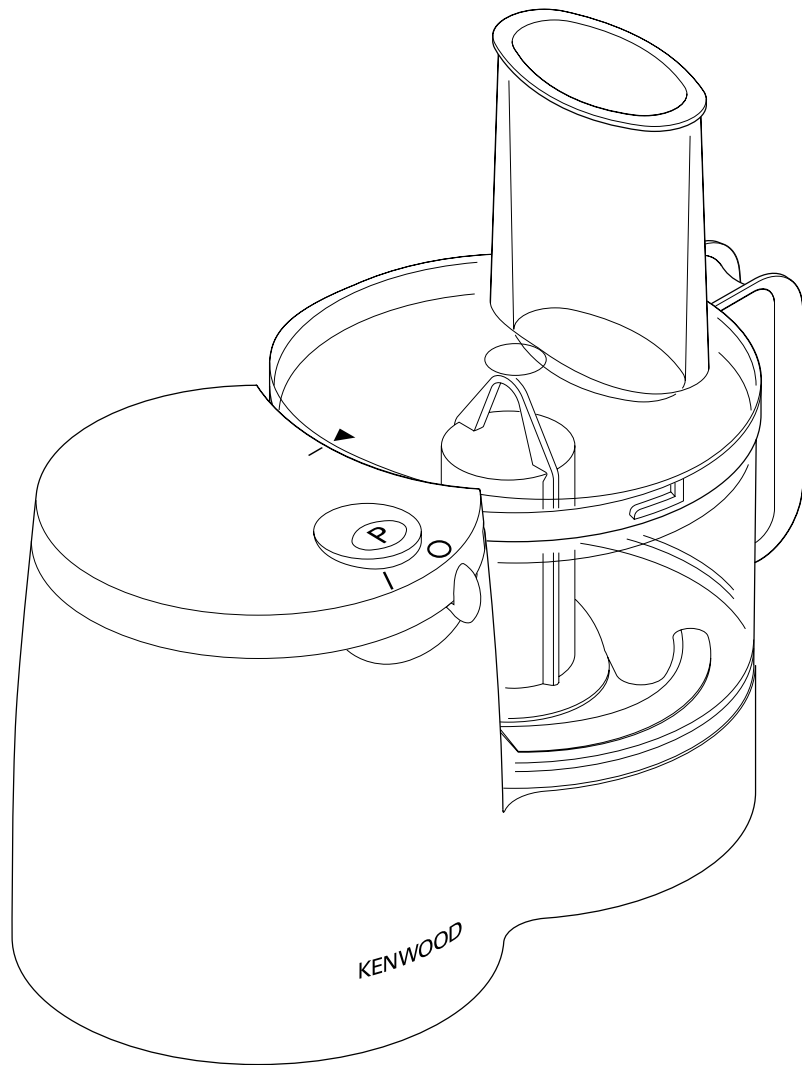




KENWOOD



FP110 series

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

Nederlands	4 - 5
-------------------	--------------

Français	6 - 7
-----------------	--------------

Deutsch	8 - 9
----------------	--------------

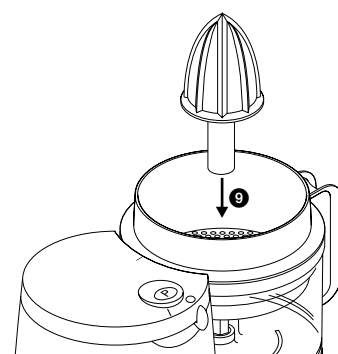
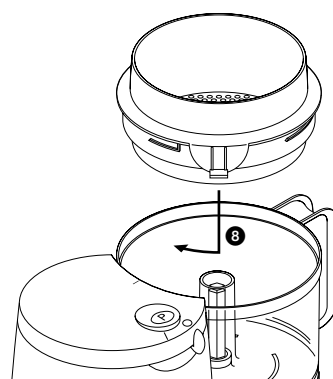
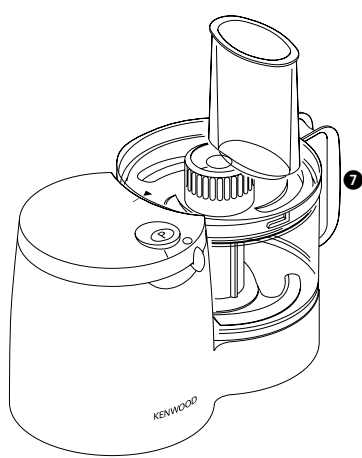
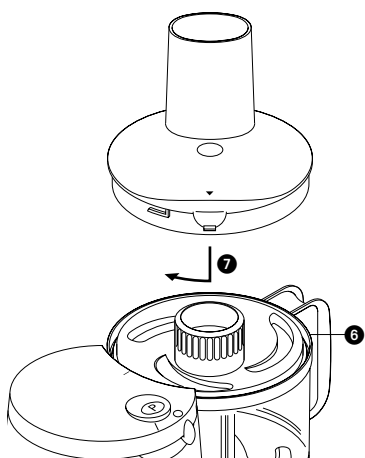
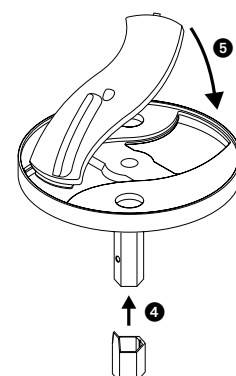
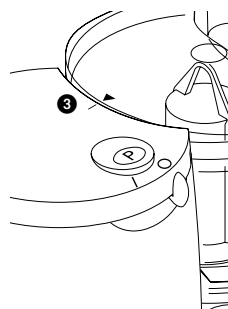
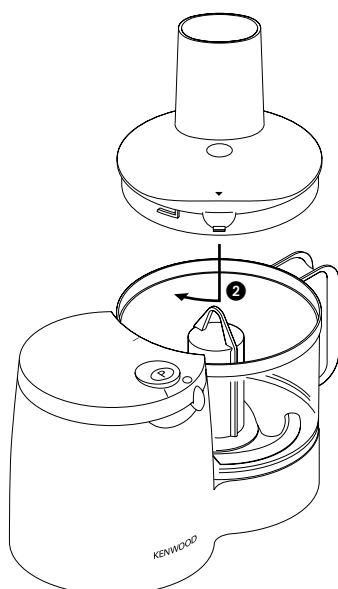
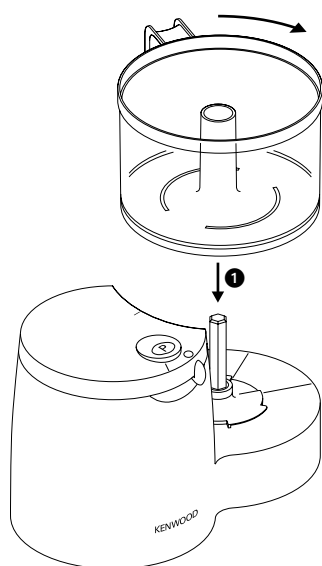
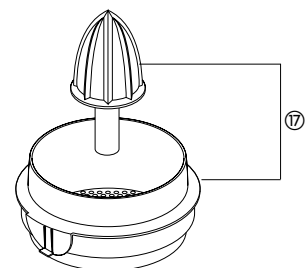
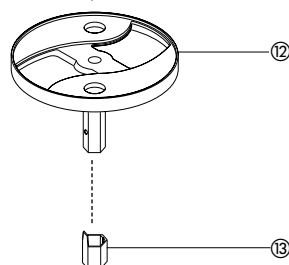
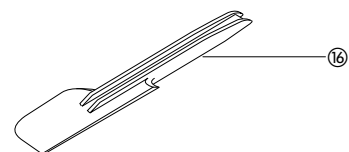
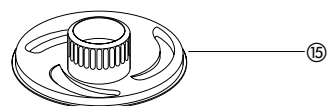
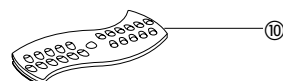
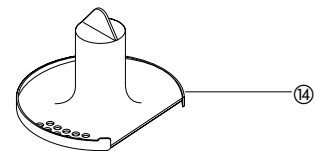
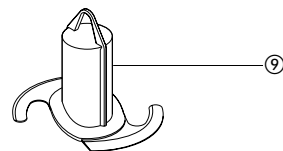
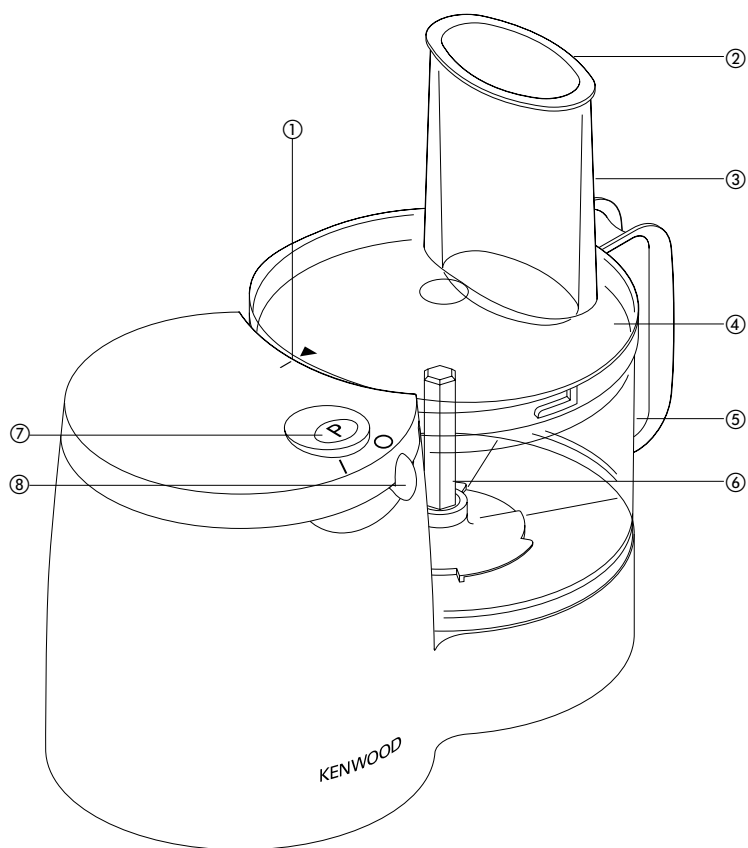
Italiano	10 - 11
-----------------	----------------

Dansk	12 - 13
--------------	----------------

Svenska	14 - 15
----------------	----------------

Norsk	16 - 17
--------------	----------------

Suomi	18 - 19
--------------	----------------



English

safety

- The blades and plates are sharp, handle with care. **Hold the knife blade by the finger grip at the top away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Do not place hands in the processor bowl whilst it is connected to the power supply.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher.
- Switch off and make sure the attachments have come to a stop before attempting to remove the lid.
- This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
- Do not use if there is any visible damage to the product.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Never use an unauthorised attachment.
- Don't let children play with this machine.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never misuse your food processor and only use it for its intended domestic use.

before plugging in

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

important - UK only

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

before using for the first time

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

key

- ① safety interlock
- ② pusher
- ③ feed tube
- ④ lid
- ⑤ bowl
- ⑥ food processor drive
- ⑦ pulse button
- ⑧ on/off lever

attachments

- ⑨ knife blade
 - ⑩ shredding plate
 - ⑪ slicing plate
 - ⑫ plate carrier
 - ⑬ spacer
 - ⑭ whisk
 - ⑮ maxi blend canopy
 - ⑯ spatula
- ⑰ Citrus press is an optional accessory and may not be included in your pack.

to use the food processor

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

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

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

using the attachments

knife blade

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

what the knife blade can do.

Raw meat

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

Cooked meat

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

Vegetables

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

Biscuit and breadcrumbs

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

Shortcrust pastry and scones

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

Soups

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

Nuts

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

Cake making

Sponge type cakes are best made by the 'all in one method'. All the ingredients are placed into the bowl and processed until smooth - approximately 10 seconds. A 'soft tub' margarine used straight from the refrigerator and cut into 2cm/¾in cubes should always be used.

Savoury dips/spreads

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

Batters

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

Mayonnaise

Place the egg and seasonings into the bowl and mix for a few seconds. With the machine running gradually add the oil down the feed tube in a slow steady stream.

Yeast dough

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

whisk

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

slicing and shredding plates

what the cutting plates can do.

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

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

to assemble the plate carrier

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

important

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

using the cutting plates

shredding plate

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

slicing plate

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

hints

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

maxi blend canopy

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

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

citrus press (optional attachment)

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

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

cleaning

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

power unit

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

other parts

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

service and customer care

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

UK

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ✉ call Kenwood on 023 9239 2333 and ask for Customer Care. Have your model number ready - it's on the underside of your appliance. Alternatively, contact your authorised Kenwood repairer: look in YELLOW PAGES under 'Electrical appliance repairs'.

Eire

See our advertisement in Golden Pages.

other countries

Contact the shop where you bought your appliance.

guarantee - UK only

If your food processor goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:

- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified (unless by Kenwood);
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.

Nederlands

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

veiligheidsinstructies

- De messen en schijven zijn scherp: u dient de messen voorzichtig te behandelen. **Houd bij het werken en bij het schoonmaken het snijvlak aan de vingergreep aan de bovenzijde vast en van de snijkant af.**
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u altijd eerst het mes te verwijderen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact, voordat u met uw handen in de kom van de machine komt.
- Duw nooit met uw vingers voedsel door de koker. Gebruik hiervoor altijd de stamper.
- Schakel het apparaat uit en controleer of de hulpstukken helemaal tot stilstand zijn gekomen, voordat u het deksel opendoet.
- Als u het sluitmechanisme te krachtig probeert te openen, kan dit het apparaat beschadigen en kunt u zich verwonden.
- Gebruik het apparaat niet bij een zichtbare beschadiging..
- Dit apparaat mag zonder toezicht niet geschikt 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, de stroomdraad 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.

voordat u de keukenmachine aansluit

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

voordat u de keukenmachine voor het eerst gebruikt

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

verklaring

- ① veiligheidssluiting
- ② stamper
- ③ invoerkoker
- ④ deksel
- ⑤ kom
- ⑥ aandrijfas keukenmachine
- ⑦ pulsknop
- ⑧ aan/uit-knop

hulpstukken

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

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

het gebruik van de keukenmachine

- 1 Zet de kom op het voetstuk van de keukenmachine, met het handvat naar achteren, laat de kom zakken en draai deze met de klok mee totdat deze op zijn plaats ❶ klikt.
- 2 Zet een hulpstuk op de aandrijfas van de keukenmachine.
- De kom en het hulpstuk dienen op de machine te worden geplaatst voordat u

de ingrediënten toevoegt.

- 3 Plaats de deksel op de kom, met de invoerkoker naar de achterzijde van de machine. ❷. Draai met de klok mee totdat de deksel op één lijn staat met de streep op de machine ❸.

• Als de deksel niet goed is bevestigd, zal de keukenmachine niet werken.

- 4 Schakel het apparaat in door de aan/uit-knop op 'I' te zetten en laat de machine draaien totdat de gewenste structuur is bereikt OF gebruik de pulsknop om het hulpstuk in de kom te starten en te stoppen. Met de pulsknop bestuurt u de motor; deze blijft draaien zolang de knop ingedrukt is. Zo kunt u de structuur van verschillende voedingsmiddelen beter regelen, bijvoorbeeld wanneer u vlees verwerkt.
- 5 Voer de hierboven beschreven handelingen in omgekeerde volgorde uit om de kom, de deksel en de hulpstukken te verwijderen.
- De deksel kan pas worden verwijderd wanneer de aan/uit-knop op '0' staat.

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 contact met de kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.

maximumhoeveelheden

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

het gebruik van de hulpstukken

mes

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

wat kunt u met het mes allemaal doen?

Rauw vlees

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

Gekookt vlees

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

Groenten

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

Brood en paneermeel

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

Kruimeldeeg en scones

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

Soepen

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

Noten

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

Cake

Cakes van biscuitdeeg kunt u het best volgens de 'alles-in-een'-methode maken. U plaatst alle ingrediënten in de kom en u laat de machine draaien

totdat een glad beslag ontstaat; dit duurt ongeveer 10 seconden. U moet altijd 'smeerbare' margarine gebruiken die rechtstreeks uit de koelkast komt en in blokjes van 2 cm is gesneden.

Hartige dips/sauzen

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

Beslag

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

Mayonaise

Zet de eieren en kruiden in de kom en meng het geheel gedurende enige seconden. Terwijl de machine draait, voegt u de olie via de koker geleidelijk in een constante stroom toe.

Gistdeeg

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

garde

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

schijven voor plakjes en snippers

wat kunt u met de snijschijven allemaal doen?

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

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

de houder voor de schijf in elkaar zetten

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

belangrijk

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

Het gebruik van de snijschijven

raspschijf

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

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

schijf voor plakjes

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

handige tips

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

- Duw het voedsel met een gelijkmatige druk in de koker.

blenderkap

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

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

citruspers (optioneel hulpstuk)

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

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

reinigen

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

motorhuis

- Neem dit met een vochtige doek af en droog het.
 - Draai het overbodige snoer in de speciale opbergruimte aan de achterkant van het apparaat.
- overige onderdelen
- Was alle onderdelen altijd met de hand af en droog ze vervolgens grondig af.
 - Alle hulpstukken kunnen in het bovenste rek van de afwasmachine worden afgewassen.

service en customer care

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

Als u hulp nodig heeft bij het volgende:

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

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

sécurité

- Les lames et lamelles sont tranchantes, manipulez-les avec précaution. **Tenez la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.**
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Ne mettez jamais les mains dans le bol du robot quand il est branché.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir.
- Eteignez l'appareil et assurez-vous que les accessoires sont complètement arrêtés avant d'essayer de retirer le couvercle.
- Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil si vous voyez qu'il est endommagé.
- 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.

avant le branchement

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

avant la première utilisation

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

légende

- ① verrouillage de sécurité
- ② poussoir
- ③ Tube d'alimentation
- ⑤ couvercle
- ⑤ bol
- ⑥ unité moteur du robot
- ⑦ bouton de fonctionnement par impulsion (pulse)
- ⑧ interrupteur marche/arrêt

accessoires

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

utilisation du robot

- 1 Adaptez le bol sur l'unité moteur du robot - la poignée tournée vers l'arrière - tournez dans le sens des aiguilles d'une montre en le descendant jusqu'à ce qu'il s'engage à fond dans ①.
- 2 Ajoutez un accessoire sur l'unité moteur du robot.
 - Fixez toujours le bol et l'accessoire à l'unité centrale du robot avant d'y ajouter les ingrédients.
- 3 Fixez le couvercle sur le bol - le tube d'alimentation orienté vers l'arrière de l'appareil ②.

Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche qui se trouve sur le couvercle s'aligne sur le trait qui se trouve sur le corps de l'appareil ③.

- **Si le couvercle n'est pas inséré correctement, le robot ne fonctionnera pas.**

- 4 Mettez en marche en plaçant l'interrupteur marche/arrêt sur la position 'I' et faites fonctionner jusqu'à obtention de la consistance souhaitée ou utilisez le bouton de fonctionnement par impulsion (pulse) pour faire fonctionner l'accessoire adapté dans le bol dans un mode d'action marche/arrêt. Le bouton marche/arrêt met en marche le moteur et le fait fonctionner tout le temps qu'il est enclenché. Cela vous permet de contrôler la texture des différents aliments, par exemple quand vous hachez de la viande.
 - 5 Procédez de la façon inverse pour retirer le bol, le couvercle et les accessoires.
- Le couvercle ne peut être retiré qu'une fois l'interrupteur Marche/arrêt sur la position 'O'.

important

Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moulinier des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre semoule.

Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être taché définitivement.

capacités maximales

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

utilisation des accessoires.

lame couteau :

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

fonctions du couteau.

viande crue :

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

viande cuite :

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

légumes :

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

biscuits et croûtes de pain :

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

pâte à tarte et petits pains :

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

soupes :

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

noix :

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

préparation de gâteaux :

Les gâteaux de type «mousseline » sont mieux réussis par la méthode «tout en

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

pâte à tartiner salées /sauces :

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

pâtes liquides :

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

mayonnaise :

Placez les œufs et l'assaisonnement dans le bol et mélangez quelques secondes. Pendant que le robot fonctionne, ajoutez graduellement l'huile par le tube d'alimentation en la versant lentement en un filet régulier.

pâtes levées :

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

fouet :

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

lame à émincer et à râper :

fonctions des lames à trancher.

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

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

assemblage du support de lame :

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

important

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

utilisation des lames à trancher

lame à râper :

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

lame à émincer :

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

conseils.

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

- Ne laissez pas les aliments s'accumuler sous la lame : videz régulièrement.
- Poussez les aliments dans le tube d'alimentation en exerçant une pression régulière.

réceptier mélangeur maxi blend.

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

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

presse-agrumes (accessoire en option).

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

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

nettoyage.

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

unité moteur

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

autres éléments

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

service après-vente.

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

Si vous avez besoin d'aide concernant:

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

Deutsch

Vor dem Lesen bitte Deckblatt mit Illustrationen auseinanderklappen

Sicherheit

- Die Klingen und Arbeitsscheiben sind scharf, handhaben Sie diese mit Vorsicht.
Halten Sie die Messerklinge während des Gebrauchs und der Reinigung am oberen Rand und nicht an der Schneidekante.
- Entfernen Sie immer erst die Messerklinge, bevor Sie die Schüssel entleeren.
- Halten Sie Ihre Hände nie in die Schüssel des Geräts, solange es an die Steckdose angeschlossen ist.
- Drücken Sie niemals Lebensmittel mit dem Finger in den Einfüllschacht. Verwenden Sie immer den Stopfer.
- Schalten Sie das Gerät immer ab und achten Sie darauf, dass kein Zubehör mehr in Bewegung ist, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Das Gerät kann beschädigt werden, und es kann zu Verletzungen kommen, wenn der Verriegelungsmechanismus übermäßiger Kraft ausgesetzt wird.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn Beschädigungen sichtbar sind.
- Dieses Gerät darf von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen nicht ohne Aufsicht verwendet werden.
- Verwenden Sie nur zugelassenes Zubehör.
- Lassen Sie niemals Ihre Kinder mit dieser Maschine spielen.
- Lassen Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie niemals eine beschädigte Maschine. Lassen Sie sie überprüfen oder reparieren: siehe 'Kundendienst'.
- Achten Sie darauf, dass die Antriebseinheit, das Netzkabel oder der Stecker niemals nass werden.
- Lassen Sie überschüssiges Netzkabel nie über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nur bestimmungsgemäß und nur für die vorgesehenen Zwecke im Haushalt.

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

Gerätebeschreibung

- Sicherheitsriegel
- Stopfer
- Einfüllschacht
- Deckel
- Schüssel
- Antrieb der Küchenmaschine
- Impulstaste
- Ein-/Aus-Schalter

Zusatzgeräte

- Messerklinge
 - Reibescheibe
 - Schneidescheibe
 - Scheibenträger
 - Abstandhalter
 - Schneebesen
 - Maxi-Fülldeckel
 - Spatel
- 17 Die Zitruspresse ist ein optionales Zubehörteil und liegt Ihren Gerät möglicherweise nicht bei.

Verwendung der Küchenmaschine

- Setzen Sie die Schüssel auf die Basis des Geräts - mit dem Griff nach hinten - und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest an ihrem Platz ❶ einrastet.
- Schließen Sie ein Zubehörteil am Antrieb der Küchenmaschine an.
- Setzen Sie immer die Schüssel und ein Zubehörteil an der Maschine an, bevor

Sie Zutaten in die Schüssel geben.

- Setzen Sie den Deckel so auf die Schüssel, dass der Einfüllschacht zur Rückseite der Maschine ❷ zeigt. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil auf dem Deckel auf die Markierung auf dem Gehäuse der Maschine zeigt ❸.
- Wenn der Deckel nicht richtig aufgesetzt wird, kann die Küchenmaschine nicht in Betrieb genommen werden.**
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter auf 'I' stellen und die Maschine laufen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist ODER verwenden Sie die Impulstaste, um das Zubehörteil in der Schüssel in einem Start-/Stopp-Betrieb laufen zu lassen. Die Impulstaste schaltet den Motor ein und lässt ihn laufen, solange die Taste gedrückt wird. Dies ermöglicht es Ihnen, die Textur verschiedener Nahrungsmittel zu kontrollieren, z.B. beim Verarbeiten von Fleisch.
- Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um die Schüssel, den Deckel und die Zubehörteile zu entfernen.
- Der Deckel kann nur entfernt werden, wenn sich der Ein-/Aus-Schalter in der Position '0' befindet.

Achtung

Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder um aus Kristallzucker Puderzucker herzustellen. Wenn Sie der Mischung Mandelaroma oder andere Aromen hinzufügen wollen, vermeiden Sie bitte Kontakt mit dem Kunststoff, da sie zu permanenten Verfärbungen führen können.

Höchstmengen

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

Verwendung der Zubehörteile

Messerklinge

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

Was die Messerklinge alles kann:

Rohes Fleisch

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

Gekochtes Fleisch

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

Gemüse

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

Keks- und Paniermehl

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

Mürbeteiggebäck und "Scones"

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

Suppen

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

Nüsse

Hacken Sie Nüsse für Kuchen und Kekse, indem Sie sie in die Schüssel geben

und die Maschine laufen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zubereitung von Kuchenteig

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

Gewürzdips bzw. -aufstriche

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

Pfannkuchenteig

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

Mayonnaise

Geben Sie das Ei und die Gewürze in die Schüssel und mischen Sie sie einige Sekunden lang. Geben Sie nach und nach bei laufender Maschine das Öl langsam und gleichmäßig in den Einfüllschacht.

Hefeteig

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

Schneebeesen

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

Schneide- und Reibescheiben

Was die Schneide- bzw. Reibescheiben können:

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

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

Zusammensetzen des Scheibenträgers

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

Achtung

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

Verwendung der Schneide- bzw. Reibescheiben

Reibescheibe

Schneiden Sie die Lebensmittel so, dass sie in den Einfüllschacht passen. Füllen Sie den Schacht fast bis oben und drücken Sie den Stopfer gleichmäßig herunter, während die Maschine läuft. Sie erhalten längere Schnitze, wenn sie die Stücke (z.B. Karotten) horizontal in den Einfüllschacht geben.

Schneidescheibe

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

Hinweise

- Verwenden Sie frische Zutaten.
- Schneiden Sie die Lebensmittel nicht zu klein. Machen Sie den Einfüllschacht ziemlich voll. Dies verhindert, dass die Lebensmittel während des Verarbeitens seitlich wegrutschen.
- Wenn Sie schneiden oder reiben: Lebensmittel, die aufrecht in den Schacht

gegeben werden, werden kürzer geschnitten als Lebensmittel, die horizontal hineingegeben werden.

- Nach Verwendung der Schneidescheibe bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder im Schneidegut.
- Lassen Sie es nicht zu, dass sich Lebensmittel an der Unterseite der Scheibe ansammeln. Reinigen Sie sie regelmäßig.
- Schieben Sie die Lebensmittel unter gleichmäßigem Druck in den Einfüllschacht.

Maxi-Fülldeckel

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

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

Zitruspresse (optionales Zusatzgerät)

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

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

Reinigung

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

Antriebseinheit

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

Andere Teile

- Mit der Hand waschen, dann gut abtrocknen.
- Alle Zubehörgeräte können im oberen Fach Ihrer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Kundendienst und Kundenbetreuung

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

Falls Sie bei Folgendem Hilfe benötigen:

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

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

sicurezza

- Le lame e i dischi sono taglienti: maneggiare con cautela. **Trattenere la lama per l'apposita presa in alto, lontano dal filo tagliente, sia durante l'uso che nel corso della pulizia.**
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- Non introdurre le mani nel recipiente mentre l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre dell'apposito accessorio (pressatore).
- Spegner l'apparecchio e assicurarsi che le parti accessorie si siano fermate completamente prima di rimuovere il coperchio.
- Nel caso in cui il dispositivo automatico di sicurezza venga sottoposto a forza eccessiva, l'elettrodomestico verrà danneggiato e potrà essere causa di infortuni.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato.
- 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').
- Non bagnare il motore, il cavo di alimentazione o la spina.
- Non lasciare 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.

prima dell'uso

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

prima di usare per la prima volta

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

Legenda

- ① Dispositivo di sicurezza
- ② Pressatore
- ③ Tubo di riempimento
- ④ Coperchio
- ⑤ Recipiente
- ⑥ Attacco dell'apparecchio
- ⑦ Tasto a impulsi
- ⑧ Interruttore on/off

Accessori

- ⑨ Lama
- ⑩ Disco per sminuzzare
- ⑪ Disco per affettare
- ⑫ Supporto dischi
- ⑬ Distanziale
- ⑭ Frusta
- ⑮ Maxi calotta
- ⑯ Spatola
- ⑰ Lo spremiagrumi è un accessorio opzionale e può non essere incluso nella confezione.

Uso del robot

- 1 Inserire il recipiente sulla base, con il manico rivolto posteriormente. Ruotare in senso orario spingendo allo stesso tempo verso il basso fino a bloccarlo in posizione ①.
- 2 Posizionare un accessorio sull'attacco dell'apparecchio.
- Inserire sempre il recipiente e l'accessorio sul robot prima di aggiungere gli ingredienti.

- 3 Inserire il coperchio sul recipiente: il tubo di riempimento deve trovarsi verso il retro dell'apparecchio ②. Ruotare in senso orario fino ad allineare la freccia sul coperchio con la linea in rilievo sul corpo dell'apparecchio ③.
- **In caso di inserimento errato del coperchio, il robot non entra in funzione.**
- 4 Accendere portando l'interruttore on/off sulla posizione 'I' e procedere con la lavorazione fino all'ottenimento della consistenza desiderata. IN ALTERNATIVA, azionare l'accessorio nel recipiente per mezzo del tasto a impulsi che consente di controllarne manualmente l'avvio e l'arresto. Il tasto a impulsi mette in funzione il motore e lo tiene in moto costante per tutto il tempo in cui resta premuto, consentendo in tal modo un buon controllo sulla consistenza dei vari alimenti inseriti, per esempio durante la lavorazione della carne.
- 5 Rimuovere recipiente, coperchio e accessori eseguendo la procedura inversa.
- È possibile rimuovere il coperchio solo quando l'interruttore on/off si trova sulla posizione 'O'.

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.

massima capienza

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

uso degli accessori

la lama

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

Le funzioni della lama.

carne cruda

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

carne cotta

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

verdure

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

biscotti e pangrattato

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

pasta frolla e dolci

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

minestre

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

noci e mandorle

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

preparazione di dolci

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

salsine aromatiche/creme spalmabili

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

pastelle

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

maionese

Introdurre l'uovo e il condimento nel recipiente e mischiare per qualche secondo. Con l'apparecchio in funzione, aggiungere poco a poco l'olio attraverso il tubo di riempimento.

pasta lievitata

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

frusta

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

dischi per affettare e sminuzzare

le funzioni dei dischi affilati.

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

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

per montare il supporto dischi

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

importante

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

uso dei dischi affilati

disco per sminuzzare

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

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

disco per affettare

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

suggerimenti

- Usare ingredienti freschi.
- Non ridurre gli ingredienti in pezzi di dimensioni eccessivamente ridotte. Riempire il tubo quasi fino al bordo: in tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione.

- Per affettare o sminuzzare: gli ingredienti inseriti verticalmente risulteranno tagliati più corti rispetto a quelli posizionati orizzontalmente.
- Dopo l'uso di un disco per affettare, risulterà sempre un certo quantitativo di residui sul disco stesso o fra gli ingredienti.
- Non lasciare che gli ingredienti si accumulino sul lato inferiore del disco. Svuotare regolarmente.
- Sospingere gli ingredienti all'interno del tubo di riempimento esercitando una pressione uniforme.

maxi calotta

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

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

spremiagrumi (accessorio opzionale)

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

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

pulizia

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

gruppo motore

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

altri componenti

- Lavare a mano, quindi asciugare con cura.
- Tutti gli accessori possono essere lavati sul cestello superiore della lavastoviglie.

assistenza clienti

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

In caso di bisogno di aiuto:

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

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud.

sikkerhed

- Knive og plader er skarpe og skal behandles forsigtigt. **Hold kniven i det øverste fingergreb og undgå at røre ved knivsæggen, både når kniven bruges og rengøres.**
- Tag altid kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
- Stik ikke hænderne ned i foodprocessorsens skål, mens den er tilsluttet lysnettet.
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid nedstopperen.
- Sluk for maskinen og se efter, at alt tilbehør står helt stille, inden du forsøger at tage låget af.
- Køkkenmaskinen bliver beskadiget, og man risikerer selv at komme til skade, hvis man med magt forsøger at omgå låsemekanismen.
- Brug ikke foodprocessoren, hvis den har synlige skader.
- Uden tilsyn bør foodprocessoren ikke bruges af mindre børn eller svagelige personer.
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- Lad aldrig børn lege med maskinen.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den kører.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret: Se under 'service'.
- Sørg for, at motorhus, ledning og stik aldrig bliver våde.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, skærebræt og lignende, og undgå, at den rører ved varme overflader.
- Overbelast aldrig foodprocessoren og brug den kun til de formål i husholdningen, den er beregnet til.

før foodprocessoren tilsluttes

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

inden maskinen tages i brug

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

oversigt

- ① sikkerhedslås
- ② nedstopper
- ③ påfyldningstragt
- ④ låg
- ⑤ skål
- ⑥ drivaksel
- ⑦ start-/stopknap
- ⑧ tænd-/slukknapp

tilbehør

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

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

sådan bruges foodprocessoren

- 1 Sæt skålen på motorenheden, så håndtaget vender mod motorhuset. Drej skålen med uret, til den låser sig godt fast ❶.
- 2 Sæt tilbehøret ned over drivakslen.
 - Sæt altid skålen og tilbehørsdelene helt fast på foodprocessoren, inden der fyldes ingredienser i.
- 3 Sæt låget rigtigt fast på skålen - med påfyldningstragten mod maskinens bageste del. ❷. Drej låget med uret, indtil pilen flugter med det fremhævede mærke på motorhuset. ❸.

- **Hvis låget ikke er rigtigt sat på, kan foodprocessoren ikke startes.**

- 4 Tænd for maskinen ved at sætte tænd-/slukknappen på 'I' og lade maskinen køre, til den ønskede konsistens er opnået - ELLER ved at trykke på start-/stop-knappen, hvis det monterede tilbehør skal køre med afbrydelser. Start-/stopknappen starter motoren og lader den køre, så længe knappen holdes inde. Med den kan man hele tiden kontrollere konsistensen af forskellige madvarer, f.eks. kød.
 - 5 Låg, tilbehørsdele og skål fjernes i modsat rækkefølge af den beskrevne procedure.
- Låget kan kun tages af, når tænd-/slukknappen står på 'O'.

vigtigt

Foodprocessoren egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner eller lave stødt melis om til flormelis.

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

maksimal kapacitet

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

brug af tilbehørsdele

kniv

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

hvad kniven kan bruges til.

Råt kød

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

Tilberedt kød

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

Grøntsager

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

Knuste kiks og rasp

Hæld stykkerne ned i påfyldningstragten, mens maskinen kører.

Mørdej og teboller

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

Supper

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

Nødder

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

Bagning

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

Dip og smørepålæg

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

Pandekage- og vaffeldej

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

Mayonnaise

Hæld æg og krydderier i skålen og bland det i nogle få sekunder. Mens maskinen kører tilsættes olien gradvis gennem påfyldningstragten i en langsom, jævn stråle.

Gærdej

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

pisker

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

rive- og snitteplader

hvad skærepladerne kan bruges til.

snitteplade - skiver gulerødder, kartofler, kål, agurk, squash, rødbede, løg.

riveplade - river ost, gulerødder, kartofler og madvarer med lignende konsistens.

sådan samles pladeholderen

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

vigtigt

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

sådan bruges skærepladerne

riveplade

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

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

snitteplade

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

tips

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

maxi blenderindsats

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

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

citruspresser (valgfrit ekstraudstyr)

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

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

rengøring

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

motordelen

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

andre dele

- Vaskes op i hånden og tørres grundigt af.
- Alle tilbehørsdele kan vaskes op på øverste hylde af opvaskemaskinen.

service og kundetjeneste

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

Hvis du har brug for råd om:

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

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

säkerhet

- Skärbladen är vassa. Hantera dem med försiktighet. **Håll i knivbladet upptill på avstånd från den vassa kanten, både när du ska använda det och diska det.**
- Ta alltid bort knivbladet innan du tömmer ut innehåll ur skålen.
- Stick inte ner handen i skålen eller mixern när kontakten är isatt.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid stöten/stötarna.
- Stäng av maskinen och se till att alla tillbehör har slutat rotera innan du försöker ta bort locket.
- Maskinen kan skadas eller orsaka skador om förreglingsmekanismen utsätts för våld.
- Använd inte maskinen om det finns några synliga skador på den.
- Maskinen är inte avsedd att användas av barn eller handikappade utan tillsyn.
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna maskin.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Lämna inte maskinen utan uppsikt medan den går.
- Använd inte maskinen om den är trasig. Se till att den kontrolleras eller repareras; se 'service'.
- Låt varken strömenheten, -sladden eller -kontakten bli våt.
- Låt inte överflödig sladd hänga ner över en bords- eller bänkkant eller komma åt varma ytor.
- Använd inte matberedaren för något annat än det normala hushållsbruk den är avsedd för.

före inkoppling

- Kontrollera att elektriciteten i din bostad har samma specifikationer som finns angivna på apparatens undersida.
- l Denna enhet uppfyller EU-direktivet 89/336/EEC.

före användning

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

förklaring

- ① förregling
- ② stöt
- ③ matarrör
- ④ lock
- ⑤ skål
- ⑥ drivaxel
- ⑦ momentanknapp
- ⑧ av/på-spak

tillbehör

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

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

använda matberedaren

- 1 Fäst skålen på matberedarens bas - med handtaget bakåt. Sänk den och vrid den medurs tills den sitter ordentligt på plats ❶.
- 2 Sätt på ett av tillbehören på matberedarens drivaxel.
 - Sätt alltid fast skålen och aktuellt verktyg i maskinen innan du lägger i ingredienserna.
- 3 Sätt fast locket på skålen med matarröret mot maskinens baksida ❷. Vrid medurs tills pilen på locket är mitt för det upphöjda strecket på matberedarens bas ❸.
- Om du inte sätter fast locket korrekt startar inte matberedaren.

- 4 Slå på beredaren genom att dra av/på-spaken till 'I' och kör tills konsistensen är lagom ELLER använd momentanknappen för att precis kunna styra när verktyget i skålen ska starta/stanna. Knappen aktiverar motorn och låter den gå så länge knappen är nertryckt. På det sättet får du bättre kontroll över konsistensen på det du bearbetar, t.ex. när du mal kött
- 5 Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att ta loss skålen, locket och tillbehören.
- Locket kan endast tas loss om strömbrytaren är i läge '0'.

viktigt

Din matberedare lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffeböner eller för att göra strösocker till florsocker.

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

maxkapacitet

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

använda tillbehören

knivblad

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

vad knivbladet kan göra.*Rått kött*

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

Tillagat kött

Gör likadant som för rått kött men kör kortare tid.

Grönsaker

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

Kakor och brödrester

Släpp ner bitar i matarröret medan maskinen är igång.

Mördeg och scones

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

Soppor

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

Nötter

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

Baka kakor

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

Goda dippsåser

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

Smeter

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

Majonnäs

Häll äggen och kryddorna i skålen och blanda i några sekunder. Med maskinen fortfarande igång ska du sedan efterhand hälla ner oljan långsamt och jämnt genom matarröret.

Bröddeg

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

visp

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

skärnings- och strimlingsskivorna

vad du kan göra med de olika skivorna.

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

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

sätta ihop skivhållaren

- 1 Knäpp fast mellanhylsan på änden av skivhållaren **4**.
- 2 Välj vilken skiva du vill använda och sätt fast den i hållaren med skärsidan uppåt.
- Skjut in skivans ena ände under kanten på skivhållaren och tryck den andra änden på plats. Den kan bara sitta på ett sätt. **5**.

viktigt

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

använda skivorna

strimlingsskivan

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

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

skärskivan

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

tips

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

mixningskåpan

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

- 1 Sätt kåpan i skålen över knivbladet - **tryck inte ner 6**.
- 2 Sätt på locket. Locket ser till att kåpan hålls på rätt höjd **7**.

citruspress (detta tillbehör är tillval)

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

- 1 Sätt skålen på matberedaren. Sätt på filtret och vrid medurs tills fliken på filtret är mitt för strecket på matberedarens bas **8**.
- 2 Sätt konen på drivaxeln och vrid runt tills den har gått hela vägen ner **9**.
- 3 Dela frukten i halvor. Slå på maskinen och tryck frukten mot konen.

rengöring

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

strömenhet

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

övriga delar

- Diska för hand och torka sedan noga.
- Alla tillbehör kan diskas i den övre korgen i diskmaskin.

service och kundtjänst

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

Om du behöver hjälp med

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

Før du leser dette skal du brette ut forsiden med illustrasjonene

sikkerhet

- Bladene og skivene er skarpe, vær forsiktig når du håndterer dem. **Hold bladet i fingergrepet øverst, bort fra eggen, både når du bruker kniven og når du vasker den.**
- Ta alltid av knivbladet før du tømmer bollen.
- Ikke stikk hendene ned i bollen mens strømmen er tilkopleet.
- Bruk aldri fingrene til å skyve maten ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperen.
- Slå av og pass på at motoren har stanset før du prøver å ta av lokket.
- Dette produktet kan skades og kan forårsake personskade hvis du bruker for stor makt på låsemekanismen.
- Ikke bruk produktet hvis det er noen form for synlig skade på det.
- Maskinen er ikke tenkt å skulle brukes av mindre barn eller uføre personer uten tilsyn.
- Bruk aldri annet enn originalt ekstrautstyr.
- Ikke la barn leke med denne maskinen.
- Gå aldri fra maskinen mens den er i bruk.
- Bruk aldri en defekt maskin. Sørg for kontroll eller reparasjon: Se 'Vedlikehold og Kundeservice'.
- La aldri strømmenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- Ikke la for lang ledning henge utover kanten på bordet eller arbeidsbenken. Ikke la ledningen ligge inntil varme overflater.
- Bruk aldri foodprocessoren din til annet enn det den er beregnet for i en privat husholdning.

før kopling til strøm

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

før første gangs bruk

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

nøkkel

- ① sikkerhetslås
- ② stapper
- ③ påfyllingstrakt
- ④ lokk
- ⑤ bolle
- ⑥ motordrev
- ⑦ momentknapp
- ⑧ på/av-bryter

tilbehør

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

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

bruke foodprocessoren

- 1 Sett bollen ned på motordelen med hanken bakover og vri den med klokken til den går godt i lås ①.
- 2 Sett redskapen over drivakselen.
 - Sett alltid bollen og redskapen på maskinen før du tilsetter ingrediensene.
- 3 Sett lokket på bollen med påfyllingstrakten bakover mot maskinen ②. Vri med klokken til pilen på lokket står på linje med merket på selve processoren ③.
- **Maskinen virker ikke hvis lokket ikke sitter skikkelig på plass.**
- 4 Slå på ved å sette på/av-bryteren på 'I' og arbeid til du har oppnådd ønsket konsistens ELLER bruk momentknappen for å starte og stoppe redskapen på bollen. Momentknappen driver motoren og holder den i gang så lenge knappen er presset inn. Dette gir deg mulighet til å kontrollere konsistensen på forskjellige matvarer, f.eks. når du bearbeider kjøtt.

- 5 Gjenta ovennevnte prosedyre i omvendt rekkefølge for å ta av bollen, lokket og redskaper.
- Lokket kan bare tas av når på/av-bryteren står i 'O' posisjon.

viktig

Processoren egner seg ikke til å knuse eller male kaffebønner eller til å lage farin av grovt sukker.

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

maksimal kapasitet

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

bruke tilbehøret

knivblad

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

hva knivbladet kan gjøre.

Rått kjøtt

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

Kokt kjøtt

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

Grønnsaker

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

Kjeks og brødsmuler

Slipp stykker ned gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang.

mørdeig og scones

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

Supper

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

Nøtter

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

Kakedeig

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

Salte dips/smørepålegg

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

Rører

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

Majones

Legg egg og krydder i bollen og visp et par sekunder. Tilsett oljen litt etter litt i en sakte, jevn strøm gjennom påfyllingsrøret mens maskinen er i gang.

Gjærdeig

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

visp

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

skjære- og raspeskiver

hva kutteskivene kan gjøre.

skjæreskive - skjærer gulrot, potet, kål, agurk, squash, rødbeter, løk i skiver.
raspeskive - river ost, gulrot, potet og matvarer med liknende konsistens.

sette på skiveholderen

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

viktig

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

bruke kutteskivene

raspeskive

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

skjæreskive

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

tips

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

maksi-blend sprutdeksel

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

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

sitruspresse (valgfritt tilbehør)

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

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

rengjøring

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

strømenhet

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

andre deler

- Vask for hånd og tørk godt.
- Alt tilbehøret kan vaskes i den øverste kurven i oppvaskmaskinen.

vedlikehold og kundeservice

- Hvis kabelen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
Hvis du trenger hjelp til:
- å bruke maskinen din eller til
- vedlikehold, reservedeler eller reparasjoner (under eller etter garantitidens utløp) kontakt forretningen hvor du kjøpte maskinen.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvat

turvallisuus

- Terät ja terälevyt ovat teräviä, joten käsittele niitä varoen. **Tartu hienonnusterään sormiotteella ylhäältä, kaukaa leikkuureunasta laitetta käsitellessäsi ja puhdistaessasi.**
- Irrota hienonnusterä aina ennen kulhon sisällön kaatamista.
- Älä laita käsiä monitoimikoneen kulhoon sen ollessa kytkettynä sähköverkkoon.
- Älä koskaan käytä sormiasi ruoan työntämisessä syöttösuppilon. Käytä aina paininta.
- Katkaise virta ja varmista, että osat ovat pysähtyneet ennen kannen irrottamista.
- Tämä laite voi vahingoittaa ja voi aiheuttaa loukkaantumisen, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan liikaa voimaa.
- Älä käytä laitetta, jos siinä on jokin näkyvä vaurio.
- Tämän laitteen käyttöä ei suositella pienille lapsille eikä vammaisille ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä laitteessa valtuuttamattomia osia.
- Älä anna lasten leikkiä tällä laitteella.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä vaurioitunutta laitetta. Vie se huoltoon tai korjaukseen: katso 'huolto'.
- Älä koskaan anna käyttölaitteen, sähköjohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä anna johdon riippua pöydän, työtason reunan tai kuuman pinnan yli.
- Älä koskaan käytä väärin monitoimikonettasi. Käytä sitä vain sille tarkoitettussa kotitalouskäytössä.

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

ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

pääosat

- ① suojalukitus
- ② painin
- ③ syöttösuppilo
- ④ kansi
- ⑤ kulho
- ⑥ kulhotilan käyttöakseli
- ⑦ sykäyspainike
- ⑧ on/off-virtakytkin

lisäosat

- ⑨ hienonnusterä
- ⑩ raastinterä
- ⑪ viipalointiterä
- ⑫ terän pidin
- ⑬ välikkappale
- ⑭ vispilä
- ⑮ nesteiden sekoituskansi
- ⑯ kaavin

- ⑰ Sitruspuristin on vaihtoehtoinen lisävaruste, eikä välttämättä kuulu pakkaukseesi.

monitoimikoneen käyttö

- 1 Aseta kulho monitoimikoneeseen - kahva kohti takaosaa - paina alas ja käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu lujasti paikoilleen ❶.
- 2 Aseta tarvittavat lisäosat kulhotilan käyttöakseliin.
 - Aseta kulho ja lisäosat aina monitoimikoneeseen ennen kuin lisäät ruoka-aineet.
- 3 Aseta kansi kulhoon - syöttösuppilo kohti laitteen takaosaa ❷. Käännä myötäpäivään, kunnes kannen merkki on samassa linjassa laitteessa olevan merkin kanssa ❸.
- **Väärin asennettu kansi estää monitoimikoneen toiminnan.**
- 4 Kytke virta päälle siirtämällä on/off -virtakytkin asentoon 'I' ja anna koneen olla päällä, kunnes haluttu koostumus on saavutettu TAI käytä sykäyspainiketta käyttääksesi kulhoon asennettua työkalua käynnistys/pysäytys -liikkeellä. Monitoimikoneen moottori toimii painettaessa sykäyspainiketta ja jatkaa

- toimintaa niin kauan kuin painiketta pidetään alhaalla. Näin voit tarkkailla eri ruokien rakennetta esim. lihaa työstäessäsi.
- 5 Peruuta yllä oleva menettelytapa kulhon, kannen ja lisälaitteiden poistamiseksi.
- Kannen voi poistaa vain, kun on/off -virtakytkin on asennossa 'O'.

tärkeää

Monitoimikoneesi ei sovellu rouhintaan, kahvinpajujen jauhamiseen eikä palasokerin jauhamiseen sirolesokeriksi.

Kun lisätään manteliesanssia tai aromisekoituksia, kannattaa välttää niiden joutumista kosketuksiin muovin kanssa, koska ne voivat aiheuttaa pysyviä jälkiä.

suurimmat tilavuudet	
kananmunanvalkuaiset	6
paloiteltava liha	300g
murotaikinan jauhojen paino	250g
hiivataikinan jauhojen paino	340g
sokerikakun aineiden kokonaispaino	800g
keitto tehosekoitussuojuksella	800ml

lisäosien käyttäminen

hienonnusterä

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

Mitä hienonnusterällä voi tehdä.

Raaka liha

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

Kypsä liha

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

Kasvikset

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

Keksit ja leivänmurut

Pudota palaset syöttösuppilon monitoimikoneen ollessa käynnissä.

Murotaikina ja teelevät

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

Keitot

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

Pähkinät

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

Kakun valmistus

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

Maukkaita dipplikastikkeita/tahnoja

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

Taikinat

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

Majoneesi

Laita kananmunat ja mausteet kulhoon, ja anna koneen käydä muutamia sekunteja. Lisää öljy syöttösuppilon tasaisena nauhana koneen käydessä hiljalleen.

Hiivataikina

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

vispilä

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

viipalointi- ja raastinterät

mitä leikkuuterillä voi tehdä.

viipalointiterä - viipaloi porkkanoita, perunoita, kaalia, kurkkua, kesäkurpitsaa, punajuurta ja sipulia.

raastinterä - raastaa juustoa, porkkanaa, perunaa ja muita samanrakenteisia ruokia.

terän pitimen asentaminen

- 1 Kiinnitä välikappale terän pitimen päähän **4**.
- 2 Valitse haluttu terä ja sovita pitimeen leikkaava puoli päällimmäiseksi.
- Laita terän toinen pää astian reunan alle ja paina toinen pää asentoon, johon se sopii vain yhdessä suunnassa **5**.

tärkeää

Käytettäessä viipalointi- ja raastinteriä välikappale täytyy kiinnittää pitimen päähän.

leikkuuterien käyttö

raastinterä

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

viipalointiterä

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

vinkkejä

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

nesteiden sekoituskansi

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

- 1 Laita sekoituskansi kulhoon hienonnusterän päälle - **älä paina alas 6**.
- 2 Sovita kansi - kansi varmistaa, että sekoituskansi on oikealla korkeudella **7**.

Sitruspuristin (vaihtoehtoinen lisälaite)

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

- 1 Aseta kulho monitoimikoneeseen. Lisää siivilä ja käännä myötäpäivään, kunnes siivilän siivekkeen merkki on samassa linjassa monitoimikoneen rungon kyljessä olevan merkin kanssa **8**.
- 2 Kiinnitä kartio käyttöakseliin kääntäen sitä, kunnes se putoaa koko matkan alas **9**.
- 3 Leikkaa hedelmä puoliksi. Kytke virta päälle ja paina hedelmää kartiota vasten.

puhdistus

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

käyttölaite

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

muut osat

- Pese osat käsin ja kuivaa sitten huolellisesti.
- Kaikki lisäosat voi pestä pesukoneen yläosassa.

Huolto ja asiakaspalvelu

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

Jos tarvitset apua:

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