrem ke kotouči vždy jen pomocí tlačidla. Do plnicího hrdla nikdy nestrkejte prsty.
- Nezapomeňte, že při použití většího plnicího hrdla musíte použít obě tlačidla najednou.
- Napěchujete-li strouhané či plátkované potraviny do hrdla kolmo, budou výsledné nastrouhané či naplátkované potraviny kratší, než v případě, že jsou do hrdla napěchovány vodorovně.
- Po každém použití kotoučů zůstane buď na kotouči nebo v pracovní nádobě malé nezpracované množství.

Odstředivka šťáv

Odstředivka šťáv, pokud je součástí příslušenství, slouží k výrobě šťáv z tvrdého ovoce a zeleniny, jako např. z mrkve nebo jablek. Potraviny není zapotřebí předem nijak připravovat. Kombinací různých druhů ovoce a zeleniny můžete připravit zdravý a chutný nápoj.

1. Do vnitřní pracovní nádoby upevněte košíkové sítko tak, aby výstupky na sítku zapadly do výřezů ve vnitřní nádobě (Obr. 13).
2. Do pracovní nádoby na strojk upevněte kroutivým pohybem vnitřní nádobu s namontovaným sítkem, až zapadne na místo (Obr. 14).
3. Nasadte víko odstředivky a otočením směrem doprava ho zajistěte (Obr. 15).
4. Ovoce či zeleninu nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího hrdla.
5. Strojek spusťte na nejvyšší rychlost, potraviny vložte do hrdla a tlačidlem je postupně stlačujte. Zpracovávejte jen jeden či dva kousky potravin najednou, a až po jejich odšťavnění přidejte nové kousky.
6. Po zpracování celé várky nechte strojek běžet asi 20 sekund naprázdno, čímž dosáhnete maximálního odstředění šťáv.
7. Po použití odstředivku rozeberte. Uvolněte košíkové sítko a vyklepte z něj zbylou dužinu. Odstředěnou šťávu přelejte do džbánu a podávejte.



Rady:

- Nejlepších výsledků dosáhnete, budete-li používat čerstvé ovoce a zeleninu.
- Ovoce a zelenina s tvrdou slupkou, jako např. meloun či ananas, se musí předem oloupat. Některé druhy ovoce a zeleniny, jako např. papriky, melouny a švestky je potřeba nejdříve vypeckovat nebo zbavit jader. Jablka a hrušky se musí před zpracováním oloupat a zbavit jaderníku.
- Odstředivka šťáv dokáže zpracovat citrusové ovoce, ale výsledný džus bude hořký, kvůli velkému množství dužiny ve šťávě. K tomuto účelu lépe poslouží speciální lis na citrusové plody.

DŮLEŽITÉ

- Nejlepších výsledků při použití tohoto příslušenství dosáhnete, když budete zpracovávat najednou jen malá množství a když budete košíkové sítko a vnitřní nádobu pravidelně zbavovat nánosů dužiny.
- Kuchyňský strojek může při použití odstředivky občas začít vibrovat, což je způsobeno nerovnoměrným rozložením dužiny. Pokud se vibrování začne zhoršovat, strojek vypněte a vyčistěte sítko. Na jeden záťah doporučujeme zpracovat maximálně 454g ovoce nebo zeleniny.

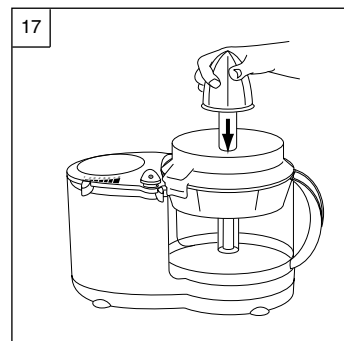
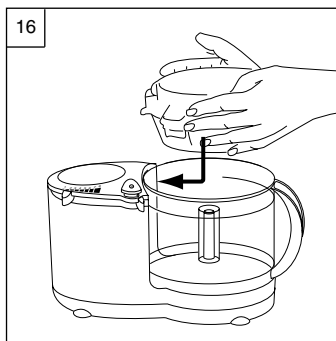
Upozornění:

Některé druhy ovoce a zeleniny mohou zabarvit plastové součásti. To je naprosto normální jev, který žádným způsobem neovlivní chuť připravovaných šťáv.

Lis na citrusové plody

Tento lis, pokud je součástí příslušenství, slouží k lisování šťáv z citrusového ovoce, včetně pomerančů, limett, citrónů a grapefruitů, určených k pití nebo do moučníků, pečiva apod.

1. Do pracovní nádoby umístěné na strojk upevněte sítko lisu na citrusové plody tak, že ho dáte na nádobu a otočíte ho směrem doprava, až je špička sítka v rovině se značkou na tělese strojk (Obr. 16).
2. Lis nasuňte kroutivým pohybem na hnací hřídel, až zapadne na doraz (Obr. 17).
3. Citrusový plod rozpulte. Strojek spusťte rychlostí 1 a ovoce pevně tlačte na lis, až z něj vymačkáte všechnu šťávu.



Mixer

Slouží k mixování polévek, nápojů, paštik a majonéz, k sekání ořechů a přípravě strouhanky.

- a. Zátka víka
- b. Víko nádoby
- c. Nádoba mixéru s paticí

1. Z rychloběžného náhonu kuchyňského strojku sundejte zvednutím kryt.
2. Víko se zátkou upevněte na nádobu mixéru (Obr. 18) tak, že je po nasazení otočením doprava zajistíte.
3. Mixér umístěte na náhon tak, aby výstupky ve spodní části patice zapadly do drážek náhonu. Nádobou zajistíte pootočením doprava (Obr. 19).

Pozor: Při používání mixéru nesmí být v pracovní nádobě strojku žádné příslušenství. Mixér bude fungovat pouze tehdy, je-li na strojku nasazena pracovní nádoba s víkem.

Rady:

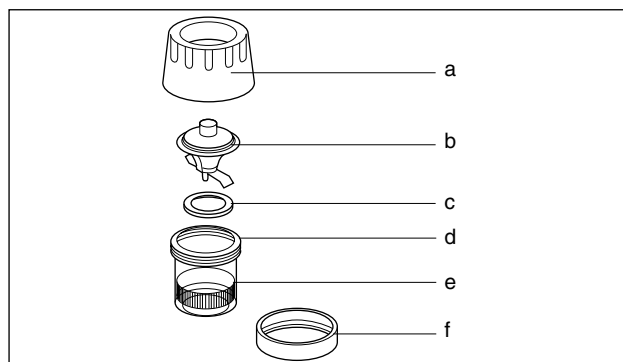
- Suché příměsi - jako např. chleba - nakrájejte na kostky a vhažujte je otvorem ve víku přímo na běžící nože.
- Při přípravě jídel, jejichž součástí jsou tekutiny, můžete všechny příměsi dát rovnou do nádoby mixéru.
- Nejlepších výsledků dosáhnete při maximální rychlosti.
- Při přípravě majonézy dejte do nádoby mixéru všechny příměsi kromě oleje. Mixér spusťte, potom vyndejte zátku víka a postupně pomalým proudem nalejte do směsi olej.
- Nepřekračujte maximální kapacitu mixéru, která je 1 litr.

DŮLEŽITÉ

- Z bezpečnostních důvodů nikdy nemixujte velmi horké tekutiny.
- Suché příměsi nesmíte dávat do mixéru před tím, než ho spustíte.
- Některá koření, jako např. hřebíček, kopr a kmín, by mohla poškodit umělou hmotu, z níž je nádoba mixéru vyrobená. Proto se nesmí v mixéru zpracovávat.
- Mixér běží tak vysokou rychlostí, že všechny příměsi jsou důkladně zpracovány během jedné minuty.
- Nenechávejte mixér příliš dlouho běžet a vyvarujte se opakovaného spouštění v krátkých intervalech, zejména při zpracovávání suchých příměsí nebo malých množství.
- Mixér není vhodný ke skladování, proto se příměsi nesmí nechávat v nádobě mixéru dlouho před zpracováním a nádoba mixéru se musí okamžitě po ukončení zpracování vyprázdnit.
- Po vypnutí motoru vždy počkejte, až se rotující nože zcela zastaví, teprve potom mixér ze strojku vyndejte.

Univerzální mlýnek

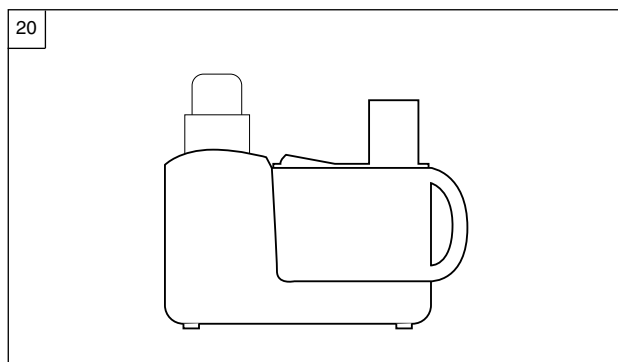
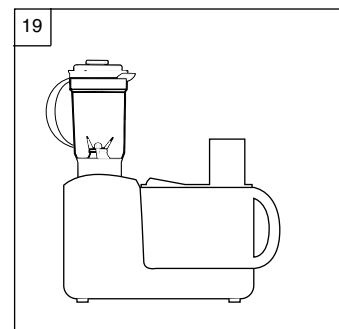
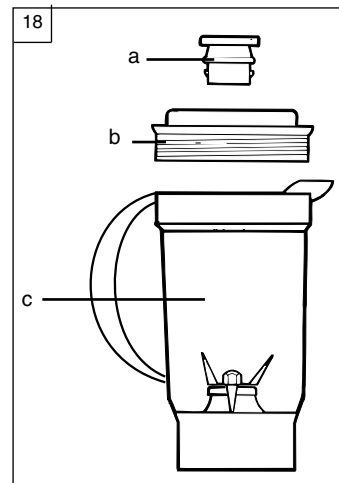
Mlýnek, pokud je součástí příslušenství, slouží k mixování kojeneckých jídel, k přípravě záливоk na salát, k sekání zeleného koření a ke mletí koření a také kávových zrn.



- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| a. Podstavec s pružinou | d. Mixovací a skladovací nádoba |
| b. Sekací nůž s pouzdrem | e. Ryska maximálního naplnění |
| c. Pryžové těsnění | f. Víčko |

1. Z rychloběžného náhonu kuchyňského strojku sundejte zvednutím kryt.
2. Nádobu postavte závitěm vzhůru na pracovní desku a dejte do ní potraviny určené ke mletí.
3. Zkontrolujte, zda je těsnění správně nasazeno do osazení v pouzdře se sekacím nožem.
4. Pouzdro se sekacími noži otočte a umístěte tak, aby nože byly ponořeny do nádoby.
5. Sekací nože s pouzdrem pak zajistíte našroubováním a mírným utážením podstavce na nádobu.
6. Mlýnek nasadte na náhon tak, aby výstupky ve spodku podstavce zapadly do drážek náhonu. Mlýnek zajistíte pootočením doprava (Obr. 20).

Pozor: Při používání mlýnku nesmí být v pracovní nádobě strojku žádné příslušenství. Mlýnek bude fungovat pouze tehdy, je-li na strojku nasazena pracovní nádoba s víkem.



Rady:

- Při mixování dosáhnete nejlepších výsledků, když skleněnou nádobu mlýnku budete plnit jen do poloviny.
- K přípravě kojeneckých jídel můžete použít malé množství uvařených příměsí smíchaných s trochou šťávy z masa nebo s mlékem.
- Nejlepších výsledků dosáhnete při maximální rychlosti.
- Při sekání zeleného koření dosáhnete nejlepších výsledků s čistým a suchým kořením.

DŮLEŽITÉ

- ivotnost mlýnku prodloužíte, když ho budete vypínat okamžitě, jakmile dosáhnete požadované jemnosti.
- Maximální doba nepřerušovaného běhu nesmí přesáhnout dvě minuty.
- Běžící mlýnek nenechávejte bez dohledu.
- Suchý zázvor musíte před mletím rozdrobit na kousky. Koření kurkuma je příliš tvrdé a nedá se mlít.

POZOR

PODSTAVEC A NOŽ S POUZDREM SE NESMÍ BEZ NÁDOBY UMISŤOVAT NA HNACÍ JEDNOTKU. MLÝNEK NEROZEBÍREJTE, DOKUD HO CELÝ NESUNDÁTE Z HNACÍ JEDNOTKY. NÁDOBA UNIVERZÁLNÍHO MLÝNKU SE V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NESMÍ POUŽÍVAT SPOLEČNĚ S PATICÍ MIXÉRU A989, A990, A993 A A996. UNIVERZÁLNÍ MLÝNEK SE NEHODÍ KE ZPRACOVÁVÁNÍ HORKÝCH TEKUTIN.

Doporučená maximální zpracovávaná množství v kuchyňském stroju

Mouka na křehké pečivo	340 g
Mouka na kynuté těsto	500 g
Příměsí na dort	1,36 kg
Maso na sekání	1 kg
Kapacita tekutin - nádoba s maxi-krytem	1,3 litru
Kapacita mixéru	1 litr
Lopatkový šlehač	6 bílků
Šlehač s dvěma metlami	4 bílků

Péče a čištění

Před čištěním strojek vždy nejdříve vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Okamžitě po použití všechny součásti strojek -kromě motorové jednotky, šlehače se dvěma metlami, nádoby a patice mixéru, podstavce mlýnku a sekacího nože s pouzdrém - umyjte v horké vodě se saponátem a důkladně je vysušte. Dávejte pozor, abyste se nezranili při mytí ocelového sekacího nože a kotoučů - jsou mimořádně ostré. Následující příslušenství kuchyňského strojek lze mýt v myčce na nádobí: pracovní nádobu, víko, tlačidla, ocelový sekací nůž, maxi-míchací kryt, hnětač, lopatkový šlehač, lis na citrusové plody, odstředivku šťáv, nádobu univerzálního mlýnku, skladovací nádoba a všechny kotouče. Umístěte je ale vždy do horního drátěného koše myčky.

Motorovou jednotku otřete vlhkým hadrem a suchým přeleštěte. Dbejte na to, aby bezpečnostní pojistka nebyla zanesena zbytky potravin.

Strojek po použití vždy přikryjte ochranným krytem -pokud je součástí příslušenství.

Šlehač s dvěma metlami

Šlehačí metly jednu po druhé jemným tahem vysunete z pohonného ramena. Metly umyjte v teplé vodě. Pohonné rameno šlehače otřete mokřým hadrem. **NIKDY HO NEPONOŽUJTE DO VODY.**

Mixér

Nádobu mixéru naplňte do poloviny horkou vodou a upevněte na strojek. Zakryjte víkem s namontovanou zátkou a spusťte na 20 -30 sekund, abyste uvolnili všechny usazeniny. Vodu vylejte a nádobu vypláchněte čistou teplou vodou. Mixér vytřete a nechte ho v teple doschnout. Při utírání dávejte pozor, abyste se neporanili o ostří nožů.

Patici mixéru neponožujte do vody.

Univerzální mlýnek

Nůž s pouzdrém umyjte v horké vodě s přípravkem na mytí nádobí, opláchněte a utřete do sucha. Dávejte pozor, abyste se přitom neporežali - sekací nůž je velmi ostrý. Nůž s pouzdrém nenechávejte odmočit ve vodě.

Servis

V případě poškození šňůry může její výměnu - z bezpečnostních důvodů - provést pouze firma KENWOOD nebo firmou KENWOOD autorizovaná opravna.

Obratťe se na firmu, u níž jste spotřebič koupili.

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

Disse anvisninger skal gennemlæses, og der skal især henledes opmærksomhed på følgende sikkerhedspunkter:

1. Knivene og pladerne er meget skarpe, så de skal omgås med forsigtighed. **Hold fast i stålkniven i det øverste fingergreb væk fra æggen, både når kniven anvendes og rengøres.**
2. Fjern altid stålkniven, før indholdet hældes ud af skålen.
3. Stik ikke hænderne ned i processorskålen eller blenderen, mens strømmen er tilsluttet.
4. Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i tilførselsrøret. Brug altid nedstopperen (erne)
5. Inden der gøres forsøg på at fjerne låget, sluk for maskinen og sørg for at alt tilbehør er standset fuldstændigt.
6. Hvis låsemekanismen udsættes for alt for stor kraft, kan apparatet blive beskadiget og forårsage kvæstelser.
7. Hvis der er synlig skade på nogen del af apparatet, må det ikke anvendes.
8. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af små børn eller svagelige personer uden opsyn.
9. Gå ikke fra apparatet, når det er i brug.
10. Kom ikke apparatet, ledningen eller stikket i vand eller anden væske, og sørg for at holde kontrolknapperne rene og tørre.
11. Lad ikke ledningen hænge ned over kanten af køkkenbordet, og lad den ikke komme i berøring med varme overflader. Evt. overflødig ledning skal rulles op omkring holderne bagpå apparatet.
12. Apparatet må kun anvendes til det beregnede formål.
13. Dette apparat er kun beregnet til privat brug.

GEM DENNE BRUGSANVISNING.

El-tilslutning

Inden der tændes for apparatet, skal De sørge for, at den på mærkepladen anførte spænding er den samme som Deres lokale el-forsyning.

Dette apparat opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EF-direktiv 89/336/EØF.

Inden brug

Inden foodprocessoren tages i brug første gang, skal knivens plastbeskyttere fjernes fra stålkniven og kasseres - disse har kun til formål at beskytte kniven under produktion og transport. Vask skålen, låget, nedstopperne og tilbehøret i overensstemmelse med anvisningerne under rengøring, side 27.

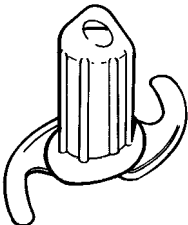
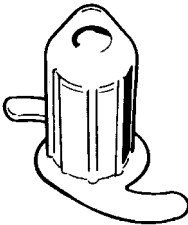
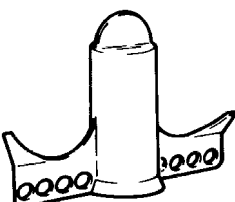
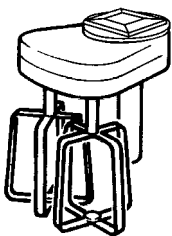
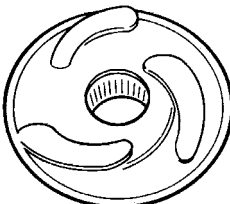
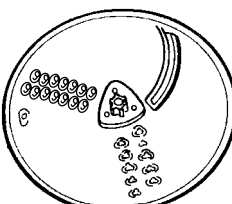
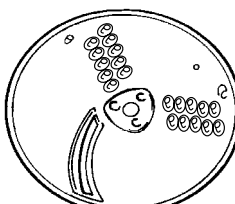
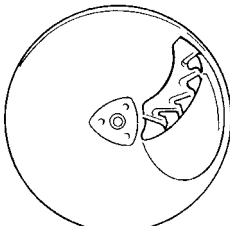
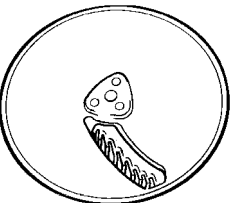
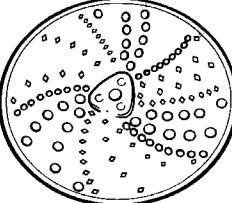
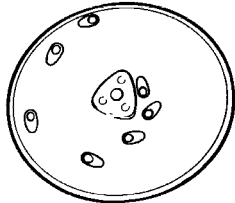
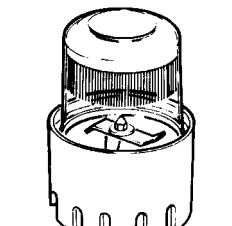
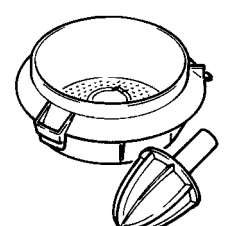
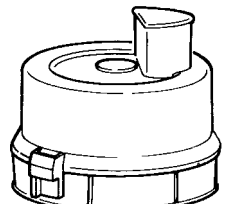
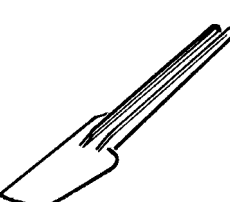
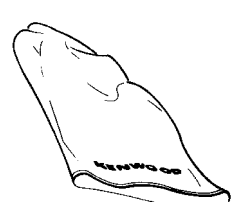
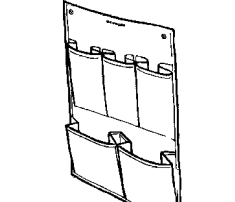
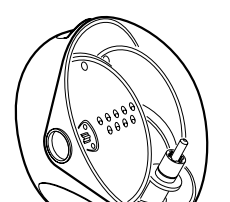
For at undgå at ledningen ligger hen over køkkenbordet, skal evt. overflødig ledning rulles op omkring holderne bagpå foodprocessoren.

Lær Kenwood Foodprocessor at kende

- | | | |
|-------------------|------------------|-----------------------|
| 1. Motorenhed | 5. Sikkerhedslås | 9. Skål |
| 2. Kontrolknapper | 6. Låg | 10. Foodprocessordrev |
| 3. Udtagsdæksel | 7. Nedstopper | 11. Ledningsholdere |
| 4. Blender | 8. Tilførselsrør | 12. Ledning |

Tilbehør som kan fås til Kenwood Foodprocessor

Nedenfor vises hele udvalget af tilbehør, som kan fås til Kenwood foodprocessoren. Nogle af disse følger med foodprocessoren og for at kontrollere hvilke tilbehør De bør have, bedes De venligst se på bagsiden af brugsanvisningen, hvor de er vist i billedform.

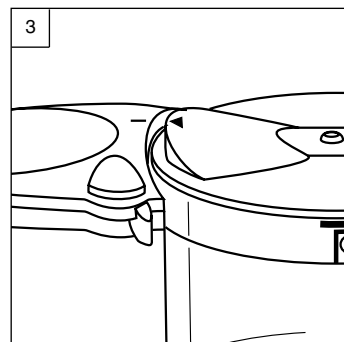
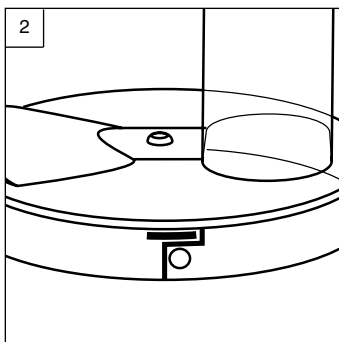
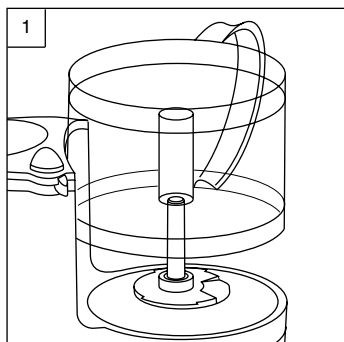
1	2	1. Stålkniv - til at hakke kød, grøntsager, krydderurter, nødder, lave rasp, røre kager, ælte brød, blande dej af forskellig slags og røre mayonnaise	3	4
		2. Dejredskab - til gærdeje		
5	6	3. Piskeris - kun til æggeghvider	7	8
		4. Dobbelt piskeris - kun til tynde blandinger, f.eks. æggeghvider, piskefløde, tynde kagedeje, æg og sukker		
9	10	5. Maxi-blend-baldakin - anvendes sammen med stålkniiven til at blende suppe mv.	11	12
		6. Fin snitte/riveplade		
13	14	7. Grov snitte/riveplade	15	16
		8. Standard pommes frites plade - til tykke pommes frites		
17	18	9. Fin pommes frites plade - til tynde pommes frites og julienne-strimler	19	20
		10. Raspeplade - til parmesanost og tyske kartoffelboller		
21	22	11. Ekstra grov riveplade	23	24
		12. Aksel til processor-plader		
25	26	13. Blender	27	28
		14. Universalkværn		
29	30	15. Citruspresse	31	32
		16. Saftcentrifuge - til hårde frugter og grøntsager, f.eks. gulerødder og æbler		
33	34	17. Dejskraber	35	36
		18. Overtræk		
37	38	19. Tilbehørholder	39	40
		20. Opbevaringsboks (til plader og pladeaksel)		
41	42		43	44

VIGTIGT - IKKE ALLE DISSE TILBEHØR FØLGER MED FOODPROCESSOREN

Anvendelse af Kenwood Foodprocessor

Påsætning af processorens skål og låg

1. Sæt den gennemsigtige plastskål på processordrevet, så håndtaget vender mod maskinens bagside (fig. 1). Sænk skålen ned på motorenheden og drej den med uret, så den låses godt fast.
2. Når skålen sidder på plads, kan et tilbehør anbringes på foodprocessoren (se nedenfor). Anbring altid det ønskede tilbehør i skålen, før ingredienserne kommer i.
3. Sæt låget på processorskålen, så tilførselsrøret vender mod maskinens bagside. Drej låget med uret, indtil tappene på låget låses fast mod tappene på skålen, og tilførselsrøret er ud for håndtaget (fig. 2). Mærket på låget skal være ud for det tilsvarende mærke på processorhuset (fig. 3).
Foodprocessoren har en avanceret sikkerhedslåsemekanisme. HVIS LÅGET IKKE SIDDER RIGTIGT PÅ PLADS, KAN FOODPROCESSOREN IKKE VIRKE.
4. Skålen og låget fjernes på samme måde, men i omvendt rækkefølge. Det er kun muligt at fjerne låget, når kontrolknappen står på afbrudt (0).



Betjeningsknapper og -hastigheder

Vælg den ønskede hastighed med kontrolknappen 'A' (fig. 4).

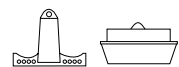
Sluk for foodprocessoren ved at sætte kontrolknappen 'B' tilbage i stilling 0.

VIGTIGT

Hvis det er vanskeligt at betjene kontrolknappen 'B' eller impulsknappen 'C' (fig. 6), så kontrollér, om skålen og låget sidder rigtigt som beskrevet under '**Påsætning af processorens skål og låg**'.

Impulsfunktion - Med denne funktion er det muligt at bruge det i skålen anbragte tilbehør med en start/stop-funktion, der giver meget præcis kontrol med konsistensen af forskellige madvarer. Impulsfunktionen fås ved blot at trykke på knap 'C'. Når der trykkes på impulsfunktionsknappen, kører motoren og den bliver ved med at køre, så længe der trykkes på knappen. Dette kan gøres på en hvilken som helst hastighed.

Anvend disse hastigheder til følgende:



1. Piskeris og citruspresse.



1-5 Tilsætning af vand til butterdej o.lign.



5-8 Gærdeje, blanding af fedtstof i kagedej.



1-8 Til at lave kager.



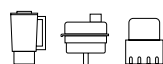
1-8 Til at snitte og rive samt lave pommes frites.



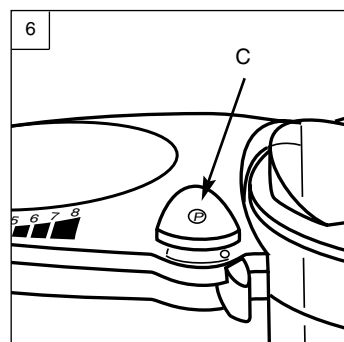
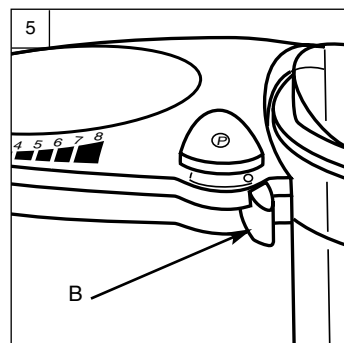
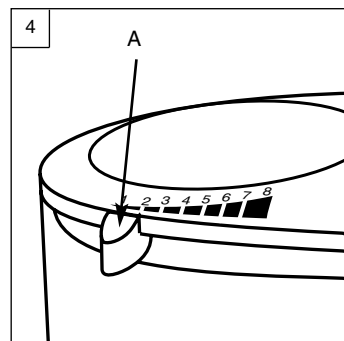
5-8 Det dobbelte piskeris.



6-8 Til at hakke, purere, lave leverpostej.



8 Blender, universalkværn og saftcentrifuge.



Brug af tilbehør

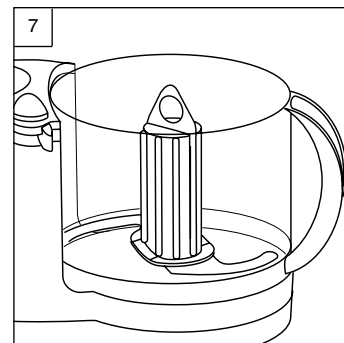
Stålkniv, dejredskab og piskeris

1. Lås skålen fast på foodprocessoren.
2. Sæt tilbehøret over foodprocessordrevet og drej det forsigtigt, indtil det falder helt ned (fig. 7). For at kunne fortsætte skal redskabet være så langt nede som muligt.
3. Kom ingredienserne ned i processorens skål.
4. Sæt låget på og tænd for foodprocessoren.

Stålkniven er det mest alsidige af alt tilbehøret og kan anvendes til mange forskellige opgaver, bl.a. til kagedej, brøddøj, butterdej og hakning af kød, grøntsager og nødder. Konsistensen af maden afgøres af den valgte hastighed og hvor længe maden behandles.

Brug det medfølgende dejredskab til gærdeje.

Piskeriset til æggehvider (hvis leveret) må kun anvendes til at piske æggehvider til marengs og soufflé o.lign. Sørg altid for at skålen og piskeriset er helt rent og fri for fedt, før æggehviderne piskes. Det bedste resultat opnås, når æggene har stuetemperatur, inden de piskes. Piskeriset kan piske op til 6 æggehvider. **DET MÅ IKKE ANVENDES TIL ANDRE VÆSKER.**



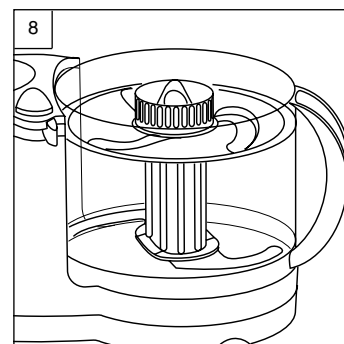
VIGTIGT

Processoren og blenderen egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner eller til at finmale sukker. Når der skal mandelessens o.lign. i en dej, skal der slukkes for maskinen og låget skal tages af, så essensen kan hældes direkte ned i dejen. Direkte kontakt med skålen, tilførselsrøret, låget eller blenderen kan medføre permanent misfarvning af plastmaterialet. Denne misfarvning er dog ikke skadelig for processorens funktion.

Maxi-blend-baldakin

Denne anvendes sammen med stålkniven, når der skal blendes suppe eller anden væske i processorskålen. Med denne bliver skålens væskekapacitet større.

1. Anbring stålkniven og maden, som skal behandles i skålen.
2. Sæt maxi-blend baldakinen over stålkniven og lad den hvile på trinnet på den øverste del af processorens skål (fig. 8).
3. Sæt låget på og tænd for maskinen.



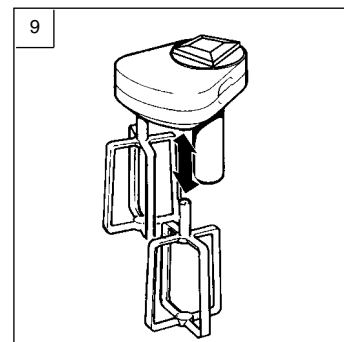
Dobbelt piskeris (hvis leveret)

Anvendes kun til TYNDE blandinger, f.eks. æggehvider, piskefløde, æg og sukker til lagkagedej. **Tykkere dej (f.eks. fedtstof og mel) kan beskadige det.**

1. Sørg for, at hvert piskeris skubbes godt ind i apparatets drivhoved (fig. 9).
2. Sæt piskeriset på foodprocessorens drev. Drej det for at sikre, at det sidder rigtigt fast.
3. Kom ingredienserne i processorens skål.
4. Sæt låget på og tænd for maskinen.

Tips:

- Det bedste resultat opnås, når æggene har stuetemperatur, inden de piskes.
- Sørg altid for at skålen og piskerisene er fuldstændig rene og frie for fedt, før der piskes æggehvider.



Snitte- og riveplader samt pommes frites plader

Med disse vendbare plader kan der vælges mellem to snitte- og rivestørrelser: tynd snitning kombineret med fin rivning eller grov snitning kombineret med grov rivning. Det ønskede skær skal altid vende opad, når pladen sættes på akslen.

Rivepladerne bruges til ost, gulerødder, kartofler og madvarer af lignende konsistens.

Snittepladerne anvendes til kartofler, gulerødder, hvid- og rødkål, agurker, courgetter, rødbeder, løg og æbler.

Den ekstra grove riveplade er egnet til ost og gulerødder, når disse skal rives groft.

Standard pommes frites pladen er egnet til kartofler, som så kan frituresteges, når der ønskes tynde pomme frites, eller til frugt, f.eks. æbler, pærer samt grøntsager til gryderetter og dips.

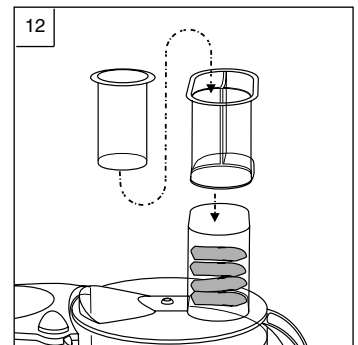
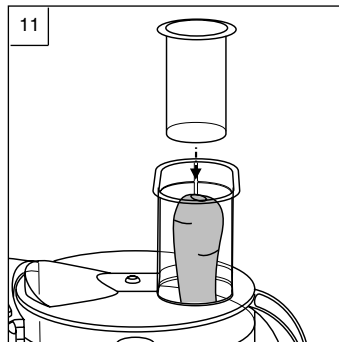
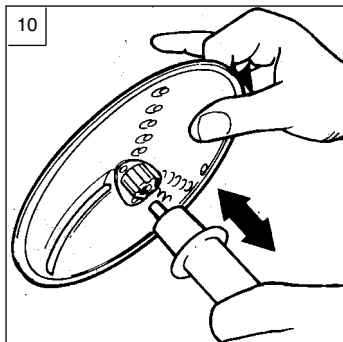
Det fine pommes frites plade kan bruges til at udskære lange, ekstra tynde strimler kartoffel til pommes frites. Den kan også bruges til frugt, f.eks. æbler, og grøntsager, f.eks. gulerødder, courgetter og agurker til pynt eller til brug i salater, gryderetter og lynstegte retter (tynde ting skal lægges vandret i tilførselsrøret).

Raspepladen kan anvendes til at rive parmesanost og grøntsager, bl.a. rå kartofler til tyske kartoffelboller.

1. Vælg den ønskede plade og sæt den på akslen. Dette gøres ved at skubbe akslen på pladen, indtil den sidder helt på plads (fig. 10). Drej lidt, hvis det er nødvendigt, for at få den i indgreb. **Det ønskede skær skal vende opad.**
2. Anbring pladen og akslen over foodprocessordrevet. Drej forsigtigt, indtil de falder helt ned. Tilbehøret skal være så langt nede som muligt, før arbejdet påbegyndes.
3. Sæt processorens låg på og vælg den størrelse tilførselsrør, der skal anvendes. Nedstopperen er konstrueret, så den har et smallere inderrør. Med dette er det nemmere at snitte og rive mindre enkelte stykker eller tynde ting. Inderrøret anvendes ved først at sætte det store tilførselsrør på og så sætte inderrøret ind i dette, før maden kommer i (fig. 11)

Når det store tilførselsrør anvendes, bruges begge nedstoppere samtidig (fig. 12).

4. Kom maden i det valgte tilførselsrør.
5. Tænd for foodprocessoren og tryk ved hjælp af nedstopperen (erne) maden jævnt ned.



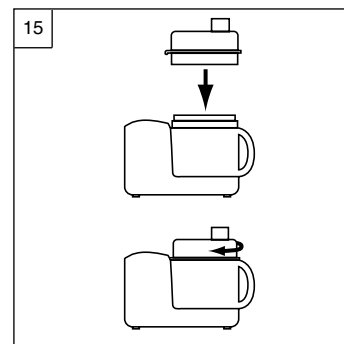
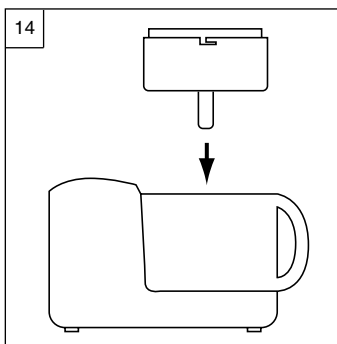
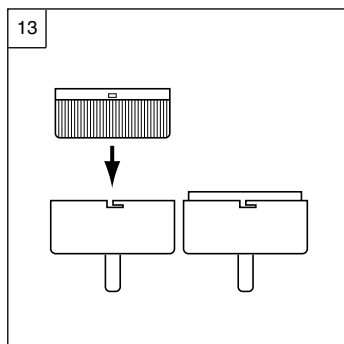
Tips:

- For at opnå et godt resultat skal der altid bruges friske grøntsager.
- Når det store tilførselsrør anvendes, skal madvarerne skæres i stykker, så de kan komme ned igennem det. Fyld røret næsten helt op, og tryk godt ned med nedstopperen, mens maskinen arbejder.
- Pak altid det store tilførselsrør godt for at forhindre, at små stykker glider ned i siden under arbejdet.
- Brug altid nedstopperen til at skubbe maden ned på pladen. Brug aldrig fingrene.
- Husk at når det store tilførselsrør anvendes, skal de to nedstoppere anvendes samtidig.
- Hvis maden anbringes lodret i røret, når den skal snittes og rives, fås kortere snittede og revne stykker end hvis den lægges vandret.
- Bemærk at der altid vil være lidt spild tilbage enten på pladen eller blandt den behandlede mad efter brug af snittepladerne.

Saftcentrifuge

Saftcentrifugen (hvis leveret) er egnet til at presse saft af frugt og grøntsager, f.eks. gulerødder og æbler. Det er nødvendigt at tilberede disse lidt, men enhver kombination af frugt og grøntsager kan bruges til at give en sund og velsmagende drik.

1. Sæt sikurven ned i inderskålen. Sørg for at tappene på sikurven passer ind i udskæringerne i inderskålen (fig. 13).
2. Mens processorskålen sidder på plads, sæt ovennævnte samling på, idet den drejes, indtil den falder på plads (fig. 14).
3. Sæt tilbehørets låg på ved at dreje det med uret, indtil det låses fast.
4. Skær maden i så små stykker, at den kan komme ned i tilførselsrøret.
5. Tænd for processoren på maximal hastighed, kom maden ned i tilførselsrøret, mens den trykkes jævnt ned med nedstopperen. Der må kun behandles et eller to stykker ad gangen, og de skal behandles færdigt, før der kommer flere stykker i.
6. Når al maden er behandlet, skal maskinen køre i endnu 20 sekunder uden noget i for at sikre maximal saftudpresning.
7. Efter brug skilles enheden ad. Tag sikurven af og fjern affaldet. Kom saften i en kande og servér den.



Tips:

- Det bedste resultat opnås, når der anvendes frisk frugt og friske grøntsager.
- Når der anvendes frugter og grøntsager med tyk skal, f.eks. melon eller ananas, skal disse skrælles, før saften udpreses. Sten og kerner skal også fjernes fra frugt og grøntsager, f.eks. peberfrugter, melon og blommer. Det er ikke nødvendigt at skrælle og fjerne kernehuset fra æbler og pærer før saftudpresning.
- Saftcentrifugen kan godt presse saft fra citrusfrugt, men hvis der er store mængder af den hvide del af skallen, kan saften blive bitter. En særlig citruspresse kan fås til dette formål.

VIGTIGT

- Det bedste resultat med tilbehøret opnås ved at udpresse saften af små mængder ad gangen og rense sikurven og inderskålen jævnligt for pulp.
- Processoren kan undertiden vibrere under brug p.g.a. ujævn fordeling af pulp. Hvis den vibrerer for meget, skal maskinen standses og sien tømmes. Vi anbefaler, at der ikke udpreses saft af mere end 454g frugt eller grøntsager ad gangen.

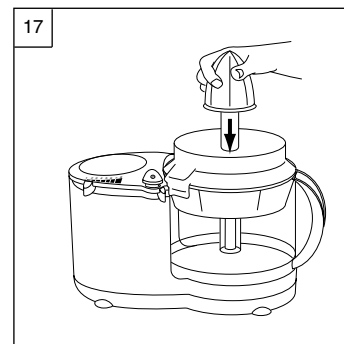
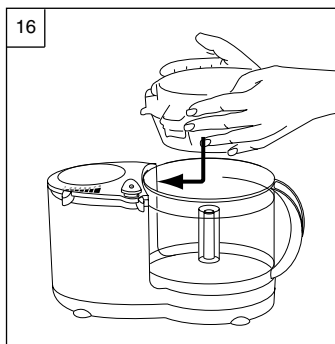
Bemærk

Visse frugter og grøntsager kan misfarve plastmaterialet. Dette er helt normalt og vil ikke påvirke smagen på den saft, der udpreses bagefter.

Citruspresse

Citruspressen (hvis leveret) kan bruges til at udpresse saft fra citrusfrugter, bl.a. appelsiner, limes, citroner og grapefrugter til at drikke og komme i kager og desserter mv.

1. Mens processorskålen sidder på plads, sæt citruspressen på ved at anbringe den over skålen og dreje med uret, indtil finnen på siden er rettet ind med mærket på processorhuset (fig. 16).
2. Sæt den riflede top på drivakslen og drej den, indtil den falder helt ned på plads (fig. 17).
3. Skær citrusfrugten halvt over. Tænd for maskinen på hastighed 1. Hold frugten godt trykket ned over den riflede top for at presse al saften ud.



Blender

Anvendes til at blende suppe, lave paté og mayonnaise samt til at hakke nødder og tilberede raps fra franskbrød og tvebakker.

1. Midterprop
2. Låg
3. Kombineret blenderglas og sokkel

1. Fjern udtagsdækslet fra foodprocessoren ved at løfte det af.
2. Sæt låget og midterpropen på blenderglasset (fig. 18) ved at sætte dem i stilling og så låse dem fast ved at dreje med uret.
3. Anbring blenderen på udtaget, så tappene i soklen går ind i udskæringerne. Drej med uret, indtil den er låst fast (fig. 19).

Bemærk: Når blenderen anvendes, skal De sørge for, at der ikke er noget tilbehør i processorskålen. Blenderen kan kun virke, når processorens skål og låg sidder på plads.

Tips:

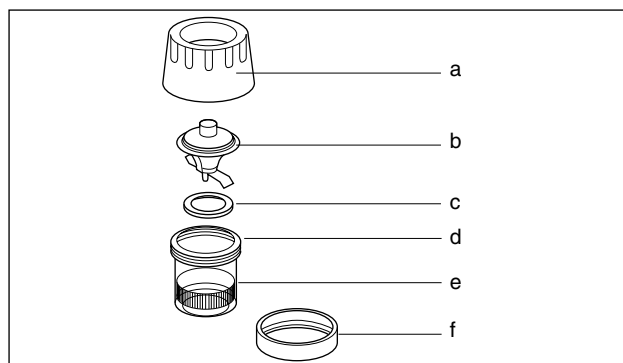
- Skær tørre ingredienser i terninger, f.eks. franskbrød til rasp og kom dem gennem åbningen ned på de roterende knive.
- Opskrifter, der indeholder væske, kan kommes direkte i blenderen.
- Det bedste resultat opnås ved at anvende blenderen på høj hastighed.
- Når der laves mayonnaise, skal alle ingredienserne, undtagen olien, kommes i blenderen. Fjern midterpropen. Mens motoren kører, tilsættes olien nu lidt efter lidt i en stadig strøm.
- Blenderens maximale kapacitet på 1 liter må aldrig overskrides.

VIGTIGT

- For sikkerhedens skyld fraråder vi, at der blendes meget varme væsker.
- Kom ikke tørre ingredienser i blenderen, før der tændes for maskinen.
- Forskellige krydderier, f.eks. kryddernelliker, dild og kommen har en skadelig virkning på blenderens plastmateriale og bør ikke behandles i denne.
- Blenderen virker med så høje hastigheder, at alle ingredienser behandles på ét minut.
- Længere eller gentagen brug bør undgås, især når der behandles tørre ingredienser eller små mængder.
- Blenderen egner sig ikke til opbevaring af madvarer, så ingredienser bør derfor ikke efterlades i blenderglasset, før de blendes, ligesom de bør tages ud umiddelbart efter.
- Når der slukkes for blenderen, vent da, indtil knivene er holdt op med at rotere, inden blenderen tages af.

Universalkværn

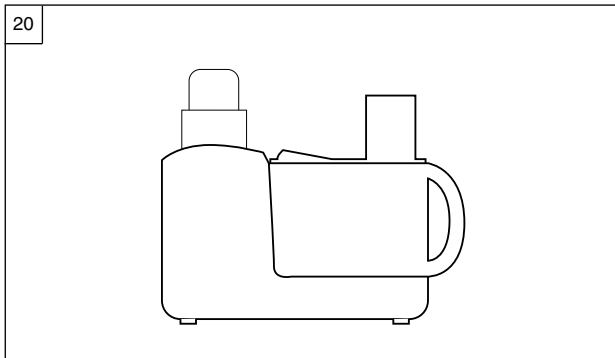
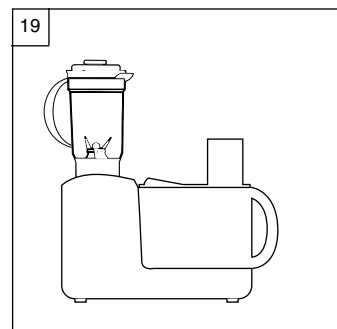
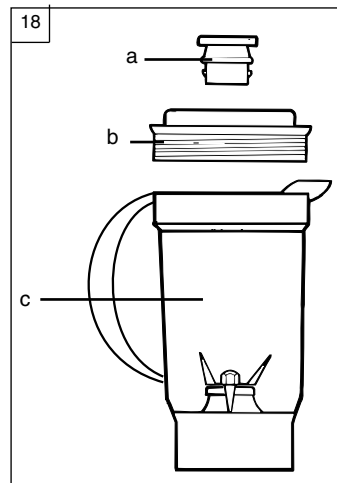
Kværnen (hvis leveret) kan bruges til at blende barnemad, lave salatdressing, hakke krydderurter samt male kaffebønner.



- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| a. Sokkel med fast fjeder | d. Blender- og opbevaringsglas |
| b. Knivenhed og hus | e. Max. påfyldningsstreg |
| c. Tætningsring af gummi | f. Låg |

1. Fjern udtagsdækslet fra foodprocessoren ved at løfte det af.
2. Stil glasset på hovedet på køkkenbordet og kom de ingredienser, der skal males, i.
3. Sørg for at tætningsringen sidder rigtigt i fordybningen på knivenheden og huset.
4. Vend knivenheden om og anbring den, så knivene stikker ned i glasset.
5. Fastgør enheden ved at skrue soklen på glasset, til den er fingerstram.
6. Sæt universalkværnen på udtaget, så tappene i soklen går ind i udskæringerne. Drej med uret, indtil den er låst fast.

Bemærk: Når universalkværnen anvendes, skal De sørge for, at der ikke er noget tilbehør i processorens skål. Universalkværnen kan kun virke, når processorens skål og låg sidder på plads.



Tips:

- For at opnå det bedste resultat må glasset aldrig fyldes mere end halvt med de ingredienser, der skal males.
- Små mængder af kogte ingredienser kan blendes sammen med lidt sovs eller mælk til barnemad.
- Det bedste resultat opnås ved at anvende blenderen på høj hastighed.
- Når der males krydderurter, fås det bedste resultat, hvis krydderurterne er rene og tørre.

VIGTIGT

- De kan sikre, at kværnen holder længst muligt ved at slukke for den, så snart det ønskede resultat er opnået.
- Ved ethvert arbejde må kværnen højst anvendes kontinuerligt i 2 minutter.
- Gå ikke fra universalkværnen, mens den er i brug.
- Tørret ingefær skal brækkes i små stykker, før de males. Gurkemejerod er meget hård og må ikke males i kværnen.

ADVARSEL

ANBRING ALDRIG SOKLEN OG KNIVENHEDEN PÅ APPARATET, UDEN AT GLASSET SIDDER PÅ PLADS. SKIL HELLER IKKE UNIVERSALKVÆRNE, FØR DEN ER FJERNET HELT FRA PROCESSOREN. UNIVERSALKVÆRNE MÅ UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER ANVENDES SAMMEN MED BLENDERSOKLEN A989, A990, A993, A996. UNIVERSALKVÆRNE ER IKKE EGNET TIL AT BLENDE VARME VÆSKER.

Maximale mængder der kan behandles i foodprocessoren

Butterdej - op til en melvægt af	340 g
Gærdej - op til en melvægt af	500 g
Kagedej - ingrediensernes samlede vægt må ikke overstige	1,36 kg
Hakning af kød	340 g
Væskekapacitet - skål med maxi-blend baldakin	1,3 liter
Blender	1 liter
Piskeris	6 æggehvider
Dobbelt piskeris	4 æggehvider

Vedligeholdelse og rengøring

Inden rengøring skal der altid slukkes for strømmen og stikket skal tages ud af stikkontakten.

Umiddelbart efter brug vaskes alle dele, undt. motorenheden, dvs. det dobbelte piskeris, blendersglasset og -soklen, universalkværnens sokkel, knivenheden og huset i varmt sæbevand og tørres grundigt. Pas på, når stålkniven og snitte/rivepladerne vaskes - de er meget skarpe. Følgende dele kan vaskes i opvaskemaskine: skålen, låget, nedstopperne, stålkniven, maxi-blend baldakinen, dejredskabet, piskeriset, citruspressen, saftcentrifugen, universalkværnen, opbevaringsboksen og snitte/rivepladerne. De må dog kun anbringes på øverste stativ i opvaskemaskinen.

Tør foodprocessoren af udvendigt med en fugtig klud og polér efter med en tør. Sørg for, at der ikke sidder nogle madrester på sikkerhedslåsen.

Når foodprocessoren ikke er i brug, skal den tildækkes med overtrækket (hvis leveret).

Dobbelt piskeris

Når det dobbelte piskeris skal gøres rent, fjernes det fra processoren, hvorefter de to piskeris forsigtigt trækkes ud af drivhovedet. Vask piskerisene i varmt vand.

Tør huset af udvendigt med en fugtig klud og tør. **KOM IKKE DRIVHOVEDET I VAND.**

Blender

Fyld blenderen halvt med vand og sæt den på foodprocessoren. Mens låget og midterproppen sidder på plads, tændes for maskinen i 20 - 30 sekunder for at fjerne evt. madrester. Hæld vandet ud og skyl med rent, varmt vand. Aftør evt. resterende vand og lad blenderen tørre fuldstændigt på et varmt sted.

Pas på knivene, når blenderen tørres af - de er meget skarpe.

Kom ikke blenderen i vand.

Universalkværn

Vask knivenheden i varmt sæbevand. Skyl og tør godt. Pas på, når knivene håndteres, da de er meget skarpe. Lad ikke knivenheden ligge i vand.

Service

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller af en autoriseret KENWOOD

forhandler.

Kontakt den forhandler, hvor De købte maskinen.

Lue nämä ohjeet huolellisesti kiinnittäen erityistä huomiota seuraaviin turvallisuuskäyttökohtiin:-

1. Käsittele teriä varoen, sillä ne ovat erittäin teräviä. **Pitele terää sen yläosasta koskematta itse terään käyttäessäsi tai puhdistaessasi sitä.**
2. Poista terä aina ennen kuin kaadat sisällön pois kulhosta.
3. Älä työnnä sormia monitoimikoneen tai tehosekoittimen kulhoon silloin kun laite on toiminnassa.
4. Älä missään tapauksessa käytä sormia, veistä, haarukkaa tms. ruoka-aneiden työntämiseen alaspäin syöttösuppiloissa. Käytä aina syöttöpaininta (painimia).
5. Ennen kuin avaat kulhon kannen, pysäytä laite ja varmista, että terät ovat pysähtyneet.
6. Jos kulhon kannen lukitusmekanismiin kohdistetaan liiallista voimaa, voi se vahingoittua ja aiheuttaa vamman.
7. Älä käytä laitetta, jos jokin osa on selvästi vioittunut.
8. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai taitamattomien henkilöiden käyttöön ilman, että käyttöä valvotaan.
9. Kone tulee sijoittaa niin, ettei sen käytöstä aiheudu varaa ympäristölle. Laitteen toimintaa on aina valvottava.
10. Älä anna liitosjohdon riippua pöydän tai työtason reunan yli, äläkä anna sen koskettaa kuumia pintoja.
Huolehdi laitteen, käyttökytkimien ja liitosjohdon puhtaudesta.
11. Varmista, että liitosjohto on turvallisesti työpöydälläsi niin, ettei johto riipu pöydältä tai työtason reunan yli.
Varmista ettei laite putoa pöydältä. Kierrä ylimääräinen johto laitteen takana olevan säilytyskelan ympäri.
12. Älä käytä laitetta muuhun kuin sille määritettyyn käyttötarkoitukseen.
13. Tämä laite on ainoastaan kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Liittäminen verkkovirtaan

Varmista ennen ensimmäistä käyttökertaa, että laitteen arvokilvessä oleva jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.

Tämä laite täyttää Euroopan talousyhteisön radiohäirintää koskevan direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

Ennen käyttöä

Ennen monitoimikoneen ensimmäistä käyttökertaa poista hienonnusterässä olevat muoviset suojukset. Nämä suojukset on tarkoitettu suojaamaan teriä pelkästään valmistuksen ja kuljetuksen aikana. Säilytä hienonnusterä aina monitoimikoneen kulhossa. Pese kulho, kansi, syöttöpainimet ja muut vakio-osat myöhemmin olevien pesuohjeiden mukaan.

Tutustu Kenwood-monitoimikoneeseen

- | | | |
|--|---|-----------------------------|
| 1. Monitoimikoneen runko-osa, jossa on moottori | 4. Tehosekoitin | 9. Kulho |
| 2. Käyttökytkimet; nopeudensäätö, käynnistyskytkin | 5. Suojalukitus (tärkein kohta laitteen käynnistymiseksi) | 10. Kulhotilan käyttöakseli |
| 3. Nopean voimansiirron istukka ja sen suojakansi | 6. Kulhon kansi | 11. Johdon säilytyskela |
| | 7. Syöttöpainimet | 12. Liitosjohto |
| | 8. Syöttösuppilo | |

Kenwood-monitoimikoneen vakio-ja lisäosat

Seuraavassa on luettelo niistä käyttöosista, joita on saatavilla Kenwood-monitoimikoneeseen. HUOM! Osien saatavuus Suomessa saattaa vaihdella. Ota yhteys lähimpää Kenwood-kauppiaseen. Monitoimikoneen mukana toimitetuista vakio-osista on erillinen luettelo/kuvasarja tämän käyttöohjeen mukana. Tarkista että olet saanut kaikki luettelossa ilmoitetut osat.

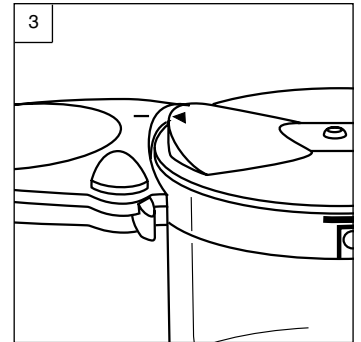
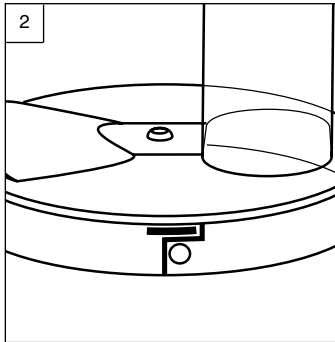
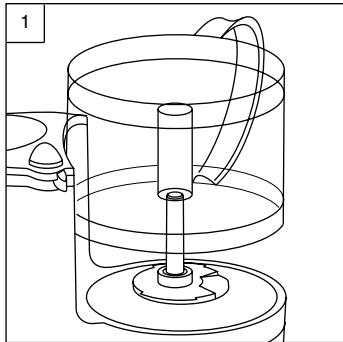
1	2	1. Hienonnusterä - lihan, vihannesten, hedelmien, marjojen hienontamiseen ja soseuttamiseen. Rasvasokeritaikainoiden (murotaikinat), rasvajauhotaikainoiden (piirakka, pastijataikinat) valmistamiseen. Sosekkeittojen ja salaattinkastikkeiden valmistamiseen.	3	4
5	6	2. Taikinan sekoitin - hiivataikainoiden valmistamiseen	7	8
9	10	3. Vaahdotuslevy - laite on suunniteltu valkuaisvaahtojen valmistamiseen esim. marengit. Tällä osalla voi vaahdottaa myös kananmunia ja pieniä kermaeriä. Muista poistaa syöttöpainin kulhon syöttösupilosta.	11	12
13	14	4. Kaksoisviipilä - käytetään keveiden vaahtojen valmistamiseen esim valkuais-, kananmuna-, kermavaahdot.	15	16
17	18	5. Nesteiden sekoituskansi - käytetään kun hienonnusterän avulla soseutetaan nesteisiä raaka-aineita. Varsinkin silloin kun soseutettavan erän koko on suurempi kuin 1 litra.	19	20
		6. Ohut viipalointi/hieno raastinterä		
		7. Paksu viipalointi/karkea raastinterä		
		8. Karkea suikalointiterä - esim ranskalaisten perunoiden valmistamiseen		
		9. Ohut suikalointiterä - esim kiusausperunoiden tai julienne-keiton valmistamiseen.		
		10. Rouhinterä - korppujauhojen, parmesanjuuston tms. kovien tuotteiden hienontamiseen.		
		11. Erittäin karkea raastinterä		
		12. Terien kiinnitystappi		
		13. Tehosekoitin		
		14. Monitoimimylly (maustemylly, vauvanruoansekoitin)		
		15. Sitruspuserrin		
		16. Mehulinko - kovien juuresten ja hedelmien (esim. porkkanat, omenat) mehustamiseen.		
		17. Kaavin		
		18. Muovisuojus - suojaa laitetta pölyltä ja roiskeilta työpöydällä säilytettäessä		
		19. Terien säilytuspussit		
		20. Säilytysrasia (terille ja terien käyttöakselille)		

TÄRKEÄÄ - KAIKKI EDELLÄ LUETELLUT OSAT EIVÄT OLE LAITTEEN MUKANA TOIMITETTAVIA VAKIO-OSIA. VAKIO-OSAT ON ESITETTY ERILLISESSÄ LIITTEESSÄ.

Kenwood-monitoimikoneen käyttö

Monitoimikoneen kulhon ja kannen asentaminen käyttökuntoon

1. Aseta läpinäkyvä muovikulho monitoimikoneen rungolle niin, että käyttöakseli on kulhon keskellä olevassa torvessa. Kiinnitä kulho runkoon niin, että kulhon kahva on rungon takana "kello kahden asennossa" (kuva 1). Vedä kahvasta itseesi päin, myötäpäivään, jolloin kulho kiinnittyy pohjaosastaan monitoimikoneen rungossa oleviin ulokkeisiin.
2. Kun kulho on lukkiutunut paikalleen, voidaan käyttöakselille asettaa haluttu käyttöosa (kts kuva). Aseta kulhon pohjalla toimivat käyttöosat (esim. hienonnusterä tai vaahdotuslevy) akselille ennen käsiteltävien aineiden lisäämistä.
3. Aseta kulhon kansi paikalleen siten, että syöttösuppilo on rungon takana "kello yhden asennossa". Vedä kantta oikealla kädellä itseesi päin, myötäpäivään, kunnes kannessa olevat ulokkeet lukittuvat kulhoon ja syöttösuppilo on kahvan yläpuolella (kuva 2). Varmista, että kannessa oleva merkki on aivan kohdakkain rungon yläosassa olevan merkin kanssa (kuva 3).
Monitoimikoneessa on erittäin herkkä lukituksen varmistustoiminto. JOS KANTTA EI OLE ASETETTU PAIKALLEEN OIKEIN, MONITOIMIKONE EI KÄYNNISTY EIVÄTKÄ KÄYTTÖKYTKIMET TOIMI.
4. Kun irrotat kannen, varmista että laite on pysäytetty ja käynnistyskytkin on 0-asennossa. Tällöin kansi irtaantuu monitoimikoneen rungosta.



Käyttökytkimet ja nopeudet

Portaaton tehon/nopeuden säädin "A" on esitetty kuvassa 4.

Käynnistä monitoimikone

-säätimestä "B" (kuva 5) siirtämällä se asentoon 1 tai

Katkaise virta monitoimikoneesta siirtämällä säädin "B" takaisin asentoon 0.

TÄRKEÄÄ

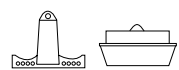
Jos säädin "B" tai pitokytkin "C" (kuva 6) eivät toimi, tarkista, että kulho ja kansi ovat oikein paikoillaan.

Katso kohdasta "**Monitoimikoneen kulhon ja kannen asentaminen käyttökuntoon**".

Pitokytkin toiminto - Tätä toimintoa apuna käyttäen voidaan konetta käyttää vain niin pitkään kuin kytkin "C" on pohjaanpainettuna. Tämä toimenpide voidaan suorittaa millä nopeudella tahansa. Tämän ominaisuuden ansiosta voidaan esim. jauhot sekoittaa vaahtoihin kevyesti.

Seuraavassa ohjeellisia nopeuksia ja esimerkki käyttökohteita;

Nopeus



1

Vaahdotuslevyllä vatkaaminen tai sitruspusertimen käyttö.



1-5

Nesteisten ainesosien lisääminen massoihin.



5-8

Hiivataikainoiden alustaminen



1-8

Esim. rasva-sokeri ja rasva-jauhoseokset esim muro- ja piirakkataikinat



1-8

Viipaloimiseen, raastamiseen ja suikalointiin



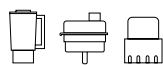
5-8

Kaksoisvispilän käyttäminen (poista syöttöpainiin syöttösuppilosta)



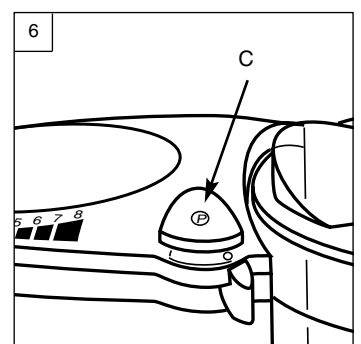
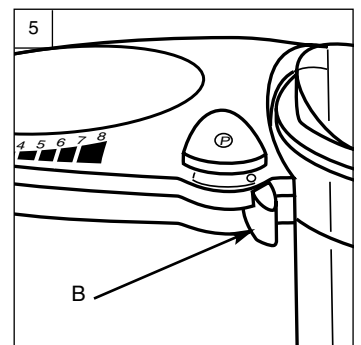
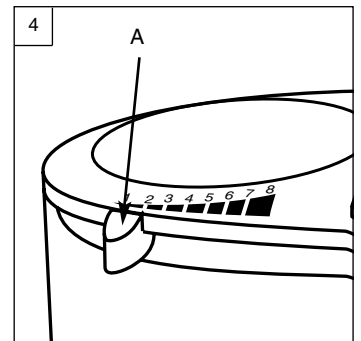
6-8

Hienontamiseen, soseuttamiseen, jauhamiseen



8

Tehosekoittimen, mehulingon tai monitoimimyllyn käyttämiseen.



Käyttöosien asettaminen ja käyttövinkkejä

Hienonnusterä, taikinan sekoitin ja vaahdotuslevy

1. Kiinnitä kulho monitoimikoneen runkoon aikaisemmin kuvatulla tavalla.
2. Pudota haluttu osa käyttöakselille ja kierrä sitä myötäpäivään kunnes se putoaa kulhon pohjalle eikä pyöri enää kevyesti (kuva 7).
3. Lisää kulhoon halutut ruoka-aineet.
4. Aseta kansi paikalleen aikaisemmin kuvatulla tavalla ja käynnistä monitoimikone valitulle nopeudelle.

Hienonnusterä on kaikkein monipuolisin käyttöosa. Sitä voidaan käyttää kaikkeen sellaiseen mitä tavallisella keittiöveitsellä tekisit. esimerkiksi vihannesten, juuresten, hedelmien, marjojen yms. hienontamiseen. Pähkinöiden, sipulin, tuoreen leivän, juuston, lihan, kalan hienontamiseen. Hienonnusterällä valmistetaan myös rasva-jauho (voitaikinat) tai rasva-sokeriseokset (murotaikinat).

Hienonnusterällä voit soseuttaa myös nesteisiä massoja kuten sosekeittoja. Lopputulos on tällöin hieman rakeisempi kuin tehosekoitinta käytettäessä. Tarkista suurin nesteiden käyttömäärä!

Taikinan sekoittimella voit valmistaa sitkoa vaativia taikinoita esim pulla-tai leipätaikinoita. Käytä hiivataikinoihin mieluummin liian vähän jauhoja kuin runsaasti. Käytä matalia kierroksia ja pidempää käyttöaikaa sitkon aikaan saamiseksi. **HIIVATAIKINAT VALMISTETAAN PERINTEISESTÄ TAVASTA POIKKEAVASSA JÄRJESTYKSESSÄ : JAUHOT ENSIN!**

Vaahdotuslevyä voidaan käyttää munanvalkuaisten vaahdottamiseksi esim marengiksi tai kohokkaisiin. Kulhon ja vaahdotuslevyn on ehdottomasti oltava puhtaita ja syöttöpainin on poistettava syöttösuppilosta vaahdon aikaansaamiseksi. Huoneenlämpöinen kananmuna vaahdotuu parhaiten. Suurin vaahdotettava erä on 6 valkuaista. Vaahdotuslevyllä voidaan vaahdottaa myös koko kananmunia tai pieniä kermamääriä. Käytä tällöin matalaa nopeutta tai pitokytkintä.

HUOM! Monitoimikoneella valmistettu vaahto on aina kiinteää ja kiiltävää. Ilmavan vaahdon aikaansaamiseksi tulee käyttää käsityövälineitä.

TÄRKEÄÄ

Hienonnusterällä ei saa jauhaa esim. kahvipapuja, kovakuorisia siemeniä, sokeripaloja, korppuja tms. Voimakkaat aromaattiset aineet esim. manteliöljy tai -esanssi saattavat jättää kulhoon tai tehosekoittajaan pysyviä jälkiä. Näitä aineita lisätessäsi poista aina kansi ja sekoita aineet suoraan seokseen.

Nesteiden sekoituskansi

Nesteiden sekoituskantta käytetään hienonnusterän kanssa silloin kun soseutetaan nesteisiä massoja esim sosekeittoja tai marjajälkiruokia. Nesteiden sekoituskannen avulla kulhossa voidaan soseuttaa jopa 1,5 l nestettä. Kansi ohjaa keskipakovoiman nostamaa nestepintaa niin, että soseutettava massa ei valu kulhon ja kannen välistä pöydälle.

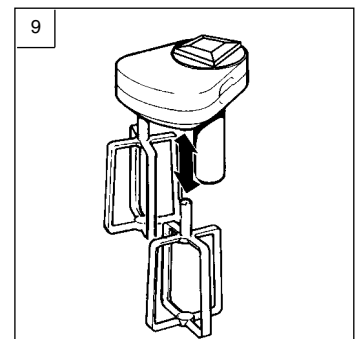
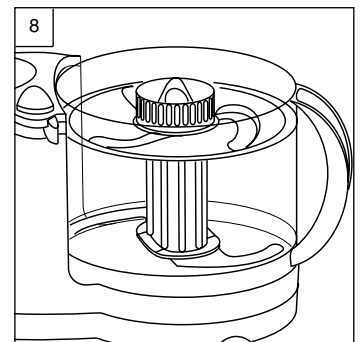
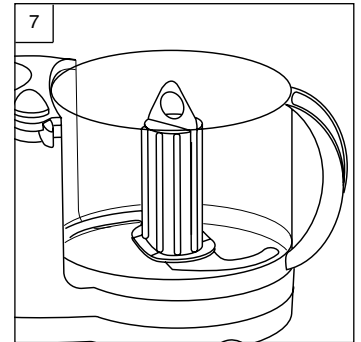
1. Kiinnitä hienonnusterä käyttöakselille aikaisemmin kuvatulla tavalla.
2. Lisää soseutettava nesteinen ruokaerä ja aseta sekoituskansi kulhoon (kuva 8).
3. Kiinnitä kulhon kansi normaaliin tapaan ja käynnistä monitoimikone.

Kaksoisvispilä (mikäli kuuluu pakkaukseen)

Käytä vispilää pelkästään KEVYIDEN seosten kuten kerman, munanvalkuaisten vaahdottamiseen. Raskaampien kuten rasvavaahtojen valmistaminen on kielletty.

1. Varmista että molemmat vispiläkehikot ovat pakoillaan kaksoisvispilän rungossa (kuva 9).
2. Pudota käyttövalmis kaksoisvispilä monitoimikoneen kulhoon käyttöakselille. Kieritä kunnes se kiinnittyy akseliin.
3. Lisää kulhoon vaahdotettavat raaka-aineet. Aseta kansi paikoilleen. Pyöritä. kaksoisvispilää tarvittaessa niin, että kansi on vaivatonta kiinnittää monitoimikoneen runkoon. Poista syöttöpainin syöttösuppilosta.
4. Käynnistä kone halutulle nopeudelle.

Mikäli kaksoisvispilä ei ole monitoimikoneen vakio-osana, tiedustele sen saatavuutta Kenwood-kauppiaalta tai valtuutetusta huoltoliikkeestä.



Viipalointi-, raastin- ja suikalointiterät

Käännettävillä kaksipuolisilla terillä voidaan joko viipaloida tai raastaa tarpeen mukaan.

Raasteterillä voidaan raastaa juureksia tai muita kiinteitä ja kovia ruoka-aineita. Raastettavien aineiden tulee olla ensiluokkasia eikä nahistuneita. Pehmeiden juustojen (esim. edam) raastaminen ei ole suositeltavaa. Hienonnusterä sopii paremmin niiden hienontamiseen. Mehevän raasteen valmistamiseksi paina syöttöpainimella ruoka-aineita kevyesti syöttösuppilossa ja käytä melko suurta nopeutta. Selkeän ja kuivan raasteen valmistamiseksi käytä keski tai matalia nopeuksia ja paina voimakkaammin. Varo kuitenkin turhan voimakasta käsittelyä ettei terä vaurioitu. Seuraa valmistuvan raasteen määrää kulhossa. Täyttyvä raaste nostaa terää ja se hankaa kanteen, joka voi vaurioitua!

Ohuella suikalointiterällä voidaan valmistaa esim perunatikkuja kiusauksiin, kurkkusuikaleita salaatteihin jne. Kokeile myös lantun, omenan, kesäkurpitsan, retiisin yms suikalointia eri ruokalajeihin esim. julienne-tyyppiseen keittoon tai kiinalaisiin ruokiin. Aseta käsiteltävät ainekset vaakatasossa syöttösuppiloon.

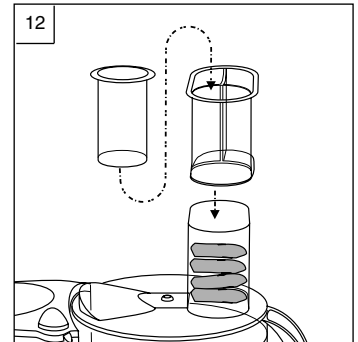
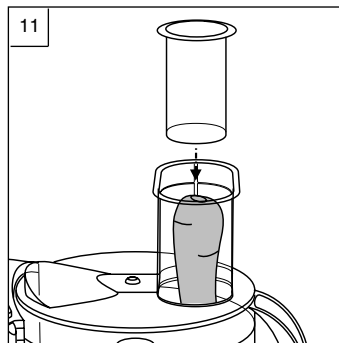
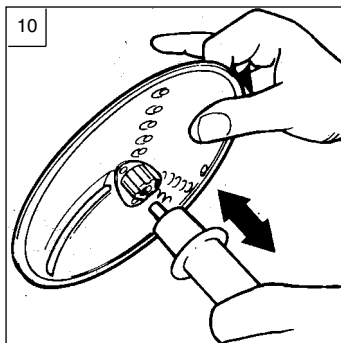
Karkella suikalointiterällä voit valmistaa esim. ranskalaista perunatikkuja tai juureksia patojen ja salaattien ainesosiksi.

Rouhintaterällä voidaan valmistaa esim. korpuista jauhelmaa, parmesaanista raastetta tai vauvoille tai vanhuksille meheviä raasteita.

1. Aseta terätappi akselille. Pyöräytä kunne se kiinnittyy käyttöakseliin eikä pyöri enää helposti.
2. Pudota siihen terälevy se puoli päällä päin mitä työtä halutaan tehdä. Työn jälkeen poista terä ja terätappi yhdessä metallisesta akselitapista kiinnipitäen. Mikäli terälevy nostetaan yksin, jää terätappi akselille.
3. Kiinnitä kulhon kansi aikaisemmin kuvatulla tavalla. Valitse halutun kokoinen syöttöpainin. Syöttöpainimen sisään on suunniteltu kapeampi syöttöpainin. Sen avulla voidaan syöttää yksittäisiä kapeita kappaleita helpommin. Jotta sisäpuolista syöttöpaininta voidaan käyttää, on suurempi painin asetettava syöttösuppiloon ennen ruoka-aineiden syöttämistä (kuva 11).

Käytettäessä isompaa syöttöpaininta on käytettävä molempia painimia yhdistettynä (kuva 12).

4. Aseta ruoka-aineet valittuun syöttöpainimeen.
5. Käynnistä monitoimikone halutulla nopeudella ja työnnä syöttösuppilossa olevia ruoka-aineita tasaisesti syöttöpainimen (-painimien) avulla. Huolehdi, että isompi syöttöpainin pysyy pohjassa pienempää syöttöaukkoa käytettäessä. Näin vältetään ns. hukkapalojen syntymiseltä.



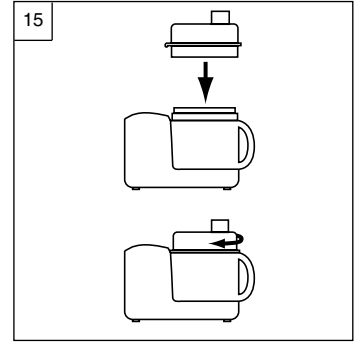
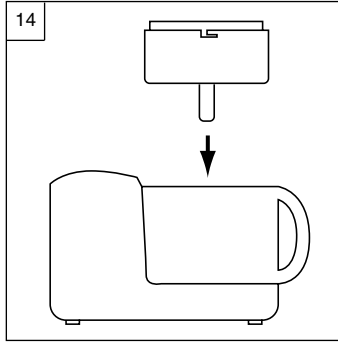
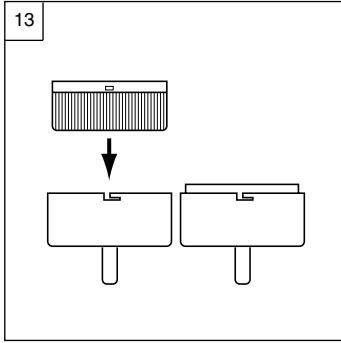
Vihjeitä:-

- Hyvän lopputuloksen aikaansaamiseksi käytä vain ensiluokkaisia ruoka-aineita.
- Käytettäessä isompaa syöttöpaininta leikkaa ruoka-aineet putkeen sopiviksi. Täytä syöttösuppilo melkein täyteen ja paina syöttöpainimella tasaisesti alaspäin samalla, kun laite on käynnissä. Katso mitä aiemmin on kerrottu mehevän ja kuivan raasteen valmistamisesta.
- Täytä iso syöttöpainin aina täyteen, jotta ruoka-aineet eivät liukuisi vinoon työn aikana. Tällöin syntyy ns. hukkapaloja. Vaihtoehtoisesti voidaan käyttää sisempää syöttöpaininta (kuva 11).
- Käytä aina syöttöpaininta ruoka-aineiden painamiseen. Älä käytä missään tapauksessa sormia! Myös veisten tms.välineiden käyttö on kielletty.
- Muista, että molemmat syöttöpainimet on yhdistettävä käytettäessä isompaa syöttöpaininta.
- Mikäli halutaan lyhyttä raastetta aseta esim. porkkanat syöttösuppilossa pystyasentoon. Mikäli halutaan pitempää raastetta tai suikaleita aseta tuotteet vaakasuoraan.
- Huomaa, että on normaalia että käsittelyn lopuksi käsiteltävää tuotetta jää pieni määrä levyn päälle. Pysäytä monitoimikone, sillä terään kiinnittyvä pala tekee koneen toisinaan täriseväksi ja herkästi liikkuvaksi.

Mehulinko

Mikäli olet hankkinut mehulingon monitoimikoneeseesi, se sopii kovien hedelmien tai juuresten mehustamiseen. (Kuten kovat omenat tai porkkanat.)

1. Aseta siiviläkehä mehulingon sisempään kulhoon varmistaen, että siivilän ulokkeet kiinnittyvät kulhon uriin. Kuva 13.
2. Kiinnitä monitoimikoneen oma kulho normaaliin tapaan monitoimikoneen runkoon. Pudota mehulingon sisempi kulho johon siiviläkehä on kiinnitetty käyttöakselille. Pyörytä kunnes se kiinnittyy. Kuva 14.
3. Kiinnitä mehulingon kansi monitoimikoneeseen samaan tapaan kuin normaali kulhon kansi. Katso mitä aikaisemmin on selostettu. Kuva 15.
4. Paloittele mehustettavat niin että ne mahtuvat syöttösuppilon.
5. Käynnistä kone suurimmalle nopeudelle ja paina palat yksi kerrallaan syöttöpainimen avulla.
6. Kun kaikki palat on käsitelty, anna koneen käydä vielä 20 sekuntia tyhjänä, jotta saataisiin lingottua mahdollisimman paljon mehua.
7. Pura laite käytön jälkeen. Irrota siiviläkehä kulhosta ja poista kuitumassa. Kaada valmistunut mehu kulhosta tarjoiluasitaan.



Vihjeitä

- Mehustettavien tuotteiden tulee olla ensiluokaisen tuoreita ja kiinteitä.
- Mehustettavat on pestävä huolella. Ulkomaiset tuotteet on syytä kuoria ja mahdolliset siemenet poistaa. Kova kuori tulee aina poistaa esim. melonista tai ananaksesta. Kaikki lajikkeet eivät sovellu monitoimikoneella mehustettavaksi. HUOM esim. eri omena- ja perunalajikkeiden mehustamisella on eroja.
- Marjojen ja sitrushedelmien linkoamista voi kokeilla. Se onnistuu kohtalaisesti. Tehosekoittimella ja siivilällä tai sitruspusertimella saadaan parempi lopputulos.

TÄRKEÄÄ

- Saadaksesi parhaimman hyödyn tästä lisälaitteesta, käsittele pieniä määriä kerrallaan ja puhdista siiviläkehä ja sisempi kulho massasta säännöllisesti aina silloin, kun kone alkaa voimakkaasti täristä.
- Suositeltava enimmäiskäyttömäärä on 450 g juureksia hedelmiä yhdellä kertaa.

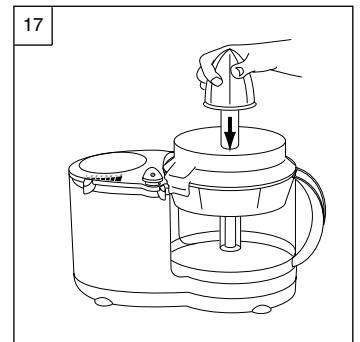
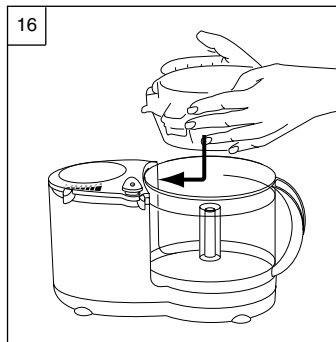
Huomautus

Mikäli porkkanasta jää väriä. Värin saa pois hankaamalla ruokaöljyyn kastetulla talouspaperilla.

Sitruspuserrin

Mikäli olet hankkinut sitruspuserrimen monitoimikoneeseesi, voit mehustaa sillä appelsiinia, sitruunoita, greippejä, limesitruunaa jne. Voit käyttää puserrinta myös tomaattien tyhjentämiseen jos valmistat täytettyjä tomaatteja.

1. Kiinnitä monitoimikoneen kulho normaaliin tapaan. Kiinnitä sitruspuserrimen siiviläosa monitoimikoneen runkoon samaan tapaan kuin kiinnittäisit kulhon kannen. Kuva 16.
2. Pyörytä pyörivä puserrinosa käyttöakselille kunnes se kiinnittyy. Kuva 17.
3. Leikkaa sitrushedelmät puoliksi. Käynnistä laite 1 nopeudelle ja pidä hedelmän puolikasta tukevasti puserrimen päällä kaiken mehun pusertamiseksi.



Tehosekoitin

Tehosekoitinta voidaan käyttää sosekeittojen, salaatinkastikkeiden, ohukaistaikainoiden, pirtelöiden, marjapiirakoiden täytteiden, juomasekoitusten, pateiden massojen valmistamiseen. Käytettävien massojen tulee olla runsaasti nesteisiä, jotta laite toimii tehokkaasti. Tehosekoitinta voidaan käyttää myös esim pähkinöiden tai keksien rouhimiseen. Mikäli laitetta halutaan käyttää kalamurekemassojen valmistamiseen tulee massan nesteiset osat (kanamunat, kerma) lisätä kalapalojen kanssa saman aikaisesti.

- Kannessa olevan täyttöaukon korkki
- Tehosekoittimen kansi.
- Kannuosa johon on kiinnitetty terät ja pohjaosa.

- Poista monitoimikoneen rungolta nopean voimansiirtoistukan suojakansi.
- Kiinnitä kannuosa runkoon kiertämällä sitä myötäpäivään kunnes se kiinnittyy. Kuva 19
- Monitoimikoneen kulho ja kansi on oltava paikoillaan ennen kuin tehosekoitin käynnistyy. Käyttöakselille ei tarvitse olla mitään käyttövälinettä tai terää.

Vihjeitä:-

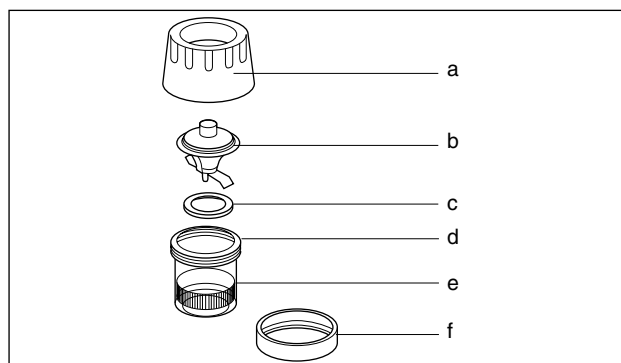
- Paloittele kuivat aineet sen kokoiseksi, että voit syöttää ne kannessa olevan täyttöaukon kautta. Tehosekoittimen terien tulee pyöriä silloin kun kuivia aineita lisätään kulhoon.
- Nesteiset ruoka-erät voidaan laittaa kannuosaan ja vasta sen jälkeen käynnistää monitoimikone.
- Parhain lopputulos saadaan käyttämällä suurinta nopeutta.
- Älä missään tapauksessa ylitä tehosekoittimen suurinta täyttömäärää, joka 1 litra.

TÄRKEÄÄ

- Turvallisuussyistä kuumien nesteiden sekoittaminen tehosekoittimessa on kielletty. Soseuta sosekeitot ennen kypsentämistä, raakana.
- Terien on ehdottomasti pyörittävä kuivia aineita lisättäessä.
- Voimakas aromiset raaka-aineet tai mausteet saattavat iättää kulhoon pysyviä värimuutoksia. Tällaisia ovat esim. kumina, neilikka tai tilli. Niiden käsittelyä tulee välttää.
- Tehosekoitin toimii suurella nopeudella. Kaikki käsiteltävät ruoka-aineet saadaan käsiteltyä yhden minuutin sisällä.
- Pitempiaikaista tai toistuvaa ammattimaista käyttöä tulee välttää erityisesti silloin kun käsitellään kuivia aineita tai pieniä massoja. Tehosekoitinta ei saa käyttää tyhjänä. Tällöin terille ei synny riittävästi vastusta.
- Tehosekoitinta ei saa käyttää säilytysastiana. Eikä siinä saa liottaa pesuvesiä.
- Varmista että terät ovat pysähtyneet ennen kuin irrotat tehosekoittimen monitoimikoneen rungosta.
- Esipese tehosekoitin niin, että täytät sen lämpimällä astianpesuainevedellä ja käynnistä se hetkeksi. Huuhtelee laite pesun jälkeen lämpimällä puhtaalla vedellä.

Monitoimimylly (maustemylly, vauvanruoansekoitin)

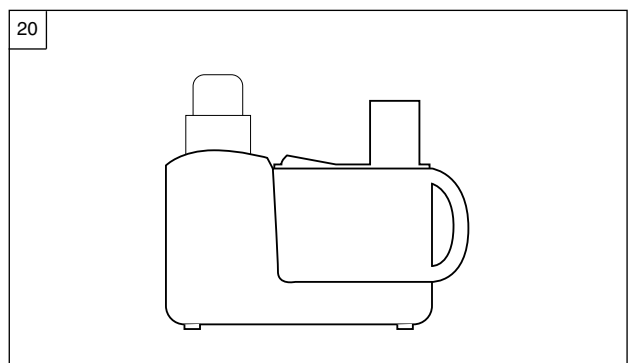
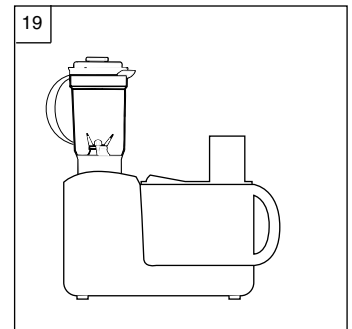
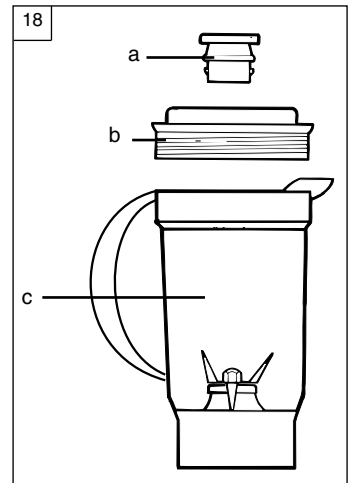
Mikäli olet hankkinut monitoimimyllyn voit hienontaa sillä yrttejä, kovia mausteita, kahvipapuja, sokerinpaloja, manteleita ja pähkinöitä jne. Voit valmistaa myös salaatinkastikkeita tai vauvanruokia jne.



- | | |
|--|--|
| a. Kiinitysalusta jossa on kiinteä jousi | d. Lasinen sekoitus- tai säilytysastia |
| b. Terä ja teräasennelma | e. Suurimman täyttömäärän merkkiviiva |
| c. Kumitiiviste | f. Kansi |

- Poista monitoimikoneen rungolta nopean voimansiirtoistukan suojakansi.
- Lisää sekoitus- tai säilytysastiaan jauhettavat ainekset kuten juomalasiin.
- Tarkista että kumitiiviste on teräasennelmassa uraan painettuna.
- Laita teräasennelma sekoitusastiaan niin että terät ovat sekoitusastiassa.
- Yhdistä sekoitusastia ja teräasennelma toisiinsa kiinnitysalustan avulla.
- Kiinnitä monitoimimylly monitoimikoneen rungossa olevaan voimansiirron istukkaan pyörittämällä myllyä myötäpäivään kunnes se kiinnittyy paikalleen.

Huom:- Monitoimikoneen kulho ja kansi on oltava paikoillaan ennen kuin monitoimimylly käynnistyy. Käyttöakselilla ei tarvitse olla mitään käyttövälinettä tai terää.



Vihjeitä:-

- Paras lopputulos saadaan, kun lasiastiaa ei täytetä enempää kuin puolilleen jauhattavilla aineksilla.
- Sekoita yhteen pieniä määriä keitettyjä aineksia ja vähän kastiketta tai maitoa valmistaaksesi vauvanruokaa.
- Parhain lopputulos saadaan käyttämällä suurinta nopeutta.
- Yrttejä jauhettaessa saadaan paras tulos, kun yrtit ovat puhtaita ja kuivia.

TÄRKEÄÄ

- Voit varmistaa monitoimimyllylle pitkän käyttöiän kytkemällä sen pois päältä heti, kun haluttu karkeus on saatu aikaan.
- Yksi jatkuva käyttöjakso saa olla enintään 2 minuutin pituinen.
- Älä poistu myllyn luota, kun se on toiminnassa.
- Jauhettaessa kuivaa inkivääriä, tulisi inkivääri leikata paloiksi ennen jauhamista, mutta kurkuma on erittäin kovaa, eikä sitä pidetä sopivana jauhattavaksi myllyllä.

VAROITUS

ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA ASETA ALUSTAA JA TERÄASENNELMAA LAITTEESEEN ILMAN, ETTÄ ASTIA ON ENSIN ASETETTU PAIKALLEEN, ÄLÄKÄ PURA ASENNELMAA ENNEN KUIN KOKO MONITOIMIMYLLY ON IRROTETTU MONITOIMIKONEESTA. MONITOIMIMYLLYN ASTIAA EI TULE MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTTÄÄ YHDESSÄ TEHOSEKOITTIMEN ALUSTAN A989, A990, A993 TAI A996 KANSSA.

MONITOIMIMYLLY EI SOVI KUUMIEN NESTEIDEN KÄSITTELYYN.

Monitoimikoneen suurimmat käyttötilavuudet

Voitaikina, jossa jauhojen paino on korkeintaan	340 g
Hiivaa sisältävä taikina, jossa jauhojen paino on korkeintaan	500 g
Kakkutaikinan ainekset, joiden yhteispaino on enintään	1,36 kg
Paloiteltava liha	340 g
Nesteen määrä - kulho ja tehosekoituskansi	1,3 litraa
Tehosekoitin	1 litra
Munan vaahdotuslevy	6 munanvalkuaista
Kaksoisvatkain	4 munanvalkuaista

Hoito ja puhdistus

Irrota monitoimikoneen pistotulppa pistorasiasta.

Pyyhi monitoimikoneen runko, käyttökytkimet ja liitosjohto nihkeällä pyyhkeellä. Varmista erityisesti ettei suojalukituslaitteessa ole ruoantähteitä.

Teriä pestessäsi ole varovainen sillä ne ovat erittäin teräviä.

Mitään monitoimikoneen osaa ei suositella pestäväksi astianpesukoneessa. Mikäli pesukoneessa on muovinpesu- tai käsinpesuohjelma tai mikäli osat poistetaan astianpesukoneesta ennen kuivausohjelmaa, voidaan osat pestä omalla vastuulla. Säilytä monitoimikone pölyltä ja roiskeilta suojattuna työpöydälläsi.

MIKÄLI KANSI TAI KULHO MUOVAUTUVAT LIIAN KUUMASSA PESUSSA TMS.

ON NIIDEN KIINNITTÄMINEN TOISIINSA TAI RUNKOON VAIVALLOISTA JOPA MAHDOTONTA.

Kaksoisvatkain

Irrota molemmat vispiläkehikot vetämällä ne irti kaksoisvispilän rungosta. Pese kehikot käsinpesussa. Kaksoisvispilän rungon voit pyyhkiä puhtaaksi tai huuhdella juoksevan veden alla. ÄLÄ PÄÄSTÄ VETTÄ VISPILÄN RUNGON SISÄÄN. Muuten seuraavalla käyttökerralla vispilän sisään jäänyt pesuvesi lentää ulos vaahdotettavaan taikinaan. **VISPILÄN RUNKOA EI SAA UPOTTAA VETEEN!**

Tehosekoitin

Esipese tehosekoitin niin, että täytät sen lämpimällä astianpesuainevedellä ja käynnistä se 20-30 sekunniksi. Kansi on oltava paikallaan. Huuhtele laite pesun jälkeen lämpimällä puhtaalla vedellä. Kuivaa. Tehosekoittimessa ei saa säilyttää pesuvesiä!

Monitoimimylly

Pese teräasennelma lämpimässä pesuvedessä, huuhtelee ja kuivaa. Varo teräviä teriä! Älä jätä teräasennelmaa likoamaan mihinkään nesteeseen.

Huolto

Mikäli koneeseen tulee vikaa tai virtajohto on vioittunut, ottakaa yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot ja takuuehdot saa joko KENWOOD-kauppiaalta tai maahantuojaalta.

TAKUU

Laitteelle myönnetään 1 vuoden takuu ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan. Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Takuu koskee valmistus- ja ainevikoja.

VALMISTAJA

Kenwood, Ltd, Englanti

MAAHANTUOJA JA KESKUSHUOLTO

Oy Hedengren Ab, Lauttasaarentie 50, 00200 Helsinki, puh. (09) 68281

Kérjük, hogy a használati utasítást figyelmesen olvassa el, és különösen ügyeljen a következőkre:

1. A vágókések és -lapok nagyon élesek, ezért mindig óvatosan nyúljon hozzájuk. Használat, illetve tisztítás közben az acél vágókést mindig a tengelynél, az éltől távol fogja meg.
2. Az étel feldolgozása után először mindig vegye ki az acél vágókést, és csak ezután öntse ki a keverő edény tartalmát.
3. Amíg a készülék feszültség alatt van, ne nyúljon kézzel a keverő edénybe vagy a turmixolóba.
4. Soha ne nyúljon kézzel az adagoló tölcserbe! Feldolgozás közben mindig a tömőruddal nyomja le az ételt a tölcserén.
5. A készülék fedelének levétele előtt mindig kapcsolja ki a motort, és várja meg, amíg a csatlakoztatott tartozék mozgása is leáll.
6. Ügyeljen arra, hogy a keverő edényt és a fedelet ne erőltesse a készülékre, mert ezzel károsíthatja a biztonsági reteszelő kapcsolót, a kapcsoló meghibásodása pedig sérülést okozhat.
7. Ne használja a robotgépet, ha a készülék bármely részén sérülés jele látható.
8. A kisgyermeket mindig tartsa távol a készüléktől. Fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) is csak felügyelet mellett használják a készüléket.
9. A bekapcsolt robotgépet soha ne hagyja magára.
10. A géptestet, a hálózati vezetékét és a falidugaszt soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Ügyeljen arra, hogy a kezelőszervek mindig tiszták és szárazak legyenek.
11. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal széléről és ne érjen forró felülethez. A vezeték a gép aljára tekerve tárolható. Célszerű mindig csak annyit letekerni, amennyi éppen elér az aljzatig.
12. A készüléket csak rendeltetésszerűen szabad használni.
13. A készülék csak háztartási célokra használható.

A HASZNÁLATI UTASÍTÁST GONDOSAN ŐRIZZE MEG!

Csatlakoztatás

A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készüléken feltüntetett üzemi feszültséggel.

A készülék megfelel az Európai Közösség rádiózavarokra vonatkozó 89/336/EEC sz. előírásának.

Az első használat előtt...

A robotgép első bekapcsolása előtt vegye le az acél vágókés műanyag védőtokját (a védőtokot el is dobhatja, mert csak a gyártás, illetve szállítás közben van rá szükség), a keverő edényt, a fedelet, a tömőrudat és a tartozékokat pedig alaposan mosogassa el (l. A készülék tisztítása c. fejezetet) a 43 oldalon.

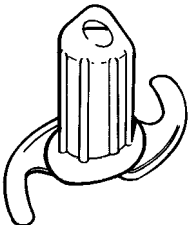
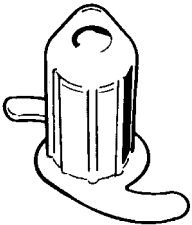
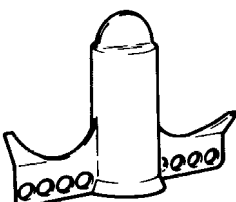
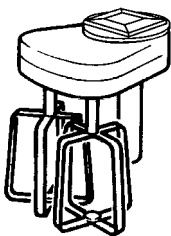
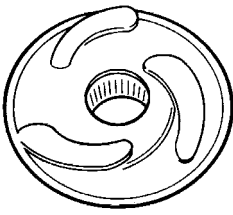
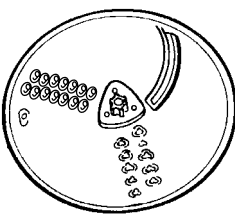
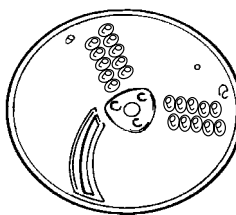
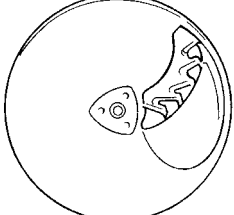
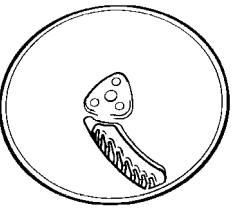
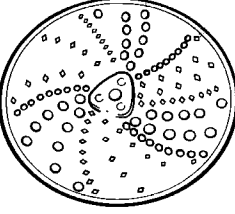
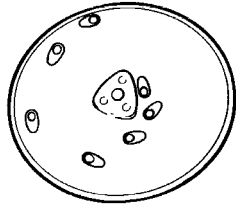
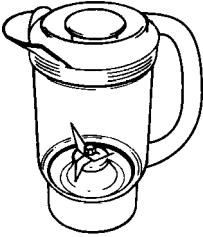
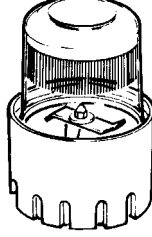
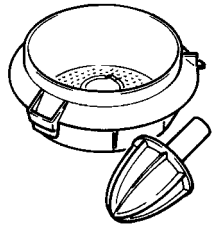
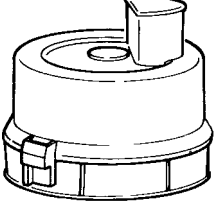
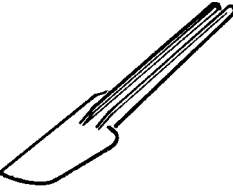
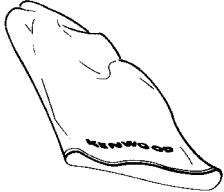
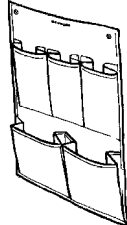
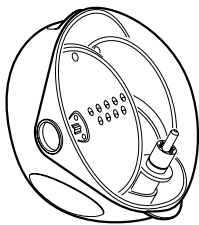
Javasoljuk, hogy a hálózati vezetékét a gép hátán levő fülekre csévélve tárolja, és csak annyit tekerjen le, amennyi éppen elér a konnektorig.

A Kenwood robotgép részei

- | | | |
|--|----------------------------------|-------------------------|
| 1. Géptest | 5. Biztonsági reteszelő kapcsoló | 9. Keverő edény |
| 2. Kapcsológombok | 6. Keverő edény fedele | 10. Meghajtó tengely |
| 3. A nagysebességű meghajtó csomagtartó fedele | 7. Tömőrudak | 11. Vezetéktároló fülek |
| 4. Turmixoló | 8. Adagoló tölcser | 12. Hálózati vezeték |

A robotgép és a különböző tartozékok

Az alábbi tartozékokat mind csatlakoztathatja a Kenwood robotgéphez. Az itt felsorolt elemek egy részét a robotgéppel együtt forgalmazzák, a többi tartozékot viszont külön kell megrendelni. A robotgéppel szállított tartozékok részletes listáját a használati utasítás hátoldalán találja meg.

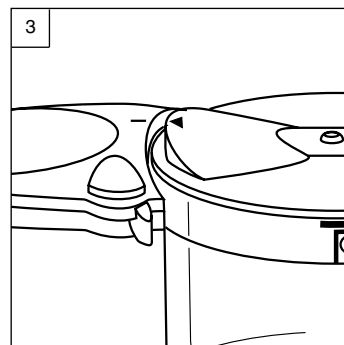
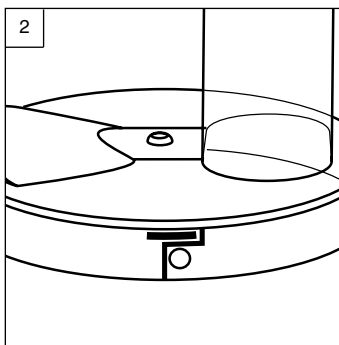
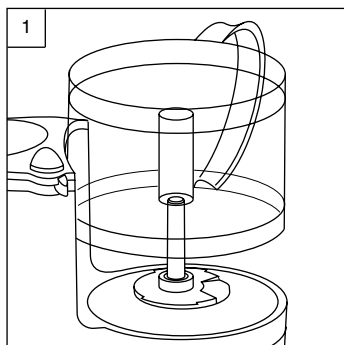
		1. Acél vágókés - hús, zöldségek, diófélék feldarabolásához, illetve zsemlemorzsa, kenyér- és süteménytészták, valamint majonéz készítéséhez 2. Dagasztó - keltészták készítéséhez 3. Szárnyas tojás habverő - csak tojásfehérjéhez		
		4. Kétkanalas habverő - könnyű anyagokhoz (pl. tojásfehérje, tejszín, tejpor felveréséhez, illetve tojás és cukor kikeveréséhez) 5. Terelőlap - folyadékok (pl. levesek) alapos összekeveréséhez (az acél vágókéssel együtt kell használni)		
		6. Vékonyan szeletelő/finomra reszelő vágólap 7. Vastagon szeletelő/durvára reszelő vágólap 8. Burgonyaszeletelő - hasábburgonya készítéséhez 9. Burgonyaszeletelő vékonyra vágott - hasábburgonya készítéséhez		
		10. Daráló lap - parmezán sajt reszeléséhez vagy apró, burgonyából készült galuska készítéséhez 11. Extra durván reszelő vágólap 12. Tengelyhosszabbító a különböző vágólapokhoz.		
		13. Turmixoló 14. Univerzális daráló 15. Citrusfacsaró 16. Gyümölcscentrifuga - keményhúsú gyümölcsökhöz és zöldségekhez (pl. alma, répa)		

FONTOS MEGJEGYZÉS: A FELSOROLT TARTOZÉKOK KÖZÜL NEM MINDEGYIK RÉSE A ROBOTGÉP-CSOMAGNAK.

A Kenwood robotgép használata

A keverő edény és a fedél felszerelése

1. Az átlátszó műanyagból készült keverő edényt helyezze a meghajtó tengely fölé, és az edény fogóját a gép hátlapja felé fordítva ütközésig csúsztassa le a tengelyen (1. ábra). Forgassa el az edényt az óramutató járásának irányában úgy, hogy az a géptesthez rögzüljön.
2. A keverő edény rögzítése után válassza ki a használni kívánt tartozékot (kés, vágólap stb.), és szerelje fel a készülékre (l. lejjebb). Előbb mindig helyezze fel a kiválasztott tartozékot, és csak azután tegye a hozzávalókat a keverő edénybe.
3. A keverő edény fedelét az adagoló tölcseknél fogva helyezze az edényre úgy, hogy a tölcse a gép hátlapja felőli oldalon legyen. Forgassa el a fedelet az óramutató járásának irányában mindaddig, amíg az adagoló tölcse egy vonalba esik a keverő edény fogantyújával (2. ábra). Ügyeljen arra, hogy a fedélen levő fülek az edényen levő hasonló fülekbe kapaszkodjanak. Helyes felszereléskor a fedélen látható jelzés egy vonalba esik a géptesten található jelzéssel (3. ábra).
A fokozott biztonság érdekében a robotgép reteszelő kapcsolóval van ellátva. EZÉRT A KÉSZÜLÉK CSAK AKKOR ÜZEMEL, HA A KEVERŐ EDÉNY FEDELE MEGFELELŐEN ILLESZKEDIK AZ EDÉNYRE.
4. A fedél és a keverő edény levételekor fordított sorrendben járjon el. A fedelet azonban csak akkor lehet ismét levenni a keverő edényről, ha a kapcsológomb 0 állásban van.



A robotgép kezelőszervei

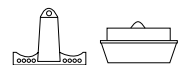
A kívánt feldolgozási sebességet az „A”-val jelzett kapcsolóval állíthatja be (4. ábra).
A robotgép motorját a „B”-vel jelzett kapcsoló szabályozza (5. ábra). A bekapcsoláshoz állítsa a kapcsolót I állásba.
A motor kikapcsolásához állítsa a „B”-vel jelzett kapcsolót a 0 állásba.

FONTOS MEGJEGYZÉS

Ha a „B”-vel jelzett kapcsolót vagy a „C”-vel jelzett rövid üzem gombot (6. ábra) nem tudja a kívánt állásba kapcsolni, ellenőrizze, hogy a keverő edény és a fedél megfelelően illeszkedik-e a készülékre (l. **A keverő edény és a fedél felszerelése c. részt**).

Rövid üzem gomb - A „C”-vel jelzett rövid üzem gomb lenyomásakor a robotgép motorja elindul, felengedésekor pedig azonnal leáll. Ez a szolgáltatás lehetővé teszi, hogy a feldolgozás idejét egészen pontosan szabályozza (pl. olyan ételeknél, amelyeket nem szabad „túlkeverni”). A rövid üzem gomb bármelyik sebességfokozatnál használható.

Az egyes feldolgozási műveletekhez, illetve tartozékokhoz a következő sebességfokozatokat ajánljuk:



1

Szárnyas tojáshabverő és citrusfacsaró



1-5

Vízzel készített tészták kikeverése



5-8

Kelttészta, liszt és vaj kikeverése (pl. édes tésztafélékhez)



1-8

Tészta készítés



1-8

Szeletelés, reszelés, hasáburgonya készítés



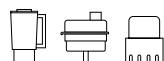
5-8

Kétkanalas habverő



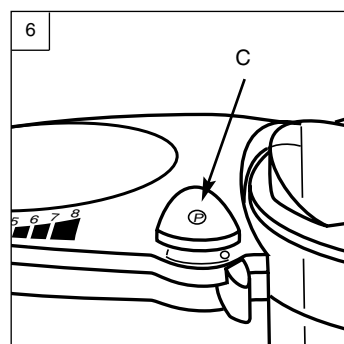
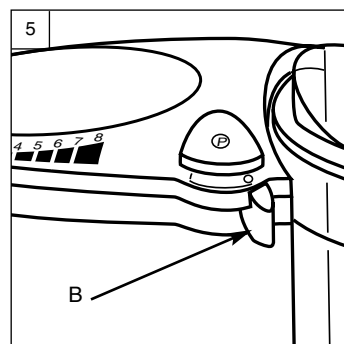
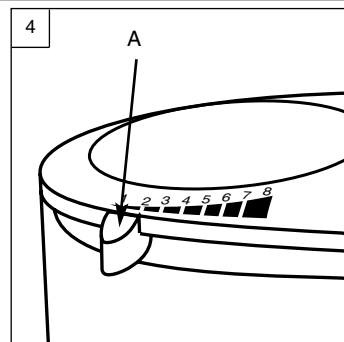
6-8

Aprítás, passzírozás, pástétomok készítése



8

Turmixoló, univerzális daráló és gyümölcscentrifuga



A tartozékok használata

Acél vágókés, dagasztó és szárnyas tojáshabverő

1. Szerelje fel a keverő edényt a géptestre.
2. Válassza ki a kívánt tartozékot, helyezze a meghajtó tengelyre, és lassan forgatva ütközésig tolja le a tengelyen (7. ábra). Mindig ellenőrizze, hogy a szerkezet teljesen rácsúszott-e a tengelyre.
3. Tegye a hozzávalókat a keverő edénybe.
4. Helyezze fel az edény fedelét, és kezdje meg a feldolgozást.

A tartozékok közül az acél vágókés használható a legtöbb feladathoz: ezt válassza, ha sütemény- vagy kenyértésztát készít, illetve ha húst, zöldségeket vagy dióféléket darabol. A feldolgozott étel állaga a beállított sebességtől és a feldolgozás hosszától függ.

Ha a robotgéphez külön dagasztót is mellékeltek, kelttészták készítéséhez ezt használja.

A készülékhez szárnyas tojáshabverő is tartozhat. Ez a tartozék csak tojásfehérje felverésére alkalmas (pl. habcsók vagy szufflék készítéséhez) - egyszerre legfeljebb 6 tojásfehérjét verhet fel. A tojások feltörése előtt mindig ellenőrizze, hogy a keverő edény és a habverő is tiszta és zsírmentes legyen. A legjobb tojáshab szobahőmérsékletű tojásból készíthető. A SZÁRNYAS TOJÁSHABVERŐT MÁS FOLYADÉKOKHOZ NE HASZNÁLJA!

FONTOS MEGJEGYZÉSEK

A robotgép és a turmixoló kávédarálásra és porcukor készítésére nem alkalmas.

Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyag hozzáadásakor állítsa le a gépet, vegye le a keverő edény fedelét, és az anyagot közvetlenül tegye a keverékbe. Ezek az anyagok közvetlen érintkezés esetén tartós elszíneződést okozhatnak a keverő edényen, a tölcséren, a fedélen vagy a turmixolón, de ez nem befolyásolja a készülék működését.

Terelőlap

A terelőlap az acél vágókésre illetve levesek és egyéb folyadékok keverésére alkalmas. Használatával a robotgép nagyobb mennyiségű folyadékot is egyenletesen el tud keverni.

1. Szerelje fel a keverő edényt és az acél vágókést, majd töltsé a feldolgozandó ételt az edénybe.
2. Helyezze a terelőlapot a keverő-edénybe, az acél vágókés fölé. A terelőlapnak az edény felső részén kiképzett peremre kell támaszkodnia (8. ábra).
3. Tegye fel a keverő edény fedelét, és kezdje meg a feldolgozást.

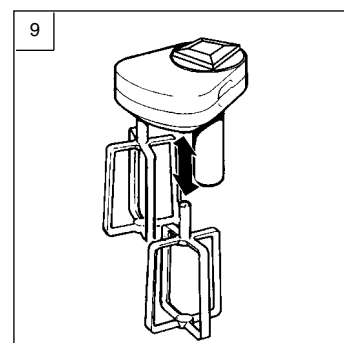
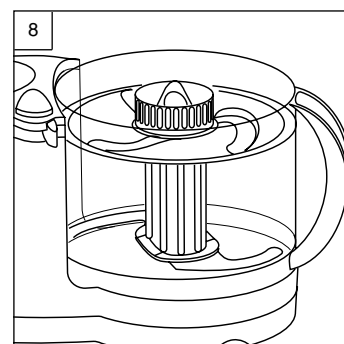
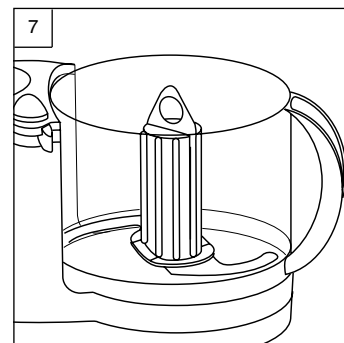
Kétkanalas habverő (nem minden típusnál alaptartozék)

A kétkanalas habverőt csak KÖNNYŰ anyagok feldolgozásához használja (pl. tojásfehérje, tejszín felveréséhez, tejpor, tojás és cukor kikeveréséhez stb.). Az ennél sűrűbb anyagok (pl. zsír vagy liszt) károsíthatják a habverőt.

1. Ellenőrizze, hogy mindkét kanál stabilan illeszkedik-e a habverő meghajtó egységébe (9. ábra).
2. Szerelje fel a keverő-edényt, majd a habverő meghajtó egységét csúsztassa a meghajtó tengelyre. A tengelyre helyezett egységet forgassa el addig, amíg tökéletesen illeszkedik.
3. Öntse a hozzávalókat az edénybe.
4. Helyezze fel az edény fedelét, és kezdje meg a feldolgozást.

Néhány jótanács:

- Javasoljuk, hogy mindig szobahőmérsékletű tojást használjon.
- A tojásfehérje felverése előtt mindig ellenőrizze, hogy a keverő edény és a habverő is tiszta és zsírmentes legyen.



Szeletelő és reszelő lapok

A megfordítható lapok egyik fele szeletelésre, másik fele reszelésre használható. A két lappal különböző szeletvastagságot, illetve reszelési finomságot állíthat be: a vastagon szeletelő lap másik fele durván reszel, míg a vékonyan szeletelő lap másik fele a finom reszelő. Ügyeljen arra, hogy a vágólapot mindig a kívánt élével felfelé illessze a tengelyhosszabbítóra.

A reszelő lapokat sajt, répa, burgonya illetve ezekhez hasonló állagú élelmiszerek feldolgozására használja.

A szeletelő lapok burgonya, répa, káposzta, uborka, cukkini, cékla, hagyma és alma szeletelésére alkalmasak.

Az extra durván reszelő vágólapot sajt és répa reszelésére használja, de csak akkor, ha nagyon durva reszelékre van szüksége.

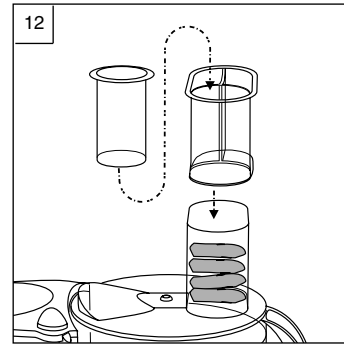
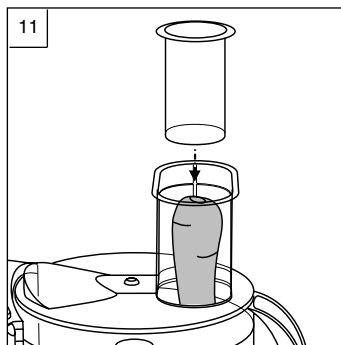
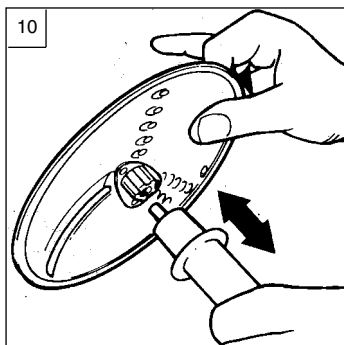
A normál burgonyaszeletelővel hasáburgonyát készíthet, de használhatja gyümölcsök és zöldségek (pl. fehérrépa, alma, körte vagy uborka) feldarabolásához is. Az így kapott hosszúkás zöldség- és gyümölcsdarabok raguban vagy mártásba merítve is fogyaszthatók.

A vékony burgonyaszeletelő extra vékony hasáburgonya készítésére alkalmas. Emellett - a normál szeletelőhöz hasonlóan - gyümölcsöket és zöldségeket is felapríthat vele (pl. almát, sárgarépát, fehérrépát, cukkinit és uborkát), a felaprított darabokat pedig köretekhez, salátákhoz és ragukhoz használhatja fel. (A vékony zöldségeket függőlegesen helyezze a tölcsérbe.)

A daráló lap parmezán sajt vagy zöldségek (pl. apró galuskához való nyers burgonya) reszeléséhez ajánlott.

1. Válassza ki a kívánt vágólapot, és a tengelyhosszabbítót ütközésig nyomja be a vágólapon kiképzett nyílásba (10. ábra). Ha a tengelyhosszabbító nem illeszkedik biztosan, kissé fordítsa el, és ismét nyomja be. **Ügyeljen arra, hogy a vágólap használni kívánt oldala felfelé nézzen.**
2. Helyezze a tengelyhosszabbítót és a vágólapot a meghajtó tengelyre, és lassan forgatva ütközésig nyomja rá. Mindig ellenőrizze, hogy a szerkezet teljesen rácsúszott-e a tengelyre.
3. Helyezze fel a keverő edény fedelét, és válassza ki, hogy melyik adagoló tölcsért kívánja használni. A nagyobbik tölcsérhez tartozó tömőrúd belsejét úgy képezték ki, hogy a kisméretű vagy vékony ételdarabokat azon keresztül lehessen a készülékbe adagolni. Ha ezt a vékonyabb tölcsért kívánja használni, először helyezze a tömőrudat a nagyobbik adagoló tölcsérbe (11. ábra).

Ha a nagyobbik tölcsért választja, a két tömőrudat csúsztassa egymásba, és együtt használja őket (12. ábra).
4. Tegye a feldolgozandó ételt a megfelelő tölcsérbe.
5. Kapcsolja be a készüléket, és a tömőrúddal (illetve az egymásba csúsztatott tömőrudakkal) egyenletesen nyomja az ételt a vágólapra.



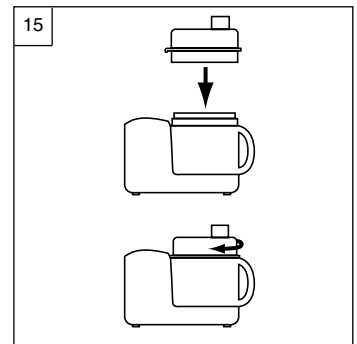
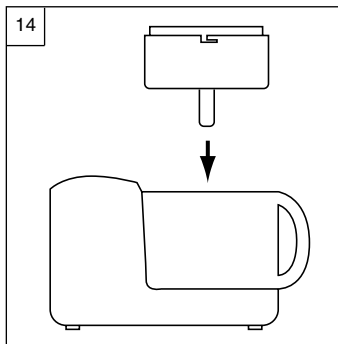
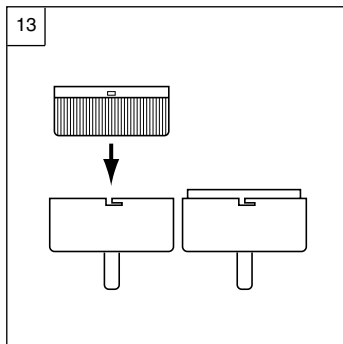
Néhány jótanács:

- Lehetőleg mindig friss zöldséget használjon.
- Ha a nagyobbik adagoló tölcsért használja, a feldolgozandó élelmiszert vágja akkora darabokra, hogy éppen beférjenek a tölcsérbe. A tölcsért majdnem színültig tölts meg, és a motor működtetése közben a tömőrúddal erőteljesen nyomja a darabokat a vágólapra.
- A nagyobbik tölcsért mindig sűrűn töltsse tele, hogy a feldolgozandó étel ne kerülhessen a tölcsér és a vágólap közé. Ha erre nincs lehetőség, használja a kisebbik adagoló tölcsért (11. ábra).
- Az ételt mindig a tömőrúddal nyomja a vágólapra. Soha ne nyúljon kézzel az adagoló tölcsérbe.
- Ha a nagyobbik adagoló tölcsért szereli a robotgépre, a két tömőrudat egymásba csúsztatva, együtt kell használni.
- Ha szeleteléskor, illetve reszeléskor kisebb szeletekre van szüksége, a feldolgozandó ételt függőlegesen helyezze az adagoló tölcsérbe. Nagyobb darabokhoz vízszintesen tegye be az ételt.
- A vágólapon vagy a felszeletelt, illetve lereszelt étel között mindig marad néhány feldolgozatlan darab, ez azonban teljesen normális jelenség, és nem jelenti a készülék hibáját.

Gyümölcscentrifuga

A gyümölcscentrifugával keményhúsú gyümölcsökből és zöldségekből (pl. alma, sárgarépa) nyerhet jóízű és egészséges ivólevet. (A gyümölcscentrifuga nem minden modellnél alaptartozék.) A különböző alapanyagokat keverheti is, a feldolgozandó étel azonban kevés előkészítést igényel.

1. Illessze a szűrőkosarat a gyümölcscentrifuga belső edényébe úgy, hogy a kosáron levő fülek az edényen kiképzett vágatokba illeszkedjenek (13. ábra).
2. Szerelje fel a keverő edényt, és az összeszerelt centrifugát helyezze a meghajtó tengelyre. A szerkezetet óvatosan elfordítva ütközésig tolja a tengelyre (14. ábra).
3. Tegye fel a centrifuga fedelét, és az óramutató járásának irányában elfordítva rögzítse a helyére (15. ábra).
4. Vágja a feldolgozandó ételt akkora darabokra, amelyek a centrifuga adagoló tölsérébe férnek.
5. Kapcsolja a robotgépet maximális sebességre, majd a tömőrúddal egyenletesen nyomja le az ételt a tölséren. Egyszerre egy vagy két darabot dolgozzon fel, és csak ezután tegye a tölsérbe az újabb adagot.
6. Ha már minden ételt feldolgozott, további 20 másodpercig hagyja a gépet bekapcsolva, mert ez megnöveli a kinyert lé mennyiségét.
7. Használat után szedje szét a készüléket. Emelje ki a szűrőkosarat, és a fennmaradt darabokat dobja ki. A kinyert lét töltsé kancsóba vagy poharakba.



Néhány jótanács:

- A centrifugáláshoz lehetőleg mindig friss gyümölcsöt és zöldséget használjon.
- A vastag héjú gyümölcsökről (pl. dinnye, ananász) feldolgozás előtt el kell távolítani a héjat. Centrifugálás előtt a kemény magokat (pl. szilvamárga) is vegye ki a zöldségből vagy a gyümölcsből. Alma vagy körte feldolgozása előtt azonban nincs szükség sem hámozásra, sem a magház eltávolítására.
- A gyümölcscentrifuga citrusfélék levének kinyerésére is alkalmas, de a hámozás után is megmaradó belső fehér héj keserűvé teheti a gyümölcslét. Javasoljuk, hogy a centrifuga helyett használja a citrusfacsarót.

FONTOS MEGJEGYZÉSEK:

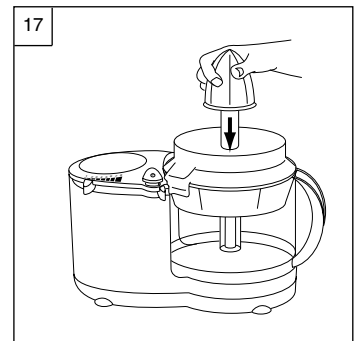
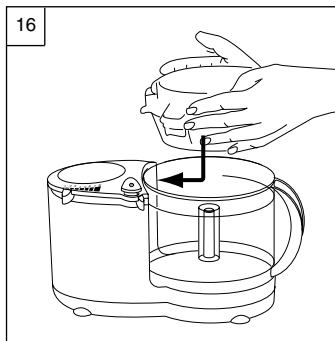
- A gyümölcscentrifuga akkor működik legjobban, ha egyszerre csak kisebb mennyiségű zöldséget vagy gyümölcsöt dolgoz fel, és rendszeresen eltávolítja a szűrőkosárban, illetve a belső edényben felhalmozódó pépet.
- Centrifugálás közben - az egyenetlenül eloszló pép következtében - a robotgép időnként beremeghet. Ha a remegés erősödni kezd, állítsa le a gépet, és tisztítsa meg a szűrőkosarat. Javasoljuk, hogy a gyümölcscentrifugával egyszerre legfeljebb 450 g zöldséget vagy gyümölcsöt dolgozzon fel.

Egyes zöldségek és gyümölcsök elszínezhetik a készülék műanyag alkatrészeit. Ez teljesen normális jelenség, és nem befolyásolja a később feldolgozandó ételek ízét.

Citrusfacsaró

A citrusfacsaró narancs, citrom vagy grape fruit levének kicsavarására alkalmas. Az így nyert gyümölcslé különböző desszertek és sütemények ízesítésére használható, de közvetlen fogyasztásra is alkalmas. A citrusfacsaró nem minden modellnél alaptartozék.

1. Szerelje fel a keverő edényt, és helyezze rá a citrusfacsaró szűrőjét. Fordítsa el a szűrőt az óramutató járásának irányában úgy, hogy a szűrőn levő fül egy vonalba essen a géptesten látható jelzéssel (16. ábra).
2. Helyezze a facsarót a meghajtó tengelyre, és óvatosan forgatva tolja ütközésig a tengelyre (17. ábra).
3. Vágja félbe a kifacsarni kívánt gyümölcsöt. Kapcsolja a készüléket 1-es fokozatra, és a gyümölcs egyik felét nyomja a facsaróra addig, amíg az összes lét ki nem préseli.



Turmixoló

A turmixoló levesek, italok, pástétomok és majonéz kikeverésére, diófélék felaprítására, valamint kenyér vagy keksz alapanyagú zsemlemorzsa készítésére használható. A turmixoló részei:

- a. Töltőnyílás kupakja
- b. Fedél
- c. Turmixoló edény és aljzat (egybeépítve)

1. Emelje le a nagysebességű meghajtó csomagtól a fedelét.
2. Helyezze fel a turmixoló edény fedelét, és az óramutató járásának irányában elfordítva rögzítse az edényre. A töltőnyílás kupakját hasonló módon rögzítse a fedélhez (18. ábra).
3. Helyezze a turmixoló aljzatát a meghajtó csomagra úgy, hogy az aljzaton levő fűlek a géptest megfelelő nyílásaiba illeszkedjenek. Az óramutató járásának irányában elfordítva rögzítse a turmixolót a géptestre (19. ábra).

Megjegyzés: A turmixoló használata közben ne helyezzen más eszközt a keverő edénybe. A keverő edényt és a fedelet azonban fel kell szerelni, mert e nélkül a turmixoló sem működik.

Néhány jótanács:

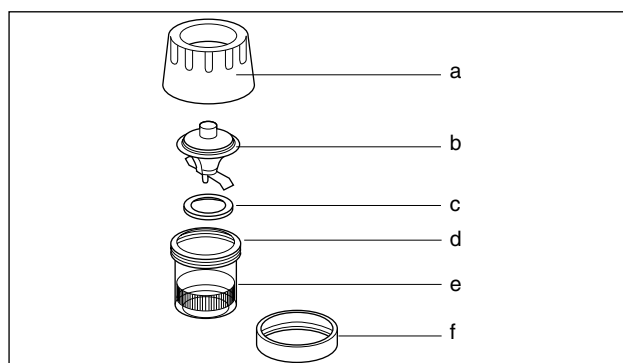
- A száraz, darabos hozzávalókat (pl. kenyér) vágja kockákra, és keverés közben a töltőnyíláson keresztül adagolja a turmixoló edénybe.
- A recepthez szükséges folyadékokat - még a keverés megkezdése előtt - öntse közvetlenül a turmixoló edénybe.
- Turmixoláskor állítsa a gépet nagy sebességre.
- Majonéz készítéséhez az olaj kivételével öntsön minden hozzávalót a turmixoló edénybe, és kapcsolja be a gépet. Vegye le a töltőnyílás kupakját, és folyamatos keverés mellett a nyíláson át öntse be az olajat.
- Ügyeljen arra, hogy a turmixolt keverék szintje soha ne legyen magasabban az edényen levő jelzésnél (max. 1 liter).

FONTOS MEGJEGYZÉSEK

- Biztonsági okokból a nagyon forró folyadékok turmixolását kerülni kell.
- Álló motornál soha ne tegyen darabos ételt a turmixolóba.
- Bizonyos fűszerek (pl. szegfűszeg, kapor, kömény) károsíthatják a turmixoló edény műanyagát, ezért feldolgozásukat kerülni kell.
- A turmixoló keverőlapátja rendkívül nagy sebességgel forog, ezért egy percen belül teljesen feldolgozza az ételeket.
- Kerülje a gép egy percnél hosszabb vagy pihentetés nélküli ismételt üzemeltetését, különösen, ha darabos összetevőket vagy kis mennyiségű ételt turmixol.
- A turmixoló edény nem alkalmas élelmiszer tárolására, ezért az összetevőket csak közvetlenül feldolgozás előtt helyezze az edénybe, és a kész pépet azonnal öntse ki a turmixolóból.
- A turmixoló levétele előtt mindig várja meg, amíg a forgókész teljesen leáll.

Univerzális daráló

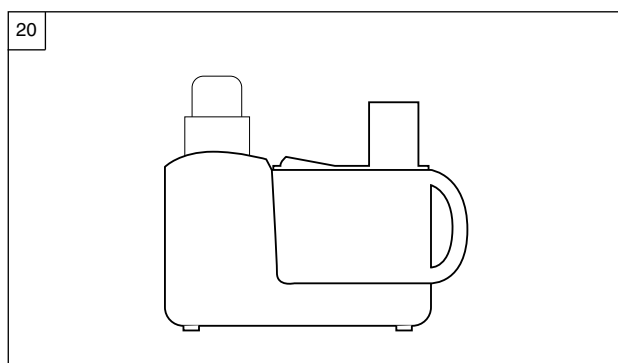
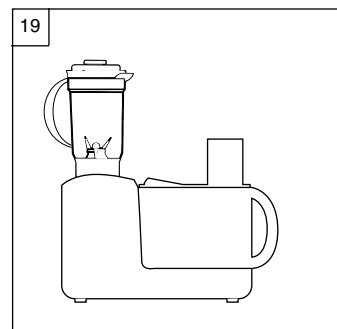
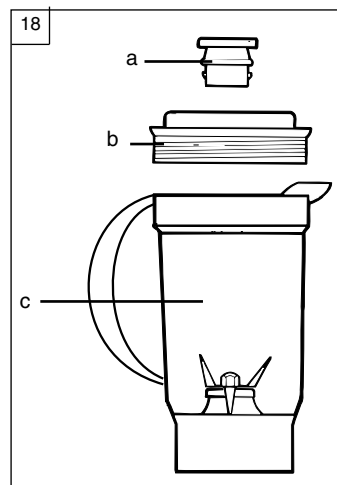
A daráló részei:



- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| a. Aljzat | d. Keverő és tároló edény |
| b. A darálókész és foglalat | e. A maximális feltöltés szintje |
| c. Tömítő gyűrű | f. Fedél |

1. Emelje le a nagysebességű meghajtó csomagtól a fedelét.
2. A keverő edényt aljával felfelé fordítva helyezze az asztalra, és kanalazza bele a megdarálandó ételt.
3. Ellenőrizze, hogy a tömítő gyűrű jól illeszkedik-e a darálókész foglalatán kiképzett vágatba.
4. Fordítsa a foglalatot fejjel lefelé, és helyezze a keverő edényre úgy, hogy a darálókész az edénybe érjen.
5. Csavarja az aljzatot a keverő edényre, és szorítsa meg. Ezzel a darálókész foglalatát is az edényre rögzíti.
6. Az így összeszerelt darálót fordítsa vissza, és helyezze a meghajtó csomagra úgy, hogy az aljzaton levő fűlek a géptest megfelelő nyílásaiba illeszkedjenek. Az óramutató járásának irányában elfordítva rögzítse a darálót a géptestre (20. ábra).

Megjegyzés: A daráló használata közben ne helyezzen más eszközt a keverő edénybe. A keverő edényt és a fedelet azonban fel kell szerelni, mert e nélkül a daráló sem működik.



Néhány jótanács:

- Az univerzális daráló akkor működik legjobban, ha csak félig tölti meg az üveg keverő edényt.
- Bébitelek készítéséhez az előzőleg megfőzött, apróra vágott hozzávalókhoz keverjen kevés mártást vagy tejet.
- Turmixoláskor állítsa a gépet nagy sebességre.
- Lehetőleg mindig tiszta és száraz fűszereket daráljon.

FONTOS MEGJEGYZÉSEK

- Meghosszabbítja a daráló élettartamát, ha a kívánt állag elérése után azonnal kikapcsolja a készüléket.
- A darálót legfeljebb 2 perc folyamatos üzemre tervezték.
- A bekapcsolt darálót soha ne hagyja magára.
- A szárított gyömbért darálás előtt mindig törje darabokra. A sárga gyömbér túlságosan kemény a daráláshoz, ezért ehhez ne használja a készüléket.

FIGYELEM!

A DARÁLÓKÉS FOGLALATÁT A KEVERŐ EDÉNY NÉLKÜL SOHA NE ILLESSZE A MEGHAJTÓ EGYSÉGRE. SZÉTSZERELÉSKOR IS ELŐSZÖR MINDIG A FOGLALATOT VEGYE LE A MEGHAJTÓ EGYSÉGRŐL, ÉS CSAK EZUTÁN CSAVARJA LE A KEVERŐ EDÉNYT. AZ UNIVERZÁLIS DARÁLÓ KEVERŐ EDÉNYÉT SOHA NE HASZNÁLJA AZ A989, A990, A993 ÉS AZ A996 JELŰ TURMIXOLÓ ALJZATÁVAL!

A DARÁLÓ FORRÓ FOLYADÉKOK FELDOLGOZÁSÁRA NEM ALKALMAS.

A robotgéppel feldolgozható mennyiségek

linzertészta:	max. 340 g lisztből
kelttészta:	max. 500 g lisztből
tortalap tésztája (a teljes mennyiség):	max. 1,4 kg
hús (daraboláskor):	max. 340 g
flyadékok (a keverő edényben, terelőlappal):	max. 1,3 liter
turmixoló:	max. 1 liter
tojásfehérje (a szárnyas tojásbhabverővel):	max. 6 tojásból
tojásfehérje (a kétkanalas habverővel):	max. 4 tojásból

A robotgép tisztítása

Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt is húzza ki a konnektorból.

A géptestet, a kétkanalas habverő meghajtó egységét, a turmixoló aljzatát, valamint az univerzális daráló aljzatát, illetve a darálókést és foglalatát soha ne merítse vízbe. A többi alkatrészt - közvetlenül a használat után - forró, mosogatószeres vízben mossa el, majd törölje szárazra. Az acél vágókés, illetve a vágólapok rendkívül élesek, ezért ezeket az alkatrészeket mindig nagyon óvatosan mosogassa. A keverő edény és fedele, a tömörűd, az acél vágókés, a terelőlap, a dagasztó, a szárnyas tojásbhabverő, a citrusfacsaró, a gyümölcscentrifuga, a daráló keverő edénye, tároló doboz, valamint a szeletelő- és reszelőlapok mosogatógépben is tisztíthatók (az alkatrészeket a mosogatógép felső polcára tegye).

A géptest külső burkolatát nedves, majd száraz ruhával törölje át, és ellenőrizze, hogy a keverő edény fedelét rögzítő biztonsági reteszelő zárba nem került-e ételmaradék.

Ha a robotgéphez védőhuzatot is mellékeltek, használat után mindig takarja le a készüléket.

A kétkanalas habverő tisztítása

A habverőket óvatosan húzza ki a meghajtó egységből, majd meleg vízben mossa el őket. A meghajtó egység külső burkolatát először nedves, majd száraz ruhával törölje át. **A MEGHAJTÓ EGYSÉGET SOHA NE MERÍTSE VÍZBE!**

A turmixoló tisztítása

Töltse félig a turmixoló edényt meleg vízzel, és szerelje fel a robotgépre. Tegye fel a fedelet és a töltőnyílás kupakját, és 20-30 másodpercre kapcsolja be a készüléket. Öntse ki a vizet, és tiszta, langyos vízzel öblítse ki a turmixoló edényt, rázza le róla a vizet, és hagyja megszáradni. Ha törölgeti az edényt, ügyeljen arra, hogy a forgókés ne sértse meg a kezét.

A turmixoló aljzatát soha ne merítse vízbe!

Univerzális daráló

A darálókést és foglalatát meleg, mosogatószeres vízben öblítse le, majd alaposan szárítsa meg. A darálókés rendkívül éles, ezért óvatosan nyúljon hozzá. A darálókést és foglalatát ne áztassa vízbe.

Javítás

Figyelem: A megsérült hálózati vezetékét azonnal ki kell cserélni. A javítást - biztonsági okokból - csak a KENWOOD vagy az általa megbízott javítóvállalat szakképzett szerelője végezheti el.

A robotgép meghibásodása esetén forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

Les denne bruksanvisningen, og legg spesielt merke til følgende punkter:-

1. Knivbladene og skivene er skarpe, vær forsiktig når du håndterer dem. **Hold bladet i fingergrepet øverst, bort fra eggen, både når du bruker kniven og når du vasker den.**
2. Ta alltid av stålkniiven før du tømmer bollen.
3. Ikke stikk hendene i bollen mens strømmen er tilkopleet.
4. Bruk aldri fingrene til å skyve maten ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperen(e).
5. Slå av og pass på at motoren har stanset før du prøver å ta av lokket.
6. Produktet kan skades og kan forårsake personskade hvis du bruker for stor makt på låsemekanismen.
7. Ikke bruk maskinen hvis det er synlig skade på noen del av produktet.
8. Maskinen er ikke tenkt å skulle brukes av mindre barn eller uføre, hold i så fall øye med dem.
9. Ikke gå fra maskinen mens den er i bruk.
10. Ikke legg maskinen, ledningen eller kontakten i vann eller andre væsker, og pass på at bryterne holdes rene og tørre.
11. Hvis ledningen er for lang skal du ikke la den henge utover bordkanten eller kanten på arbeidsbenken, eller inntil varme overflater. Ekstra ledningslengde skal vikles rundt holderen på baksiden av maskinen.
12. Ikke bruk maskinen til annet enn det den er ment for.
13. Denne maskinen skal kun brukes i en privat husholdning.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

Kople til strøm

Før du slår maskinen på skal du passe på at nettspenningen er den samme som den som står på merkeplaten.

Denne maskinen overholder bestemmelsene i EU direktiv 89/336/EEC.

Før bruk

Før du bruker foodprocessoren for første gang skal du ta av og kaste plastbeskytterene på stålkniiven - disse beskytterene skal kun beskytte kniven under produksjon og transport. Vask bollen, lokket, stapperene og utstyret i henhold til rengjøringsinstruksene på side 51.

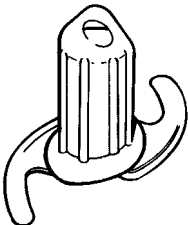
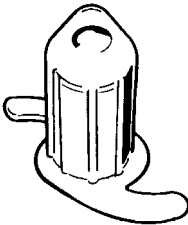
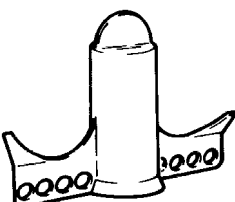
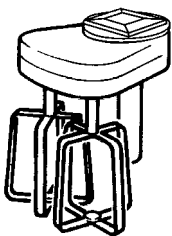
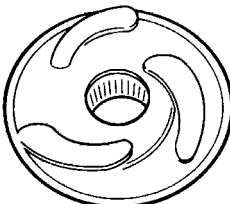
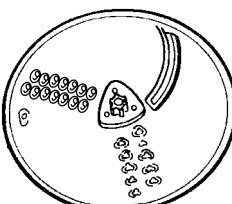
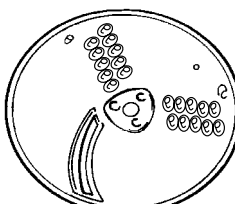
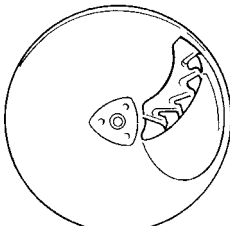
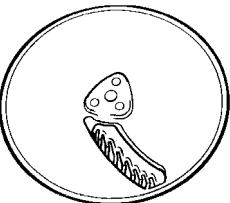
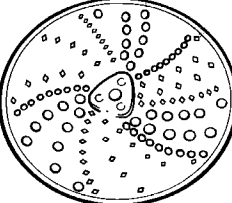
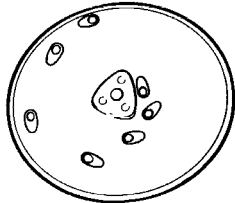
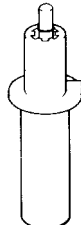
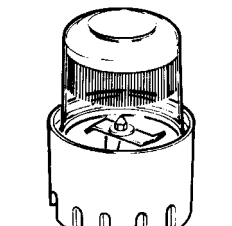
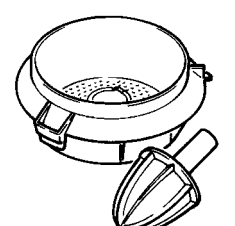
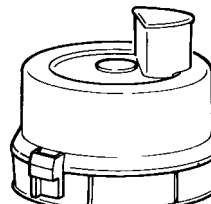
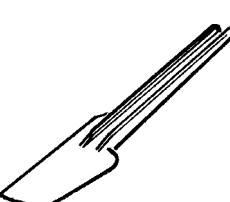
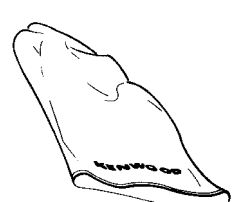
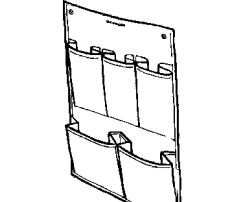
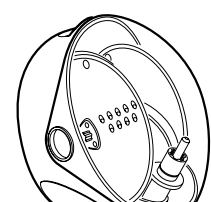
Hvis ledningen er for lang skal den vikles rundt holderen bak på maskinen, for å hindre at den ligger i veien på arbeidsbenken.

Bli kjent med Kenwood foodprocessor

- | | | |
|-----------------|--------------------|-------------------|
| 1. Strømenhet | 5. Sikkerhetslås | 9. Bolle |
| 2. Brytere | 6. Løkk | 10. Motordrev |
| 3. Uttaksløkk | 7. Stappere | 11. Ledningholder |
| 4. Hurtigmikser | 8. Påfyllingstrakt | 12. Ledning |

Ekstraustyr som kan fås til Kenwood Foodprocessor

Nedenfor er en oversikt over alt ekstraustyret som kan fås til Kenwood Foodprocessor. Noe av dette leveres med foodprocessoren, og for å finne ut hvilket ekstraustyr du skal ha kan du se illustrasjonene bak i bruksanvisningen.

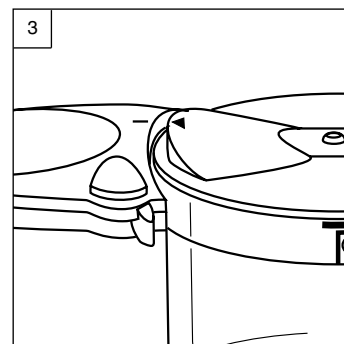
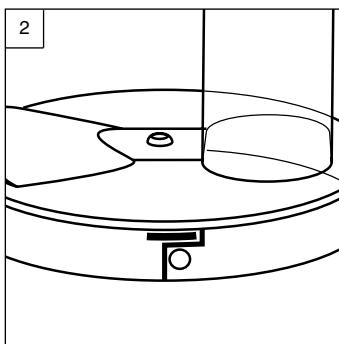
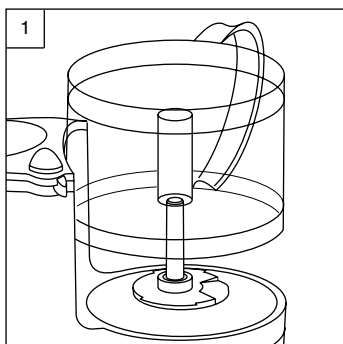
1	2	1. Stålkniv - til å hakke kjøtt, grønnsaker, nøtter, brødrasp, kakedeig, brøddeig, mørdeig, scones, kjeks, sammenblanding og majones.	3	4
		2. Eltekrok - til gjærdeig.		
5	6	3. Eggevisp - kun til eggehviter.	7	8
		4. Vispeset - bruk kun til lette rører, f.eks. eggehviter, fløte, kondensert melk, eggedosis.		
9	10	5. Maksi-blend sprutdeksel - brukes med stålkniiven til supplering osv.	11	12
		6. Tynn skjæreskive/fin raspeskive.		
13	14	7. Tykk skjæreskive/grov raspeskive.	15	16
		8. Standard potetkutter - til pommes frites.		
17	18	9. Fin (julienne type) skive - til ekstra tynne pommes frites.	19	20
		10. Raspeplate - til parmesanost og raspeballer/komler.		
		11. Ekstra grov riveskive.		
		12. Skiveholder.		
		13. Hurtigmikser		
		14. Multikvern		
		15. Sitruspresse.		
		16. Saftsentrifuge - til harde frukter og grønnsaker, f.eks. gulrøtter og epler.		
		17. Slikkepott.		
		18. Støvdeksel.		
		19. Beholder til ekstraustyret.		
		20. Beholder (for skiver og aksel/skaft)		

VIKTIG - IKKE ALT DETTE EKSTRAUSTYRET FØLGER MED FOODPROCESSOREN DIN

Bruke Kenwood foodprocessoren din

Sette sammen bollen og lokket

1. Sett den klare plastbollen på motordelen, med hanken bakover (fig.1). Sett bollen ned på strømenheten og vri den med klokken til den sitter godt på plass.
2. Så snart bollen er på plass kan du sette på redskapen (se nedenfor). Sett alltid den riktige redskapen i bollen før du tilsetter ingrediensene.
3. Sett lokket på bollen med påfyllingstrakten bakover. Vri lokket med klokken til tappene på lokket fester seg i hullene på bollen, og påfyllingstrakten er på linje med hanken (fig.2). Pass på at merket på lokket er på linje med merket på selve processoren (fig.3).
Processoren din har et sofistikert innebygget sikkerhetssystem. MASKINEN VIRKER IKKE HVIS LOKKET IKKE SITTER SKIKKELIG PÅ Plass.
4. Gjenta ovennevnet prosedyre i omvendt rekkefølge når du tar av bollen og lokket. Lokket kan bare tas av når bryteren er av (0).



Brytere og hastigheter

Bruk bryteren "A" til å velge ønsket hastighet (fig.4).

Slå foodprocessoren på ved å skru bryter "B" fra 0 til 1 (fig.5)

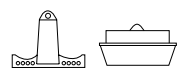
Slå av kjøkkenmaskinen ved å sku bryter 'B' tilbake til 0.

VIKTIG

Hvis bryter 'B' eller momentknappen 'C' (fig.6) ikke kan dreies på uten problemer, så sjekk at bollen og lokket er riktig satt sammen slik som beskrevet under "**Sette sammen bollen og lokket**".

Moment - Dette lar deg starte og stoppe redskapen på processoren manuelt slik at du kan kontrollere konsistensen på maten. Moment oppnås ved å trykke inn "C". Momentbryteren driver motoren og holder den i gang så lenge bryteren trykkes inn. Dette kan gjøres ved hvilken som helst hastighet.

Bruk disse hastighetene til følgende operasjoner:-



1.

Eggevisp og sitruspresse.



1-5

Sette vann til mørdeig.



5-8

Gjærdeiger, smuldre smør i mel.



1-8

Kakerør.



1-8

Skjære, rive og kutte.



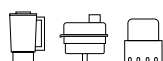
5-8

Vispeset.



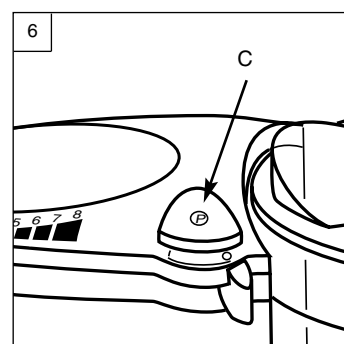
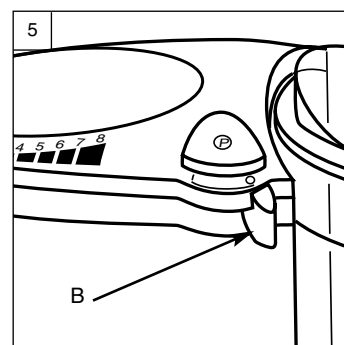
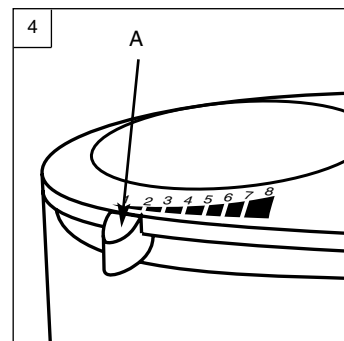
6-8

Hakking, puréer, posteier.



8

Hurtigmikser, multikvern og saftsentrifuge.



Bruke ekstrautstyret/tilbehøret

Stålkniv, eltekrok og eggevisp

1. Sett bollen på plass på foodprocessoren.
2. Sett redskapen over drivakselen og vri forsiktig til det faller på plass (fig.7). Redskapen må skyves helt ned så langt som mulig før du fortsetter.
3. Ha ingrediensene i bollen.
4. Sett på lokket og kjør processoren.

Stålkniven er det mest anvendelige av utstyret, og kan brukes til en rekke gjøremål, inkludert kakebaking, brøddeig, mørdeig og hakking av kjøtt, grønnsaker og nøtter. Konsistensen på maten er avhengig av valgt hastighet og tid.

Hvis du har eltekrok kan du bruke den til gjærdeiger.

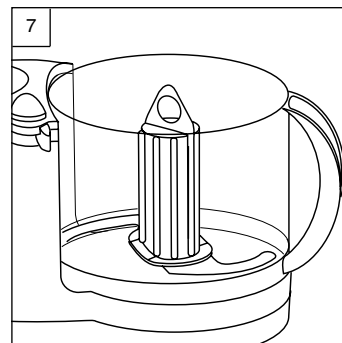
Hvis du har eggevispen skal denne kun brukes til eggehviter til marengs eller til bruk i suffléer osv. Du må alltid passe på at bollen og vispen er rene og fettfrie før du visper eggehviter. Når du visper oppnår du best resultat hvis eggene har romtemperatur.

Denne vispen visper opptil 6 eggehviter. IKKE BRUK TIL ANDRE VÆSKER.

VIKTIG

Processoren og hurtigmikseren passer ikke til å knuse eller male kaffebønner, eller til å lage farin av grovt sukker.

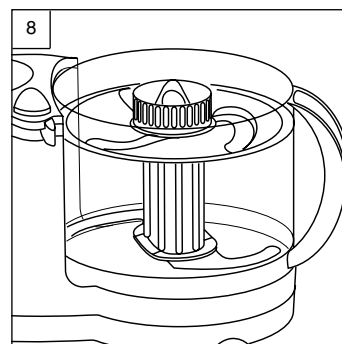
Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger skal du slå av motoren, ta av lokket og helle tilsetningen rett i røren. Hvis disse kommer i direkte kontakt med bollen, påfyllingstrakten, lokket eller hurtigmikseren, kan de få varige merker. Dette har ingen innvirkning på hvordan foodprocessoren virker.



Maksi-blend sprutdeksel

Maksi-blend sprutdekselet brukes med stålkniven når du blander supper eller andre væsker i bollen. Når du bruker det kan du øke væskemengden i bollen.

1. Plasser stålkniven og maten du skal mose i bollen.
2. Sett maksi-blend sprutdekselet over stålkniven og la det sitte på trinnet øverst på bollen (fig.8).
3. Sett på lokket og kjør maskinen.



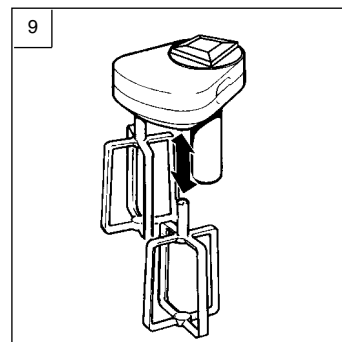
Vispeset (hvis den følger med)

Kun til LETTE rører, f.eks. eggehviter, fløte, kondensert melk og til eggedosis. Tyngre rører (f.eks. fett eller mel) kan skade den.

1. Pass på at hver visp trykkes godt inn i holderen på vispinnsatsen (fig.9).
2. Plasser vispen på drivakselen på foodprocessoren og vri den for å sikre at den sitter riktig.
3. Ha ingrediensene i bollen.
4. Sett på lokket og start maskinen.

Tips:-

- Du oppnår best resultater hvis eggene har romtemperatur.
- Pass alltid på at bollen og vispene er helt rene og fettfrie før du visper eggehviter.



Skjære-, rive- og kutteskiver

Disse vendbare skivene gir deg valget mellom to skjære- og to rivestørrelser, en tynn skjærekniv sammen med fin riving, eller en tykk skjærekniv med grov riving. Ønsket skjæreflate skal alltid vende opp når du setter skiven på skiveholderen.

Bruk riveskivene til ost, gulrøtter, poteter og lignende matvarer.

Bruk skjæreskivene til poteter, gulrøtter, kål, agurk, squash, rødbeter, løk og epler.

Den ekstra grove riveskiven er fin til ost og gulrøtter.

Den standard potetkutteren passer til poteter som så kan frituresteges til pommes frites, eller til andre frukter og grønnsaker inkludert kålrot, epler, pære og agurk til gryteretter og salat.

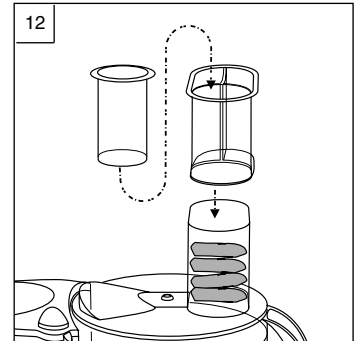
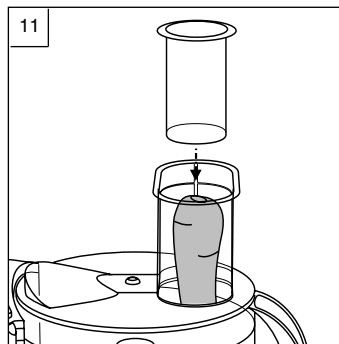
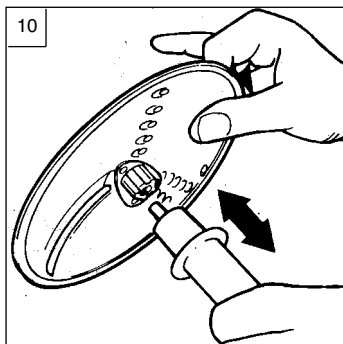
Den fine (julienne type) potetkutteren kan brukes til å få lange, tynne potetstrimler til ekstra tynne pommes frites. Du kan også bruke den til annen frukt og grønnsaker slik som epler, gulrøtter, kålrot, squash og agurk, som kan brukes til å pynte fat med, eller til bruk i salater og kinesiske retter (det er best å mate tynne stykker inn på tvers).

Raspeskiven kan brukes til å rive parmesanost og grønnsaker, deriblant rå poteter til raspeballer/komler.

1. Velg ønsket skive og sett den på skiveholderen. Dette gjøres ved å skyve holderen inn på skiven (fig.10). Hvis nødvendig kan du vri litt på den slik at den sitter skikkelig. Ønsket skjæreflate må vende oppover.
2. Plasser skiven og holderen på drivakselen til den faller hele veien ned. Det må sitte godt i før du fortsetter.
3. Sett på lokket og velg størrelse på påfyllingstrakten. Stapperen er laget slik at den har en smalere indre påfyllingstrakt. Dette lar deg skjære og rive en enkelt ting, eller tynne ting. Når du skal bruke den indre trakten må den store stapperen sitte i påfyllingstrakten før du tilsetter maten. (fig.11).

Bruk begge stapperene samtidig når du bruker den store påfyllingstrakten.

4. Plasser maten i ønsket påfyllingstrakt.
5. Slå på foodprocessoren og bruk stapperen(e) til å øve jevnt trykk på maten.



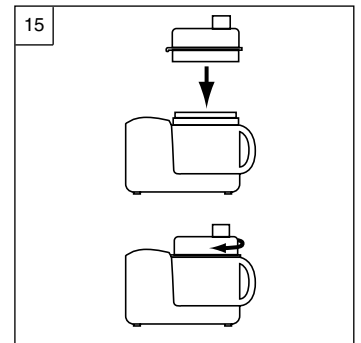
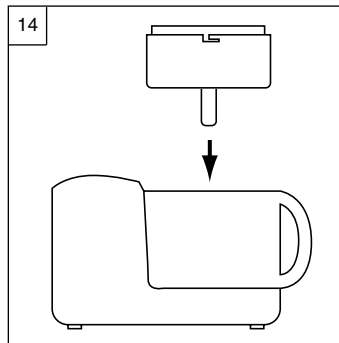
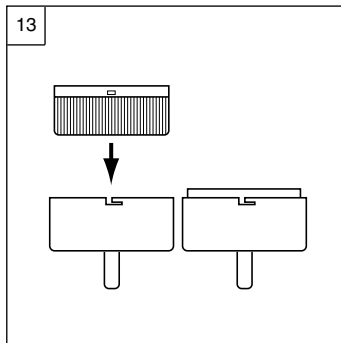
Tips:-

- Bruk alltid frisk frukt og grønnsaker for å oppnå gode resultater.
- Når du bruker den store påfyllingstrakten skal du skjære maten i passende biter. Fyll påfyllingstrakten nesten til topps og skyv ned med stapperen mens maskinen går.
- Pakk alltid den store påfyllingstrakten full for å hindre at maten glir til siden. Du kan også bruke den indre påfyllingstrakten (fig.11).
- Bruk alltid stapperen til å skyve maten ned på skiven. Bruk aldri fingrene dine.
- Husk at når du bruker den store påfyllingstrakten må du bruke begge stapperene samtidig.
- Når du skjærer og river blir skivene og raspet kortere hvis du mater inn på langs, og lengre hvis maten legges inn på tvers.
- Det blir alltid litt avfall igjen enten på skiven eller blant den bearbejdede maten etter at du har brukt skjæreskivene.

Saftsentrifuge

Hvis du har saftsentrifugen kan du bruke den til å lage juice av faste frukter og grønnsaker, slik som gulrøtter og epler. Du trenger ikke forberede disse matvarene noe særlig, og alle slags kombinasjoner av frukt og grønnsaker kan brukes til å lage en sunn og velsmakende drikk.

1. Sett silkurven inn i den indre bollen og pass på at tappene på silkurven passer i hullene på den indre bollen. (fig.13)
2. Med processorbollen på plass skal du sette på ovenfornevnte utstyr og vri til det faller på plass (fig.14).
3. Sett lokket på utstyret ved å vri det med klokken til det låses på plass. (fig.15).
4. Skjær maten i passende biter.
5. Slå maskinen på maksimal hastighet, skyv maten ned påfyllingstrakten mens du bruker et jevnt trykk på stapperen. Kjør en eller to biter mat gjennom processoren før du setter til mer.
6. Så snart all maten er kjørt gjennom maskinen skal du la maskinen gå fritt i 20 sekunder til for å sikre at all saften er presset ut.
7. Ta fra hverandre enheten etter bruk. Ta silkurven av og ta ut avfallet. Tøm juicen over på en mugge for servering.



Tips:-

- Bruk fast frisk frukt og grønnsaker for best resultat.
- Frukt og grønnsaker med tykt skall slik som melon eller ananas må skrelles før de has i maskinen. Steiner og frø skal også tas ut av frukt og grønnsaker slik som paprika, meloner og plommer. Det er unødvendig å skrelle og ta ut kjernehusene fra epler og pærer.
- Du kan presse sitrusfrukt, men den store mengden skall gjør at saften blir bitter. Du kan få en sitruspresse til dette formålet.

VIKTIG

- Du oppnår best resultat hvis du kjører små mengder om gangen gjennom maskinen, og rengjør silkurven og den indre bollen med mos regelmessig.
- Maskinen kan av og til vibrere mens den går, fordi mosen er ujevnt fordelt. Hvis vibrasjonen blir svært sterk skal du stanse maskinen og tømme silen. Vi anbefaler at du ikke moser mer enn 450 gr frukt eller grønnsaker om gangen.

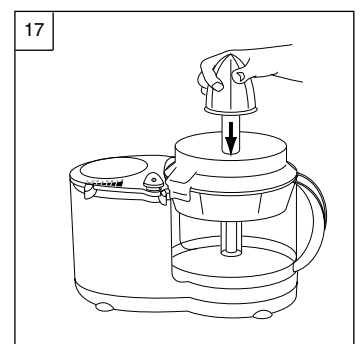
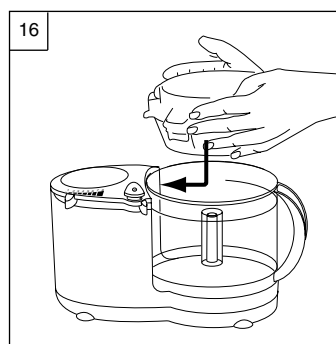
Vennligst merk

Noen frukter og grønnsaker kan misfarge plasten. Dette er helt normalt og virker ikke inn på smaken på juice som lages senere.

Sitruspresse

Hvis du har sitruspressen kan du bruke den til å presse sitrusfrukter som appelsiner, lime, sitroner og grapefrukt til drinker og til bruk i puddinger, kaker osv.

1. Når bollen er på plass skal du sette på silen ved å plassere den over bollen og vri med klokken til finnen på silen er på linje med merket på selve processoren (fig.16).
2. Plasser pressen på drivakselen og vri til den faller helt ned (fig.17).
3. Skjær sitrufrukten i to. Slå på hastighet 1, hold frukten over pressen for å presse ut all saften.



Hurtigmikser

Bruk til å lage supper, drinker, posteier, majones, til å hakke nøtter og lage brødsmuler av brød og kjeks.

- a. Påfyllingslokk
- b. Lokk
- c. Kombinert glass og understell

1. Løft uttakslokket av foodprocessoren.
2. Sett lokket og påfyllingslokket på glasset (fig.18) ved å plassere det i riktig posisjon og vri begge med klokken for å låse dem.
3. Plasser hurtigmikseren på uttaket, og pass på at tappene fester seg i hullene på understellet. Vri med klokken til den låses på plass (fig.19).

Merk:- Når du bruker hurtigmikseruttaket må du passe på at det ikke finnes noe redskap i bollen. Hurtigmikseren virker bare med bollen og lokket på plass.

Tips:-

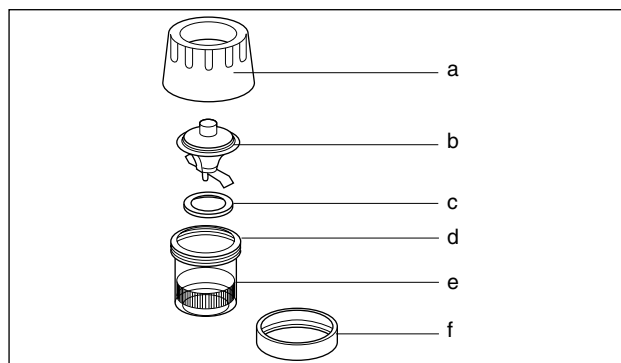
- Skjær tørre ingredienser i terninger, f.eks. brød til brødsmuler, og mat dem gjennom påfyllingslokket og ned på de roterende knivene.
- Oppskrifter som inneholder væske kan plasseres rett i hurtigmikseren.
- Du oppnår best resultat ved høy hastighet.
- Når du lager majones skal du ha alle ingrediensene unntatt oljen i hurtigmikseren. Ta av påfyllingslokket og mens motoren går skal du tilsette oljen gradvis i en jevn stråle.
- Ikke overgå maksimal kapasitet på 1 liter i hurtigmikseren.

VIKTIG

- Av sikkerhetsgrunner anbefaler vi ikke at du har svært varme væsker i hurtigmikseren.
- Ikke plasser tørre ingredienser i hurtigmikseren før du slår den på.
- Forskjellig krydder slik som nellik, dill og karve har negativ virkning på plasten i hurtigmikseren, og skal ikke prosesseres.
- Hurtigmikseren går med høy hastighet og alt blir kjørt gjennom på ett minutt.
- Unngå å bruke mikseren i lengre tid eller gjentatte ganger, spesielt når du bruker tørre ingredienser eller små mengder.
- Hurtigmikseren passer ikke til oppbevaring, og derfor skal ingrediensene ikke bli stående i glasset før behandling, og skal fjernes rett etterpå.
- Når du slår den av skal du vente til knivene har stanset før du tar av hurtigmikseren.

Multikvern

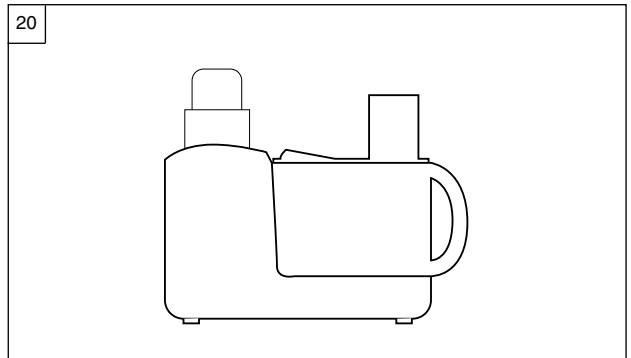
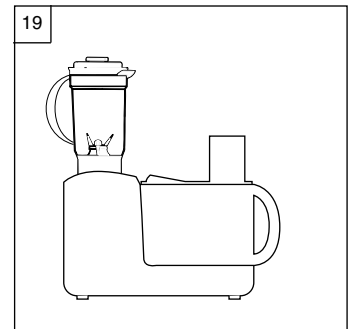
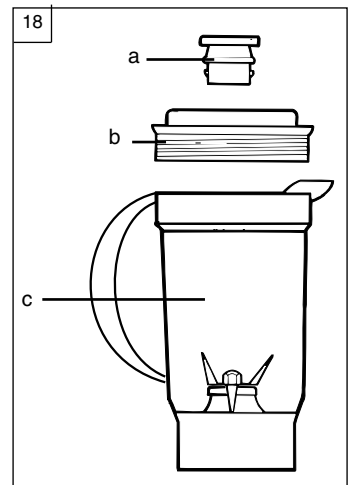
Hvis du har multikvernen kan du bruke denne til å mose barnemat, lage dressinger, hakke urter og kverne krydder og kaffebønner.



- | | |
|------------------------------|---------------------------------------|
| a. Understell med fast fjær. | d. Glass til blanding og oppbevaring. |
| b. Kniv og knivnnsats | e. Påfyllingslinje |
| c. Gummiring | f. Lokk |

1. Løft uttakslokket av foodprocessoren.
2. Plasser glasset, med kanten opp på arbeidsbenken, og sett til maten som skal kvernes.
3. Pass på at gummiringen sitter riktig i rennen på kniv og knivnnsatsen.
4. Snu knivnnsatsen opp-ned, og plasser den slik at knivene sitter inni glasset.
5. Skru understellet på glasset til det er tett.
6. Plasser multikvernen på uttaket med tappene i hullene. Multikvernen virker bare når processorbollen og lokket er på plass.

Merk:- Når du bruker Multikvernen må du passe på at det ikke ligger løse deler i prosessorbollen. Multikvernen fungerer kun når bollen og lokket er på plass.



Tips:-

- For å oppnå best resultat skal glasset ikke fylles mer en halvfullt.
- Bland små mengder kokte ingredienser sammen med litt saus eller melk til barnemat.
- Du oppnår best resultat ved høy hastighet.
- Når du hakker urter oppnår du best resultat hvis urtene er rene og tørre.

VIKTIG

- Du kan sikre at multikvernen din får lang levetid hvis du slår den av straks du har fått det så finhakket som du vil ha det.
- Maksimal sammenhengende behandling for hvilken som helst operasjon må ikke overstige 2 minutter.
- Ikke gå fra multikvernen mens den er i bruk.
- Når du kverner tørr ingefær må den brekkes i småbiter på forhånd. Gurkemeie er svært hard og passer ikke til kverning.

ADVARSEL

PLASSER ALDRI UNDERSTELLET OG KNIVINNSATSEN PÅ MASKINEN UTEN AT GLASSET ER PÅ PLESS, OG TA DET HELLER IKKE FRA HVERANDRE FØR DU TAR MULTIKVERNEN AV PROCESSOREN. DU MÅ ALDRI BRUKE GLASSET TIL MULTIKVERNEN SAMMEN MED UNDERSTELLET TIL HURTIGMIKSER A989, A990, A993, A996. MULTIKVERNEN PASSER IKKE TIL Å BLANDE VARME VÆSKER.

Foodprocessorens maksimale kapasiteter

Mørdeig med melmengde inntil	340 gr
Gjærdeig med melmengde inntil	500 gr
Kakeingredienser totalt ikke over	1,36 kg.
Hakke kjøtt	340 gr
Væskekapasitet - bolle med maksi-blend sprutdeksel	1,3 liter
Hurtigmikser	1 liter
Eggevisp	6 eggehviter
Vispeset	4 eggehviter

Vedlikehold og rengjøring

Før rengjøring skal du alltid slå av motoren og ta ut stikkontakten.

Vask alle delene bortsett fra strømenheten, stålvispen, glasset og understellet til hurtigmikseren, understellet til multikvernen, kniv og hus innsatsen rett etter bruk i varmt såpevann, og tørk godt. Vær forsiktig når du vasker stålkniven og skjæreskivene - de er svært skarpe. Du kan legge følgende deler i oppvaskmaskinen; bolle, lokk, stappere, stålkniv, maksi-blend sprutdekslet, eltekroken, eggevispen, sitruspressen, saftsentrifugen, glasset til multikvernen, beholder og alle skivene. Men pass på at de bare plasseres i den øverste kurven i oppvaskmaskinen.

Tørk av strømenheten med en fuktet klut, og tørk med en tørr klut. Pass på at sikkerhetslåsen er fri for matrester.

Oppbevar alltid foodprocessoren med støvdekselet på, hvis du har dette.

Vispeset

Ta hver visp ut av drivhodet på vispeinnsatsen ved å dra de forsiktig ut. Vask vispene i varmt vann. Tørk over drivhodet med en fuktet klut, og tørk etterpå. **IKKE LEGG DRIVHODET I VANN.**

Hurtigmikser

Fyll halvfull med varmt vann og plasser på foodprocessoren. Sett på lokket og påfyllingslokket og slå den på i 20-30 sekunder for å løsne eventuelle matrester. Tøm ut vannet og skyll med rent varmt vann. Tørk av eventuell væte og la den stå og tørke.

Vær forsiktig når du tørker da knivene er skarpe.

Ikke legg understellet på hurtigmikseren i vann.

Multikvern

Vask knivinnsetsen i varmt såpevann, skyll og tørk godt. Vær forsiktig når du håndterer de svært skarpe knivene. Ikke la knivinnsetsen bli liggende i vann.

Service

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

Kontakt forhandleren som du kjøpte maskinen fra.

Prosimy zaznajamiać się z instrukcją mając szczególnie na uwadze poniższe wskazówki bezpiecznej obsługi:

1. Noże i tarcze tnące są ostre; obchodź się z nimi ostrożnie. **Trzymaj stalowe ostrze za wierzch, z dala od krawędzi tnącej, zarówno przy używaniu go jak i podczas czyszczenia.**
2. Zawsze wyjmij stalowe ostrze przed opróżnieniem miski.
3. Nie wkładaj rąk do miski malaksera ani do dzbanka miksera, gdy wtyczka jest włożona do gniazdka sieciowego.
4. Nigdy nie popychaj żywności palcami w dół rury podającej; zawsze używaj popychacza (lub popychaczy).
5. Przed zdjęciem pokrywy miski wyłącz malakser i upewnij się, że narzędzia zatrzymały się całkowicie.
6. Malakser może ulec uszkodzeniu lub spowodować obrażenia ciała, jeśli użyć siły na mechanizmie blokady bezpieczeństwa.
7. Nie używaj malaksera, jeśli widoczne jest uszkodzenie którejkolwiek jego części.
8. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi bez nadzoru przez dzieci lub osoby niepełnosprawne.
9. Nie pozostawiaj bez opieki włączonego malaksera.
10. Nie zanurzaj malaksera, sznura ani wtyczki w wodzie ani w innym płynie; zwracaj uwagę, aby urządzenia regulacyjne były zawsze czyste i suche.
11. Nie pozwalaj, aby sznur zwisał z krawędzi stołu lub blatu kuchennego. Nadmiar sznura należy owinąć na zaczepach z tyłu malaksera.
12. Nie używaj malaksera niezgodnie z jego przeznaczeniem.
13. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE

Podłączenie do sieci

Przed podłączeniem do sieci prosimy się upewnić, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej. Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą EWG Nr. 89/336/EEC.

Przed użyciem

Przed użyciem malaksera po raz pierwszy należy usunąć ze stalowego noża i wyrzucić plastikowe ochraniacze brzeszczotów - służą one wyłącznie do ochrony ostrzy na czas produkcji i transportu. Miskę, pokrywę, popychacze i narzędzia należy umyć zgodnie z instrukcją czyszczenia na str. 59.

Aby nadmiar sznura nie ciągnął się po blacie kuchennym, należy go owinąć na zaczepach z tyłu malaksera.

Poznaj swój malakser Kenwooda

- | | | |
|----------------------------------|---------------------------|----------------------|
| 1. Korpus z silnikiem | 5. Blokada bezpieczeństwa | 9. Miska |
| 2. Urządzenia regulacyjne | 6. Pokrywa | 10. Napęd malaksera |
| 3. Pokrywa końcówki napędzającej | 7. Popychacze | 11. Miejsce na sznur |
| 4. Mikser | 8. Rura podająca | 12. Sznur |

Narzędzia dostępne do malaksera Kenwooda

Poniżej jest podany pełny wykaz narzędzi, których można używać wraz z malakserem Kenwooda. Niektóre z nich znajdują się w zestawie malaksera. W celu sprawdzenia, które powinny być załączone, prosimy się odnieść do końcowej strony książki instrukcyjnej, gdzie są one podane w formie ilustracji.

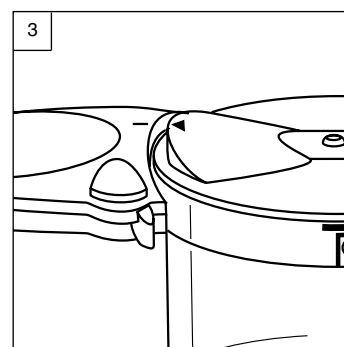
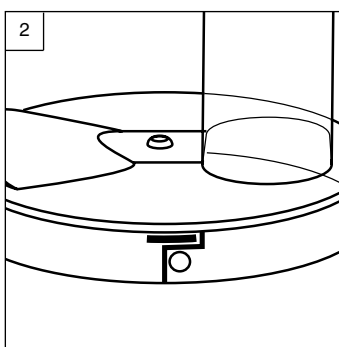
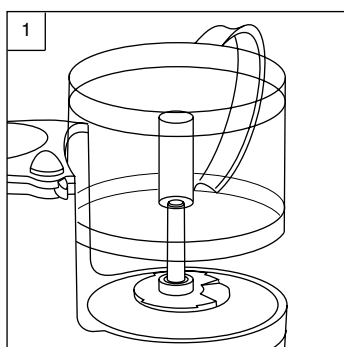
1	2	1. Nóż stalowy - do siekania mięsa, warzyw, orzechów; do tartej bułki, ciast słodkich, chlebowych i kruchych, na proszku do pieczenia, biszkoptów; do przecierania zup i robienia majonezu.	3	4
5	6	2. Hak do zagniatania - do ciast drożdżowych.	7	8
9	10	3. Łopatka do piany - wyłącznie do ubijania białek.	11	12
13	14	4. Trzepaczka podwójna z przekładnią - do ubijania wyłącznie lekkich mieszanin, np. białek, śmietanki, mleka zagęszczonego, żółtek z cukrem.	15	16
17	18	5. Oslona Maxi-Blend - używana wraz z nożem stalowym do zup przecieranych itp.	19	20
		6. Tarcza do cienkich plasterków/siekania na drobno		
		7. Tarcza do grubych plasterków/siekania zgrubnego		
		8. Tarcza do siekania frytek - typu francuskiego		
		9. Tarcza do siekania cienkich frytek - "w zapalki" lub "julienne".		
		10. Tarka drobna - np. do parmezanu lub ziemniaków na placki.		
		11. Tarka do ucierania bardzo zgrubnego.		
		12. Walek-oprawka tarcz malaksera		
		13. Mikser		
		14. Multi-Młynek		
		15. Sokownica do cytrusów		
		16. Sokowirówka - do owoców twardych i warzyw, np. jabłek i marchwi.		
		17. Szpatułka		
		18. Pokrowiec		
		19. Makata na narzędzia		
		20. Pudełko (na tarcze i trzpień)		

UWAGA: NIE WSZYSTKIE NARZĘDZIA PODANE POWYŻEJ BĘDĄ SIĘ ZNAJDOWAĆ W ZESTAWIE MALAKSERA

Jak używać malaksera Kenwooda

Zakładanie miski i pokrywy

1. Załóż miskę z bezbarwnego plastiku na wałku napędowym malaksera, rękojeścią do tyłu (Rys.1). Opuść miskę na korpus i obróć ją w prawo, aby ją dobrze zaryglować na podstawie.
2. Po zaryglowaniu miski można założyć narzędzie (patrz niżej). Przed włożeniem żywności do przerobu zawsze najpierw załóż narzędzie.
3. Załóż pokrywę na miskę malaksera rurą podającą do tyłu. Obracaj pokrywę w prawo, aż występy ryglujące na pokrywie wejdą za występy na misce, a rura podająca będzie zestawiona z miską (Rys. 2). Upewnij się, że kreska na pokrywie jest zestawiona z kreską na korpusie malaksera (Rys. 3).
Twój malakser posiada specjalne urządzenie blokady zabezpieczającej. MALAKSER NIE ZADZIAŁA, JEŚLI POKRYWA NIE BĘDZIE PRAWIDŁOWO ZAŁOŻONA.
4. W celu zdjęcia miski i pokrywy należy postępować w odwrotnej kolejności. Pokrywa da się zdjąć tylko wtedy, gdy regulacja prędkości będzie w pozycji wyłączzonej (0).



Urządzenia regulacyjne i prędkości robocze

Żądaną prędkość nastawia się przy pomocy pokrętki "A" (Rys. 4).

Malakser włącza się przez przestawienie przełącznika "B" z pozycji 0 do pozycji I (Rys. 5).

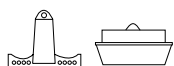
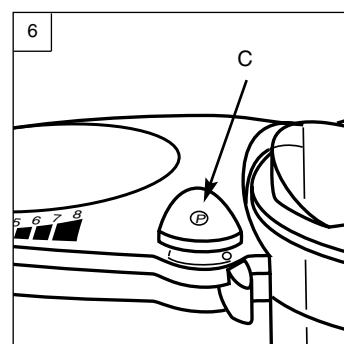
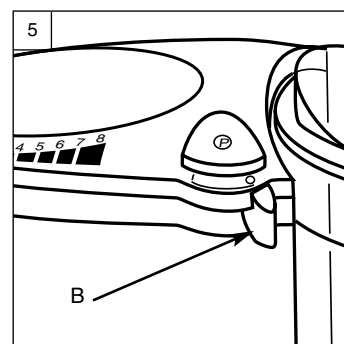
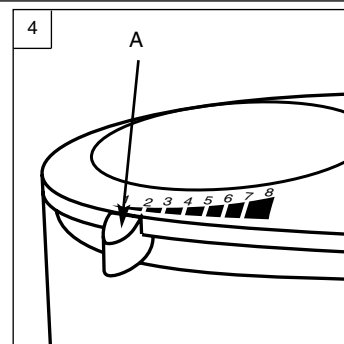
Malakser wyłącza się przez obrócenie przełącznika "B" z powrotem do pozycji 0.

UWAGA

Jeśli przełącznik "B" lub przycisk pracy impulsowej "C" (Rys. 6) nie działają, to sprawdź, czy miska i pokrywa zostały prawidłowo założone, według opisu w punkcie **"Zakładanie miski i pokrywy"**.

Praca impulsowa. Umożliwia ona włączanie na krótko biegu odpowiedniego narzędzia założonego na malakserze, w celu dokładnego kontrolowania konsystencji rozmaitych przerabianych surowców. Impulsy uzyskuje się po prostu przez wciskanie na krótko przycisku regulacyjnego "C". Włącza to silnik, który będzie pracował tak długo, jak długo przycisk zostanie wciśnięty. Impulsów można używać na każdej prędkości.

Prędkości i ich stosowanie są podane niżej:



1

Łopatką do białek i sokownica do cytrusów.



1-5

Dodawanie wody w celu połączenia składników kruchego ciasta.



5-8

Ciasta drożdżowe, ucieranie mąki z tłuszczem na ciasta półkruche; ciasta z proszkiem do pieczenia.



1-8

Wyrabianie ciast słodkich, bakaliowych itp.



1-8

Krajanie w talarki, siekanie i robienie frytek.



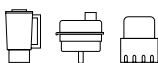
5-8

Trzepaczka podwójna do białek.



6-8

Siekanie, robienie puree i pasztetów.



8

Mikser, multi-młynek i sokowirówka

Jak używać narzędzi

Nóż stalowy, hak do ciasta i łopatką do białek

1. Zamocuj miskę na korpusie malaksera.
2. Nasuń narzędzie na wałek napędzający malaksera i delikatnie je obracaj, aż spadnie na sam spód (Rys. 7). Narzędzie musi być jak najdalej do dołu, zanim można będzie przystąpić do dalszych czynności.
3. Włóż przerabiane surowce do miski malaksera.
4. Załóż pokrywę i pracuj.

Nóż stalowy jest narzędziem najbardziej wszechstronnym ze wszystkich i można go używać do różnorodnych czynności, takich jak wyrabianie ciasta słodkiego, chlebowego i kruchego; do siekania mięsa, warzyw i orzechów. Konsystencja po przerobie będzie zależała od nastawionej prędkości i od długości czasu obróbki.

Haka do ciasta (jeśli przewidziany) należy używać do ciast drożdżowych.

Łopatką do białek należy używać wyłącznie do ubijania białek na bezy lub do łączenia piany z ciastem sporządzając suflet. Przed przystąpieniem do bicia piany zawsze należy zwrócić uwagę, aby miska i łopatką były absolutnie czyste i nie zatłuszczone. Piana ubija się najlepiej, gdy jajka są w temperaturze pokojowej. Łopatką można ubijać do 6 białek na raz. **NIE NALEŻY JEJ UŻYWAĆ DO INNYCH PŁYNÓW.**

UWAGA

Malakser i mikser nie nadają się do kruszenia lub mielenia kawy ziarnistej, ani do mielenia cukru na puder. Dodając esencję migdałową lub inne aromaty należy malakser wyłączyć, zdjąć pokrywę i wlać aromat tylko do zawartości. Bezpośredni kontakt aromatu z miską, rurą podającą lub materiałem dzbanka miksera może spowodować ich trwałe zaplamienie, które nie będzie miało jednak wpływu na działanie malaksera.

Osłona Maxi-Blend

Osłony Maxi-Blend używa się łącznie z nożem stalowym do sporządzania zup przecieranych i miksowania innych płynów. Umożliwia ona zwiększenie pojemności miski.

1. Załóż w misce nóż stalowy, włóż surowce do przerobu.
2. Załóż osłonę Maxi-Blend nad narzędziem i oprzyj na występie w wierzchu miski (Rys. 8).
3. Załóż pokrywę i pracuj.

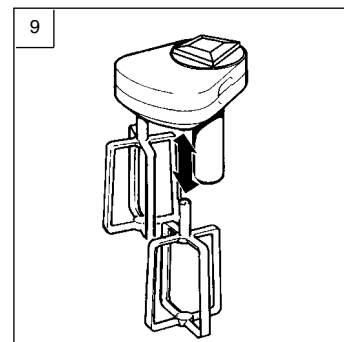
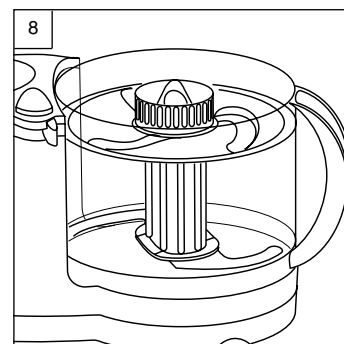
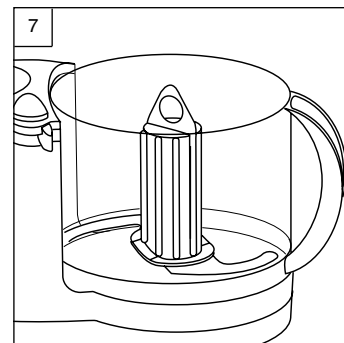
Trzepaczka podwójna z przekładnią (jeśli przewidziano)

Jest ona przeznaczona wyłącznie do mieszanin LEKKICH, np. ubijania białek, śmietanki, mleka zagęszczonego oraz do ubijania jajek z cukrem na babki bez tłuszczu. **Mieszaniny cięższe (takie jak tłuszcz lub mąka) mogą ją uszkodzić.**

1. Sprawdź, czy oba bijaki trzepaczki są dobrze wsunięte do głowicy napędzającej (Rys. 9).
2. Załóż trzepaczkę na wałek napędzający malaksera i obróć w celu sprawdzenia, czy jest prawidłowo osadzona.
3. Umieść składniki w misce malaksera.
4. Załóż pokrywę i pracuj.

Wskazówki:

- Piana z białek ubija się najlepiej, gdy jajka są w temperaturze pokojowej.
- Przed ubijaniem piany zawsze się upewnij, że miska i trzepaczka są absolutnie czyste i nie zatłuszczone.



Tarcze do krajania, siekania i frytek

Odwracalne tarcze dają wybór dwóch grubości krajania i dwóch grubości siekania: cienkie plasterki w połączeniu z drobnym szatkowaniem oraz grube plasterki w połączeniu z grubym szatkowaniem. Nakładając tarczę na oprawkę należy ją umieścić żadaną stroną tnącą do góry.

Tarcz siekających należy używać do sera, marchwi, ziemniaków i surowców o podobnej konsystencji.

Tarcz krających w plasterki należy używać do ziemniaków, marchwi, kapusty, ogórków, cukinii, buraków, cebuli i jabłek.

Tarcza ekstra-zgrubna nadaje się do sera i marchwi, gdy wymagane jest bardzo grube szatkowanie.

Normalna tarcza do frytek służy do siekania ziemniaków na cienkie frytki "francuskie", względnie owoców lub innych warzyw włącznie z brukwią, jabłkami, gruszkami i ogórkami na zupy jarzynowe i sałatki.

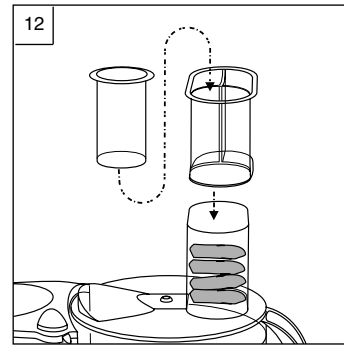
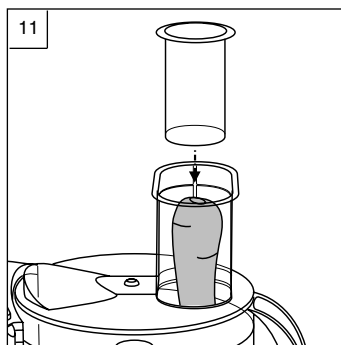
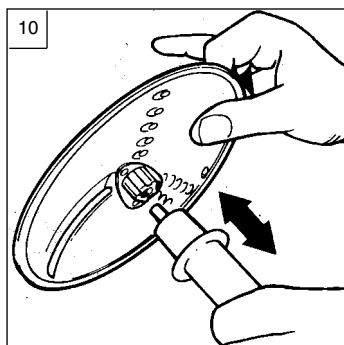
Drobnej tarczy do frytek ("w zapalki" lub "julienne") można używać do siekania ziemniaków na długie, super-cienkie frytki. Można nią również siekać owoce lub inne warzywa, takie jak jabłka, marchew, brukiew, cukinie i ogórki na cienkie paski do dekorowania potraw lub na sałatki, zupy jarzynowe lub do smażenia na sposób chiński (cienkie surowce najlepiej jest wkładać do rury poziomo).

Tarczy-tarki można używać do tarcia parmezanu i warzyw, jak również ziemniaków na placki.

1. Wybierz odpowiednią tarczę i załóż ją na oprawkę wciskając aż do samego końca (Rys. 10). W razie potrzeby obróć z lekka, aby zaskoczyła. Żadana strona tnąca powinna znajdować się na górze.
2. Załóż tarczę wraz z oprawką na wałek malaksera i delikatnie obracaj, aż spadnie na sam spód. Narzędzie musi być jak najdalej do dołu, zanim można będzie przystąpić do dalszych czynności.
3. Załóż pokrywę miski i pomyśl o wyborze rury podającej. Popychacz posiada węższą, wewnętrzną rurę podającą, która ułatwia krajanie lub siekanie pojedynczych lub długich i cienkich kawałków surowca. W celu użycia węższej rury, przed podawaniem surowca włóż większy popychacz do rury podającej (Rys. 11).

W celu użycia szerszej rury podającej posługuj się oboma popychaczami naraz (Rys. 12).

4. Włóż surowiec do wybranej rury podającej.
5. Włącz malakser i przy pomocy popychacza (lub obu) równomiernie wciskaj surowiec.



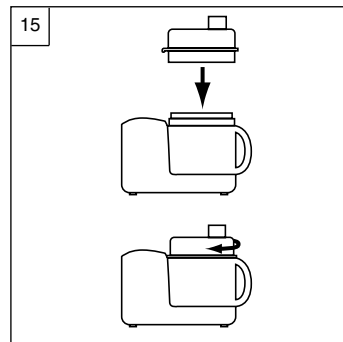
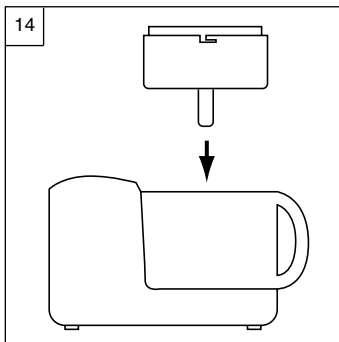
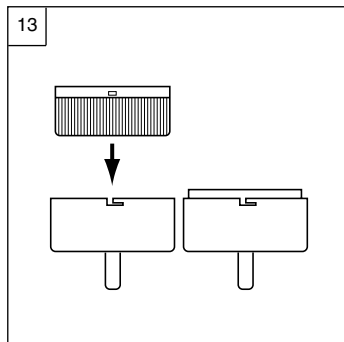
Wskazówki:

- Najlepsze wyniki zawsze uzyskuje się na świeżych owocach i warzywach.
- Używając szerszej rury podającej pokraj surowiec na pasujące do niej kawałki. Napełnij rurę prawie do wierzchu i płynnie wciskaj popychaczem w dół mając malakser włączony.
- Zawsze ciasno upakuj szerszą rurę podającą, aby żywność nie ślizgała się w bok podczas obróbki, względnie używaj węższej rury wewnętrznej (Rys. 11).
- Zawsze używaj popychacza do podawania żywności na tarczę. Nigdy nie posługuj się palcami.
- Pamiętaj, aby do szerszej rury podającej zawsze używać obu popychaczy złożonych razem.
- Przy krajaniu i siekaniu żywność upakowana pionowo da krótsze plasterki i paski, niż żywność upakowana poziomo.
- Zauważ, że po użyciu tarcz tnących zawsze pozostanie niewielka ilość odpadu albo na tarczy, albo w przerobionej żywności.

Sokowirówka

Sokowirówka, jeśli przewidziana w zestawie, służy do wyciskania soku z twardych owoców i warzyw, np. jabłek i marchwi. Wymagają one tylko niewielkiego przygotowania, a dla uzyskania zdrowego, smacznego napoju można użyć każdej kombinacji owoców i warzyw.

1. Włóż sitko do miski wewnętrznej uważając, aby występy na sitku weszły w wycięcia w misce wewnętrznej (Rys. 13).
2. Mając miskę malaksera założoną na korpus załóż zmontowany zestaw, aż opadnie do prawidłowej pozycji (Rys. 14).
3. Załóż pokrywę sokowirówki obracając ją w prawo, aż się zarygluje (Rys. 15).
4. Pokraj żywność na odpowiednie kawałki, które przejdą przez rurę podającą.
5. Włącz malakser na najwyższej prędkości i równomiernym dociskiem podawaj żywność w dół rury. Przed dodaniem dalszych ilości przepuść do końca kawałek lub dwa włożone przedtem.
6. Po przepuszczeniu całej żywności pozostaw malakser włączony bez obciążenia na dalsze 20 sekund, aby zapewnić sobie wyciśnięcie maksymalnej ilości soku.
7. Po użyciu rozbierz sokowirówkę, odczep sitko i usuń miazgę. Przelej sok do dzbanka i podawaj.



Wskazówki:

- Najlepsze wyniki zawsze uzyskuje się na świeżych owocach i warzywach.
- Owoce i warzywa z mocną skórą, np. melon lub ananas należy obrać przed wyciskaniem. Należy również usunąć pestki i nasiona z warzyw i owoców takich jak papryka, melon i śliwki. Nie jest konieczne obieranie jabłek i gruszek i usuwanie pestek przed wyciskaniem z nich soku.
- Sokowirówka może wyciskać sok z owoców cytrusowych, lecz duża ilość "waty" spowoduje, że sok może być gorzki. Jest dla nich przewidziana specjalna sokownica do cytrusów.

WAŻNE ZALECENIA

- Maksymalną wydajność sokowirówki uzyskuje się przez przerób niewielkiej ilości na raz i regularne usuwanie miazgi z sitka i miski wewnętrznej.
- Od czasu do czasu malakser może wibrować z powodu nierównomiernego rozprowadzenia pulpy. Jeśli drgania staną się nadmierne, to malakser należy wyłączyć i opróżnić sitko. Zaleca się, aby na raz nie używać więcej, niż pół kilograma owoców lub warzyw.

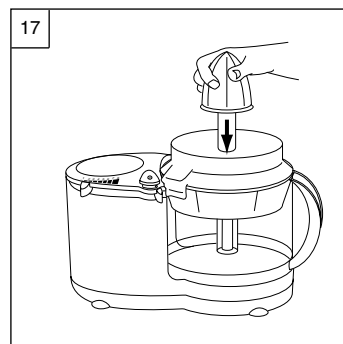
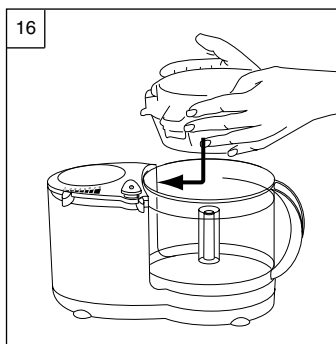
Uwaga:

Prosimy zauważyć, że niektóre owoce i warzywa mogą plamić tworzywo sztuczne. Jest to zjawisko normalne i nie ma wpływu na smak wyciskanych soków.

Sokownica do owoców cytrusowych

Sokownicy do cytrusów, jeśli przewidziana w zestawie, można używać do wyciskania soku z owoców cytrusowych, takich jak pomarańcze, limony i grejpfruty na napoje lub do użycia w deserach, ciastach itp.

1. Mając miskę malaksera założoną na korpus załóż sitko do cytrusów, umieszczając je w misce i obracając w prawo, aż występ na sitku zestawu się z kreską na korpusie malaksera (Rys. 16).
2. Załóż rdzeń wyciskający na wałek napędowy i puść, aby opadł na sam spód (Rys. 17).
3. Przekraj cytrus na pół. Nastaw prędkość 1 i mocno trzymaj połówkę owocu na rdzeniu, aby wycisnąć wszystkich sok.



Mikser

Służy on do sporządzania zup przecieranych, napojów, pasztetów, majonezu oraz do siekania orzechów, sporządzania tartej bułki lub mielenia biszkoptów.

- a. Zatyczka do napełniania
- b. Pokrywka
- c. Dzbaneł wraz z podstawką

1. Zdejmij z malaksera pokrywę końcówki, po prostu ją podnosząc.
2. Załóż pokrywę i zatyczkę do napełniania na dzbanku (Rys. 18) i obróć razem w prawo w celu zakręcenia.
3. Załóż mikser na końcówce zaczepiając występy w podstawce na przewidzianych dla nich wycięciach. Obróć w prawo, aż do zaryglowania (Rys. 19).

Uwaga: Przed użyciem miksera upewnij się, że w misce malaksera nie ma żadnych narzędzi. Mikser da się włączyć tylko wtedy, gdy miska i pokrywa malaksera będą założone.

Wskazówki:

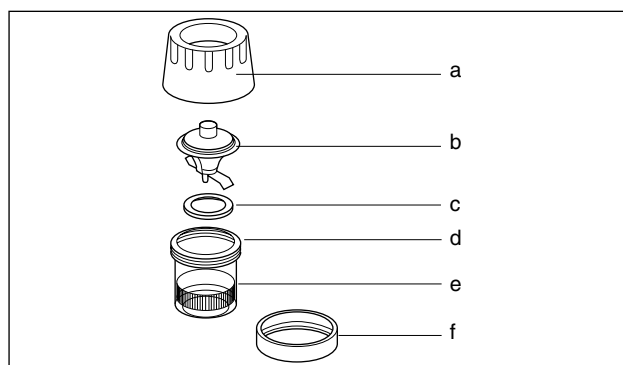
- Suche składniki, np. bułkę lub biszkopty pokraj na kawałki i wrzucaj je przez otwór zatyczki na wirujące ostrza.
- Mieszaniny zawierające płyn można wlewać od razu do dzbanka.
- Najlepsze wyniki osiąga się miksując na wysokiej prędkości.
- Sporządzając majonez, włóż do dzbanka wszystkie składniki za wyjątkiem oliwy. Wyjmij zatyczkę; mając silnik włączony wlewaj oliwę równym strumieniem.
- Nigdy nie przekraczaj maksymalnej pojemności 1 litra podanej na dzbanku.

WAŻNE ZALECENIA

- Ze względów bezpieczeństwa nie zaleca się miksowania bardzo gorących płynów.
- Nie wkładaj suchych składników do dzbanka przed włączeniem miksera.
- Niektóre przyprawy, takie jak goździki oraz nasiona kopru i kminku mogą mieć szkodliwy wpływ na tworzywo miksera i nie należy ich przerabiać.
- Mikser pracuje z tak wysoką prędkością, że wszystkie rodzaje żywności zostają przerobione w przeciągu jednej minuty.
- Należy unikać dłuższego biegu miksera lub powtarzania przerobu, szczególnie przy rozdrabnianiu suchych składników lub niewielkich ilości.
- Dzbaneł nie jest przeznaczony do przechowywania płynów; nie należy więc ich pozostawiać w dzbanku do późniejszego przerobienia, a po miksowaniu należy je zaraz przelać.
- Po wyłączeniu miksera poczekaj, aż ostrza się zatrzymają; dopiero wtedy zdejmuj dzbanek.

Multi-młynek

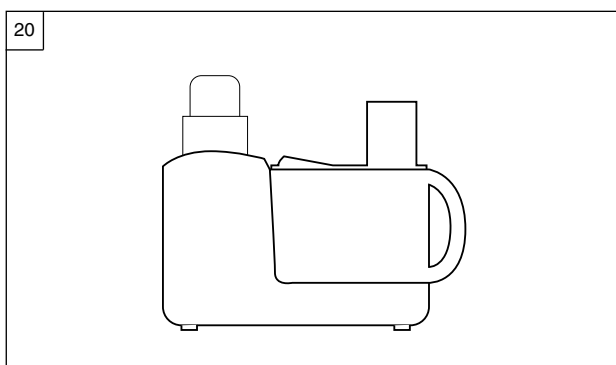
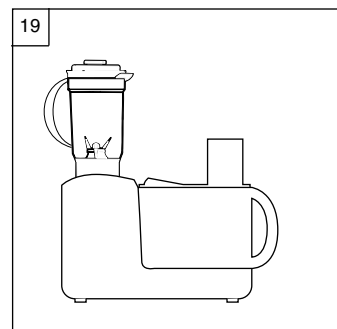
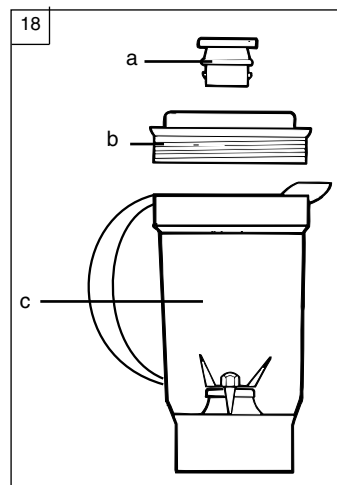
Przystawki multi-młynka, jeśli przewidziana w zestawie, można używać do ucierania pokarmu dla niemowląt, mieszania sosów do sałaty, siekania zielonych przypraw i mielenia przypraw suszonych, jak również do mielenia kawy ziarnistej.



- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| a. Spód ze sprężyną | d. Słoik do mielenia/przechowywania |
| b. Podstawka z nożem | e. Kreska maksymalnego napełnienia |
| c. Uszczelka gumowa | f. Wieczko |

1. Zdejmij pokrywę końcówki napędowej, po prostu ją podnosząc.
2. Postaw słoik brzegiem do góry na stole i włóż żywność do przemielenia.
3. Sprawdź, czy gumowa uszczelka jest prawidłowo osadzona w zespole podstawy z nożem.
4. Odwróć podstawkę z nożem i postaw na słoiku tak, aby nóż wszedł do słoika.
5. Zmontuj młynek, dokręcając w palcach podstawkę do słoika.
6. Postaw młynek na końcówce, zaczepiając występy w podstawce na przewidzianych dla nich wycięciach. Obracaj w prawo, aż się zarygluje w pozycji (Rys. 20).

Uwaga: Przed użyciem młynka upewnij się, że w misce malaksera nie ma narzędzi. Młynek da się włączyć tylko wtedy, gdy miska i pokrywa malaksera będą założone.



Wskazówki:

- Najlepsze wyniki osiąga się napełniając szklany słoik nie więcej, niż do połowy.
- Przygotowując papki dla niemowląt rozdrabniaj niewielkie ilości ugotowanych składników dodając nieco mleka lub sosu.
- Najlepsze wyniki osiąga się miksując na wysokiej prędkości.
- Przyprawy ziołowe mielą się najlepiej, gdy są czyste i suche.

BARDZO WAŻNE

- Zapewnij sobie wysoką trwałość młynka wyłączając go zaraz po uzyskaniużądanego stopnia miałości.
- Nieprzerwana praca młynka nie powinna przekraczać dwóch minut.
- Nie pozostawiaj młynka bez opieki, gdy jest on włączony.
- Przed mieleniem świeżego imbiru kłącze należy pokrajać na kawałki; korzeń kurkumy (turmaryk, haldi) jest wyjątkowo twardy i nie nadaje się do mielenia.

OSTRZEŻENIE

NIGDY NIE UMIESZCZAJ NA KOŃCÓWCE NAPĘDZAJĄCEJ PODSTAWKI Z NOŻEM BEZ ZAŁOŻONEGO SŁOIKA. NIE ZDEJMUJ SAMEGO SŁOIKA POZOSTAWIAJĄC PODSTAWKĘ Z NOŻEM NA MALAKSERZE. POD ŻADNYM WARUNKIEM NIE UŻYWAJ MULTI-MŁYNKA NA KORPUSIE MIKSERÓW TYPU A989, A990, A993 I A996. MULTI-MŁYNEK NIE NADAJE SIĘ DO MIKSOWANIA GORĄCYCH PŁYNÓW.

Maksymalne pojemności robocze malaksera

Ciasto kruche z maksymalnej ilości mąki	34 dag
Ciasto drożdżowe z maksymalnej ilości mąki	50 dag
Ciasto bakaliowe z maksymalnej ilości składników	1,36 kg
Siekanie mięsa	34 dag
Pojemność płynu - miska z osłoną maxi-blend	1,3 litra
Mikser	1 litr
Łopatką do bicia piany	6 białek
Trzepaczka podwójna do piany	4 białka

Pielęgnacja i czyszczenie

Przed czyszczeniem zawsze wyłącz malakser i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Natychmiast po użyciu umyj w gorącej wodzie z mydłem i dokładnie osusz wszystkie części **za wyjątkiem** korpusu z silnikiem, trzepaczki podwójnej z przekładnią, dzbanka i podstawy miksera, spodu multi-młynka oraz zespołu noża i podstawki. Uważaj myjąc stalowe ostrze i tarcze tnące, gdyż są one nadzwyczaj ostre. W zmywarce można myć następujące części: miskę, pokrywkę, popychacze, stalowy nóż, osłonę maxi-blend, hak do ciasta, łopatkę do bicia piany, sokownicę do cytrusów, sokowirówkę, słoik multi-młynka, pudełko i tarcze tnące. Części należy umieszczać w zmywarce wyłącznie na górnej półce.

Korpus malaksera przetrzyj wilgotną ściereczką i wypoleruj suchą. Upewnij się, że na blokadzie zabezpieczającej nie pozostały resztki żywności.

Zawsze przechowuj malakser z założonym pokrowcem od kurzu, jeśli jest przewidziany w zestawie.

Trzepaczka podwójna z przekładnią

Wyjmij oba bijaki, delikatnie je wyciągając z głowicy napędzającej. Umyj bijaki w ciepłej wodzie. Przetrzyj głowicę wilgotną ściereczką i wypoleruj suchą. **NIE ZANURZAJ GŁOWICY W WODZIE.**

Mikser

Napełnij do połowy ciepłą wodą i postaw na malakserze. Załóż pokrywkę i zatyczkę; włącz na 20-30 sekund w celu poluznienia kawałeczków żywności. Wylej i wypłucz czystą, ciepłą wodą. Wytrzyj nadmiar wody i pozostaw w ciepłym miejscu do wyschnięcia. Zachowaj ostrożność przy wycieraniu, gdyż brzeszczoty są ostre.

Nie zanurzaj podstawki miksera w wodzie.

Multi-młynek

Umyj zespół noża w gorącej wodzie mydlanej, wytrzyj i dobrze osusz. Uważaj przy obchodzeniu się z nożami, gdyż są one bardzo ostre. Nie pozostawiaj zespołu w wodzie do namoczenia.

Serwis

Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie KENWOOD, względnie autoryzowany punkt naprawy KENWOODA.

Prosimy się skontaktować z miejscem zakupu malaksera.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Обязательно изучите данную инструкцию, обращая особое внимание на следующие моменты, связанные с вашей безопасностью:

1. Ножи и шинковочные пластины являются очень острыми, поэтому с ними следует обращаться с осторожностью. **Как во время эксплуатации, так и во время очистки верхний стальной нож не должен соприкасаться с режущей кромкой.**
2. Перед тем как вылить из чаши содержимое обязательно снимите стальной нож.
3. Не опускайте руки в рабочую чашу или в измельчитель, когда комбайн подключен к электросети.
4. Ни в коем случае не продавливайте продукты в загрузочную трубку пальцами. Обязательно пользуйтесь толкателем.
5. Прежде чем снять крышку, отключите комбайн от электросети и убедитесь, что все насадки полностью остановились.
6. Не прилагайте чрезмерных усилий при использовании блокировочного механизма во избежание поломки комбайна и травм.
7. Запрещается пользоваться комбайном при наличии явных повреждений какой-либо его части.
8. Этот прибор не предназначен для самостоятельного использования маленькими детьми или немощными людьми.
9. Не оставляйте работающий комбайн без присмотра.
10. Не погружайте комбайн, сетевой шнур или вилку шнура в воду или другую жидкость и следите за тем, чтобы органы управления всегда были сухими и чистыми.
11. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал с рабочего стола и не касался горячей поверхности. Излишнюю часть сетевого шнура можно намотать на специальные штыри на задней стороне прибора.
12. Используйте комбайн только по его прямому назначению.
13. Этот прибор предназначен только для бытового применения.

ПРОСИМ ВАС СОБЛЮДАТЬ ЭТИ ПРАВИЛА

Подключение к электросети

Перед включением комбайна убедитесь в том, что напряжение электросети совпадает с указанным на паспортной табличке.

Данный прибор соответствует Директиве 89/336/ЕЕС Европейского экономического сообщества.

Перед использованием

Перед первым использованием кухонного комбайна снимите и выбросьте пластиковые крышки со стального ножа - эти крышки предназначены только для защиты ножа в процессе сборки и транспортировки. Вымойте чашу, крышку, толкатели и насадки в соответствии с указаниями по чистке (стр. 67).

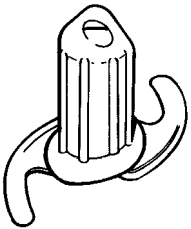
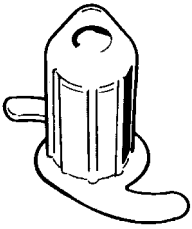
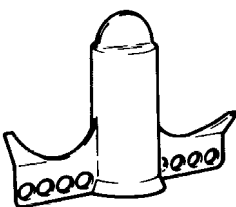
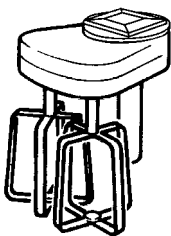
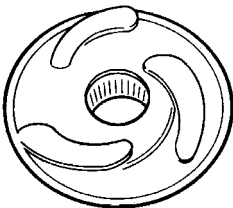
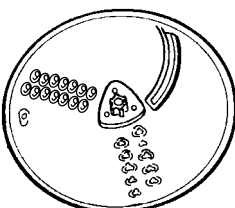
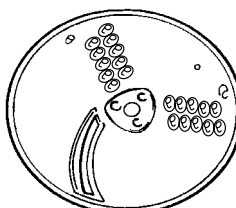
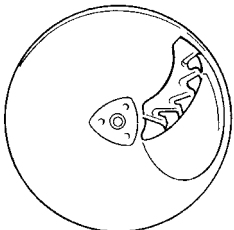
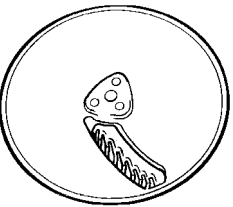
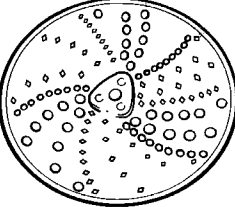
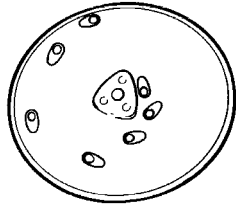
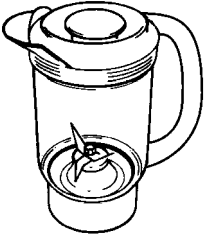
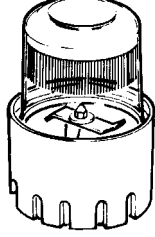
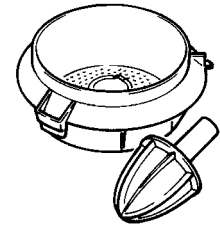
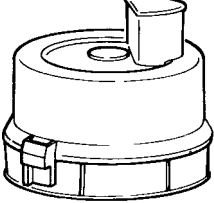
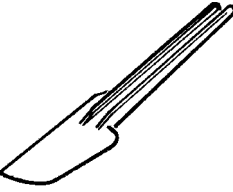
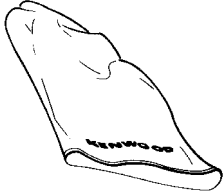
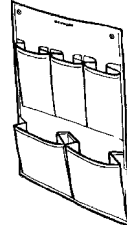
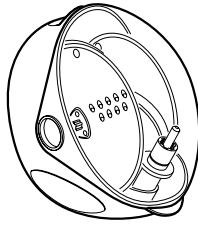
Чтобы сетевой шнур не занимал место на рабочем столе, сматывайте излишек шнура на штыри на задней стороне комбайна.

Составные части кухонного комбайна KENWOOD

- | | | |
|-------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| 1. Силовой блок | 5. Защитная блокировка | 9. Чаша |
| 2. Органы управления | 6. Крышка | 10. Привод кухонного комбайна |
| 3. Крышка выходного отверстия | 7. Толкатели | 11. Штыри для сетевого шнура |
| 4. Измельчитель | 8. Загрузочная трубка | 12. Сетевой шнур |

Насадки к кухонному комбайну KENWOOD

Ниже приведен полный перечень насадок для кухонного комбайна KENWOOD. Некоторые из них включены в комплект поставки вашего комбайна. Чтобы выяснить, какие еще насадки необходимы, обратитесь к последней странице обложки данной брошюры, где эти принадлежности представлены на картинках.

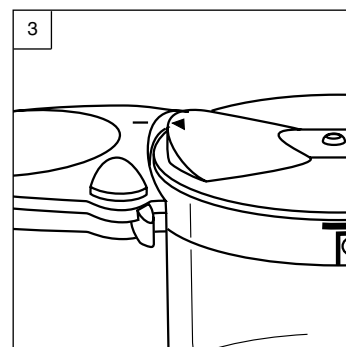
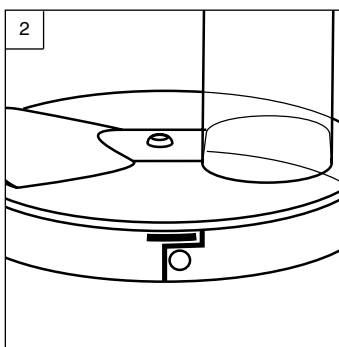
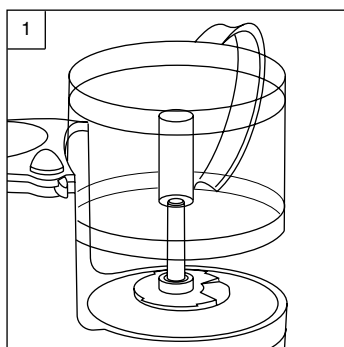
		1. Стальной нож - для измельчения мяса, овощей, орехов, панировочных сухарей, приготовления кексов, хлебобулочных изделий, кондитерских изделий, сдобных лепешек, песочного печенья, различных смесей и майонеза 2. Тестомешалка - для приготовления теста		
		3. Лопастная взбивалка для яиц - только для взбивания яичных белков 4. Сдвоенная взбивалка - применять только для легких смесей, например яичных белков, сливок, гущенного молока, яиц с сахаром 5. Брызгозащитный щиток - используется в сочетании со стальным ножом при приготовлении супов-пюре и т.п.		
		6. Шинковочная пластина для нарезания тонких ломтиков и мелкой шинковки 7. Шинковочная пластина для нарезания толстых ломтиков и крупной шинковки 8. Стандартная шинковочная пластина для обычных картофельных чипсов		
		9. Шинковочная пластина для резки картофеля особо тонкой 3соломкой3 (для жарки) 10. Терка - для сыра пармезан и немецких картофельных клецек 11. Особо крупная терка 12. Приводной вал для рабочих пластин		
		13. Измельчитель 14. Универсальная мельница 15. Соковыжималка для цитрусовых 16. Центробежная соковыжималка для твердых овощей и фруктов - например для моркови и яблок		

ВНИМАНИЕ: НЕ ВСЕ ЭТИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ БУДУТ ВКЛЮЧЕНЫ В КОМПЛЕКТ ВАШЕГО КУХОННОГО КОМБАЙНА

Использование кухонного комбайна KENWOOD

Установка рабочей чаши и крышки

1. Установите прозрачную пластмассовую чашу на привод комбайна так, чтобы ручка чаши была направлена к задней стороне прибора (рис. 1). Опустите чашу на силовой блок и поверните ее по часовой стрелке до надежной фиксации в требуемом положении.
2. После фиксации чаши в требуемом положении на комбайн можно устанавливать насадку (см. ниже). Соответствующая насадка должна быть установлена в чаше до закладки продуктов.
3. Накройте чашу крышкой так, чтобы загрузочная трубка была обращена к задней стороне прибора. Поверните крышку по часовой стрелке до зацепления язычков крышки с язычками чаши, при этом загрузочная трубка должна находиться на одной линии с ручкой чаши (рис. 2). Убедитесь, что метка на крышке совпадает с меткой на корпусе комбайна (рис. 3).
В кухонный комбайн встроена сложная защитная блокировка. ЕСЛИ КРЫШКА УСТАНОВЛЕНА НЕПРАВИЛЬНО, КОМБАЙН РАБОТАТЬ НЕ БУДЕТ.
4. Снятие чаши и крышки производится в обратном порядке. Снять крышку можно только после установки ручки управления в положение отключения (0).



Органы управления и скорости вращения

Для выбора требуемой скорости вращения служит ручка управления 'А' (рис. 4).

Для включения кухонного комбайна ручку управления 'В' передвиньте из положения 0 в положение 1 (рис. 5).

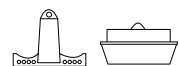
Отключите кухонный комбайн от электросети, передвинув ручку управления "В" обратно в положение 0.

ВНИМАНИЕ

Если ручка управления "В" или кнопка пульсирующего режима "С" (рис. 6) сразу не срабатывают, проверьте правильность установки чаши и крышки согласно разделу "Установка рабочей чаши и крышки".

Пульсирующий режим - Данная функция позволяет управлять установленной на комбайне насадкой вручную в режиме включения/отключения с целью регулирования консистенции различных продуктов. Для выполнения операций в пульсирующем режиме следует просто нажать кнопку 'С'. Эта кнопка включает электродвигатель, который будет работать до тех пор, пока кнопка удерживается в нажатом состоянии. Данная операция может быть выполнена на любой скорости.

Используйте для указанных операций следующие скорости:



1 Лопастная взбивалка для яиц и соковыжималка для citrusовых



1-5 Добавление воды для смешивания компонентов для приготовления кондитерских изделий



5-8 Приготовление дрожжевого теста, растирание жира



1-8 Приготовление кексов



1-8 Нарезание дольками, мелкими ломтиками и шинковка



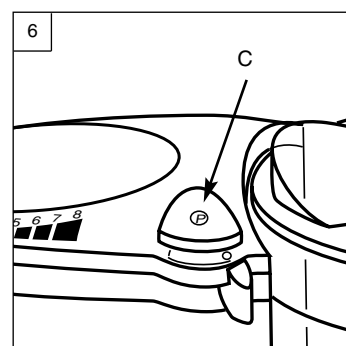
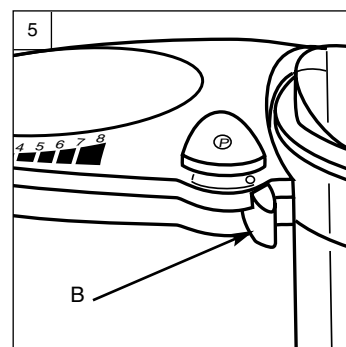
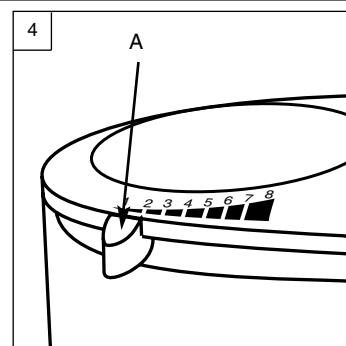
5-8 Сдвоенная взбивалка



6-8 Измельчение, приготовление пюре, паштетов



8 Измельчитель, универсальная мельница и центробежная соковыжималка



Стальной нож, тестомешалка и лопастная взбивалка для яиц

1. Закрепите чашу на кухонном комбайне.
2. Установите насадку на привод комбайна и осторожно поворачивайте ее до тех пор, пока она не опустится до упора (рис. 7). Перед началом работы насадка должна быть полностью опущена в крайнее нижнее положение.
3. Поместите продукты в рабочую чашу.
4. Установите крышку и включите комбайн.

Стальной нож является наиболее универсальной насадкой и может использоваться для самых различных целей, включая приготовление кексов, хлебобулочных и кондитерских изделий, измельчение мяса, овощей и орехов. Консистенция продукта определяется выбранной скоростью и продолжительностью обработки.

Если в комплект входит тестомешалка, используйте ее для приготовления дрожжевого теста.

Если в комплект входит лопастная взбивалка для яиц, ее следует использовать только для взбивания яичных белков для меренг, добавления белков в суфле и т.п. Перед взбиванием яичных белков обязательно убедитесь, что чаша и взбивалка являются абсолютно чистыми и не имеют следов жира. Взбиваемые яичные белки должны иметь комнатную температуру. Данная взбивалка позволяет взбивать белки 8 яиц. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЕЕ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ ДРУГИХ ЖИДКОСТЕЙ.

ВНИМАНИЕ

Комбайн и измельчитель непригодны для размалывания кофейных зерен или измельчения сахарного песка в сахарную пудру. Для добавления в смесь миндальной эссенции или других ароматизаторов отключите комбайн, снимите крышку и введите их непосредственно в смесь. При прямом контакте их с материалом чаши, загрузочной трубки, крышки или измельчителя могут появиться несмываемые пятна. На работу вашего комбайна это однако не повлияет.

Брызгозащитный щиток

Брызгозащитный щиток используется в сочетании со стальным ножом при смешивании в рабочей чаше супов-пюре или других жидкостей. Он позволяет увеличить объем обрабатываемой в чаше жидкости.

1. Установите стальной нож и поместите в чашу подлежащие обработке продукты.
2. Установите над стальным ножом брызгозащитный щиток так, чтобы он лежал на ступеньке в верхней части рабочей чаши (рис. 8).
3. Установите крышку и включите комбайн.

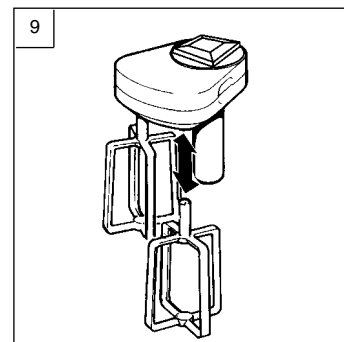
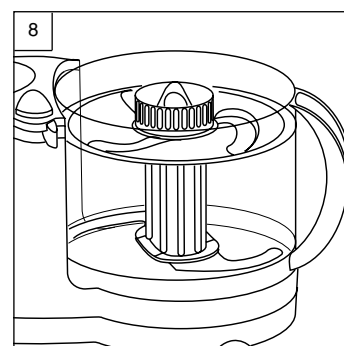
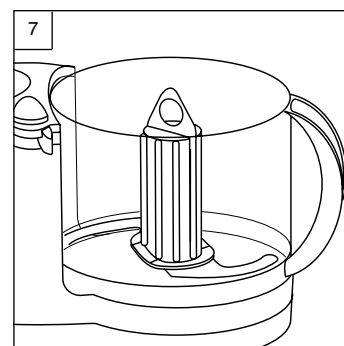
Сдвоенная взбивалка (если входит в комплект поставки)

Предназначена только для ЖИДКИХ смесей, таких как яичные белки, сливки, сгущенное молоко, и для взбивания яиц с сахаром для бисквитного теста. **Более густые смеси (например жирные или мучные) могут повредить взбивалку.**

1. Убедитесь, что обе взбивалки надежно вставлены в приводную головку узла (рис. 9).
2. Установите взбивалку на привод комбайна и поверните для проверки правильности установки.
3. Поместите продукты в рабочую чашу.
4. Установите крышку и включите прибор.

Советы:

- Взбиваемые яичные белки должны иметь комнатную температуру.
- Перед взбиванием яичных белков обязательно убедитесь, что чаша и взбивалка являются абсолютно чистыми и не имеют следов жира.



Пластины для нарезания дольками, мелкими ломтиками и шинковки

Предусмотрены переворачиваемые пластины двух размеров - для тонких ломтиков и мелкой шинковки и для толстых ломтиков и крупной шинковки. При установке пластины на приводной вал требуемая режущая поверхность обязательно должна находиться сверху.

Используйте шинковочную сторону пластин для сыра, моркови, картофеля и продуктов с аналогичной консистенцией.

Используйте резальную сторону пластин для картофеля, моркови, капусты, огурцов, кабачков, свеклы, лука и яблок.

Особо крупная терка служит для натирания сыра и моркови, когда требуется очень крупное измельчение.

Стандартная шинковочная пластина служит для резки картофеля для жарки или для резки других овощей и фруктов, включая брюкву, яблоки, груши и огурцы, для тушения и приготовления основы для соусов.

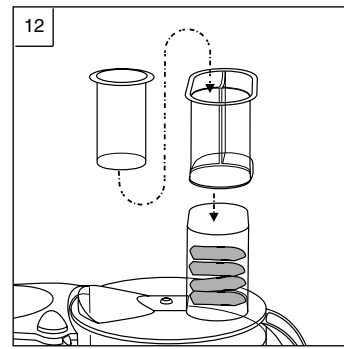
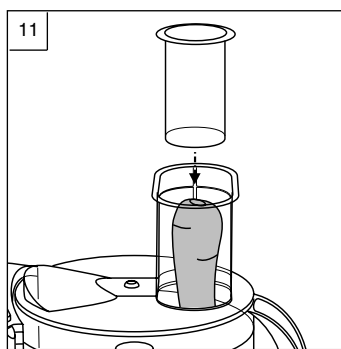
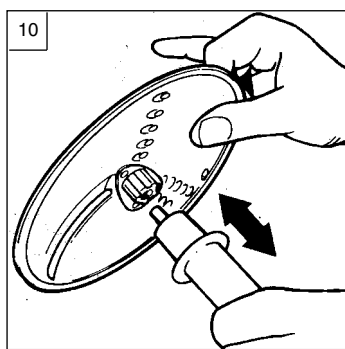
Шинковочная пластина для резки тонкой соломкой может быть использована для получения длинных тонких ломтиков картофеля для жарки. С ее помощью можно также резать другие овощи и фрукты, например яблоки, морковь, брюкву, кабачки и огурцы, для приготовления гарниров или для салатов, тушения и жарки с перемешиванием (тонкие продукты лучше всего укладываются в загрузочную трубку горизонтально).

Терка может быть использована для натирания твердых сыров (пармезанов) и овощей, включая сырой картофель для приготовления немецких картофельных клецок.

1. Выберите требуемую пластину и установите ее на вал. Для этого вставьте вал в пластину до упора (рис. 10). При необходимости слегка поверните для зацепления. Требуемая режущая кромка должна располагаться с верхней стороны.
2. Установите пластину с валом на привод комбайна и осторожно поворачивайте, пока она не опустится до упора. Насадка должна быть опущена до упора до начала работы.
3. Установите крышку комбайна и решите, загрузочную трубку какого размера вы хотите использовать. Толкатель предусматривает установку в нем узкой внутренней загрузочной трубки. Это облегчает резку и измельчение штучных или мелких продуктов. При использовании внутренней загрузочной трубки до закладки продуктов большой толкатель следует вставить в загрузочную трубку (рис. 11).

При использовании большой загрузочной трубки пользуйтесь совместно обоими толкателями (рис. 12).

4. Поместите продукты в выбранную загрузочную трубку.
5. Включите кухонный комбайн и с помощью толкателя(ей) равномерно нажимайте на продукты.



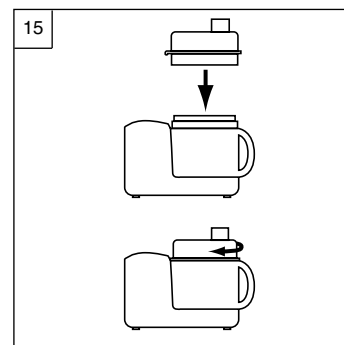
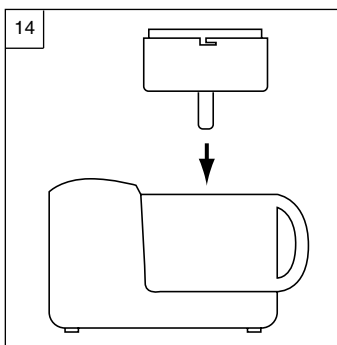
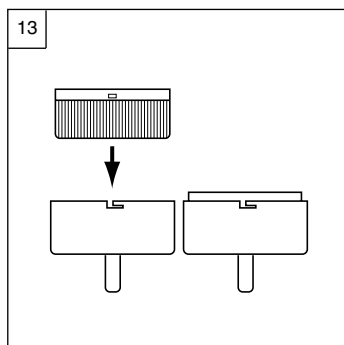
Советы:

- Для получения хороших результатов всегда используйте свежие овощи и фрукты.
- При использовании большой загрузочной трубки нарежьте продукты по размеру трубки. Наполните трубку почти доверху и, включив машину, сильно нажимайте на продукты толкателем.
- Большую загрузочную трубку обязательно набивайте продуктами плотно для предотвращения выдавливания продуктов по бокам в процессе работы. В противном случае используйте внутреннюю загрузочную трубку (рис. 11).
- При обработке продуктов шинковочными пластинами обязательно применяйте толкатель. Ни в коем случае не пользуйтесь пальцами.
- Не забывайте, что при использовании большой загрузочной трубки должны использоваться совместно оба толкателя.
- При резке и шинковке подавайте продукты в вертикальном положении, при этом нарезанные кусочки или ломтики будут короче, чем при подаче продуктов в горизонтальном положении.
- Обратите внимание, что после использования шинковочных пластин на пластине всегда остается небольшое количество отходов.

Центробежная соковыжималка

Если имеется центробежная соковыжималка, она пригодна для получения соков из твердых фруктов и овощей, таких как морковь и яблоки. Необходима лишь незначительная подготовка этих продуктов, и вы сможете получить полезный и вкусный напиток из любой комбинации овощей и фруктов.

1. Установите во внутреннюю чашу сетчатую корзинку таким образом, чтобы язычки корзинки вошли в пазы внутренней чаши (рис. 13).
2. При установленной рабочей чаше установите верхний узел, поворачивая его, пока он не опустится до упора (рис. 14).
3. Установите крышку насадки, повернув ее по часовой стрелке до фиксации в требуемом положении (рис. 15).
4. Нарежьте продукты на куски такого размера, чтобы они проходили в загрузочную трубку.
5. Включите комбайн на максимальную скорость и заложите продукты в загрузочную трубку, равномерно нажимая на них толкателем. Полностью обработайте один или два куска, прежде чем обрабатывать остальное.
6. После обработки всех продуктов дайте комбайну проработать дополнительно 20 секунд без нагрузки для максимального извлечения сока.
7. После использования разберите комбайн. Снимите сетчатую корзинку и извлеките отходы. Перелейте сок в кувшин.



Советы:

- Наилучшие результаты получаются при использовании твердых свежих фруктов и овощей.
- Фрукты и овощи с твердой кожурой, например дыни или ананасы, перед обработкой необходимо очистить. Из таких овощей и фруктов, как перец, дыня и слива, следует также удалить косточки и семечки. Чистить перед обработкой яблоки и груши и удалять из них сердцевину не требуется.
- Центробежная соковыжималка позволяет обрабатывать и цитрусовые, однако из-за большого количества мякоти получаемый сок будет горьковатым. Для этой цели предназначена специальная соковыжималка для цитрусовых.

ВНИМАНИЕ

- Чтобы соковыжималка работала хорошо, ее не следует использовать в течение длительного времени без перерыва. Регулярно очищайте сетчатую корзинку и внутреннюю чашу от выжимок.
- Из-за неправильного распределения выжимок иногда может возникать вибрация кухонного комбайна. Если вибрация станет чрезмерной, остановите прибор и опорожните сетчатую корзинку. Мы не рекомендуем обрабатывать за один раз более 454 г фруктов или овощей.

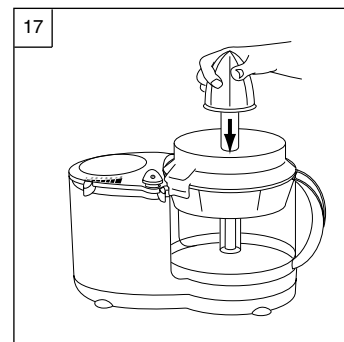
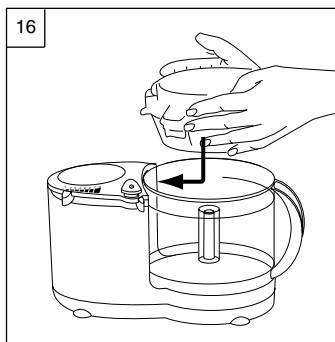
Просим обратить внимание:

Некоторые фрукты и овощи могут обесцвечивать пластмассу. Это совершенно нормально и никак не повлияет на вкус соков.

Соковыжималка для цитрусовых

Если имеется соковыжималка для цитрусовых, ее можно использовать для получения соков из плодов цитрусовых, включая апельсины, лаймы, лимоны и грейпфруты, с целью приготовления напитков и для пудингов, кексов и т.п.

1. При установленной рабочей чаше установите сетчатую корзинку соковыжималки для цитрусовых, поместив ее на чашу и повернув по часовой стрелке до тех пор, пока ребро на сетчатой корзинке не совместится с меткой на корпусе комбайна (рис. 16).
2. Установите на приводной вал конус соковыжималки, поворачивая его, пока он не опустится до упора (рис. 17).
3. Разрежьте цитрусовый плод пополам. Включите скорость 1, крепко удерживая плод на конусе до извлечения всего сока.



Измельчитель

Служит для смешивания супов-пюре, напитков, паштетов, майонеза, для измельчения орехов и для приготовления панировочных сухарей из хлеба, а также бисквитов.

- a. Колпачок загрузочной горловины
- b. Крышка
- c. Стакан с основанием

1. Снимите с кухонного комбайна крышку выходного отверстия, подняв ее.
2. Установите на стакан крышку и колпачок загрузочной горловины (рис. 18), поместив их в надлежащее положение и повернув по часовой стрелке до фиксации.
3. Установите измельчитель на выходное отверстие, вставив выступы основания в предусмотренные пазы. Поверните его по часовой стрелке до фиксации в требуемом положении (рис. 19).

Примечание: При использовании измельчителя на выходном отверстии убедитесь, что в рабочей чаше нет никаких насадок. Измельчитель будет работать только в том случае, если рабочая чаша и крышка установлены надлежащим образом.

Советы:

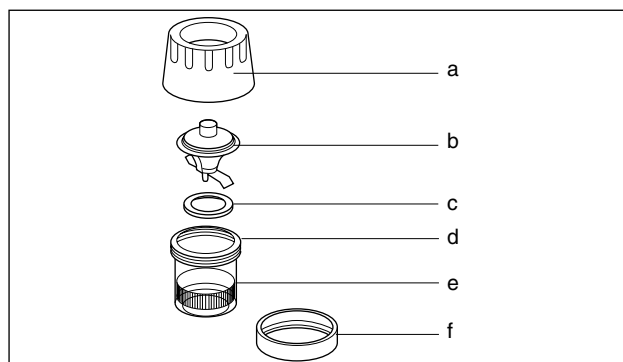
- Сухие продукты, например хлеб для панировочных сухарей, нарежьте кубиками и подавайте их через загрузочную горловину на вращающиеся лопасти.
- Жидкие продукты можно непосредственно поместить в измельчитель.
- Наилучшие результаты достигаются при использовании высокой скорости.
- При приготовлении майонеза поместите в измельчитель все ингредиенты, кроме масла. Снимите колпачок загрузочной горловины и при вращающемся электродвигателе постепенно добавляйте масло непрерывной струйкой.
- Превышение максимального объема измельчителя (1 л) не допускается.

ВНИМАНИЕ

- Из соображений безопасности не рекомендуется производить смешивание очень горячих продуктов.
- Не закладывайте в измельчитель сухие продукты, не включив его.
- Некоторые специи, такие как гвоздика, укроп и тмин, оказывают вредное воздействие на пластмассу измельчителя и не должны в нем обрабатываться.
- Измельчитель работает на таких высоких скоростях, что любые продукты обрабатываются в нем в течение одной минуты.
- Следует избегать длительной работы или повторного использования измельчителя, особенно при обработке сухих продуктов или малых количеств.
- Измельчитель не предназначен для использования в качестве емкости для хранения, и поэтому продукты не следует держать в стакане до их обработки и необходимо извлекать сразу после обработки.
- Отключив измельчитель, дождитесь полной остановки лопастей, прежде чем снять его.

Универсальная мельница

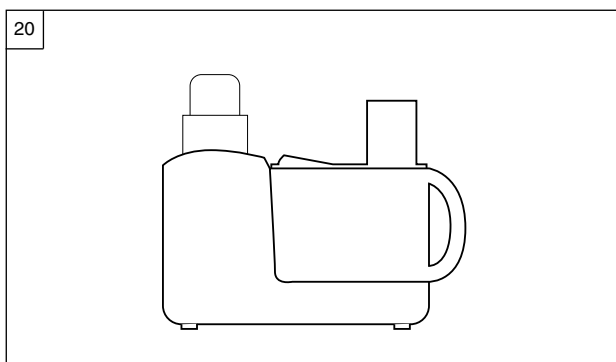
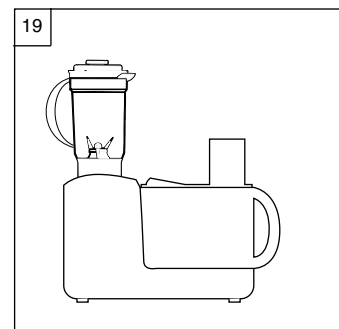
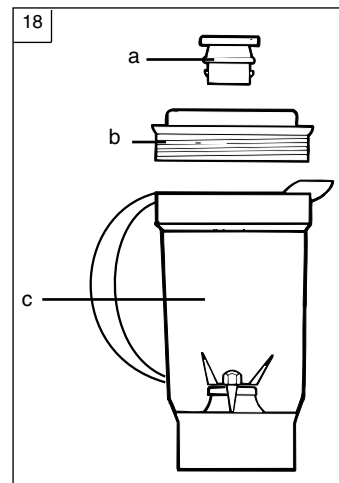
Если в комплект входит универсальная мельница, ее можно использовать для приготовления пищи для детей, заправки для салатов, рубки зелени и размалывания специй, а также размалывания кофейных зерен.



- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| a. Основание с закрепленной пружиной | d. Емкость для смешивания и хранения |
| b. Узел ножа с корпусом | e. Линия максимального заполнения |
| c. Резиновое уплотнение | f. Крышка |

1. Снимите с кухонного комбайна крышку выходного отверстия, подняв ее.
2. Поставьте на рабочий стол емкость ободком вверх и заложите подлежащие размалыванию продукты.
3. Убедитесь в том, что резиновое уплотнение правильно уложено в канавку в узле ножа с корпусом.
4. Переверните узел ножа с корпусом и поместите его на емкость ножом внутрь.
5. Закрепите узел, закрутив его пальцами в емкость.
6. Установите универсальную мельницу на выходное отверстие, вставив выступы основания в предусмотренные пазы. Поверните ее по часовой стрелке до фиксации в требуемом положении (рис. 20).

Примечание: При использовании универсальной мельницы на выходном отверстии убедитесь, что в рабочей чаше нет никаких насадок. Универсальная мельница будет работать только в том случае, если рабочая чаша и крышка установлены надлежащим образом.



Советы:

- Для получения наилучших результатов не заполняйте стеклянную емкость смешиваемыми продуктами больше чем наполовину.
- Для приготовления пищи для детей, приготовленные продукты смешайте с небольшим количеством подливки или молока.
- Наилучшие результаты достигаются при использовании высокой скорости.
- При рубке зелени наилучшие результаты достигаются, когда зелень является сухой и чистой.

ВНИМАНИЕ

- Чтобы универсальная мельница прослужила вам долгое время, отключайте ее сразу же после достижения необходимой степени измельчения.
- Для любой операции наибольшее время непрерывной работы не должно превышать 2 минут.
- Не оставляйте работающую универсальную мельницу без присмотра.
- При размалывании сухого имбиря его необходимо перед размалыванием раздробить на куски. Куркума же чрезвычайно тверда и считается неподдающейся размалыванию.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ УЗЕЛ НОЖА С КОРПУСОМ НА КОМБАЙН, НЕ ПОМЕСТИВ ЕГО ПРЕДВАРИТЕЛЬНО В ЕМКОСТЬ. НЕ РАЗБИРАЙТЕ МЕЛЬНИЦУ, НЕ СНЯВ ЕЕ ПОЛНОСТЬЮ С КОМБАЙНА. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЕМКОСТЬ УНИВЕРСАЛЬНОЙ МЕЛЬНИЦЫ В СОЧЕТАНИИ С ОСНОВАНИЕМ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ A989, A990, A993, A996.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ МЕЛЬНИЦА НЕПРИГОДНА ДЛЯ ОБРАБОТКИ ГОРЯЧИХ ЖИДКОСТЕЙ.

МАКСИМАЛЬНЫЕ РАБОЧИЕ ОБЪЕМЫ ВАШЕГО КУХОННОГО КОМБАЙНА

МАКСИМАЛЬНЫЕ РАБОЧИЕ ОБЪЕМЫ ВАШЕГО КУХОННОГО КОМБАЙНА

Песочное тесто, вес муки	340 г
Дрожжевое тесто, вес муки	500г
Смесь для кексов, всего не более	1,36 кг
Мясо для фарша	340 г
Объем жидкости - чаша с брызгозащитным щитком	1,3 л
Измельчитель	1 л
Лопастная взбивалка для яичных белков	Белки от 6 яиц
Сдвоенная взбивалка	Белки от 4 яиц

УХОД И ЧИСТКА

Перед чисткой обязательно отключите прибор и выньте сетевую вилку из розетки.

Сразу после использования вымойте все детали, кроме силового блока, сдвоенной взбивалки, стакана и основания измельчителя, универсальной мельницы и узла ножа с корпусом в горячей мыльной воде, после чего тщательно просушите. Будьте осторожны при мойке стального ножа и шинковочных пластин - они очень острые. В посудомоечную машину можно заложить следующие компоненты комбайна: чашу, крышку, толкатели, стальной нож, брызгозащитный щиток, тестомешалку, лопастную взбивалку для яиц, соковыжималку для цитрусовых, центробежную соковыжималку, стакан универсальной мельницы, коробку для хранения и шинковочные пластины. Однако убедитесь в том, что они располагаются только на верхней полке посудомоечной машины.

Протрите силовой блок комбайна влажной тряпкой, а затем отполируйте его сухой салфеткой. Убедитесь, что на защитной блокировке не застряли остатки продуктов.

Если к кухонному комбайну прилагается пылезащитный чехол, обязательно храните комбайн под этим чехлом.

Сдвоенная взбивалка

Слегка потянув за каждую взбивалку, отсоедините их от приводной головки узла мутовки. Промойте мутовки в теплой воде. Протрите приводную головку сначала влажной тряпкой, затем сухой. **НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПРИВОДНУЮ ГОЛОВКУ В ВОДУ.**

Измельчитель

Залейте в измельчитель до половины теплую воду и установите его на комбайн. При установленных в требуемое положение крышке и колпачке загрузочной горловины включите комбайн на 20-30 секунд для удаления любых остатков продуктов. Слейте эту воду и ополосните чистой теплой водой. Удалите тряпкой избыточную влагу и оставьте в теплом месте для просушки. Вытирая измельчитель, будьте осторожны, так как лопасти острые.

Не погружайте основание измельчителя в воду.

Универсальная мельница

Промойте узел ножа мыльной водой, ополосните и хорошо просушите. При обращении с ножом будьте осторожны, так как он очень острый. Не оставляйте узел ножа отмочить в воде.

Сервисное обслуживание

Если шнур питания поврежден, в целях безопасности замените его в фирме Лутцщв или в уполномоченном фирмой Лутцщв сервисном центре .

Обратитесь на фирму, где вы приобрели комбайн.

Läs bruksanvisningen, och observera särskilt följande säkerhetsråd.

1. Skärbladen är vassa. Hantera dem med försiktighet. **Håll i stålbladet upptill på avstånd från den vassa kanten, både när du ska använda det och diska det.**
2. Ta alltid ut stålbladet innan du tömmer ut innehållet ur skålen.
3. Stick inte ner handen i skålen eller mixern när strömmen är på.
4. Använd aldrig fingrarna för att mata ner bitar i matarröret. Använd alltid stöten/stötarna.
5. Koppla av maskinen och se till att alla tillbehör har slutat rotera innan du försöker ta bort locket.
6. Maskinen kan skadas eller orsaka skador om förreglingsmekanismen utsätts för våld.
7. Använd inte maskinen om det finns några synliga skador på den.
8. Maskinen är inte avsedd att användas av barn eller handikappade utan tillsyn.
9. Lämna inte maskinen utan uppsikt medan den går.
10. Doppa inte maskinen, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska, och se till att reglagen är rena och torra.
11. Låt inte överflödig sladd hänga ner över en bords- eller bänkkant eller komma åt varma ytor. Överflödig längd ska lindas runt sladdhållaren på baksidan av maskinen.
12. Använd inte apparaten för annat än det avsedda.
13. Maskinen är endast avsedd för användning i hushållet.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Nätanslutning

Kontrollera innan du slår på maskinen för första gången att den elektricitet du har stämmer med vad som står på märkplåten.

Denna maskin uppfyller bestämmelserna i EEGs direktiv 89/336/EEG.

Före användningen

Innan du använder maskinen måste du ta bort och kassera plastskydden som sitter på stålbladet. De är till för att skydda bladet under tillverkning och frakt. Diska skålen, locket, stötarna och tillbehör enligt rengöringsanvisningarna på sid. 75.

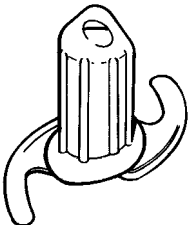
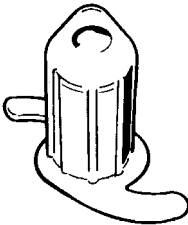
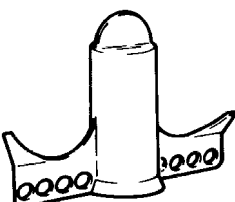
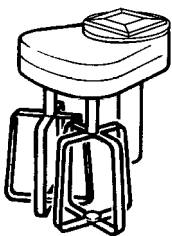
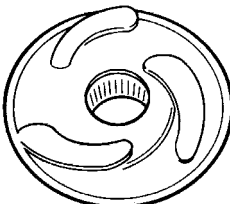
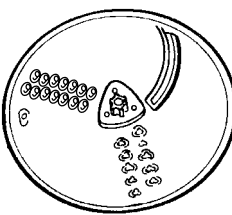
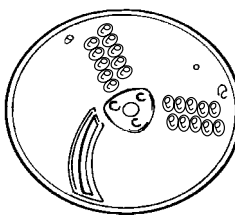
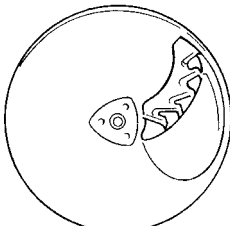
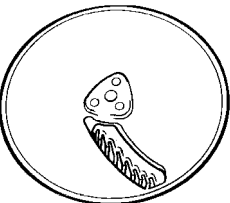
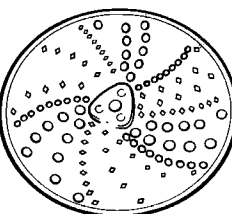
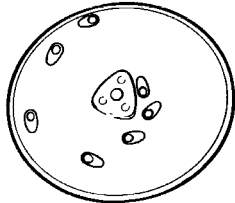
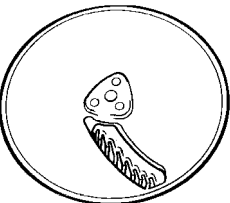
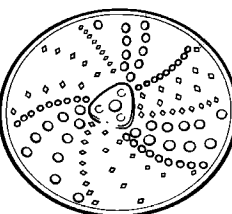
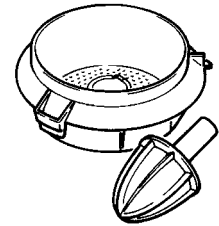
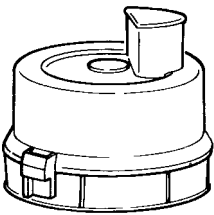
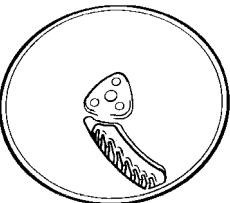
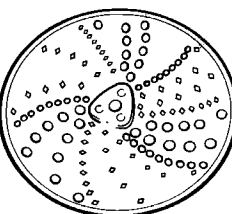
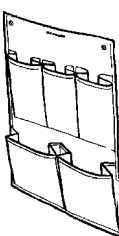
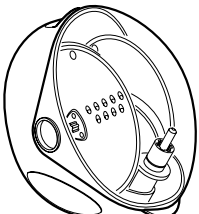
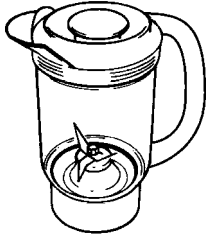
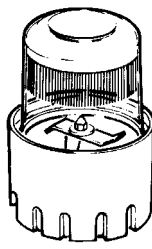
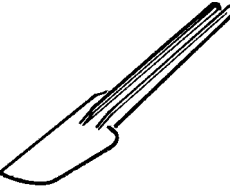
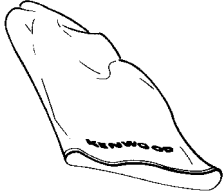
För att förhindra att det ligger för mycket sladd framme kan du linda överflödig längd runt klämmorna på baksidan av matberedaren.

Lär känna din matberedare från Kenwood

- | | | |
|---------------|---------------|--------------------|
| 1. Kraftdel | 5. Förregling | 9. Skål |
| 2. Reglage | 6. Lock | 10. Drivaxel |
| 3. Uttagslock | 7. Stötar | 11. Sladdförvaring |
| 4. Mixer | 8. Matarrör | 12. Nätsladd |

Tillbehör som finns för Kenwood matberedare

Här nedan kan du se vilka tillbehör som finns för din matberedare från Kenwood. Vissa av dessa medföljer din matberedare. På baksidan av bruksanvisningar kan du se vilka de är. Där visas de med bilder.

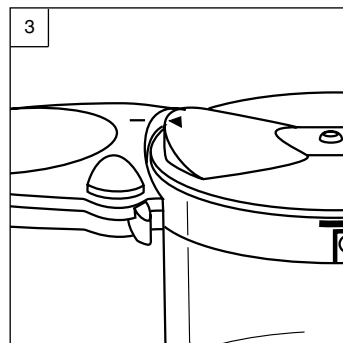
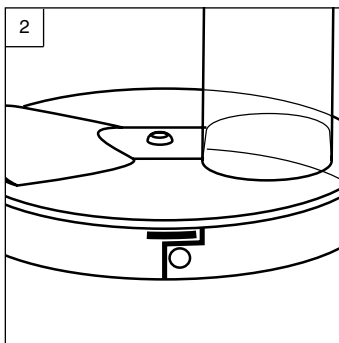
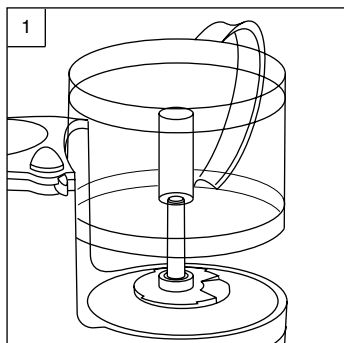
1	2	1. Stålblad - för att hacka kött, grönsaker och nötter, göra brödsmlur, blanda till kak-, bröd-, paj-, scones- och småkaksdeg, puréa och göra majonnäs.	3	4
		2. Degverktyg - för bröddegar.		
5	6	3. Paddelvisp - endast för äggvitor.	7	8
		4. Dubbelvisp - För lätta blandningar t.ex. äggvitor, grädde, kondenserad mjölk, ägg och socker.		
9	10	5. Mixningskåpa - Tillsammans med stålbladet vid mixning av soppor etc.	11	12
		6. Fin skär/strimlingsskiva		
13	14	7. Grov skär/strimlingsskiva	15	16
		8. Standard pommes frites-skiva - för pommes frites av normal storlek		
17	18	9. Julienne-skiva - för tunna pommes frites	19	20
		10. Rivskiva - för parmesanost och kroppkakor		
13	14	11. Extra grov strimlingsskiva		
		12. Skift för potatisskivor		
17	18	13. Mixer		
		14. Multikvarn		
		15. Citrusfruktpress		
		16. Råsaftcentrifug - för hårda frukter och grönsaker t.ex. morötter och äpplen		
		17. Degspade		
		18. Lock		
		19. Tillbehörshållare		
		20. Förvaringslåda (för skivor och skivaxel)		

VIKTIGT - INTE ALLA DESSA TILLBEHÖR MEDFÖLJER DIN MATBEREDARE

Användning av Kenwood matberedare

Montering av skålen och locket

1. Sätt den genomskinliga plastskålen över drivaxeln på kraftdelen med handtaget bakåt (fig. 1). Sänk ner skålen på kraftdelen och vrid den medurs så att den låses fast ordentligt.
2. När skålen sitter på plats kan du montera önskat tillbehör (se nedan). Sätt alltid i rätt tillbehör i skålen innan du tillsätter ingredienser.
3. Sätt på locket på skålen med matarröret bakåt mot maskinen. Vrid locket medurs tills tungorna på locket låses fast mot tungorna på skålen och matarröret är i linje med handtaget (fig. 2). Se till att markeringarna på locket stämmer med markeringarna på maskinen (fig. 3). Matberedaren är försedd med en avancerad förreglingsmekanism. OM LOCKET INTE SITTER PÅ ORDENTLIGT KAN MATBEREDAREN INTE KÖRAS.
4. Följ anvisningarna i omvänd ordning för att ta bort skålen och locket. Locket kan bara tas av när reglaget står i avstängt läge (0).



Reglage och hastigheter

Med ratten "A" ställer du in önskad hastighet (fig. 4).

Du kopplar på matberedaren genom att ställa reglaget B från 0 till 1 (fig. 5)

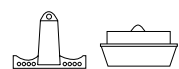
Du stänger av matberedaren genom att ställa tillbaka reglaget "B" på 0.

VIKTIGT

Om det inte går att använda reglaget "B" eller momentanknappen "C" (fig. 6), kontrollera att skålen och locket sitter ordentligt enligt anvisningarna under "**Montering av skålen och locket**".

Momentanfunktion - Med denna funktion kan du starta och stanna det monterade tillbehöret manuellt, och har därmed bättre kontroll över konsistensen på det du bearbetar. Du trycker helt enkelt på momentanknappen "C". Motorn går då så länge som du håller nere knappen. Funktionen kan användas vid vilken hastighet som helst.

Följande hastigheter rekommenderas för angivna ändamål:



1. Paddelvispen och citrusfruktpressen



1-5 Tillsätta vatten för tillblandning av pajdeg.



5-8 Bröddeg, finfördelning av fett i mjöl för pajdeg, scones etc.



1-8 Kakdeg



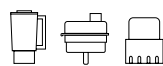
1-8 Skära, strimla och hacka



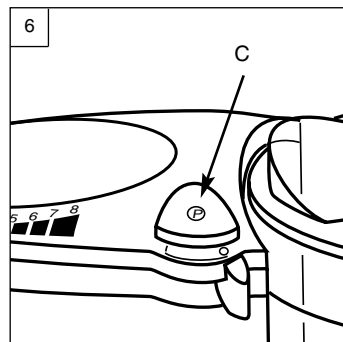
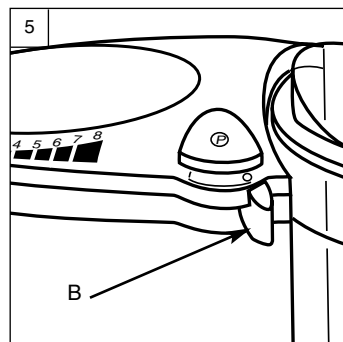
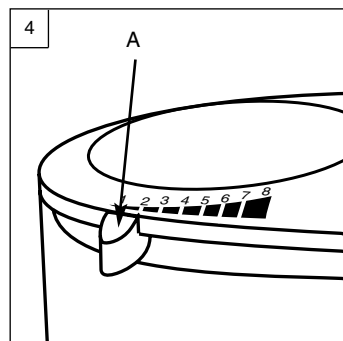
5-8 Dubbelvispen



6-8 Hacka, puréa, patéer



8 Mixern, multikvarnen och råsaftcentrifugen.



Användning av tillbehören

Stålbladet, degverktyget och paddelvispen

1. Sätt skålen på motorenheten.
2. Sätt tillbehöret på drivaxeln och vrid det försiktigt tills det faller ända ner (fig. 7). Tillbehöret måste komma ända ner, innan du kan fortsätta.
3. Lägg ingredienserna i skålen.
4. Montera locket och starta matberedaren.

Stålbladet är det mest mångsidiga av alla tillbehören och kan användas för många olika ändamål, såsom att blanda till kak-, bröd- och pajdeggar och hacka kött, grönsaker och nötter. Konsistensen av blandningen bestäms av den inställda hastigheten och körtiden.

Om du har ett degverktyg ska du använda det för bröddegar.

Om du har en paddelvisp får du bara använda den för äggvitor till maräng, souffléer etc. Se till att skålen och vispen är fullständigt rena och fettfria innan du vispar äggvitorna. Du får bäst resultat om äggen är vid rumstemperatur när de vispas. Denna visp klarar upp till 6 äggvitor. **ANVÄND INTE VISPEN FÖR ANDRA VÄTSKOR.**

VIKTIGT

Din matberedare och mixer lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffeböner eller för att göra strösocker till florsocker. När du tillsätter essenser eller andra smaktillsatser är det bäst att stänga av, ta bort locket och droppa i tillsatsen direkt. Om dessa ämnen kommer i direkt kontakt med materialet i matarröret, locket eller mixern kan de orsaka missfärgningar. Men dessa missfärgningar påverkar inte funktionen på något sätt.

Mixningskåpan

Mixningskåpan kan användas tillsammans med stålbladet vid mixning av soppor och andra vätskor i skålen för att öka skålens kapacitet.

1. Sätt i stålbladet och det som ska mixas i skålen.
2. Lägg mixningskåpan över stålbladet så att det vilar på avsatsen upptill i skålen (fig. 8).
3. Sätt på locket och kör maskinen.

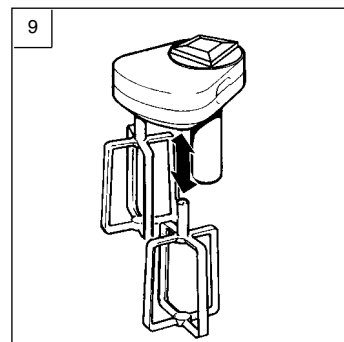
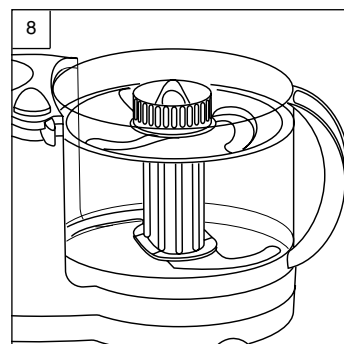
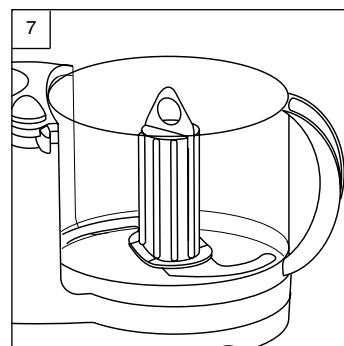
Dubbelvispen (om sådan medföljer)

Används för LÄTTA blandningar såsom äggvitor, grädde och kondenserad mjölk och för att vispa ihop ägg och socker till sockerkakssmet. Tyngre blandningar t.ex. fett- och mjölblandning kan skada den.

1. Se till att båda visparna är helt intryckta i drivhuvudet (fig. 9).
2. Sätt vispen på drivaxeln och se till att den sitter ordentligt.
3. Lägg ingredienserna i skålen.
4. Sätt på locket och kör maskinen.

Tips:

- Du får bäst resultat om äggvitorna är vid rumstemperatur när de vispas.
- Se alltid till att skålen och visparna är fullständigt rena och fettfria för vispning av äggvita.



Skivnings-, strimlings- och pommes fritesskivorna

Skivorna har två sidor, för att du ska kunna välja grovleksgrad. Den ena skivan är för finstrimling och finskivning, den andra för grovstrimling och grovskivning. Vänd den önskade sidan uppåt när du sätter skivan på skaftet.

Skärskivorna kan användas för potatis, morötter, kål, gurka, squash, rödbetor, lök och äpplen.

Den extra grova strimlingsskivan lämpar sig för ost och morötter om grovt strimlingsresultat önskas.

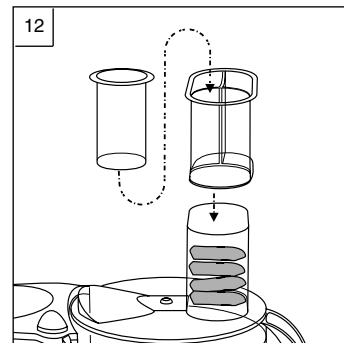
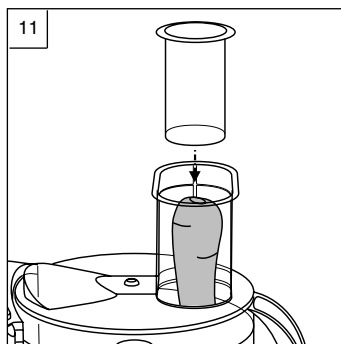
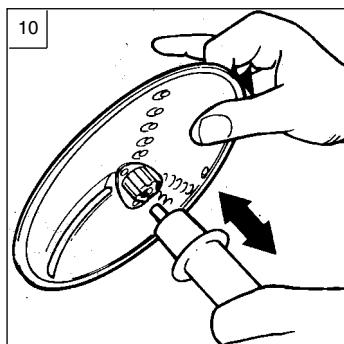
Den normala pommes frites-skivan kan användas för potatis till pommes frites eller för andra frukter och grönsaker som kålrot, äpple, päron och gurka för grytor och dippgrönsaker.

Den fina julienne-skivan kan användas för att göra långa tunna pommes frites. Andra frukter och grönsaker kan också strimlas, såsom äpple, kålrot, squash och gurka för användning till dekoration eller i sallader, grytor och wok-rätter (smala bitar läggs lämpligast horisontalt i matarröret).

Rivskivan kan användas för att riva parmesanost och grönsaker, t.ex. potatis för kroppkakor.

Välj önskad skiva och sätt den på skaftet genom att trycka på det på skivan tills det kommer ända in (fig. 10). Du kan behöva vrida det något för att det ska låsas fast. Den önskade skärytan ska vara vänd uppåt.

1. Sätt skaftet med skivan över drivaxeln och vrid det försiktigt tills det sjunker ända ner. Tillbehöret måste ha kommit ända ner innan du kan fortsätta.
2. Sätt på locket och välj vilken storlek matarrör du ska använda. Stöten är så konstruerad att den har ett inre matarrör, som kan vara praktiskt att använda för enstaka eller mindre bitar. För att använda detta inre matarrör sätter du in den stora stöten i matarröret innan du lägger i det som ska strimlas eller skäras (fig. 11).
3. När du använder det stora matarröret använder du båda stötarna tillsammans (fig. 12).
4. Lägg bitarna i det valda matarröret.
5. Koppla på matberedaren och använd stöten/stötarna för att trycka ner bitarna med ett jämnt tryck.



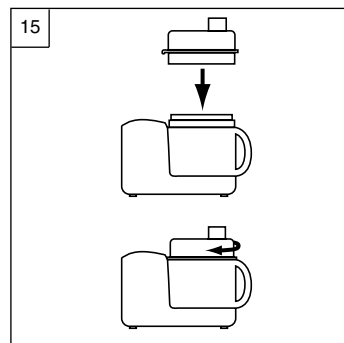
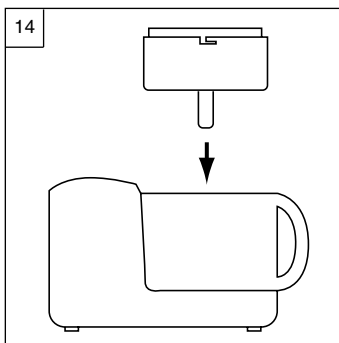
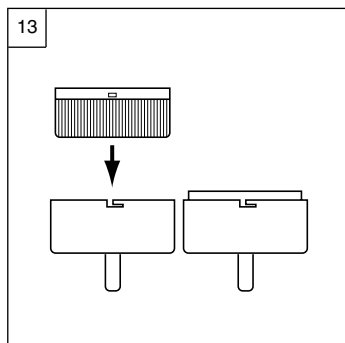
Tips:

- För bäst resultat bör frukten och grönsakerna vara färska.
- Skär bitarna i lämplig storlek när du använder det större matarröret. Fyll matarröret nästan ända upp och tryck ner med stöten med ett stadigt tryck medan maskinen går.
- Packa alltid det stora matarröret fullt, så att bitarna inte glider åt sidan. Alternativt kan du använda det inre matarröret (fig. 11).
- Använd alltid stöten för att trycka ner bitarna på skivan. Använd aldrig fingrarna.
- Kom ihåg att använda de två stötarna tillsammans när du använder det stora matarröret.
- Om du packar bitarna vertikalt får du längre skivor eller strimlor än om de packas horisontalt.
- Du måste räkna med att det alltid blir några obehandlade bitar över på skivorna eller bland det skurna/strimlade när du använder dessa skivor.

Råsaftcentrifugen

Råsaftcentrifugen, som möjligen medföljer, lämpar sig för att göra saft från fast frukt och fasta grönsaker såsom morötter och äpplen. Råvaran kräver nästan ingen förberedelse, och du kan kombinera frukt och grönsaker som du vill till en nyttig och god dryck.

1. Montera korgen i den inre skålen och se till att tungorna i korgen passar i jacken i den inre skålen (fig. 13).
2. Sänk ner det hela i matberedarskålen, som ska sitta på plats på maskinen (14).
3. Sätt på tillbehörslocket genom att vrida det medurs tills det låses på plats (fig. 15).
4. Skär frukten eller grönsakerna i bitar av lämplig storlek att passa i matarröret.
5. Koppla på matberedaren på högsta hastighet, lägg i bitarna i matarröret och tryck ner dem med stöten med ett jämnt tryck. Vänta tills en eller ett par bitar är klara innan du lägger ner nästa bit.
6. Låt maskinen gå i ytterligare 20 sekunder efter det att alla bitarna har gått genom, så att all saften pressas ut.
7. Montera bort tillbehöret efter användningen. Knäpp bort korgen och ta ut avfallet. Håll saften i en behållare för servering.



Tips:

- För bäst resultat bör frukten och grönsakerna vara färska.
- Frukt och grönsaker med hårda skal som meloner och ananas måste skalas. Kärna ur frukt och grönsaker såsom paprika, meloner och plommon. Äpplen och päron behöver inte skalas, och kärnhusen kan vara kvar.
- Råsaftcentrifugen kan visserligen också användas för citrusfrukter, men det vita under skalen gör saften besk i smaken. Kenwood har särskilda citrusfruktpressar som rekommenderas för ändamålet.

VIKTIGT

- För att detta tillbehör ska fungera på bästa sätt bör du köra små mängder i taget och tömma ut fruktköttet ur korgen och den inre skålen ofta.
- Det kan hända att matberedaren börjar vibrera om fruktköttet är ojämnt distribuerat i matberedaren. Om vibrationerna är allvarliga måste du stanna maskinen och tömma korgen. Vi rekommenderar att du inte kör mer än ett halvt kilo frukt eller grönsaker åt gången.

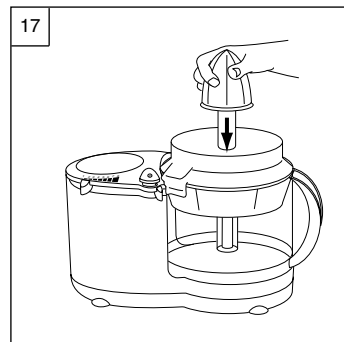
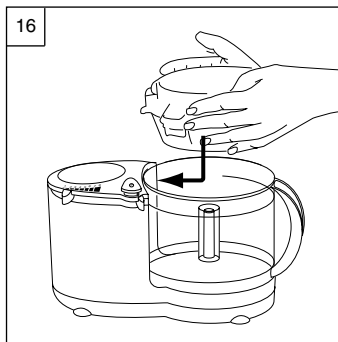
Observera:

Vissa typer av frukt och grönsaker kan missfärga plasten. Det är helt normalt och inverkar inte på smaken på saft du gör i maskinen efter det.

Citrusfruktpressen

Citrusfruktpressen, som möjligen medföljer, kan användas för att pressa frukt såsom apelsiner, lime, citroner och grapefrukt som dryck eller att användas i efterrätter, kakor etc.

1. Montera citrusfruktsilen genom att sätta den på matberedarskålen när den är på plats på matberedaren och vrida medurs tills markeringen på pressen passar med markeringen på matberedaren (fig. 16).
2. Sätt konen på drivaxeln och vrid tills den kommer ända ner (fig. 17).
3. Skär citrusfrukten i hälften. Ställ in hastighet 1, håll frukten stadigt över pressen så att all saften pressas ut.



Mixern

Används för att göra soppor, drycker, patéer, majonnäs och för att hacka nötter och smula bröd och kex.

- a. Påfyllningslock
- b. Lock
- c. Kombinerad bägare och bas

1. Ta bort locket för uttaget på matberedaren genom att lyfta det.
2. Sätt locket med påfyllningslocket på bägaren (fig. 18) genom att lägga på locket och vrida det medurs.
3. Ställ mixern på uttaget så att utskotten i basen passar i jacken. Vrid medurs tills mixern låses fast (fig. 19).

OBS: Se till att det inte sitter några verktyg i matberedarskålen när mixeruttaget ska användas. Mixern fungerar bara när matberedarskålen med lock är på plats.

Tips:

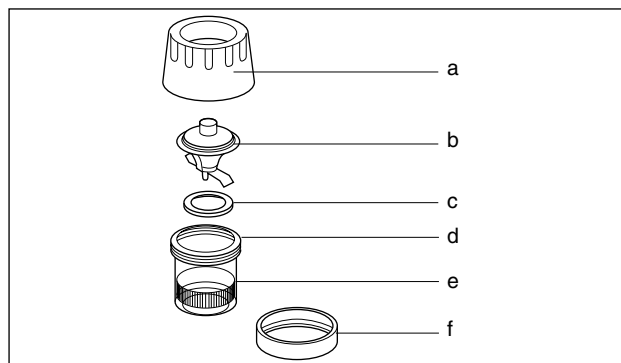
- Skär torra ingredienser t.ex. bröd till ströbröd i tärningar och mata dem genom påfyllningshålet ner på de roterande bladen.
- Om blandningen innehåller vätska kan den hällas direkt i mixern.
- Du får bäst resultat vid hög hastighet.
- För majonnäs tillsätts alla ingredienserna utom oljan i mixern. Ta sedan bort påfyllningslocket och häll oljan sakta ner i mixern i en jämn stråle.
- Överstig aldrig mixern högsta kapacitet, som är 1 liter.

VIKTIGT

- Av säkerhetsskäl rekommenderar vi att du inte använder mixern till mycket varma vätskor.
- Lägg inte i torra ingredienser förrän du har startat motorn.
- En del kryddor som nejlikor, dill och kummin inverkar menligt på plasten och du bör därför inte använda mixern med sådana kryddor.
- Mixern går på mycket högt varvtal, och finfördelar innehållet på mindre än en minut.
- Långa körtider och upprepad körning bör undvikas, speciellt vid bearbetning av torra ingredienser eller små mängder.
- Mixern lämpar sig inte som förvaringskärl. Ingredienserna ska därför inte stå i bägaren före bearbetning, och innehållet ska tömmas omedelbart efteråt.
- Vänta tills bladen stannat innan du tar bort mixern när du är klar.

Multikvarnen

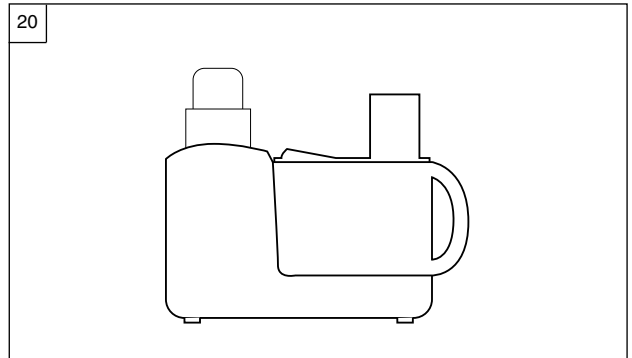
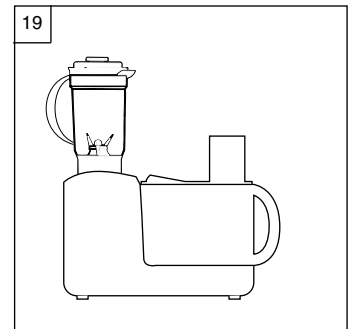
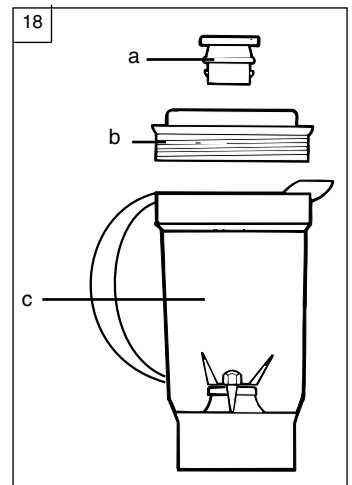
Multikvarnen, som möjligen medföljer, kan användas för att göra barnmat och salladdressing, hacka örterkryddor och mala kryddor, liksom för att mala kaffeböror.



- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| a. Bas med fast fjäder | d. Malnings- och förvaringsburk |
| b. Skärbladsenhet | e. Maxlinje |
| c. Gummitätning | f. Lock |

1. Ta bort locket för uttaget på matberedaren genom att lyfta det.
2. Ställ burken med öppningen uppåt på arbetsytan och lägg i det som ska malas.
3. Se till att tätningsskivan ligger rätt i nedsänkningen på skärbladsenheten
4. Vänd skärbladsenheten upp-och-ner och sätt den så att bladen kommer i burken.
5. Skruva fast skärbladsenheten på burken så hårt det går med handkraft.
6. Ställ kvarnen på uttaget så att utskotten i basen passar i jacken. Vrid den medurs tills den låses fast (fig. 20).

OBS: Se till att det inte sitter några verktyg i matberedarskålen när kvarnuttaget ska användas. Multikvarnen fungerar bara när matberedarskålen med lock är på plats.



Tips:

- Du får bäst resultat om du bara fyller den halvfull med det som ska malas.
- Mal en liten portion färdiglagad tillsammans med litet sås eller mjölk för att göra barnmat.
- Du får bäst resultat vid hög hastighet.
- När du mal örter kryddor får du bäst resultat om de är rena och torra.

VIKTIGT

- Kvarnen håller längre om du stänger av den så fort som du har uppnått önskat resultat.
- Låt kvarnen aldrig gå mer än två minuter i sträck.
- Lämna kvarnen aldrig oövervakad när den går.
- Ingefärsrot ska brytas i bitar före malningen. Gurkmeja är mycket hårt och anses inte lämpligt för malning i kvarnen.

VARNING

STÄLL ALDRIG BASEN OCH SKÄRBLADSENHETEN PÅ KRAFTENHETEN UTAN ATT BURKEN ÄR PÅ PLATS, OCH SKRUVA ALDRIG ISÄR KVARNEN MEDAN DEN FORTFARANDE STÅR PÅ KRAFTENHETEN. MULTIKVARNEN FÅR UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER ANVÄNDAS MED MIXERBAS A989, A990, A993 OCH A996. KRYDDKVARNEN LÄMPAR SIG INTE FÖR VARMA VÄTSKOR.

Maximimängder för matberedaren

Pajdeg: max. mjölvikt på	340 g
Brödeg: max mjölvikt på	500 g
Kakdeg: total ingrediensvikt	1 kg
Hackning av kött	340 g
Vätska - med kåpa	1,3 l
Mixer	1 l
Paddelvisp	6 äggvitor
Dubbelvisp	4 äggvitor

Skötsel och rengöring

Före all rengöring måste maskinen stängas av och stickkontakten dras ur vägguttaget.

Diska alla delar omedelbart efter användningen med undantag för kraftenheten, dubbelvispen, mixern med bas och multikvarnens bas och skärbladsenhet i varmt vatten med diskmedel och torka väl. Var försiktig när du diskar stålbladet och skärskivorna - de är ytterst vassa. Följande delar kan maskindiskas: skålen, locket, stötarna, stålbladet, mixningskåpan, degverket, paddelvispen, citrusfruktpressen, råsaftcentrifugen, multikvarnburken, förvaringslådan och skärskivorna, men de får bara läggas i övre korgen i diskmaskinen.

Torka av kraftenheten till din matberedare med en fuktig trasa och torka efter med en torr. Se till att förreglingarna är fria från matrester.

Förvara alltid matberedaren med dammlocket på plats, om sådant medföljer.

Dubbelvispen

Tag bort de båda visparna från drivhuvudet genom att försiktigt dra ut dem. Diska visparna i varmt vatten. Torka av drivhuvudet med en fuktig trasa och torka efter med en torr. **DOPPA INTE DRIVHUVUDET I VATTEN.**

Mixern

För att diska bägaren fyller du den med varmt vatten, ställer den på motorenheten och kör den i 20-30 sekunder så att eventuella matrester lossnar. Töm ut vattnet och skölj med rent varmt vatten. Torka av den utanpå och låt den stå i varm omgivning så att den torkar. Var försiktig med de vassa bladen om du torkar bägaren för hand.

Doppa inte mixerbasen i vatten.

Multikvarnen

Diska skärbladsenheten i varmt vatten med diskmedel, skölj och torka väl. Var försiktig med de mycket vassa bladen vid hanteringen. Låt inte skärbladsenheten stå i blöt.

Service

Om kabeln skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD godkänd reparatör.

Kontakta butiken där du köpte matberedaren.