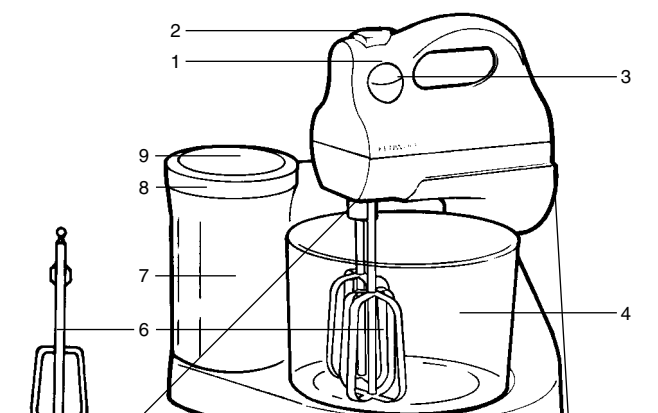




- Kabel
- Kabelaufwicklung
- Aufbewahrungsgarnitur für Schlagbesen bzw. Knethaken
- Rührgerät-Freigabeste
- Sockel-Freigabeste
- Rührschüsselentriegel
- Schlagbesen- und Knethakentrieb
- Anschlußbüchsen

STROMANSCHLUS
Bevor Sie das Gerät einschalten, überprüfen Sie bitte, ob die Spannung Ihrer Stromquelle mit der auf dem Typenschild des Geräts angegeben übereinstimmt.

Hinweis:
Dieses Gerät entspricht EWG-Richtlinie 93/36/EEG.

Gebrauchsvorbereitung

Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Aufbewahrung, sollen Sie Rührschüssel, Schlagbesen und Knethaken in heißem Seifenwasser waschen und gründlich trocknen. Waschen Sie den Mixsaßatz in warmen Seifenwasser und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser aus. Gießen Sie das Wasser weg, und trocknen Sie den Aufsatz anschließend ab.

Gebrauch

HANDRÜHRGERÄT MIT RÜHRSCHÜSSEL UND SOCKEL:
Mit diesem Gerät können Sie bis zu 6 Eiweiß schlagen. Es hat ein Fassungsvermögen (Mehlgewicht) von 450 g Teig, 800 g Backpulver, 250 g Knetteig (Mürbe-Brandteig) und 1,3 kg Rührteig (Obstkuchen).

- Setzen Sie das Handrührgerät auf den Sockel, indem Sie es in Position bringen und zum Einsetzen nach unten drücken (Abb. 1). Drücken Sie die Sockel-Freigabeste, und schwenken Sie das Rührgerät nach oben.
- Anbringen von Schlagbesen/Knethaken:
 - a) Der mit dem Antriebsэлемент ausgerüstete Schlagbesen/Knethakn muß in die Anschlußbüchse mit der Markierung eingesetzt werden.
 - b) Schieben Sie die Schlagbesen/Knethaken mit einer leichten Drehbewegung in die Anschlußbüchsen, bis sie an ihrem Platz einrasten.
 - c) Benutzen Sie den Schlagbesen für leichtere Teile des Gebäcks und den Knethaken für schwere Teile (Hefeteig).
- Stellen Sie die Rührschüssel auf den Sockel, geben Sie die Zutaten hinein, und schwenken Sie das Handrührgerät nach unten, so daß sich die Schlöger/Knethaken in der Rührschüssel befinden.
- Stecken Sie den Netzstecker des Rührgeräts in die Steckdose. Wickeln Sie überhängendes Kabel um die Kabelaufwicklung (Abb. 2).
- Schalten Sie das Gerät ein, und drehen Sie den Geschwindigkeitseinsteller, daß die gewünschte Geschwindigkeit, Es stehen Ihnen drei Geschwindigkeitseinstufen zur Verfügung.
- Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, drehen Sie den Regler auf 0. Warten Sie, bis die Schlagbesen/Knethaken sich nicht mehr drehen, bevor Sie diese aus der Mischung nehmen.
- Zum Abnehmen der Schlagbesen/Knethaken drücken Sie die Sockel-Freigabeste, schwenken Sie das Rührgerät nach oben, drücken Sie dann die Auswurfaste, und nehmen Sie die Schlagbesen/Knethaken ab. Jetzt kann die Rührschüssel vom Sockel genommen werden.

Hinweis: Mit Erhöhung der Geschwindigkeit stellt automatisch auch die Leistung, Wenn die Mischung schwerer wird, erhöhen Sie die Leistung, indem Sie eine höhere Geschwindigkeit wählen. Wenn das Gerät bei niedriger Geschwindigkeit beginnt, schwierig zu arbeiten, schalten Sie auf eine höhere Geschwindigkeit. Bei Benutzung der Schlagbesen/Knethaken wirkt sich die gewählte Geschwindigkeit auch auf die Umdrehungszahl der Rührschüssel aus.

Gebrauch Ihrer Kenwood Chefette 2000

- Nehmen Sie das Handrührgerät vom Sockel, indem Sie den Sockel mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand das Hinterteil des Handrührgeräts anheben und es nach vorne bewegen (Abb. 3).
- Anbringen von Schlagbesen/Knethaken:
 - a) Der mit dem Antriebsэлемент ausgerüstete Schlagbesen/Knethakn muß in die Anschlußbüchse mit der Markierung eingesetzt werden.
 - b) Schieben Sie die Schlagbesen/Knethaken mit einer leichten Drehbewegung in die Anschlußbüchsen, bis sie an ihrem Platz einrasten.
- Geben Sie die Zutaten in eine Rührschüssel.
- Stecken Sie den Netzstecker des Handrührgeräts in die Steckdose, halten Sie den Netzstecker fest, und drehen Sie die Mischung und schalten Sie das Gerät ein. Drehen Sie den Geschwindigkeitseinsteller auf die gewünschte Geschwindigkeit. Ihnen stehen drei Geschwindigkeitseinstufen zur Verfügung. Bewegen Sie die Schlagbesen/Knethaken behutsam durch die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Drehen Sie den Regler auf 0. Warten Sie, bevor Sie diese aus der Mischung nehmen.
- In Arbeitspausen kann das Rührgerät auf die Standfläche gestellt werden, wobei sich Schlagbesen/Knethaken über der Rührschüssel befinden sollten (Abb. 4).

Hinweis: Mit Erhöhung der Geschwindigkeit stellt automatisch auch die Leistung. Wenn die Mischung schwerer wird, erhöhen Sie die Leistung, indem Sie eine höhere Geschwindigkeit wählen. Wenn das Gerät bei niedriger Geschwindigkeit beginnt, schwierig zu arbeiten, schalten Sie auf eine höhere Geschwindigkeit. Bei Benutzung der Schlagbesen/Knethaken wirkt sich die gewählte Geschwindigkeit auch auf die Umdrehungszahl der Rührschüssel aus.

Hinweise zum Schlagen/Rühren und Kneten:

- Wenn Sie das Rührgerät auf dem Sockel benutzen, ist es erforderlich, daß Sie in regelmäßigen Abständen an den Rändern und auf dem Boden der Rührschüssel entlangfahren, um den Rührvorgang zu unterstützen. Schalten Sie dazu das Gerät aus, und vergewissern Sie sich, daß die Schlagbesen/Knethaken aufgehört haben, sich zu drehen, bevor Sie die Mischung vom Rand nach unten schieben.

- Beachten Sie, daß der Rührvorgang leiser und effizienter ist, wenn die Schlagbesen/Knethaken zur Hälfte mit Mischung bedeckt sind.
- Bevor Sie Fett und Zucker verrühren, sollten Sie Schüssel und Schlagbesen/Knethaken anwärmen, indem Sie die Teile in warmes Wasser legen und anschließend gründlich abtrocknen.
- Verwenden Sie für Rührteige streichfähige Margarine unmittelbar aus dem Kühlschrank.

- Tauchen Sie Schlagbesen von Eiweiß müssen Rührschüssel und Schlagbesen absolut sauber sein. Wenn Spuren von Fett oder Eigelb vorhanden sind, wird das Eiweiß nicht steif und bekommt keine leichte, fluffige Konsistenz.
- Eiweiß sollte zum Schlagen Zimmertemperatur haben.

Gebrauch Ihrer Kenwood Chefette 2000

MIKSAUFSAßZ: Der Aufsatz des Rührgeräts hat ein Fassungsvermögen von 0,5 Liter hat, ist ein Zubehörteil des Handrührgeräts und wird in Verbindung mit diesem benutzt. Der Mixsaßatz arbeitet mit sehr hohen Geschwindigkeiten und die Nahrungsmittel sind in Sekundenschnelle verarbeitet.

- Ziehen Sie den Netzstecker des Handrührgeräts aus der Steckdose, und nehmen Sie es vom Sockel, indem Sie den Sockel mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand das Hinterteil des Handrührgeräts anheben und es nach vorne bewegen (Abb. 5).
- Setzen Sie das Handrührgerät mit der Stirnseite auf die Arbeitsfläche. Nehmen Sie die Abdeckung vom Mixsaßatzanschuß (Abb. 6) ab.
- Stecken Sie den Netzstecker des Handrührgeräts in die Steckdose, vergewissern Sie sich zuvor, daß der Geschwindigkeitseinsteller auf AUS (OFF) steht und Schlagbesen/Knethaken nicht eingesetzt sind.

- Setzen Sie den Mixsaßatz auf den Anschluß, indem Sie ihn, wenn er sich in der richtigen Position befindet, nach unten drücken.
- Nehmen Sie den Deckel vom Mixsaßatz ab, indem Sie ihn in Uhrzeigerichtung (nach rechts) drehen.
- Geben Sie die zu verarbeitende Nahrungsmittel in den Mixsaßatz, und setzen Sie den Deckel wieder auf, indem Sie ihn entgegen der Uhrzeigerichtung (nach links) drehen. Vergewissern Sie sich, daß die Einfüllkappe an ihrem Platz sitzt. Die Einfüllkappe wird in den Deckel geschoben und läßt sich durch Abziehen mit einer leichten Drehbewegung abnehmen.

- Stellen Sie den Geschwindigkeitseinsteller auf Geschwindigkeitstufe 3 und verarbeiten Sie die Nahrungsmittel, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Bei Benutzung des Mixsaßsatzes empfiehlt es sich, diesen zu stabilisieren, indem Sie eine Hand oben auf den Aufsatz legen.

Wichtige Hinweise:

Stellen Sie stets sicher, daß der Motor vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehörteilen ausgestellt ist.

Das Handrührgerät muß vom Sockel abgenommen sein, bevor Sie den Mixsaßatz anbringen.

Der Mixsaßatz muß fest auf dem Handrührgerät angebracht sein, bevor Sie das Gerät einschalten.

Stellen Sie das Gerät nach Gebrauch aus, ziehen Sie den Netzstecker, und warten Sie, bis die Messer sich nicht mehr drehen, bevor Sie den Mixsaßatz vom Handrührgerät abnehmen. Wenn Sie dies nicht tun, könnte das Gerät Schaden nehmen.

Längerer Dauerbetrieb sollte vermieden werden, insbesondere bei der Verarbeitung von trockenen Nahrungsmitteln oder von kleinen Mengen. Schalten Sie das Gerät sofort nach Gebrauch aus. Dies trägt zur Verlängerung der Lebensdauer Ihres Mixsaßsatzes bei.

Aus Sicherheitsgründen wird von der Verarbeitung von sehr heißen Flüssigkeiten abgeraten.

Bestimmte Gewürzsorten können u.a. zu Verätzungen des Kunststoffes, aus dem der Mixsaßatz besteht, führen. Dazu gehören Nelken, Dill und Kreuzkümmel. Diese sollten nicht verarbeitet werden.

Lassen Sie den Mixsaßatz nicht laufen, wenn er leer ist.

Der Mixsaßatz ist nicht als Aufbewahrungsbhälter geeignet. Zutaten sollten deshalb vor der Verarbeitung nicht in Mixsaßatz stellen gelassen und sie sollten nach der Verarbeitung sofort aus dem Mixsaßatz genommen werden.

Nehmen Sie den Mixsaßatz nicht länger als eine Minute in Dauerbetrieb.

Hinweise zum Mixen:

Verarbeitung von trockenen Zutaten, z.B. Herstellung von Semmelbrösten, Hacken von Nüssen usw.:
Geben Sie trockene Zutaten nicht in den Mixsaßatz, bevor Sie das Gerät eingeschaltet haben. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, die durch die Einfüllöffnung passen. Nehmen Sie die Kappe von der Einfüllöffnung, und schalten Sie das Gerät ein. Lassen Sie die Lebensmittel Stück für Stück auf die rotierende Messer fallen. Warten Sie mit dem Einfüllen des nächsten Stücks, bis das vorangegangene verarbeitet ist. Halten Sie während des Verarbeitungsvorgangs die Einfüllöffnung mit der Hand zu. Lernen Sie den Mixsaßatz mit der Hand. Die Höchstmenge erreicht ist, und wiederholen Sie gegebenenfalls den Arbeitsgang.

Mixen von Flüssigkeiten z.B. Suppen, Teigmischungen, Saucen usw.:
Geben Sie immer nur soviel Flüssigkeit in den Mixsaßatz, daß dieser zu 3/4 voll ist. Achten Sie darauf, daß der Deckel fest auf dem Becher sitzt, und schalten Sie das Gerät 15-45 Sekunden ein.

Püree z.B. Erdbeeren, Tomaten und gekochte harte Obst- und Gemüsearten: Füllen Sie den Mixsaßatz bis zur Hälfte, und schalten Sie das Gerät ein. Untereichen Sie gegebenenfalls den Arbeitsvorgang, um die Mischung wieder auf die Messer zu bringen. Mixen von dickflüssigen Mischungen z.B. Aufstriche, Dips usw.:
Mit Erhöhung der Geschwindigkeit stellt automatisch auch die Leistung, Wenn die Mischung schwerer wird, erhöhen Sie die Leistung, indem Sie eine höhere Geschwindigkeit wählen. Wenn das Gerät bei niedriger Geschwindigkeit beginnt, schwierig zu arbeiten, schalten Sie auf eine höhere Geschwindigkeit. Bei Benutzung der Schlagbesen/Knethaken wirkt sich die gewählte Geschwindigkeit auch auf die Umdrehungszahl der Rührschüssel aus.

Mayonnaise:
Geben Sie alle Zutaten mit Ausnahme des Öls in den Mixsaßatz. Nehmen Sie die Kappe von der Einfüllöffnung, und geben Sie das Öl bei laufendem Motor allmählich mit einem gleichmäßigen Strahl hinzu.

Pflege und Reinigung

Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker.

Waschen Sie Rührschüssel, Schlagbesen und Knethaken in heißem Seifenwasser, und trocknen Sie die Teile gründlich ab. Geben Sie die Teile nicht in die Spülmaschine.

Waschen Sie den Mixsaßatz in warmen Seifenwasser, spülen Sie ihn unter laufendem Wasser ab (weichen Sie ihn nicht in Seifenwasser, und waschen Sie auch kein Wasser zum Einweichen in Aufsatz sehen) und trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab. Verwenden Sie kein scharfen Reinigungsmittel. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Aufsatz abtrennen, die Messer sind scharf! Sie können den Mixsaßatz auch, bevor Sie den Netzstecker ziehen, zu drei Vierteln mit Wasser füllen, Deckel und Kappe der Einfüllöffnung aufstecken und das Gerät einschalten auf höchster Geschwindigkeit laufen lassen. Entleeren Sie den Aufsatz, spülen Sie ihn mit klarem Wasser aus, und trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab. Geben Sie den Mixsaßatz nicht in die Spülmaschine.

Die Außenseite des Handrührgeräts und der Sockel können mit einem feuchten Tuch abgewischt und anschließend getrocknet werden.

Tauchen Sie Rührgerät, Sockel oder Mixsaßatz nicht in Wasser!

Wartung

Wenn dieses Geräts beschädigt ist, sollte es nur von einem autorisierten Kenwood-Reparaturbetrieb repariert werden, da Spezialwerkzeuge dazu erforderlich sind.

Wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

Il vostro Autocucco 2000 Kenwood

Il vostro nuovo Autocucco 2000 Kenwood è un elettrodomestico da cucina multifunzionale costituito da un mixer, un frullatore, un recipiente e un supporto. Il mixer può essere smontato dal supporto e usato separatamente. Il frullatore viene collegato al mixer. Questo elettrodomestico versatile vi permetterà di svolgere facilmente numerosi lavori di cucina come mescolare, montare, frullare e impastare e si dimostrerà di grande aiuto.

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Durante l'uso di elettrodomestici rispettare le norme di sicurezza basilari, comprese le seguenti:

- Leggere e tenere a mente le istruzioni.
- Non usare il presente elettrodomestico per scopi diversi da quelli per cui è stato concepito.
- Non usare l'elettrodomestico se quest'ultimo o il cavo di alimentazione presenta danni visibili.
- Non immergere l'elettrodomestico, la spina o il cavo in acqua.
- Sovvertire attentamente quando un elettrodomestico viene usato da vicino a bambini.
- Non lasciare penzolare il cavo dall'orlo del tavolo o del piano di lavoro, né farlo entrare in contatto con superfici calde.
- Mantenere dritta, capite, vestiti, spatole e utensili lontani dalle parti in movimento.
- Attenzione: le lame del frullatore sono affilate e devono essere maneggiate con cautela sia durante l'uso che durante la pulizia.
- Usare la spina dalla presa elettrica mentre l'elettrodomestico non viene usato, prima di montare o smontare i componenti e prima della pulizia.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Fate Conoscenza con il Vostro Autocucco 2000 Kenwood

- Legenda**
1. Mixer
 2. Tasto espulsione
 3. Selettore velocità
 4. Recipiente
 5. Supporto
 6. Frullini
 7. Frullatore
 8. Coperchio frullatore
 9. Tappo apertura coperchio frullatore

- Operatore per impastare (se fornito)
- Copertura attacco frullatore
- Cavo alimentazione
- Raccogliacavo
- Fori sistemazione frullini o accessori per impastare
- Tasto sganciamotor mixer
- Tasto sganciamotor supporto
- Ingranaggio conduttore recipiente
- Ingranaggio conduttore frullini e accessori per impastare
- Attacch

Collegamento alla rete elettrica
Prima di accendere il presente elettrodomestico assicurarsi che il valore di tensione della rete elettrica di alimentazione corrisponda a quello indicato nella targhetta riportante i dati di funzionamento.

NE:
Il presente elettrodomestico è conforme alle norme di cui alla Direttiva della Comunità Economica Europea 89/336/CEE.

Prima dell'Uso

Prima di usare l'autocucco 2000 per la prima volta o dopo periodi prolungati di non uso lavate il recipiente, i frullini e gli accessori per impastare in acqua calda insaponata e asciugateli a fondo. Lavate il frullatore in acqua calda insaponata, sciacquatelo sotto il rubinetto, lasciatelo scolare e asciugatelo.

Funzionamento del vostro Autocucco 2000 Kenwood

MIXER CON RECIPIENTE E SUPPORTO
Autocucco 2000 è in grado di montare 6 bianchi d'uovo, di impastare 450g di farina, di preparare 900g di pan di Spagna, di lavorare 227g di farina per pasta per dolci e di preparare una torta alla frutta da 1130g.

- Montate il mixer sul supporto posizionandolo e premendolo in giù finché non entra nell'alloggiamento (fig.1)
- Premete il tasto di sganciamotor del supporto e inclinate il mixer verso l'alto.
- Montaggio dei frullini o degli accessori per impastare:
 - a) I frullini o gli accessori per impastare forniti di ingranaggio conduttore devono essere inseriti nell'attacco che riporta il segno .
 - b) Inserite i frullini o gli accessori per impastare negli attacchi rotazionali leggendamente e spingendoli finché non si innestano in posizione.
- Posizionare il recipiente, aggiugnere gli ingredienti e inclinare il mixer verso il basso in modo che il frullino o gli accessori per impastare vadano all'interno del recipiente.
- Inserite la spina del mixer nella presa elettrica. Avvolgete il cavo in un attento attimo al raccogliacavo (fig.2)
- Accendete e regolate la velocità nel modo voluto con l'apposito selettore (sono disponibili tre velocità).
- Quando gli ingredienti raggiungeranno la consistenza desiderata portate il selettore della velocità alla posizione 0. Aspettate che i frullini si fermino prima di versare la misura ottenuta.
- Per smontare i frullini e gli accessori per impastare premete il pulsante di sganciamotor del supporto, inclinate il mixer verso l'alto e premete il tasto di espulsione. Dopo aver effettuato questa operazione togliere anche il recipiente.

NE: All'aumentare della velocità aumenta automaticamente anche la potenza. Quando la mistura diventa più dura da lavorare aumentate la potenza selezionando una velocità maggiore. Se l'autocucco inizia a lavorare a una velocità bassa, selezionando la velocità più alta, il mixer di frullini o degli accessori per impastare la velocità selezionata influenzerà la velocità di rotazione del recipiente.

Funzionamento del vostro Autocucco 2000 Kenwood

MIXER
Il mixer del vostro autocucco 2000 può essere smontato dal supporto e utilizzato per mescolare ingredienti contenuti in qualsiasi recipiente o tegame.

- Smontate il mixer dal supporto reggendo quest'ultimo con una mano mentre con l'altra inclinate in avanti il mixer e lo spingete (fig.3)
- Montaggio dei frullini o degli accessori per impastare:
 - a) I frullini o gli accessori per impastare forniti di ingranaggio conduttore devono essere inseriti nell'attacco che riporta il segno .
 - b) Inserite i frullini o gli accessori per impastare negli attacchi rotazionali leggendamente e spingendoli finché non si innestano in posizione.
- Mettete gli ingredienti in un recipiente adatto.
- Inserite la spina del mixer nella presa elettrica, poggiate i frullini o gli accessori per impastare nella misura e accendete il mixer. Regolate la velocità nel modo voluto con l'apposito selettore (sono disponibili tre velocità). Muovete i frullini o gli accessori per impastare nella misura desiderata finché non viene ottenuta la consistenza desiderata.
- Portate il selettore della velocità alla posizione 0. Aspettate che i frullini si fermino prima di versare la misura ottenuta.
- Durante gli intervalli il mixer può essere poggiato sulla parte superiore con i frullini nel recipiente (fig.4).

NE: All'aumentare della velocità aumenta automaticamente anche la potenza. Quando la mistura diventa più dura da lavorare aumentate la potenza selezionando una velocità maggiore. Se l'autocucco inizia a lavorare a una velocità bassa, selezionando la velocità più alta, l'uso dei frullini o degli accessori per impastare la velocità selezionata influenzerà la velocità di rotazione del recipiente.

Suggerimenti su come Montare, Mescolare e Impastare

- Quando il mixer è montato al supporto sarà necessario raschiare il fondo e le parti laterali del recipiente a intervalli regolari per mescolare uniformemente tutti gli ingredienti. Prima di fare ciò spegnete il mixer e assicuratevi che i frullini o gli accessori per impastare si siano fermati.
- Tenete presente che il mixer funziona più efficientemente e meno rumorosamente se i frullini sono coperti a metà dalla mistura.
- Prima di mescolare e zucchero o consigliabile riscaldare il recipiente e i frullini immergendoli in acqua calda e asciugandoli a fondo.
- Per fare un impasto da torta schiumoso usate un blocco solido di margarina a temperatura ambiente.
- Per fare un impasto da torta dove vengono usati tutti gli ingredienti utilizzate margarina cremosa appena estratta dal frigorifero.
- Per montare i bianchi d'uovo il recipiente e i frullini devono essere perfettamente puliti. Qualsiasi traccia di grasso o di rosso d'uovo impedirà che i risultati acquisiscano la consistenza schiumosa voluta.
- Per ottenere i risultati migliori i bianchi d'uovo devono essere a temperatura ambiente.

Funzionamento del vostro Autocucco 2000 Kenwood

FRULLATORE
L'accessorio per frullare ha una capacità di 0,5 litri e viene collegato al mixer. Il frullatore funziona a una velocità molto alta frullando gli alimenti in un minuto.

- Estraeate la spina del mixer dalla presa elettrica e smontatelo dal supporto reggendo quest'ultimo con una mano mentre con l'altra inclinate in avanti il mixer e lo spingete (fig.5)
- Poggiate il mixer sul piano di lavoro con la parte anteriore rivolta verso il basso e togliete la copertura dell'attacco del frullatore (fig.6)
- Inserite la spina del mixer nella presa elettrica, accendotandoli il selettore di velocità sia su 0 e che i frullini o gli accessori per impastare non siano inseriti.
- Inserite il frullatore nell'attacco: quando trovate la posizione giusta premetele in giù in modo che entri completamente nell'alloggiamento.
- Togliete il coperchio ruotandolo in senso orario.
- Inserite gli alimenti nel frullatore e chiudete il coperchio ruotandolo in senso antiorario, accendotandoli che il tappo sia in posizione. Il tappo si incastra nell'apertura del coperchio e può essere tolto tirandolo e girandolo contemporaneamente.
- Impostate il selettore su 3 e azionate il frullatore finché non ottenete il risultato desiderato.
- Durante l'uso del frullatore si raccomanda di tenere la vostra mano sopra di esso per mantenerlo fermo.

Avvertenze Importanti

Accertatevi che il motore sia spento prima di montare o smontare il frullatore.

Il mixer deve essere tolto dal supporto prima di montarvi il frullatore.

Il frullatore deve essere montato saldamente al mixer prima di accenderlo.

Dopo aver utilizzato il frullatore estraete la spina dalla presa elettrica e attendere che le lame del frullatore si siano fermate prima di smontare il coperchio e toglierlo, altrimenti il rischio di accoppiamento delle stesse si può danneggiare.

L'uso prolungato o ripetuto deve essere evitato, specialmente nel frullare ingredienti secchi o piccole quantità di alimenti.

Spegnete prontamente dopo l'uso per garantire una lunga durata al vostro frullatore.

Per ragioni di sicurezza consigliamo di non frullare liquidi molto caldi.

Vari tipi di spezie come chiodi di garofano, semi di finocchio e di cumino hanno un effetto negativo sulla plastica per cui non dovrebbero essere trattati.

Non far funzionare il frullatore a vuoto.

Il frullatore non è adatto a contenere cibi: evitate di lasciare nel frullatore gli ingredienti da frullare e toglieteli immediatamente una volta frullati.

Non far funzionare il frullatore per più di un minuto.

Suggerimenti sull'uso del frullatore

Trattamento di Ingredienti Secchi (pane secco per fare pangrattato, rosti ecc.)
Non mettere ingredienti secchi nel frullatore prima di accenderlo. Gli alimenti devono essere della grandezza adatta per entrare nell'apertura del coperchio del frullatore. Togliete il tappo dall'apertura e accendete il frullatore. Lasciate cadere gli alimenti sulla lame rotanti, aspettando che ogni pezzo sia frullato prima di inserirne un altro, tenendo pronte la vostra mano sopra l'apertura. Quando raggiungerete la quantità massima smontate il frullatore e ripetete le stesse operazioni.

Liquidi (come zuppe, uova sbattute, salse ecc.)
Riemplite il frullatore per 3/4 della capacità massima. Assicuratevi che il coperchio sia ben chiuso e che il tappo sia in posizione. Accendete per 15-45 secondi.

Purea (frutta morbida come le fragole, i pomodori e la frutta dura come l'alto)
Riemplite il calice a metà e accendete. Quando occorre spegnete il frullatore e staccate la misura attaccata alle pareti.

Misture più dense (passati, paté, creme ecc.)
Riemplite a metà il calice e accendete. Quando occorre spegnete il frullatore e staccate la misura attaccata alle pareti. La misura risulta difficile da frullare aggiugnere un po' di liquido.

Maionese
Durante la preparazione della maionese ponete nel frullatore tutti gli ingredienti ad eccezione dell'olio. Togliete il tappo dall'apertura e aggiugnate gradualmente l'olio con un getto costante mentre il frullatore è in funzionamento.

Cura e Pulizia

Spegnete l'elettrodomestico ed estraete la spina dalla presa elettrica.

Lavate il recipiente, i frullini e gli accessori per impastare in acqua calda insaponata. Asciugateli a fondo. Non lavateli in lavastoviglie.

Lavate il frullatore in acqua calda insaponata e sciacquatelo sotto il rubinetto (non lasciatelo a molle in acqua calda insaponata né lasciare acqua nell'frullatore). Non usare prodotti abrasivi. Fate attenzione mentre lavorate a una velocità bassa, selezionando la velocità più alta, il mixer di frullini o degli accessori per impastare la velocità selezionata influenzerà la velocità di rotazione del recipiente.

Funzionamento del vostro Autocucco 2000 Kenwood

MIXER
Il mixer del vostro autocucco 2000 può essere smontato dal supporto e utilizzato per mescolare ingredienti contenuti in qualsiasi recipiente o tegame.

Assistenza

Se il cavo di alimentazione del presente elettrodomestico si danneggia, può essere riparato solamente in un Centro Riparazioni autorizzato dalla Kenwood, in quanto è necessaria una strumentazione speciale.

Contattate il rivenditore dal quale avete acquistato il presente elettrodomestico.

N

Kenwood Chefette 2000

Din nye Kenwood Chefette 2000 er en allsidig kjøkkenmaskin som består av håndmikser, hurtigmikser og bolle med stav. Håndmikseren kan brukes separat, uten stavetiv. Hurtigmikseren brukes sammen med håndmikseren. Dette utstyret er meget allsidigt og egner seg til pisking/blanding av egg, fløte, tertedige, kakereker o.l. For å få mest mulig nytte av Chefette, bør du ha den stående rett tilgjengelig.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Når man bruker elektriske artikler, bør man alltid ta visse forholdsregler, inkludert de følgende:

- Les hele bruksanvisningen.
- Ikke bruk mikseren til annet enn det den er beregnet på.
- Hvis det er tegn til skade på mikseren eller ledningen, skal de legges bort.
- Ikke legg mikseren, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Var påpasselig hvis mikseren skal brukes av eller i nærheten av barn.
- Ikke la ledningen henge over borkanten eller i nærheten av varme gjenstander.
- Hold fingre, klær, redskap o.l. klar av bevegelsede deler.
- Advansé - knivene er skarpe. Utvis forsikthet både når de er i bruk og når de rengjeres.
- Bruk av ekstrastyrer som ikke anbefales av produsenten kan resultere i brann, stot eller skade.
- Ta støpselet ut av kontakten for deler settes på eller tas av, etter bruk og før mikseren rengjeres.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN

Gjør deg kjent med Kenwood Chefette 2000

- Delene**
1. Håndmikser
 2. Utstøterknapp
 3. Hastighetsregulator
 4. Bolle
 5. Stav
 6. Visper
 7. Hurtigmikser (Mikseglass)
 8. Løkk
 9. Påfyllingslokk (midtlokk)
 10. Ettelekk (til deig, hvis inkludert)
 11. Deksel og uttak til hurtigmikser
 12. Ledning
 13. Oppvingsmulighet for ledning
 14. Oppbevaringsplass for visper/etterstøterknapp
 15. Oppbevaringsplass for hastighetsregulator
 16. Utstøterknapp (for stav)
 17. Drivverk for bolle
 18. Drivverk for visper/etterstøterknapp
 19. Uttak for visper/etterstøterknapp

Nettspenning
Nettspenningen er 230 volt, men den, bør forvisse deg om at nettspenningen er den samme som den som står på merkeplaten.

Dette utstyret overholder regelene i EEC-direktiv 89/336/EEC.

Før bruk

Før du tar mikseren i bruk, eller hvis den har stått ubrukt en tid, bør den gøres godt ren først. Vask bolle, visper og ellers i varmt såpevann og tørk dem godt. Vask hurtigmikseren i varmt såpevann, skylt under kranen og la lufttørke.

Slik bruker du Kenwood Chefette 2000

HÅNDMIKSER MED BOLLE OG STATIV
Håndmikser kan vispe 6 eggheiter og kan ette deig av 450 g mel, lage lett kakere av 900 g mel, teite-/butterdeig av 225 g og røre til fruktakke av 1130 g mel.

- Sett håndmikseren på stativet ved å skyve den ned på plass. (Fig. 1)
- Trykk på utstøterknappen for stavt og vipp håndmikseren opp- og bakover.
- Fest visper/ellers a) Visper/