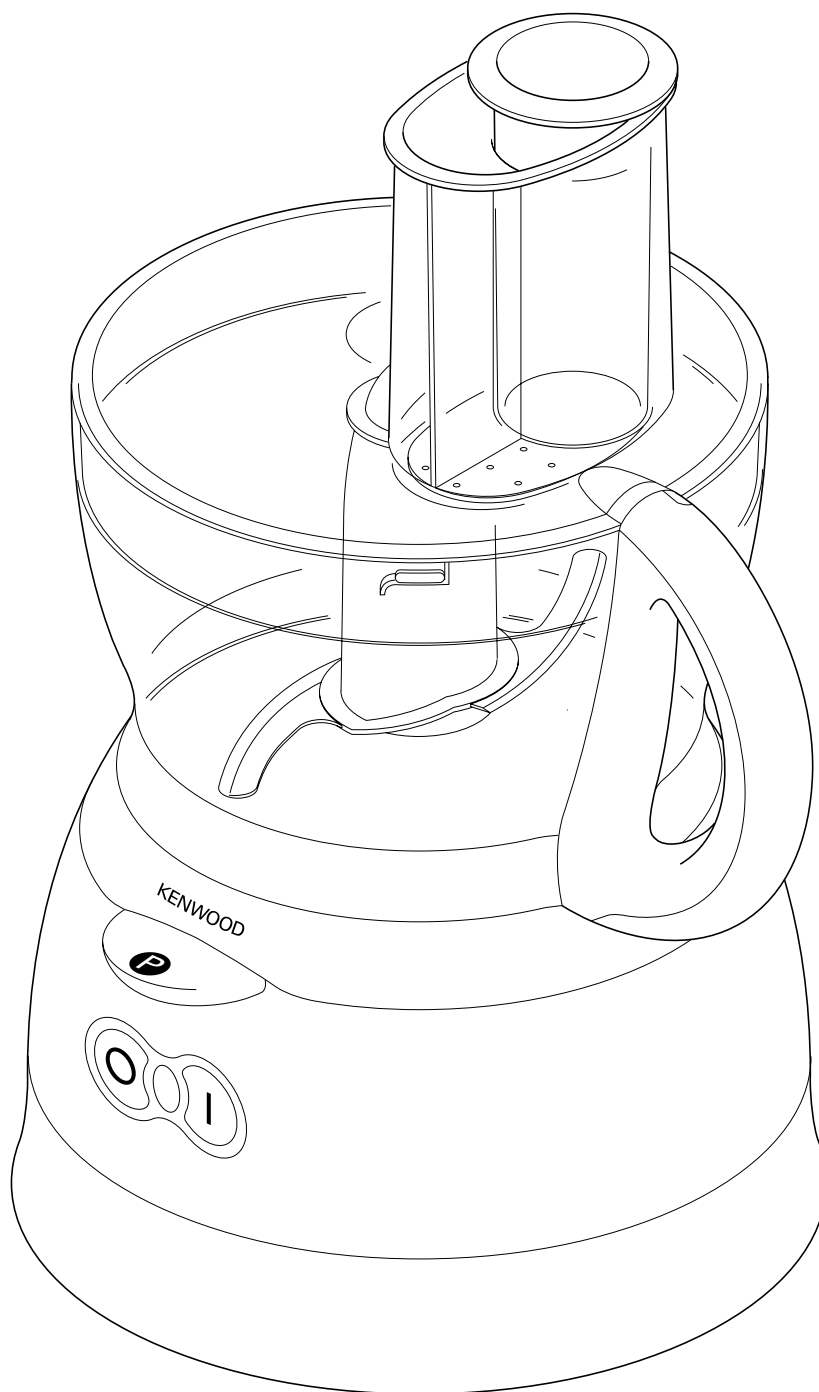


KENWOOD



FP883

English	2 - 4
----------------	--------------

Nederlands	5 - 7
-------------------	--------------

Français	8 - 10
-----------------	---------------

Deutsch	11 - 13
----------------	----------------

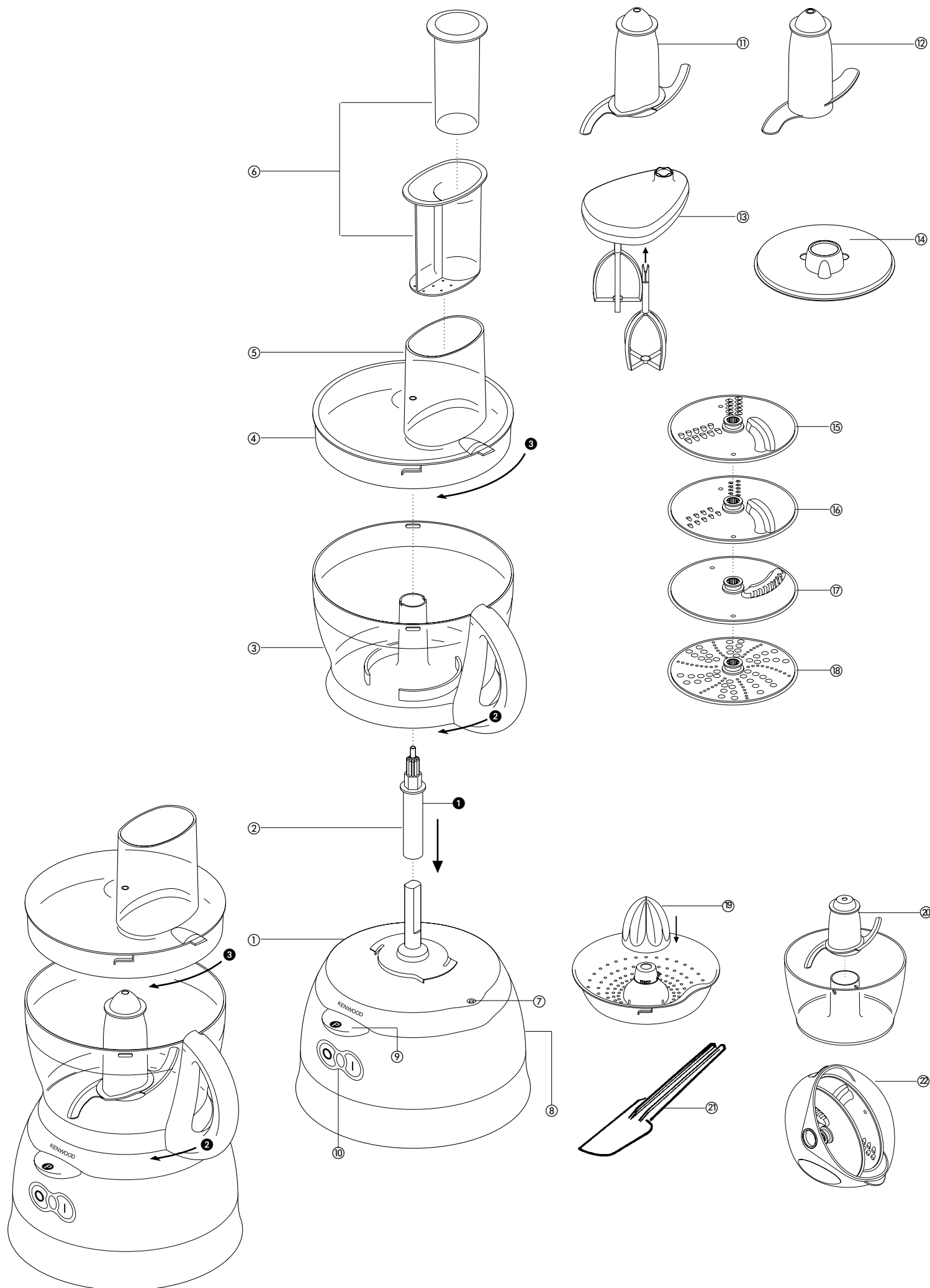
Italiano	14 - 16
-----------------	----------------

Dansk	17 - 19
--------------	----------------

Svenska	20 - 22
----------------	----------------

Norsk	23 - 25
--------------	----------------

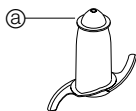
Suomi	26 - 28
--------------	----------------



Please unfold the front page illustrations

safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care.
Always hold the knife blade by the finger grip @ at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowls whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl whilst on the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- This machine is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Never use an unauthorised attachment.
- Don't let children play with this machine.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never misuse your food processor and only use it for its intended domestic use.
- Do not exceed the maximum capacities stated.
- Do not operate the processor continuously for more than 10 minutes without a rest period - or the motor may cut out.
- The motor will automatically cut out if the machine is overloaded or run for too long. If this occurs press the "0" off button and allow the machine to cool down for approximately 30 minutes. Once the motor has cooled sufficiently it will operate normally again.



before plugging in

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

before using for the first time

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

key

processor

- ① power unit with fixed drive shaft
- ② detachable drive shaft
- ③ bowl
- ④ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlock
- ⑧ cord storage
- ⑨ pulse control
- ⑩ on/off control with power on light

additional attachments

Not all of these attachments listed below will be included with your food processor. Please refer to your content list supplied. To buy an attachment not included in your pack, contact the dealer from whom you purchased your appliance.

- ⑪ knife blade
- ⑫ dough tool
- ⑬ twin beater geared metal whisk
- ⑭ maxi-blend canopy
- ⑮ thick slicing/coarse shredding disc
- ⑯ thin slicing/fine shredding disc
- ⑰ fine (Julienne style) chipper disc
- ⑱ rasping disc
- ⑲ geared citrus press
- ⑳ mini processor bowl
- ㉑ spatula
- ㉒ disc storage box

to use your food processor

- 1 Fit the detachable shaft over the power unit fixed shaft ①.
 - 2 Then fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks ②.
 - 3 Fit an attachment over the drive shaft.
 - Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
 - 4 Fit the lid ④ - ensuring the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
 - **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off control.**
 - 5 Plug in and the power on light will come on. Then press the "I" button to switch on.
 - **The processor won't work if the bowl and lid are fitted incorrectly.**
 - Use the pulse control for short bursts. The pulse will operate for as long as the lever is held down.
 - 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
 - **Always switch off "0" before removing the lid.**
 - **Do not operate the processor continuously for more than 10 minutes without a rest period - or the motor may cut out.**
 - **The motor will automatically cut out if the machine is overloaded or run for too long. If this occurs press the "0" off button and allow the machine to cool down for approximately 30 minutes. Once the motor has cooled sufficiently it will operate normally again.**
 - **Always unplug after use.**
- important**
- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
 - When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

maximum capacities

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| • Shortcrust pastry Flour wt | 340g/12oz |
| • Yeast dough Flour wt | 600g/1lb 6oz |
| • One Stage Cake Total wt | 1.5Kg/3lb 5oz |
| • Chopping meat Total wt | 600g/1lb 6oz |
| • Liquid with canopy | 1.5litres/2pts 12fl.oz |
| • Twin geared whisk | 6 egg whites |
| • Mini processor bowl | 200g/8oz |

using the attachments

⑪ knife blade/⑫ dough tool

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

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

Use the dough tool for yeasted mixes.

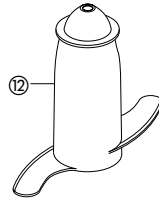
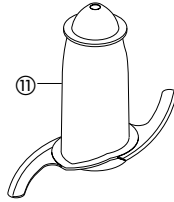
hints

knife blade

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm³/₄in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm³/₄in.cubes.
- Take care not to over-process.

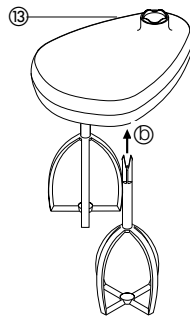
dough tool

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 45 - 60 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.



13 twin beater geared whisk

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



using the whisk

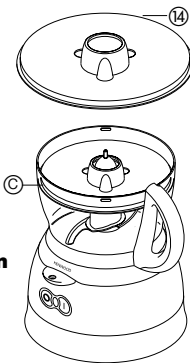
- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Push each beater securely into the drive head ⑩.
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
- 6 Switch on.

hints

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

14 maxi-blend canopy

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



- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the knife blade.
- 3 Add ingredients to be processed.
- 4 Fit the canopy over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl ⑪. **Do not push down on the canopy, hold by the centre grip.**
- 5 Fit the lid and switch on.

slicing/shredding discs

reversible slicing/shredding discs - thick ⑮, thin ⑯

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

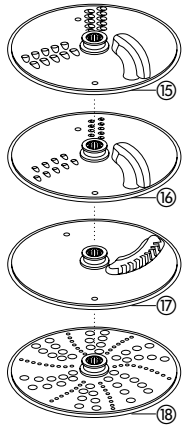
Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

fine (Julienne style) chipper disc ⑰

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

rasping disc ⑱

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

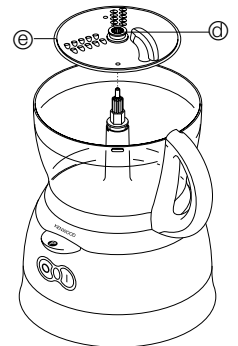


safety

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

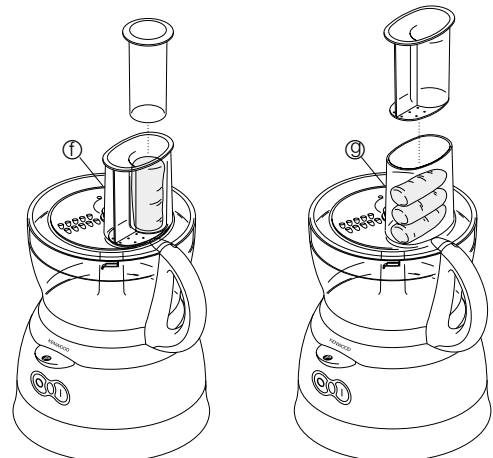
to use the cutting discs

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip ⑫, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost ⑬.
- 3 Fit the lid.
- 4 Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.
To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube.
To use the large feed tube - use both pushers together.
- 5 Put the food in the feed tube.
- 6 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**



hints

- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the chipper disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or shredding: food placed upright ⑭ comes out shorter than food placed horizontally ⑮.
- There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing.



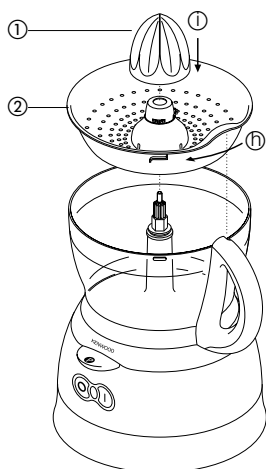
19 citrus press

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

- ① cone
- ② sieve

to use the citrus press

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



20 mini processor bowl

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

- ① mini processor knife blade
- ② mini processor bowl

to use the mini processor bowl

- 1 Fit the detachable shaft over the power unit fixed shaft.
- 2 Then fit the main processor bowl.
- 3 Fit the mini processor bowl - ensuring the ribs on the inside of the mini bowl chimney align with the slots in the main bowl chimney ①.
- 4 Place the knife blade over the drive shaft ②.
- 5 Add the ingredients to be processed.
- 6 Fit the lid and switch on.

safety

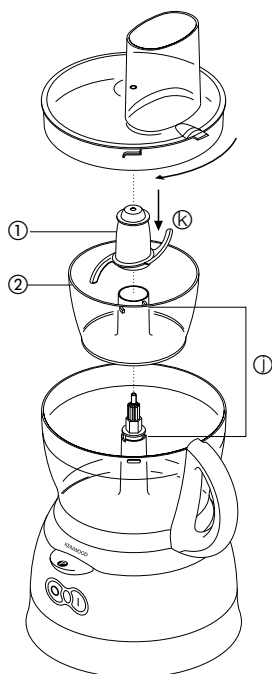
- Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
- The knife blade is very sharp - always handle with care.

important

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

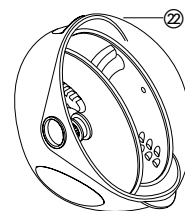
hints

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



care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.
- Store your slicing/shredding discs in the storage box supplied 22.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.



power unit

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

twin beater geared whisk

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

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature programme is recommended.

service & customer care

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

UK

If you need help with:

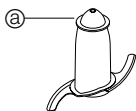
- Using your machine
 - Servicing or repairs
- Contact the shop where you brought the food processor.

Nederlands

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

veiligheid

- De messen en schijven zijn scherp: u dient ze voorzichtig te behandelen. **Houd het snijvlak altijd bij de vingergreep vast ② aan de bovenzijde, van de snijkant af, zowel bij het werken als het schoonmaken.**
- De fruitpers niet aan de handgreep optillen of transporteren, omdat de handgreep anders kan afbreken, wat letsel kan veroorzaken.
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u altijd eerst het mes te verwijderen.
- Houd uw handen en gereedschap uit de werkkommen, terwijl de stekker van de keukenmachine in het stopcontact zit.
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact:
 - alvorens onderdelen aan te brengen of te verwijderen
 - na gebruik
 - voor het schoonmaken
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de invoerkoker te duwen. Gebruik altijd de bijgeleverde stamper.
- Doe het volgende, voordat u het deksel van de kom haalt terwijl de kom zich op het motorblok bevindt:
 - zet het apparaat uit;
 - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit-knop.
- Deze machine wordt beschadigd en kan letsel veroorzaken wanneer er te veel kracht wordt uitgeoefend op het veiligheidsmechanisme.**
- Dit apparaat mag niet zonder toezicht door jonge kinderen of personen met een handicap gebruikt worden.
- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- De machine mag nooit op de stroom aangesloten zijn als er niemand bij is.
- Gebruik nooit een beschadigde machine. Laat een beschadigd apparaat nakijken of repareren: zie onder 'service'.
- Laat het motorhuis, het netsnoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Gebruik de keukenmachine nooit voor iets anders dan waarvoor deze is bedoeld.
- Overschrijd niet de aangegeven maximale capaciteitswaarden.
- Laat de fruitpers niet langer dan 10 minuten continu draaien zonder rustperiode, omdat de motor anders kan uitvallen.
- De motor stopt automatisch, als de machine overbelast is of te lang heeft gedraaid. Als dit gebeurt, druk dan op de knop waarop '0' staat en laat de machine ongeveer 30 minuten afkoelen. Zodra de motor voldoende is afgekoeld, zal hij weer normaal functioneren.
- alvorens het apparaat aan te sluiten**
- Controleer of de netspanning overeenkomt met het op de onderkant van het apparaat aangegeven voltage.
- Dit apparaat voldoet aan de richtlijn van de Europese Economische Gemeenschap 89/336/EEG.



voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

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

sleutel

keukenmachine

- ① motorblok met vaste aandrijfas
- ② losmaakbare aandrijfas
- ③ kom
- ④ deksel
- ⑤ invoerkoker
- ⑥ stampers
- ⑦ veiligheidsmechanisme
- ⑧ opbergvak snoer
- ⑨ pulsknop
- ⑩ aan/uit-regeling met voedingsindicator

extra hulpstukken

Niet alle hieronder genoemde hulpstukken zijn bij uw keukenmachine geleverd. Raadpleeg de bijgeleverde onderdelenlijst. Neem contact op met de leverancier van het apparaat om een hulpstuk te kopen dat niet bij uw apparaat is geleverd.

- ⑪ snijmes
- ⑫ deeggereedschap
- ⑬ twee door mixer aangedreven, metalen gardes
- ⑭ blenderkap
- ⑮ schijf voor dik snijden/grof raspen
- ⑯ schijf voor dun snijden/fijn raspen
- ⑰ schijf voor fijn hakken (Julienne)
- ⑱ schijf voor raspen
- ⑲ aangedreven citruspers
- ⑳ miniwerkkom
- ㉑ spatel
- ㉒ opbergdoos voor schijven

gebruik van uw keukenmachine

- Plaats de afneembare as op de vaste as van het motorblok ①.
- Breng vervolgens de kom aan. Richt de handgreep eerst naar achteren en draai deze vervolgens met de klok mee totdat deze vastklikt ②.
- Plaats een hulpstuk op de aandrijfas.
 - Breng altijd eerst de kom en het hulpstuk aan op het apparaat voordat u ingrediënten toevoegt.
- Breng het deksel aan ③ - verzeker u ervan dat de bovenkant van de aandrijfas zich in het midden van het deksel bevindt.
 - Zet de keukenmachine niet met behulp van het deksel aan; gebruik daarvoor altijd de aan-uit-schakelaar.**
- Eerst aansluiten, waarna de voedingsindicator gaat branden. Druk daarna op de toets "I" om in te schakelen.
 - De keukenmachine werkt niet wanneer de kom en het deksel niet correct zijn aangebracht.**
 - Gebruik de pulsknop voor korte pulsen. De puls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.
- Volg de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde om het deksel, de hulpstukken en de kom te verwijderen.
 - Schakel de keukenmachine altijd uit door op de knop te drukken waarop '0' staat, voordat u het deksel verwijderd.**
 - Laat de fruitpers niet langer dan 10 minuten continu draaien zonder rustperiode, omdat de motor anders kan uitvallen.**
 - De motor stopt automatisch, als de machine overbelast is of te lang heeft gedraaid. Als dit gebeurt, druk dan op de knop waarop '0' staat en laat de machine ongeveer 30 minuten afkoelen. Zodra de motor voldoende is afgekoeld, zal hij weer normaal functioneren.**
 - Na gebruik altijd loskoppelen.**

belangrijk

- Deze keukenmachine is niet geschikt voor het persen of malen van koffiebonen of voor het vermalen van kristalsuiker tot basterdsuiker.
- Wanneer u amandelessence of -smaakstof aan mengsels toevoegt, dient u het contact met kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.

maximum capaciteit

- Kruimeldeeg Bloem gewicht 340 g
- Gistdeeg Bloem gewicht 600 g
- Biscuitgebak Totaalgewicht 1,5 Kg
- Gehakt vlees Totaalgewicht 600 g
- Vloeistof met deksel 1,5 liter
- Aangedreven dubbele garde 6 eiwitten
- Miniwerkkom van 200 g

het gebruik van de hulpstukken

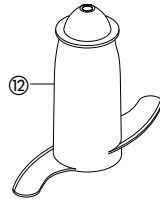
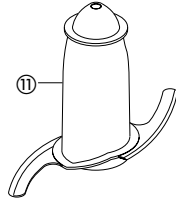
11 snijmes/12 deeggereedschap

Het snijmes is het meest veelzijdige van alle hulpstukken. De verwerkingstijd bepaalt de verkregen structuur. Gebruik de puls-knop voor een grovere structuur. Gebruik het snijmes voor het bakken van taarten en gebak, het hakken van rauw en gekookt vlees, groenten, noten, paté, dipsauzen, gepureerde soepen en verder om biscuits en brood te verkrumelen. Het kan ook worden gebruikt om gegiste deegmengsels te maken indien het deeggereedschap niet is bijgeleverd.

Gebruik het deeggereedschap voor gegiste deegmengsels.

nuttige tips snijmes

- Snijd producten zoals vlees, brood en groenten in blokjes van ongeveer 2 cm voor verwerking.
 - Biscuits moeten in stukken worden gebroken en in de invoerkoker ingebracht terwijl de machine draait.
 - Bij het bereiden van gebak, gebruik vet dat direct uit de ijskast in blokjes van 2 cm is gesneden.
 - Zorg ervoor de producten niet te fijn te bewerken.
- #### deeg gereedschap
- Plaats de droge ingrediënten in de kom en giet de vloeistof in de invoerkoker terwijl de machine draait. Ga door totdat er zich een elastische deegbal heeft gevormd. Dit duurt 45 - 60 seconden.
 - Kneed het opnieuw, alleen met de hand. Het wordt niet aanbevolen om het herkneden in de kom uit te voeren aangezien de keukenmachine daar instabiel van kan worden.



13 aangedreven dubbele garde

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

het gebruik van de garde

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

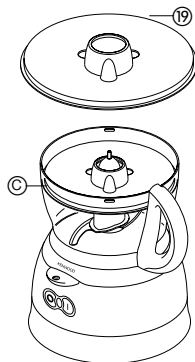
handige tips

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

14 blenderkap

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

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



schijven voor snijden/raspen

omkeerbare schijven voor snijden/raspen - dik

15, dun 16

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

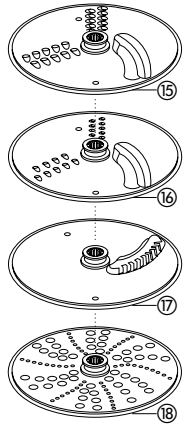
Gebruik de snijzijde voor kaas, wortels, aardappels, kool, courgette, bieten en uien.

schijf voor fijn hakken (Julienne) 17

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

raspschijf 18

Raspt Parmezaanse kaas en aardappelen voor Duitse aardappelknoedels.



veiligheid

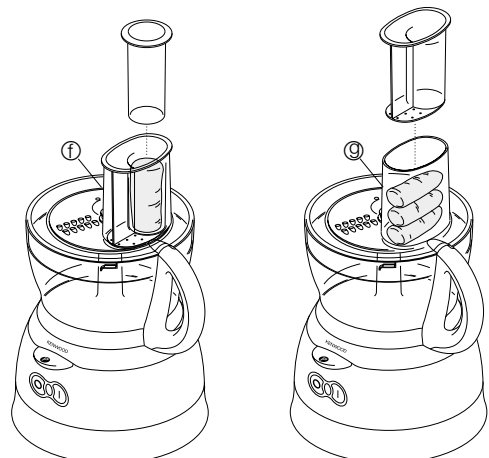
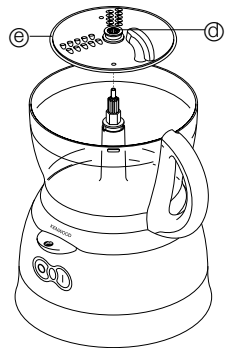
- **Verwijder het deksel nooit voordat de snijschijf geheel tot stilstand is gekomen.**
- **De snijschijven zijn scherp - u dient ze voorzichtig te behandelen.**

gebruik van de snijschijven

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

nuttige tips

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



19 citruspers

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

- ① kegel
- ② zeef

het gebruik van de citruspers

- 1 Bevestig de aandrijfas en de kom op het motorhuis.
- 2 Plaats de zeef in de kom - verzeker u ervan dat de handgreep van de zeef direct boven de handgreep van de kom is vastgezet ⑦.
- 3 Plaats de kegel over de aandrijfas totdat deze geheel naar beneden valt ①.
- 4 Snijd het fruit in tweeën. Zet het apparaat vervolgens aan en druk het fruit op de kegel.

- **De citruspers werkt niet als de zeef niet correct is vastgezet.**

20 miniwerkkom

Gebruik de miniwerkkom voor het fijnhakken van kruiden en malen van kleine hoeveelheden ingrediënten, zoals vlees, ui, noten, mayonaise, groenten, puree, sauzen en babyvoeding.

- ① minimes
- ② miniwerkkom

hoe de miniwerkkom moet worden gebruikt

- 1 Plaats de afneembare as op de vaste as van het motorblok.
- 2 Installeer vervolgens de hoofdwerkkom.
- 3 Installeer de miniwerkkom, waarbij u ervoor zorgt dat de ribben aan de binnenkant van de schacht van de miniwerkkom op één lijn zijn met de gleuven in de schacht van de hoofdwerkkom ①.
- 4 Plaats het mes op de aandrijfas ⑧.
- 5 Voeg de te malen ingrediënten toe.
- 6 Doe het deksel op de kom en zet de keukenmachine aan.

veiligheid

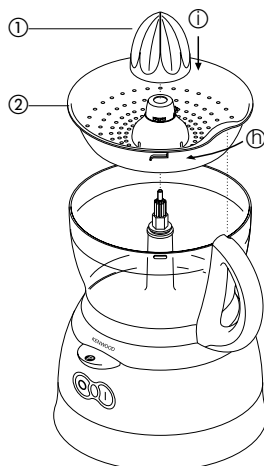
- Verwijder het deksel nooit voordat het mes volledig tot stilstand is gekomen.
- Pas altijd op met het mes, want het is erg scherp.

belangrijk

- Maal geen specerijen, omdat ze het plastic kunnen beschadigen.
- Maal geen harde voedingsmiddelen zoals koffiebonen, ijsblokjes of chocolade, omdat ze het mes kunnen beschadigen.

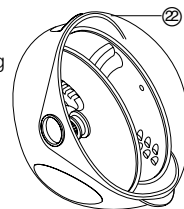
tips

- Kruiden kunnen het best worden gemalen, als ze schoon en droog zijn.
- Voeg altijd een beetje vloeistof toe, als u gekookte ingrediënten mengt om babyvoeding te maken.
- Snijd voedingsmiddelen zoals vlees, brood en groenten vóór het malen in blokjes van ongeveer 1-2 cm.
- Voeg bij het maken van mayonaise de olie via de schacht toe.



onderhoud & reiniging

- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
- Messen en snijschijven zijn zeer scherp - ga er voorzichtig mee om.
- Bewaar de schijven in de geleverde bewaardoos 22.
- Het plastic kan verkleuren door sommige voedselproducten. Dit is normaal, levert geen schade op aan het plastic en beïnvloedt de smaak van uw voedsel niet. U kunt deze verkleuringen verwijderen met een doek die licht bevochtigd is met plantaardige olie.



Motorhuis

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

aangedreven dubbele garde

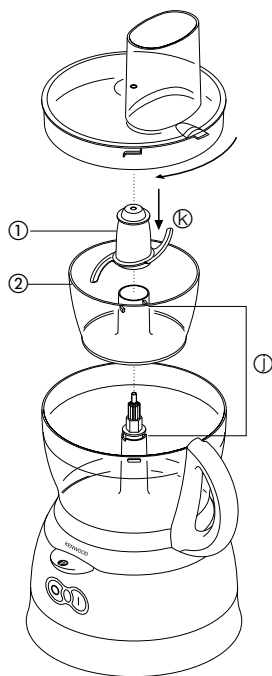
- Maak de gardes los van de aandrijfkop door ze voorzichtig los te trekken. Wassen in warm water met zeep.
- Veeg de aandrijfkop af met een vochtige doek, en droog deze dan af. **Dompel de aandrijfkop niet onder in water.**

alle andere onderdelen

- Met de hand afwassen, en dan afdrogen.
- Ze kunnen ook worden gewassen op het bovenste rek van uw afwasmachine. Een kort programma met lage temperatuur wordt aanbevolen.

service & ondersteuning

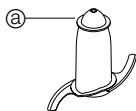
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood erkende monteur worden vervangen.
- Als u hulp nodig heeft bij het volgende:
 - Het gebruik van uw apparaat
 - Service of reparatieNeem dan contact op met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.



Veillez déplier les illustrations de la première page

sécurité

- Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. **Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts ② à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.**
- Ne soulevez pas et ne portez pas votre robot de cuisine par sa poignée, celle-ci risquant de casser et d'occasionner une blessure.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains ou tout ustensile en dehors des bols du robot lorsque celui-ci est raccordé à l'alimentation électrique.
- Eteignez et débranchez l'appareil :
 - avant l'assemblage ou le retrait d'accessoires
 - après chaque utilisation
 - avant le nettoyage
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol lorsque ce dernier est fixé au bloc-moteur :
 - éteignez l'appareil
 - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir la rubrique « service après-vente ».
- Ne mouillez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez jamais votre robot pour une autre utilisation que l'usage domestique auquel il est destiné.
- Ne dépassez pas les contenances indiquées.
- Ne laissez pas votre robot de cuisine fonctionner en continu pendant plus de 10 minutes sans une période de repos, le moteur risquant alors de caler.
- Le moteur s'arrête automatiquement si l'appareil est surchargé ou s'il fonctionne depuis trop longtemps. Si cela se produit, appuyez sur le bouton d'arrêt marqué « 0 » et laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes. Une fois le moteur suffisamment refroidi, il fonctionne à nouveau normalement.



avant le branchement

- Assurez-vous que le voltage est identique à celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme aux directives 89/336 de la CEE.

avant la première utilisation

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

robot

principal

- bloc-moteur avec axe d'entraînement fixe
- manche amovible
- bol
- couvercle
- tube d'alimentation
- poussoirs
- verrouillage de sécurité
- enrouleur
- bouton de fonctionnement par impulsion (pulse)
- commande marche/arrêt avec témoin d'alimentation

accessoires supplémentaires

Tous les accessoires cités ci-dessous ne sont pas forcément fournis avec votre robot. Reportez-vous à la liste des pièces jointe à votre appareil. Pour vous procurer l'un de ces accessoires, contactez votre revendeur.

- couteau
- mélangeur
- batteur métallique à double rotation
- accessoire récipient mélangeur maxi blend
- disque éminceur / râpe épais
- disque éminceur / râpe fin
- disque frites fines (type Julienne)
- disque râpe
- presse-agrumes
- mini bol de robot de cuisine
- spatule
- casier à disques

utilisation du robot

- Adaptez l'axe amovible sur l'axe fixe du bloc-moteur ①.
- Mettez le bol en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ②.
- Ajoutez un accessoire sur le manche du robot.
 - Fixez toujours le bol et l'accessoire sur l'appareil avant d'y ajouter les ingrédients.
- Fixez le couvercle sur le bol ③ - le haut du manche doit se trouver au centre du couvercle.
 - N'utilisez jamais le couvercle pour actionner le robot ; utilisez toujours la commande marche/arrêt.**
- Branchez l'appareil et le témoin d'alimentation s'allume. Appuyez ensuite sur le bouton "I" pour mettre l'appareil en marche.
 - Si le couvercle n'est pas fixé correctement, le robot ne fonctionnera pas.**
 - Utilisez le bouton de fonctionnement par impulsion pour utiliser l'appareil en mode d'impulsions. L'appareil fonctionne dans ce mode tout le temps que le bouton est enfoncé.
- Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
 - Mettez toujours le bouton « 0 » en position arrêt avant de retirer le couvercle.**
 - Ne laissez pas votre robot de cuisine fonctionner en continu pendant plus de 10 minutes sans une période de repos, le moteur risquant alors de caler.**
 - Le moteur s'arrête automatiquement si l'appareil est surchargé ou s'il fonctionne depuis trop longtemps. Si cela se produit, appuyez sur le bouton d'arrêt « 0 » et laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes. Une fois le moteur suffisamment refroidi, il fonctionne à nouveau normalement.**
 - Débranchez toujours l'appareil après utilisation.**

important

- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou mouler des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être taché définitivement.

capacités maximales

- | | |
|---|------------------|
| ● Pâte à tarte. Poids de farine maximum | 340 g |
| ● Pâte à base de levure de boulanger. Poids de farine maximum | 600 g |
| ● Gâteau mousseline. Poids de farine maximum | 1,5 Kg |
| ● Viande à hacher. Poids total | 600 g |
| ● Liquide dans le récipient mélangeur | 1,5 litres |
| ● Fouet à deux batteurs | 6 blancs d'oeufs |
| ● Mini bol de robot de cuisine | 200 g |

utilisation des accessoires

⑪ lame couteau / ⑫ mélangeur

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

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

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

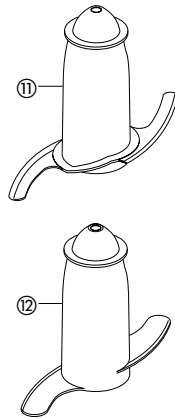
conseils

lame couteau

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

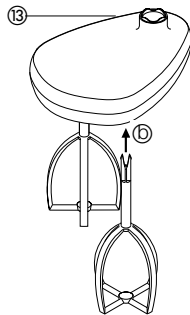
mélangeur

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une pâte et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 45 à 60 secondes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.



⑬ fouet à deux batteurs

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



utilisation du fouet

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet ⑬.
- 3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le manche.
- 4 Ajoutez les ingrédients.
- 5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité du manche est correctement positionnée au centre du couvercle.
- 6 Allumez l'appareil.

conseils

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

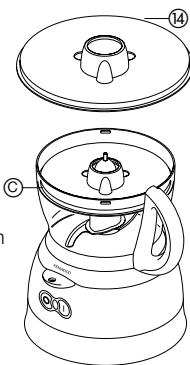
⑭ récipient mélangeur maxi blend

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

- 1 Adaptez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Fixez la lame couteau.
- 3 Ajoutez les ingrédients à mélanger.
- 4 Fixez le récipient mélangeur sur la partie supérieure de la lame en veillant à le stabiliser sur le socle à l'intérieur du bol ⑭.

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

- 5 Adaptez le couvercle et allumez l'appareil.



disques éminceur / râpe

disque éminceur / râpe réversible - épais ⑮, fin ⑯

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

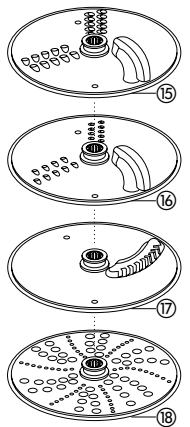
Utilisez l'éminceur pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves et oignons.

disque frites fines (style Julienne) ⑰

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

disque râpe ⑱

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

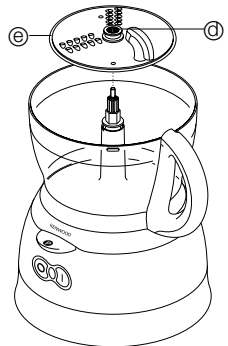


sécurité

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

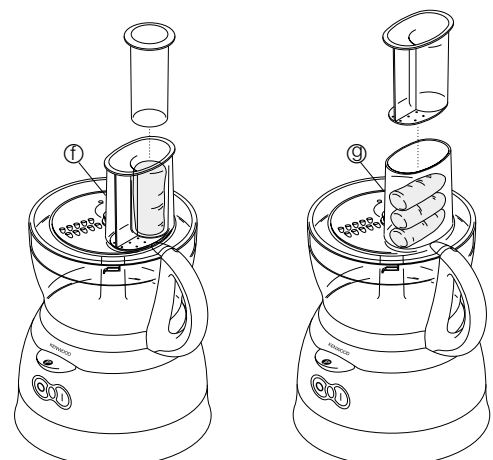
utilisation des disques de coupe

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



conseils

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



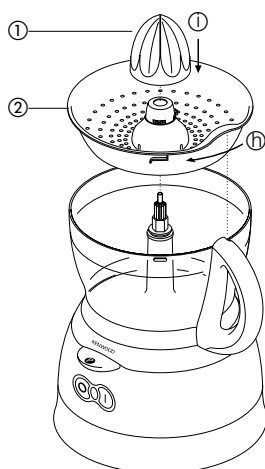
19 presse-agrumes

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

- ① cône
- ② passoire

utilisation du presse-agrumes

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



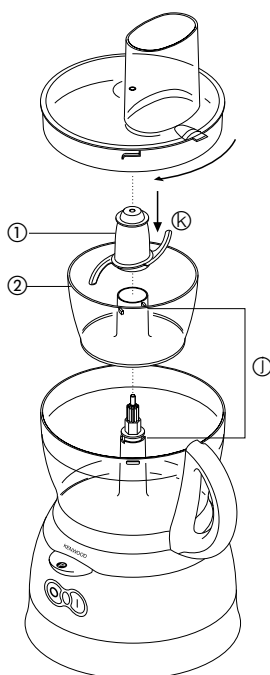
20 mini bol de robot de cuisine

Utilisez le mini bol de votre robot pour hacher les fines herbes et préparer de petites quantités d'ingrédients, tels que viande, oignons, noix, mayonnaise, légumes, purées, sauces et nourriture pour bébé.

- ① mini lame de robot de cuisine
- ② mini bol de robot de cuisine

pour utiliser le mini bol de robot de cuisine

- 1 Adaptez l'axe amovible sur l'axe fixe du bloc-moteur.
- 2 Fixez ensuite le bol principal du robot de cuisine.
- 3 Fixez le mini bol de votre robot de cuisine, en vous assurant que les encoches situées à l'intérieur de la cheminée du mini bol s'enclenchent bien dans les rainures de la cheminée du bol principal ①.
- 4 Placez la lame sur l'axe d'entraînement (K).
- 5 Ajoutez les ingrédients à préparer.
- 6 Fixez le couvercle et mettez en marche.



sécurité

- Ne retirez jamais le couvercle avant que la lame se soit complètement arrêtée.
- La lame est très tranchante. Manipulez-la toujours avec précaution.

important

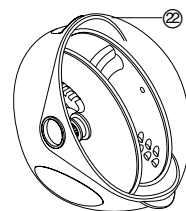
- Ne préparez pas d'épices avec ce robot ; elles pourraient endommager le plastique.
- Ne préparez pas d'ingrédients trop durs, tels que grains de café, glaçons ou chocolat ; ils pourraient endommager la lame.

conseils

- Les fines herbes sont plus faciles à hacher lorsqu'elles sont propres et sèches.
- Ajoutez toujours un peu de liquide lorsque vous mélangez des ingrédients cuisinés pour préparer de la nourriture pour bébé.
- Avant de les introduire dans le robot, coupez toujours les aliments tels que viande, pain ou légumes en cubes d'environ 1 ou 2 cm.
- Lorsque vous faites de la mayonnaise, ajoutez l'huile par le conduit d'alimentation.

nettoyage

- Arrêtez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.
- Conservez vos disques à émincer/râper dans la boîte de rangement prévue à cet effet 22.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.



unité moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- Entourez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur qui se trouve à l'arrière de l'appareil.

fouet à deux batteurs

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

autres éléments

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Vous pouvez également les laver dans le compartiment supérieur de votre lave-vaisselle. Un programme court à basse température est recommandé.

service après-vente

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

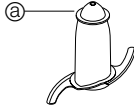
Si vous avez besoin d'aide concernant :

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

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Sicherheit

- Die Klingen und Arbeitsscheiben sind sehr scharf, handhaben Sie sie mit Vorsicht. **Halten Sie die Messerklinge während des Gebrauchs und der Reinigung ② stets an dem Griff am oberen Rand fest und nicht an der Schneide.**
- Die Maschine nicht am Handgriff anheben oder tragen - der Griff kann abbrechen und zu Verletzungen führen.
- Entfernen Sie immer erst die Messerklinge, bevor Sie die Schüssel entleeren.
- Finger und Werkzeug aus der Arbeitsschüssel fernhalten, solange die Schüssel auf die Antriebseinheit aufgesetzt ist.
- Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Netzstecker:
 - vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen
 - nach dem Gebrauch
 - vor der Reinigung
- Drücken Sie niemals Lebensmittel mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den/die mitgelieferten Stopfer.
- Vor Abnehmen des Deckels, wenn die Arbeitsschüssel auf die Antriebseinheit aufgesetzt ist:-
 - das Gerät ausschalten;
 - warten, bis Zusatzgeräte/Klingen völlig zum Stillstand gekommen sind;
- Verwenden Sie zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel, sondern nur den Ein-/Aus-Geschwindigkeitsstufenschalter.
- Das Gerät kann beschädigt werden und es kann zu Verletzungen kommen, wenn der Verriegelungsmechanismus übermäßiger Krafteinwirkung ausgesetzt wird.**
- Dieses Gerät darf von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen nicht ohne Aufsicht verwendet werden.
- Verwenden Sie nur zugelassenes Zubehör.
- Lassen Sie niemals Kinder mit diesem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Zu Überprüfung bzw. Reparatur siehe 'Kundendienst und Kundenbetreuung'.
- Lassen Sie die Antriebseinheit, das Netzkabel oder den Stecker niemals nass werden.
- Lassen Sie nicht zu, dass lose Abschnitte des Netzkabels über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nur für die vorgesehenen Zwecke im Haushalt.
- Die angegebenen Maximalmengen nicht überschreiten.
- Die Küchenmaschine nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen lassen, sonst kann der Motor durchbrennen.
- Bei Überlastung der Maschine, oder wenn sie zu lange läuft, schaltet der Motor automatisch ab. In diesem Fall die Maschine mit der Taste "0" ausschalten und etwa 30 Minuten abkühlen lassen. Sobald der Motor ausreichend abgekühlt ist, arbeitet die Maschine wieder normal.



Vor dem Einstecken des Netzsteckers

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

Vor der ersten Verwendung

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

Gerätebeschreibung

Küchenmaschine

- Antriebseinheit mit fester Antriebswelle
- abnehmbare Antriebswelle
- Schüssel
- Deckel
- Einfüllschacht
- Stopfer
- Sicherheitsriegel
- Netzkabelfach
- Impulsfunktion
- An/Aus-Kontrolle mit Kontrolllampe

Zusätzliches Zubehör

Nicht das gesamte unten aufgeführte Zubehör gehört zum Lieferumfang der Küchenmaschine. Bitte lesen Sie dazu in der mitgelieferten Inhaltsliste nach. Zum Kauf von nicht im Paket enthaltenem Zubehör sollten Sie sich an den Händler wenden, bei dem Sie Ihr Küchengerät erworben haben.

- Messerklinge
- Teigknetter
- Doppel-Schneebesen aus Metall
- Maxi-Fülldeckel
- dicke Schneidescheibe/grobe Reibescheibe
- dünne Schneidescheibe/feine Reibescheibe
- feine Chip-Scheibe (für Julienne)
- Raspelscheibe
- Zitruspresse
- Kleine Arbeitsschüssel
- Spatel
- Behälter zur Scheibenaufbewahrung

Verwendung der Küchenmaschine

- Die abnehmbare Antriebswelle auf die feste Antriebswelle ① aufsetzen.
- Setzen Sie dann die Schüssel auf. Positionieren Sie den Griff nach hinten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ②.
- Schließen Sie ein Zubehörtel an der Antriebswelle an.
 - Setzen Sie immer die Schüssel auf die Maschine und schließen Sie ein Zubehörtel an, bevor Sie Zutaten in die Schüssel geben.
- Setzen Sie den Deckel auf ③ und achten Sie dabei darauf, dass sich die Spitze der Antriebswelle in der Mitte des Deckels befindet.
 - Die Maschine nicht mit dem Deckel, sondern immer nur mit dem Ein-/Ausschalter ein- bzw. ausschalten.**
- Sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken, leuchtet die Kontrolllampe auf. Drücken Sie zum Einschalten dann die Taste „I“.
- Wenn Schüssel und Deckel nicht ordnungsgemäß aufgesetzt wurden, funktioniert die Küchenmaschine nicht.**
 - Verwenden Sie für kurze Mixstöße die Impulsfunktion. Ein Impuls dauert so lange, wie der Schalter gedrückt gehalten wird.
- Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Schüssel, Zubehörtel und Deckel zu entfernen.
- Vor Abnehmen des Deckels die Maschine immer ausschalten (Taste "0").**
- Die Küchenmaschine nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen lassen, sonst kann der Motor durchbrennen.**
- Bei Überlastung der Maschine, oder wenn sie zu lange läuft, schaltet der Motor automatisch ab. In diesem Fall die Maschine mit der Taste "0" ausschalten und etwa 30 Minuten abkühlen lassen. Sobald der Motor ausreichend abgekühlt ist, arbeitet die Maschine wieder normal.**
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.**

Achtung

- Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker bzw. Kristallzucker.
- Wenn Sie der Mischung Mandelaroma oder andere Aromen hinzufügen wollen, vermeiden Sie bitte, dass diese auf den Kunststoff gelangen. Sie könnten zu permanenten Verfärbungen führen.

Höchstmengen

- Mehl für Mülbeteig 340 g
- Mehl für Hefeteig 600 g
- Kuchenteig Höchstmenge 1,5 kg
- Hackfleisch Höchstmenge 600 g
- Flüssigkeit mit Maxi-Fülldeckel 1,5 Liter
- Doppelschneebesen 6 Eiweiße
- kleine Arbeitsschüssel 200g

Verwendung der Zubehöreile

⑪ Messerklinge/⑫ Teigkneten

Die Messerklinge ist das vielseitigste Zubehörteil. Die Verarbeitungsdauer bestimmt die erreichte Konsistenz. Verwenden Sie die Impulsfunktion, um größere Konsistenzen zu erreichen. Verwenden Sie die Messerklinge zur Kuchen- und Mürbeteigzubereitung, zum Hacken von rohem und gekochtem Fleisch, Gemüse und Nüssen, zur Zubereitung von Paté, Dips, zum Pürieren von Suppenzutaten und zur Herstellung von Biskuit- und Semmelbröseln. Sie kann auch zur Herstellung von Hefeteigmischungen verwendet werden, wenn der Teigkneten nicht zur Verfügung steht.

Verwenden Sie den Teigkneten zur Herstellung von Hefeteigmischungen.

Tipps Messerklinge

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

Teigkneten

- Geben Sie die trockenen Zutaten in die Schüssel und fügen Sie über den Einfüllschacht bei laufendem Gerät Flüssigkeit zu. Lassen Sie solange kneten, bis sich eine elastische Teigkugel formt. Dies dauert 45-60 Sekunden.
- Kneten Sie noch einmal nur von Hand. Dieses nochmalige Kneten sollte nicht in der Schüssel erfolgen, da die Küchenmaschine dabei ihren Halt verlieren kann.

⑬ Doppelschneebeesen

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

Verwendung des Schneebeesen

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

Tipps

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

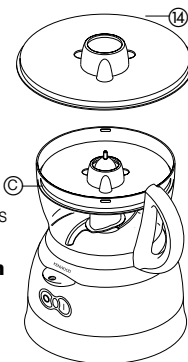
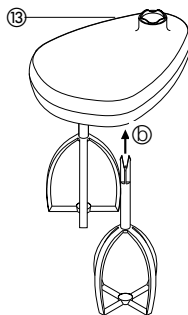
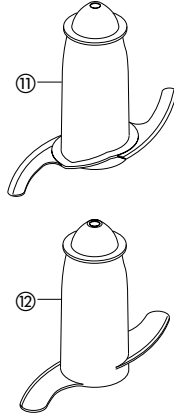
⑭ Maxi-Fülldeckel

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

- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie die Messerklinge ein.
- 3 Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinein.
- 4 Setzen Sie den Fülldeckel über die Klinge und stellen Sie sicher, dass er auf dem Absatz in der Schüssel aufsitzt ⑪.

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

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



Schneide-/Reibescheiben

Wendbare Schneide-/Reibescheiben - dick ⑮, dünn ⑯

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

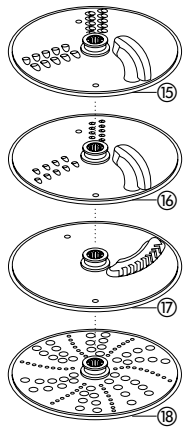
Verwenden Sie die Schneidescheibe für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurke, Zucchini, rote Bete und Zwiebel.

Feine Chip-Scheibe (für Julienne) ⑰

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

Raspelscheibe ⑱

Zum Reiben von Parmesankäse und Kartoffeln für Klöße

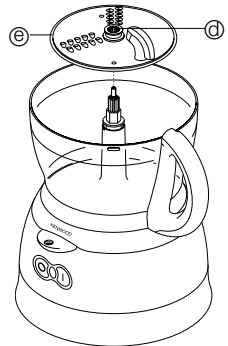


Sicherheit

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

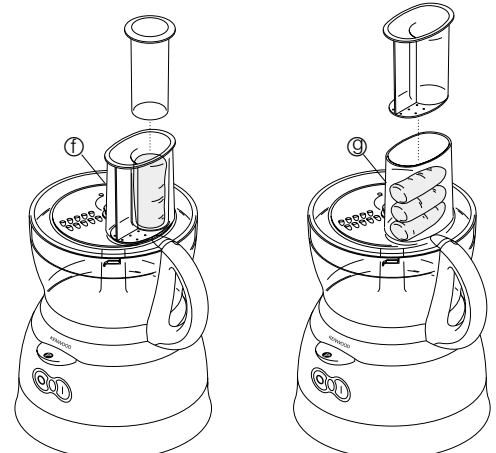
Verwendung der Schneidescheiben

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



Tipps

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



19 Zitruspresse

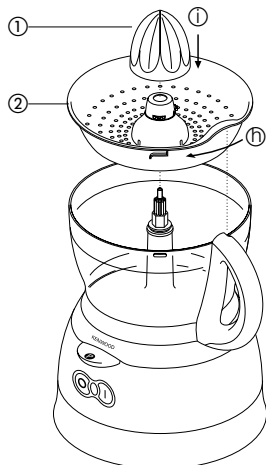
Die Zitruspresse wird zum Auspressen von Zitrusfrüchten, wie z.B. Orangen, Zitronen, Limonen und Grapefruits verwendet.

- ① Kegel
- ② Sieb

Verwendung der Zitruspresse

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

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



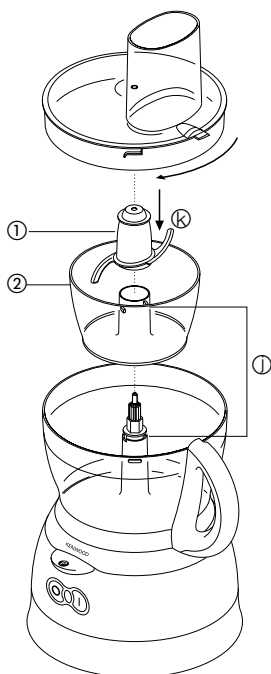
20 kleine Arbeitsschüssel

Die kleine Arbeitsschüssel ist gedacht zum Hacken von Kräutern und Verarbeiten kleiner Mengen von z. B. Fleisch, Zwiebeln, Nüssen, Mayonnaise, Gemüse, Püree, Saucen und Babynahrung.

- ① Messerklinge für kleine Arbeitsschüssel
- ② kleine Arbeitsschüssel

Verwenden der kleinen Arbeitsschüssel

- 1 Die abnehmbare Antriebswelle auf die feste Antriebswelle aufsetzen.
- 2 Dann die große Arbeitsschüssel aufsetzen.
- 3 Die kleine Arbeitsschüssel einsetzen – dabei darauf achten, daß die Rippen im Schlot der kleinen Schüssel in die Rippen im Schlot ① der großen Schüssel fassen.
- 4 Die Messerklinge über die Antriebswelle ② schieben.
- 5 Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel geben.
- 6 Den Deckel aufsetzen und die Maschine einschalten.



Sicherheit

- Immer den Deckel erst abnehmen, nachdem die Messerklinge vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Vorsicht – die Messerklinge ist sehr scharf.

Wichtig

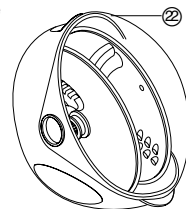
- Keine Gewürze verarbeiten – sie können den Kunststoff beschädigen.
- Keine harten Nahrungsmittel wie Kaffeebohnen, Eiswürfel oder Schokolade verarbeiten – sie können die Messerklinge beschädigen.

Tips

- Saubere trockene Kräuter lassen sich am besten hacken.
- Beim Mixen gekochter Zutaten für Babynahrung immer etwas Flüssigkeit zugeben.
- Vor dem Mixen Fleisch, Brot, Gemüse u.ä. in 1-2 cm große Würfel schneiden.
- Beim Rühren von Mayonnaise das Öl durch den Einfülltrichter zugeben.

Wartung & Reinigung

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Seien Sie bei der Handhabung der Klingen und Schneidescheiben vorsichtig - sie sind äußerst scharf.
- Die Schnitzel- und Raspelscheiben in der mitgelieferten Aufbewahrungsbox ② aufbewahren.
- Einige Lebensmittel verfärben den Kunststoff. Das ist völlig normal - der Kunststoff wird dadurch weder beschädigt, noch wird der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt. Durch Abreiben mit einem in Pflanzenöl getränktem Tuch können Verfärbungen entfernt werden.



Antriebseinheit

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

Doppelschneebesen

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

Tauchen Sie den Antriebskopf nicht in Wasser.

Alle anderen Teile

- Von Hand spülen, dann trocknen.
- Sie können auch im oberen Korb der Geschirrspülmaschine gespült werden. Dabei ist ein Kurzprogramm mit niedriger Temperatur zu empfehlen.

Kundendienst

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

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

sicurezza

- La lama e i dischi sono taglienti: maneggiare con cautela.
Tenere la lama per l'apposita presa
@ in alto, lontano dalla parte tagliente, sia durante l'uso che nel corso della pulizia.
- Non sollevare né spostare l'elettrodomestico prendendolo dal manico, altrimenti il manico potrebbe rompersi e causare un infortunio.
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- Non mettere mani o utensili nelle vaschette quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina:
 - prima di inserire o rimuovere parti accessorie
 - dopo l'uso
 - prima della pulizia
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre dell'apposito accessorio (pressatore).
- Prima di togliere il coperchio dalla vaschetta, se essa si trova ancora sul corpo motore:
 - spegnere l'apparecchio;
 - attendere che le parti accessorie o la lama si siano fermate completamente;
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma servirsi sempre dell'interruttore di velocità on/off.
- Nel caso in cui il meccanismo di sicurezza venga sottoposto a forza eccessiva, l'elettrodomestico verrà danneggiato e potrà essere causa di infortuni.**
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- Non consentire ai bambini di giocare con questo apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato. Rivolgersi ai tecnici per un controllo ed eventuali riparazioni (consultare la sezione 'Assistenza clienti').
- Non bagnare il motore, il cavo o la spina.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Non usare l'apparecchio per usi diversi da quelli domestici indicati.
- Non superare le capacità massime indicate.
- Non operare continuamente l'apparecchio per oltre 10 minuti, altrimenti il motore potrebbe spegnersi.
- Il motore si spegne automaticamente se l'apparecchio è sovraccarico, oppure se viene azionato per troppo tempo. In questo caso, premere il pulsante "0" e lasciare che l'apparecchio si raffreddi per 30 minuti circa. Quando il motore si raffredda a sufficienza, tornerà a funzionare normalmente.

prima dell'uso

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

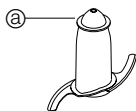
prima di usare per la prima volta

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

legenda

robot

- corpo motore con alberino fisso
- alberino di rotazione rimovibile
- vaschetta
- coperchio
- tubo di riempimento
- pressatori
- dispositivo di sicurezza
- vano cavo elettrico
- interruttore a impulsi
- Comando acceso/spento con spia di accensione



accessori

L'apparecchio non ha in dotazione tutti gli accessori del seguente elenco. Per informazioni sugli accessori in dotazione, vedere l'elenco del contenuto specifico dell'apparecchio. Per acquistare un accessorio non incluso in dotazione, rivolgersi al proprio venditore.

- lama
- lama per impastare
- doppia frusta in metallo
- maxi calotta
- disco per sminuzzare/affettare (spesso)
- disco per sminuzzare/affettare (sottile)
- disco per sfilettare (stile Julienne)
- disco per grattugiare
- spremiagrumi
- mini-vaschetta
- spatola
- scatola per riporre i dischi

uso del robot

- Montare l'alberino removibile sull'alberino fisso del corpo motore ①.
- Quindi, inserire il recipiente. Posizionare il manico rivolto all'indietro e ruotare in senso antiorario fino a bloccarlo in posizione ②.
- Inserire un accessorio sopra l'alberino di rotazione.
- Inserire sempre il recipiente e l'accessorio sull'apparecchio prima di aggiungere gli ingredienti.
- Inserire il coperchio ③ accertandosi di introdurre la parte superiore dell'alberino di rotazione al centro dello stesso.
- Non usare il coperchio per azionare l'apparecchio: servirsi sempre ed esclusivamente del comando acceso/spento.**
- Inserire la spina nella presa elettrica; ora la spia si accende. Premere il pulsante "I" per accendere l'apparecchio.
- L'apparecchio non funziona se il recipiente e il coperchio non sono inseriti correttamente.**
- Usare l'interruttore a impulsi per brevi azionamenti. Il motore funzionerà fintanto che l'interruttore è premuto.
- Rimuovere coperchio, accessori e recipiente eseguendo la procedura inversa.
- Spegnere sempre l'apparecchio ("0") prima di togliere il coperchio.**
- Non operare continuamente l'apparecchio per oltre 10 minuti, altrimenti il motore potrebbe spegnersi.**
- Il motore si spegne automaticamente se l'apparecchio è sovraccarico, oppure se viene azionato per troppo tempo. In questo caso, premere il pulsante "0" e lasciare che l'apparecchio si raffreddi per 30 minuti circa. Quando il motore si raffredda a sufficienza, tornerà a funzionare normalmente.**
- Dopo l'uso, disinserire sempre la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.**

importante

- Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.
- Durante l'aggiunta di aromi o essenza di mandorle, evitare il contatto diretto con la plastica in quanto può provocare macchie permanenti.

capacità massime

- | | |
|---|-----------|
| • Pasta frolla, peso della farina | 340 g |
| • Impasti a lievitazione, peso della farina | 600 g |
| • Pan di Spagna, peso totale | 1,5 Kg |
| • Carne da macinare, peso totale | 600 g |
| • Liquidi (con calotta) | 1,5 litri |
| • Sbattitore a due fruste | 6 albumi |
| • Mini-vaschetta da | 200g |

uso degli accessori

11 lama/12 lama per impastare

La lama è il più versatile di tutti gli accessori. La consistenza ottenuta dipende dal tempo di lavorazione. Per ottenere composti di consistenza meno omogenea, usare l'interruttore a impulsi.

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

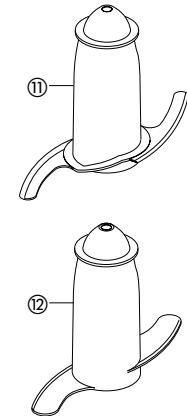
Usare la lama per impastare per gli impasti a lievitazione.

suggerimenti lama

- Tagliare gli alimenti, come carne, pane o verdure, in cubetti di circa 2 cm prima di lavorarli.
- Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per la preparazione delle torte, usare burro appena estratto dal frigorifero e tagliato in cubetti di 2 cm.
- Non esagerare con il tempo di lavorazione.

lama per impastare

- Introdurre gli ingredienti secchi nel recipiente e aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare per 45 - 60 secondi fino a ottenere una palla di impasto omogenea ed elastica.
- Reimpastare solo a mano. Si sconsiglia di rimpastare nel recipiente per non compromettere la stabilità dell'apparecchio.



13 sbattitore a due fruste

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

uso dello sbattitore

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

suggerimenti

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

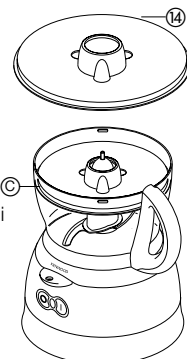
14 maxi calotta

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

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

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

- 5 Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.



dischi per affettare e sminuzzare

dischi per affettare e sminuzzare reversibili: spesso 15, sottile 16

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

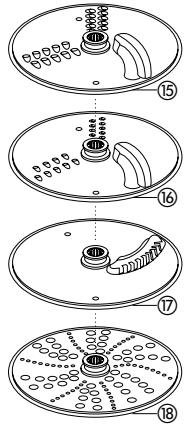
Lato per affettare: affetta formaggio, carote, patate, cavolo, cetrioli, zucchine, barbabietola e cipolle.

disco per sfilettare sottile (stile Julienne) 17

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

disco per grattugiare 18

Grattugia parmigiano e patate per gnocchi di patate alla tedesca.

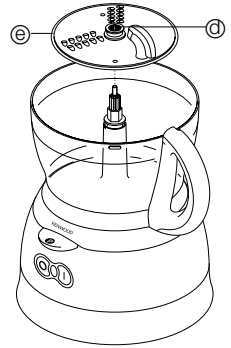


sicurezza

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

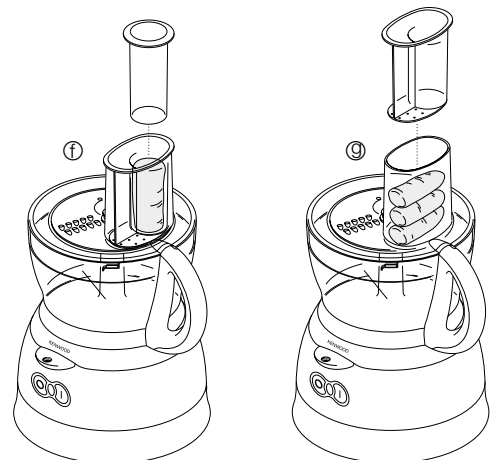
uso dei dischi affilati

- 1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente nel motore.
- 2 Tenendolo per la presa centrale, ⑩ inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto ⑩.
- 3 Inserire il coperchio.
- 4 Scegliere il tubo di riempimento della dimensione desiderata. Il pressatore contiene un tubo di riempimento più piccolo per la lavorazione di alimenti singoli o sottili. Per utilizzare il tubo di riempimento piccolo: inserire il pressatore grande nel tubo di riempimento. Per utilizzare il tubo di riempimento grande: usare i due pressatori insieme.
- 5 Introdurre gli alimenti nel tubo di riempimento.
- 6 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con il pressatore. **Non infilare le dita nel tubo di riempimento.**



suggerimenti

- Usare ingredienti freschi
- Non ridurre gli ingredienti in pezzi di dimensioni eccessivamente ridotte. Riempire il tubo più grande quasi fino al bordo. In tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione. In alternativa, usare il tubo piccolo.
- Quando si usa il disco per sfilettare, introdurre gli ingredienti orizzontalmente.
- Per affettare o sminuzzare, gli ingredienti inseriti verticalmente ⑦ risulteranno tagliati più corti rispetto a quelli posizionati orizzontalmente ⑧.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nel recipiente.



⑲ spremiagrumi

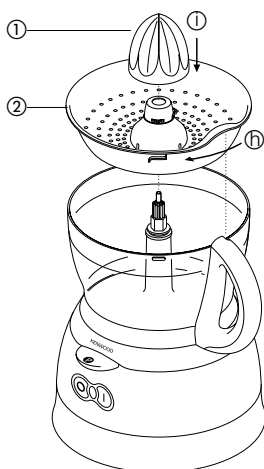
Lo spremiagrumi è indicato per spremere arance, limoni, limoni verdi e pompelmi.

- ① Cono
- ② Filtro

per usare lo spremiagrumi

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

● **Lo spremiagrumi non funzionerà se il filtro non è bloccato correttamente.**



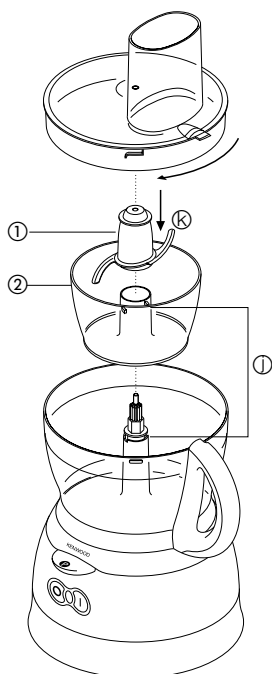
⑳ mini-vaschetta

Usare la mini-vaschetta dell'apparecchio per sminuzzare le erbe e lavorare piccole quantità di ingredienti, come carne, cipolle, frutta secca, maionese, verdure, puré, salse e alimenti per neonati.

- ① mini-lama di taglio
- ② mini-vaschetta

come usare la mini-vaschetta

- 1 Montare l'alberino removibile sull'alberino fisso del corpo motore.
- 2 Ora montare la vaschetta principale dell'apparecchio.
- 3 Montare quindi la mini-vaschetta, controllando che le sporgenze sull'interno della mini-vaschetta siano allineate alle fessure nella vaschetta principale ①.
- 4 Montare la lama sull'alberino ②.
- 5 Aggiungere gli ingredienti che si desidera lavorare.
- 6 Mettere il coperchio e accendere l'apparecchio.



sicurezza

- Non togliere mai il coperchio se prima la lama non si è fermata completamente.
- La lama è molto affilata e va sempre maneggiata con cura.

importante

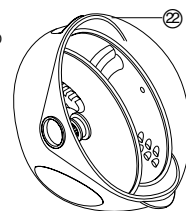
- Non lavorare le spezie, altrimenti esse potrebbero danneggiare la plastica.
- Non lavorare alimenti duri, come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio o cioccolato, altrimenti si rischia di danneggiare la lama.

consigli

- Le erbe possono essere sminuzzate facilmente se sono asciutte e pulite.
- Aggiungere sempre un po' di liquido quando si frullano gli ingredienti cotti per ottenere cibi per neonati.
- Tagliare alimenti come carne, pane e verdure a cubetti di circa 1-2 cm prima di lavorarli con l'apparecchio.
- Quando si fa la maionese, aggiungere l'olio dal tubo di riempimento dell'apparecchio.

manutenzione e pulizia

- Spegnerne sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- Maneggiare le lame e i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti.
- Conservare i dischi per affettare/sminuzzare all'interno dell'apposita custodia fornita ②.
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Ciò rientra nella norma e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.



gruppo motore

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

sbattitore a due fruste

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

tutti gli altri componenti

- Lavare a mano, quindi asciugare.
- Alternativamente, è possibile lavarli nel cestello superiore della lavastoviglie. Si consiglia un programma di lavaggio breve e a bassa temperatura.

assistenza clienti

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

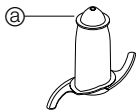
In caso di bisogno di aiuto:

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

Fold forsiden med illustrationerne ud.

sikkerhed

- Knive og plader er meget skarpe og skal behandles forsigtigt.
- Hold altid kniven ved fingergrebet ① i toppen, bort fra skæret, både under brug og rengøring.**
- Løft eller bær ikke maskinen i håndtaget – det kan gå i stykker, hvilket kan medføre personskader.
- Tag altid kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
- Hold hænder og redskaber ude af processorskålene, mens maskinen er tilsluttet strømforsyningen.
- Sluk for den og tag stikket ud:
 - inden der påsættes eller fjernes dele
 - efter brugen
 - før rengøring
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid de(n) medfølgende nedstopper(e).
- Før låget fjernes fra skålen, mens den sidder på motorenheden:
 - sluk maskinen;
 - vent til tilbehør/knive står helt stille;
- Brug ikke låget til at betjene processoren - brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.
- Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- Uden opsyn bør denne maskine ikke bruges af mindre børn eller svagelige.
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- Lad ikke børn lege med maskinen.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den kører.
- Brug aldrig en defekt maskine. Få den efterset eller repareret: Se under 'service'.
- Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over bordkant, skærebælt o.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Misbrug aldrig foodprocessoren; brug den kun i husholdningen og til de formål, den er beregnet til.
- Overskrid ikke de maksimale mængder, der er angivet.
- Lad ikke maskinen arbejde kontinuerligt længere end 10 minutter ad gangen uden pause – da motoren ellers kan slå fra.
- Motoren afbryder automatisk, hvis maskinen overbelastes eller arbejder for længe. Hvis dette sker, tryk på "0" knappen og lad maskinen afkøle i ca. 30 minutter. Når maskinen er afkølet tilstrækkeligt, virker den normalt igen.



før foodprocessoren tilsluttes

- Se efter, at netspændingen svarer til angivelserne under maskinen.
- Dette udstyr overholder bestemmelserne i direktiv 89/336/EØF, om radiostøjdæmpning.

før ibrugtagning

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

forklaring

processor

- motorenhed med fast drivaksel
- aftagelig drivaksel
- skål
- låg
- påfyldningstragt
- nedstopper
- sikkerhedslås
- ledningsopbevaring
- start-/stop knap
- tænd/sluk-knap med strømlampe

andet tilbehør

Ikke alle dele i denne liste følger med denne foodprocessor. Se venligst medfølgende liste over indhold. Hvis du vil købe en tilbehørsdel, der ikke følger med pakken: Henvend dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

- kniv
- æltedredskab
- dobbelt metalpiskeris med tandhjul
- maxi blenderindsats
- grov snitte-/riveplade
- fin snitte-/riveplade
- fin bølge-snitteplade
- raspeplade
- citruspresser
- mini-processorskål
- dejskraber
- opbevaringsboks til plader

sådan bruges foodprocessoren

- Sæt den aftagelige aksel over motorenhedens faste aksel ❶.
- Sæt så skålen fast. Lad håndtaget vende bagud og drej det med uret, til det låses fast ❷.
- Sæt tilbehør ned over drivakslen.
 - Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.
- Påsat låget ❸ - se efter, at toppen af drivakslen er på plads midt i låget.
 - Brug ikke låget til at betjene processoren, anvend altid tænd/sluk-knappen.**
- Sæt stikket i, hvorefter strømlampen lyser. Tryk på "I" knappen for at tænde for maskinen.
 - Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.**
 - Brug start-/stop knappen til køre med afbrydelser. Maskinen kører, så længe armen holdes nede.
- Låg, tilbehør og skål fjernes i omvendt rækkefølge af den beskrevne procedure.
 - Sæt altid knappen på "0" , før låget fjernes.**
 - Lad ikke maskinen arbejde kontinuerligt længere end 10 minutter ad gangen uden pause – da motoren ellers kan slå fra.**
 - Motoren afbryder automatisk, hvis maskinen overbelastes eller arbejder for længe. Hvis dette sker, tryk på "0" knappen og lad maskinen afkøle i ca. 30 minutter. Når maskinen er afkølet tilstrækkeligt, virker den normalt igen.**
 - Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.**

vigtigt

- Processoren egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner, eller til at lave stødt melis om til flormelis.
- Når der tilsættes mandelessens eller krydderier: Undgå, at de kommer i berøring med plastik. Det kan give misfarvning, der ikke kan fjernes.

maks. kapacitet

- | | |
|------------------------------|--------------|
| • Mel til mørdej | 340 g |
| • Mel til gærdej | 600 g |
| • Rørekager, vægt i alt | 1,5 kg |
| • Hakning af kød, vægt i alt | 600 g |
| • væske, med blenderindsats | 1,5 liter |
| • Piskersæt | 6 æggehvider |
| • mini-processorskål | 200 g |

brug af tilbehør

❶ kniv/❷ dejredskab

Kniven er den mest alsidige af alle tilbehørsdelene. Det er forarbejdningstiden, der bestemmer konsistensen. Brug start-/stop funktionen, hvis konsistensen skal være lidt grov. Kniven kan bruges til at lave kager og bagværk, hakke rått og tilberedt kød, grøntsager, nødder, pate, dip, til at pure saucer, og også til at lave rasp af kiks og brød. Den kan også bruges til dejblandinger med gær, hvis æltedredskabet ikke medfølger.

Brug æltedredskabet til blandinger med gær.

tips kniv

- Skær madvarer som kød, brød, grøntsager ud i 2 cm tern, inden de forarbejdes.
- Kiks bør brækkes i mindre stykker og tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører.
- Til bagværk bruges fedtstoffet direkte fra køleskabet og skæres i 2 cm tern.
- Pas på ikke at lade det køre for længe.

ælte redskab

- Læg de tørre ingredienser i skålen; tilsæt væsken gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører. Lad maskinen køre, indtil der dannes en blød, smidig dejklump - dvs. 45-60 sekunder.
- 2. gang æltes kun i hånden. Det frarådes at ælte 2. gang i skålen, da processoren kan komme ud af balance.

13 piskersæt

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

brug af piskereds kab

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

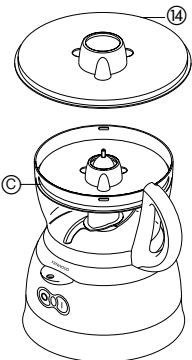
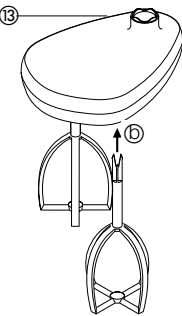
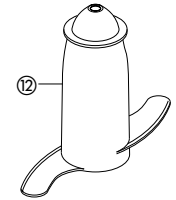
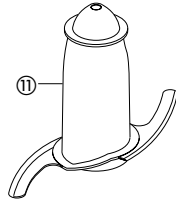
tips

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

14 maxi blenderindsats

Til blendning af væske bruger man maxi blenderindsatsen sammen med kniven. Den øger den mængde væske, der kan forarbejdes, fra 800 ml til 1,5 liter. Sivning undgås, og bladet findeler bedre.

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



snitte-/riveplader

dobbeltsidede snitte-/riveplader - tyk 15, tynd 16

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

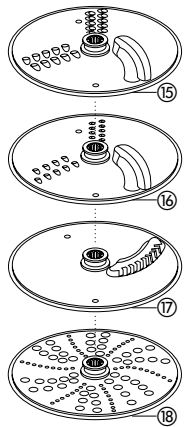
Brug snitte-siden til ost, gulerødder, kartofler, kål, agurk, squash, rødbeder og løg.

plade til tynde bølgede skiver (f.eks. kartoffelchips) 17

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

raspeplade 18

River parmesanost og kartofler til tyske kartoffelfrikadeller.



sikkerhed

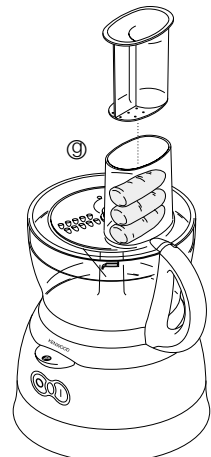
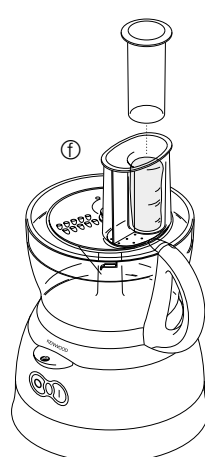
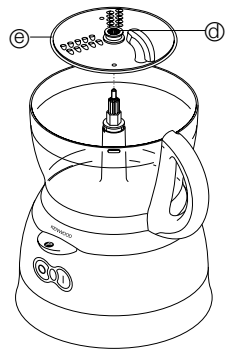
- **Tag aldrig låget af, før snittepladen står helt stille.**
- **Behandl skærepladerne forsigtigt - de er særdeles skarpe**

sådan bruges skærepladerne

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

tips

- Brug friske madvarer
- Lad være med at skære dem for fint ud. Fyld påfyldningstragten næsten op. Det hindrer, at maden smutter ud til siden under bearbejdningen. Man kan eventuelt bruge den lille påfyldningstragt.
- Når snittepladen til tynde skiver bruges, lægges ingredienserne vandret.
- Når maden skives eller strimles: de dele, der sættes på højkant ① bliver kortere end dem, der lægges vandret ②.
- Der bliver altid en lille smule tilbage på pladen eller i skålen efter bearbejdningen.



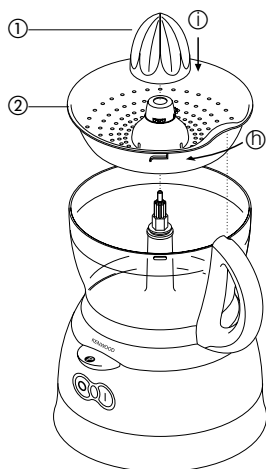
19 citruspresser

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

- ① riffet kegle
- ② si

sådan bruges citruspresseren

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



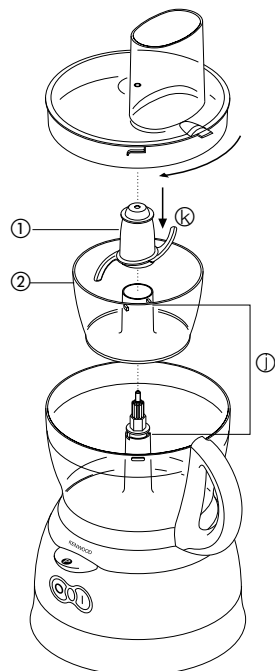
20 mini-processorskål

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

- ① knivsblad til mini-processoren
- ② mini-processorskål

anvendelse af mini-processorskålen

- 1 Sæt den aftagelige aksel over motorenhedens faste aksel.
- 2 Sæt så hovedprocessorskålen på.
- 3 Sæt mini-processorskålen på - sørg for, at ribberne på indersiden af mini-skålens skorsten er rettet ind med udkæringerne i hovedskålens skorsten ①.
- 4 Sæt knivsbladet ned over drivakslen ②.
- 5 Kom de ingredienser, der skal behandles, i.
- 6 Sæt låget på og tænd for maskinen.



sikkerhed

- Fjern aldrig låget, før knivsbladet helt er holdt op med at dreje.
- Knivsbladet er meget skarpt - det skal altid behandles med forsigtighed.

vigtigt

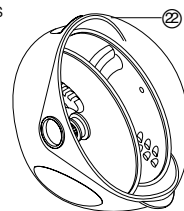
- Behandl ikke krydderier - de kan beskadige plastmaterialet.
- Behandl ikke hårde madvarer som f.eks. kaffebønner, isterninger eller chokolade - de kan beskadige bladet.

tips

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

vedligeholdelse og rengøring

- Sluk altid for maskinen og tag stikket ud, inden den gøres ren.
- Behandl kniv og snitteplader forsigtigt - de er særdeles skarpe.
- Snitte/rivepladerne skal altid opbevares i den medfølgende opbevaringsboks 22.
- Visse fødevarer misfarver plastdelene. Det er ganske normalt og skader ikke plastikken eller giver afsmag i maden. Misfarvninger kan fjernes ved at gnide dem med en klud dyppet i spiseolie.



motordel

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

piskersæt

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

alle andre dele

- Vaskes i hånden og tørres af.
- Alternativt kan de vaskes på øverste stativ i opvaskemaskinen. Et kort program med lav temperatur anbefales.

service og kundeservice

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

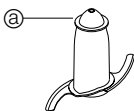
Hvis du har brug for råd om:

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

Vik ut främre omslaget med bilderna.

säkerhet

- Var försiktig! Knivbladen och skivorna är mycket vassa. **Håll alltid i kniven i "handtaget" ① högst upp (så långt bort som möjligt från själva eggen) både när du använder och diskar den.**
- Lyft eller bär inte matberedaren i handtaget. Då kan handtaget gå sönder och du kan skada dig.
- Ta alltid bort kniven innan du tömmer skålen.
- Stick inte ner handen eller något verktyg i skålarna medan sladden sitter i vägguttaget.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten:
 - innan du monterar eller tar bort delar
 - efter användning
 - före rengöring
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven (-arna) som levererades med matberedaren.
- Innan du tar bort locket från en skål som fortfarande sitter på kraftenheten måste du göra följande:
 - stänga av;
 - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla;
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.
- **Apparaten kan gå sönder och eventuellt orsaka personskada om låsmekanismen utsätts för våld.**
- Apparaten får inte användas av barn eller förståndshandikappade utan tillsyn.
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Håll alltid ett öga på den när den är på.
- Använd aldrig matberedaren om den är trasig. Lämna in den för genomgång eller reparation: se "service".
- Låt aldrig strömenhet, sladd eller kontakt bli våta.
- Låt inte överflödiga sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Använd inte matberedaren till något annat än det normala hushållsbruk den är avsedd för.
- Överskrid inte de angivna maximimängderna.
- Använd inte matberedaren oavbrutet i mer än 10 minuter utan upphåll. Då kan motorn stänga av sig.
- Motorn stänger automatiskt av sig om den överbelastas eller körs för länge. Om det händer trycker du bara på avstängningsknappen "0" och låter maskinen svalna i ca 30 minuter. När motorn har svalnat tillräckligt, fungerar den normalt igen.



före inkoppling

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

före användning

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

förklaring till bilder

matberedare

- ① kraftenhet med fast drivaxel
- ② löstagbar drivaxel
- ③ skål
- ④ lock
- ⑤ matarrör
- ⑥ matarstav
- ⑦ säkerhetslås
- ⑧ sladdförvaring
- ⑨ momentanreglage
- ⑩ på/av-reglage med strömindikator

ytterligare tillbehör

Alla tillbehören på listan medföljer inte matberedaren. Se efter i listan vad som ska finnas med. Kontakta affären där du köpte apparaten om du skulle vilja ha ett tillbehör som inte ingår i ditt paket.

- ⑪ kniv
- ⑫ degknådare
- ⑬ dubbelvisp av metall med växlar
- ⑭ mixerkåpa
- ⑮ skiva för tjocka skivor/grova strimlor
- ⑯ skiva för tunna skivor/fina strimlor
- ⑰ skiva för fina strimlor av julienetyp
- ⑱ rivskiva
- ⑲ citruspress
- ⑳ miniskål
- ㉑ skrapa
- ㉒ förvaringslåda för skivor

använda matberedaren

- 1 Montera den löstagbara axeln över den fasta axeln på kraftenheten ①.
- 2 Sätt sedan fast skålen. Låt handtaget peka bakåt och vrid sedan medurs tills skålen låses fast ②.
- 3 Sätt på ett tillbehör på drivaxeln.
 - Montera alltid ihop skål, tillbehör och själva matberedaren innan du lägger i ingredienserna.
- 4 Sätt på locket ④ - kontrollera att den översta delen av drivaxeln hamnar mitt i locket.
- **Använd inte locket för att stänga av och på matberedaren. Använd alltid på/av-reglaget.**
- 5 När du sätter i kontakten tänds strömindikatorn. Tryck på "I" för att koppla på.
 - **Matberedaren fungerar inte om skål och lock inte är korrekt monterade.**
 - Använd momentanreglaget för att köra riktigt korta stunder. Då går motorn precis så länge som du håller ner knappen.
 - 6 Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att ta loss skålen, locket och tillbehören.
 - **Stäng alltid av med "0" innan du tar av locket.**
 - **Använd inte matberedaren oavbrutet i mer än 10 minuter utan upphåll. Då kan motorn stänga av sig.**
 - **Motorn stänger automatiskt av sig om den överbelastas eller körs för länge. Om det händer trycker du bara på avstängningsknappen "0" och låter maskinen svalna i ca 30 minuter. När motorn har svalnat tillräckligt, fungerar den normalt igen.**
 - **Stäng alltid av efter användningen.**

viktigt

- Matberedaren lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffebönor eller göra strösocker till florsocker.
- När du tillsätter bittermandelessens eller andra smaktillsatser måste du undvika att dessa kommer i direktkontakt med plasten, eftersom det kan orsaka bestående missfärgningar.

maximal kapacitet

- | | |
|------------------------|------------|
| • Mördeg Mjölvik | 340 g |
| • Jäsdeg Mjölvik | 600 g |
| • Sockerkaka Totalvikt | 1,5 kg |
| • Köttfärs Totalvikt | 600 g |
| • Vätka med mixerkåpa | 1,5 liter |
| • Dubbelvisp | 6 äggvitor |
| • miniskål | 200 g |

använda tillbehören

⑪ kniv/⑫ degknådare

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

Använd degknådaren till jäsdeg.

tips kniv

- Skär livsmedel som kött, bröd och grönsaker i cirka 2 cm stora tärningar före körningen.
- Bryt kakor i småbitar och släpp ner i matarröret medan maskinen är igång.
- När du gör pajdeg tar du fett direkt från kylen och skär i 2 cm stora tärningar.
- Var noga med att inte bearbeta degen för länge.

degknådare

- Lägg de torra ingredienserna i skålen och tillsätt vätskan genom matarröret, när apparaten är igång. Kör tills det bildats en slät och smidig degklump (45 - 60 sekunder).
- Efter jäsning ska degen endast knådas för hand. Det är inte tillrådligt att knåda den i skålen, eftersom det kan göra matberedaren instabil.

13 dubbelvisp

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

använda vispen

- 1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
- 2 Tryck in båda visparna stadigt i drivhuvudet ⑤.
- 3 Montera vispen genom att vrida den försiktigt tills den faller ner över drivaxeln.
- 4 Tillsätt ingredienserna.
- 5 Sätt på locket - kontrollera att änden på axeln hamnar mitt i locket.
- 6 Slå på.

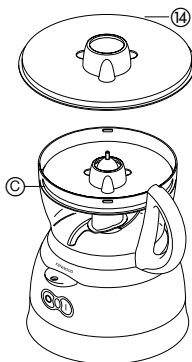
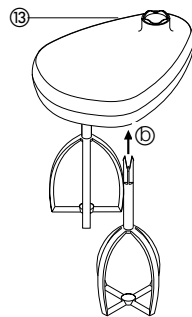
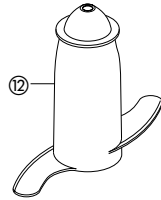
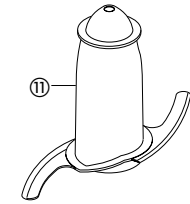
tips

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

14 mixerkåpa

När du ska mixa vätskor använder du mixerkåpan tillsammans med kniven. På det sättet kan du öka den körda mängden vätska från 8 dl till 1,5 liter; läckage förhindras och kniven fungerar effektivare.

- 1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
- 2 Montera kniven.
- 3 Tillsätt ingredienserna.
- 4 Sätt på mixerkåpan över kniven och kontrollera att den vilar mot listan på skålens insida ⑥. **Tryck inte ner mixerkåpan; ta tag i hållaren mitt på.**
- 5 Sätt på locket och slå på apparaten.



skär- och strimlingsskivor

vändbara skär- och strimlingsskivor - tjock 15, tunn 16

Använd strimlingssidan till ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande konsistens. Använd skärsidan till ost, morötter, potatis, vitkål, gurka, zucchini, rödbetor och lök.

skiva för strimlor av juliennetyp 17

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

skiva för extra grova strimlor 18

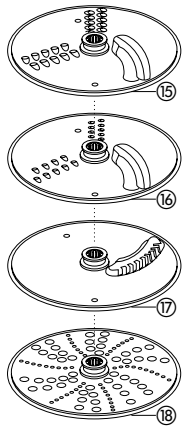
Grovstrimlar ost och morötter.

rivskiva 19

River Parmesan-ost eller potatis till raggmunk.

strimlingsskiva av standardtyp 20

Används för att skära: potatis till tunna pommes frites; fasta ingredienser till sallader och dipsåser (t.ex. morot, gurka).



säkerhet

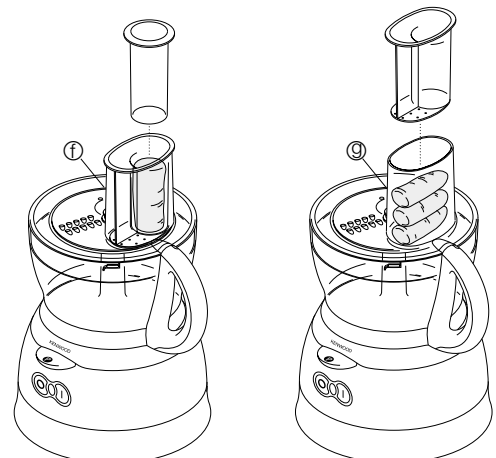
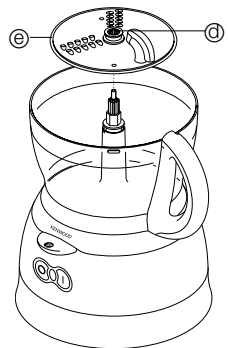
- **Ta aldrig av locket förrän skärskivan är helt stilla.**
- **Var försiktig när du hanterar skärskivorna - de är extremt vassa**

använda skärskivorna

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

tips

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



19 citruspress

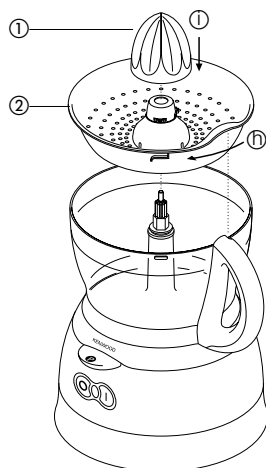
Använd citruspressen för att pressa juice från citrusfrukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt).

- ① kon
- ② sil

använda citruspressen

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

- **Citruspressen fungerar inte om silen inte är korrekt låst.**



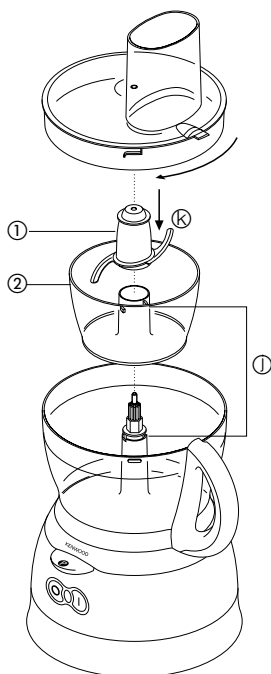
20 miniskål

Miniskålen använder du för att hacka örter, kryddor och köra små mängder ingredienser t.ex. kött, lök, nötter, majonnäs, grönsaker, puréer, såser och barnmat.

- ① knivblad för miniberedaren
- ② miniskål

hur du använder miniskålen

- 1 Montera den löstagbara axeln över den fasta axeln på kraftenheten.
- 2 Montera sedan den normala skålen.
- 3 Montera miniskålen. Se till att åsarna på insidan av miniskålens mittrör stämmer överens med skåroarna i den normala skålens mittrör ①.
- 4 Sätt knivbladet över drivaxeln ②.
- 5 Tillsätt det som ska beredas.
- 6 Sätt på locket och koppla på.



säkerheten

- Lyft aldrig av locket förrän knivbladet har stannat helt.
- Knivbladet är mycket vasst – hantera det med försiktighet.

viktigt

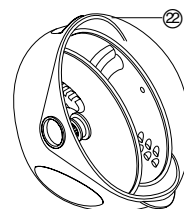
- Hacka inte kryddor – de kan förstöra plasten.
- Hacka inte hårda ingredienser såsom kaffeöbönor, iskuber eller choklad – då kan bladet förstöras.

tips

- Örter, kryddor är enklast att hacka om de är rena och torra.
- Tillsätt alltid litet vätska när du kör kokta ingredienser för att göra barnmat.
- Skär livsmedel såsom kött, bröd, grönsaker i tärningar på ca 1-2 cm innan du lägger dem i matberedaren.
- När du gör majonnäs kan du hälla oljan genom matarröret.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- Hantera kniv och skärskivor försiktigt - de är extremt vassa.
- Förvara skär/rivningskivorna i den medföljande förvaringslådan 22.
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Detta är helt normalt. Plasten skadas inte, och mat som du lagar senare påverkas inte heller på något sätt. Om du gnuggar med en trasa doppad i vegetabilisk olja försvinner missfärgningen.



strömenhet

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

dubbelvisp

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

alla övriga delar

- Diska för hand och torka.
- Alternativt kan de maskindiskas i över korgen. Ett kort lågtemperatursprogram rekommenderas.

service och kundtjänst

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

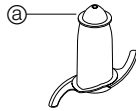
Om du behöver hjälp med:

- hur du ska använda matberedaren
 - service eller reparationer
- Kontakta affären där du köpte matberedaren.

Brett ut framsiden med illustrasjoner

sikkerhet

- Knivbladene og skivene er svært skarpe og må håndteres med forsiktighet. **Hold alltid kniven i fingergrepet** **@** **øverst, bort fra eggen, både når du bruker og vasker kniven.**
- Du må ikke løfte eller bære prosessoren etter håndtaket – håndtaket kan brette og føre til skade.
- Ta alltid ut kniven før du tømmer bollen.
- Ikke stikk hånden eller redskap i noen av bollene så lenge strømmen er tilkople.
- Slå av maskinen og trekk ut støpselet i følgende tilfeller:
 - for du setter inn eller tar ut deler
 - etter bruk
 - for rengjøring
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.
- Før du tar lokket av bollen mens den står på motorenheten -
 - slå av maskinen,
 - vente til ekstrautstyret/stålknaven har stoppet helt opp,
- Start aldri maskinen ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.
- Maskinen vil bli skadet og kan forårsake personskade hvis du bruker for stor makt på låsemekanismen.**
- Maskinen må ikke brukes av barn eller uføre uten tilsyn.
- Bruk kun originalt ekstrautstyr.
- La ikke barn leke med maskinen.
- Gå aldri fra maskinen mens den er på.
- Bruk aldri en defekt foodprocessor. Defekte maskiner må til kontroll eller reparasjon. Se "Vedlikehold og kundeservice".
- La aldri strømenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.
- Foodprocessoren må kun brukes til det den er beregnet for. Den er utelukkende beregnet for bruk i private husholdninger.
- Ikke gå over de maksimale megdene som er oppgitt.
- Ikke kjør prosessoren kontinuerlig i mer enn 10 minutter uten en hvileperiode – motoren kan kobles ut.
- Motorvernbyteren vil automatisk slå av motoren hvis den er for sterkt belastet eller kjøres for lenge. Skulle det skje, trykk på av-knappen "0" og la motoren avkjøle seg i ca. 30 minutter. Når motoren er blitt kald nok, vil den gå normalt igjen.



før strømmen kobles til

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

før første gangs bruk

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

nøkkel

foodprocessor

- ① motorenhet med fastmontert drivaksel
- ② avtakbar drivaksel
- ③ bolle
- ④ lokk
- ⑤ påfyllingstrakt
- ⑥ stappere
- ⑦ sikkerhetslås
- ⑧ ledningsholder
- ⑨ momentknapp
- ⑩ på/av-kontroll med lysindikator

ekstrautstyr

Ikke alle delene nedenfor følger med din foodprocessor. Se innholdslisten som følger med maskinen din. Hvis du ønsker å kjøpe ekstrautstyr, kontakter du forhandleren der du kjøpte maskinen.

- ⑪ stålknav
- ⑫ eltekrok
- ⑬ dobbeltvisp, metallvisp med tannhjulsutveksling
- ⑭ maksi-blend sprutdeksel
- ⑮ tykk skjæreskive/grov raspeskive
- ⑯ tynn skjæreskive/fin raspeskive
- ⑰ fin kutteskive (Julienne-type)
- ⑱ raspeskive
- ⑲ sitruspresse
- ⑳ bolle til miniprosessor
- ㉑ slikkepott
- ㉒ beholder for oppbevaring av skiver

bruk av foodprocessoren

- Monter den avtagbare akselen (armen) over motorenhetens faste aksel ①.
- Sett bollen på strømenheten med hanken bakover, og vri den med klokken til den klikker på plass ②.
- Plasser ønsket redskap over drivakselen.
 - Sett alltid bollen på strømenheten og ønsket redskap i bollen før du tilsetter ingredienser.
- Sett lokket på bollen ③. Påse at toppen av drivakselen går inn i åpningen midt i lokket.
 - Ikke bruk lokket til å betjene prosessoren, bruk alltid av/på bryteren.**
- Sett i kontakten, og lysindikatoren vil tennes. Trykk på knappen merket "I" for å slå på.
 - Foodprocessoren starter ikke hvis bollen og lokket ikke sitter skikkelig på plass.**
 - Bruk momentknappen hvis du ønsker å starte og stoppe maskinen manuelt for kortere operasjoner. Maskinen kjører så lenge knappen holdes nede.
- Følg trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge når du skal ta av lokket, redskapene og bollen.
 - Slå alltid av "0" før du tar av lokket.**
 - Ikke kjør prosessoren kontinuerlig i mer enn 10 minutter uten en hvileperiode - motoren kan kobles ut.**
 - Motorvernbyteren vil automatisk slå av motoren hvis den er for sterkt belastet eller kjøres for lenge. Skulle det skje, trykk på av-knappen "0" og la motoren avkjøle seg i ca. 30 minutter. Når motoren er blitt kald nok, vil den gå normalt igjen.**
 - Trekk alltid ut kontakten etter bruk.**

viktig

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

maks. mengder

- Mørdeig med melmengde inntil 340 g
- Gjørdeig med melmengde inntil 600 g
- Kakedeig totalt ikke over 1,5 kg
- Hakke kjøtt, inntil 600 g
- Væske med sprutdeksel 1,5 liter
- Stålvip 6 eggehviter
- bolle til miniprosessor 200 g

bruk av ekstrautstyr

⑪ stålknav/⑫ eltekrok

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

tips

stålkniv

- Skjær opp ingrediensene, f.eks. kjøtt, brød eller grønnsaker, i terninger på ca. 2 cm før du har dem i bollen.
- Kjøks brytes opp i mindre biter og tilsettes gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang.
- Når du skal lage deig, bruker du smør rett fra kjøleskapet, i terninger på ca. 2 cm.
- Pass på at du ikke bearbeider deigen for lenge i maskinen.
- **elteknok**
- Ha de tørre ingrediensene i bollen, og tilsett væsken gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang. Bland ingrediensene i maskinen til du får en myk og elastisk deigklump etter ca. 45-60 sekunder.
- Elt deigen ytterligere for hånd. Du bør ikke elte deigen i bollen da dette kan skade foodprocessoren.

13 stålvisp

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

bruk av vispen

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

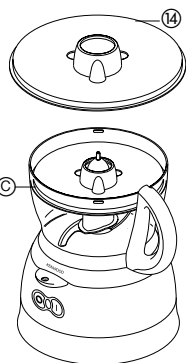
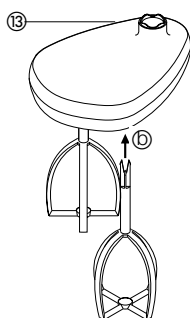
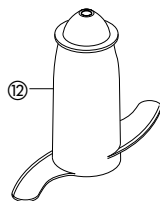
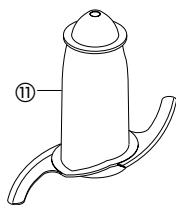
tips

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

14 maksi-blend sprutdeksel

Sprutdekselet brukes sammen med stålkniven ved blanding av væske i bollen. Dekselet gjør at du kan øke væskemengden fra 8 dl til 1,5 liter, hindre at innholdet i bollen spruter utover og bruke stålkniven mer effektivt.

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Sett på stålkniven.
- 3 Ha i ingrediensene.
- 4 Sett sprutdekselet over knivinnsetsen, og påse at det hviler stabilt på kanten inne i bollen ⑦. **Press ikke sprutdekselet nedover, men ta tak i håndtaket i midten.**
- 5 Sett på lokket, og start maskinen.



skjære- og raspeskiver

vendbare skjære- og raspeskiver - tykk 15, tynn 16

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

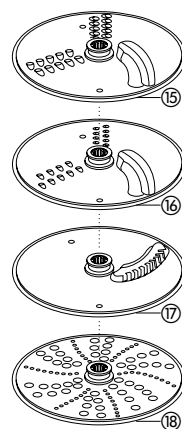
Skjæresiden brukes til ost, gulrøtter, poteter, kål, slangeagurk, squash, rødbeter og løk.

fin kuttesskive (Julienne-type) 17

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

raspeskive 18

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



sikkerhet

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

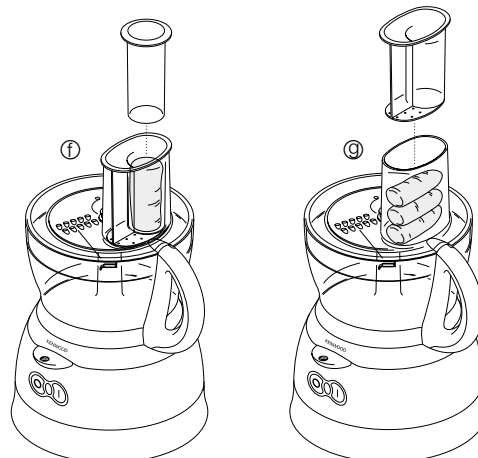
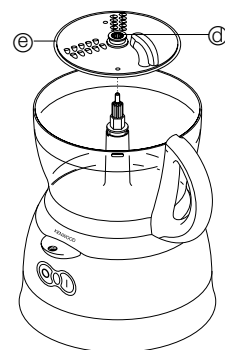
bruk av skjæreskivene

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

Stikk aldri fingrene ned i påfyllingstrakten.

tips

- Bruk alltid ferske matvarer.
- Skjær ikke opp matvarene i for små biter. Pakk alltid den store påfyllingstrakten ganske full. Dette hindrer at matvarene glir ut til siden under bearbeidingen. Du kan eventuelt bruke den lille påfyllingstrakten.
- Legg ingrediensene vannrett i påfyllingstrakten når du bruker kuttesskiven.
- Ved skjæring og riving blir ingredienser som mates inn loddrett ① kortere enn mat som legges vannrett ②.
- Det vil alltid være igjen litt avfall på skiven eller i bollen etter bearbeidingen.



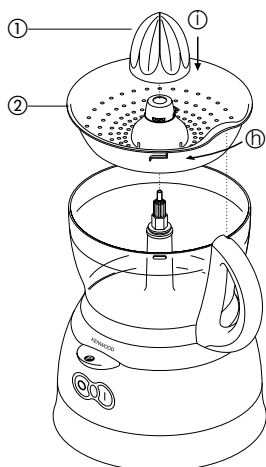
19 sitruspresse

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

- ① Kjegle
- ② Sil

bruk av sitruspressen

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



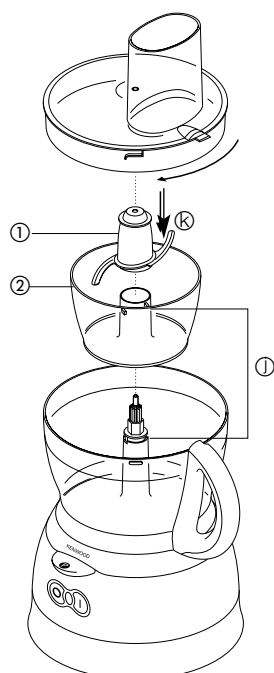
20 bolle til miniprosessor

Bruk den lille prosessorbollen når du hakker urter og bearbejder små mengder med ingredienser, f.eks. kjøtt, løk, nøtter, majones, grønnsaker, puréer, sauser og spedbarnsmat.

- ① knivinnatts til miniprosessor
- ② bolle til miniprosessor

bruk av bolle til miniprosessor

- 1 Monter den avtagbare akselen (armen) over motorenhetens faste aksel.
- 2 Sett bollen til hovedprosessoren på plass.
- 3 Sett bollen til miniprosessoren på plass – pass på at ribbene på innsiden av "skorsteinen" på den lille bollen passer inn i mønsteret i "skorsteinen" på hovedbollen ①.
- 4 Plasser kniven over drivakselen ②.
- 5 Ha i ingrediensene som skal bearbejdes.
- 6 Sett på lokket og slå på strømmen.



sikkerhetshensyn

- Ta aldri av lokket før kniven har stoppet helt.
- Knivinnattsen er meget skarp – vær alltid forsiktig når du håndterer den.

viktig

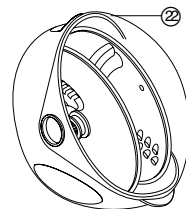
- Krydder bør ikke bearbejdes – de kan skade platen.
- Ikke bearbeid harde matvarer som f.eks. kaffebønner, isbiter eller sjokolade – de kan skade kniven.

tips

- Det er lettest å hakke urter når de er rene og tørre.
- Bland alltid i litt væske når du blander kokte ingredienser for å lage spedbarnsmat.
- Skjær matvarer som kjøtt, brød, grønnsaker i terninger på ca. 1-2 cm (1/2 – 3/4 in) før de bearbejdes.
- Når du lager majones, hell i oljen gjennom påfyllingssjakten.

vedlikehold og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Håndter stålkniven og skjæreskivene med forsiktighet – de er svært skarpe.
- Oppbevar kutte-/raspeskivene i oppbevaringskassetten som følger med 22.
- Enkelte ingredienser kan føre til misfarging av plastmaterialet. Dette er helt normalt og skader ikke platen. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet i vegetabilsk olje.



strømenhet

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

stålvisp

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

alle andre deler

- Vask delene for hånd, og tørk av.
- Eller du kan vaske dem på øverste hylle i oppvaskmaskinen. Vi anbefaler et kort program ved lav temperatur.

kundeservice

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

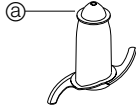
Hvis du trenger hjelp til

- å bruke maskinen,
- service eller reparasjon, kan du kontakte forhandleren der du kjøpte maskinen.

Taita auki etusivun kuvitukset

turvallisuus

- Leikkuuterät ja raastinlevyt ovat erittäin teräviä: käsittele niitä varoen. **Tartu leikkuuterään aina sormien avulla** **① osan yläosasta siten, että sormet ovat kaukana terästä käsitellessäsi ja puhdistatessasi terää.**
- Monitoimikoneetta ei saa nostaa tai kantaa siinä olevasta kahvasta, sillä kahva voi mennä rikki, mikä voi johtaa henkilövahinkoihin.
- Irrota leikkuuterä aina ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Älä työnnä käsiä tai työvälineitä monitoimikoneen kulhoihin koneen ollessa kytkettynä verkkovirtaan.
- Sammuta virta ja irrota pistoke rasiasta:
 - ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista
 - käytön jälkeen
 - ennen puhdistusta
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppilon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun painimen avulla.
- Ennen kannen irrottamista kulhon ollessa kiinni runko-osassa:
 - kytke virta pois;
 - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- Laite rikkoutuu ja saattaa aiheuttaa vahinkoa, jos väännet lukitusmekanismeja liian voimakkaasti.**
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sairaiden henkilöiden käyttöön ilman valvontaa.
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Valvo aina laitteen toimintaa.
- Jos laite on vahingoittunut, sitä ei saa käyttää. Tarkistuta tai korjauta laite ensin: katso 'huolto'.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Älä käytä monitoimikoneetta väärin: laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä ylitä ohjeisiin merkittyjä enimmäismääriä.
- Monitoimikoneetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti ilman taukoa yli 10 minuuttia, jotta moottori ei vaurioituisi.
- Moottori kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jos kone ylikuormittuu tai se on päällä liian kauan. Jos näin tapahtuu, paina "0"-painiketta ja anna koneen jäähtyä noin 30 minuuttia. Kun kone on jäähtynyt, se toimii taas normaalisti.



ennen kuin kiinnität pistokkeen pistorasiaan

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

ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

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

osat

monitoimikone

- runko-osa kiinteällä akselilla
- irrotettava pyörityskappale
- kulho
- kansi
- syöttösuppilo
- painimet
- turvalukitus
- virtajohdon lokero
- sykäyspainike
- käynnistyskytkin virtavalolla

lisävälineet

Kaikki alla luetellut osat eivät tule monitoimikoneen mukana. Katso laitteen mukana toimitetusta osaluettelosta, mitä osia monitoimikoneesi mukana on. Jos haluat hankkia jonkun uuden osan, ota yhteys laitteen myyjään.

- hienonnusterä
- taikinan sekoitin
- metallivatkain kahdella vispilällä
- maksimisekoituskansi
- paksu viipalointi/karkea raastinterä
- ohut viipalointi/hieno raastinterä
- ohut suikalointiterä
- rouhintaterä
- sitruspuserrin
- pieni monitoimikulho
- kaavin
- terien säilytysrasia

monitoimikoneen käyttö

- Kiinnitä irrotettava akseli runko-osan kiinteän akselin päälle **①**.
- Aseta kulho paikalleen. Aseta kulhon kahva taaksepäin ja pyöritä kulhoa myötäpäivään, kunnes se naksauttaa paikalleen **②**.
- Kiinnitä haluamasi väline pyörityskappaleen päälle.
 - Aseta kulho ja työväline aina paikalleen laitteeseen ennen kuin kaadat kulhoon valmistusaineita.
- Kiinnitä kansi paikalleen **③** - varmista, että pyörityskappaleen yläpää on kannen keskellä.
 - Älä käytä monitoimikoneetta painamalla kantta; käytä aina käynnistyskytkintä.**
- Kytke pistotulppa pistorasiaan. Virtavallo syttyy. Käynnistä laite painamalla I-painiketta.
 - Monitoimikone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikallaan.**
 - Paina sykäyspainiketta, kun haluat käyttää laitetta vain lyhyen ajan kerrallaan. Laite toimii sen aikaa, kun painat vipua alas.
 - Kansi, työvälineet ja kulho irrotetaan päivittäisessä järjestyksessä.
 - Kytke aina käynnistyskytkin "0"-asettoon ennen kannen irrottamista.**
 - Monitoimikoneetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti ilman taukoa yli 10 minuuttia, jotta moottori ei vaurioituisi.**
 - Moottori kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jos kone ylikuormittuu tai se on päällä liian kauan. Jos näin tapahtuu, paina "0"-painiketta ja anna koneen jäähtyä noin 30 minuuttia. Kun kone on jäähtynyt, se toimii taas normaalisti.**
 - Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen.**

tärkeää

- Monitoimikoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpajuja tai hienontaa palasokeria.
- Kun käytät mausteena manteliesanssia tai -aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.

maksimikapasiteetti

- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| ● Murotaikina Jauhot | 340 g |
| ● Hiivataikina Jauhot | 600 g |
| ● Sekoituskakku Kokonaispaino | 1,5 Kg |
| ● Jauheliha Kokonaispaino | 600 g |
| ● nesteet kannen kanssa | 1,5 litraa |
| ● Kaksoisvatkain | 6 munanvalkuaista |
| ● Pieni monitoimikulho | 200 g |

välineiden käyttö

⑪ hienonnusterä/⑫ taikinan sekoitin

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

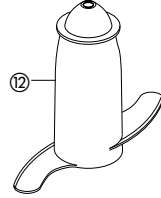
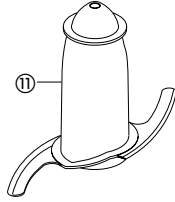
Käytä taikinan sekoitinta hiivataikinan valmistamiseen.

vinkejä leikkuuterä

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

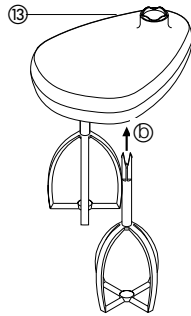
taikinan sekoitin

- Pane kuivat aineet kulhoon ja lisää neste syöttösuppilon kautta koneen käydessä. Annan koneen käydä, kunnes taikinasta on muodostunut tasainen ja joustava pallo (noin 45 - 60 sekuntia).
- Jos alustusta tarvitsee jatkaa, tee se käsin. Uudelleen alustamista kulhossa ei suositella, sillä monitoimikone saattaa alkaa täristä.



13 kaksoisvatkain

Käytä vatkainta vain kevyiden aineiden vatkamiseen, esim. munanvalkuaiset, kerma, maitotiviste sekä munien ja sokerin sekoittaminen valmistaessasi rasvattomia kakkutaikinoita. Raskaammat aineet, esim. rasva ja jauhot, rikkovat vatkaimen.



vatkaimen käyttö

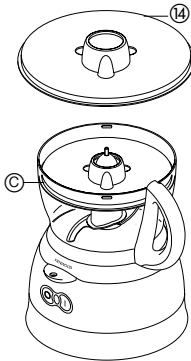
- 1 Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
- 2 Työnnä kumpikin vispilä tiukasti paikalleen ⑤ käyttöpäähän
- 3 Aseta vatkain paikalleen kääntämällä varovasti, kunnes se painuu pyörityskappaleen yli.
- 4 Lisää kulhoon valmistusaineet.
- 5 Kiinnitä kansi - varmista, että pyörityskappaleen pää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

vinkejä

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

14 maksimisekoituskansi

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



- 1 Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
- 2 Kiinnitä hienonnusterä.
- 3 Lisää sekoitettavat ainekset.
- 4 Kiinnitä sekoituskansi terän päälle varmistaen, että se on kunnolla paikallaan kulhon sisällä olevan ulkoneman päällä ⑥. **Älä paina kantta alaspäin, pidä kiinni kannen keskellä olevasta ottimesta.**
- 5 Kiinnitä kansi ja käynnistä kone.

viipalointi/raastinterät

käännettävät viipalointi/raastinlevyt - paksu

15, ohut 16

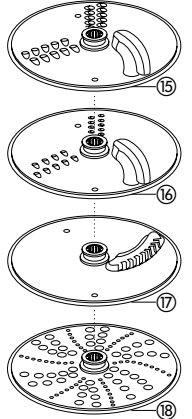
Käytä terän raastinpuolta juuston, porkkanoiden, perunoiden yms. raastamiseen. Käytä terän viipaloitipuolta juuston, porkkanoiden, perunoiden, kaalin, kurkun, kesäkurpitsan, punajuurien ja sipuleiden viipaloimiseen.

ohut suikaleterä 17

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

hienoraastinterä 18

Parmesaanijuuston ja perunoiden raastaminen (perunapyörökät).

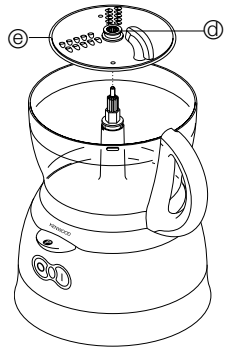


turvallisuus

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

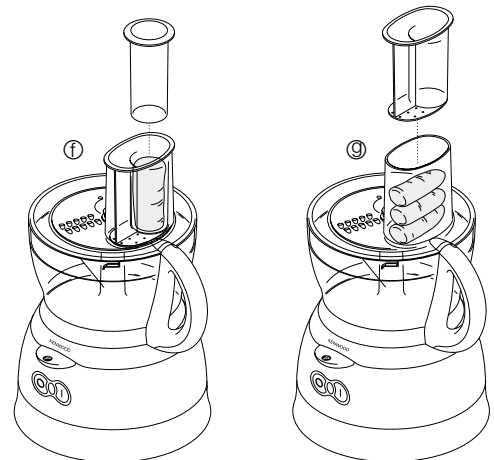
leikkuuterien käyttö

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



vinkejä

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



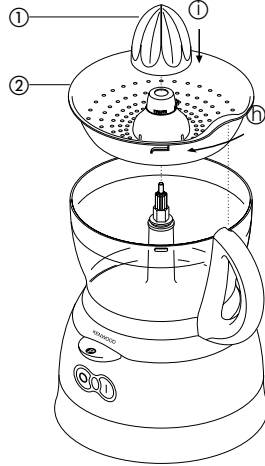
19 sitruspuserrin

Sitruspuserrinta käytetään sitruhedelmien mehun puristamiseen (esim. appelsiinit, sitruunat, limettihedelmät ja greipit).

- ① kartio
- ② siivilä

sitruspusertimenkäyttö

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



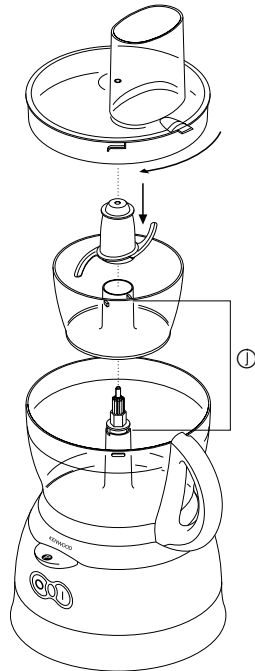
20 pieni monitoimikulho

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

- ① pienen monitoimikulhon hienonnusterä
- ② pieni monitoimikulho

pienen monitoimikulhon käyttö

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli runko-osan kiinteän akselin päälle.
- 2 Kiinnitä sitten varsinainen monitoimikoneen kulho.
- 3 Kiinnitä pieni monitoimikulho. Varmista, että pienen kulhon lieriön sisäpuolella olevat kohojuovat asettuvat kohdalleen varsinaisen kulhon lieriön urien kanssa ①.
- 4 Aseta hienonnusterä akselin päälle ②.
- 5 Lisää käsiteltävät ainekset.
- 6 Kiinnitä kansi ja kytke kone päälle.



turvallisuus

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

tärkeää

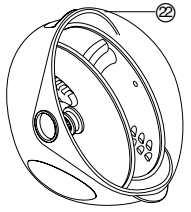
- Älä jauha mausteita, sillä ne saattavat vaurioittaa muoviosia.
- Älä hienonna kovia aineita (esim. kahvipapuja, jääpaloja tai suklaata), sillä ne saattavat vaurioittaa terän.

vihjeitä

- Hienonna yrtit puhtaina ja kuivina.
- Lisää aina vähän nestettä, kun valmistat vauvanruokaa keitetystä aineksesta.
- Ennen hienontamista leikkaa ruoka-aineet, kuten liha, leipä tai kasvikset, noin 12 cm:n kokoisiksi kuutioiksi.
- Valmistettaessa majoneesia lisää öljy seokseen syöttösuppilon kautta.

huolto ja puhdistus

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- Käsittele teriä ja leikkuulevyjä varoen - ne ovat erittäin teräviä.
- Säilytä viipalointi-/raastinlevyt koneen mukana tulevassa säilytysrasiassa ②.
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyyn kastetulla kankaalla.



virtayksikkö

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

kaksoisvatkain

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

kaikki muut osat

- Pese käsin ja kuivaa pesun jälkeen.
- Ne voidaan pestä myös astianpesukoneen yläritilällä. Käytettäväksi suositellaan lyhyttä ohjelmaa alhaisella lämpötilalla.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vahingoittuu, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä sallittua ainoastaan Kenwoodin oman tai valtuuttaman korjausliikkeen toimesta.
- Jos tarvitset apua:
- Laitteen käytössä
- Huollossa tai korjauksessa
- Ota yhteys liikkeeseen, josta ostit monitoimikoneen.

