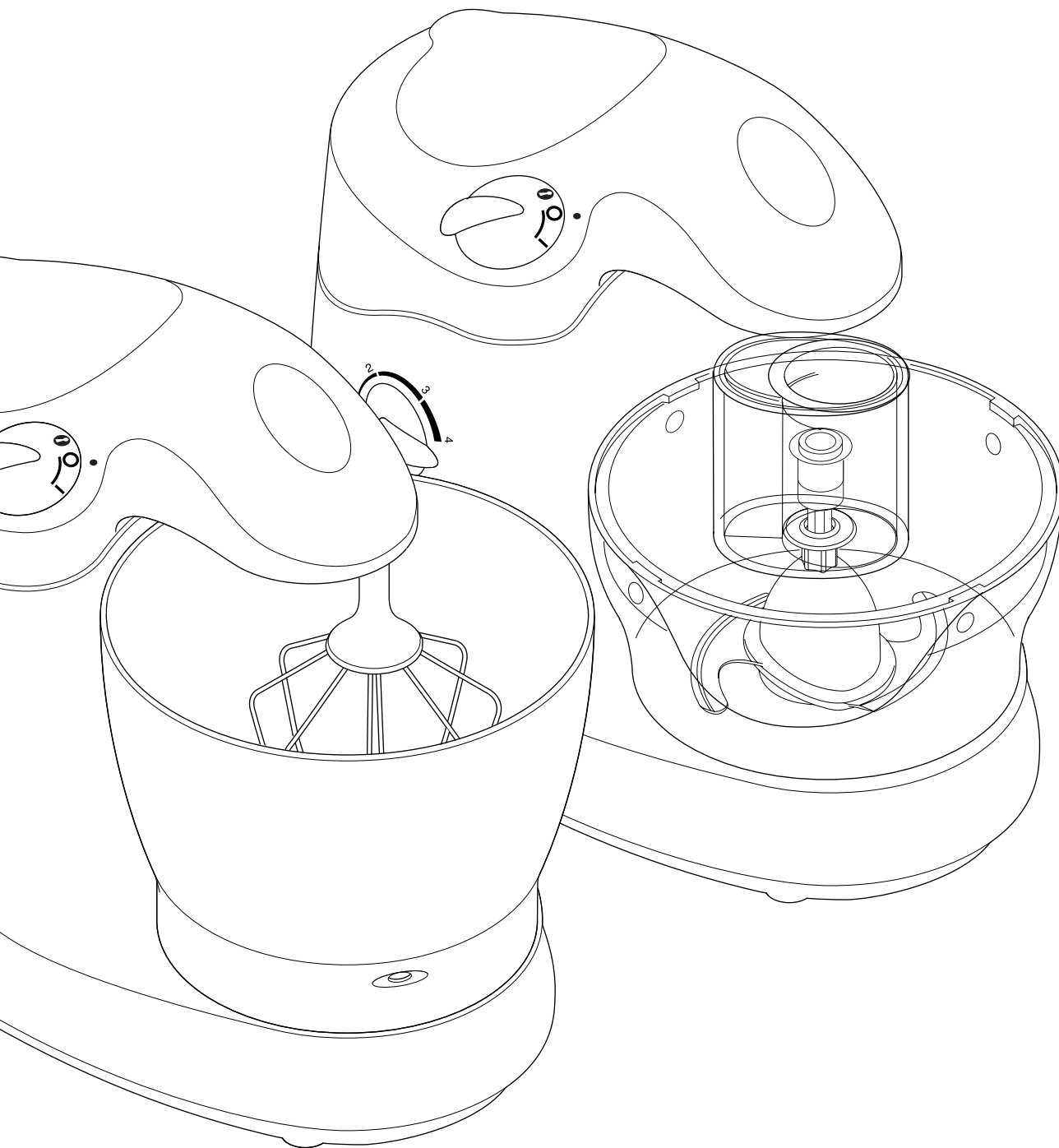


Kenwood Cuisine KM120, KM150, KM180



KENWOOD

introduction

Your Kenwood kitchen machine will help you with a multitude of tasks. Whether you're making bread or a soufflé, meringues or a cake, Kenwood makes it easier. And with such a wide range of attachments available, there's no limit to what it can do for you.

Pack Contents

	KM120 Cuisine Solo	KM150 Cuisine 3 in 1	KM180 Cuisine 3 in 1 plus
mixing			
mixing bowl	✓	✓	✓
whisk	✓	✓	✓
dough kneaders	✓	✓	✓
stirrer	✓	✓	✓
blending			
liquidiser	x	✓	✓
food processing			
attachment bowl, lid and pushers	x	✓	✓
knife blade	x	✓	✓
3 slicer/shredder/chipper plates	x	✓	✓
citrus juicer	x	x	✓
centrifugal juicer	x	x	✓
spatula	✓	✓	✓
cover	x	x	x

know your Kenwood kitchen machine

please refer to pack content guide opposite

safety

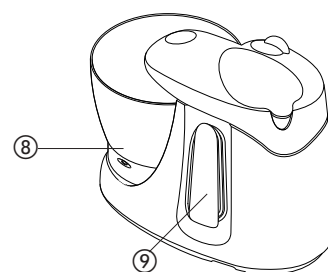
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Handle blades and cutting plates with care - they are extremely sharp.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service', page 7.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once (except the dough kneaders).
- This machine is for domestic use only.
- Never exceed the maximum capacities on page 2.
- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- This machine is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Don't let children play with this machine.

before plugging in

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

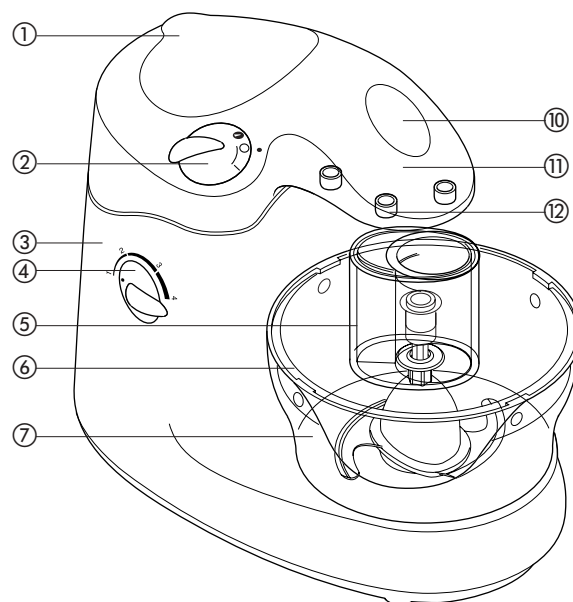
before using for the first time

- 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', page 7.
- 3 Wind excess cord around the bracket at the back of the machine.



know your Kenwood kitchen machine

- ① outlet cover
- ② on/off and head-lift switch
- ③ power unit
- ④ speed switch
- ⑤ pushers
- ⑥ attachment lid
- ⑦ attachment bowl
- ⑧ mixing bowl
- ⑨ bracket for excess cord
- ⑩ mixer tool release button
- ⑪ mixer head
- ⑫ mixer tool sockets



attachments available
mixer

whisk page 2
dough kneaders page 2
stirrer page 2

liquidiser page 3

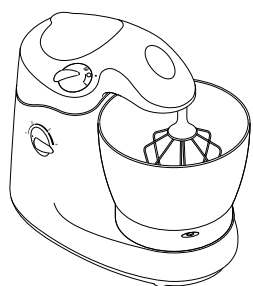
food processing attachments

knife blade page 4
 slicer/shredder/chipper page 5
 citrus juicer page 6
 centrifugal juicer page 6

spatula
cover part number 492239

☎ To buy an attachment not included in your pack, call Kenwood customer care on **023 92392333** and ask for Customer Care. **Have your model number ready** it's on the underside of your machine.

- The food processing attachments all use the same bowl. So a pack containing more than one attachment comes with only one bowl.



the **mixer**

Use the mixer for cakes, bread, pastry and meringues

the mixing tools and some of their uses

- whisk ① for whisking egg whites; cream; instant puddings; all-in-one cake mixes; creaming margarine and sugar (use a block margarine at room temperature); mixing eggs into sponge and fruit cakes.
- dough kneaders ② for all yeast mixtures. Use both kneaders together.
- stirrer ③ for stirring flour or fruit into cake mixes; making shortcrust pastry.

- important
- Never run the mixer for longer than 10 minutes - it will overheat.
 - Don't use the whisk for heavy mixtures - you could damage it.
 - After cleaning, re-fit the bowl. This keeps the mechanism underneath covered.

to use the mixer

- 1 Turn the on/off switch to 'I' to raise the mixer head ①
- 2 Put your ingredients into the mixing bowl, then fit the bowl onto the base. If necessary, turn it slightly until it drops into place.
- 3 The tools are colour-marked and so are the sockets they go into. Choose a tool, find the socket that matches its colour, then insert - turn and push ②
- Use both dough kneaders together; use the other tools singly.
- 4 Lower the mixer head until it clicks shut - **otherwise the mixer won't work.**
- 5 Select a speed ③
- 6 Plug in, then turn the on/off switch to 'I' ④
- 7 To switch off, turn the switch back to 'O'.

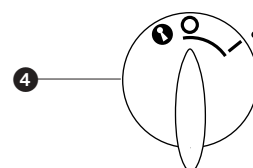
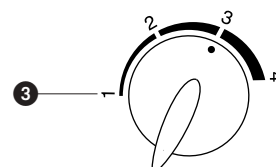
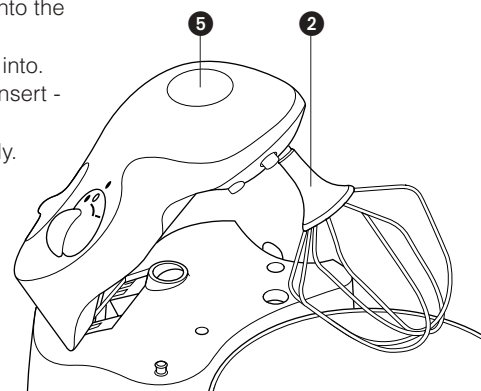
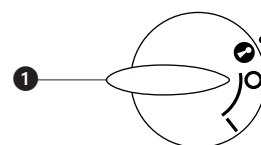
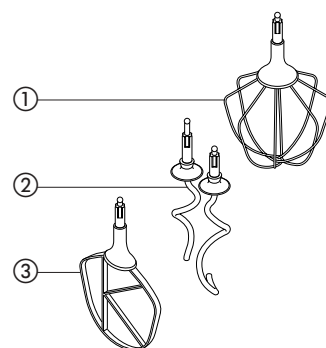
- to remove a tool
- 1 Switch off.
 - 2 Release the mixer head ①
 - 3 Press the tool release button ⑤
 - Remove the tool **before** removing the bowl.

- hints
- If you've got something in the mixing bowl that might splash (eg cream or flour), start on the lowest speed, then increase it if necessary.
 - If you hear the machine labouring, increase the speed.

choosing a speed **for all functions**

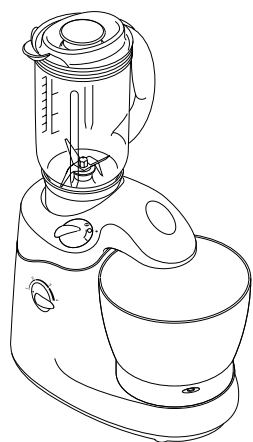
- **whisking** high
- **kneading** high
- **stirring flour/fruit into cake mixes** low to medium
- **making pastry** low to medium
- **liquidiser** high
- **knife blade** medium to high
- **slicer/shredder/chipper** medium to high
- **citrus juicer** low to medium
- **centrifugal juicer** high

- maximum capacities
- **egg whites** 8
 - **liquidiser** 1 litre (1³/₄pt)
 - **one-stage sponge cake** total weight 1.2kg (2lb 10oz)
 - **fruit cake** total weight 1.75kg (3lb 14oz)
 - **pastry** flour weight 300g (10oz)
 - **bread dough** flour weight 1kg (2lb 3oz) - but only if the liquid content is at least 500ml (18fl oz). If the mixture is drier than this, mix it in two batches. Otherwise you'll strain the mixer.
 - **chopping meat** 340g (12oz)



for **cleaning** see page 7

the liquidiser



Use the liquidiser for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs and chopping nuts.

- ① filler cap. You can remove this and add ingredients while the machine is running (eg oil for mayonnaise or bread for breadcrumbs).
- ② lid
- ③ jug

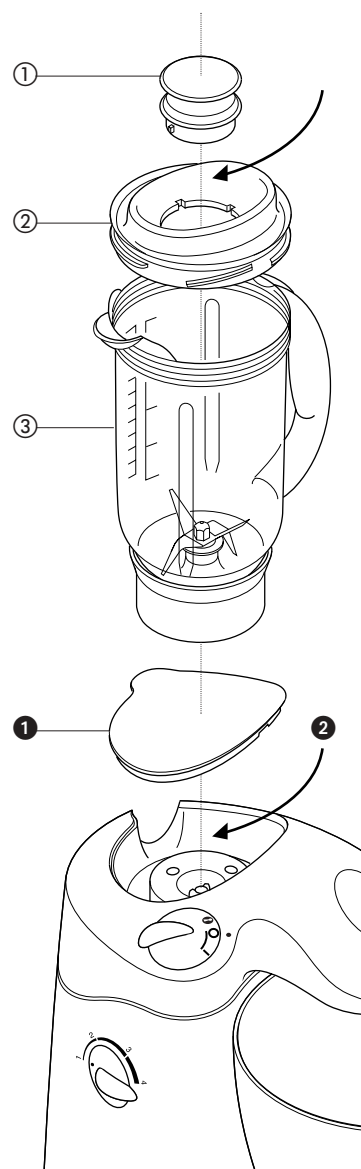
- safety**
- Never remove the liquidiser, or its lid, until the blades have completely stopped.
 - Never blend very hot liquids.

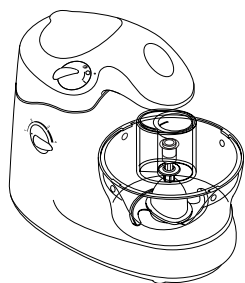
- important**
- Never run the liquidiser for longer than one minute - it will overheat. All foods are fully processed within one minute.
 - Don't put dry ingredients into the liquidiser before switching on. Cut them into cubes and drop them through the filler cap while the machine is running.
 - Don't process spices such as cloves, dill and cumin seeds as they damage the liquidiser plastic.
 - The liquidiser isn't suitable as a storage container. Don't leave ingredients to stand inside it either before or after processing.
 - Never exceed the maximum capacity of 1 litre (1³/₄pt).

to use the liquidiser

- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Remove the outlet cover ①
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Screw the lid and filler cap onto the jug.
- 5 Screw the jug onto the outlet ②
- 6 Switch on.

- hint**
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the liquidiser. Then, with the machine running, remove the filler cap and add the oil slowly and evenly.





the **food processing attachment**

use the food processing attachment to chop, slice, shred and chip

knife blade

Use the knife blade to chop raw and cooked meat, cooked eggs, vegetables, nuts, pâtés and dips and to also make crumbs from bread and biscuits. It can also be used to make shortcrust pastry and crumble toppings.

- ① pushers: large and small
- ② attachment lid
- ③ knife blade
- ④ attachment bowl

- safety
- **Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.**
 - The blades are sharp, handle with care. Hold the knife blade by the finger grip at the top away from the cutting edge, both in use and when cleaning.
 - Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.

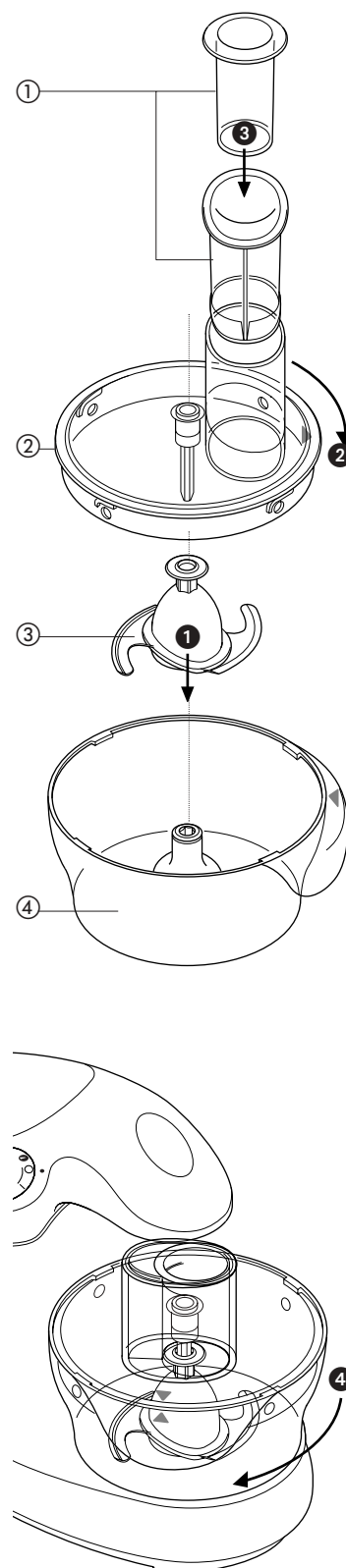
- important
- Don't chop ice cubes or other hard foods, such as spices, they may damage the attachment.
 - Don't use the knife blade to mix heavy loads such as bread dough otherwise you may damage your machine. Use the dough kneaders in the mixing bowl.
 - Don't blend liquid ingredients as they may leak from around the lid - use the liquidiser.
 - Some movement may occur when chopping raw meat, this is normal.

to use the knife blade

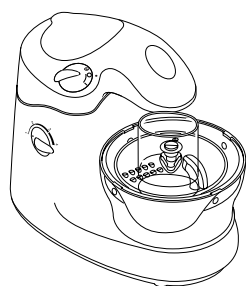
- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Place the knife blade in the attachment bowl ①
- 3 Cut the food up and place into the bowl ensuring that the food does not fall down the central hole in the blade shaft.
- 4 Fit the lid onto the bowl - bowl handle to the right, feed tube behind then turn clockwise until the indicating arrows line up ②
- If you experience difficulty in fitting the shaft in the lid into the knife blade, turn the top of the knife blade slightly, then try again.
- 5 Fit the feed tubes ③
- 6 Fit the unit onto the mixer base - handle towards the back - and turn clockwise until it clicks into position ④
- 7 Switch on and process until the desired result has been achieved.

- hints
- Cut food up before placing into the attachment. Meat, bread, vegetables and other foods of a similar texture should be cut into cubes approximately 2cm/¾ in. Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is operating.
 - When making pastry, use firm fat cut into cubes from the fridge. Mix with the flour until breadcrumb stage is reached. Gradually add sufficient water down the feed tube to form a dough. Switch off immediately ingredients combine together.
 - During processing some foods may collect around the rim of the lid. To prevent this, stop half way through the operation, scrape down, then resume.
 - Take care not to over process when using the knife blade.

- maximum capacities
- **pastry** (flour weight) 300g (10oz)
 - **meat** 340g (12oz)



for **cleaning** see page 7



the **food processing attachment** continued

slicer/shredder/chipper

Use the slicer/shredder to slice or shred fruit, vegetables and cheese and the chipper to cut vegetables eg potatoes and fruit.

- ① pushers: large and small
- ② feed tube
- ③ attachment lid
- ④ attachment bowl
- inclusive cutting plates ⑤ thick slicer/shredder
- ⑥ thin slicer/shredder
- ⑦ thin (julienne style) chipper
- optional cutting plates ⑧ extra-coarse shredder part number 639021
- ⑨ rasping plate part number 639150
- ⑩ standard chipper part number 639083

☛ To buy a cutting plate not included in your pack, call Kenwood customer care on **023 92392333** and ask for Customer Care. **Have your model number ready** it's on the underside of your machine.

what the cutting plates do

slicer/shredders

Plates ⑤ and ⑥ are reversible: one side slices, the other side shreds. You can slice cheese, carrot, potato, cabbage, cucumber, courgette, beetroot, onion. You can shred cheese, carrot, potato and foods of a similar texture. *Your chosen cutting side must be uppermost.*

thin (julienne style) chipper ⑦ cuts: potatoes for Julienne style French fries; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (eg carrot, swede, courgette, cucumber).

extra-coarse shredder ⑧ coarsely shreds cheese and carrot.

rasping plate ⑨ grates: parmesan cheese; potato for German potato dumplings.

standard chipper ⑩ cuts: potatoes for thin French fries; firm ingredients for salads and dips (eg swede, cucumber).

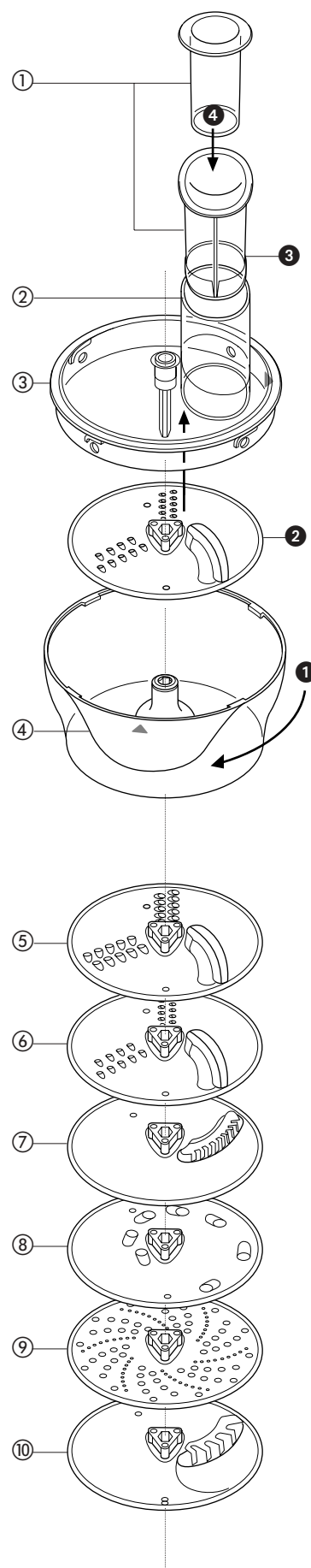
- safety
- **never remove the lid until the cutting plate has completely stopped.**
 - Handle the cutting plates with care - they are extremely sharp.
 - Don't let the bowl fill up as far as the cutting plate: empty it regularly.

to use the slicer/shredder/chipper

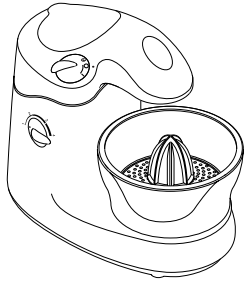
- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Fit the bowl onto the base - handle towards the back - and turn clockwise until it clicks into position ①
- 3 Push your cutting plate onto the shaft inside the lid. The cutting side must be uppermost ②
- 4 Fit the lid onto the bowl - feed tube towards the right - and turn clockwise until the arrows align.
- 5 Choose which feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.
- to use the **small** feed tube • First put the large pusher inside the feed tube ③
- to use the **large** feed tube • Use both pushers together ④
- 6 Put the food into the feed tube.
- 7 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

- hints
- Use fresh ingredients.
 - Don't cut food up too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively, use the small feed tube.
 - When using a chipper plate, place thin ingredients horizontally.
 - 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.

for **cleaning** see page 7



the **citrus & centrifugal juicer**



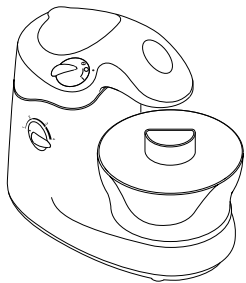
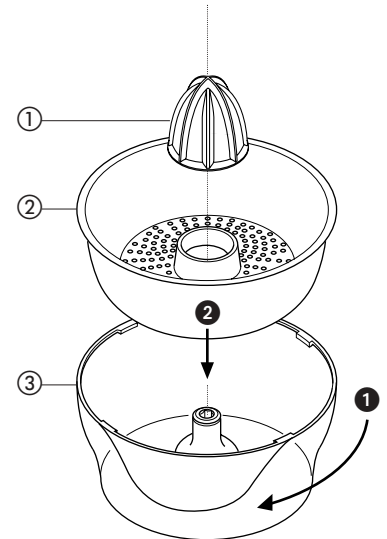
citrus juicer

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

- ① cone
- ② sieve
- ③ attachment bowl

to use the citrus juicer

- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Fit the bowl onto the base - handle towards the back - and turn clockwise ①
- 3 Put the sieve inside the bowl, then add the cone ②
- 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press it onto the cone.



centrifugal juicer

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

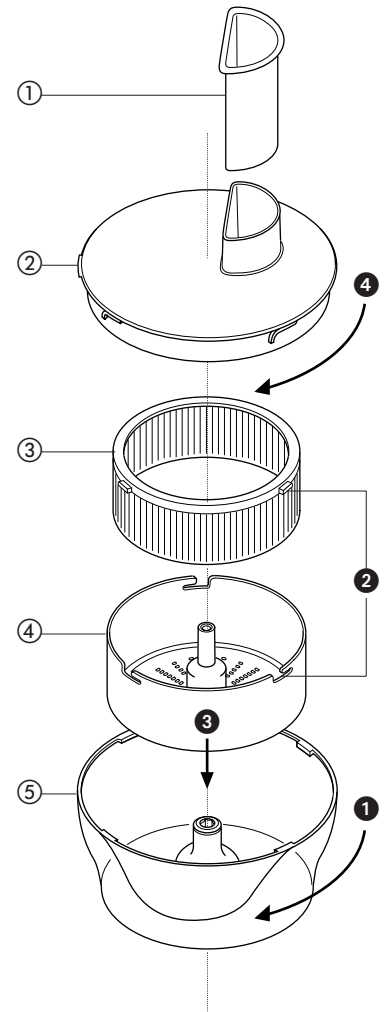
- ① pusher
- ② lid
- ③ strainer
- ④ inner bowl
- ⑤ attachment bowl

- safety important**
- Never use the centrifugal juicer without its lid on.
 - If the machine vibrates, switch off and empty the strainer. (The machine vibrates if the pulp becomes unevenly distributed.)
 - Process small amounts at a time (454g (1lb) maximum) and empty the strainer and inner bowl regularly.
 - Before processing, remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (eg melon, pineapple). You don't need to peel or core apples or pears.

to use the centrifugal juicer

- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Fit the bowl onto the base - handle towards the back - and turn clockwise ①
- 3 Fit the strainer inside the inner bowl, engaging the tabs ②
- 4 Fit the inner bowl inside the main bowl ③
- 5 Fit the lid onto the bowl - feed tube towards the right - and turn clockwise ④
- 6 Cut your food up. Then put one or two pieces into the feed tube.
- 7 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube**. Process fully before adding more.
- 8 After adding the last of the food, let the machine run for 20 seconds to extract all the juice from the strainer.

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



cleaning and service

cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Handle all 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.
- Don't wash the parts in the dishwasher.

power unit/mixer • Wipe with a damp cloth, then dry.

- Never use abrasives or immerse in water.

liquidiser 1 Fill with warm water, fit the lid and filler cap, then switch on top speed for 20 - 30 seconds.

2 Empty, then rinse. If it's still dirty, use a brush.

3 Wipe, then leave to air-dry.

- Don't leave the liquidiser in water to soak. And don't leave water inside it.

all other parts • Wash by hand, then dry thoroughly.

service and customer care

- Use the machine **only** for its intended use.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your machine
- ordering another attachment
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your machine.

recipes

winter warmer soup

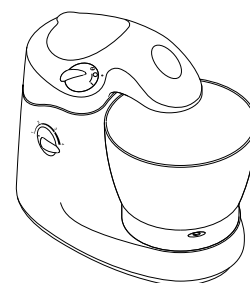
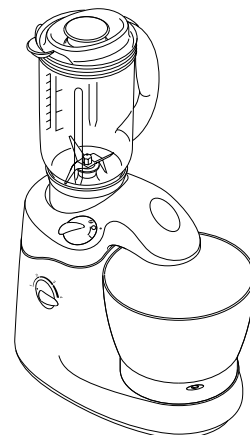
- ingredients
- carrots, potatoes and onions: sixteen 2cm ($\frac{3}{4}$ ") cubes of each
 - bacon stock
 - 100g (4oz) red lentils, washed
 - 250ml ($\frac{1}{2}$ pt) vegetable stock
 - one 400g (14oz) tin chopped tomatoes
 - salt and pepper
 - 200g (8oz) cooked bacon joint cut into 1cm ($\frac{1}{2}$ ") cubes

- method
- 1 Put the carrots, potatoes and onions into the **liquidiser** in that order.
 - 2 Add bacon stock up to the 1 litre ($1\frac{3}{4}$ pt) mark.
 - 3 Blend for no more than 10 seconds.
 - 4 Pour into a saucepan. Then add the lentils, tomatoes, vegetable stock and seasoning.
 - 5 Bring to the boil, stirring constantly. Then simmer for about 1 hour, stirring regularly, until the ingredients are cooked.
 - 6 Add the bacon cubes and heat through for 5 - 10 minutes. Serve immediately.

white bread - loaf or rolls

- ingredients
- 500g (1lb 2oz) strong plain flour
 - 5ml (1tsp) salt
 - 15g ($\frac{1}{2}$ oz) lard
 - 15g ($\frac{1}{2}$ oz) fresh yeast; or 10ml (2tsp) dried yeast + 5ml (1tsp) caster sugar
 - 300ml (11fl oz) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 100ml (3 $\frac{1}{2}$ fl oz) boiling water to 200ml (7 $\frac{1}{2}$ fl oz) cold water
 - **never exceed the maximum capacities** on page 2.

- method
- 1 **dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for 5 - 10 minutes until frothy.
fresh yeast: crumble into the flour.
other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
 - 2 Pour the liquid into the **bowl**. Then add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard.
 - 3 Fit the **dough kneaders**, then fit the bowl.
 - 4 Switch on, gradually increasing the speed to maximum.
 - 5 Knead until the dough looks elastic - **never run the mixer for longer than 10 minutes - it will overheat.**
 - 6 Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave it somewhere warm until it has doubled in size.
 - 7 Put the dough onto a lightly floured surface. Then knead it by hand for 2 - 3 minutes to knock out the air. Do this by hand because the increased dough size could damage your mixer.
 - 8 Shape the dough into a loaf or about 15 rolls and place on greased baking trays. Then leave it somewhere warm until it has doubled in size.
 - 9 Bake at 230°C/450°F/Gas Mark 8 for 20 - 25 minutes (for a loaf) or 10 - 15 minutes (for rolls).
 - 10 When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.



introduktion

Med Kenwood mixeren kan De udføre mange forskellige opgaver. Hvadenten De laver brød eller en soufflé, marengs eller en kage, gør Kenwood det lettere. Og med så stort et udvalg af tilbehør, er der næsten ingen grænser for hvad maskinen kan gøre for Dem.

Pakken indeholder følgende tilbehør:

	KM120 Cuisine Alene	KM150 Cuisine 3-I-1	KM180 Cuisine 3-I-1 plus
til mixer			
mixerskål	✓	✓	✓
piskeris	✓	✓	✓
dejkroge	✓	✓	✓
K-spade	✓	✓	✓
til at blende			
blender	x	✓	✓
til foodprocessor			
tilbehørsskål, låg og nedstopper	x	✓	✓
kniv	x	✓	✓
3 snitte/rive/pommes frites plader	x	✓	✓
citruspresser	x	x	✓
saftcentrifuge	x	x	✓
dejskraber	✓	✓	✓
overtræk	x	x	x

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

se venligst hvad pakken indeholder på modsatte side

sikkerhed

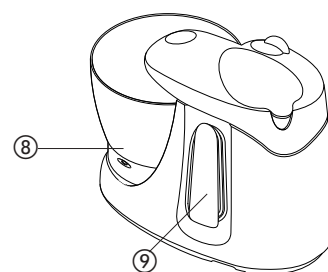
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Knivene og pladerne skal behandles forsigtigt - de er meget skarpe.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den arbejder.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den eftersat eller repareret, se 'service', side 16.
- Brug aldrig et uautoriseret tilbehør eller flere end et tilbehør ad gangen (undtagen dejkrogene).
- Denne maskine er kun beregnet til privat brug.
- De maksimale mængder på side 11 må aldrig overskrides.
- Sluk for strømmen og tag stikket ud af stikkontakten før der monteres eller afmonteres tilbehør, efter brug og før rengøring.
- Denne maskine er ikke beregnet til at blive anvendt af børn eller svagelige personer uden opsyn.
- Lad ikke børn lege med maskinen.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at Deres el-forsynings spænding er den samme som den, der vist på maskinen underside.
- Denne maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

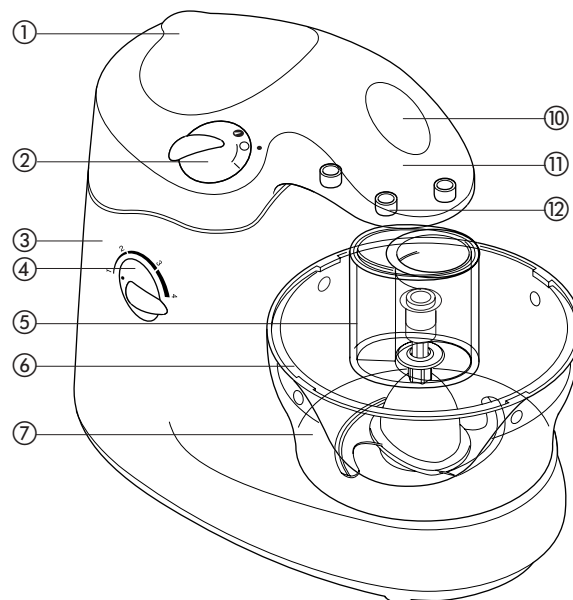
inden maskinen anvendes første gang

- 1 Fjern alt indpakningsmateriale, herunder plastbeskytterne fra kniven. Disse skal kasseres, da de kun har til formål at beskytte kniven under produktion og transport.
- 2 Vask delene, se 'rengøring', side 16.
- 3 Evt. overflødig ledning skal ruller op omkring holderen bagpå maskinen.



oversigt over Kenwood køkkenmaskinen

- ① udtagsdæksel
- ② tænd/sluk - og hovedløfteknop
- ③ motorenhed
- ④ hastighedskontakt
- ⑤ nedstopper
- ⑦ tilbehørslåg
- ⑧ tilbehørsskål
- ⑩ mixerskål
- ⑨ holder til overflødig ledning
- ⑩ redskabsudløsningsknop
- ⑪ mixerhoved
- ⑫ redskabsåbninger



tilbehør som kan fås
mixer

piskeris side 11
dejkroge side 11
k-spade side 11

blender side 12

foodprocessortilbehør

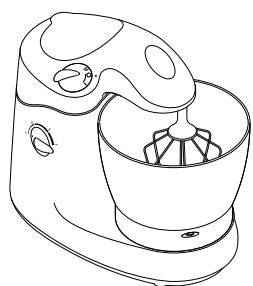
kniv side 13
råkostapparat og tilbehør side 14
citruspresser side 15
saftcentrifuge side 15

dejskraber

overtræk delnr. 492239

☒ Ønsker De at købe tilbehør, der ikke er medleveret i pakken, skal De henvende Dem til KENWOOD forhandleren.

- Til alle de forskellige foodprocessortilbehør anvendes samme skål. Så i en pakke med flere tilbehør leveres der kun én skål.



mixeren

Mixeren anvendes til kager, brød, butterdej og marengs.

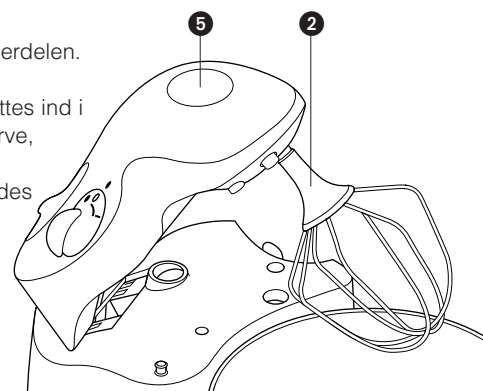
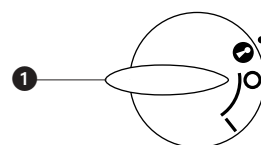
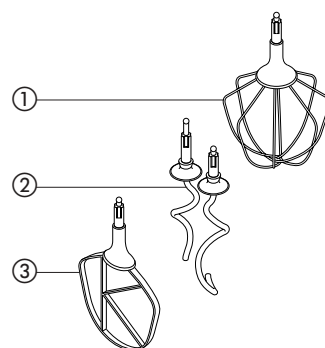
mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

- piskeris ① Til piskning af æggehvider, flødeskum, dessertpulvere, 1-trins kagedeje, hvor alle ingredienser kommer i på én gang, røring af margarine og sukker (margarinen skal have stuetemperatur), piskning af æg til lagkage og andre kager.
- dejkroge ② Til alle gærdeje. Brug begge dejkroge sammen.
- k-spade ③ Tilsætning af mel eller frugt til kagedeje, til at lave butterdej o.lign.

- vigtigt
- Lad aldrig mixeren køre længere end 10 minutter, da den ellers vil blive for varm.
 - Brug ikke piskeriset til tykke deje, da det kan beskadige det.
 - Efter rengøring skal skålen altid sættes på igen. Hold mekanismen underneeden dækket til.

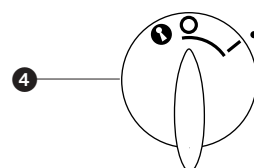
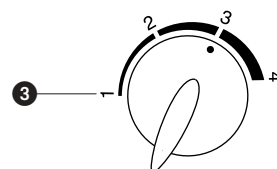
sådan anvendes mixeren

- 1 Drej tænd/sluk-knappen til '1' for at løfte mixerhovedet ①.
- 2 Kom ingredienserne i mixerskålen, og sæt så skålen på underdelen. Drej den evt. lidt, indtil den falder på plads.
- 3 Redskaberne er farvekodede, og det er de åbninger, de sættes ind i også. Vælg et redskab, find den åbning, som har samme farve, og sæt det så i, drej det og tryk det ind ②.
- Brug begge dejkroge sammen. Alle andre redskaber anvendes enkeltvis.
- 4 Sænk mixerhovedet, indtil det klikker på plads - **da mixeren ellers ikke vil virke.**
- 5 Vælg en hastighed ③.
- 6 Sæt stikket i stikkontakten, drej så tænd/sluk-knappen til 'I' ④.
- 7 Der slukkes for maskinen ved at dreje knappen tilbage til 'O'



- sådan fjernes et redskab
- 1 Sluk for maskinen.
 - 2 Udløs mixerhovedet ①.
 - 3 Tryk på redskabsudløsningsknappen ⑤.
 - Fjern redskabet, **inden** skålen fjernes.

- tips
- Hvis der er noget i mixerskålen, som kan sprøjte (f.eks. piskefløde eller mel), så begynd på laveste hastighed og sæt hastigheden op, hvis det er nødvendigt.
 - Hvis maskinen sejtrækker, skal hastigheden sættes op.

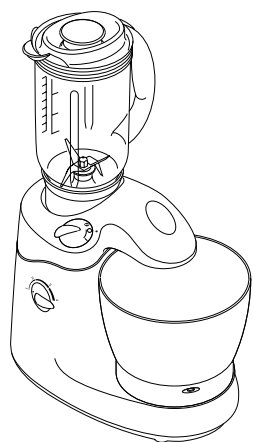


sådan vælges en hastighed **til alle funktioner**

- **piskning** høj
- **æltning** høj
- **iblanding af mel/frugt i kagedeje** lav til mellem
- **tilberedning af butterdej** lav til mellem
- **blender** høj
- **kniv** mellem til høj
- **råkostapparat** mellem til høj
- **citruspresser** lav til mellem
- **saftcentrifuge** høj

- maksimalt mængder
- **æggehvider** 8 stk.
 - **blender** 1 liter
 - **1-trins kage** samlet vægt 1,2kg
 - **frugtkage** samlet vægt 1,75kg
 - **butterdej** melvægt 300g
 - **gærdej** melvægt 1kg - men kun hvis væskeindholdet er mindst 500ml. Hvis blandingen er tørrere end dette, skal dejen røres ad to gange, da mixeren ellers vil blive overbelastet.
 - **hakning af kød** 340 g

oplysninger om **rengøring** findes på side 16



blenderen

Blenderen anvendes til at lave suppe, drikke, paté, mayonnaise samt til at tilberede rasp af franskbrød og tvebakker og hakke nødder.

- ① midterprop. De kan fjerne denne og komme ingredienserne i, mens maskinen arbejder (f.eks. olie til mayonnaise eller brød og tvebakker til rasp).
- ② låg
- ③ kande

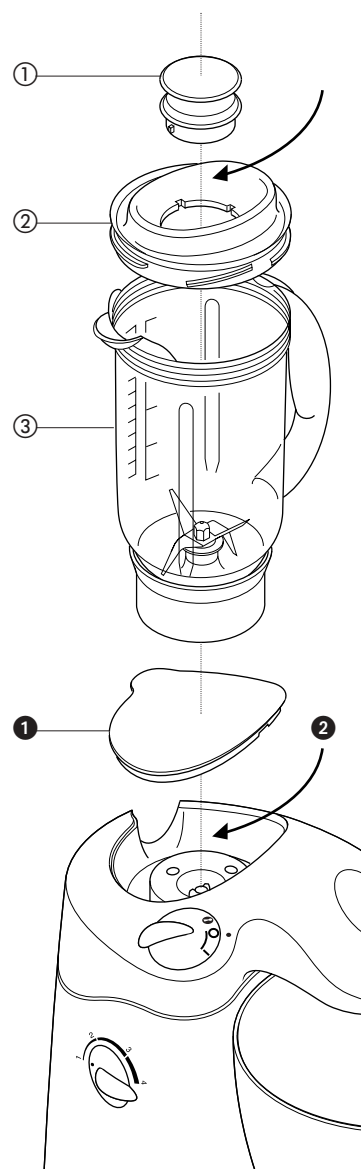
- sikkerhed
- Fjern aldrig blenderen eller låget, før knivene er holdt helt op med at rotere.
 - Blend aldrig meget varme væsker.

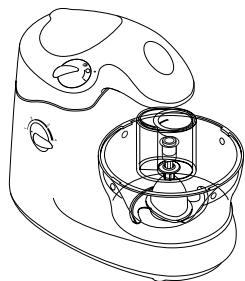
- vigtigt
- Lad aldrig blenderen arbejde længere end 1 minut, da den ellers vil blive for varm. Alle ingredienser behandles fuldstændigt på 1 minut.
 - Kom ikke tørre ingredienser i blenderen, før der tændes for maskinen. Skær dem i terninger og lad dem falde ned igennem hullet i låget, mens maskinen arbejder.
 - Krydderier, f.eks. kryddernelliker, dild og kommen har en skadelig virkning på blenderens plastmateriale og bør ikke behandles i denne.
 - Blenderen egner sig ikke til opbevaring af madvarer, så ingredienser bør derfor ikke efterlades i den, før de blendes, ligesom de bør tages ud umiddelbart efter.
 - Blenderens maksimale kapacitet på 1 liter må aldrig overskrides.

sådan anvendes blenderen

- 1 Sænk mixerhovedet, indtil det klikker på plads.
- 2 Fjern udtagsdækslet ①
- 3 Kom ingredienserne i kanden.
- 4 Skru låget og midterproppen på kanden.
- 5 Skru kanden på udtaget ②
- 6 Tænd for maskinen.

- tip
- Når der laves mayonnaise, skal alle ingredienserne, undtagen olien kommes i blenderen. Fjern midterproppen. Mens motoren kører, tilsættes olien så lidt efter lidt i en stadig strøm.





foodprocessortilbehør

anvendes til at hakke, snitte, rive og lave pommefrites

kniv

Kniven kan anvendes til mange forskellige formål: hakning af kød (råt og kogt), hårdkogte æg, grøntsager, nødder, paté og dips. Den kan også bruges til at lave rasp af gammelt franskbrød og tvebakker samt til at lave butterdej o.lign.

- ① nedstopper: stor og lille
- ② tilbehørslåg
- ③ kniv
- ④ tilbehørsskål

sikkerhed • Fjern aldrig låget, før kniven er standset helt.

- Kniven er meget skarp, så den skal omgås med forsigtighed. Hold fast i kniven i det øverste fingergreb væk fra æggen, både når kniven sættes på og når den rengøres.
- Fjern altid kniven, før indholdet hældes ud af skålen.

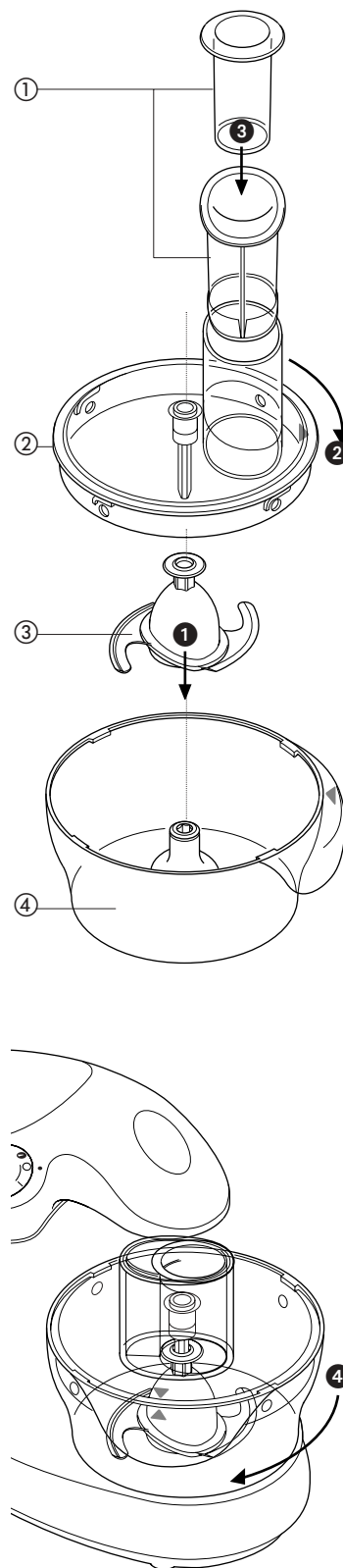
- vigtigt
- Hak ikke isterninger og andre hårde ting som f.eks. krydderier, da de kan beskadige tilbehøret.
 - Anvend ikke kniven til at ælte tunge gærdeje som f.eks. brød, da det kan beskadige maskinen. Brug dejkrogene i mixerskålen.
 - Blend ikke flydende ingredienser, da de kan løbe ud ved låget - brug blenderen.
 - Maskinen kan bevæge sig lidt, når der hakkes rå kød - det er ganske normalt.

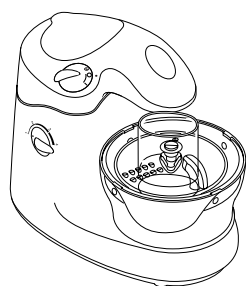
sådan anvendes kniven

- 1 Sænk mixerhovedet, indtil det klikker på plads.
- 2 Anbring kniven i tilbehørsskålen ①
- 3 Skær maden i små stykker og anbring disse i skålen. Pas på de ikke falder ned igennem midterhullet i knivakslen.
- 4 Sæt låget på skålen - håndtaget på skålen skal vende til højre og tilførselsrøret skal være bagest. Drej så skålen med uret, indtil pilene er ud for hinanden ②
- Hvis der er problemer med at sætte akslen i låget ind i kniven, så drej toppen af kniven en smule og prøv igen.
- 5 Sæt tilførselsrørene ③ på.
- 6 Sæt enheden på mixerens underdel - med håndtaget bagest - og drej den med uret, indtil den klikker på plads ④
- 7 Tænd for maskinen og lad den arbejde, indtil det ønskede resultat er opnået.

- tips
- Inden maden kommer i tilbehøret, skal den skæres i små stykker. Kød, brød, grøntsager og andre madvarer af lignende konsistens skal skæres i firkantede stykker på ca. 2 cm på hver led. Tvebakker og kiks skal brækkes i stykker og kommes ned i tilførselsrøret, mens maskinen arbejder.
 - Når der laves butterdej, skal der bruges fast fedtstof - skåret i små terninger - direkte fra køleskabet. Bland med mel, indtil dejen ligner rasp. Tilsæt så lidt efter lidt tilstrækkeligt vand gennem tilførselsrøret for at danne en dej. Sluk for maskinen, lige så snart dejen hænger sammen.
 - Mens maskinen arbejder, kan nogle madrester samle sig omkring lågets kant. Dette undgås ved at standse maskinen midtvejs gennem arbejdet, skrabe dejen ned og så fortsætte.
 - Pas på dejen ikke bearbejdes for meget, når kniven anvendes.

- maximale mængder
- **butterdej** (melvægt) 300 g
 - **kød** 340 g





foodprocessortilbehør *fortsat ...*

råkostapparat og tilbehør

Snitte/rivepladen anvendes til at snitte eller rive frugt, grøntsager og ost, og pommes frites pladen benyttes til at skære grøntsager i aflange stykker, f.eks. kartofler og frugt.

- ① nedstopper: stor og lille
- ② tilførselsrør
- ③ tilbehørslåg
- ④ tilbehørsskål
- ⑤ med snitte/riveplader grov snitte/riveplade
- ⑥ med snitte/riveplader fin snitte/riveplade
- ⑦ med snitte/riveplader tynd pommes frites plade til tynde pommes frites og julienne-strimler
- ⑧ med snitte/riveplader (ekstraudstyr) ekstragrov snitte/riveplade - delnr. 639021
- ⑨ med snitte/riveplader (ekstraudstyr) raspeplade - delnr. 639150
- ⑩ med snitte/riveplader (ekstraudstyr) standard pommes frites plade - delnr. 639083

☛ Ønsker De at købe tilbehør, der ikke er medleveret i pakken, skal De henvende Dem til KENWOOD forhandleren.

hvad snitte/rivepladerne gør

snitte/riveplader Pladerne ⑤ og ⑥ er vendbare: den ene side snitter og den anden river. Den ene side kan snitte ost, gulerødder, kål, agurk, squash, rødbeder, løg. Den anden side kan rive ost, gulerødder, kartofler o.lign. *Det ønskede skær skal altid vende opad.*

tynd pommes frites plade ⑦ skærer: kartofler til tynde pommes frites, faste ingredienser til salat, pynt, (til julienne-strimler) gryderetter og 'wok' retter (f.eks. gulerødder, squash, agurk).

ekstragrov riveplade ⑧ river ost og gulerødder groft

raspeplade ⑨ river: parmesanost, kartofler til kartoffelboller o.lign.

standard pommes frites plade ⑩ skærer: kartofler til tynde pommes frites; faste ingredienser til salat og dip (f.eks. gulerødder, agurk)

- sikkerhed
- **Fjern aldrig låget, før kniven er standset helt.**
 - Pladerne er meget skarpe, så de skal omgås med forsigtighed.
 - Lad ikke skålen blive fyldt helt op til snitte/rivepladen: tøm den med jævne mellemrum.

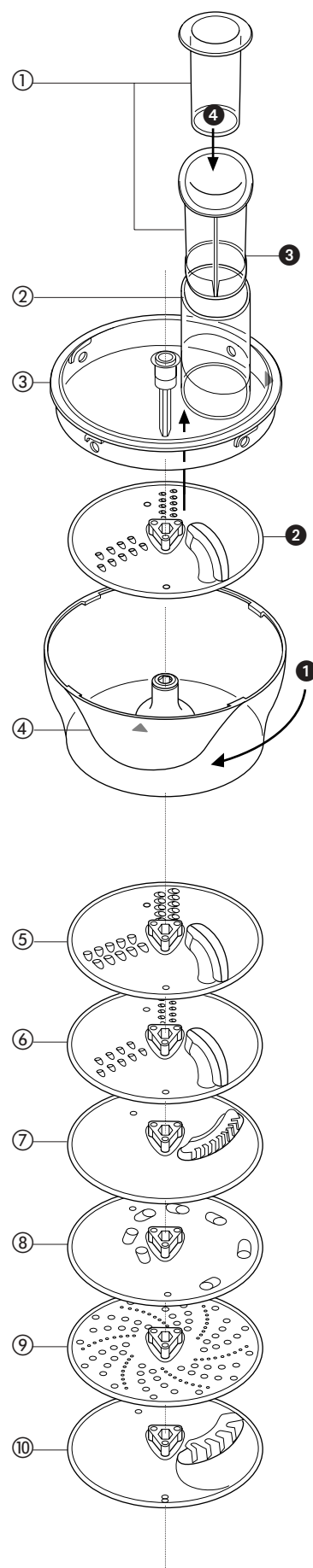
sådan anvendes snitte/rive/pommes frites pladerne

- 1 Sænk mixerhovedet, indtil det klikker på plads.
- 2 Anbring skålen på underdelen - håndtaget skal være bagest - og drej den med uret, indtil den klikker på plads ①
- 3 Skub pladen ned på akslen inde i låget. Skæret skal vende opad ②
- 4 Sæt låget på skålen - tilførselsrøret skal vende til højre - og drej det med uret, indtil pilene er ud for hinanden.
- 5 Vælg det ønskede tilførselsrør. Inde i nedstopperen sidder et mindre tilførselsrør, der kan bruges til enkelte eller tynde ting.
- 6 Sæt først den store nedstopper ind i tilførselsrøret ③
- 7 Brug begge nedstopperne sammen ④
- 8 Kom maden ned i tilførselsrøret.
- 9 Tænd for maskinen og stop maden jævnt ned med nedstopperen - **stik aldrig fingrene ned i tilførselsrøret.**

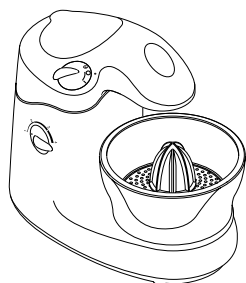
sådan anvendes det **lille** tilførselsrør
sådan anvendes det **store** tilførselsrør

- tips
- Brug altid friske ingredienser.
 - Skær ikke maden i for små stykker. Fyld det store tilførselsrør, så det er ret fuldt i bredden. Hermed forhindres det, at små stykker glider ned i siden under arbejdet, eller man kan bruge det lille tilførselsrør.
 - Når pommes frites pladen anvendes, skal tynde ingredienser anbringes vandret.
 - Ved snitning eller rivning: madvarer, der kommer lodret ned i tilførselsrøret, bliver kortere end madvarer, der kommer vandret ned i tilførselsrøret.
 - Efter brug vil der altid være en smule spild på pladen eller i maden.

oplysninger om **rengøring** findes på side 16



citruspresser- & saftcentrifuge-pakke - MA110



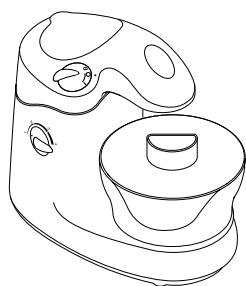
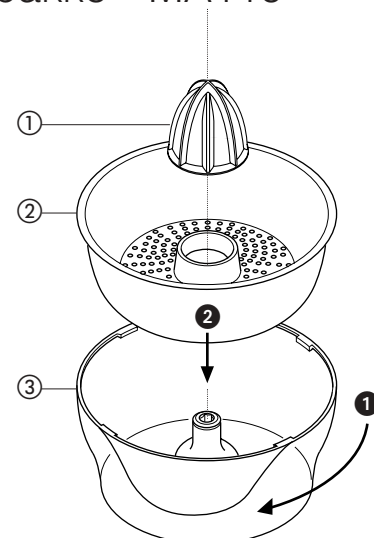
citruspresser

Citruspresseren anvendes til at udpresse saft fra citrusfrugter (f.eks. appelsiner, citroner, limes og grapefrugter).

- ① riflet top
- ② si
- ③ tilbehørsskål

sådan anvendes citruspresseren

- 1 Sænk mixerhovedet, indtil det klikker på plads.
- 2 Sæt skålen på soklen - håndtaget skal vende bagud - og drej med uret **①**
- 3 Anbring sien inde i skålen og sæt så den riflede top **②** på.
- 4 Skær citrusfrugten halvt over. Tænd for maskinen og tryk frugten ned over den riflede top.



saftcentrifuge

Saftcentrifugen anvendes til at udpresse saft fra frugt og grøntsager.

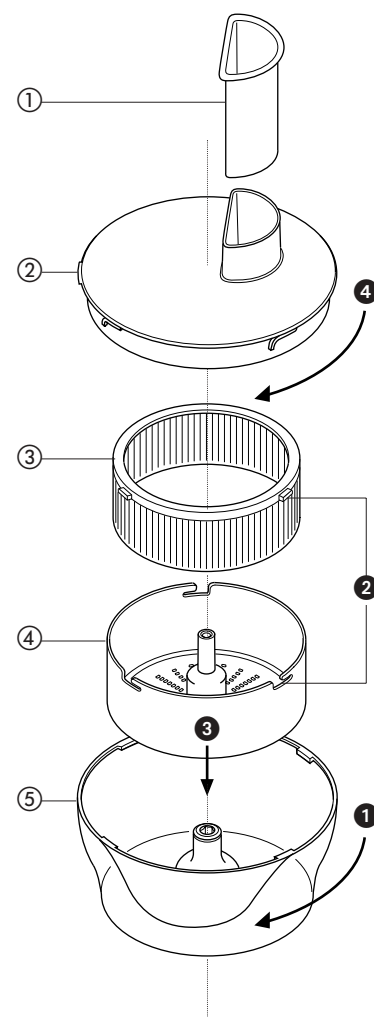
- ① nedstopper
- ② låg
- ③ sikurv
- ④ inderskål
- ⑤ tilbehørsskål

- sikkerhed
- Brug aldrig saftcentrifugen, uden at låget sidder på.
- vigtigt
- Hvis maskinen vibrerer, skal der slukkes for den og sikurven skal tømmes. (Maskinen vibrerer, hvis pulpen bliver ujævnt fordelt.)
 - Udpres kun saft fra små mængder ad gangen (454g maksimum), og tøm sikurven og inderskålen jævnligt.
 - Fjern sten og kerner (fra f.eks. peberfrugter, melon og blommer) og tyk skal (fra f.eks. melon, ananas), inden saften udpreses. Det er dog ikke nødvendigt at skrælle eller fjerne kernehuset fra æbler og pærer før saftudpresning.

sådan anvendes saftcentrifugen

- 1 Sænk mixerhovedet, indtil det klikker på plads.
- 2 Sæt skålen på soklen - håndtaget skal vende bagud - og drej med uret **①**
- 3 Anbring sikurven inde i inderskålen og sæt fremspringene ind i udskæringerne **②**
- 4 Anbring inderskålen inde i skålen **③**
- 5 Sæt låget på skålen - tilførselsrøret skal vende til højre - og drej mod uret **④**
- 6 Skær maden i små stykker. Kom så et eller to stykker ned i tilførselsrøret.
- 7 Tænd for maskinen og tryk jævnt ned med nedstopperen - **kom aldrig fingrene ned i tilførselsrøret**. Udpres al saften, før der kommer mere i.
- 8 Når det sidste af maden er kommet i maskinen, skal man lade maskinen arbejde i 20 sekunder for at udpresse al saften fra sikurven.

- tips
- Brug altid faste, friske ingredienser.
 - Saft fra citrusfrugt bliver bitter og skummende, hvis den hvide del af skallen og kernerne også kommer i foodprocessoren. Det er bedre at bruge citruspresseren i stedet.



rengøring og service

rengøring

- Inden rengøring skal der altid slukkes for strømmen til maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Kniven og pladerne er meget skarpe, så de skal omgås med forsigtighed.
- Visse frugter og grøntsager kan misfarve plastmaterialet. Dette er helt normalt og vil ikke påvirke madens smag. Denne misfarvning kan fjernes ved at gnide med en klud dyppet i vegetabilsk olie.
- Vask ikke delene i opvaskemaskine.

- motorenhed/mixer
- Aftørres med en fugtig klud, og der poleres efter med en tør.
 - Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand.
- blender
- 1 Fyld med varmt vand, sæt låget på og midterproppen i. Tænd for maskinen på højeste hastighed i 20 - 30 sekunder.
 - 2 Hæld vandet ud og skyl med rent vand. Hvis blenderen stadig er snavset, skal den rengøres med en børste.
 - 3 Tør blenderen af og lad den så tørre i luften.
- Lad ikke blenderen stå i vand for at blødgøre evt. madrester. Og efterlad ikke vand inde i den.
- alle andre dele
- Vaskes i hånden og tørres så grundigt.

service

- Maskinen må **kun** anvendes til det beregnede formål.
- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD forhandler.

Hvis De har brug for hjælp med:

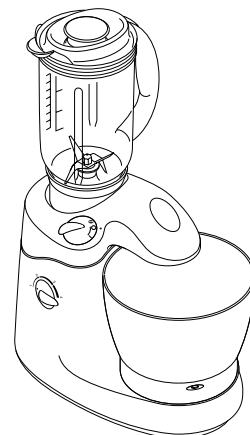
- brug af maskinen
 - bestilling af andet udstyr
 - service eller reparationer
- Så kontakt den forretning, hvor De har købt maskinen.

opskrifter

vintersuppe

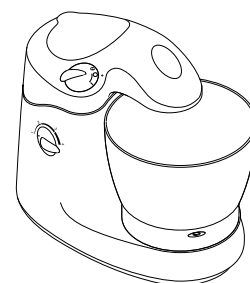
- ingredienser
- gulerødder, kartofler og løg: seksten 2cm terninger af hver
 - skinkesuppe
 - 100g røde linser, skyllede
 - 250ml grøntsagssuppe
 - en 400g dåse hakkede tomater
 - salt og peber
 - 200g kogt røget skinke skåret i 1cm terninger

- metode
- 1 Kom gulerødder, kartofler og løg i **blenderen** i den nævnte rækkefølge.
 - 2 Hæld skinkesuppen i blenderen op til 1 liter mærket.
 - 3 Blend i ikke mere end 10 sekunder.
 - 4 Hæld ingredienserne op i en gryde. Tilsæt så linser, tomater, grøntsagssuppe og krydderier.
 - 5 Bring i kog under konstant omrøring. Lad så suppen småkoge i 1 time og rør jævnligt, indtil ingredienserne er møre.
 - 6 Tilsæt skinketerninger og gennemvarm grundigt i 5 - 10 minutter. Servér omgående.

**franskbrød - brød eller boller**

- ingredienser
- 500g hvedemel
 - 5ml salt
 - 15g fedtstof
 - 15g frisk gær eller 10ml tørgær + 5ml (1 tsk.) sukker
 - 300ml håndvarmt vand: 43°C. Brug et termometer eller hæld 100ml kogende vand op i 200ml koldt vand.
 - **De maksimale kapaciteter på side 2 må aldrig overskrides.**

- metode
- 1 **tørgær** (den type gær, som skal opløses): hæld det håndvarme vand op i skålen. Tilsæt så gær og sukker, og lad det i stå i 5 - 10 minutter, indtil det skummer.
frisk gær: smuldres i melet.
andre typer gær: følg producentens brugsanvisning.
 - 2 Hæld væsken op i **skålen**. Tilsæt så melet (med frisk gær, hvis anvendt), salt og fedtstof.
 - 3 Sæt **dejkrogene** på og derefter skålen.
 - 4 Tænd for maskinen og sæt gradvist hastigheden op til maksimum.
 - 5 Ælt dejen, indtil den ser elastisk ud - **lad aldrig mixeren køre længere end 10 minutter, da den ellers vil blive for varm.**
 - 6 Kom dejen op i en smurt plastikpose eller en skål dækket til med et viskestykke. Lad den stå på et varmt sted, indtil den har dobbelt størrelse.
 - 7 Kom dejen ud på en let melet overflade og ælt den med hænderne i 2 - 3 minutter for at fjerne al luften. Dejen skal æltes med hænderne, fordi den øgede dejstørrelse kan beskadige mixeren.
 - 8 Form dejen til et brød eller ca. 15 boller og læg dem på smurte bageplader. Lad brødet eller bollerne stå på et lunt sted, indtil de har fået dobbelt størrelse.
 - 9 Bag ved 230°C i 20 - 25 minutter (for et brød) eller 10 - 15 minutter (for boller).
 - 10 Når brødet er bagt, bør det lyde hult, når der bankes på undersiden.



esittely

Kenwood-yleiskone voi auttaa monissa tehtävissä. Valmistettiinpa sitten mitä tahansa - leipää, kohokasta, marenkia tai kakkua - Kenwood voi helpottaa työtä. Kun laitteeseen on lisäksi saatavana erittäin laaja valikoima lisälaitteita, ei sen käytöllä ole rajoja.

Pakkauksen sisältö

	KM120 Cuisine Solo	KM150 Cuisine 3 in 1	KM180 Cuisine 3 in 1 plus
sähkövatkain			
sekoituskulho	✓	✓	✓
vatkain	✓	✓	✓
taikinakoukut	✓	✓	✓
sekoitin	✓	✓	✓
tehosekoitin			
tehosekoitin	x	✓	✓
monitoimikone			
lisälaitteen kulho, kansi ja painimet	x	✓	✓
leikkuriterä	x	✓	✓
3 leikkuri/raastin/suikalointiterää	x	✓	✓
sitruspuserrin	x	x	✓
mehulinko	x	x	✓
kaavin	✓	✓	✓
suojus	x	x	x

tunne Kenwood-yleiskoneesi

katso pakkauksen sisältö vastapäiseltä sivulta

turvallisuus

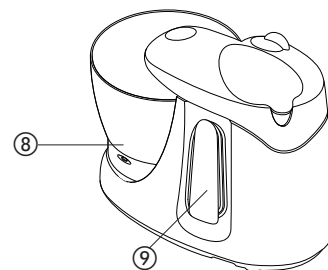
- Pidä sormet kaukana pyörivistä osista ja paikalleen asetetuista käyttöosista.
- Käsittele kaikkia teriä huolella, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- Älä koskaan jätä konetta päälle ilman valvontaa.
- Älä käytä laitetta, jos se jotenkin vioittunut. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa 'huolto' sivulla 25.
- Laitteessa ei saa käyttää käyttöosia, joita ei ole tarkoitettu siinä käytettäväksi, eikä useampaa kuin yhtä käyttöosaa saa käyttää samalla kertaa (poikkeuksena ovat taikinakoukut).
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kotitaloudessa.
- Sivulla 20 ilmoitettuja suurimpia sallittuja käyttömääriä ei saa ylittää.
- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälineet/lisälaitteet käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai taitamattomien henkilöiden käyttöön ilman, että käyttöä valvotaan.
- Älä anna lasten leikkiä tällä koneella.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista että laitteen alapuolella esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

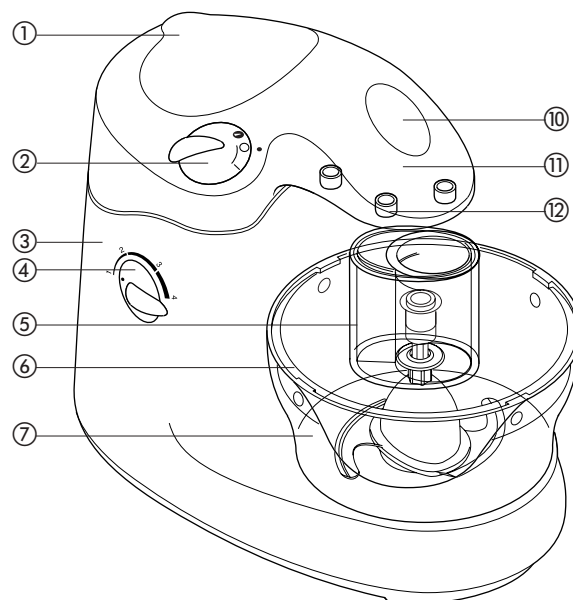
ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali mukaanlukien muoviset teränsuojukset leikkuriterästä. Heitä nämä suojukset pois, sillä ne ovat vain tarkoitettu suojaamaan terää valmistuksen ja kuljetuksen aikana.
- 2 Pese osat; katso tietoja kohdasta 'puhdistus' sivulta 25.
- 3 Kierrä ylimääräinen johto laitteen takana olevan säilytyskelan ympärille.



tunne Kenwood-yleiskoneesi

- 1 voimansiirtoistukan kansi
- 2 käynnistyskytkin ja pään nostokytkin
- 3 runko-osa, jossa on moottori
- 4 nopeudenvälitsin
- 5 painimet
- 6 lisälaitteen kansi
- 7 lisälaitteen kulho
- 8 sekoituskulho
- 9 säilytyskela ylimääräistä johtoa varten
- 10 vatkaimeen käyttöosien irrotuspainike
- 11 vatkainpää
- 12 vatkaimeen käyttöosien istukat



saatavana olevat lisälaitteet
sähkövatkain

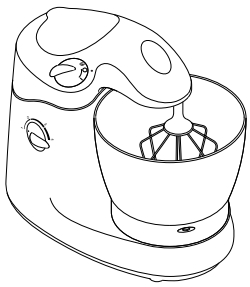
vatkain sivu 20
taikinakoukut sivu 20
sekoitin sivu 20
tehosekoitin sivu 21

monitoimikoneen lisälaitteet

leikkuriterä sivu 22
leikkuri/raastin/suikalointiterä sivu 23
sitruspuserrin sivu 24
mehulinko sivu 24
kaavin
suojaus tuotenumero 492239

☎ Jos haluat ostaa jonkin lisälaitteen, jota ei ole pakkauksessa, ota yhteyttä KENWOOD-jälleenmyyjään.

- Monitoimikoneen lisälaitteiden kanssa käytetään samaa kulhoa. Tämän takia monta lisälaitetta sisältävä pakkaus toimitetaan pelkästään yhdellä kulholla.



sähkövatkain

Käytä sähkövatkainta kakku-, hiiva- ja paistostaikainoiden sekä marenkien valmistukseen.

käyttöosat ja niiden käyttötarkoituksia

- vatkain ① Munanavalkuaisten ja kerman vaahdotukseen sekä vanukkaiden, kakkutaikainoiden ja margariini-sokerivaahtojen valmistamiseen (käytä leivontamargariinia huoneen lämmössä), kakkutaikainoihin käytettävien munien vatkaimiseen.
- taikinakoukut ② kaikkien hiivataikainoiden valmistamiseen. Käytä molempia taikinakoukkuja.
- sekoitin ③ jauhojen ja kuivattujen hedelmien lisäämiseen kakkutaikainoihin sekä murotaikinan valmistukseen.

- tärkeää
- Sähkövatkainta ei saa käyttää jatkuvasti kauempaa kuin 10 minuuttia - se ylikuumenee.
 - Älä käytä lankavatkainta raskaiden seosten valmistukseen - voit vahingoittaa sitä.
 - Kun kulho on puhdistettu, aseta se takaisin paikalleen. Näin suojataan kulhon alla oleva mekanismi.

sähkövatkaimen käyttö

- 1 Kytke käynnistyskytkin asentoon 'I' vatkainpään kohottamiseksi ①
- 2 Laita ainekset sekoituskulhoon ja aseta kulho sitten alustalle. Tarpeen vaatiessa käännä kulhoa hieman niin, että se putoaa paikalleen.
- 3 Käyttöosat on merkitty eri värein samoin kuin niiden istukkatkin. Valitse käyttöosa, hae sen väriin sopiva istukka ja työnnä osa sitten istukkaan ②
- Käytä molempia taikinakoukkuja; käytä muita käyttöosia yksinään.
- 4 Laske vatkainpää alas niin että se naksahda paikalleen - **muuten vatkain ei toimi.**
- 5 Valitse haluttu nopeus ③
- 6 Kytke pistoke pistorasiaan ja käännä käynnistyskytkin asentoon 'I' ④
- 7 Kytettäessä laite pois toiminnasta käännä kytkin takaisin asentoon 'O'

- käyttöosan irrottaminen
- 1 Kytke laite toiminnasta.
 - 2 Nosta vatkainpää ylös ①
 - 3 Paina käyttöosan irrotuspainiketta ⑤
 - Irrota käyttöosa **ennen** kuin kulho otetaan paikaltaan.

- vihjeitä
- Jos kulhossa vatkattava aine roiskuu (esim. kerma tai jauhot), käynnistä laite alhaisimmalla nopeudella ja lisää nopeutta sitten tarpeen mukaan.
 - Jos kuulet laitteen toimivan vaivalloisesti, lisää nopeutta.

nopeuden valinta

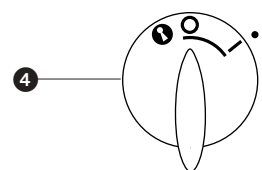
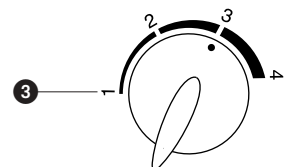
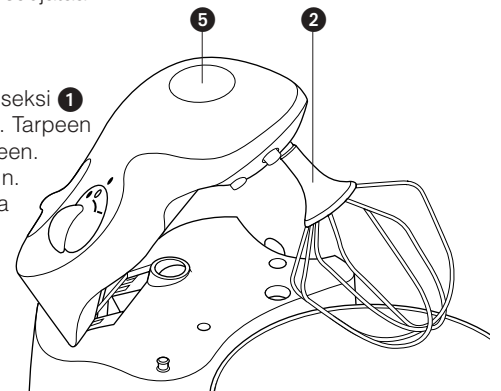
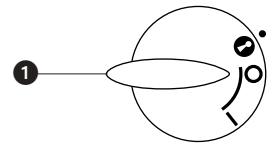
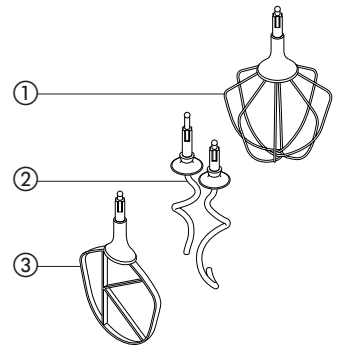
kaikkiin toimintoihin

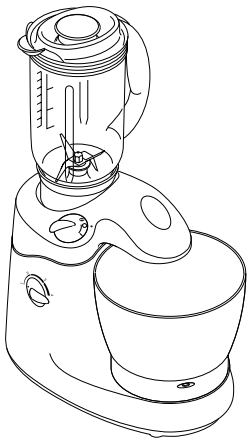
- **vatkaaminen** suuri nopeus
- **taikinan vaivaaminen** suuri nopeus
- **jauhojen/kuivattujen hedelmien sekoitus kakkutaikainoihin** alhainen tai keskisuuri nopeus
- **paistostaikinan valmistus** alhainen tai keskisuuri nopeus
- **tehosekoitin** suuri nopeus
- **leikkuriterä** keskisuuri tai suuri nopeus
- **leikkuri/raastin/suikalointiterä** keskisuuri tai suuri nopeus
- **sitruspuserrin** alhainen tai keskisuuri nopeus
- **mehulinko** suuri nopeus

suurimmat sallitut käyttömäärät

- **munanvalkuaiset** 8
- **tehosekoitin** 1 litra
- **kakkutaikina, johon kaikki ainekset lisätään yhdellä kerralla** kokonaispaino 1,2kg
- **hedelmäkakku** kokonaispaino 1,75kg
- **murotaikina** jauhojen paino 300g
- **leipätaikina** jauhojen paino 1kg - ainoastaan kun nestemäärä on vähintään 500ml. Jos seos on tätä kuivempi, on se sekoitettava kahdessa osassa. Muuten vatkainta rasitetaan liiaksi.
- **lihan paloittelu** 340g

katso kohtaa **puhdistus** sivulla 25





tehosekoitin

Tehosekoitinta voidaan käyttää keittojen, pateiden, majoneesin, korppujauhojen, keksijauhojen ja pähkinärouheen valmistukseen.

- ① täyttöaukon korkki. Voit irrottaa korkin ja lisätä ainekset koneen toimiessa (esim. öljyä majoneesia valmistettaessa tai leipää korppujauhoja valmistettaessa).
- ② kansi
- ③ sekoitusastia

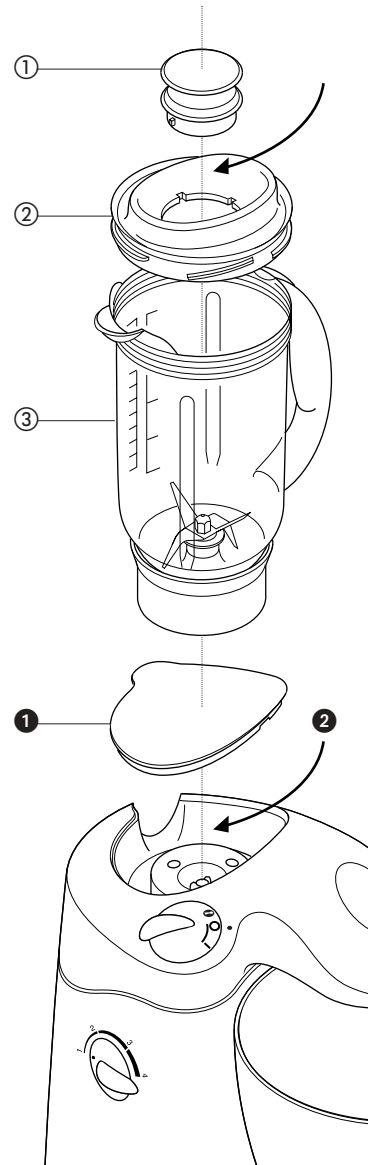
- turvallisuus**
- Älä irrota tehosekoitinta tai sen kantta ennen kuin terät ovat pysähtyneet täysin.
 - Älä käytä tehosekoitinta erittäin kuumien nesteiden sekoitukseen.

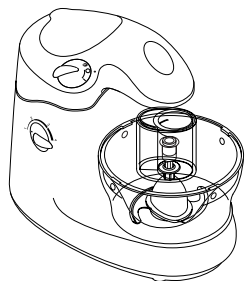
- tärkeää**
- Älä käytä tehosekoitinta kauempaa kuin yhden minuutin ajan - se ylikuumenee. Laite käsittelee kaikki ruoka-aineet minuutin sisällä.
 - Älä aseta kuivia aineksia tehosekoittimeen ennen kuin se on kytketty toimintaan. Leikkaa kuivat ainekset kuutioiksi ja pudota ne pyöriville terille täyttöaukon kautta.
 - Älä käsittele mausteita, kuten esim. kokonaisia neilikoita, tillin tai kuminan siemeniä, sillä ne saattavat vaurioittaa muovia.
 - Tehosekoitin ei sovi säilytysastiaksi. Älä jätä aineksia siihen ennen käsittelyä tai käsittelyn jälkeen.
 - Tehosekoittimen suurinta 1 litran täyttömäärää ei saa ylittää.

tehosekoittimen käyttö

- 1 laske vatkainpää alas niin, että se naksahda kiinni.
- 2 Irrota voimansiirtoistukan kansi ①
- 3 Aseta käsiteltävät ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Kierrä kansi ja täyttöaukon kansi paikoilleen.
- 5 Kierrä sekoitusastia istukkaan ②
- 6 Käynnistä laite.

- vihje**
- Kun valmistetaan majoneesia, aseta kaikki valmistusaineet öljyä lukuunottamatta tehosekoittimeen. Kun kone on toiminnassa, irrota korkki ja lisää öljyä hitaasti tasaisena virtana seokseen.





monitoimilisälaite

käytä monitoimilisälaitetta paloitteluun, viipalointiin, raastamiseen ja suikalointiin

leikkuriterä

Käytä leikkuriterää ra'an tai kypsennetyn lihan paloitteluun; keitettyjen munien, vihannesten ja pähkinöiden hienontamiseen; pateiden ja dippikastikkeiden valmistamiseen. Voit käyttää sitä myös leivän ja keksien murentamiseen. Sillä voi myös valmistaa murotaikinoita ja murupäällysteitä.

- ① syöttöpainimet: suuri ja pieni
- ② lisälaitteen kansi
- ③ leikkuriterä
- ④ lisälaitteen kulho

turvallisuus • **Älä koskaan poista kantta ennen kuin leikkuri on täysin pysähtynyt.**

- Käsittele teriä varoen, sillä ne ovat erittäin teräviä. Pitele terää sen yläosasta koskematta itse terään käyttäessäsi tai puhdistaussasi sitä.
- Poista terä aina ennen kuin kaadat sisällön pois kulhosta.

- tärkeää
- Älä murskaa jääkuutioita tai muita kovia ruoka-aineita, sillä ne voivat vaurioittaa lisälaitteen.
 - Älä käytä leikkuriterää raskaiden aineiden, kuten hiivataikinan, sekoittamiseen, sillä se voi vaurioittaa laitteen. Käytä sen sijaan vatkaimein taikinakoukkuja ja sekoituskulhoa.
 - Älä sekoita nestemäisiä aineita, sillä ne voivat vuotaa kannen alta. Käytä sen sijaan tehosekoitinta.
 - On normaalia, että raakaa lihaa paloittellessa laite saattaa liikkua hieman.

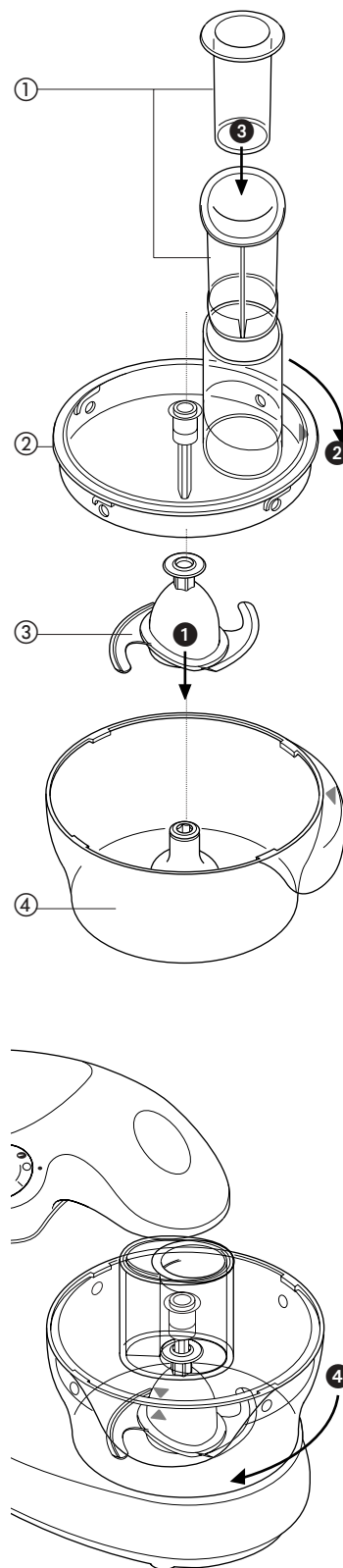
leikkuriterän käyttö

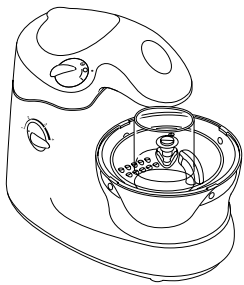
- 1 Laske vatkainpää alas, kunnes se naksahtaa paikalleen.
- 2 Aseta leikkuriterä lisälaitteen kulhoon ①.
- 3 Leikkaa ainekset palasiksi ja laita ne kulhoon. Varmista, että ruokapalat eivät putoa terän akselin keskireiästä.
- 4 Aseta kansi kulhoon siten, että kulhon kahva on oikealla ja syöttösuppilo takana. Käännä sitten kantta myötäpäivään, kunnes merkinuolet ovat päällekkäin ②.
- Jos kannen käyttöakseli ei mene paikalleen leikkuriterään, käännä leikkuriterää hieman sen yläosasta ja yritä sitten uudestaan.
- 5 Aseta syöttösuppilot paikoilleen ③.
- 6 Aseta koko yksikkö vatkaimein alustalle niin, että kahva osoittaa taaksepäin. Käännä sitten yksikköä myötäpäivään, kunnes se naksahtaa paikalleen ④.
- 7 Käynnistä laite. Käytä laitetta, kunnes haluttu lopputulos on saavutettu.

- vihjeitä
- Leikkaa ainekset palasiksi ennen niiden laittamista kulhoon. Liha, leipä, vihannekset ja muut samantyyppiset ruoka-aineet tulee pilkkoa noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Keksit tulee rikkoa palasiksi ja lisätä syöttösuppilon kautta laitteen ollessa käynnissä.
 - Taikinoita tehdessä käytä jääkaappikylmää rasvaa, joka on kuutioitu pieniksi paloiksi. Laita jauhot rasvan joukkoon ja anna sekoittua, kunnes seos muuttuu murumaiseksi. Lisää vettä vähitellen syöttösuppilon kautta, kunnes seos muuttuu taikinamaiseksi. Sammuta heti, kun ainekset ovat sekoittuneet tasaisesti.
 - Käytön aikana jotku ruoka-aineet saattavat tarttua kannen reunaan. Tämän takia pysäytä laite käytön keskivaiheilla, kaavi tarttuneet ainekset ja jatka sitten käyttöä.
 - Ole varovainen, ettei ruoka-aineita käsitellä liikaa käytettäessä leikkuriterää.

- suurimmat sallitut käyttömäärät
- **murotaikina** (jauhojen paino) 300 g
 - **liha** 340 g

katso kohtaa **puhdistus** sivulla 25





monitoimiläite jatkuu...

leikkuri/raastin/suikalointiterä

Käytä leikkuria/raastinta hedelmien, vihannesten ja juuston viipalointiin tai raastamiseen. Käytä suikalointiterää vihannesten (esim. perunoiden) ja hedelmien suikalointiin.

- laitteeseen kuuluvat terät
- ① syöttöpainimet: suuri ja pieni
 - ② syöttösuppilo
 - ③ lisälaitteen kansi
 - ④ lisälaitteen kulho
 - ⑤ paksu viipalointi/raastinterä
 - ⑥ ohut viipalointi/raastinterä
 - ⑦ ohut suikalointiterä
- lisävarusteena saatavat terät
- ⑧ erittäin karkea raastinterä tuotenumero 639021
 - ⑨ rouhintaterä tuotenumero 639150
 - ⑩ normaali suikalointiterä tuotenumero 639083

☛ Jos haluat ostaa lisävarusteena saatavan terän, ota yhteyttä KENWOOD-jälleenmyyjään.

mihin leikkuuteriä voidaan käyttää

viipalointi/raastinterät

Terät ⑤ ja ⑥ ovat kaksipuolisia käännettäviä teriä: toisella puolella viipaloidaan ja toisella puolella raastetaan. Viipalointipuolella voidaan viipaloita juustoa, porkkanoita, perunoita, kaalia, kurkkua, kesäkurpitsaa, punajuurta tai sipulia. Raastinpuolella voidaan raastaa juustoa, porkkanoita, perunoita ja muita samantyyppisiä ruoka-aineita. *Valitun terän tulee osoittaa ylöspäin.*

ohut suikalointiterä

⑦ suikaloi perunat ohuiksi perunatikuiksi kiusauksiin ja kovat vihannekset salaatteihin, koristeeksi ja pataruokiin (esim. porkkana, lanttu, kesäkurpitsa, kurkku).

erittäin karkea raastinterä

⑧ raastaa juuston ja porkkanat karkeaksi raasteeksi

rouhintaterä

⑨ raastaa parmesanjuustoa ja perunoita

normaali suikalointiterä

⑩ suikaloi perunat ohuiksi ranskanperunoiksi ja kovat vihannekset salaatteihin tai dippaukseen (esim. lanttu, kurkku)

turvallisuus

- **älä koskaan poista kantta ennen kuin terä on täysin pysähtynyt.**
- Käsittele teriä varoen, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- Älä anna kulhon täytyä terän tasolle. Tyhjennä se säännöllisesti.

leikkurin/raastimen/suikalointiterän

- 1 Laske vatkainpää alas niin, että se naksahda paikalleen.
- 2 Aseta kulho alustalle siten, että kahva osoittaa taaksepäin. Käännä sitä sitten myötäpäivään, kunnes se naksahda paikalleen.
- 3 Työnnä terä kannen sisäpuolella olevalle käyttöakselille. Terän leikkaavan pinnan tulee olla ylöspäin.
- 4 Aseta kansi kulhoon siten, että syöttösuppilo on oikealla puolella. Käännä kantta sitten myötäpäivään, kunnes nuolet ovat samalla kohtaa.
- 5 Valitse halutun kokoinen syöttösuppilo. Syöttöpainimessa on pienempi syöttösuppilo erillisten tai ohuiden palojen käsittelyä varten.
- 6 Työnnä ensin suuri syöttöpainin syöttösuppilon sisään.
- 7 Käytä molempia syöttöpainimia yhdessä.
- 8 Syötä ruoka syöttösuppiloon.
- 9 Käynnistä laite ja työnnä syöttösuppilossa olevia ruoka-aineita tasaisesti painimen avulla. **Älä missään tapauksessa työnnä sormiasi syöttösuppiloon.**

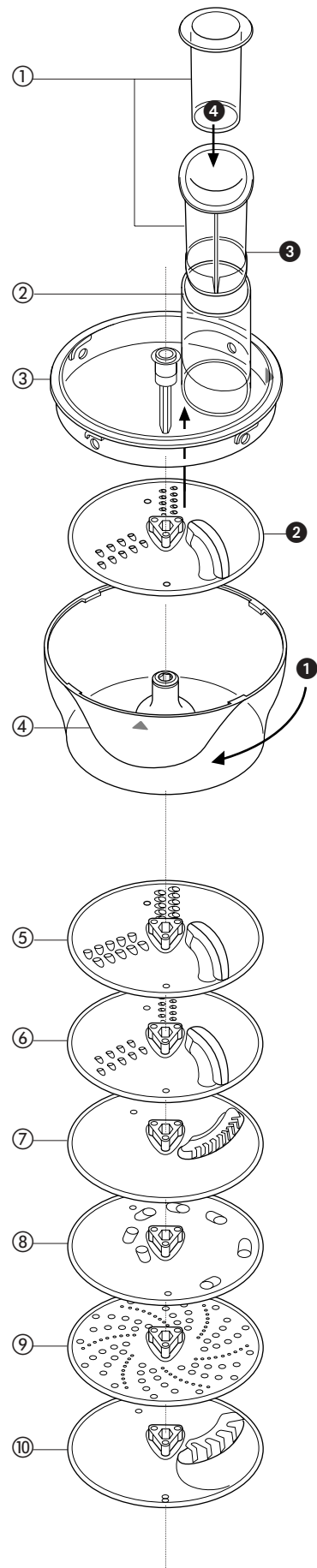
pienen syöttösuppilon käyttö
suuren syöttösuppilon käyttö

- Työnnä ensin suuri syöttöpainin syöttösuppilon sisään.
- Käytä molempia syöttöpainimia yhdessä.
- Käytä leikkuria/raastinta hedelmien, vihannesten ja juuston viipalointiin tai raastamiseen. Käytä suikalointiterää vihannesten (esim. perunoiden) ja hedelmien suikalointiin.

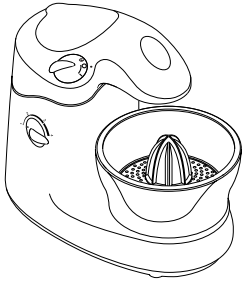
vihjeitä

- Käytä tuoreita ruoka-aineita.
- Älä paloittele ruoka-aineita liian pieniksi paloiksi. Täytä suuri syöttösuppilo leveyssuunnassa melkein täyteen. Näin estetään ruoka-aineiden liukuminen vinoon työn aikana. Vaihtoehtoisesti voidaan käyttää pienempää syöttösuppiloa.
- Suikalointiterää käytettäessä laita ohuet ruoka-aineet syöttösuppiloon vaakasuunnassa.
- Käytettäessä viipalointi- tai raastinterää pystyasentoon asetetut ruoka-aineet tuottavat lyhyttä raastetta, kun taas vaakasuunnassa asetetuilla ruoka-aineilla saatu lopputulos on pitempää.
- Käsittelyn lopussa pieni määrä käsiteltävää tuotetta jää aina terälle tai ruokaan.

katso kohta **puhdistus** sivulla 25



sitruspuserrin & mehulinko pakkaus MA110



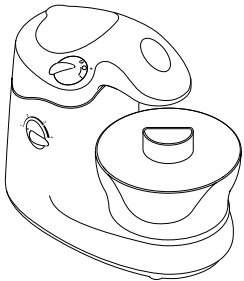
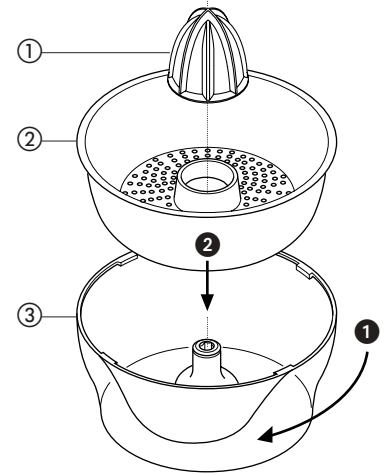
sitruspuserrin

Sitruspuserrinta käytetään sitruhedelmien mehustamiseen (esim. appelsiinit, sitruunat, limesitruunat, greipit).

- ① puserrin
- ② siivilä
- ③ lisälaitteen kulho

sitruspusertimen käyttö

- 1 Laske vatkainpää alas niin, että se naksauttaa paikalleen.
- 2 Aseta kulho alustalle siten, että kahva osoittaa taaksepäin ja käännä sitä sitten myötäpäivään ①
- 3 Aseta siivilä kulhon sisään ja aseta puserrin sitten paikalleen ②
- 4 Leikkaa hedelmät puoliksi. Käynnistä laite ja pidä hedelmän puolikasta tukevasti pusertimen päällä.



mehulinko

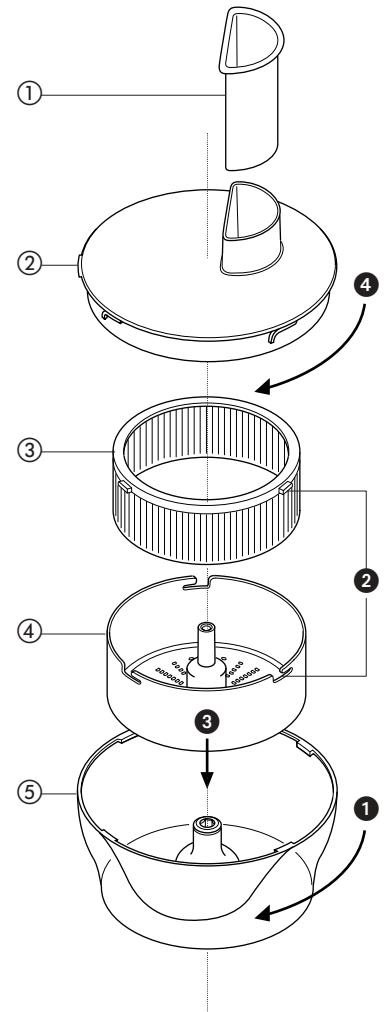
Käytä mehulinkoa kovien hedelmien ja juuresten mehustamiseen.

- ① syöttöpainin
- ② kansi
- ③ siiviläkehikko
- ④ sisempi kulho
- ⑤ lisälaitteen kulho

- turvallisuus • Älä käytä mehulinkoa koskaan ilman kantta.
- tärkeää • Jos kone alkaa täristä, kytke se toiminnasta ja puhdista siiviläkehikko (Kone alkaa täristä, kun kuitumassa on jakautunut siivilälle epätasaisesti).
- Käsittele pieniä määriä kerrallaan - suurin käyttömäärä on 450g. Puhdista siiviläkehä ja sisempi kulho säännöllisesti.
 - Poista kivet ja siemenet (esim. paprika, meloni, luumu) sekä kova kuori (esim. meloni, ananas) ennen käsittelyä. Omenoista tai päärynöistä ei tarvitse poistaa siemenkotaa.

mehulingon käyttö

- 1 Laske vatkainpää alas niin, että se naksauttaa paikalleen.
- 2 Aseta kulho alustalle siten, että kahva osoittaa taaksepäin ja käännä sitä sitten myötäpäivään ①
- 3 Aseta siiviläkehä sisempään kulhoon vammaan, että siivilän ulokkeet kiinnittyvät kulhon uriin ②
- 4 Aseta sisempi kulho pääkulhoon ③
- 5 Aseta kulhoon kansi siten, että syöttösuppilo on oikealla puolella - ja kierrä sitä myötäpäivään ④
- 6 Paloittele ruoka-aineet. Aseta yksi tai kaksi palaa syöttösuppilon.
- 7 Käynnistä kone ja paina paloja syöttöpainimen avulla - **älä missään tapauksessa työnnä sormia syöttösuppilon**. Käsittele palat kokonaan ennen uuden palan lisäämistä.
- 8 Kun viimeinen pala on pudotettu suppilon, anna koneen käydä vielä 20 sekuntia tyhjänä, jotta saataisiin lingottua mahdollisimman paljon mehua.



- vihjeitä • Käytä ensiluokkaisen tuoreita ja kiinteitä mehustettavia tuotteita.
- Sitruhedelmistä saatu mehu on karvasta ja siinä on vaahtoa, mikä johtuu siitä, että kuori mehustetaan hedelmän mukana lingossa. Käytä mieluummin sitruspuserrinta.

puhdistus ja huolto

puhdistus

- Kytke laite aina toiminnasta ja irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä anna koneen rungon, virtajohdon tai pistotulpan kastua.
- Käsittele kaikkia teriä varovaisesti, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- Jotkut ruoka-aineet saattavat aiheuttaa muovin värin muutoksen. Tämä on täysin normaalia eikä se vaikuta muoviin eikä ruoan makuun. Väri voidaan poistaa hankaamalla pintaa pyyhkeellä, joka on kostutettu öljyyn.
- Älä pese osia astianpesukoneessa.

- runko-osa/vatkain
- Pyyhi nihkeällä pyyhkeellä ja kuivaa.
 - Älä käytä koskaan hankaavia aineita tai upota runko-osaa veteen.
- tehosekoitin
- 1 Täytä sekoitusastia lämpimällä vedellä, aseta kansi ja korkki paikoilleen, käynnistä laite sitten suurimmalle nopeudelle 20 - 30 sekunniksi.
 - 2 Tyhjennä sekoitusastia ja huuhtelee se. Jos astia on edelleenkin likainen, käytä harjaa.
 - 3 Pyyhi astia ja jätä se sitten kuivumaan.
- Älä jätä tehosekoitinta likoamaan veteen. Äläkä jätä siihen vettä.
- kaikki muut osat
- Pese käsin ja kuivaa hyvin.

huolto ja asiakaspalvelu

- Käytä laitetta **ainoastaan** sille aiottuun käyttötarkoitukseen.
- Jos koneen liitosjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa uuteen ainoastaan KENWOOD tai valtuutettu KENWOOD-huoltoliike.

Jos tarvitset apua seuraavissa asioissa:

- laitteen käyttö
 - jonkun lisäosan tilaaminen
 - huolto tai korjaus
- Ota yhteyttä liikkeeseen, josta laite ostettiin.

reseptejä

lämmittävä talvikeitto

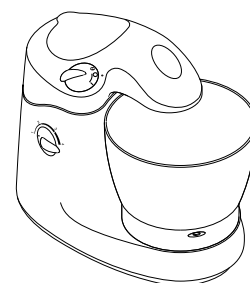
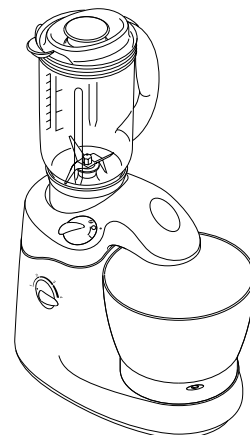
- ainekset
- porkkanoita, perunoita ja sipuleja: kutakin kuusitoista 2cm kuutiota
 - pekoniin keitinlientä
 - 100g linssejä, pestyjä
 - 250ml vihannesten keitinlientä
 - yksi 400g purkki tomaattimurskaa
 - suolaa ja pippuria
 - 200g keitettyä pekonia leikattuna 1cm kuutioiksi

- valmistusmenetelmä
- 1 Aseta porkkanat, perunat ja sipulit **tehosekoittimeen** mainitussa järjestyksessä.
 - 2 Lisää pekoniin keitinlientä 1 litran merkkiin asti.
 - 3 Käynnistä laite korkeintaan 10 sekunnin ajaksi.
 - 4 Kaada seos pataan. Lisää seokseen linsit, tomaatit, vihannesten keitinliemi ja mausteet.
 - 5 Kiehauta seos samalla jatkuvasti sekoittaen. Anna keiton kiehua hiljalleen kannen alla noin 1 tunnin ajan hämmentäen säännöllisesti kunnes ainekset ovat kypsyneet.
 - 6 Lisää pekoniin keitinlientä ja kuumenna keittoa noin 5 - 10 minuuttia. Tarjoile välittömästi.

valkoinen leipä - leivän tai sämpylöiden muodossa

- ainekset
- 500g karkeita vehnä jauhoja
 - 5ml (1tl) suolaa
 - 15g rasvaa
 - 15g tuoretta hiivaa
 - 300ml lämmintä vettä 43°C. Käytä lämpömittaria tai lisää 100ml kiehuva vettä 200ml:aan kylmää vettä.
 - **älä missään tapauksessa ylitä suurimpia sallittuja täyttömääriä**, jotka on annettu sivulla 2.

- valmistusmenetelmä
- 1 **hiiva:** murena hiiva kulhoon jauhojen kanssa.
 - 2 Kaada neste **kulhoon**. Lisää siihen sitten jauhot (joihin on sekoitettu tuore hiiva), suola ja rasva.
 - 3 Aseta **taikinakoukut** koneeseen ja sen jälkeen kulho paikalleen.
 - 4 Käynnistä laite ja lisää nopeutta hitaasti suurimmalle nopeudelle.
 - 5 Vaivaa taikinaa, kunnes se näyttää kimmoisalta - **älä missään tapauksessa käytä konetta kauempaa kuin 10 minuuttia - sillä se ylikuumenee**.
 - 6 Siirrä taikina joko voideltuun muovipussiin tai jauhotettuun kulhoon, joka peitetään. Anna taikinan nousta lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi.
 - 7 Aseta taikina jauhotetulle tasolle. Vaivaa sitä sitten käsin 2 - 3 minuuttia, jotta siitä poistettaisiin ilma. Tämä toimenpide on suoritettava käsin, jotta suurentunut taikina ei vahingoittaisi vatkaista.
 - 8 Muotoile taikina leiväksi tai tee siitä noin 15 sämpylää ja aseta ne voidellulle pellille. Anna niiden nousta kaksinkertaiseksi lämpimässä paikassa.
 - 9 Kypsennä leipää 230°C:ssa 20 - 25 minuuttia tai sämpylöitä 10 - 15 minuuttia.
 - 10 Kun leipä tai sämpylät ovat kypsyneet, niiden tulisi kuulostaa ontoilta pohjaan koputettaessa.



innledning

Kenwood Mixer kan brukes på en rekke måter for å lette arbeidet. Enten du bruker den til å lage brøddøig, soufflé, marengs eller kake, går arbeidet raskt unna. Et stort utvalg av forskjellig tilbehør gir deg uanede muligheter.

Pakken inneholder:

	KM120 Cuisine Solo	KM150 Cuisine 3 i 1	KM180 Cuisine 3 i 1 pluss
miksing			
miksebolle	✓	✓	✓
visp	✓	✓	✓
eltekrok	✓	✓	✓
røreredskap	✓	✓	✓
blanding			
hurtigmikser	x	✓	✓
kjøkkenmaskin			
tilbehørsbolle, lokk og stappere	x	✓	✓
knivblad	x	✓	✓
3 kutte/rive/raspe-skiver	x	✓	✓
sitruspresse	x	x	✓
saftsentrifuge	x	x	✓
slikkepott	✓	✓	✓
deksel	x	x	x

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

vennligst se oversikt over innholdet i pakken på motstående side

Sikkerhetsregler

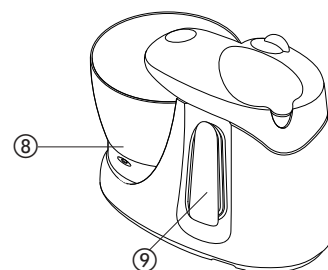
- Hold fingrene vekk fra bevegelige deler og montert tilbehør
- Kniver og riveskiver må behandles forsiktig - de er svært skarpe
- Gå aldri fra maskinen.
- Bruk aldri en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'Service' side 34.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent, eller mer enn en type tilbehør av gangen (unntatt de to eltekrokene).
- Denne maskinen er kun til bruk i privathusholdning.
- Maksimum kapasitet som er nevnt på side 29 må aldri overstiges.
- Slå av strømmen og trekk støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Maskinen er ikke tenkt å skulle brukes av mindre barn eller uføre, hold i så fall øye med dem.
- Ikke la barn leke med denne maskinen.

Før maskinen slås på

- Før du setter i støpselet og tar maskinen i bruk, bør du forvise deg om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten på undersiden av maskinen.
- Denne maskinen er i overensstemmelse med EU-direktiv 89/336/EEC

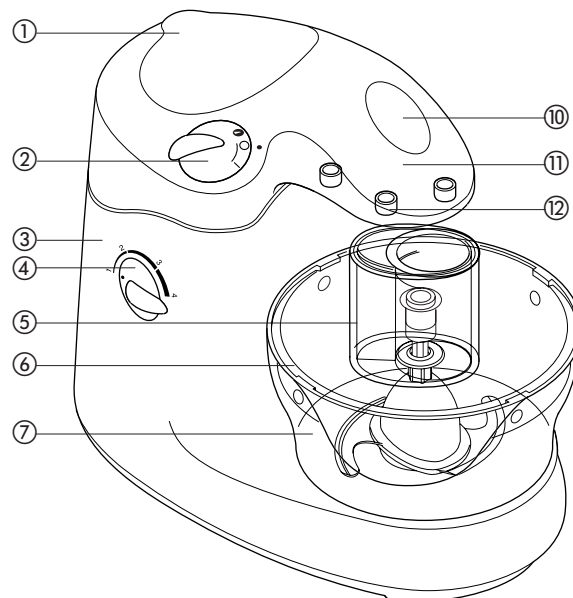
Før maskinen tas i bruk

- 1 Fjern all emballasje, inkludert knivomslagene av plast. Kasser plastomslagene, da de kun tjener til å beskytte kniven under produksjonsprosessen og under transport.
- 2 Vask alle delene, se 'Rengjøring' side 34
- 3 Vikle opp overflødig ledning rundt holderen på baksiden av maskinen



Bli kjent med din kjøkkenmaskin

- ① Uttaksdeksel
- ② Av/på og løfteknott
- ③ Motorenhet
- ④ Hastighetsregulator
- ⑤ Stappere
- ⑥ Tilbehørslokk
- ⑦ Tilbehørsbolle
- ⑧ Miksebolle
- ⑨ Holder for overflødig ledning
- ⑩ Utløserknapp for redskap
- ⑪ Hodet på mikseren
- ⑫ Hull for innsetting av redskap



Tilgjengelig tilbehør
mikser

visp side 29
eltekroker side 29
rører side 29

hurtigmikser side 30

Kjøkkenmaskintilbehør

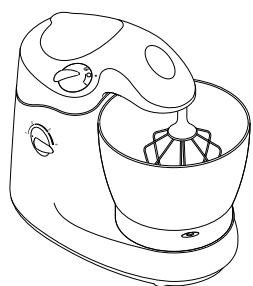
knivblad - side 31
grov/fin riveskive/potetkutter - side 32
sitruspresse - side 33
saftsentrifuge - side 33

slikkepott

deksel - del nr. 492239

☎ Hvis du ønsker å kjøpe tilbehør som ikke er inkludert i pakken, må du ta kontakt med din KENWOOD-forhandler eller -reparatør.

- Det er den samme bollen som skal brukes til alt tilbehøret. Derfor vil en pakke som inneholder flere utstyrsdeler inneholde bare én bolle.



Mikseren

Bruk mikseren til kake- og brøddeig, mørdeig og marengs.

Mikseredskapene og deres anvendelse

- Visp ① Til visping av eggehviter, krem, ferdig-dessert, ferdig kakeblanding, røre smør/margarin og sukker hvitt (bruk smør/margarin med romtemperatur), visping av egg til sukkerbrød og fruktkaker.
- Elttekroker ② Til alle gjærdeiger. Bruk begge eltekrokene sammen.
- K-rører ③ Til å røre mel eller frukt inn i kakeblandinger, eller til å lage mørdeig.

- Viktig
- Aldri kjør mikseren i mer enn 10 minutter - den kan bli overopphetet.
 - Bruk ikke vispen til tunge deiger - den kan bli skadet.
 - Etter rengjøring skal bollen settes på plass igjen. Den holder mekanismen under tildekket.

Bruk av mikseren

- 1 Skru av/på knotten til 'I' for å løfte hodet på mikseren, ①
- 2 Ha ingrediensene i miksebollen, og sett deretter bollen på underdelen. Drei den om nødvendig forsiktig slik at den faller på plass.
- 3 Redskapene er markert med samme farger som hullene de passer inn i. Velg et redskap, finn det hullet som har samme farge, putt det inn, vri rundt og dytt inn, ②
Bruk begge eltekrokene sammen. De andre redskapene brukes enkeltvis.
- 4 Senk hodet på mikseren slik at det faller på plass med et klikk - **ellers vil ikke mikseren virke.**
- 5 Velg hastighet, ③
- 6 Sett i støpselet og skru deretter av/på-knotten til 'I', ④
- 7 For å slå av maskinen må du skru knotten tilbake til 'O'

- Å ta av redskap
- 1 Slå av maskinen.
 - 2 Løsne hodet på mikseren ①
 - 3 Trykk på utløserknappen, ⑤
- Ta vekk redskapen **før** du tar bort bollen.

- Tips
- Hvis du har noe i bollen som kan sprute (f.eks. krem eller mel), må du starte på laveste hastighet og øke gradvis hvis nødvendig.
 - Hvis du hører at maskinen arbeider tungt må hastigheten økes.

Velge hastighet

for alle funksjoner

visping høy

elting høy

røre mel/frukt inn i kakedeig lav til medium

mørdeig lav til medium

hurtigmikser høy

knivblad medium til høy

grov/fin riveskive/potetkutter medium til høy

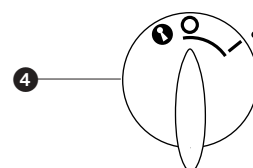
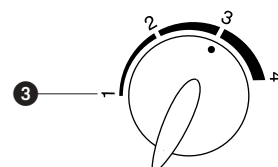
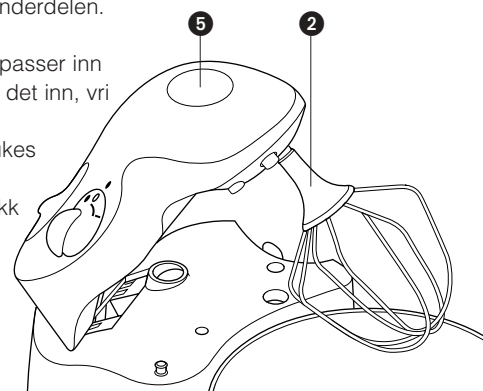
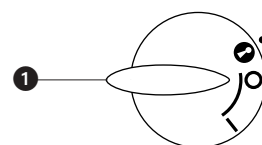
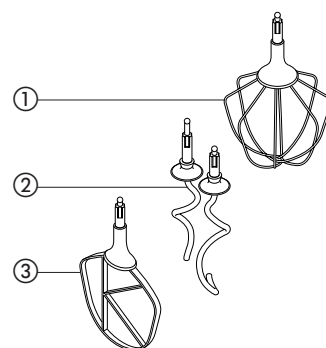
sitruspresse lav til medium

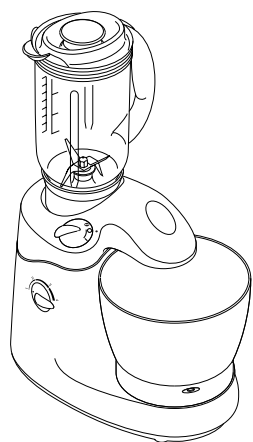
saftsentrifuge høy

Maksimum kapasitet

- **eggehviter** 8
- **hurtigmikser** 1 liter
- **alt-i-ett sukkerbrød** total vekt 1,2kg
- **fruktkake** total vekt 1,75kg
- **mørdeig** melvekt 300g
- **brøddeig** melvekt 1kg, men bare hvis væske-innholdet er minst 500ml (5dl). Hvis deigen er tørrere enn dette må den deles og eltes i to omganger, ellers blir mikseren overbelastet.
- **hakke kjøtt** 340 g

Rengjøring: se side 34





Hurtigmikseren

Bruk hurtigmikseren til supper, drinker, posteier, majones, brødsmuler, kjekssmuler og hakking av nøtter.

- ① Filterlokk. Du kan fjerne dette og tilsette ingrediensene mens maskinen er igang (f.eks. olje i majones eller brød til brødsmuler).
- ② Lokk
- ③ Mikseglass

Forholdsregler

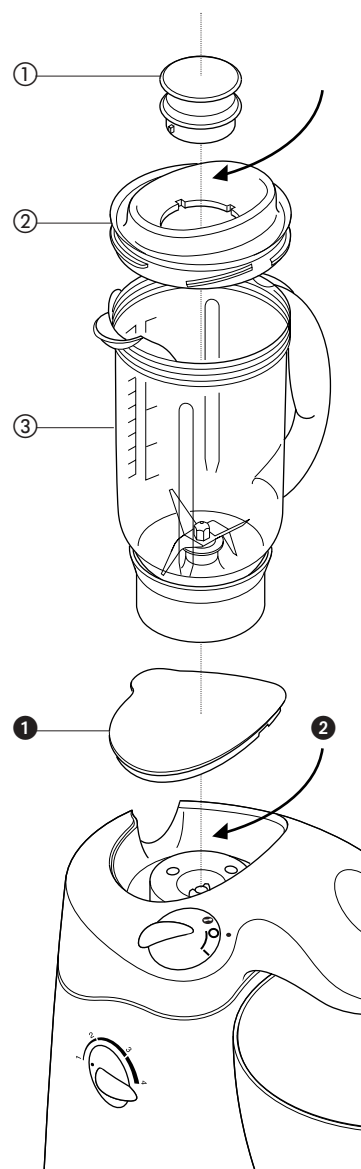
- Fjern aldri mikseglasset eller lokket før kutteknivene har stoppet helt. Bland aldri veldig varme væsker.

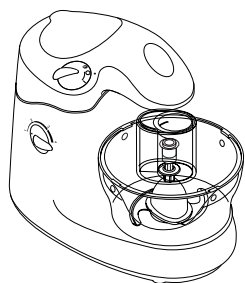
- Viktig**
- Kjør aldri hurtigmikseren i mer enn ett minutt - den kan bli overopphetet. Alle matvarer vil være fullstendig bearbeidet i løpet av ett minutt.
 - Ha ikke tørre ingredienser i mikseglasset før du slår på mikseren. Kutt dem i terninger og dryss dem ned gjennom filteråpningen mens maskinen er i gang.
 - Ikke bearbeid krydder slik som nellik, dill- og karvefrø, da de kan skade plasten i hurtigmikseren.
 - Hurtigmikseren egner seg ikke som oppbevaringsbeholder. La ikke ingrediensene bli stående i mikseglasset verken før eller etter bearbeiding.
 - Overstig aldri maksimum-kapasiteten på 1 liter.

Bruk av hurtigmikseren

- 1 Senk hodet på mikseren til det faller på plass med et klikk
- 2 Fjern dekselet på uttaket, ①
- 3 Ha ingrediensene opp i mikseglasset.
- 4 Skru lokket og filterlokket på mikseglasset
- 5 Skru mikseglasset på uttaket, ②
- 6 Slå på maskinen.

- Tips**
- Når du lager majones, bør du ha alle ingrediensene unntatt oljen i mikseglasset. Deretter, mens maskinen er igang, tar du vekk filterlokket og tilsetter oljen sakte og jevnt.





Kjøkkenmaskintilbehør

bruk kjøkkenmaskintilbehøret til å hakke, snitte, strimle eller lage franske poteter.

knivblad

Bruk kniven til å hakke rått eller kokt kjøtt, hardkokte egg, grønnsaker, nøtter, posteier og dips og til å lage brød- eller kjøkssmuler. Kan også benyttes til å lage mørdeig og smuldret pynt.

- ① Stappere: liten og stor
- ② Tilbehørslukk
- ③ Knivblad tilbehørsbolle

- Forholdsregler
- **Aldri ta av lokket før kniven har stoppet helt.**
 - Knivbladene 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 ut knivdelen før du heller ut det som er i bollen.

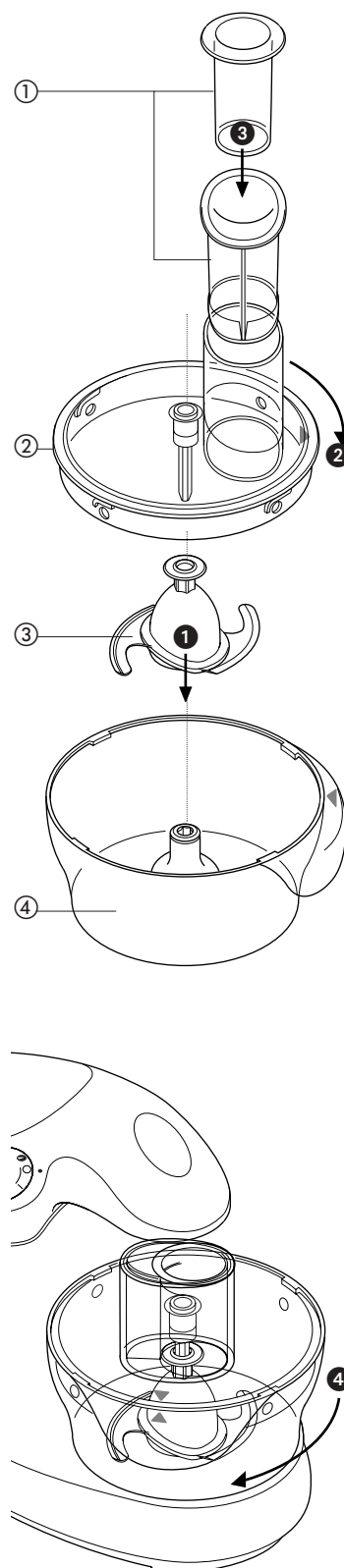
- Viktig
- Ikke hakk isbeter eller annet som er hardt, f.eks. krydder, da det kan skade tilbehøret.
 - Ikke bruk knivbladet til å blande tunge blandinger, som f.eks. brøddeig, ellers kan maskinen bli ødelagt. Bruk eltekrokene og miksebollen til brøddeig o.l.
 - Ikke bland væsker da de kan lekke ut under lokket. Bruk hurtigmikseren.
 - Maskinen kan flytte på seg mens du hakker kjøtt - det er normalt.

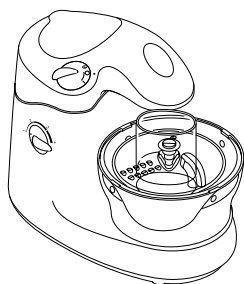
Bruke knivbladet

- 1 Senk hodet på mikseren slik at det faller på plass med et klikk.
- 2 Sett knivbladet på plass i tilbehørsbollen ①
- 3 Skjær maten opp i biter og legg dem i bollen, men pass på at de ikke faller ned i hullet i knivakselen.
- 4 Legg lokket på bollen - håndtaket skal vende til høyre, med påfyllingstrakten bak, og dre i retning med urviserne til pilene er på samme linje ②
- Hvis det er vanskelig å få skaffet i lokket til å passe inn i knivsetsen, dre i toppen av knivbladet litt og prøv på nytt.
- 5 Sett påfyllingstraktene på ③
- 6 Sett enheten på underdelen - med håndtaket vendt bakover - og dre i retning med urviserne til den klikker på plass ④
- 7 Slå på og bearbeid matvaren til du får det resultatet du ønsker.

- Tips
- Skjær opp maten før den has i tilbehøret. Kjøtt, brød, grønnsaker og mat med lignende konsistens bør skjæres i terninger på ca. 2 cm. Kjøks bør brytes i biter og mates i påfyllingstrakten mens motoren er i gang.
 - Når du lager mørdeig, bruk fast fett, rett fra kjøleskapet, skåret i terninger. Smuldres/blandes med mel til deigen ligner brødsmuler. Hell vann i trakten, litt av gangen, til det blir en passe deig. Slå av motoren straks ingrediensene får en passe konsistens.
 - Det kan være at noe av blandingen samler seg rundt kanten av lokket mens du arbeider. Stopp i så fall arbeidet når det er halvveis ferdig og skrap av kantene med en slikkepott.
 - Pass på at blandingen ikke blir for sterkt bearbeidet når du bruker knivsetsen.

- Maksimum kapasitet
- **mørdeig** (melvekt) 300 g
 - **kjøtt** 340 g





Kjøkkenmaskintilbehør

forts....

grov/fin riveskive/potetkutter

Bruk riveskivene til å rive eller strimle frukt, grønnsaker og ost og potetkutteren til å kutte grønnsaker, f.eks. poteter eller frukt

- ① Stappere: liten og stor
- ② Påfyllingstrakt
- ③ Tilbehørslokk
- ④ Tilbehørsbolle
- riveskiver som følger med: ⑤ Grov riveskive
- ⑥ Fin riveskive
- ⑦ Fin potetkutter
- valgfriske skiver ⑧ Ekstra grov riveskive delenr. 639021
- ⑨ Raspekive delenr. 639150
- ⑩ Standard potetkutter delenr. 639083

☛ Hvis du ønsker å kjøpe en riveskive som ikke er inkludert i pakken, må du ta kontakt med din Kenwood-forhandler eller -reparatør.

Hva rive/kutteskivene kan brukes til

riveskivene Skivene ⑤ og ⑥ kan brukes på begge sider: en side skjærer i skiver, den andre i strimler. Du kan snitte eller skjære skiver av ost, gulrot, potet, kål, agurk, zucchini, rødbete, løk. Du kan strimle ost, gulrot, potet og andre matvarer med lignende fasthet. *Den siden du velger må vende opp.*

fin potetkutter ⑦ kutter poteter til Julienne-poteter, faste ingredienser til salater, garneringer, gryteretter og grønnsakretter som skal freses (f.eks. gulrot, kålrot, zucchini, agurk).

ekstra grov riveskive ⑧ river grovt, f.eks. ost og gulrot.

raspekive ⑨ rasper, f.eks. parmesan ost, potet til raspeball (komle).

standard potetkutter ⑩ kutter poteter til tynne pommes frites (stekte franske poteter), og faste ingredienser til salater og dip (f.eks. kålrot, agurk).

Forholdsregler • **Lokket må aldri fjernes før riveskiven har stoppet helt.**

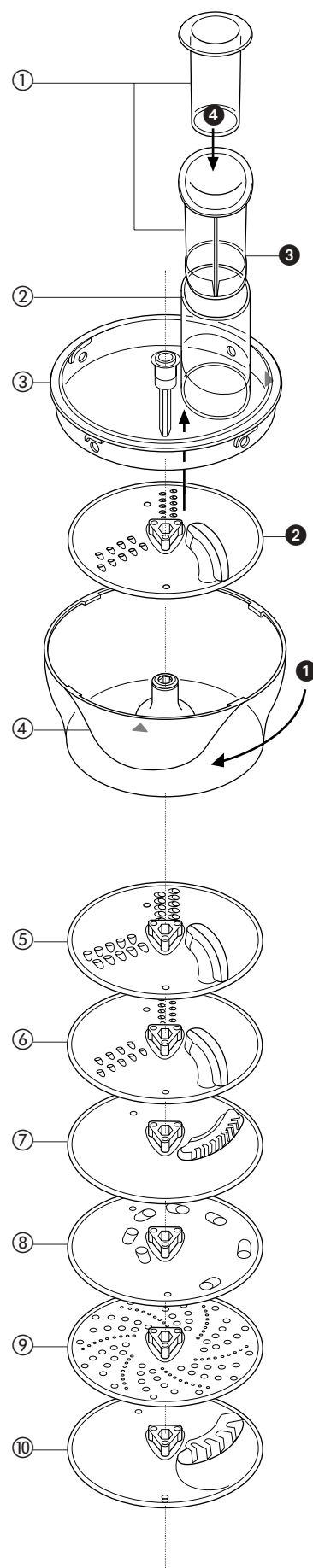
- Riveskivene må behandles forsiktig - de er svært skarpe.
- Ikke fyll bollen helt opp til riveskiven. Tøm den regelmessig.

Bruk av råkostapparatet (grov/fin riveskive/potetkutter)

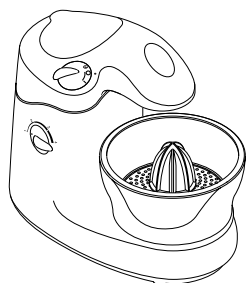
- 1 Senk hodet på mikseren slik at det faller på plass med et klikk.
- 2 Sett bollen på underdelen med håndtaket bakover, og dreii den i retning med urviserne. ①
- 3 Skyv riveskiven inn på skaftet på innsiden av lokket. Rivesiden må vende opp, ②
- 4 Sett lokket på bollen slik at påfyllingstrakten vender mot høyre, og dreii i retning med urviserne.
- 5 Velg hvilken påfyllingstrakt du vil bruke. Stapperen inneholder en mindre påfyllingstrakt for bearbeiding av små og tynne ingredienser.
- Bruk av den **lille** påfyllingstrakten • Putt først den store stapperen inn i påfyllingstrakten ③
- Bruk av den **store** påfyllingstrakten • Bruk begge stapperne sammen ④
- 6 Fyll maten i påfyllingstrakten.
- 7 Slå på maskinen og dytt maten jevnt ned med stapperen. **Putt aldri fingrene ned i påfyllingstrakten.**

- Tips
- Bruk friske ingredienser.
 - Ikke kutt opp maten i for små biter. Fyll påfyllingstrakten forholdsvis full i bredden. Dette hindrer maten i å skli sideveis under bearbeiding. Alternativt, bruk den lille påfyllingstrakten.
 - Ved bruk av kutteskivene bør ingrediensene fylles på horisontalt (på tvers).
 - Når du kutter eller snitter, vil mat som fylles på loddrett komme ut i mindre biter enn mat som fylles på vannrett.
 - Etter bruk av kutteskivene vil der alltid være igjen noen urevne rester på skiven eller i maten.

Rengjøring: se side 34



Sitruspresse og saftsentrifuge pakke MA110



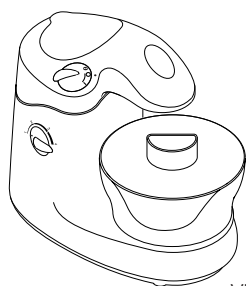
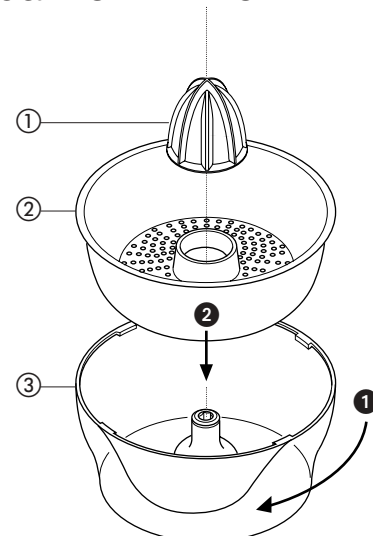
Sitruspresse

Sitruspressen er beregnet på å presse saften ut av sitrusfrukter (f.eks. appelsiner, grapefrukt, sitroner, limetter).

- ① Kjegle
- ② Sil
- ③ Tilbehørsbolle

Bruk av sitruspressen

- 1 Senk hodet på mikseren til det faller på plass med et klikk.
- 2 Sett bollen på underdelen slik at håndtaket vender bakover, og dreii retning med urviserne, ①
- 3 Sett silen på plass i bollen, og deretter kjeglen, ②
- 4 Del frukten i to deler. Sett igang maskinen og press fruktdelen ned over kjeglen



Saftsentrifuge

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

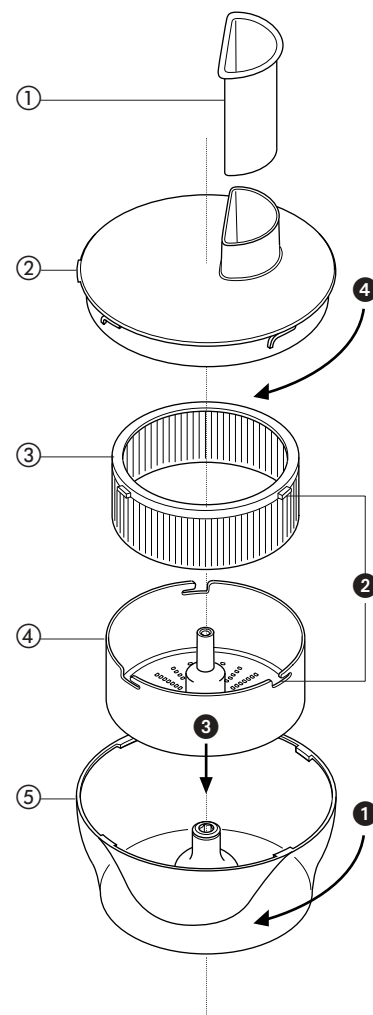
- ① Stapper
- ② Lokk
- ③ Sil
- ④ Innerbolle
- ⑤ Tilbehørsbolle

- Viktige forholdsregler
- Bruk aldri saftsentrifugen uten at lokket er på.
 - Hvis maskinen vibrerer, slå av og tøm silen (Maskinen vibrerer hvis massen blir ujevnt fordelt).
 - Press små mengder av gangen (maksimum 450g) og tøm silen og innerbollen regelmessig.
 - Før pressing må steiner og frø (f.eks. i paprika, melon, plommer) og grovt skall (f.eks. melon, ananas) fjernes. Du behøver ikke å skrelle eller fjerne kjernehuset i epler og pærer.

Bruk av saftsentrifugen

- 1 Senk hodet på mikseren til det faller på plass med et klikk.
- 2 Sett bollen på underdelen slik at håndtaket vender bakover, og dreii retning med urviserne, ①
- 3 Sett silen inn i innerbollen, slik at den passer til sporene, ②
- 4 Plasser innerbollen i hovedbollen, ③
- 5 Sett lokket på bollen med påfyllingstrakten mot høyre, og dreii retning med urviserne, ④
- 6 Del opp frukten og putt en eller to biter i trakten.
- 7 Slå på maskinen og dytt ned jevnt med stapperen. **Putt aldri fingrene ned i trakten.** Press ferdig før du fyller på mer.
- 8 Etter at det siste av frukten er presset, skal du la maskinen kjøre i 20 sekunder for å få ut all saften fra silen.

- Tips
- Bruk faste, friske ingredienser
 - Saft av sitrusfrukt inneholder såpass mye hvitt kjøtt og steiner at saften lett får en bitter smak. Til sitrusfrukt bør man fortrinnsvis bruke saftpresse.



Rengjøring: se side 34

Rengjøring og service

Stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Ikke la motoren, ledningen eller støpselet bli våte.
- Vær forsiktig når du håndterer knivene eller riveskivene, de er meget skarpe.
- Enkelte matvarer kan sette farge på platen. Dette er ganske normalt og skader ikke platen. Det har heller ingen innvirkning på smaken på matvarene. Evt. misfarging kan fjernes ved at du gnir forsiktig med en klut fuktet med vegetabilsk olje.
- Ikke vask delene i oppvaskmaskin.

Motor/mikser • Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr klut.

- Bruk aldri skuremidler, og legg aldri maskinen i vann.

Hurtigmikser 1 Fyll mikseglasset med varmt vann og sett på lokket og filterlokket. Kjør på topp hastighet i 20 - 30 sekunder.

2 Tøm og skyll glasset. Hvis det fremdeles er skittent så bruk børste.

3 Tørk av og la lufttørre.

- La aldri hurtigmikseren ligge i bløt, og la det ikke være vann igjen på innsiden.

Alle andre deler • Vask for hand og tørk deretter grundig.

Service og kundetjeneste

- Bruk maskinen **bare** til det den er beregnet på.
- Hvis ledningen er skadet, må den, av sikkerhetsmessige grunner, erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

- Hvis du trenger hjelp til å
 - bruke maskinen
 - bestille annet tilbehør
 - utføre vedlikehold eller reparasjon
 Ta kontakt med din forhandler.

Oppskrifter

Vintersuppe

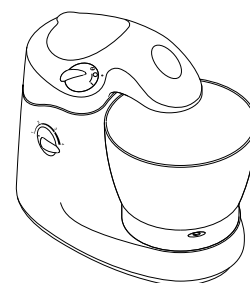
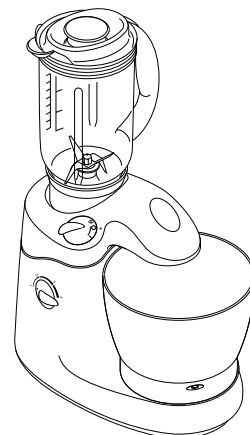
- Ingredienser
- Gulrot, potet og løk, seksten 2cm store terninger av hver
 - bacon-kraft
 - 100g røde linser, vasket
 - 250ml (2,5dl) grønnsakkraft
 - En 400g boks hermetiske hakkede tomater
 - salt og pepper
 - 200g kokt bacon skåret i 1cm store terninger

- Fremgangsmåte
- 1 Gulrøttene, potetene og løken has i **mikseren** i denne rekkefølgen.
 - 2 Baconkraft tilsettes, opp til litermerket
 - 3 Mikses i maksimum 10 sekunder
 - 4 Helles i en kasserolle. Deretter tilsettes linser, tomater, grønnsakkraft og krydder .
 - 5 Bringes til kokepunktet under konstant omrøring. La det så småkoke i ca en time, inntil ingrediensene er gjennomkokt. Rør om av og til.
 - 6 Baconterningene tilsettes og gjennomvarmes i 5 - 10 minutter. Serveres straks.

Loff og rundstykker

- Ingredienser
- 500g hvetemel
 - 1ts salt
 - 15g smult
 - 15g fersk gjær eller 2ts tørrgjær pluss 1ts sukker
 - 3dl varmt vann, 43°C. Bruk et termometer eller bland 1dl kokende vann med 2dl kaldt vann.
 - **Overstig aldri maksimum kapasitet omtalt på side 2.**

- Fremgangsmåte
- 1 **Tørrgjær** Strø tørrgjæren i det varme vannet, tilsett sukker og la det stå i 5 - 10 minutter til blandingen skummer.
 - 2 **Pressgjær (fersk gjær)** Smuldre gjæren inn i melet
 - 3 **Andre typer gjær** Følg bruksanvisningen på pakken
 - 4 Hell væsken i **bollen**. Tilsett deretter mel (eventuelt tilsatt smuldret pressgjær), salt og smult/fett.
 - 5 Sett i **eltekrokene** og deretter bollen.
 - 6 Sett i gang maskinen, og la hastigheten øke gradvis til maksimum.
 - 7 La maskinen gå inntil deigen har blitt glatt og elastisk.
 - 8 **La aldri maskinen gå mer enn 10 minutter - den vil bli overopphetet.**
 - 9 Legg deigen i enten en smurt plastpose eller en strødd bolle som dekkes til. La deigen heve seg på et lunt sted til den er dobbelt så stor.
 - 10 Legg deigen på en lett melet overflate, og kna den i 2 - 3 minutter for hand for å få ut luften. Dette må gjøres for hand fordi den økte størrelsen på deigen kan skade mikseren.
 - 11 Form deigen til ett brød eller ca 15 rundstykker, og legg dem på smurte bakeplater. La dem etterheve på et lunt sted til de er dobbelt så store.
 - 12 Stekes ved 230°C i 20 - 25 minutter (for brødet) eller 10 - 15 minutter (for rundstykker).
 - 13 Brødet er ferdigstekt hvis du hører en hul lyd når du banker på undersiden.



introduktion

Din Kenwood köksmaskin kan hjälpa dig med en mängd arbeten. Om du bakar matbröd eller gör en soufflé, maränger eller en kaka, så gör Kenwood arbetet lättare. Och med så många tillbehör finns det ingen gräns för vad den kan hjälpa dig med.

Kartongens innehåll

	KM120 Cuisine Solo	KM150 Cuisine 3 i 1	KM180 Cuisine 3 i 1 plus
tillblandning			
blandarskål	✓	✓	✓
visp	✓	✓	✓
degkrokar	✓	✓	✓
blandare	✓	✓	✓
mixning			
mixer	x	✓	✓
matberedning			
tillsatsskål, lock och stötar	x	✓	✓
knivblad	x	✓	✓
3 olika skärskivor	x	✓	✓
citruspress	x	x	✓
råsaftcentrifug	x	x	✓
spatel	✓	✓	✓
lock	x	x	x

lär känna din Kenwood köksmaskin

se kartonginnehållet på motstående sida

säkerheten

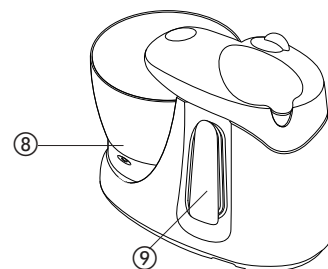
- Rör inte vid delar i rörelse eller monterade tillbehör.
- Var försiktig när du hanterar knivar och skärskivor - de är mycket vassa.
- Lämna aldrig maskinen utan tillsyn.
- Använd aldrig en skadad maskin. Lämna den för kontroll eller reparation: se 'service', sid 43.
- Använd aldrig tillbehör som inte hör till maskinen och aldrig mer än ett tillbehör eller verktyg i taget (med undantag för degkrokarna).
- Denna maskin är endast avsedd för privathushåll.
- Överskrid aldrig maskinens maxkapacitet, se sid 38.
- Stäng av maskinen och dra ut sladden innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användningen och före rengöring.
- Denna maskin är inte avsedd att användas av barn eller handikappade utan tillsyn.
- Låt inte barn leka med maskinen.

innan du sätter i kontakten

- Se till att nätströmmen är samma som anges på maskinens undersida.
- Denna maskin uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

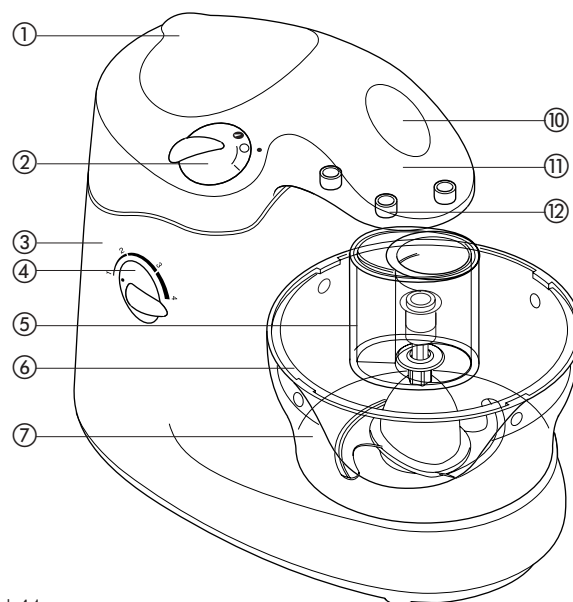
innan du använder maskinen första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial, även plastskyddet på knivbladet. Dessa skydd kan du sedan slänga – de var bara där för att skydda bladet under tillverkningen och frakten.
- 2 Rengör delarna: se 'rengöring', sid 43.
- 3 Linda upp överflödigt kabel runt kabelvindan bakpå maskinen.



lär känna din Kenwood köksmaskin

- 1 lock för drivaxeluttag
- 2 på/av och spärr för lyft av blandarhuvudet
- 3 kraftenhet
- 4 hastighetsreglage
- 5 stötar
- 6 lock för tillsatsskål
- 7 tillsatsskål
- 8 blandarskål
- 9 kabelvinda
- 10 verktygsfrikopplare
- 11 blandarhuvud
- 12 verktygsförvaring



existerande tillsatser
blandare

visp sid 38
degkrokar sid 38
K-spade sid 38

mixer sid 39

food processing attachments

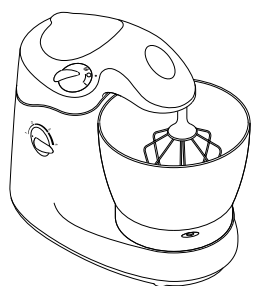
knivblad sid 40
skiv/strimlar- och pommes fritestillsats sid 41
citruspress sid 42
råsaftcentrifug sid 42

spatel

lock, detaljnr. 492239

☎ Om du vill skaffa tillsatser som inte ingick i köpet, kontakta din KENWOOD-försäljare.

- Samtliga matberedningstillsatser använder samma skål. En uppsättning som innehåller dessa tillbehör levereras därför bara med en skål.



blandaren

Använd blandaren för kakor, bröd, pajdeg och marängar.

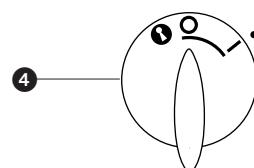
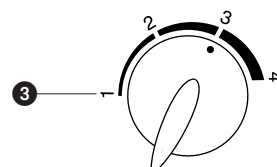
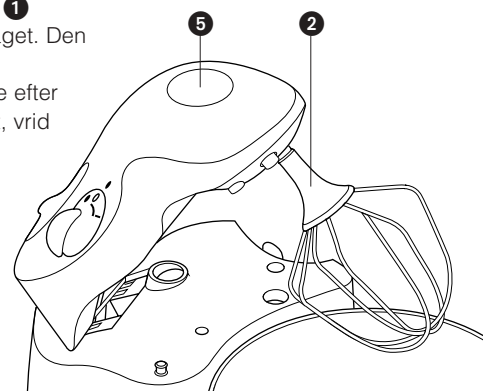
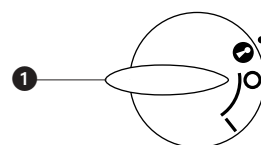
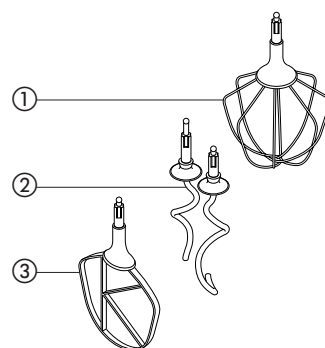
blandarverktygen och några av deras användningsområden

- vispen ① används för att vispa äggvitor, grädde, pulverfetterätter och allt-i-ett-kaka, att röra matfett med socker (matfettet ska vara i rumstemperatur) och att vispa ägg och socker till kaksmet.
- degkrokarna ② används för att knåda jäsdeg. Använd båda degkrokarna.
- K-spaden ③ används för att röra ner mjöl i kaksmet, att blanda ner torkad frukt i fruktkaka och för att göra pajdeg.

- viktigt
- Låt aldrig blandaren gå längre än 10 minuter - den blir överhettad.
 - Använd aldrig vispen för att sätta till tunga degar - den kan skadas.
 - Sätt tillbaka skålen på maskinen efter diskningen. På så sätt skyddas maskinens mekaniska delar.

Hur man använder blandaren

- 1 Vrid på/av-vredet till 'I', så att blandarhuvudet släpps upp ①
- 2 Häll ingredienserna i blandarskålen och sätt den på skåluttaget. Den kan behöva vridas litet så att den kommer på plats.
- 3 Verktygen och uttagen är färgmarkerade. Välj verktyg och se efter vilket uttag som motsvarar färgmarkeringen. För in verktyget, vrid och pressa uppåt ②
- De båda degkrokarna ska användas tillsammans, övriga verktyg var för sig.
- 4 Sänk blandarhuvudet tills det går i låsläge - **annars fungerar inte maskinen.**
- 5 Välj hastighet ③
- 6 Sätt i kontakten i väggen och vrid på/av-vredet till 'I' ④
- 7 När du ska stänga av, vrider du på/av-vredet tillbaka till 'O'.



- hur man tar bort verktygen:
- 1 Stäng av maskinen
 - 2 Släpp upp blandarhuvudet ①
 - 3 Tryck på verktygsfrikopplaren ⑤
 - Tag bort verktygen **innan** du tar bort skålen.

- tips
- Om du har något i blandarskålen som kan stänka (t.ex. grädde eller mjöl) börjar du på lägsta hastighet och ökar sedan om det behövs.
 - Om motorn låter överansträngd måste du öka hastigheten

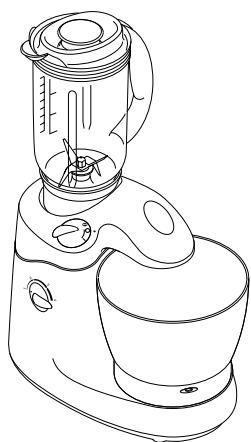
lämpliga hastigheter för samtliga funktioner

- **vispa** hög
- **knåda deg** hög
- **röra i mjöl eller torkad frukt i kaksmet** låg - mellan
- **blanda pajdeg** låg - mellan
- **mixer** hög
- **knivblad** mellan - hög
- **skiv/strimlar- och pommes fritestillsatsen** mellan - hög
- **citruspress** låg - mellan
- **råsaftcentrifug** hög

- maxkapacitet
- **äggvitor** 8
 - **mixern** 1 liter
 - **allt-i-ett-kaka**, totalvikt 1,2kg
 - **fruktkaka** totalvikt 1,75kg
 - **pajdeg** deg på 300g mjöl
 - **jäsdeg** deg på 1kg mjöl med minst 5dl degspad. Om degen är fastare måste den göras i två omgångar, annars överansträngs maskinen.
 - **hacka kött** 350 g

Rengöring se sid 43

mixern



Mixern används för att göra soppor, drycker, pastejer och majonnäs, att riva ströbröd och skorpsmulor och att hacka nötter.

- ① Påfyllningslock. Påfyllningslocket kan tas bort om man vill tillsätta ingredienser medan maskinen går (t.ex. olja till majonnäs eller bröd för ströbröd)
- ② Lock
- ③ Bägare

säkerheten

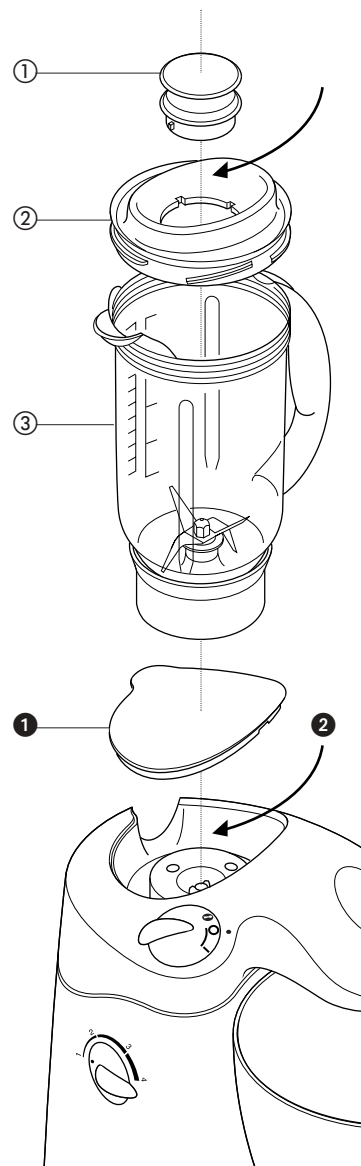
- Tag aldrig bort mixern eller locket innan knivbladen står helt stilla.
- Kör aldrig mycket heta vätskor i mixern.

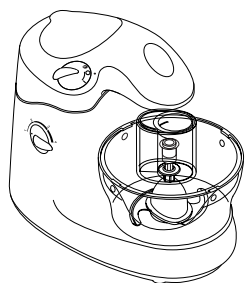
- viktigt
- Låt aldrig mixern gå i mer än en minut - den blir överhettad. Alla ingredienser blir helt sönderdelade på en minut.
 - Lägg inte torra ingredienser i mixern innan du sätter på den. Skär dem i stället i tärningar och släpp ner dem genom hålet i locket.
 - Använd inte mixern för att finfördela örtekryddor, t.ex. gräslök, dill eller kumminfrön. Plasten tar skada.
 - Mixern är inte lämplig som förvaringskärl. Förvara inte matvaror i den, vare sig före eller efter det att du kört dem.
 - Överskrid aldrig maxkapaciteten 1 liter

Hur man använder mixern

- 1 Sänk blandarhuvudet och se till att det kommer i låsläge.
- 2 Tag bort locket för drivaxeluttaget ①
- 3 Håll ingredienserna i bägaren.
- 4 Skruva fast locket med påfyllningslocket i på bägaren.
- 5 Skruva fast bägaren på drivaxeln ②
- 6 Sätt på maskinen.

- tips
- När du gör majonnäs blir det bäst om du börjar med alla ingredienserna utom oljan i bägaren. Medan maskinen går tar du sedan bort påfyllningslocket och håller i oljan med en tunn, jämn stråle.





matberedningstillsatsen

använd matberedningstillsatsen för att hacka, skiva, strimla och skära i stavar.

Knivblad

Använd knivbladet för att hacka rått och kokt kött, kokta ägg, grönsaker, nötter, ingredienser till patéer och dipsåser och för att göra bröd- och kexsmulor. Det kan också användas för att göra pajdeg och smuldeg.

- ① stötar: stor och liten
- ② lock till tillsatsskål
- ③ knivblad
- ④ tillsatsskål

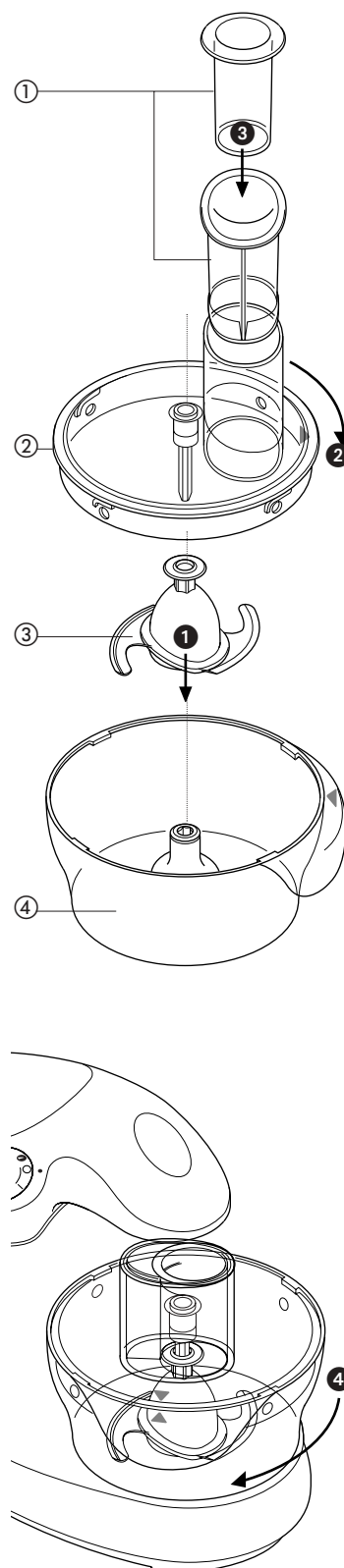
- säkerheten
- **Tag aldrig bort locket förrän knivbladet har stannat helt.**
 - Bladen är vassa och måste hanteras med försiktighet. Håll knivbladet i greppet upptill på motsatt sida från skäreppen både under användning och vid diskning.
 - Tag alltid ut knivbladet innan du häller ut ingredienserna ur skålen.
- viktigt
- Släpp inte ner iskuber eller andra hårda livsmedel t.ex. kryddor. Då kan tillsatsen skadas.
 - Använd inte knivbladet för att blanda tunga blandningar som jäsdeg. Då kan maskinen skadas. Använd i stället degkrokarna i blandarskålen.
 - Använd inte tillsatsen för att mixa flytande ingredienser, som lätt läcker runt locket. Använd mixern till det.
 - Vid hackning av rått kött kan tillsatsen röra sig något. Det är fullt normalt.

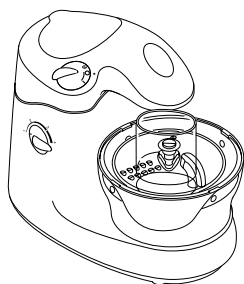
Hur du använder knivbladet

- 1 Sänk blandarhuvudet tills det går i låsläge.
- 2 Sätt knivbladet i tillsatsskålen ①
- 3 Skär i bitar det som ska finfördelas och lägg det i skålen. Se till att det inte kommer i mitthålet i bladaxeln.
- 4 Sätt på locket på skålen. Skålens handtag ska vara till höger med matarröret bakom. Vrid sedan medurs tills pilarna stämmer överens ②
- Om det är svårt att få in lockaxeln i knivbladet kan du vrida knivbladet något och försöka igen.
- 5 Montera matarrören ③
- 6 Sätt det hela på maskinen med handtaget bakåt och vrid medurs tills det går i låsläge ④
- 7 Koppla på och kör tills du fått önskat resultat.

- tips
- Skär i bitar det som ska finfördelas innan du lägger det i tillsatsen. Kött, bröd, grönsaker och andra livsmedel av liknande konsistens ska skäras i tärningar på ca 2 cm. Kex ska brytas i bitar och släppas ner genom matarröret medan maskinen går.
 - När du gör pajdeg ska du använda hårt fett i tärningar direkt från kylskåpet. Blanda det med mjölet till smulig konsistens. Tillsätt gradvis genom matarröret lagom mycket vatten för att blandningen ska kunna formas till en deg. Stäng av så fort som ingredienserna har blandats.
 - Under beredningen kan del av blandningen ibland ansamlas sig runt kanten av locket. Då stannar du bara maskinen efter halva tiden, skrapar ner blandningen och startar igen.
 - Var försiktig så att du inte överarbetar blandningen när du använder knivbladet.

- maxkapacitet
- **pajdeg deg på** 300 g mjöl
 - **kött** 350 g





matberedningstillsatsen forts....

skiv/strimlar- och pommes fritestillsatsen

Använd skiv/strimlar- och pommes fritestillsatsen för att skiva eller strimla frukt, grönsaker och ost, och pommes fritesskivan för att skära grönsaker t.ex. potatis och frukt i stavar.

- ① stötar: en stor, en liten
- ② matarrör
- ③ lock
- ④ skål
- ⑤ grovskivare/strimlare
- ⑥ finskivare/strimlare
- ⑦ fin pommes frites-skiva
- ⑧ extragrov skivare/strimlare detaljn. 639021
- ⑨ rivare detaljn. 639150
- ⑩ standard pommes frites-skiva detaljn. 639083

☛ Om du vill skaffa tillsatser som inte ingick i köpet, kontakta din KENWOOD-försäljare.

skärskivornas användningsområden

skivare/strimlare

Skivorna ⑤ och ⑥ är vändbara. Den ena sidan skär, den andra strimlar. Du kan skiva ost, morötter, potatis, vitkål, gurka, squash, rödbetor och lök. Du kan strimla ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande textur. *Det skäralternativ du väljer ska vara vänt uppåt.*

fin pommes frites-skiva

⑦ Den fina pommes frites-skivan passar för pommes strips, fasta grönsaker till sallader, garneringar, grytor och wok-rätter (t.ex. morötter, kålrötter, squash och gurka).

extra grov strimlare

⑧ Den extragrova strimlaren passar för ost och morötter.

rivare

⑨ Rivaren passar för parmesanost och potatis till kroppkakor.

standard pommes frites-skiva

⑩ Standardpommes frites-skivan passar för pommes frites och fasta grönsaker till sallader och dip (t.ex. kålrötter och gurka)

säkerheten

- **tag aldrig bort locket förrän skärskivan står helt stilla.**
- Var försiktig när du hanterar skärskivorna - de är mycket vassa.
- Låt inte skålen bli så full så att det skurna når upp till skärskivan. Töm regelbundet.

hur du använder skiv- strimlar- och pommes fritestillsatsen

- 1 Sänk blandarhuvudet tills det går i låsläge.
- 2 Montera fast skålen på basen - med handtaget bakåt - och vrid medurs. **1**
- 3 Tryck på skärskivan på axeln inuti locket. Den skärande sidan måste vara uppåt. **2**
- 4 Sätt fast locket på skålen - med matarröret till höger - och vrid medurs.
- 5 Välj vilket matarrör du ska använda. Inuti stöten finns ett mindre matarrör om du vill skära enskilda bitar eller tunna ingredienser. Sätt först i den stora stöten i matarröret **3**
- 6 Använd båda stötarna samtidigt **4**
- 6 Lägg det du vill skära i matarröret.
- 7 Sätt på maskinen och mata på med stöten med ett jämnt tryck. **Stick aldrig ned fingrarna i matarröret!**

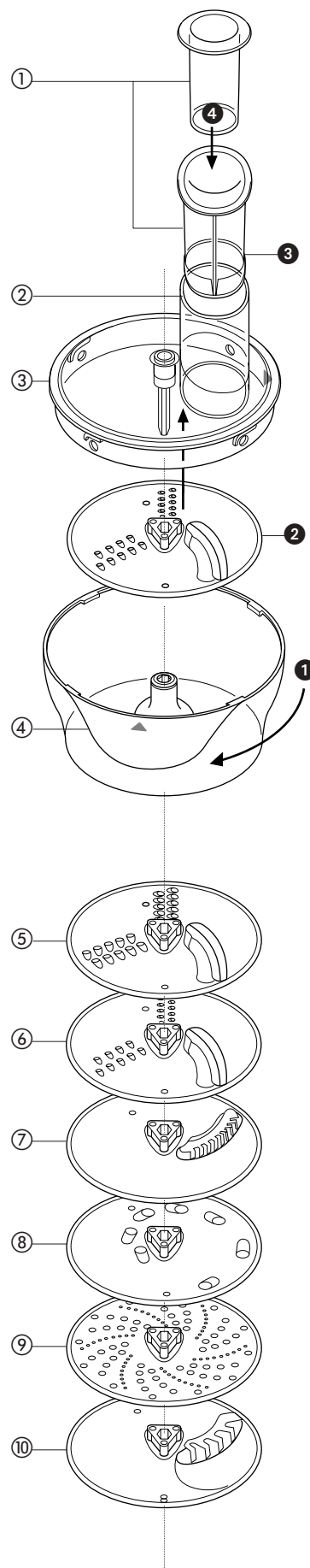
användning av det **lilla** matarröret

användning av det **stora** matarröret

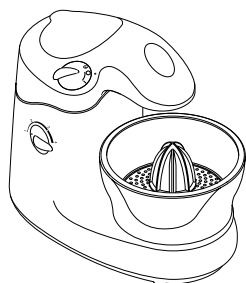
tips

- Använd färsk matvaror.
- Skär inte för små bitar. Packa matarröret ganska fullt i bredd. Därigenom hindras bitarna att glida åt sidan under skärningen. Byt eventuellt till det mindre matarröret.
- Vid användning av pommes frites-skiva ska tunna bitar packas horisontellt.
- Vid skivning och strimling blir skivorna och strimlorna mindre om bitarna packas vertikalt än om de packas horisontellt.
- När du har använt en skärskiva blir det alltid litet spill på skivan eller i det skurna.

Rengöring se sid 43



citruspressen och råsaftcentrifugen pack MA110



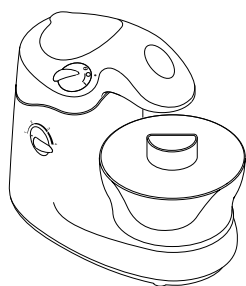
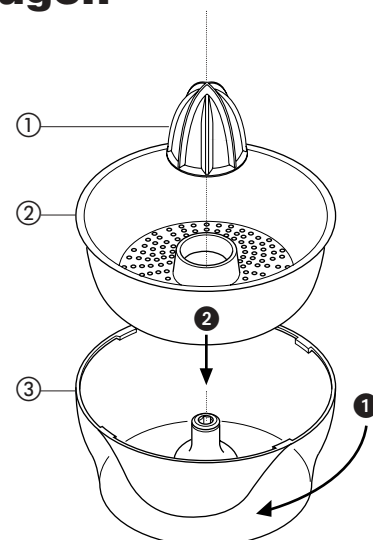
citruspressen

Citruspressen används för att pressa saft ur citrusfrukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt).

- ① kon
- ② sil
- ③ tillsatsskål

hur man använder citruspressen

- 1 Sänk blandarhuvudet tills det går i låsläge.
- 2 Sätt fast skålen på basen - med handtaget bakåt - och vrid medurs. ①
- 3 Sätt i silen i skålen och sätt sedan på konen ②
- 4 Skär itu frukten. Sätt sedan på maskinen och pressa frukthalvan över konen.



råsaftcentrifug

Råsaftcentrifugen används för att göra saft av frukt och grönsaker med fast konsistens.

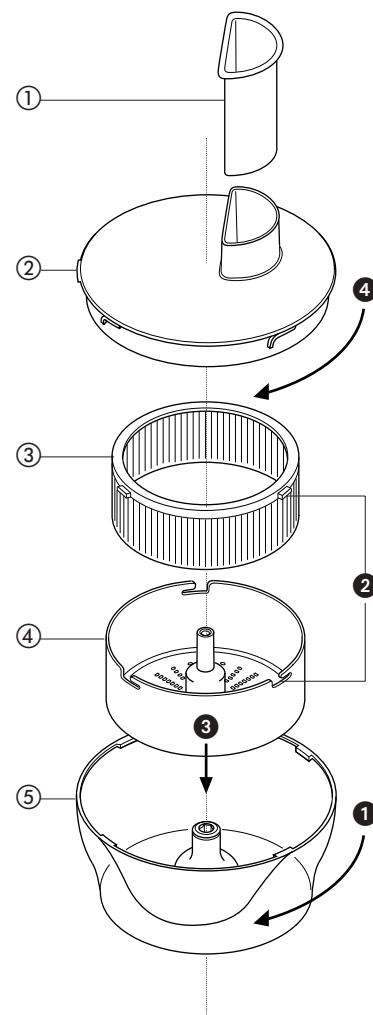
- ① stöt
- ② lock
- ③ sil
- ④ innerskål
- ⑤ tillsatsskål

- säkerheten viktigt
- Använd aldrig råsaftcentrifugen utan lock.
 - Om maskinen börjar vibrera måste du stänga av den och tömma silen. (När maskinen vibrerar är frukten ojämnt fördelad.)
 - Kör små kvantiteter åt gången (max 450g) och töm silen och innerskålen regelbundet.
 - Innan frukten körs i centrifugen ska kärnor (i t.ex. paprika, melon och plommon) och hårda skal (t.ex. melon och ananas) tas bort. Äpplen och päron behöver inte skalas eller kärnas ur.

Hur man använder råsaftcentrifugen

- 1 Sänk blandarhuvudet tills det går i låsläge.
- 2 Montera skålen på basen - med handtaget bakåt - och vrid medurs ①
- 3 Sätt i silen i innerskålen så att utskotten kommer på plats ②
- 4 Sätt i innerskålen i den större skålen ③
- 5 Sätt på locket på skålen - med påfyllningsröret till höger - och vrid medurs ④
- 6 Skär frukten. Släpp ner ett par bitar i påfyllningsröret.
- 7 Sätt på maskinen och mata på med stöten med ett jämnt tryck. **Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsröret!** Vänta tills allt har pressats innan du fyller på mer.
- 8 Låt maskinen gå 20 sekunder efter det att du har släppt ner de sista bitarna så att all saft kommer genom silen.

- tips
- Använd fasta, färska ingredienser.
 - Citrusfrukt blir beskt och skummigt, eftersom även skal och det vita under skalet kommer med. Använd citruspressen i stället.



rengöring och service

rengöring

- Stäng alltid av maskinen och dra ur kontakten innan du rengör den.
- Låt aldrig kraftenheten, kabeln eller kontakten bli våt.
- Var försiktig när du hanterar knivblad och skärskivor - de är mycket vassa.
- Vissa matvaror missfärgar plasten. Detta är helt normalt. Det skadar inte plasten och påverkar inte matvarornas smak. Missfärgningen kan tas bort med hjälp av en trasa doppad i vegetabilisk olja.
- Diska inte delarna i maskin.

- kraftenhet/blandare
- Torka av med en fuktad trasa och torka efter med en torr.
 - Använd inte repande rengöringsmedel och doppa aldrig ner maskinen i vatten.
- mixer
- 1 Fyll varmvatten i bägaren, sätt på locket och påfyllningslocket. Sätt sedan på högsta hastighet och låt maskinen gå i 20 - 30 sekunder.
 - 2 Töm bägaren och skölj den. Om den fortfarande är smutsig kan du använda diskborsten.
 - 3 Torka av den med en handduk och lämna den sedan att lufttorka.
- Lägg inte mixern i blöt. Lämna inte vatten kvar i bägaren.
- alla andra delar
- Diska för hand och torka ordentligt.

service och kundtjänst

- Använd maskinen **endast** till det den är avsedd för.
- Om kabeln skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD godkänd reparatör.

Om du behöver hjälp med

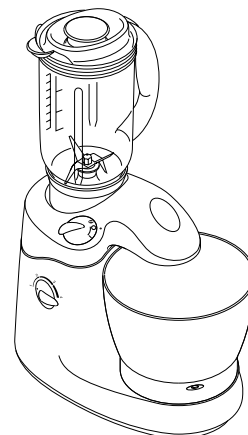
- att använda maskinen,
 - att beställa tillbehör,
 - service eller reparationer,
- Kan du kontakta butiken där du köpte maskinen.

recept

Värmande vintersoppa

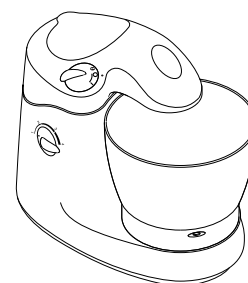
- ingredienser
- morötter, potatis och gul lök, sexton 2x2cm tärningar av varje
 - skinkspad
 - 100g röda sköljda linser
 - 2,5dl grönsaksbuljong
 - en burk hackade tomater, 400g
 - salt och peppar
 - 200g rimmad skinka kokt i hel bit, skuren i tärningar 1x1cm.

- gör så här
- 1 Lägg morots-, potatis- och löktärningarna i **mixern** i nu nämnd ordning.
 - 2 Fyll på med skinkspadet till litermärket.
 - 3 Kör i högst 10 sekunder.
 - 4 Häll vätskan i en kastrull. Tillsätt sedan linserna, tomaterna och grönsaksbuljongen tillsammans med kryddor.
 - 5 Koka upp under omrörning. Låt därefter soppan sjuda i omkring en timme, tills grönsakerna är kokta. Rör då och då.
 - 6 Lägg i skinktärningarna och värm i 5 - 10 min. Servera omedelbart.

**Vitt matbröd** - längder eller rosenbröd

- ingredienser
- 500g vetemjöl
 - 1tsk salt
 - 15g ister
 - 15g färsk jäst eller 2tsk torrjäst + 1tsk socker
 - 3 dl ljummet vatten, 43°C. Använd termometer eller blanda 1dl kokande och 2dl kallt vatten.
 - **överskrid aldrig maxkapaciteterna**, se sid 2.

- gör så här
- 1 **med torrjäst:** (av den typ som blandas i vatten): Häll det ljumma vattnet i skålen. Tillsätt jäst och socker och låt stå i 5 - 10 minuter tills det skummar.
med färsk jäst: Smula jästen i mjölet.
med annan typ av jäst: Följ tillverkarens anvisningar.
 - 2 Häll vattnet i **skålen**. Tillsätt därefter mjölet (ev. med den iblandade jästen), salt och ister.
 - 3 Sätt i **degkrokarna** och montera sedan skålen på maskinen.
 - 4 Sätt på maskinen. Öka gradvis till maxhastighet.
 - 5 Låt maskinen gå tills degen ser elastisk ut. **Låt aldrig maskinen gå längre än 10 minuter - den blir överhettad.**
 - 6 Lägg degen i en mjölad plastpåse eller en degskål som täcks med en duk. Ställ den sedan på ett varmt ställe och låt den jäsa till dubbla storleken.
 - 7 Häll ut degen på en lätt mjölad yta. Knåda den därefter för hand i 2 - 3 minuter så att luften drivs ut. Detta måste göras för hand, eftersom degen nu är så stor att den kan skada maskinen.
 - 8 Forma degen till en längd eller c:a 15 små rosenbröd och lägg på smorda bakplåtar. Låt degen jäsa till dubbel storlek på varmt ställe.
 - 9 Grädda i 230°C i 20 - 25 minuter (för längden) eller 10 - 15 minuter (för rosenbröden).
 - 10 Brödet är färdigt när det låter ihåligt om man knackar lätt på undersidan.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire, PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

