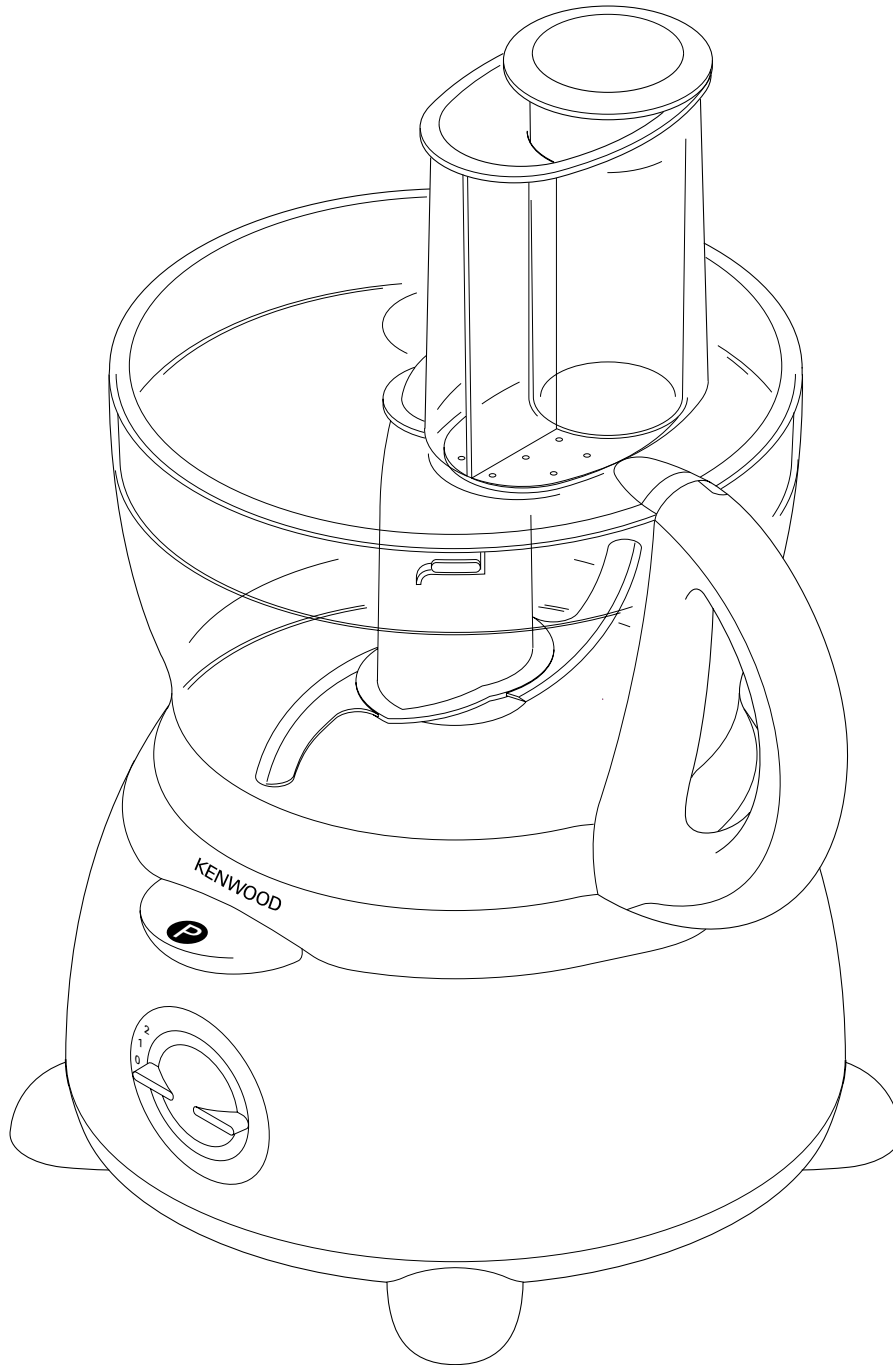




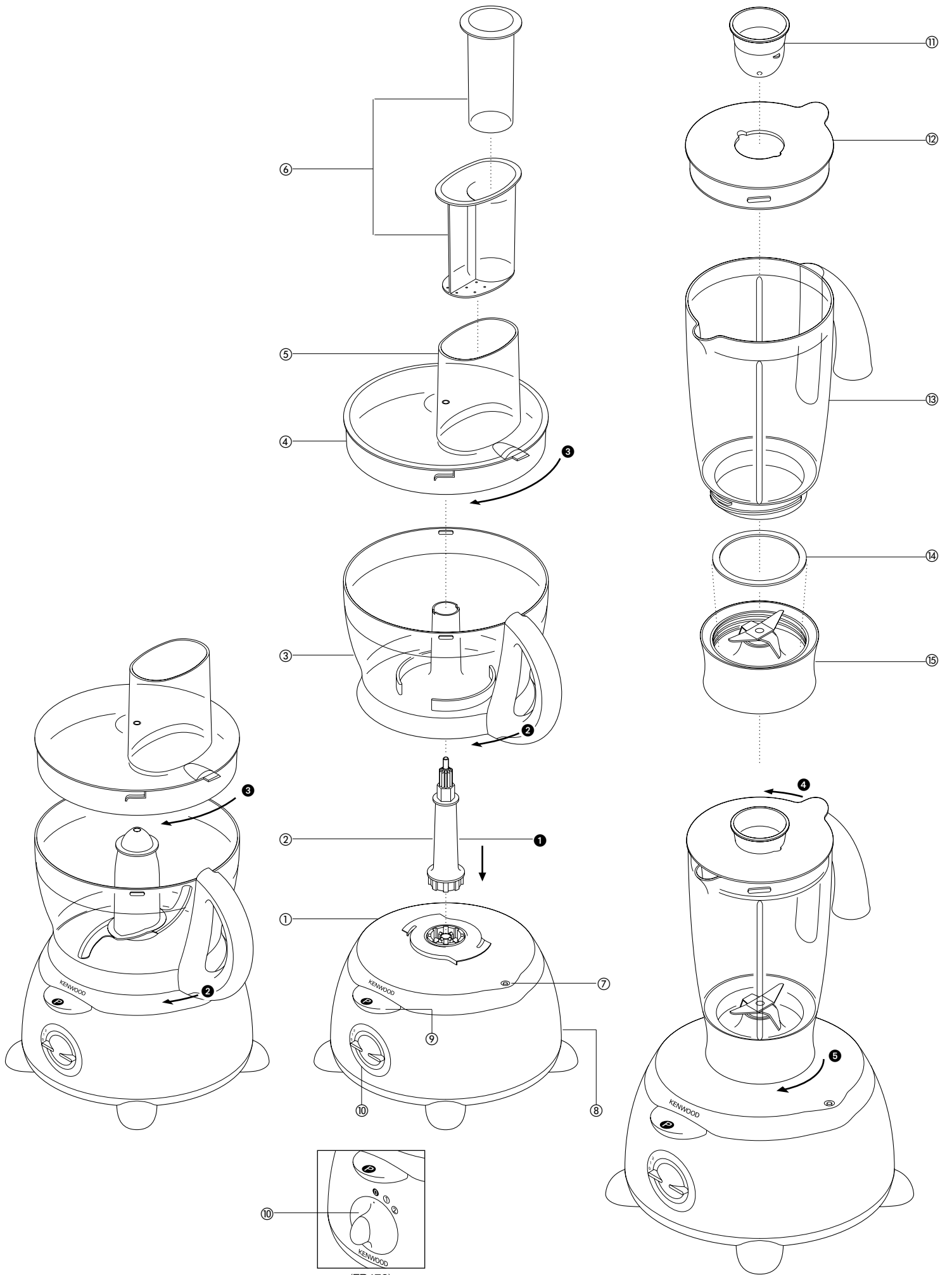
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwood.co.uk](http://www.kenwood.co.uk)

# KENWOOD



FP479/FP481

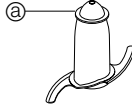
<b>English</b>	<b>2 - 4</b>
<b>Nederlands</b>	<b>5 - 7</b>
<b>Français</b>	<b>8 - 10</b>
<b>Deutsch</b>	<b>11 - 13</b>
<b>Italiano</b>	<b>14 - 16</b>
<b>Dansk</b>	<b>17 - 19</b>
<b>Svenska</b>	<b>20 - 22</b>
<b>Norsk</b>	<b>23 - 25</b>
<b>Suomi</b>	<b>26 - 28</b>
<b>Русский</b>	<b>29 - 31</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>32 - 34</b>
<b>Česky</b>	<b>35 - 37</b>
<b>Magyar</b>	<b>38 - 40</b>
<b>Polski</b>	<b>41 - 44</b>



(FP479)

## safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care.  
**Always hold the knife blade by the finger grip @ at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and liquidiser jug whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts
  - after use
  - before cleaning
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl or liquidiser from the power unit:-
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - Be careful not to unscrew the liquidiser jug from the blade unit.
- Allow hot liquids to cool before blending in the liquidiser - if you haven't fitted the lid securely and it comes off, you could get splashed.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- This machine is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Never use an unauthorised attachment.
- Don't let children play with this machine.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never misuse your food processor and only use it for its intended domestic use.



### before plugging in

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

### before using for the first time

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

## key

### processor

- ① power unit
- ② detachable drive shaft
- ③ bowl
- ④ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlock
- ⑧ cord storage
- ⑨ pulse control
- ⑩ speed control

## liquidiser

- ⑪ filler cap
- ⑫ lid
- ⑬ jug
- ⑭ sealing ring
- ⑮ blade unit

## additional attachments

- ⑯ knife blade
- ⑰ dough tool
- ⑱ twin beater geared whisk
- ⑲ maxi-blend canopy
- ⑳ thick slicing/coarse shredding disc
- ㉑ thin slicing/fine shredding disc
- ㉒ geared citrus press
- ㉓ spatula

### Optional Attachments (Not supplied with your food processor)

The attachments listed below are included in attachment pack **MA280**. To purchase pack MA280 contact the dealer from whom you purchased your food processor.

fine (Julienne style) chipper disc  
rasping disc  
mill  
centrifugal juicer  
mini bowl  
disc storage box

## to use your food processor

- 1 Fit the detachable shaft onto the power unit ①.
- 2 Then fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks ②.
- 3 Fit an attachment over the drive shaft.
- Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
- 4 Fit the lid ③ - ensuring the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
- **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.**
- 5 Switch on and select a speed.
- **The processor won't work if the bowl and lid are fitted incorrectly.**
- Use the pulse control for short bursts. The pulse will operate for as long as the lever is held down.
- 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
- **Always switch off before removing the lid.**

### important

- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

## to use your liquidiser

- 1 Fit the sealing ring ⑭ into the blade unit ⑮.
- 2 Screw the jug onto the blade unit.
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Put the filler cap in the lid, then turn.
- 5 Lock the lid onto the jug so that the thumb tab is over the handle (To unlock the lid, push the thumb tab ④.)
- 6 Place the liquidiser onto the power unit and turn to lock ⑤.
- 7 Select a speed or use the pulse control.

### hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil into the liquidiser. Then with the machine running, pour the oil into the filler cap and let it run through.
- Thick mixtures, eg pates and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- When crushing ice, add 15mls (1tbsp) water to 6 ice cubes. Use the pulse control.

**important**

- Allow hot liquids to cool before blending in the liquidiser – if you haven't fitted the lid securely and it comes off, you could get splashed.
- To ensure the long life of your liquidiser, never run it for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the liquidiser is fitted incorrectly.
- Don't put dry ingredients into the liquidiser before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then with the machine running, drop them through one by one.
- Don't use the liquidiser as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1½ litres (2pts 12floz) - less for frothy liquids like milkshakes.

choosing a speed for all functions

tool/attachment	function	speed	
knife blade	Cake making	2	
	Rubbing fat into flour	1 – 2	
	Adding water to combine pastry ingredients	1 – 2	
	Chopping/pureeing/pates	2	
whisk	egg whites	2	
	egg & sugar for fatless sponges	2	
	cream	1 – 2	
dough tool	yeasted mixes	1 – 2	
discs - slicing/shredding/chipping/rasping	Firm food items such as carrots, hard cheeses	1 – 2	
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	1	
	citrus press	Citrus fruits	1
		liquidiser	Lighter blending eg. batters, milkshakes Soups, sauces, pate and mayonnaise
*mill	All processing	2	
*centrifugal juicer	Fruit and vegetables	2	
*mini bowl	All processing	2	

\* optional attachments

**maximum capacities**

- Shortcrust pastry Flour wt 340g
- Yeast dough Flour wt 500g
- One Stage Cake Total wt 1.5Kg
- Chopping meat Total wt 600g
- liquid with canopy 1.5litres
- Twin geared whisk 6 egg whites

using the attachments

see chart above for speed of each attachment.

⑩ knife blade/⑪ dough tool

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

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

Use the dough tool for yeasted mixes.

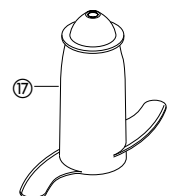
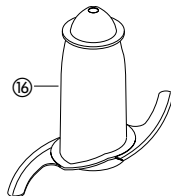
**hints**

**knife blade**

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in.cubes.
- Take care not to over-process.

**dough tool**

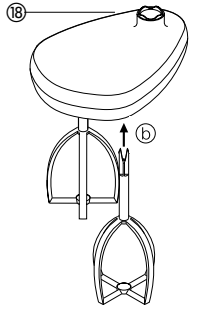
- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 60 - 90 secs.



- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

⑱ twin beater geared whisk

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



using the whisk

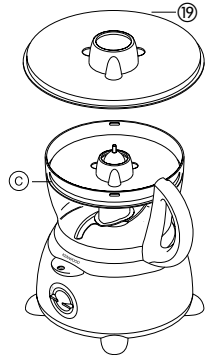
- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Push each beater securely into the drive head (19).
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
- 6 Switch on.

**hints**

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

⑲ maxi-blend canopy

When blending liquids, use the maxi-blend canopy with the knife blade. It allows you to increase the liquid processing capacity from 800mls to 1.5 litres, prevents leaking and improves the chopping performance of the blade.



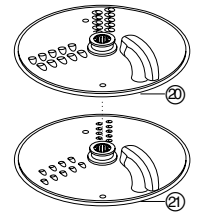
- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the knife blade.
- 3 Add ingredients to be processed.
- 4 Fit the canopy over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl (19). **Do not push down on the canopy, hold by the centre grip.**
- 5 Fit the lid and switch on.

slicing/shredding discs

**reversible slicing/shredding discs - thick (20), thin (21)**

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

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

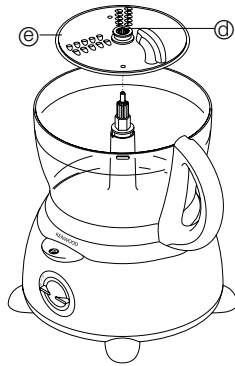


safety

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

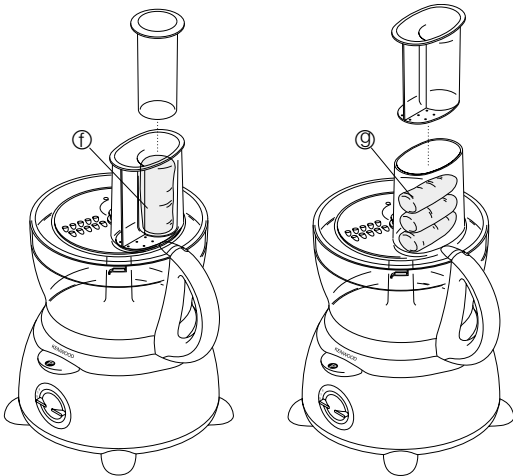
## to use the cutting discs

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



### hints

- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the chipper disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or shredding: food placed upright ① comes out shorter than food placed horizontally ②.
- There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing.



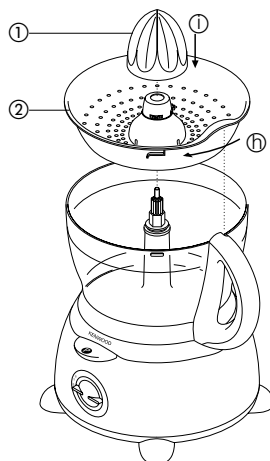
## ② citrus press

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

- ① cone
- ② sieve

## to use the citrus press

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



## care & cleaning

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

### power unit

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

### liquidiser

- 1 Empty the jug before unscrewing it from the blade unit.
- 2 Wash the jug by hand.
- 3 Remove and wash the sealing ring.
- 4 Don't touch the sharp blades - brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade unit in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

### twin beater geared whisk

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

### all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher.

## service & customer care

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

If you need help with:

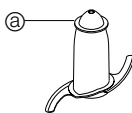
- Using your machine
  - Servicing or repairs
- Contact the shop where you brought the food processor.

# Nederlands

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

### veiligheid

- De messen en schijven zijn scherp: u dient ze voorzichtig te behandelen. **Houd het snijvlak altijd bij de vingergreep vast ① aan de bovenzijde, van de snijkant af, zowel bij het werken als het schoonmaken.**
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u altijd eerst het mes te verwijderen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact, voordat u met uw handen of gereedschappen in de kom van de machine of de blenderkan komt.
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact:
  - alvorens onderdelen aan te brengen of te verwijderen
  - na gebruik
  - voor het schoonmaken
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de invoerkoker te duwen. Gebruik altijd de bijgeleverde stamper.
- Voordat u het deksel van de kom of de blender van het motorhuis verwijdert:
  - zet het apparaat uit;
  - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
  - Let er op de blenderkan niet van de messeneenheid af te schroeven.
- Laat hete vloeistoffen afkoelen voordat u ze mengt in de blender - indien u het deksel niet stevig heeft aangebracht kan het loskomen zodat u wordt besproeid.
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit-knop.
- **Deze machine wordt beschadigd en kan letsel veroorzaken wanneer er te veel kracht wordt uitgeoefend op het veiligheidsmechanisme.**
- Dit apparaat mag niet zonder toezicht door jonge kinderen of personen met een handicap gebruikt worden.
- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- De machine mag nooit op de stroom aangesloten zijn als er niemand bij is.
- Gebruik nooit een beschadigde machine. Laat een beschadigd apparaat nakijken of repareren: zie onder 'service'.
- Laat het motorhuis, het netsnoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Gebruik de keukenmachine nooit voor iets anders dan waarvoor deze is bedoeld.



### alvorens het apparaat aan te sluiten

- Controleer of de netspanning overeenkomt met het op de onderkant van het apparaat aangegeven voltage.
- Dit apparaat voldoet aan de richtlijn van de Europese Economische Gemeenschap 89/336/EEG.

### voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

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

### sleutel

### keukenmachine

- ① motorhuis
- ② losmaakbare aandrijfas
- ③ kom
- ④ deksel
- ⑤ invoerkoker
- ⑥ stampers
- ⑦ veiligheidsmechanisme
- ⑧ opbergvak snoer
- ⑨ pulsknop
- ⑩ snelheidsknop

### blender

- ⑪ vulkap
- ⑫ deksel
- ⑬ kan
- ⑭ afsluitring
- ⑮ messeneenheid

### extra hulpstukken

- ⑯ snijmes
- ⑰ deeggereedschap
- ⑱ aangedreven dubbele garde
- ⑲ blenderkap
- ⑳ schijf voor dik snijden/grof raspen
- ㉑ schijf voor dun snijden/fijn raspen
- ㉒ citruspers met verschillende standen
- ㉓ spatel

### Optionele accessoires (niet meegeleverd met uw foodprocessor)

De onderstaande accessoires worden geleverd in het pakket **MA280**. Als u pakket MA280 wilt aanschaffen, kunt u contact opnemen met de dealer bij wie u uw foodprocessor heeft gekocht.

schijf voor dunne schijfjes (juliennestijl)  
raspschijf  
molen  
sapcentrifuge  
minikom  
schijvenopberghoos

### gebruik van uw keukenmachine

- 1 Plaats de afneembare as op het motorblok ①.
  - 2 Breng vervolgens de kom aan. Richt de handgreep eerst naar achteren en draai deze vervolgens met de klok mee totdat deze vastklikt ②.
  - 3 Plaats een hulpstuk op de aandrijfas.
    - Breng altijd eerst de kom en het hulpstuk aan op het apparaat voordat u ingrediënten toevoegt.
  - 4 Breng het deksel aan ③ - verzeker u ervan dat de bovenkant van de aandrijfas zich in het midden van het deksel bevindt.
    - **Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit snelheidsregelaar.**
  - 5 Zet het apparaat aan en kies een snelheid.
    - **De keukenmachine werkt niet wanneer de kom en het deksel niet correct zijn aangebracht.**
    - Gebruik de pulsknop voor korte pulsen. De puls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.
  - 6 Volg de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde om het deksel, de hulpstukken en de kom te verwijderen.
    - **Zet het apparaat altijd uit voordat u het deksel verwijdert.**
- belangrijk**
- Deze keukenmachine is niet geschikt voor het persen of malen van koffiebonen of voor het vermalen van kristalsuiker tot basterdsuiker.
  - Wanneer u amandeleessence of -smaakstof aan mengsels toevoegt, dient u het contact met kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.

### gebruik van uw blender

- 1 Bevestig de afsluitring ⑭ in de messeneenheid ⑮.
- 2 Schroef de kan op de messeneenheid.
- 3 Plaats uw ingrediënten in de kan.
- 4 Plaats de vulkap in het deksel en draai deze.
- 5 Bevestig het deksel op de kan zodat het lipje zich boven de handgreep bevindt (Om het deksel los te maken, drukt u op het lipje ④.)
- 6 Plaats de blender op het motorhuis en draai deze vast ⑤.
- 7 Kies een snelheid of gebruik de pulsknop.

### handige tips

- Bij het maken van mayonaise, plaatst u alle ingrediënten behalve de olie in de blender. Schenk vervolgens de olie in de vulkap terwijl de machine draait en laat deze vermengen.



- Bij dikke mengsels, bijvoorbeeld patés of dipsauzen, kan het nodig zijn om te schrapen. Wanneer de verwerking moeilijk gaat, voeg dan meer vloeistof toe.
- Bij het fijnmalen van ijs, voegt u 15 ml (1 eetlepel) water toe per 6 ijsblokjes. Gebruik de pulsknop.

### belangrijk

- Laat hete vloeistoffen afkoelen voordat u ze mengt in de blender - indien u het deksel niet stevig heeft aangebracht kan het loskomen zodat u wordt besproeid.
- Gebruik de blender nooit langer dan 60 seconden achter elkaar om de levensduur van uw blender te verlengen. Schakel het apparaat uit zodra u de gewenste consistentie heeft verkregen.
- Verwerk geen kruiden - deze kunnen het plastic beschadigen.
- Het apparaat werkt niet wanneer de blender onjuist is aangebracht.
- Zet de blender niet aan met alleen droge ingrediënten. Indien nodig, snijdt u de ingrediënten in stukken; verwijdert u de vulkap; en laat u ze er vervolgens één voor één invallen terwijl het apparaat aanstaat.
- Gebruik de blender niet om voeding in te bewaren. Zorg dat deze zowel voor als na gebruik leeg is.
- Meng nooit meer dan 1½ liter - of minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.

### een snelheid kiezen voor elke functie

werktuig/hulpstuk	functie	snelheid
snijmes	Taarten bakken	2
	Vet in bloem wrijven	1 - 2
	Water toevoegen om te combineren	
	Ingrediënten voor gebak	1 - 2
garde	Hakken/pureren/patés	2
	eiwitten	2
deeggereedschap	ei & suiker voor vetvrije biscuits	2
	room	1 - 2
deeggereedschap	gistmengsels	1 - 2
schijven - snijden/ raspen/ hakken/ raspen	Stevige voedingsproducten zoals wortels, harde kazen	1 - 2
	Zachtere producten zoals komkommers, tomaten	1
	citruspers	1
blender	Zachter blenden, bijvoorbeeld opkloppen, milkshakes	1
	Soepen, sauzen, paté en mayonaise	2
*molen	Alles	2
*sapcentrifuge	Fruit en groente	2
*minikom	Alles	2

\*optionele accessoires

### maximum capaciteit

- Kruideldeeg Bloem gewicht 340 g
- Gistdeeg Bloem gewicht 500 g
- Biscuitgebak Totaalgewicht 1,5 Kg
- Gehakt vlees Totaalgewicht 600 g
- Vloeistof met deksel 1,5 liter
- Aangedreven dubbele garde 6 eiwitten

### het gebruik van de hulpstukken

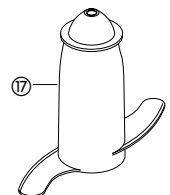
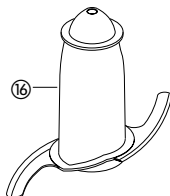
zie de bovenstaande tabel voor de snelheid van ieder hulpstuk.

#### 16 snijmes/17 deeggereedschap

Het snijmes is het meest veelzijdige van alle hulpstukken. De verwerkingstijd bepaalt de verkregen structuur. Gebruik de pulsknop voor een grovere structuur.

Gebruik het snijmes voor het bakken van taarten en gebak, het hakken van rauw en gekookt vlees, groenten, noten, paté, dipsauzen, gepureerde soepen en verder om biscuits en brood te verkruiden. Het kan ook worden gebruikt om gegiste deegmengsels te maken indien het deeggereedschap niet is bijgeleverd.

Gebruik het deeggereedschap voor gegiste deegmengsels.



### nuttige tips

#### snijmes

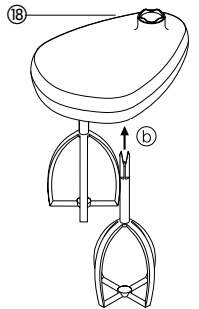
- Snijd producten zoals vlees, brood en groenten in blokjes van ongeveer 2 cm voor verwerking.
- Biscuits moeten in stukken worden gebroken en in de invoerkoker ingebracht terwijl de machine draait.
- Bij het bereiden van gebak, gebruik vet dat direct uit de ijskast in blokjes van 2 cm is gesneden.
- Zorg ervoor de producten niet te fijn te bewerken.

#### deeg gereedschap

- Plaats de droge ingrediënten in de kom en giet de vloeistof in de invoerkoker terwijl de machine draait. Ga door totdat er zich een elastische deegbal heeft gevormd. Dit duurt 60 - 90 seconden.
- Kneed het opnieuw, alleen met de hand. Het wordt niet aanbevolen om het herkneden in de kom uit te voeren aangezien de keukenmachine daar instabiel van kan worden.

#### 18 aangedreven dubbele garde

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



### het gebruik van de garde

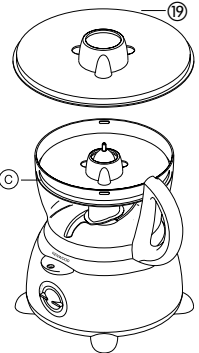
- 1 Bevestig de aandrijfas en de kom op het motorhuis.
- 2 Druk iedere menger stevig in de aandrijfkop.
- 3 Breng de garde aan door deze zorgvuldig te draaien totdat zij over de aandrijfas valt.
- 4 Voeg de ingrediënten toe.
- 5 Breng het deksel aan - controleer of de bovenkant van de aandrijfas zich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

### handige tips

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

#### 19 blenderkap

Gebruik de blenderkap en het snijmes bij het mengen van vloeistoffen. Hiermee kunt u de capaciteit voor het verwerken van vloeistoffen vergroten van 800 ml tot 1,5 liter, lekken voorkomen en de hakprestaties van het mes vergroten.



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

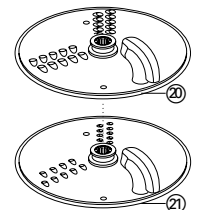
### schijven voor snijden/raspen

#### omkeerbare schijven voor snijden/raspen - dik

##### 20, dun 21

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

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

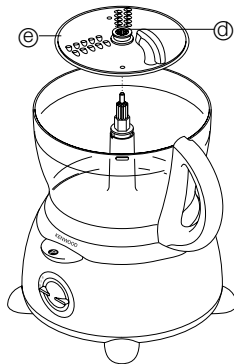


### veiligheid

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

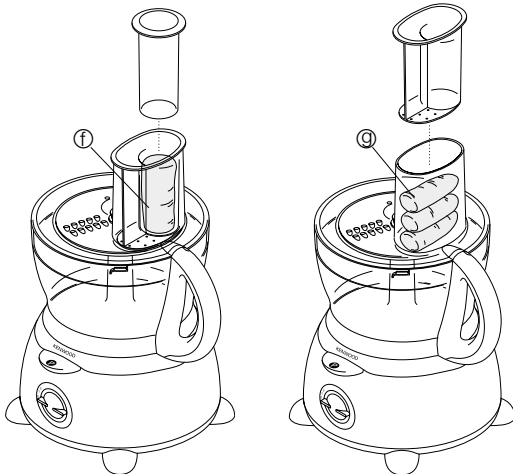
## gebruik van de snijschijven

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



### nuttige tips

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



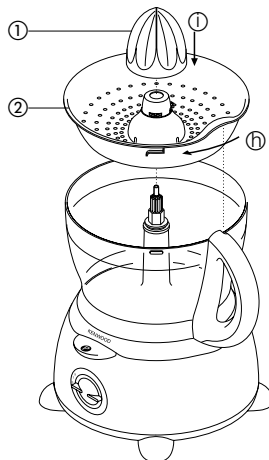
## ② citruspers

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

- ① kegel
- ② zeef

### het gebruik van de citruspers

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



## onderhoud & reiniging

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

### Motorhuis

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

### blender

- 1 Maak de kan leeg voordat u deze van de messeneenheid losschroeft.
- 2 Was de kan met de hand.
- 3 Verwijder en was de afsluitring.
- 4 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met heet water en zeep, en spoel ze zorgvuldig af onder de kraan. **Dompel de messeneenheid niet onder in water.**
- 5 Laat het ondersteboven opdrogen.

### aangedreven dubbele garde

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

### alle andere onderdelen

- Met de hand afwassen, en dan afdrogen.
- Ze kunnen ook worden gewassen op het bovenste rek van uw afwasmachine.

## service & ondersteuning

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

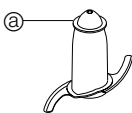
Als u hulp nodig heeft bij het volgende:

- Het gebruik van uw apparaat
  - Service of reparatie
- Neem dan contact op met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.

## **Veillez déplier les illustrations de la première page**

### sécurité

- Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. **Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts ① à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.**
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Ne mettez jamais les mains dans le bol du robot ou dans le récipient du mélangeur quand ils sont branchés.
- Eteignez et débranchez l'appareil :
  - avant l'assemblage ou le retrait d'accessoires
  - après chaque utilisation
  - avant le nettoyage
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol du robot ou du récipient du mélangeur :
  - éteignez l'appareil
  - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés
  - assurez-vous que le récipient du mélangeur est correctement fixé sur le support de lame.
- Laissez refroidir les liquides chauds dans le mélangeur avant d'allumer l'appareil - si le couvercle n'est pas mis en place correctement, vous risquez d'être éclaboussé.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- **Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir la rubrique « service après-vente ».
- Ne mouillez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez jamais votre robot pour une autre utilisation que l'usage domestique auquel il est destiné.



#### **avant le branchement**

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

#### **avant la première utilisation**

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

### robot

#### principal

- ① unité moteur
- ② manche amovible
- ③ bol
- ④ couvercle
- ⑤ tube d'alimentation
- ⑥ poussoirs
- ⑦ verrouillage de sécurité
- ⑧ enrouleur
- ⑨ bouton de fonctionnement par impulsion (pulse)
- ⑩ sélecteur de vitesse

### mélangeur

- ⑪ bouchon
- ⑫ couvercle
- ⑬ récipient
- ⑭ joint d'étanchéité
- ⑮ support de lame

### accessoires supplémentaires

- ⑯ couteau
- ⑰ mélangeur
- ⑱ fouet à deux batteurs
- ⑲ accessoire récipient mélangeur maxi blend
- ⑳ disque éminceur / râpe épais
- ㉑ disque éminceur / râpe fin
- ㉒ presse-agrumes rotatif
- ㉓ spatule

#### **Accessoires en option** (non fournis avec votre préparateur culinaire)

Les accessoires mentionnés ci-dessous sont regroupés dans le pack accessoires **MA280**. Pour obtenir le pack MA280, contactez le détaillant auprès duquel vous avez acheté votre préparateur culinaire.

- disque à couper fin (en julienne)
- disque à râper
- moulin
- centrifugeuse
- mini bol
- boîte de rangement des disques

### utilisation du robot

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur ①.
  - 2 Mettez le bol en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ②.
  - 3 Ajoutez un accessoire sur le manche du robot.
    - Fixez toujours le bol et l'accessoire sur l'appareil avant d'y ajouter les ingrédients.
  - 4 Fixez le couvercle sur le bol ④ - le haut du manche doit se trouver au centre du couvercle.
    - **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.**
  - 5 Allumez l'appareil et sélectionnez la vitesse souhaitée.
    - **Si le couvercle n'est pas fixé correctement, le robot ne fonctionnera pas.**
    - Utilisez le bouton de fonctionnement par impulsion pour utiliser l'appareil en mode d'impulsions. L'appareil fonctionne dans ce mode tout le temps que le bouton est enfoncé.
  - 6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
    - **Eteignez toujours l'appareil avant de retirer le couvercle.**
- important**
- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou mouler des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
  - Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être tâché définitivement.

### utilisation du mélangeur

- 1 Fixez le joint d'étanchéité ⑭ sur le support de lame ⑮.
- 2 Fixez le récipient en le vissant sur le support de lame.
- 3 Introduisez les ingrédients dans le récipient.
- 4 Mettez le bouchon sur le couvercle, puis tournez.
- 5 Verrouillez le couvercle de façon à positionner la languette sur la poignée (Pour déverrouiller le couvercle, appuyez sur la languette ④.)
- 6 Adaptez le mélangeur sur l'unité moteur et vissez-le pour le verrouiller ⑤.
- 7 Sélectionnez la vitesse voulue ou utilisez le bouton de fonctionnement par impulsion.

#### **conseils**

- Pour une préparation de mayonnaise, introduisez tous les ingrédients dans le récipient, à l'exception de l'huile. Une fois l'appareil en marche, versez l'huile dans le bouchon et laissez-la s'écouler en filet.
- Pour les texture épaisses, telles que les pâtes et pâtes à tartiner, il peut être nécessaire de racler le récipient. En cas de difficulté à poursuivre la préparation, ajoutez d'avantage de liquide.
- Pour compiler de la glace, ajoutez 15 ml d'eau pour 6 glaçons. Utilisez le bouton de fonctionnement à impulsion.

### important

- Laissez les liquides chauds refroidir avant de procéder à leur mélange - si le couvercle n'a pas été correctement inséré et qu'il s'enlève, vous risquez d'être éclaboussé.
- Pour prolonger la durée de vie de votre mélangeur, ne le faites pas fonctionner plus de 60 secondes consécutives. Eteignez-le dès obtention de la consistance souhaitée.
- N'utilisez pas d'épices - elles peuvent endommager le plastique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le mélangeur n'est pas correctement installé.
- N'introduisez pas d'ingrédients secs dans le mélangeur avant de l'allumer. Si nécessaire, coupez-les en morceaux ; retirez le bouchon ; une fois l'appareil en marche, introduisez-les un par un dans le récipient.
- N'utilisez pas le mélangeur à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1½ litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

### sélection d'une vitesse pour toutes les fonctions

accessoire	fonction	vitesse
lame couteau	Préparation de gâteau	2
	Ajout de matière grasse à la levure	1 - 2
	Ajout d'eau au mélange	
	ingrédients de pâte	1 - 2
	Hachage/purée/pâtes	2
fouet	blancs en neige	2
	oeufs et sucre pour gâteaux mouselines légers	2
	crème	1 - 2
mélangeur	pâtes levées	1 - 2
disques - éminceur/ râpe/ frites/ râper	Ingrédients durs, tels que carottes, fromages fermes	1 - 2
	Ingrédients plus tendres, tels que concombres, tomates	1
presse-agrumes	agrumes	1
mélangeur	Mélanges plus léger, tels que pâtes liquides, milkshakes	1
	Potages, sauces, pâtes et mayonnaise	2
*moulin	Toutes préparations	2
*centrifugeuse	Fruits et légumes	2
*mini bol	Toutes préparations	2

\*accessoires en option

### capacités maximales

- Pâte à tarte. Poids de farine maximum 340 g
- Pâte à base de levure de boulanger. Poids de farine maximum 500 g
- Gâteau mouseline. Poids de farine maximum 1,5 Kg
- Viande à hacher. Poids total 600 g
- Liquide dans le récipient mélangeur 1,5 litres
- Fouet à deux batteurs 6 blancs d'oeufs

### utilisation des accessoires

consultez le tableau ci-dessus pour connaître la vitesse adaptée à chacun des accessoires.

### ⑯ lame couteau / ⑰ mélangeur

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

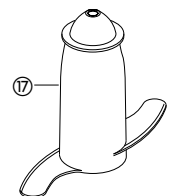
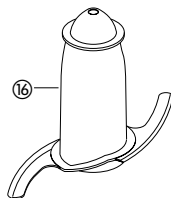
Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteau et de pâtes à tarte, pour hacher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noisettes, les pâtes, les pâtes à tartiner salées, pour mixer les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes. Elle peut également servir pour la préparation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

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

### conseils

#### lame couteau

- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.



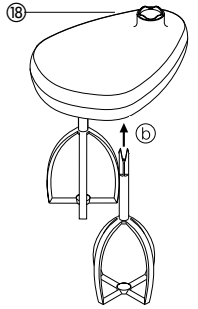
- Pour la préparation de pâte à tarte, utilisez la matière grasse directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

### mélangeur

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une pâte et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 60 à 90 secondes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

### ⑱ fouet à deux batteurs

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



### utilisation du fouet

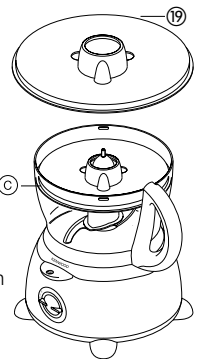
- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet ⑱.
- 3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le manche.
- 4 Ajoutez les ingrédients.
- 5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité du manche est correctement positionnée au centre du couvercle.
- 6 Allumez l'appareil.

### conseils

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

### ⑲ récipient mélangeur maxi blend

Pour mélanger les liquides, utilisez le récipient mélangeur maxi blend avec la lame couteau. Il vous permet d'accroître la capacité de traitement des liquides de 800 ml à 1,5 litres, d'empêcher les écoulements et d'améliorer les performances de hachage de la lame.



- 1 Adaptez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Fixez la lame couteau.
- 3 Ajoutez les ingrédients à mélanger.
- 4 Fixez le récipient mélangeur sur la partie supérieure de la lame en veillant à le stabiliser sur le socle à l'intérieur du bol ⑲.

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

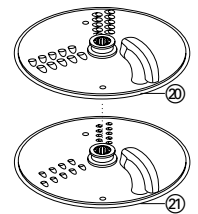
- 5 Adaptez le couvercle et allumez l'appareil.

### disques éminceur / râpe

#### disque éminceur / râpe réversible - épais ⑳, fin ㉑

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

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

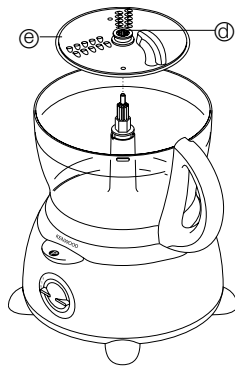


### sécurité

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

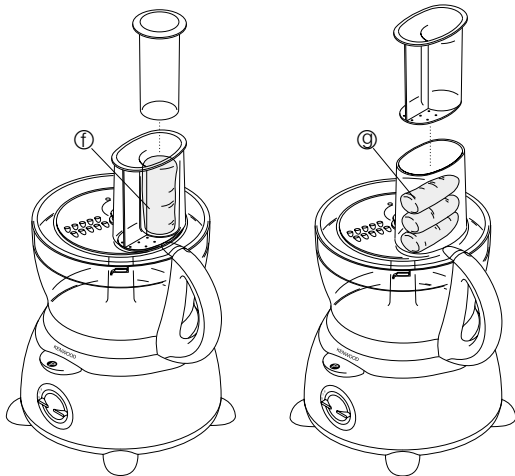
## utilisation des disques de coupe

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



### conseils

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



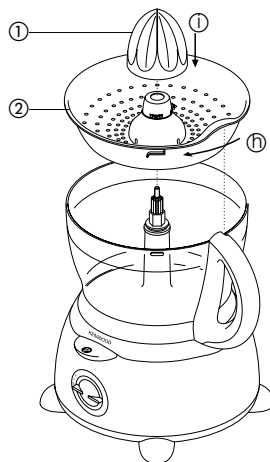
## ② presse-agrumes

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

- ① cône
- ② passoire

### utilisation du presse-agrumes

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



## nettoyage

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

### unité moteur

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

### mélangeur

- 1 Videz le récipient avant de le dissocier du support de lame.
- 2 Lavez le récipient à la main.
- 3 Retirez et lavez le joint d'étanchéité.
- 4 Ne touchez pas les lames tranchantes avec les doigts - brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse, puis rincez-les entièrement sous le robinet. **N'immergez pas le support de lame dans l'eau.**
- 5 Retournez-le pour le faire sécher.

### fouet à deux batteurs

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

### autres éléments

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Vous pouvez également les laver dans le compartiment supérieur de votre lave-vaisselle.

## service après-vente

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

Si vous avez besoin d'aide concernant :

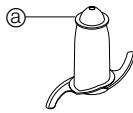
- l'utilisation de votre appareil
  - l'entretien, les pièces détachées ou les réparations
- contactez le point de vente où vous avez acheté votre appareil.

# Deutsch

## Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

### Sicherheit

- Die Klingen und Arbeitsscheiben sind sehr scharf, handhaben Sie sie mit Vorsicht. **Halten Sie die Messerklinge während des Gebrauchs und der Reinigung ② stets an dem Griff am oberen Rand fest und nicht an der Schneide.**
- Entfernen Sie immer erst die Messerklinge, bevor Sie die Schüssel entleeren.
- Halten Sie Hände oder Küchengeräte nie in die Schüssel oder den Mixerkrug des Geräts, solange es an die Steckdose angeschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Netzstecker:
  - vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen
  - nach dem Gebrauch
  - vor der Reinigung
- Drücken Sie niemals Lebensmittel mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den/die mitgelieferten Stopfer.
- Vor dem Abheben des Deckels von der Schüssel bzw. des Krugs von der Antriebseinheit müssen Sie:
  - das Gerät ausschalten;
  - warten, bis Zusatzgeräte/Klingen völlig zum Stillstand gekommen sind;
  - darauf achten, den Mixerkrug nicht von der Klingenhalterung abzuschrauben.
- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten vor der Verwendung im Mixer abkühlen - wenn Sie den Deckel nicht richtig aufgesetzt haben und dieser nur lose sitzt, können Sie angespritzt werden.
- Verwenden Sie zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel, sondern nur den Ein-/Aus-Geschwindigkeitsstufenschalter.
- Das Gerät kann beschädigt werden und es kann zu Verletzungen kommen, wenn der Verriegelungsmechanismus übermäßiger Kräfteinwirkung ausgesetzt wird.**
- Dieses Gerät darf von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen nicht ohne Aufsicht verwendet werden.
- Verwenden Sie nur zugelassenes Zubehör.
- Lassen Sie niemals Kinder mit diesem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Zu Überprüfung bzw. Reparatur siehe 'Kundendienst und Kundenbetreuung'.
- Lassen Sie die Antriebseinheit, das Netzkabel oder den Stecker niemals nass werden.
- Lassen Sie nicht zu, dass lose Abschnitte des Netzkabels über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nur für die vorgesehenen Zwecke im Haushalt.



#### Vor dem Einstecken des Netzsteckers

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

#### Vor der ersten Verwendung

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

### Gerätebeschreibung

#### Küchenmaschine

- Antriebseinheit
- abnehmbare Antriebswelle
- Schüssel
- Deckel
- Einfüllschacht
- Stopfer
- Sicherheitsriegel
- Netzkabelfach
- Impulsfunktion
- Geschwindigkeitsstufenschalter

### Mixer

- Füllaufsatz
- Deckel
- Krug
- Dichtungsring
- Klingenhalterung

### Zusätzliches Zubehör

- Messerklinge
- Teigknetter
- Doppelschneebesen
- Maxi-Fülldeckel
- dicke Schneidescheibe/grobe Reibescheibe
- dünne Schneidescheibe/feine Reibescheibe
- Zitruspresse
- Spatel

**Optionale Vorsätze** (diese Vorsätze werden nicht zusammen mit Ihrer Küchenmaschine geliefert)

Die unten aufgeführten Vorsätze liegen der Vorsatzpackung **MA280** bei. Wenn Sie die Packung MA280 kaufen möchten, kontaktieren Sie bitte den Händler, bei dem Sie Ihre Küchenmaschine erworben haben.

Schlitzscheibe fein (Juliennescheibe)  
Reibescheibe  
Mühle  
Zentrifugalentsafter  
Minischüssel  
Scheiben-Aufbewahrungsbox

### Verwendung der Küchenmaschine

- Die abnehmbare Welle auf die Antriebseinheit ① aufsetzen.
- Setzen Sie dann die Schüssel auf. Positionieren Sie den Griff nach hinten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ②.
- Schließen Sie ein Zubehörteil an der Antriebswelle an.
  - Setzen Sie immer die Schüssel auf die Maschine und schließen Sie ein Zubehörteil an, bevor Sie Zutaten in die Schüssel geben.
- Setzen Sie den Deckel auf ④ und achten Sie dabei darauf, dass sich die Spitze der Antriebswelle in der Mitte des Deckels befindet.
  - Verwenden Sie zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel, sondern nur den Ein-/Aus-Geschwindigkeitsstufenschalter.**
- Halten Sie das Gerät ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit.
  - Wenn Schüssel und Deckel nicht ordnungsgemäß aufgesetzt wurden, funktioniert die Küchenmaschine nicht.**
  - Verwenden Sie für kurze Mixstöße die Impulsfunktion. Ein Impuls dauert so lange, wie der Schalter gedrückt gehalten wird.
- Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Schüssel, Zubehörteile und Deckel zu entfernen.
  - Schalten Sie das Gerät vor dem Abheben des Deckels immer aus.**

#### Achtung

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

### Verwendung des Mixers

- Setzen Sie den Dichtungsring ⑭ in die Klingenhalterung ein ⑤.
- Schrauben Sie den Krug auf die Klingenhalterung.
- Füllen Sie die Zutaten in den Krug.
- Setzen Sie den Füllaufsatz auf den Deckel und drehen Sie.
- Rasten Sie den Deckel so am Krug ein, dass sich die Daumenzunge über dem Griff befindet (Drücken Sie zum Lösen des Deckels die Daumenzunge ④.)
- Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit und drehen Sie ihn, damit er einrastet ⑤.
- Wählen Sie eine Geschwindigkeit bzw. verwenden Sie die Impulsfunktion.

### Tipps

- Füllen Sie bei der Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer. Gießen Sie dann bei laufendem Gerät das Öl in den Füllaufsatz und lassen Sie es durchlaufen.
- Zähflüssige Mixturen wie z.B. Patés oder Dips müssen unter Umständen vom Rand nach unten geschabt werden. Wenn sich die Zutaten schwer mixen lassen, müssen Sie mehr Flüssigkeit zugeben.
- Beim Zerkleinern von Eis sollten Sie für 6 Eiswürfel 15 ml (1 Esslöffel) Wasser zugeben. Verwenden Sie die Impulsfunktion.

### Achtung

- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten vor der Verwendung im Mixer abkühlen - wenn Sie den Deckel nicht richtig aufgesetzt haben und dieser nur lose sitzt, können Sie angespritzt werden.
- Lassen Sie den Mixer nie länger als 60 Sekunden laufen, damit er lange funktionstüchtig bleibt. Schalten Sie das Gerät aus, sobald die richtige Konsistenz erreicht wurde.
- Zerkleinern Sie keine Gewürze - diese können den Kunststoff beschädigen.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer nicht ordnungsgemäß aufgesetzt wurde.
- Füllen Sie trockene Zutaten nicht vor dem Einschalten in den Mixer. Schneiden Sie diese in Stücke, falls notwendig. Entfernen Sie den Füllaufsatz. Lassen Sie die Stücke dann bei laufendem Gerät eines nach dem anderen in den Mixer fallen.
- Verwenden Sie den Mixer nicht zum Aufbewahren. Solange er nicht benutzt wird, sollte er leer sein.
- Mixen Sie niemals mehr als 1½ Liter - weniger, wenn es sich um schaumige Flüssigkeiten wie Milch-Shakes handelt.

## Geschwindigkeitsauswahl für verschiedene Funktionen

Werkzeug/Zubehör	Funktion	Geschwindigkeit
Messerklinge	Kuchenteigzubereitung Fett in Mehl einrühren Zugabe von Wasser für Teigzutaten Hacken/Pürieren/Patés	2 1 - 2 1 - 2 2
Schneebesen	Eiweiße Eier & Zucker für fettfreie Biskuits Sahne	2 2 1 - 2
Teigknetter	Hefemischungen	1 - 2
Schneide-/Reibe-/Chip-/Scheiben/Reiben	Feste Lebensmittel wie z.B. Karotten, Harte Käsesorten Weichere Lebensmittel wie z.B. Gurken, Tomaten	1 - 2 1
Zitruspresse	Zitrusfrüchte	1
Mixer	Mixen von Eierkuchenteig, Milch-Shakes Suppen, Soßen, Paté und Mayonnaise 2	1
*Mühle	Alle Arbeiten	2
*Zentrifugalensafter	Obst und Gemüse	2
*Minischüssel	Alle Arbeiten	2

\*optionale Vorsätze

### Höchstmengen

- Mehl für Mürbeteig 340 g
- Mehl für Hefeteig 500 g
- Kuchenteig Höchstmenge 1,5 kg
- Hackfleisch Höchstmenge 600 g
- Flüssigkeit mit Maxi-Fülldeckel 1,5 Liter
- Doppelschneebesen 6 Eiweiße

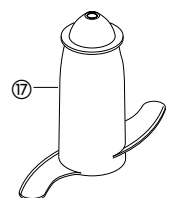
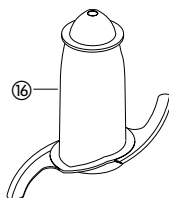
## Verwendung der Zubehöreile

Geschwindigkeiten für jedes Zubehörteil entnehmen Sie bitte obiger Tabelle.

### 16 Messerklinge/17 Teigknetter

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

Verwenden Sie den Teigknetter zur Herstellung von Hefeteigmischungen.



### Tipps

#### Messerklinge

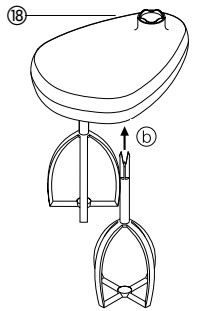
- Schneiden Sie Lebensmittel wie Fleisch, Brot oder Gemüse vor der Verarbeitung in Würfel von ca. 2 cm Größe.
- Biskuits sollten zuvor etwas zerkleinert und dann bei laufendem Gerät durch den Einfüllschacht gegeben werden.
- Zur Herstellung von Mürbeteig sollten Sie Fett direkt aus dem Kühlschrank, in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

#### Teigknetter

- Geben Sie die trockenen Zutaten in die Schüssel und fügen Sie über den Einfüllschacht bei laufendem Gerät Flüssigkeit zu. Lassen Sie solange kneten, bis sich eine elastische Teigkugel formt. Dies dauert 60-90 Sekunden.
- Kneten Sie noch einmal nur von Hand. Dieses nochmalige Kneten sollte nicht in der Schüssel erfolgen, da die Küchenmaschine dabei ihren Halt verlieren kann.

### 18 Doppelschneebesen

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



## Verwendung des Schneebesens

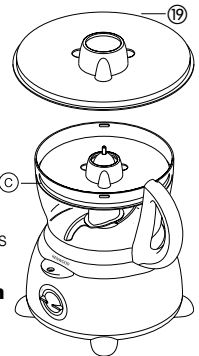
- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Drücken Sie jeden Besen sicher in den Antriebskopf 18.
- 3 Setzen Sie den Schneebesen durch vorsichtiges Drehen ein, bis er in die Antriebswelle rutscht.
- 4 Geben Sie die Zutaten zu.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf und achten Sie dabei darauf, dass sich das Ende der Antriebswelle in der Mitte des Deckels befindet.
- 6 Schalten Sie das Gerät ein.

### Tipps

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

### 19 Maxi-Fülldeckel

Verwenden Sie beim Mixen von Flüssigkeiten den Maxi-Fülldeckel zusammen mit der Messerklinge. Sie können damit das Fassungsvermögen der Schüssel von 800 ml auf 1,5 l erhöhen, Auslaufen verhindern und die Effektivität der Klinge erhöhen.



- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie die Messerklinge ein.
- 3 Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinein.
- 4 Setzen Sie den Fülldeckel über die Klinge und stellen Sie sicher, dass er auf dem Absatz in der Schüssel aufsitzt 19.

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

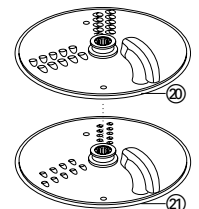
- 5 Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.

## Schneide-/Reibescheiben

#### Wendbare Schneide-/Reibescheiben - dick 20, dünn 21

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

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

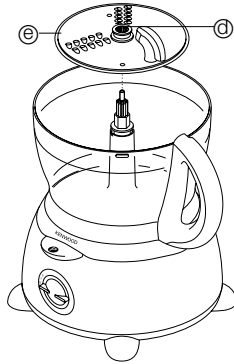


## Sicherheit

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

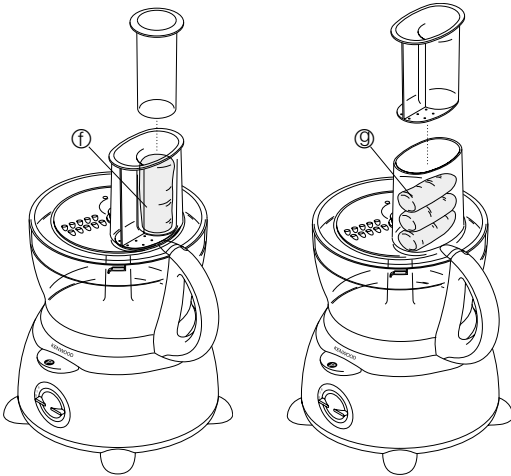
## Verwendung der Schneidescheiben

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



### Tipps

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



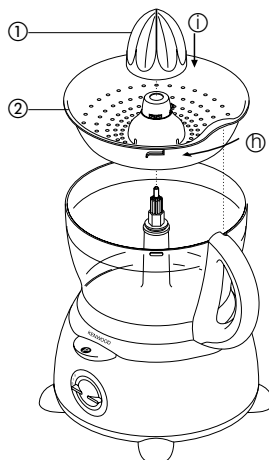
## ② Zitruspresse

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

- ① Kegel
- ② Sieb

## Verwendung der Zitruspresse

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



## Wartung & Reinigung

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

### Antriebseinheit

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

### Mixer

- 1 Entleeren Sie den Krug, bevor Sie ihn von der Klingenhalterung abschrauben.
- 2 Spülen Sie den Krug von Hand.
- 3 Entfernen Sie den Dichtungsring und waschen Sie ihn.
- 4 Berühren Sie die scharfen Klingen nicht - bürsten Sie sie mit heißem Seifenwasser sauber und spülen Sie sie dann unter fließendem Wasser gründlich ab. **Tauchen Sie die Klingenhalterung nicht in Wasser.**
- 5 Lassen Sie die Teile umgekehrt stehend trocknen.

### Doppelschneebesen

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

### Alle anderen Teile

- Von Hand spülen, dann trocknen.
- Sie können auch im oberen Korb der Geschirrspülmaschine gespült werden.

## Kundendienst

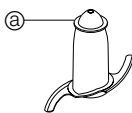
- Ist die Netzanschlusleitung des Gerätes beschädigt, muß sie durch den Hersteller oder seinen autorisierten Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Ein beschädigtes Gerät darf aus Sicherheitsgründen nicht weiter benutzt und nur vom Hersteller oder seinen autorisierten Kundendienst repariert werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



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

## sicurezza

- La lama e i dischi sono taglienti: maneggiare con cautela.  
**Tenere la lama per l'apposita presa**  
**@ in alto, lontano dalla parte tagliente, sia durante l'uso che nel corso della pulizia.**
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- Non introdurre le mani o altri utensili nel recipiente e nel bicchiere del frullatore mentre l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- Spegner l'apparecchio e staccare la spina:
  - prima di inserire o rimuovere parti accessorie
  - dopo l'uso
  - prima della pulizia
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre dell'apposito accessorio (pressatore).
- Prima di rimuovere il coperchio dal recipiente o il frullatore dal blocco motore:
  - spegnere l'apparecchio;
  - attendere che le parti accessorie o la lama si siano fermate completamente;
  - fare attenzione a non svitare il bicchiere del frullatore dall'unità lame.
- Far raffreddare i liquidi caldi prima di miscelarli nel frullatore; se il coperchio non è stato chiuso correttamente e salta via, il liquido potrebbe schizzare.
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma servirsi sempre dell'interruttore di velocità on/off.
- **Nel caso in cui il meccanismo di sicurezza venga sottoposto a forza eccessiva, l'elettrodomestico verrà danneggiato e potrà essere causa di infortuni.**
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- Non consentire ai bambini di giocare con questo apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato. Rivolgersi ai tecnici per un controllo ed eventuali riparazioni (consultare la sezione 'Assistenza clienti').
- Non bagnare il motore, il cavo o la spina.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Non usare l'apparecchio per usi diversi da quelli domestici indicati.



### prima dell'uso

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

### prima di usare per la prima volta

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

## legenda

### robot

- ① Blocco motore
- ② Alberino di rotazione rimovibile
- ③ Vaschetta
- ④ Coperchio
- ⑤ Tubo di riempimento
- ⑥ Pressatori
- ⑦ Dispositivo di sicurezza
- ⑧ Vano cavo elettrico
- ⑨ Interruttore a impulsi
- ⑩ Interruttore di velocità

## frullatore

- ⑪ Tappo del coperchio
- ⑫ Coperchio
- ⑬ Bicchiere
- ⑭ Guarnizione
- ⑮ Unità lame

## accessori

- ⑯ Lama
- ⑰ Lama per impastare
- ⑱ Sbattitore a due fruste
- ⑲ Maxi calotta
- ⑳ Disco per sminuzzare/affettare (spesso)
- ㉑ Disco per sminuzzare/affettare (sottile)
- ㉒ spremiagrumi a ingranaggi
- ㉓ spatola

**Accessori facoltativi** (Non in dotazione con il robot da cucina)

Gli accessori sotto elencati sono inclusi nella confezione di accessori **MA280**.

Per acquistare la confezione MA280 si prega di rivolgersi al rivenditore del robot da cucina.

disco fine per patatine (a fiammifero)  
disco per grattugiare  
macinino  
frullatore a centrifuga  
minivaschetta  
scatola per conservare i dischi

## uso del robot

- 1 Montare l'alberino rimovibile sul corpo motore ①.
- 2 Quindi, inserire il recipiente. Posizionare il manico rivolto all'indietro e ruotare in senso antiorario fino a bloccarlo in posizione ②.
- 3 Inserire un accessorio sopra l'alberino di rotazione.
  - Inserire sempre il recipiente e l'accessorio sull'apparecchio prima di aggiungere gli ingredienti.
- 4 Inserire il coperchio ③ accertandosi di introdurre la parte superiore dell'alberino di rotazione al centro dello stesso.
  - **Non utilizzare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma usare sempre l'interruttore on/off per il controllo della velocità.**
- 5 Accendere e selezionare una velocità.
  - **L'apparecchio non funziona se il recipiente e il coperchio non sono inseriti correttamente.**
  - Usare l'interruttore a impulsi per brevi azionamenti. Il motore funzionerà fintanto che l'interruttore è premuto.
- 6 Rimuovere coperchio, accessori e recipiente eseguendo la procedura inversa.
  - **Spegner prima di rimuovere il coperchio.**
  - **importante**
  - Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.
  - Durante l'aggiunta di aromi o essenza di mandorle, evitare il contatto diretto con la plastica in quanto può provocare macchie permanenti.

## uso del frullatore

- 1 Inserire la guarnizione ⑭ nell'unità lame ⑮.
- 2 Avvitare il bicchiere nell'unità lame.
- 3 Introdurre gli ingredienti nel bicchiere.
- 4 Chiudere il coperchio con il tappo, quindi girare.
- 5 Bloccare il coperchio sul bicchiere in modo che la levetta zigrinata si trovi sopra il manico (per sbloccare il coperchio, premere la levetta zigrinata ④.).
- 6 Posizionare il frullatore sul motore e avvitare per bloccarlo in posizione ⑤.
- 7 Selezionare una velocità o utilizzare l'interruttore a impulsi.

### suggerimenti

- Quando si prepara la maionese, introdurre tutti gli ingredienti, tranne l'olio, nel frullatore. Quindi, con l'apparecchio in funzione, versare l'olio nel tappo e lasciarlo fluire attraverso di esso.
- Le miscele spesse, come paté e creme, possono richiedere l'uso della spatola. Se la miscelazione risultasse difficoltosa, aggiungere altro liquido.
- Per tritare il ghiaccio, aggiungere 15 ml di acqua ogni 6 cubetti. Usare l'interruttore a impulsi.

### importante

- Fare raffreddare i liquidi caldi prima di miscelarli nel frullatore; se il coperchio non è stato chiuso correttamente e salta via, il liquido potrebbe schizzare.
- Per preservare il frullatore, non azionarlo più a lungo di 60 secondi. Spegnerne non appena si ottiene la consistenza desiderata.
- Non introdurre spezie perché potrebbero danneggiare la plastica.
- L'apparecchio non funzionerà se il frullatore non è inserito correttamente.
- Non introdurre ingredienti secchi nel frullatore prima di accenderlo. Se necessario, tagliarli a pezzi; rimuovere il tappo; quindi, con l'apparecchio in funzione, versarli uno alla volta.
- Non usare il frullatore per conservare alimenti. Mantenerlo vuoto prima e dopo l'uso.
- Non miscelare più di 1½ litri, meno per liquidi schiumosi come i frappé.

### scelta di una velocità per tutte le funzioni

strumento/Accessorio	funzione	velocità
Lama	Preparare dolci	2
	Amalgamare burro alla farina	1 - 2
	Aggiungere acqua per unire gli ingredienti	1 - 2
	Sminuzzare/purè/paté	2
Sbattitore	Albumi	2
	Uova e zucchero per pan di Spagna dietetico	2
	Crema	1 - 2
Lama per impastare	Miscele a lievitazione	1 - 2
Dischi - affettare/ sminuzzare/ sfilettare/ per grattugiare	Cibi solidi come carote, formaggi duri	1 - 2
	Cibi più morbidi come cetrioli, pomodori	1
Spremiagrumi	Agrumi	1
Frullatore	Miscele più soffici, come pastella, frappé Zuppe, salse, paté e maionese 2	1
*macinino	Per qualsiasi ingrediente	2
*frullatore a centrifuga	Per frutta e verdura	2
*minivaschetta	Per qualsiasi ingrediente	2

\*accessori facoltativi

### capacità massime

- Pasta frolla, peso della farina 340 g
- Impasti a lievitazione, peso della farina 500 g
- Pan di Spagna, peso totale 1,5 Kg
- Carne da macinare, peso totale 600 g
- Liquidi (con calotta) 1,5 litri
- Sbattitore a due fruste 6 albumi

### uso degli accessori

vedere la tabella precedente per informazioni su ciascun accessorio.

### 16 lama/17 lama per impastare

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

Utilizzare la lama per preparare torte e dolci, macinare carne cruda e cotta, vegetali, noci, preparare pasticci, creme, zuppe cremose e sbriciolare biscotti e pane.

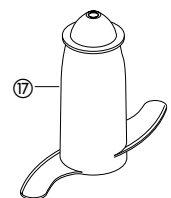
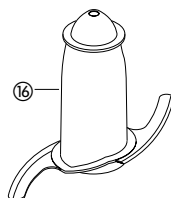
Utilizzarla inoltre per preparare impasti a lievitazione se la lama per impastare non è in dotazione.

Usare la lama per impastare per gli impasti a lievitazione.

### suggerimenti

#### lama

- Tagliare gli alimenti, come carne, pane o verdure, in cubetti di circa 2 cm prima di lavorarli.



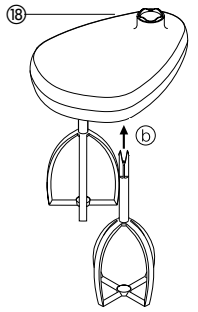
- Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per la preparazione delle torte, usare burro appena estratto dal frigorifero e tagliato in cubetti di 2 cm.
- Non esagerare con il tempo di lavorazione.

### lama per impastare

- Introdurre gli ingredienti secchi nel recipiente e aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare per 60 - 90 secondi fino a ottenere una palla di impasto omogenea ed elastica.
- Reimpastare solo a mano. Si sconsiglia di reimpastare nel recipiente per non compromettere la stabilità dell'apparecchio.

### 18 sbattitore a due fruste

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



### uso dello sbattitore

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

### suggerimenti

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

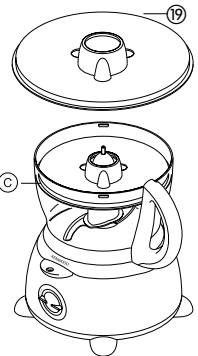
### 19 maxi calotta

Durante la miscelazione dei liquidi, usare la maxi calotta insieme alla lama. Ciò consentirà di aumentare la capienza del recipiente da 800 ml a 1,5 litri e di ottimizzare le prestazioni di sminuzzamento della lama.

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

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

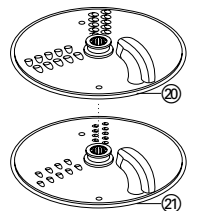
- 5 Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.



### dischi per affettare e sminuzzare

**dischi per affettare e sminuzzare reversibili: spesso 20, sottile 21**

Lato per sminuzzare: sminuzza formaggio, carote, patate e alimenti di consistenza simile.  
Lato per affettare: affetta formaggio, carote, patate, cavolo, cetrioli, zucchine, barbabietola e cipolle.

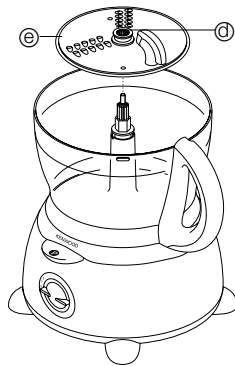


### sicurezza

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

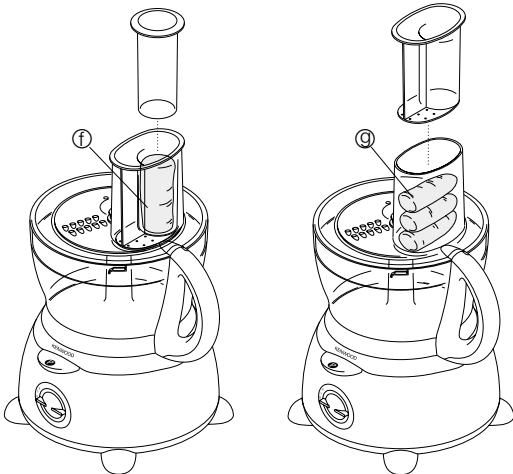
## uso dei dischi affilati

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



### suggerimenti

- Usare ingredienti freschi
- Non ridurre gli ingredienti in pezzi di dimensioni eccessivamente ridotte. Riempire il tubo più grande quasi fino al bordo. In tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione. In alternativa, usare il tubo piccolo.
- Quando si usa il disco per sfilettare, introdurre gli ingredienti orizzontalmente.
- Per affettare o sminuzzare, gli ingredienti inseriti verticalmente ① risulteranno tagliati più corti rispetto a quelli posizionati orizzontalmente ②.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nel recipiente.



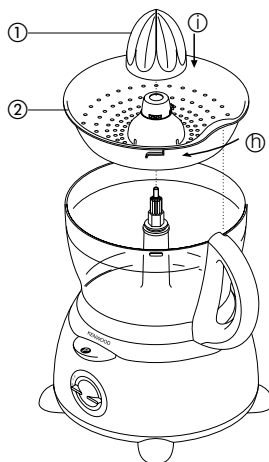
## ⑫ spremiagrumi

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

- ① Cono
- ② Filtro

### per usare lo spremiagrumi

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



## manutenzione e pulizia

- Spegnere sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- Maneggiare le lame e i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti.
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Ciò rientra nella norma e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.

### gruppo motore

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

### frullatore

- 1 Svuotare il bicchiere prima di svitarlo dall'unità lame.
- 2 Lavare il bicchiere a mano.
- 3 Rimuovere e lavare la guarnizione.
- 4 Non toccare le lame affilate, utilizzare una spugna con acqua insaponata per pulirle e sciacquarle abbondantemente con acqua corrente. **Non immergere l'unità lame nell'acqua.**
- 5 Lasciare asciugare capovolta.

### sbattitore a due fruste

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

### tutti gli altri componenti

- Lavare a mano, quindi asciugare.
- Alternativamente, è possibile lavarli nel cestello superiore della lavastoviglie.

## assistenza clienti

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

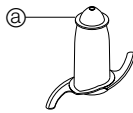
In caso di bisogno di aiuto:

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

## **Fold forsiden med illustrationerne ud.**

## sikkerhed

- Knive og plader er meget skarpe og skal behandles forsigtigt.  
**Hold altid kniven ved fingergrebet ① i toppen, bort fra skæret, både under brug og rengøring.**
- Tag altid kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
- Stik ikke hænder og køkkenredskaber ned i foodprocessorsens skål, mens den er tilsluttet lysnettet.
- Sluk for den og tag stikket ud:
  - inden der påsættes eller fjernes dele
  - efter brugen
  - før rengøring
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid de(n) medfølgende nedstopper(e).
- Inden låget tages af skålen eller blenderen fjernes fra motordelen:
  - sluk maskinen;
  - vent til tilbehør/knive står helt stille;
  - Pas på ikke at skrue blenderglasset af knivenheden.
- Lad varm væske køle af, inden den blendes i blenderglasset - hvis låget ikke sidder rigtigt fast og går af, kan du blive oversprøjet.
- Brug ikke låget til at betjene processoren - brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.
- **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- Uden opsyn bør denne maskine ikke bruges af mindre børn eller svagelige.
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- Lad ikke børn lege med maskinen.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den kører.
- Brug aldrig en defekt maskine. Få den eftersat eller repareret: Se under 'service'.
- Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over bordkant, skærebæret o.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Misbrug aldrig foodprocessoren; brug den kun i husholdningen og til de formål, den er beregnet til.



### **før foodprocessoren tilsluttes**

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

### **før ibrugtagning**

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

## forklaring

### processor

- ① motorhus
- ② aftagelig drivaksel
- ③ skål
- ④ låg
- ⑤ påfyldningstragt
- ⑥ nedstopper
- ⑦ sikkerhedslås
- ⑧ ledningsopbevaring
- ⑨ start-/stop knap
- ⑩ hastighedsknap

## blender

- ⑪ påfyldningsdæksel
- ⑫ låg
- ⑬ kande
- ⑭ tætningsring
- ⑮ knivenhed

## andet tilbehør

- ⑯ kniv
- ⑰ ælteredskab
- ⑱ piskersæt
- ⑲ maxi blenderindsats
- ⑳ grov snitte-/riveplade
- ㉑ fin snitte-/riveplade
- ㉒ citruspresser med udveksling
- ㉓ spartel

### **Ekstra tilbehør** (Følger ikke med food processoren)

Nedenstående tilbehørsdele findes i tilbehørssæt **MA280**. Hvis du ønsker at købe MA280, bedes du kontakte den forhandler, du købte food processoren af.

skive til finhakning (Julienne)  
skive med rivejern  
presser  
centrifugal saftpresser  
miniskål  
opbevaringskasse til skiverne

## sådan bruges foodprocessoren

- 1 Sæt den aftagelige aksel på motorenheden ①.
- 2 Sæt så skålen fast. Lad håndtaget vende bagud og drej det med uret, til det låses fast ②.
- 3 Sæt tilbehør ned over drivakslens.
- Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.
- 4 Påsæt låget ③ - se efter, at toppen af drivakslens er på plads midt i låget.
- **Brug ikke låget til at betjene processoren; brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.**
- 5 Tænd maskinen og vælg en hastighed.
- **Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.**
- Brug start-/stop knappen til køre med afbrydelser. Maskinen kører, så længe armen holdes nede.
- 6 Låg, tilbehør og skål fjernes i omvendt rækkefølge af den beskrevne procedure.
- **Sluk altid for maskinen, inden låget fjernes.**

### **vigtigt**

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

## sådan bruges blenderen

- 1 Sæt tætningsringen ⑭ ind i knivdelen ⑮.
- 2 Skru kanden på knivdelen.
- 3 Put ingredienserne i kanden.
- 4 Sæt påfyldningsdækslet i låget og drej det.
- 5 Lås låget fast på kanden, så fingergrebet er over håndtaget (lås låget op ved at trykke på fingergrebet ④.)
- 6 Sæt blenderen på motorenheden og drej den, til den låser ⑤.
- 7 Vælg en hastighed eller brug start-/stop knappen.

### **tips**

- Til mayonnaise hældes alle ingredienserne i blenderen, undtagen olien. Hæld olien ned i påfyldningsdækslet, mens maskinen kører, og lad den løbe igennem.
- Tykke blandinger, f.eks. til postej og dip, skal måske skrabes ned. Tilsæt mere væske, hvis blandingen er tung at bearbejde.
- Knust is: Tilsæt 15 ml (1 spsk.) vand for hver 6 isterninger. Brug af start-/stop knappen.

### vigtigt

- Lad varme væsker køle af, inden de blendes i blenderglasset - hvis låget ikke sidder helt fast, kan det gå af, så du bliver oversprøjet.
- Lad aldrig blenderen køre mere end 60 sekunder. Det sikrer, at den holder længe. Sluk, så snart konsistensen er rigtig.
- Blend ikke krydderier - de kan beskadige plastikdelene.
- Maskinen virker ikke, hvis blenderen er sat forkert på.
- Læg ikke tørre ingredienser i blenderen, inden den startes. Skær dem eventuelt i mindre stykker; fjern påfyldningsdækslet; put dem i én ad gangen, mens maskinen kører.
- Brug ikke blenderen som opbevaringsboks. Hold den tom før og efter brugen.
- Blend aldrig mere end 1½ liter - mindre ved væsker der skummer, f.eks. milkshake.

### valg af hastighed til alle funktioner

redskab/tilbehør	funktion	hastighed
kniv	kager	2
	Ælte fedtstof i mel	1 - 2
	Tilsætte vand til blanding	
	kageingredienser	1 - 2
	Hakning/purering/pateer	2
piske	æggehvider	2
	æg og sukker til sukkerbrødsdej	2
	fløde	1 - 2
dejredskab	gærdej	1 - 2
plader - snitte/ rive/ finsnitte	Faste madvarer, f.eks. gulerødder, faste oste	1 - 2
	Blødere madvarer, f.eks. agurker, tomater	1
citruspresser	citrusfrugter	1
blender	Lettere blanding, f.eks. pandekagedej, milkshakes	1
	Supper, saucer, pate og mayonnaise	2
*presser	Alle opgaver	2
*centrifugal saftpresser	Frukt og grøntsager	2
*miniskål	Alle opgaver	2

\*ekstra tilbehørsdele

### maks. kapacitet

- Mel til mørdej 340 g
- Mel til gærdej 500 g
- Rørekager, vægt i alt 1,5 kg
- Hakning af kød, vægt i alt 600 g
- væske, med blenderindsats 1,5 liter
- Piskersæt 6 æggehvider

### brug af tilbehør

se ovenstående oversigt vedr. hastighed for det enkelte tilbehør.

### 16 kniv/17 dejredskab

Kniven er den mest alsidige af alle tilbehørsdelene. Det er forarbejdningsstiden, der bestemmer konsistensen. Brug start-/stop funktionen, hvis konsistensen skal være lidt grov.

Kniven kan bruges til at lave kager og bagværk, hakke rått og tilberedt kød, grøntsager, nødder, pate, dip, til at pure saucer, og også til at lave rasp af kiks og brød.

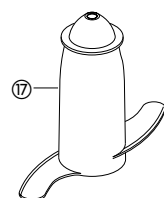
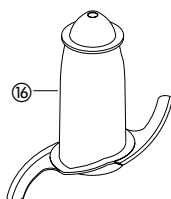
Den kan også bruges til dejblandinger med gær, hvis ælteredsdskabet ikke medfølger.

Brug ælteredsdskabet til blandinger med gær.

### tips

#### kniv

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

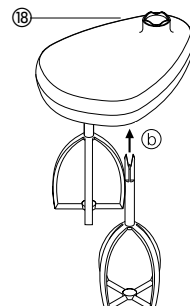


### ælteredskab

- Læg de tørre ingredienser i skålen; tilsæt væsken gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører. Lad maskinen køre, indtil der dannes en blød, smidig dejklump - dvs. 60-90 sekunder.
- 2. gang æltes kun i hånden. Det frarådes at ælte 2. gang i skålen, da processoren kan komme ud af balance.

### 18 piskersæt

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



### brug af piskeredskab

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motordelen.
- 2 Tryk de to piskere godt op i drivhovedet 18.
- 3 Sæt piskeren godt fast ved forsigtigt at dreje den, til den falder ned over drivakslen.
- 4 Tilsæt ingredienserne.
- 5 Sæt låg på - sørg for, at enden af akslen sidder i midten af låget.
- 6 Tænd maskinen.

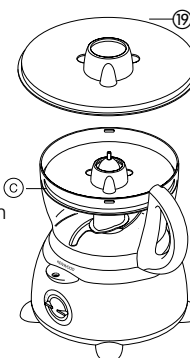
### tips

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

### 19 maxi blenderindsats

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

- 1 Sæt drivaksel og skål på motordelen.
- 2 Sæt kniven på.
- 3 Tilsæt de madvarer, der skal forarbejdes.
- 4 Sæt blenderindsatsen ned over kniven og sørg for, at den hviler på kanten indvendig i skålen 19. **Tryk ikke blenderindsatsen ned; hold den i grebet i midten.**
- 5 Sæt låg på og tænd maskinen.

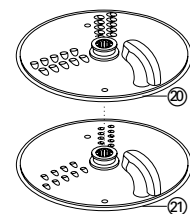


### snitte-/riveplader

#### dobbelt-sidede snitte-/riveplader - tyk 20, tynd 21

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

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

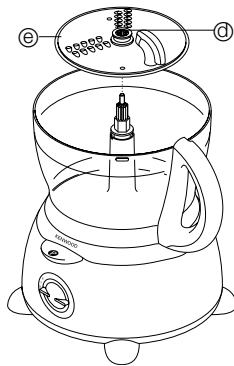


### sikkerhed

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

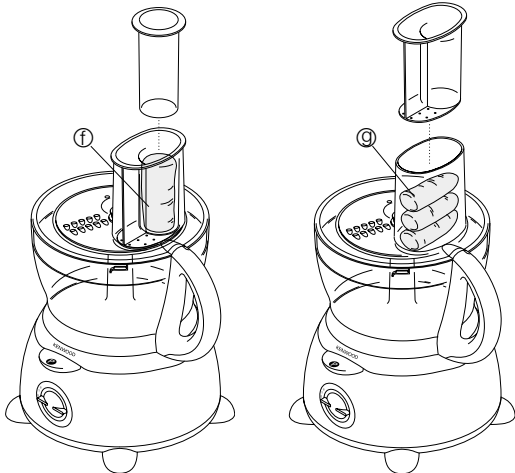
## sådan bruges skærepladerne

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



### tips

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



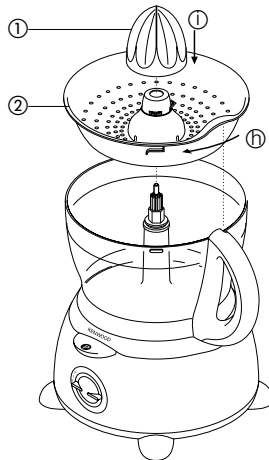
## ⓐ citruspresser

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

- ① riflet kegle
- ② si

## sådan bruges citruspresseren

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



## vedligeholdelse og rengøring

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

### motordel

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

### blender

- 1 Tøm kanden, inden den skrues af knivenheden.
- 2 Vask kanden i hånden.
- 3 Tag tætningsringen af og vask den.
- 4 Undgå at berøre de skarpe knive - børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt efter under hanen. **Kniven må ikke sænkes ned i vandet.**
- 5 Lufttørres med bunden opad.

### piskersæt

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

### alle andre dele

- Vaskes i hånden og tørres af.
- Alternativt kan de vaskes på øverste stativ i opvaskemaskinen.

## service og kundetjeneste

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

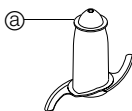
Hvis du har brug for råd om:

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

## Vik ut främre omslaget med bilderna.

### säkerhet

- Var försiktig! Knivbladen och skivorna är mycket vassa. **Håll alltid i kniven i "handtaget" ① högst upp (så långt bort som möjligt från själva eggen) både när du använder och diskar den.**
- Ta alltid bort kniven innan du tömmer skålen.
- Stick inte ner händer eller redskap i skålen eller mixerkannan när kontakten är i.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten:
  - innan du monterar eller tar bort delar
  - efter användning
  - före rengöring
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven (-arna) som levererades med matberedaren.
- Innan du tar av locket från skålen eller tar av mixern från strömenheten, ska du:
  - stänga av;
  - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla;
  - vara försiktig så att du inte skruvar loss mixerkannan från knivhållaren.
- Låt het vätska svalna innan du kör den i mixern - om locket inte sitter på ordentligt utan flyger av, kan vätskan stänka ner dig.
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.
- **Apparaten kan gå sönder och eventuellt orsaka personskada om låsmekanismen utsätts för våld.**
- Apparaten får inte användas av barn eller förståndshandikappade utan tillsyn.
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Håll alltid ett öga på den när den är på.
- Använd aldrig matberedaren om den är trasig. Lämna in den för genomgång eller reparation: se "service".
- Låt aldrig strömenhet, sladd eller kontakt bli våta.
- Låt inte överflödiga sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Använd inte matberedaren till något annat än det normala hushållsbruk den är avsedd för.



### före inkoppling

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

### före användning

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

### förklaring till bilder

### matberedare

- ① strömenhet
- ② löstagbar drivaxel
- ③ skål
- ④ lock
- ⑤ matarrör
- ⑥ matarstav
- ⑦ säkerhetslås
- ⑧ sladdförvaring
- ⑨ momentanreglage
- ⑩ hastighetsreglage

### mixer

- ⑪ påfyllningslock
- ⑫ lock
- ⑬ kanna
- ⑭ packningsring
- ⑮ knivhållare

### ytterligare tillbehör

- ⑯ kniv
- ⑰ degknådare
- ⑱ dubbelvisp
- ⑲ mixerkåpa
- ⑳ skiva för tjocka skivor/grova strimlor
- ㉑ skiva för tunna skivor/fina strimlor
- ㉒ citrusfruktpress med växlar
- ㉓ spatel

### Extra tillbehör (Medföljer inte köksmaskinen)

Nedanstående tillbehör finns i tillbehörssatsen för **MA280**. Om du vill köpa tillbehörssatsen MA280, kontakta butiken där du köpte din köksmaskin.

fin pommes frites-skiva  
rivskiva  
kvarn  
råsaftcentrifug  
miniskål  
låda för förvaring av skivorna

### använda matberedaren

- 1 Montera den borttagbara axeln på kraftenheten ①.
- 2 Sätt sedan fast skålen. Låt handtaget peka bakåt och vrid sedan medurs tills skålen låses fast ②.
- 3 Sätt på ett tillbehör på drivaxeln.
  - Montera alltid ihop skål, tillbehör och själva matberedaren innan du lägger i ingredienserna.
- 4 Sätt på locket ③ - kontrollera att den översta delen av drivaxeln hamnar mitt i locket.
  - **Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.**
- 5 Slå på maskinen och välj hastighet.
  - **Matberedaren fungerar inte om skål och lock inte är korrekt monterade.**
  - Använd momentanreglaget för att köra riktigt korta stunder. Då går motorn precis så länge som du håller ner knappen.
- 6 Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att ta loss skålen, locket och tillbehören.
  - **Stäng alltid av beredaren innan du tar av locket.**

### viktigt

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

### använda mixern

- 1 Sätt fast packningsringen ⑭ i knivhållaren ⑮.
- 2 Skruva på kannan på knivhållaren.
- 3 Lägg i ingredienserna i kannan.
- 4 Sätt på påfyllningslocket på locket och vrid.
- 5 Lås fast locket på kannan så att den utskjutande tungan hamnar över handtaget (Lossa locket genom att trycka på tungan ④.)
- 6 Sätt mixern på strömenheten och vrid tills den låses fast ⑤.
- 7 Välj hastighet eller använd momentanreglaget.

### tips

- När du gör majonäs ska du hälla i samtliga ingredienser utom oljan i mixern. Kör sedan igång maskinen och fyll på oljan genom påfyllningslocket.
- Tjocka blandningar, t.ex. till paté och dippsås, måste du eventuellt skrapa ner. Om blandningen är tungarbetad tillsätter du mera vätska.
- När du krossar is tillsätter du 1 msk (15 ml) vatten till sex iskuber. Använd momentanreglaget.

### viktigt

- Låt het vätska svalna innan du mixar den - om locket inte sitter på ordentligt utan flyger av, kan vätskan stänka ner dig.
- För att mixern ska hålla länge ska du aldrig köra den mer än 60 sekunder i taget. Stäng av så snart blandningen har fått rätt konsistens.
- Mixa aldrig kryddor - plasten kan skadas.
- Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt monterad.
- Lägg inte i några torra ingredienser i mixern innan du slår på. Vid behov skär du dem i bitar; tar bort påfyllningslocket och släpper sedan ner dem en i taget medan apparaten är igång.
- Använd inte mixern som förvaringskärl. Håll den tom före och efter användning.
- Mixa aldrig mer än 1½ liter - mindre för skummande vätskor som milkshake.

### välja rätt hastighet

redskap/tillbehör	funktion	hastighet
kniv	Baka kakor	2
	Arbeta samman fett och mjöl	1 - 2
	Tillsätta vatten för att hålla samman	
	pajdegredienser	1 - 2
	Hacka/puréa/göra paté	2
visp	äggvita	2
	ägg och socker till lätt sockerkakssmet utan fett	2
	gräddde	1 - 2
degknådare	jäsdeg	1 - 2
skivor - skära/ strimla/ finstrimla/ rivning	Fasta livsmedel, som morötter, hårdost	1 - 2
	Mjukare livsmedel, som gurka, tomat	1
citruspress	Citrusfrukter	1
mixer	Lättare blandningar, t.ex. pannkakssmet, milkshake	1
	Soppor, såser, patéer och majonnäs	2
*kvarn	Alla typer	2
*råsaftcentrifug	Frukt och grönsaker	2
*miniskål	Alla typer	2

\*extra tillbehör

### maximal kapacitet

- Mördeg Mjölsvikt 340 g
- Jäsdeg Mjölsvikt 500 g
- Sockerkaka Totalvikt 1,5 kg
- Köttfärs Totalvikt 600 g
- Vätska med mixerkäpa 1,5 liter
- Dubbelvisp 6 äggvitor

### använda tillbehören

i tabellen ovan finns hastigheten angiven för varje tillbehör.

### 16 kniv/17 degknådare

kniven är det mest mångsidiga tillbehöret. Konsistensen avgörs av hur länge man kör. Använd momentanreglaget för grövre konsistens.

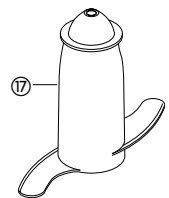
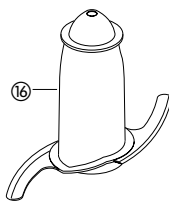
Använd kniven när du gör mjuka kakor och pajdeg, hackar grönsaker, nötter, och rått och kokt kött, gör paté och dippsåser, puréer soppor och också när du gör ströbröd av kakor och bröd. Den kan även användas till jäsdeg om du inte har någon degknådare.

Använd degknådarknåden till jäsdeg.

### tips

#### kniv

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

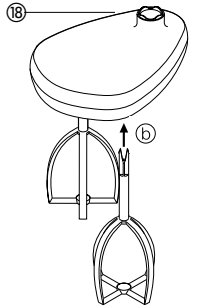


### degknådare

- Lägg de torra ingredienserna i skålen och tillsätt vätskan genom matarröret, när apparaten är igång. Kör tills det bildats en slät och smidig degklump (60 - 90 sekunder).
- Efter jäsning ska degen endast knådas för hand. Det är inte tillrådligt att knåda den i skålen, eftersom det kan göra matberedaren instabil.

### 18 dubbelvisp

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



### använda vispen

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

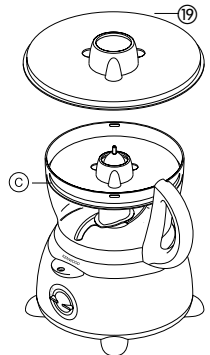
### tips

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

### 19 mixerkäpa

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

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

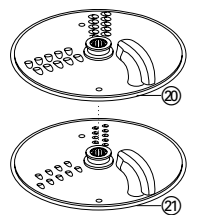


### skär- och strimlingssskivor

#### vändbara skär- och strimlingssskivor - tjock 20, tunn 21

Använd strimlingsssidan till ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande konsistens.

Använd skärsidan till ost, morötter, potatis, vitkål, gurka, zucchini, rödbetor och lök.



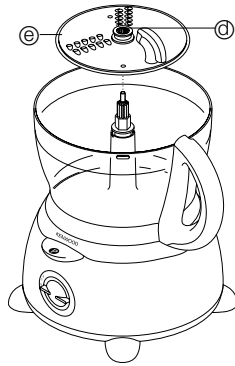
### säkerhet

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



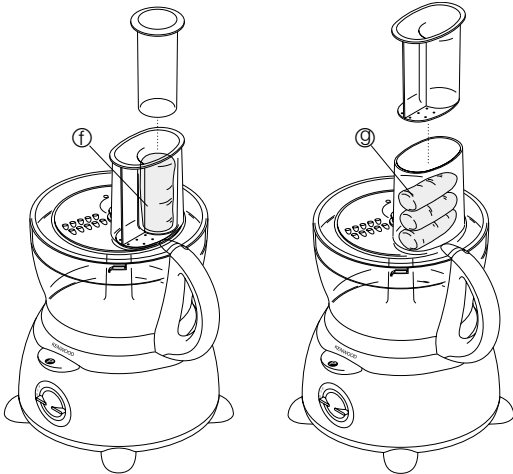
## använda skärskivorna

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



### tips

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



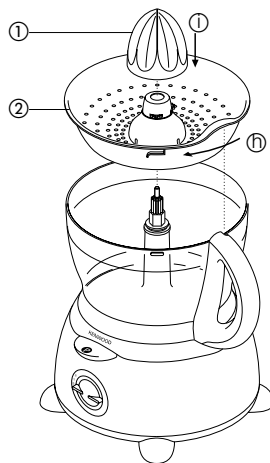
## ② citruspress

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

- ① kon
- ② sil

## använda citruspressen

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



## skötsel och rengöring

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

### strömenhet

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

### mixer

- 1 Töm kannan innan du skruvar loss den från knivhållaren.
- 2 Diska kannan för hand.
- 3 Ta loss packningsringen och diska den.
- 4 Rör inte vid de vassa knivbladen - borsta dem rena med varmt diskvatten och skölj sedan noga under rinnande vatten. **Doppa aldrig ner knivhållaren i vatten.**
- 5 Ställ den uppochner och låt den torka.

### dubbelvisp

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

### alla övriga delar

- Diska för hand och torka.
- Alternativt kan de maskindiskas i över korgen.

## service och kundtjänst

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

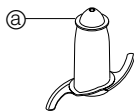
Om du behöver hjälp med:

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

## Brett ut framsiden med illustrasjoner

### sikkerhet

- Knivbladene og skivene er svært skarpe og må håndteres med forsiktighet. **Hold alltid kniven i fingergrepet** ① **øverst, bort fra eggen, både når du bruker og vasker kniven.**
- Ta alltid ut kniven før du tømmer bollen.
- Stikk ikke hendene eller redskaper ned i bollen eller hurtigmikseren når strømmen er tilkoblet.
- Slå av maskinen og trekk ut støpselet i følgende tilfeller:
  - før du setter inn eller tar ut deler
  - etter bruk
  - før rengjøring
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.
- Før du tar lokket av bollen eller kobler hurtigmikseren fra strømenheten, må du:
  - slå av maskinen,
  - vente til ekstrautstyret/stålkniven har stoppet helt opp,
  - påse at hurtigmikseren er festet til knivenheten.
- Varm væske må kjøles før den helles over i hurtigmikseren. Hvis du ikke har satt lokket skikkelig på og det løsner, kan innholdet i hurtigmikseren sprute ut.
- Start aldri maskinen ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.
- **Maskinen vil bli skadet og kan forårsake personskade hvis du bruker for stor makt på låsemekanismen.**
- Maskinen må ikke brukes av barn eller uføre uten tilsyn.
- Bruk kun originalt ekstrautstyr.
- La ikke barn leke med maskinen.
- Gå aldri fra maskinen mens den er på.
- Bruk aldri en defekt foodprocessor. Defekte maskiner må til kontroll eller reparasjon. Se "Vedlikehold og kundeservice".
- La aldri strømenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.
- Foodprocessoren må kun brukes til det den er beregnet for. Den er utelukkende beregnet for bruk i private husholdninger.



#### før strømmen kobles til

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

#### før første gangs bruk

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

### nøkkel

#### foodprocessor

- ① strømenhet
- ② avtakbar drivaksel
- ③ bolle
- ④ lokk
- ⑤ påfyllingstrakt
- ⑥ stappere
- ⑦ sikkerhetslås
- ⑧ ledningsholder
- ⑨ momentknapp
- ⑩ hastighetsbryter

### hurtigmikser

- ⑪ påfyllingskopp
- ⑫ lokk
- ⑬ mugge
- ⑭ gummiring
- ⑮ knivenhet

### ekstrautstyr

- ⑯ stålkniv
- ⑰ eltekrok
- ⑱ stålvisp
- ⑲ maksiblend sprutdeksel
- ⑳ tykk skjæreskive/grov raspeskive
- ㉑ tynn skjæreskive/fin raspeskive
- ㉒ giret sitruspresse
- ㉓ slikkepott

#### Tilleggsutstyr (Følger ikke med foodprocessoren)

Utstyret nedenfor følger med tilbehørspakken **MA280**. Hvis du vil kjøpe MA280-pakken skal du kontakte nærmeste forhandler.

- fin kutteskive (Julienne type)
- raspeskive
- kvern
- saftsentrifuge
- minibolle
- oppbevaringsboks til skivene

### bruk av foodprocessoren

- 1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten ①.
  - 2 Sett bollen på strømenheten med hanken bakover, og vri den med klokken til den klikker på plass ②.
  - 3 Plasser ønsket redskap over drivakselen.
    - Sett alltid bollen på strømenheten og ønsket redskap i bollen før du tilsetter ingredienser.
  - 4 Sett lokket på bollen ③. Påse at toppen av drivakselen går inn i åpningen midt i lokket.
    - **Start aldri foodprocessoren ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.**
  - 5 Slå på maskinen, og velg ønsket hastighet.
    - **Foodprocessoren starter ikke hvis bollen og lokket ikke sitter skikkelig på plass.**
    - Bruk momentknappen hvis du ønsker å starte og stoppe maskinen manuelt for kortere operasjoner. Maskinen kjører så lenge knappen holdes nede.
  - 6 Følg trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge når du skal ta av lokket, redskapene og bollen.
    - **Slå alltid av maskinen før du tar av lokket.**
- viktig**
- Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøsuksker (farin).
  - Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, må ikke disse komme i kontakt med plastmaterialet da de kan lage merker.

### bruk av hurtigmikseren

- 1 Legg gummiringen ⑭ i knivenheten ⑮.
- 2 Vri muggen til den låses på plass på knivenheten.
- 3 Ha ingrediensene i muggen.
- 4 Sett påfyllingskoppen i lokket, og vri rundt.
- 5 Sett lokket på muggen slik at tappen er rett over hanken (press tappen oppover for å ta av lokket ④).
- 6 Sett hurtigmikseren på strømenheten, og vri rundt til den låses på plass ⑤.
- 7 Velg ønsket hastighet, eller bruk momentknappen.

#### tips

- Når du lager majones, har du alle ingrediensene, bortsett fra oljen, i hurtigmikseren. Hell deretter oljen gradvis gjennom påfyllingskoppen mens maskinen kjører.
- Tykke blandinger, som posteier og dip, må eventuelt skrapes ut av muggen. Tilsett mer væske hvis det er vanskelig å bearbeide innholdet.
- Når du knuser is, tilsetter du 15 ml vann (1 spiseskje) per seks isbiter. Bruk momentknappen.

### viktig

- Varm væske må kjøles ned før den has over i hurtigmikseren. Hvis lokket ikke er skikkelig festet og løsner, kan innholdet i mikseren sprute ut.
- Hvis du bruker hurtigmikseren i mer enn ett minutt om gangen, vil maskinens levetid forkortes. Slå av maskinen straks innholdet har ønsket konsistens.
- Ha ikke krydder i hurtigmikseren, da dette kan skade plastraterialet.
- Maskinen virker ikke hvis hurtigmikseren er satt på feil.
- Ikke ha tørre ingredienser i hurtigmikseren før den startes opp. Hvis du må allikevel må bruke tørre ingredienser, kutter du disse opp i små biter, fjerner påfyllingskoppen og slipper dem ned i mikseren en etter en mens maskinen går.
- Hurtigmikseren egner seg ikke til oppbevaring. Den skal derfor alltid være tom når den ikke er i bruk.
- Ha aldri mer enn 1½ liter væske i hurtigmikseren. Maks. mengde er noe mindre for luftige væskeblandinger, som milkshake.

### anbefalte hastigheter

redskap/ekstrautstyr	funksjon	hastighet
Stålkniv	Lage kakedeiger Smuldre smør i mel Tilsette vann i mördeig Hakking/puréer/posteier	2 1 - 2 1 - 2 2
Visp	Eggehviter Egg og sukker til kakedeig uten fett Fløte	2 2 1 - 2
Eltekrok	Gjærdeig	1 - 2
Skiver - skjære/ raspe/ kutte/ rasping	Harde ingredienser som gulrøtter, harde oster Mykere ingredienser som agurk, tomat	1 - 2 1
Sitruspresse	Sitrusfrukter	1
Hurtigmikser	Lettere blandinger som rører, milkshake Supper, sauser, posteier og majones	1 2
*kvern	All prosessering	2
*saftsentrifuge	Frukt og grønnsaker	2
*minibolle	All prosessering	2

\*tilleggsutstyr

### maks. mengder

- Mördeig med melmengde inntil 340 g
- Gjærdeig med melmengde inntil 500 g
- Kakedeig totalt ikke over 1,5 kg
- Hakke kjøtt, inntil 600 g
- Væske med sprutdeksel 1,5 liter
- Stålvisp 6 eggehviter

### bruk av ekstrautstyr

i tabellen over finner du anbefalte hastigheter for alt utstyret.

### 16 stålkniv/17 eltekrok

Stålkniven er det mest anvendelige av alt utstyret. Ingrediensenes konsistens avhenger av hvor lenge de bearbeides i maskinen. Hvis du ønsker en grovere konsistens, kan du bruke momentknappen.

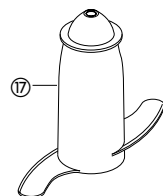
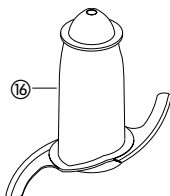
Bruk stålkniven til å lage kake- og brøddeiger, hakke rått og kokt kjøtt, grønnsaker, nøtter, posteier, dip, puréer, supper og til å hakke smuler fra kjeks og brød. Kniven kan også brukes til å lage gjærdeig hvis du ikke har eltekrok.

Bruk eltekroken til gjærdeiger.

### tips

#### stålkniv

- Skjær opp ingrediensene, f.eks. kjøtt, brød eller grønnsaker, i terninger på ca. 2 cm før du har dem i bollen.
- Kjeks brytes opp i mindre biter og tilsettes gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang.
- Når du skal lage deig, bruker du smør rett fra kjøleskapet, i terninger på ca. 2 cm.
- Pass på at du ikke bearbeider deigen for lenge i maskinen.

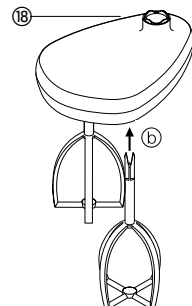


### eltekrok

- Ha de tørre ingrediensene i bollen, og tilsett væsken gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang. Bland ingrediensene i maskinen til du får en myk og elastisk deigklump etter ca. 60-90 sekunder.
- Ett deigen ytterligere for hånd. Du bør ikke elte deigen i bollen da dette kan skade foodprocessoren.

### 18 stålvisp

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



### bruk av vispen

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

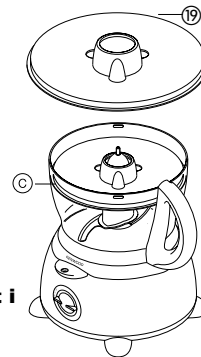
### tips

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

### 19 maksi-blend sprutdeksel

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

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

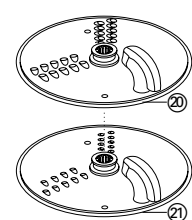


### skjære- og raspeskiver

#### vendbare skjære- og raspeskiver - tykk (20), tynn (21)

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

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

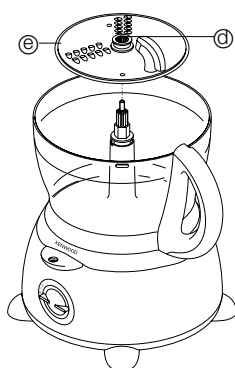


### sikkerhet

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

## bruk av skjæreskivene

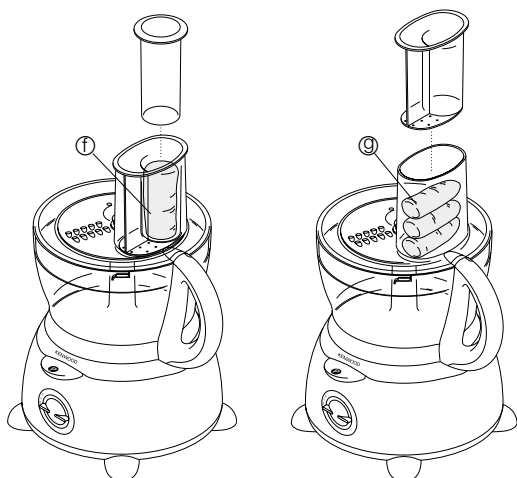
- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Hold skiven i fingergrepet i midten (Ⓐ), og plasser den på drivakselen med ønsket side oppover (Ⓞ).
- 3 Sett på lokket.
- 4 Velg stapperen med passende størrelse. Stapperen har en smalere påfyllingstrakt på innsiden slik at du kan mate én og én matvare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



**Stikk aldri fingrene ned i påfyllingstrakten.**

### tips

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



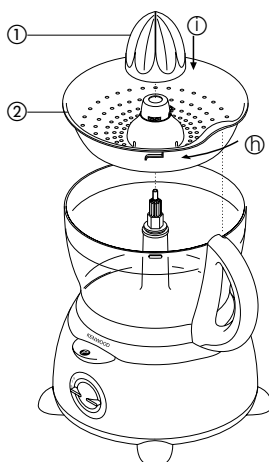
## ② sitruspresse

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

- ① Kjegle
- ② Sil

### bruk av sitruspressen

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



## vedlikehold og rengjøring

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

### strømenhet

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

### hurtigmikser

- 1 Tøm muggen før du skrur den løs fra knivenheten.
- 2 Vask muggen for hånd.
- 3 Ta ut og vask gummiringen.
- 4 Ikke berør de skarpe knivbladene. Vask dem med en oppvaskkost og varmt såpevann, og skyll dem under springen. **Legg ikke knivenheten i vann.**
- 5 Legg knivenheten opp ned, og la den lufttørke.

### stålvisp

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

### alle andre deler

- Vask delene for hånd, og tørk av.
- Eller de kan vaskes på øverste hylle i oppvaskmaskinen.

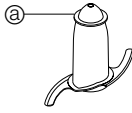
## kundeservice

- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.  
Hvis du trenger hjelp til
- å bruke maskinen,
- service eller reparasjon, kan du kontakte forhandleren der du kjøpte maskinen.

## Taita auki etusivun kuvitukset

### turvallisuus

- Leikkuuterät ja raastinlevyt ovat erittäin teräviä: käsittele niitä varoen. **Tartu leikkuuterään aina sormien avulla** **a osan yläosasta siten, että sormet ovat kaukana terästä käsitellessäsi ja puhdisttaessasi terää.**
- Irrota leikkuuterä aina ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Älä pane käsiä tai työvälineitä sekoituskulhoon tai tehosekoittimen kannuun silloin kun virta on päällä.
- Sammuta virta ja irrota pistoke rasiasta:
  - ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista
  - käytön jälkeen
  - ennen puhdistusta
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppilon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun painimen avulla.
- Ennen kuin avaat kulhon kannen tai irrotat tehosekoittimen virtayksiköstä:
  - kytke virta pois;
  - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
  - Älä kierrä tehosekoittimen kannua irti teräyksiköstä.
- Jäähdytä kuuma neste ennen sekoittamista - jos kansi ei ole kunnolla kiinni, nestettä saattaa roiskua päällesi kannen auettaessa.
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- Laitte rikkoutuu ja saattaa aiheuttaa vahinkoa, jos väännät lukitusmekanismia liian voimakkaasti.**
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sairaiden henkilöiden käyttöön ilman valvontaa.
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Valvo aina laitteen toimintaa.
- Jos laite on vahingoittunut, sitä ei saa käyttää. Tarkistuta tai korjauta laite ensin: katso 'huolto'.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Älä käytä monitoimikonetta väärin: laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.



#### ennen kuin kiinnität pistokkeen pistorasiaan

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

#### ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

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

### osat

#### monitoimikone

- virtayksikkö
- irrotettava pyörityskappale
- kulho
- kansi
- syöttösuppilo
- painimet
- turvalukitus
- virtajohdon lokero
- sykäspainike
- nopeuskytkin

### tehosekoitin

- täyttökansi
- kansi
- kannu
- tiivisterengas
- teräyksikkö

### lisävälineet

- hienonnuterä
- taikinan sekoitin
- kaksoisvatkain
- maksimisekoituskansi
- paksu viipalointi/karkea raastinterä
- ohut viipalointi/hieno raastinterä
- sitruspuserrin
- kaavin

#### Valinnaiset lisälaitteet (Ei toimiteta monitoimikoneen kanssa)

Alla luetellut lisälaitteet kuuluvat **MA280**-lisälaittepakkaukseen. Jos haluat ostaa MA280-pakkauksen, ota yhteys liikkeeseen, josta ostit monitoimikoneen.

- ohut suikalointiterä
- rouhintaterä
- mylly
- mehulinko
- pieni kulho
- terien säilytysrasia

### monitoimikoneen käyttö

- Aseta irrotettava akseli moottoriosan päälle **1**.
- Aseta kulho paikalleen. Aseta kulhon kahva taaksepäin ja pyöritä kulhoa myötäpäivään, kunnes se naksauttaa paikalleen **2**.
- Kiinnitä haluamasi väline pyörityskappaleen päälle.
  - Aseta kulho ja työväline aina paikalleen laitteeseen ennen kuin kaadat kulhoon valmistusaineita.
- Kiinnitä kansi paikalleen **3** - varmista, että pyörityskappaleen yläpää on kannen keskellä.
  - Älä käytä monitoimikonetta kannesta pyörittämällä, vaan käytä aina on/off-nopeuskytkintä.**
- Kytke virta päälle ja valitse nopeus.
  - Monitoimikone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikallaan.**
  - Paina sykäspainiketta, kun haluat käyttää laitetta vain lyhyen ajan kerrallaan. Laitte toimii sen aikaa, kun painat vipua alas.
  - Kansi, työvälineet ja kulho irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.
  - Kytke virta pois aina ennen kuin avaat kannen.**
  - tärkeää**
  - Monitoimikoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpajuja tai hienontaa palasokeria.
  - Kun käytät mausteena manteliesanssia tai -aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.

### tehosekoittimen käyttö

- Kiinnitä tiivisterengas **14** teräyksikköön **15**.
- Kierrä kannu kiinni teräyksikköön.
- Pane valmistusaineet kannuun.
- Aseta täyttökorkki kannen päälle ja käännä sitä.
- Lukitse kansi kannun päälle siten, että kannen uloke on kahvan päällä (Kannen lukitus vapautetaan painamalla uloketta **4**.)
- Aseta tehosekoitin virtayksikön päälle ja lukitse se paikalleen pyörittämällä **5**.
- Valitse nopeus tai paina sykäspainiketta.

#### vinkejä

- Kun valmistat majoneesia, pane kaikki muut valmistusaineet paitsi öljy tehosekoittimeen. Kaada öljy täyttökorkkiin koneen käydessä ja anna sen valua muiden aineiden joukkoon.
- Paksut seokset, esim. pateet ja dipit, joudutaan mahdollisesti kaapimaan. Jos sekoittuminen ei ole helppoa, lisää nestettä.
- Jäämurskan valmistuksessa tarvitaan 15 ml (1 rkl) vettä 6 jääkuutiota kohden. Käytä konetta sykäspainikkeesta.

## tärkeää

- Jäähdytä kuuma neste ennen kuin sekoitat sen tehosekoittimessa - jos kansi ei ole kunnolla kiinni, nestettä voi roiskua päällesi kannen auetessa.
- Varmistaaksesi, että laite palvelee sinua pitkään aikaa, älä koskaan käytä tehosekoitinta pitempään kuin 60 sekuntia kerrallaan. Sammuta virta heti kun sakeus on sopiva.
- Älä laita mausteita sekoittimeen - ne saattavat vahingoittaa muovivia.
- Laite ei toimi, jos tehosekoitin ei ole kunnolla paikallaan.
- Älä pane sekoittimeen kuivia valmistusaineita ennen käynnistämistä. Paloittele ainekset tarvittaessa; avaa täyttökorkki; pudota palaset täyttökorkin kautta yksi kerrallaan koneen käydessä.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Säilytä se tyhjiällä.
- Älä koskaan sekoita suurempaa määrää kuin 1 1/2 litraa - vaahtoavien nesteiden, esim. pirtelö, määrä on pienempi.

## nopeuden valinta kaikissa toiminnoissa

väline/osa	toiminto	nopeus
hienonnusterä	Kakkutaikinan valmistus	2
	Rasvan ja jauhojen sekoittaminen	1 - 2
	Veden lisääminen taikinan joukkoon	1 - 2
	Paloittelu/soseuttaminen/pateet	2
vatkaus	munanvalkuaiset	2
	munat ja sokeri rasvattomissa taikinoissa	2
taikinan sekoitin	kerma	1 - 2
	hiivataikinat	1 - 2
terät- viipalointi/Kiinteät raastaminen/silppuaminen/rouhinta	aineet, esim. porkkanat, kovat juustot	1 - 2
	Pehmeämmät aineet, esim. kurkku, tomaatit	1
sitruspuserrin	Sitruhedelmät	1
tehosekoitin	Kevyt sekoittaminen, esim. vatkatut taikinat, pirtelöt	1
	Keitot, kastikkeet, pateet ja majoneesi	2
*mylly	Kaikki käsittely	2
*mehulinko	Hedelmät ja vihannekset	2
*pieni kulho	Kaikki käsittely	2

\*valinnaiset lisälaitteet

## maksimikapasiteetti

- Murotaikina Jauhot 340 g
- Hiivataikina Jauhot 500 g
- Sekoituskakku Kokonaispaino 1,5 Kg
- Jauheliha Kokonaispaino 600 g
- nesteet kannen kanssa 1,5 litraa
- Kaksoisvatkain 6 munanvalkuaista

## välineiden käyttö

katso ylläolevasta taulukosta, millä nopeudella kutakin työvälinettä käytetään.

## 16 hienonnusterä/17 taikinan sekoitin

Leikkuuterä on monipuolisin kaikista monitoimikoneen välineistä. Saavutettava koostumus määräytyy käsittelyajan pituuden perusteella. Kun haluat karkean lopputuloksen, käytä sykäspainiketta.

Hienonnusterää käytetään kakkujen ja leivonnaisten valmistamiseen, raa'an ja kypsennetyn lihan jauhamiseen, vihannesten pilkkomiseen, pähkinöiden jauhamiseen, pateen, dippien ja sosekeittojen valmistamiseen sekä pikkuleipien ja leipien murentamiseen.

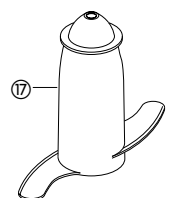
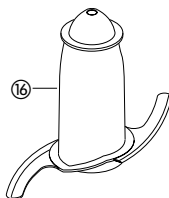
Käytä taikinan sekoitinta hiivataikinan valmistamiseen.

## vinkkejä leikkuuterä

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

## taikinan sekoitin

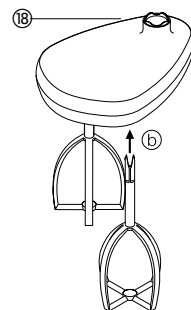
- Pane kuivat ainekset kulhoon ja lisää neste syöttösuppilon kautta koneen käydessä. Annan koneen käydä, kunnes taikinasta on muodostunut tasainen ja joustava pallo (noin 1 - 1 1/2 minuuttia).



- Jos alustusta tarvitsee jatkaa, tee se käsin. Uudelleen alustamista kulhossa ei suositella, sillä monitoimikone saattaa alkaa täristä.

## 18 kaksoisvatkain

Käytä vatkaista vain kevyiden aineiden vatkaamiseen, esim. munanvalkuaiset, kerma, maitotiiviste sekä munien ja sokerin sekoittaminen valmistaessasi rasvattomia kakkutaikinoita. Raskaammat aineet, esim. rasva ja jauhot, rikkovat vatkaimen.



## vatkaimen käyttö

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

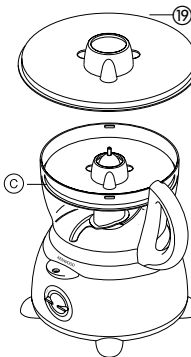
## vinkkejä

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

## 19 maksimisekoituskansi

Käytä nesteiden sekoittamiseen maksimisekoituskanta ja hienonnusterää. Näin sekoitettavan nesteen määrä voi olla jopa 1.5 l (8 dl:n sijaan), neste ei vuoda yli, ja terä leikkaa paremmin.

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

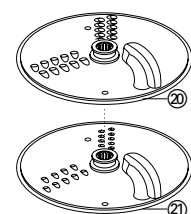


## viipalointi/raastinterät

### käännettävät viipalointi/raastinlevyt - paksu 20, ohut 21

Käytä terän raastinpuolta juuston, porkkanoiden, perunoiden yms. raastamiseen.

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

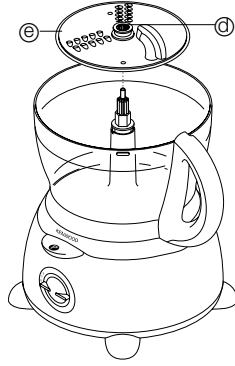


## turvallisuus

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

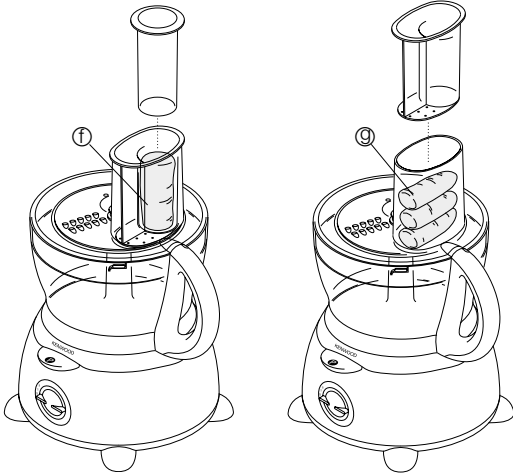
## leikkuuterien käyttö

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



### vinkkejä

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



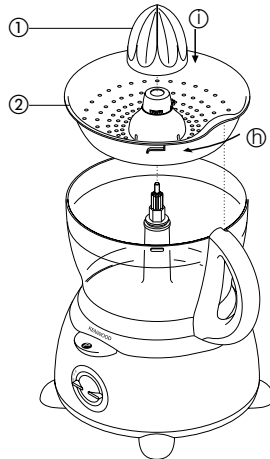
## ② sitruspuserrin

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

- ① kartio
- ② siivilä

### sitruspusertimenkäyttö

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



## huolto ja puhdistus

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

### virtayksikkö

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

### tehosekoitin

- 1 Tyhjennä kannu ennen kuin kierrät sen irti teräyksiköstä.
- 2 Pese kannu käsin.
- 3 Irrota ja pese tiivisterengas.
- 4 Älä koske teräviin teriin - pese ne puhtaaksi kuumassa pesuainevedessä harjan avulla ja huuhtelee sen jälkeen huolellisesti juoksevan veden alla. **Älä upota teräyksikköä veteen.**
- 5 Anna kuivua ylösalaisin.

### kaksoisvatkain

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

### kaikki muut osat

- Pese käsin ja kuivaa pesun jälkeen.
- Ne voidaan myös pestä astianpesukoneen yläkorissa.

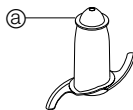
## huolto ja asiakaspalvelu

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

См. иллюстрации на передней странице

## Безопасность работы

- Используемые ножи и диски являются очень острыми; при обращении с ними следует соблюдать крайнюю осторожность. **При работе и чистке всегда держите нож за ручку ③ сверху, как можно дальше от режущей кромки.**
  - Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
  - Соблюдайте осторожность при включенных комбайне и миксере: нельзя выполнять в них какие-либо операции руками или кухонными принадлежностями.
  - Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
    - перед установкой и снятием каких-либо частей
    - после использования
    - перед чисткой
  - Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
  - Прежде чем снимать крышку с чаши или миксер с силового блока:
    - выключите прибор;
    - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились.
    - Следите за тем, чтобы не открутить кувшин миксера от узла с ножом.
  - Перед смешиванием в миксере дайте горячим жидкостям остыть: если крышка окажется закрытой неплотно, Вы можете обрызгаться.
  - Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
  - Воздействие на блокировочный механизм с излишним усилием может привести к поломке прибора и к травме.**
  - Дети и лица, требующие присмотра, не должны пользоваться прибором без наблюдения.
  - Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
  - Не позволяйте детям играть с прибором.
  - Никогда не оставляйте включенный прибор без наблюдения.
  - Никогда не пользуйтесь неисправным прибором. Прибор должен быть проверен и отремонтирован, см. раздел "Техническое обслуживание".
  - Никогда не допускайте попадания влаги на силовой блок, шнур или вилку.
  - Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
  - Пользуйтесь кухонным комбайном только по назначению; не пытайтесь использовать его для других, непредусмотренных целей.
- Перед подключением к электросети**
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на нижней стороне прибора.
  - Данный прибор соответствует Директиве ЕЭС 89/336/ЕЕС.
- Перед первым использованием**
- Снимите всю упаковку, включая пластиковые защитные покрытия на ноже. **Будьте осторожны, поскольку ножи очень острые.** Нет необходимости хранить эти покрытия, они предназначены только для защиты ножей в процессе изготовления прибора и при транспортировке.
  - Вымойте все детали, см. раздел "Уход за прибором"
  - Вставьте излишнюю часть шнура в паз, расположенный на задней стороне прибора.



## Обозначения

### Комбайн

- силовой блок
- съёмный приводной вал
- чаша
- крышка
- подающая трубка
- толкатели
- предохранительная блокировка
- паз для шнура
- импульсный регулятор
- регулятор скорости

## Миксер

- воронка
- крышка
- кувшин
- уплотнительное кольцо
- блок с ножом

## Дополнительные насадки

- нож
- приспособление для замеса теста
- взбивалка с двумя венчиками (с приводом)
- крышка, используемая при приготовлении смесей большого объема
- диск для нарезки ломтиками/грубого резания
- диск для нарезки тонкими ломтиками/мелкого резания
- пресс с редуктором для цитрусовых
- лопатка

### Дополнительные насадки (с кухонным комбайном не поставляются)

Перечисленные ниже насадки входят в комплект насадок **MA280**. По вопросам приобретения комплекта насадок MA280 свяжитесь с торговой организацией, в которой Вы приобрели кухонный комбайн.

- дисковый нож для мелкой резки (для приготовления блюд типа «жюльен»)
- диск-терка
- мельница
- центробежная соковыжималка
- мини-чаша
- контейнер для хранения режущих дисков

## Как пользоваться кухонным комбайном

- Установите съёмный вал на блок электродвигателя ①.
  - Установите чашку. Поставьте ее так, чтобы ручка была сзади, и поверните по часовой стрелке до фиксации ②.
  - Установите нужную насадку на приводной вал.
    - Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.
  - Установите крышку ③, следя за тем, чтобы верхняя часть приводного вала оказалась в центре крышки.
    - Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.**
  - Включите прибор и выберите скорость.
    - При неправильной установке чаши и крышки комбайн не будет работать.**
    - Для включения прибора на короткие промежутки времени используйте импульсный регулятор. Прибор будет работать до тех пор, пока остается нажатым рычаг регулятора.
  - Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.
    - Всегда выключайте прибор перед снятием крышки.**
- Внимание**
- Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для превращения сахарного песка в сахарную пудру.
  - При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

## Как пользоваться миксером

- Установите уплотнительное кольцо ⑭ в блок с ножом ⑮.
- Прикрутите кувшин к блоку с ножом.
- Положите нужные ингредиенты в кувшин.
- Вставьте воронку в крышку, затем поверните ее.
- Зафиксируйте крышку на кувшине так, чтобы ушко для пальца оказалось над ручкой (Для того чтобы освободить крышку, нажмите на ушко ④.)
- Поставьте миксер на силовой блок и поверните, чтобы зафиксировать его ⑤.
- Выберите скорость или воспользуйтесь импульсным регулятором.

### Полезные советы

- При приготовлении майонеза положите все ингредиенты, за исключением растительного масла, в миксер. Затем, в процессе работы прибора, налейте масло в воронку и дайте ему стечь внутрь.
- Смеси, имеющие плотную консистенцию, например, паштеты и соусы, могут налипать на стенки. Если смесь слишком густая, добавьте больше жидкости.
- При размельчении льда добавьте 15 мл (1 ст. ложку) воды на 6 кубиков льда. Используйте импульсный регулятор.



### Внимание

- Перед смешиванием в миксере дайте горячим жидкостям остыть: если крышка окажется закрытой неплотно, Вы можете обрызгаться.
- Для продления срока службы миксера включайте его не более чем на 60 секунд. Выключайте миксер сразу же после того, как будет достигнута нужная консистенция.
- Не добавляйте при обработке специ, они могут повредить пластиковые детали.
- Прибор не будет работать, если миксер установлен неправильно.
- Не кладите сухие ингредиенты в миксер до его включения. При необходимости порежьте их на кусочки; снимите воронку, а затем, при включенном приборе, опускайте кусочки по очереди.
- Не используйте миксер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1,5 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

## Выбор скорости при разных операциях

Приспособление/насадка	Операция	Скорость
Нож	Приготовление бисквитов	2
	Растирание жира в муке	1 – 2
	Добавление воды для смешивания ингредиентов для сдобного теста	1 – 2
	Приготовление фарша/пюре/паштетов	2
Взбивалка	Яичные белки	2
	Яйца с сахаром для нежирных бисквитов	2
	Крем	1 – 2
Присп. для замеса теста	Дрожжевые смеси	1 – 2
Диски - нарезка ломтиками/резание/нарезка соломкой/натирание на терке	Продукты с плотной структурой типа моркови, твердых сыров	1 – 2
	Менее плотные продукты типа огурцов, помидоров	1
Пресс для citrusовых	Цитрусовые	1
Миксер	Негустые смеси типа жидкого теста, молочных коктейлей	1
	Супы, соусы, паштеты и майонез 2	
*мельница	Для обработки любых продуктов	2
*центробежная соковыжималка	Фрукты и овощи	2
*мини-чаша	Для обработки любых продуктов	2

\*дополнительные насадки

### Максимальная производительность

- Песочное тесто, мука 340 г
- Дрожжевое тесто, мука 500 г
- Торт быстрого приготовления, всего 1,5 кг
- Мясной фарш, всего 600 г
- Смешивание жидкостей (с использованием спец. крышки) 1,5 л
- Взбивалка с двумя венчиками 6 белков

## Использование насадок

Для определения скорости для каждой насадки см. таблицу выше.

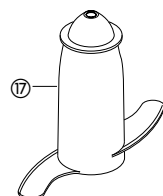
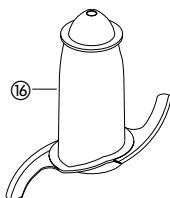
### 16 нож/17 приспособление для замеса теста

Нож представляет собой наиболее универсальную насадку. Получаемая консистенция определяется продолжительностью времени обработки. При обработке более плотных ингредиентов пользуйтесь импульсным регулятором.

Ножи используются для измельчения сырого и обработанного мяса, при приготовлении кондитерских изделий из сдобного теста, для овощей, орехов, паштетов, соусов, супов-пюре, а также для получения тертых сухарей. Если в комплекте не предусмотрено приспособление для замеса теста, то нож может использоваться и для дрожжевых смесей.

Если же это приспособление имеется в комплекте, то пользуйтесь ими для приготовления дрожжевых смесей.

### Полезные советы



### Нож

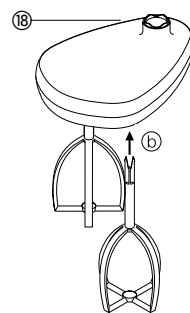
- Перед обработкой таких продуктов как мясо, хлеб, овощи порежьте их кубиками размером около 2 см.
- Сухое печенье можно разломать на кусочки и добавлять через подающую трубку в процессе работы прибора.
- При приготовлении песочного теста используйте масло и т.п., вынутое непосредственно из холодильника, порезав его на кубики размером 2 см.
- Следите, чтобы нож не перегревался.

### Приспособление для замеса теста

- Разместите сухие ингредиенты в чашке и добавляйте жидкость в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор пока не образуется гладкий упругий ком теста, что занимает обычно 60-90 секунд.
- Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.

### 18 Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

Предназначена только для негустых смесей, например, яичных белков, крема, сгущенного молока и для взбивания яиц с сахаром для нежирных бисквитов. При использовании с более плотными смесями может произойти поломка.



## Использование взбивалки

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Надежно вставьте каждый венчик в головку с приводом (B).
- 3 Установите взбивалку, осторожно поворачивая ее, пока она не опустится на приводной вал.
- 4 Положите нужные ингредиенты.
- 5 Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.
- 6 Включите прибор.

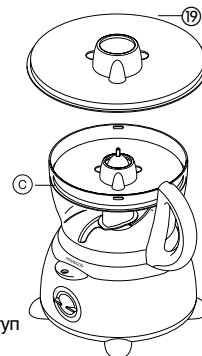
### Полезные советы

- Для получения оптимального результата яйца должны иметь комнатную температуру.
- Прежде чем взбивать, убедитесь, что чашка и взбивалка являются чистыми и нежирными.

### 19 Крышка для приготовления смесей большого объема

При смешивании жидкостей пользуйтесь специальной крышкой вместе с ножом для приготовления смесей большого объема. Это позволит Вам увеличить допустимый объем от 800 мл до 1,5 л, избежать выплескивания жидкости и повысить качество резки ножа.

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Установите нож.
- 3 Добавьте нужные ингредиенты.
- 4 Установите крышку для больших объемов над верхней частью ножа, следя за тем, чтобы она опиралась на выступ внутри чашки (C). **Нельзя надавливать на крышку, следует держать ее за ручку в центре.**
- 5 Установите крышку чашки и включите прибор.

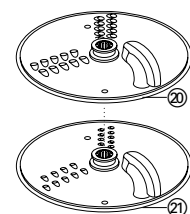


## Диски для нарезки

### Переверачиваемые диски для нарезки ломтиками/резания - крупная нарезка 20, мелкая нарезка 21

Используйте сторону для резания при обработке сыров, моркови, картофеля и других продуктов аналогичной структуры.

Используйте сторону для нарезки ломтиками при обработке сыров, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и репчатого лука.



### Безопасность работы

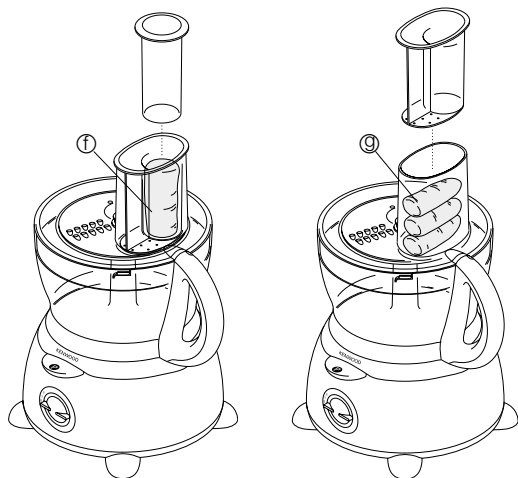
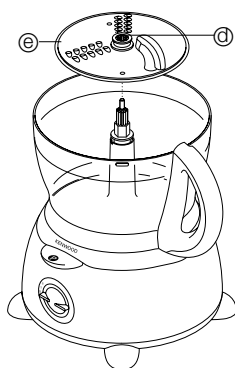
- Никогда не снимайте крышку прежде, чем произойдет полная остановка режущего диска.
- Диски являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения

## Использование режущих дисков

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Держась за ручку (ⓐ) в центре, установите диск на приводной вал нужной стороной вверх (ⓑ).
- 3 Установите крышку.
- 4 Выберите подающую трубку нужного размера. Внутри толкателя имеется маленькая подающая трубка, которая используется при обработке отдельных компонентов или тонких ингредиентов. Для использования маленькой подающей трубки следует сначала вставить большой толкатель внутрь подающей трубки. Для использования большой подающей трубки - воспользуйтесь обоими толкателями совместно.
- 5 Положите продукты в подающую трубку.
- 6 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель; **никогда не допускайте, чтобы Ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

### Полезные советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке. Можно также использовать маленькую подающую трубку.
- При использовании диска для нарезки кладите ингредиенты горизонтально.
- При нарезке ломтиками и резании: продукты, размещаемые вертикально (ⓑ), будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально (ⓐ).
- В чашке или на тарелке после обработки всегда остается небольшое количество продуктов.



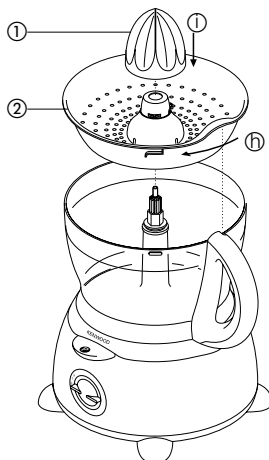
## ② Пресс для цитрусовых

Предназначен для выжимания сока из цитрусовых фруктов (например, апельсинов, лимонов, лайма и грейпфрутов).

- ① конус
- ② сито

### Использование пресса для цитрусовых

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
  - 2 Установите сито в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки (ⓑ).
  - 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз (ⓐ).
  - 4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.
- Пресс не будет работать, если сито не зафиксировано должным образом.



## Уход за прибором

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- Диски и ножи являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения.
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным явлением, не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

### Силовой блок

- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы зона вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
- Избыточная часть шнура питания должна находиться в специальном пазу, расположенном на задней стороне прибора.

### Миксер

- 1 Перед открыванием кувшина от блока с ножом следует опорожнить его.
- 2 Вымойте кувшин руками.
- 3 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
- 4 Не дотрагивайтесь до острых ножей; почистите их щеткой с горячей мыльной водой, а затем тщательно ополосните в проточной воде под краном.

### Не опускайте блок с ножом в воду.

- 5 Оставьте сушиться в перевернутом положении.

### Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

- Отсоедините венчики от головки привода, осторожно потянув за них. Вымойте их в теплой мыльной воде.

- Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо.

### Не опускайте головку привода в воду.

### Прочие детали

- Вымойте руками, а затем высушите.
- Кроме этого, их можно мыть в верхней корзине посудомоечной машины.

## Техническое обслуживание

- Замена поврежденного шнура питания выполняется, из соображений безопасности, фирмой Kenwood или авторизованным дилером Kenwood.

В случае затруднений при:

- использовании прибора
- техническом обслуживании или ремонте

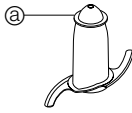
Обращайтесь в магазин, где был приобретен кухонный комбайн.

# Ελληνικά

**Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση**

## Ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι κοφτεροί, χρησιμοποιήστε τους με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη λεπίδα κοπής από τη λαβή ③ στην κορυφή μακριά από το κοφτερό άκρο, τόσο κατά τη διάρκεια της χρήσης όσο και του καθαρισμού.**
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπολ.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ή άλλα εξαρτήματα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα ενώ είναι συνδεδεμένα στο ρεύμα.
- Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα:
  - πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
  - μετά τη χρήση
  - πριν το καθαρίσιμα
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
- Πριν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ ή την κανάτα της κεντρικής μονάδας:
  - σβήστε τη συσκευή
  - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες
  - Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα από τη μονάδα κοπής.
- Αφήστε τα ζεστά υγρά να κρυώσουν πριν χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ - αν δεν έχετε τοποθετήσει καλά το καπάκι και φύγει θα σας πιτσιλίσει.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- **Η συσκευή θα πάθει θλάξη και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό αν ο μηχανισμός ασφάλισης υποβληθεί σε πίεση μεγαλύτερη από αυτή που απαιτείται.**
- Η συσκευή δεν προορίζεται για να χρησιμοποιείται από παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή αναμμένη χωρίς επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη. Θα πρέπει να ελεγχθεί ή να επισκευαστεί. Βλέπε σέρβις.
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φις.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην κάνετε λανθασμένη χρήση του επεξεργαστή τροφίμων και χρησιμοποιήστε τον μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.



### Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι η ίδια όπως αυτή που φαίνεται στο κάτω μέρος της συσκευής σας.
- Η συσκευή αυτή συμβαδίζει με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/ΕΟΚ.

### Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- 1 Αφαιρέστε όλα τα περιτυλίγματα της συσκευασίας συμπεριλαμβανομένων και των πλαστικών καλυμμάτων των λεπίδων κοπής.  
**Προσέξτε πολύ διότι οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Αυτά τα καλύμματα θα πρέπει να πεταχτούν καθώς η χρήση τους είναι να προστατεύουν την λεπίδα μόνο κατά τη διάρκεια της κατασκευής και μεταφοράς.
- 2 Πλύνετε τα εξαρτήματα: βλέπε καθαρισμό.
- 3 Τυλίξτε το καλώδιο που περισεύει στο χώρο αποθήκευσης στο πίσω μέρος της συσκευής.

## Περιγραφή

### Επεξεργαστής

- ① κεντρική μονάδα
- ② αποσπώμενος άξονας επεξεργαστή
- ③ μπωλ
- ④ καπάκι
- ⑤ σωλήνας τροφοδοσίας
- ⑥ ωθητήρες
- ⑦ μηχανισμός ασφάλισης
- ⑧ αποθήκευση καλωδίου
- ⑨ διακόπτης στιγμιαίας λειτουργίας
- ⑩ Επιλογέας ταχύτητας

## Μπλέντερ

- ⑪ άνοιγμα γεμίματος
- ⑫ καπάκι
- ⑬ κανάτα
- ⑭ δακτύλιος σφραγίσματος
- ⑮ μονάδα κοπής

## Επιπλέον εξαρτήματα

- ⑯ λεπίδα κοπής
- ⑰ εξάρτημα ζυμώματος
- ⑱ διπλός αναδευτήρας
- ⑲ αναμεικτής
- ⑳ δίσκος χοντρού τριψίματος
- ㉑ δίσκος λεπτού τριψίματος
- ㉒ λεμονοσύφτης που προσαρμόζεται στον κινητήρα
- ㉓ σπάτουλα

### Προαιρετικά Εξαρτήματα (Δεν παρέχονται με τον επεξεργαστή τροφίμων)

Τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω περιλαμβάνονται στο πακέτο εξαρτημάτων **MA280**. Για να αγοράσετε το πακέτο MA280 επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τον επεξεργαστή τροφίμων.

- δίσκος κοπής σε πολύ λεπτά κομμάτια
- δίσκος θρυμματισματος
- μύλος
- αποχυματής
- μικρό μπωλ
- κουτί αποθήκευσης δίσκων κοπής

## Χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

- 1 Ταιριάξτε την αποσπώμενη λαβή στη μονάδα τροφοδοσίας ②.
- 2 Μετά τοποθετήστε το μπολ. Τοποθετήστε τη λαβή προς τα πίσω και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει ②.
- 3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του επεξεργαστή τροφίμων.
  - Πάντοτε εφαρμόζετε το μπολ και το εξάρτημα στη συσκευή πριν προσθέσετε τα υλικά.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι ③ - και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας του επεξεργαστή βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
  - **Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να χειριστείτε τον επεξεργαστή, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.**
- 5 Ανοίξτε τη συσκευή και επιλέξτε μια ταχύτητα.
- **Αν δεν τοποθετήσετε σωστά το μπολ και το καπάκι ο επεξεργαστής τροφίμων δεν θα λειτουργήσει.**
- Χρησιμοποιήστε το διακόπτη στιγμιαίας λειτουργίας για σύντομα ανακατέματα. Η στιγμιαία λειτουργία θα λειτουργεί όσο ο διακόπτης είναι πατημένος.
- 6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπολ.
- **Σβήνετε πάντοτε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το καπάκι.**

### Σημαντικό

- Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για κοπή ή άλεσμα κόκκων καφέ, ή για μετατροπή κρυσταλλικής ζάχαρης σε ζάχαρη άχνη.
- Όταν προσθέτετε εσάνς ή άρωμα αμυγδαλού σε μείγματα, αποφύγετε την επαφή με το πλαστικό γιατί μπορεί να δημιουργήσει μόνιμα σημάδια.

## Χρήση του μπλέντερ

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο σφραγίσματος ⑭ στη μονάδα κοπής ⑮.
- 2 Βιδώστε την κανάτα πάνω στη μονάδα κοπής.
- 3 Βάλτε τα υλικά στην κανάτα.
- 4 Βάλτε το άνοιγμα γεμίματος πάνω στο καπάκι, και γυρίστε το.
- 5 Ασφαλίστε το καπάκι πάνω στην κανάτα έτσι ώστε η θέση για τον αντίχειρα να είναι πάνω από τη λαβή (για να ξεκλειδώσετε το καπάκι, πιέστε τη λαβή του αντίχειρα ④.)
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ στην κεντρική μονάδα και γυρίστε το για να ασφαλίσει ⑤.
- 7 Επιλέξτε μια ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το διακόπτη στιγμιαίας λειτουργίας.

### Συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, βάλτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ εκτός από το λάδι. Μετά με τη συσκευή σε λειτουργία, ρίξτε το λάδι από το άνοιγμα και αφήστε το να ρέει.
- Τα παχύτερα μείγματα, όπως π.χ. τα πατέ και τα ντιπ, μπορεί να κολλήσουν στα τοιχώματα. Αν είναι δύσκολο να συνεχίσετε, προσθέστε περισσότερο υγρό.
- Όταν τρίβετε πάγο, προσθέστε 15mls (1 κουταλιά σούπας) νερό για 6 παγάκια. Χρησιμοποιήστε το διακόπτη στιγμιαίας λειτουργίας.

### Σημαντικό

- Αφήστε τα ζεστά υγρά να κρυώσουν πριν χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ - αν δεν έχετε τοποθετήσει καλά το καπάκι και φύγει θα σας πιτσιλίσει.
- Για να διασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής στο μπλέντερ σας, μην το αφήνετε ποτέ σε λειτουργία για πάνω από 60 δευτερόλεπτα. Σβήστε το μόλις επιτύχετε το αποτέλεσμα που θέλετε.
- Μην κόβετε μπαχαρικά - μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στο πλαστικό.
- Η συσκευή δε θα λειτουργήσει αν το μπλέντερ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Μην τοποθετείτε στεγνά υλικά στο μπλέντερ πριν το λειτουργήσετε. Αν είναι απαραίτητο κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το άνοιγμα γεμίματος, και μετά με τη συσκευή σε λειτουργία ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως συσκευή φύλαξης. Θα πρέπει να το κρατάτε άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Μην ανακατεύετε ποτέ παραπάνω από 1½ λίτρα - λιγότερο για αφράτα υγρά όπως μιλκσέικ.

### Επιλογή ταχύτητας για όλες τις λειτουργίες

Εργαλείο/εξάρτημα	Λειτουργία	Ταχύτητα
Λεπίδα κοπής	Παρασκευή κέικ	2
	Τρίψιμο βουτύρου στο αλεύρι	1 – 2
	Προσθήκη νερού για να ανακατευτούν τα υλικά της ζύμης	1 – 2
Αναδευτήρας	Κοπή / πολτοποίηση / πατέ	2
	Ασπράδια αυγών	2
	Αυγό και ζάχαρη για άπαχα παντεσπάνια	2
Εργαλείο ζυμώματος	Κρέμα	1 – 2
	Μίγματα ζύμης	1 – 2
	Δίσκοι - κοπής / κοψίματος / λεπτού κοψίματος / θρυμματισμα	Σκληρά τρόφιμα όπως καρότα, σκληρά τυριά
Λεμονοσίτη	Πιο μαλακά τρόφιμα όπως αγγούρια, τομάτες	1
	Εσπεριδοειδή	1
Μπλέντερ	Πιο σιγανό ανακάτεμα, π.χ. κουρκούτι, μιλκσέικ	1
	Σούπες, σάλτσες, πατέ και μαγιονέζα	2
*μύλος	Επεξεργασία όλων των τροφών	2
*αποχυμωτής	Φρούτα και λαχανικά	2
*μικρό μπωλ	Επεξεργασία όλων των τροφών	2

\*προαιρετικά εξαρτήματα

### Μέγιστες χωρητικότητες

- Ζύμη για φύλλο κρούστας με βάρος αλευριού 340 γρ.
- Ζύμη με μαγιά με βάρος αλευριού 500 γρ.
- Συνολικό βάρος ζύμης κέικ 1,5 κιλό
- Κομματίσματος κρέατος 600 γρ.
- Υγρό με διάφορα υλικά 1,5 λιτ.
- Διπλός αναδευτήρας 6 ασπράδια αυγών

### Χρήση των εξαρτημάτων

Βλέπε τον παραπάνω πίνακα για την ταχύτητα κάθε εξαρτήματος

### 16 Λεπίδα κοπής/17 εργαλείο ζυμώματος

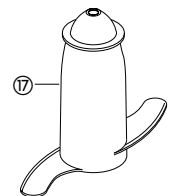
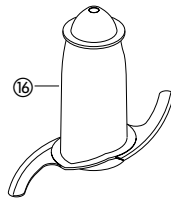
Αυτή η λεπίδα είναι το πιο χρηστικό εξάρτημα απ' όλα. Η υφή της τροφής εξαρτάται από το χρόνο επεξεργασίας. Για πιο χοντροκομμένα μίγματα χρησιμοποιήστε το διακόπτη "στιγμαίας λειτουργίας". Χρησιμοποιήστε τη λεπίδα κοπής για παρασκευή κέικ και γλυκών, για κόψιμο ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, ντιπ, πολτοποίηση σούπας και επίσης για να θρυμματίσετε μπισκότα και ψωμί. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μίγματα ζύμης με μαγιά αν δεν παρέχεται το εργαλείο ζυμώματος.

Χρησιμοποιήστε το εργαλείο ζυμώματος για μίγματα με μαγιά.

#### Συμβουλές

##### Λεπίδα κοπής

- Κόψτε τα τρόφιμα όπως το κρέας, το ψωμί, τα λαχανικά σε κύβους των 2 εκ. πριν την επεξεργασία.
- Θα πρέπει να κόψετε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα προσθέσετε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθείαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ό,τι πρέπει.



### Εργαλείο ζυμώματος

- Τοποθετήστε τα στεγνά υλικά στο μπολ και προσθέστε τα υγρά από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Αφήστε το να λειτουργήσει μέχρι να δημιουργηθεί μια απαλή ελαστική μπάλα ζύμης. Ο χρόνος που θα χρειαστεί είναι περίπου 60-90 δευτερόλεπτα.
- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το Ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

### 18 Διπλός αναδευτήρας

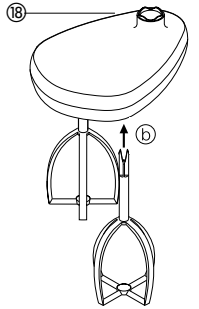
Χρησιμοποιείται για ελαφρά μίγματα όπως π.χ. ασπράδια αυγών, κρέμα, παστεριωμένο γάλα, και για χτύπημα αυγών και ζάχαρης για άπαχα παντεσπάνια. Τα βαρύτερα μίγματα όπως λίπος και αλεύρι θα του προκαλέσουν βλάβη.

### Χρήση του αναδευτήρα

- 1 Εφαρμόστε τον άξονα και το μπολ πάνω στην κεντρική μονάδα.
- 2 Τοποθετήστε κάθε εξάρτημα ανακατέματος ξεχωριστά πάνω στην κεφαλή 18.
- 3 Εφαρμόστε τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προσεκτικά μέχρι να τοποθετηθεί πάνω στον άξονα.
- 4 Προσθέστε τα υλικά.
- 5 Κλείστε το καπάκι - βεβαιωθείτε ότι το άκρο του άξονα βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή.

#### Συμβουλές

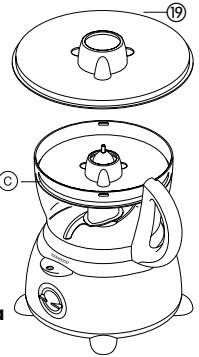
- Επιτυγχάνετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα αυγά είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και οι αναδευτήρες είναι καθαροί και δεν έχουν υπολείμματα από λίπος πριν το ανακάτεμα.



### 19 Αναμείκτης

Όταν ανακατεύετε υγρά χρησιμοποιήστε τον αναμείκτη σε συνδυασμό με την λεπίδα κοπής. Σας επιτρέπει να αυξήσετε την ικανότητα επεξεργασίας υγρών στο μπολ από 800mls σε 1,5 λίτρα, εμποδίζει τη διαρροή και βελτιώνει την απόδοση κοπής της λεπίδας.

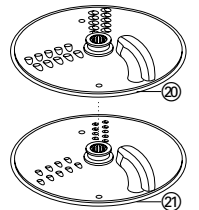
- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ πάνω στην κεντρική μονάδα.
- 2 Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής.
- 3 Προσθέστε τα υλικά που θα αναμιχθούν.
- 4 Τοποθετήστε τον αναμείκτη πάνω από τη λεπίδα κοπής και βεβαιωθείτε ότι στηρίζεται στο περιθώριο μέσα στο μπολ 19. **Μην πιέζετε τον αναμείκτη προς τα κάτω, κρατήστε τον από την κεντρική λαβή.**
- 5 Εφαρμόστε το καπάκι και λειτουργήστε τη συσκευή.



### Δίσκοι κοψίματος / τριψίματος

#### Αντιστρέψιμοι δίσκοι κοψίματος/τριψίματος - χοντροί 20, λεπτοί 21

Χρησιμοποιήστε το δίσκο τριψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα παρόμοιας υφής. Χρησιμοποιήστε το δίσκο κοψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες, λάχανο, αγγούρι, κολοκυθάκια, παντζάρια και κρεμμύδια.

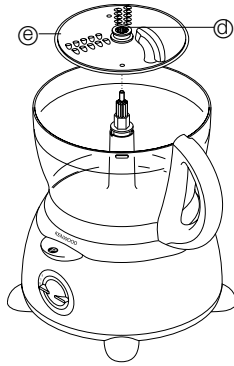


### Ασφάλεια

- **Μη θγάζετε ποτέ το καπάκι αν δεν έχουν σταματήσει εντελώς οι δίσκοι κοπής.**
- **Κρατήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή - είναι εξαιρετικά κοφτεροί.**

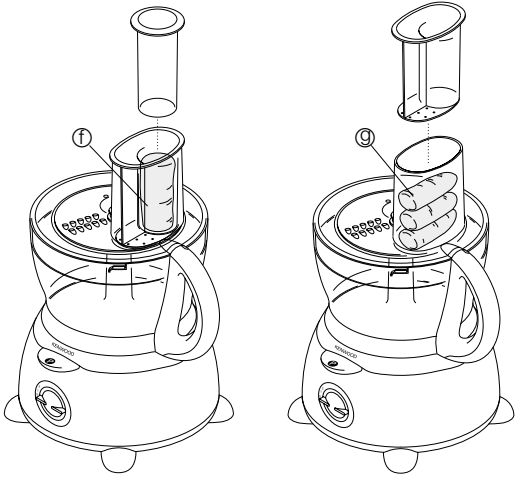
## Χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή ⓐ, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω ⓑ.
- 3 Εφαρμόστε το καπάκι.
- 4 Επιλέξτε τον επιθυμητό σωλήνα τροφοδοσίας. Ο ωθητήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία ξεχωριστών υλικών ή λεπτών συστατικών. Για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας - τοποθετήστε πρώτα το μεγάλο ωθητήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Για να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας - χρησιμοποιήστε και τους δύο ωθητήρες μαζί.
- 5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή και πιέστε τα τρόφιμα με τον ωθητήρα ομοιόμορφα προς τα κάτω - **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**



### Συμβουλές

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα πολύ μικρά. Γεμίστε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας σχεδόν ως επάνω. Αυτό εμποδίζει τα τρόφιμα από το να γλιστρούν στο πλάι κατά την διάρκεια της κοπής. Εναλλακτικά χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο κοψίματος, τοποθετήστε τα υλικά οριζοντίως.
- Όταν κόβετε ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται κάθετα ⓑ βγαίνουν μικρότερα απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται οριζόντια ⓐ.
- Μετά τη χρήση του δίσκου κοπής θα παραμένει πάντα λίγη ποσότητα που δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο δίσκο ή στο μπολ.



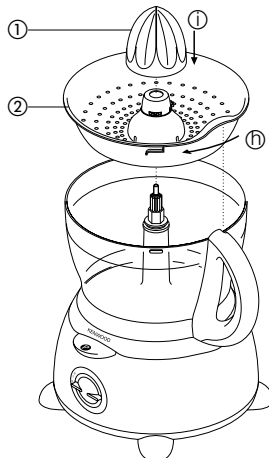
## ② Λεμονοσίφτης

Ο λεμονοσίφτης χρησιμοποιείται για το στύψιμο εσπεριδοειδών, (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, κίτρα και γκρέιπφρουτ).

- ① κώνος
- ② σουρωτήρι

## Χρήση του λεμονοσίφτη

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
  - 2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ - βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ ⓑ.
  - 3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω ⓐ.
  - 4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Ανάψτε τη συσκευή και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.
- **Ο λεμονοσίφτης δε θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.**



## Φροντίδα & καθαρισμός

- Πάντα σβήνετε τη συσκευή και βγάzte την από την πρίζα πριν το καθάρισμα.
- Προσέχετε όταν πιάνετε τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής - είναι εξαιρετικά κοφτερά.
- Μερικά τρόφιμα μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Δεν θα επηρεάσει το πλαστικό ή τη γεύση του φαγητού σας. Το καθάρισμα με ένα πανί εμποτισμένο σε φυτικό λάδι βοηθάει στην αφαίρεση του χρώματος.

### Κεντρική μονάδα

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού στο μηχανισμό ασφάλισης.
- Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει στον αποθηκευτικό χώρο στο πίσω μέρος της συσκευής.

### Μπλέντερ

- 1 Αδειάστε την κανάτα πριν την ξεβιδώσετε από τη μονάδα κοπής.
- 2 Πλύνετε την κανάτα στο χέρι.
- 3 Αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο σφραγίσματος.
- 4 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - βουρτσίστε τις με ζεστή σαπουνάδα και μετά ξεπλύνετε τις σχολαστικά κάτω από τη βρύση. **Μη θυθίζετε τη μονάδα κοπής στο νερό.**
- 5 Αφήστε το να στεγνώσει γυρίζοντάς το ανάποδα.

### Διπλός αναδευτήρας

- Βγάλτε τα χτυπητήρια από την κεφαλή τραβώντας τα απαλά. Πλύνετε τα σε ζεστή σαπουνάδα.
- Σκουπίστε την κεφαλή με ένα υγρό πανί, και μετά στεγνώστε. **Μη θυθίζετε την κεφαλή στο νερό.**

### Άλλα μέρη

- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Εναλλακτικά μπορούν να πλυθούν στην πάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων.

## Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Αν το καλώδιο έχει φθαρεί θα πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood.

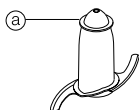
Αν χρειάζεστε βοήθεια με:

- Τη χρήση της συσκευής σας
  - Το σέρβις ή τις επισκευές
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

## Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

### Bezpečnostní zásady

- Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi proto opatrně.  
**Nůž držte vždy za držadlo nahoře (a), na břit nesahejte ani při manipulaci ani při čištění.**
- Před vylitím obsahu z nádoby nůž vždy sejměte.
- Do nádoby a do odšťavovače nesahejte a nevkládejte do nich nástroje dokud je spotřebič zapojen do sítě.
- Spotřebič vypněte a odpojte od sítě kdykoliv:
  - montujete nebo demontujete jakékoliv součásti,
  - po použití,
  - před čištěním.
- Nikdy nevtlačte potraviny do plnicího hrdla rukou. Používejte vždy pěchovač z příslušenství.
- Před sejmutím víka z nádoby či odšťavovače z pohonné jednotky:
  - spotřebič vypněte;
  - vyčkejte, dokud se přídatné zařízení, popřípadě nože úplně nezastaví;
  - dbejte na to, abyste neodšroubovali nádobu odšťavovače od nože;
- Horké tekutiny nechte před mixováním v odšťavovači vychladnout. Pokud není víko nasazeno pevně, mohlo by se uvolnit a mixér by vás mohl potřísnit.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, používejte vždy jen vypínač/regulátor rychlosti.
- **Je-li spojovací mechanismus vystaven nepřiměřené síle, může dojít k poškození spotřebiče a zranění obsluhy.**
- Spotřebič nesmějí používat bez dozoru děti či osoby s omezenými schopnostmi.
- Zásadně nepoužívejte příslušenství, který není pro tento spotřebič určeno.
- Spotřebič není dětská hračka!
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Spotřebič zásadně nepoužívejte, je-li poškozen. Nechte ho zkontrolovat a opravit – viz „servis“.
- Dbejte na to, aby pohonná jednotka, přívodní kabel a zástrčka nepřišly do styku s vodou.
- Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu či pracovní desky nebo se dotýkat horkých ploch.
- Kuchyňský robot nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým byl určen. Používejte ho pouze pro práce v domácnosti.



#### Než spotřebič zapojíte do zástrčky

- Zkontrolujte, zda elektrický proud odpovídá údajům na spodní části spotřebiče.
- Spotřebič odpovídá direktivě Evropského společenství 89/336/EEC.

#### Před prvním použitím

- 1 Sejměte veškeré obaly, včetně plastových krytů nože. **Zacházejte s nimi opatrně, břity jsou velmi ostré.** Kryty zahodte, neboť slouží pouze k ochraně břitů během montáže přístroje a při přepravě.
- 2 Omyjte části uvedené v oddíle „čištění“.
- 3 Je-li přívodní kabel příliš dlouhý, uložte ho v zadní straně spotřebiče.

### Legenda

#### Kuchyňský robot

- ① pohonná jednotka
- ② snímatelná hnací hřídel
- ③ pracovní mísa
- ④ víko
- ⑤ plnicí hrdlo
- ⑥ pěchovače
- ⑦ ochrana proti přetížení
- ⑧ úložný prostor pro kabel
- ⑨ pulsní spínač
- ⑩ regulátor otáček

### Mixér

- ⑪ uzávěr plnicího otvoru
- ⑫ víko
- ⑬ nádoba mixéru
- ⑭ těsnicí kroužek
- ⑮ sekací nůž

### Doplňkové příslušenství

- ⑯ sekací nůž
- ⑰ hnětač
- ⑱ šlehač se dvěma metlami
- ⑲ maxi kryt
- ⑳ kotouč na silné plátky/strouhání na hrubo
- ㉑ kotouč na tenké plátky/strouhání na jemno
- ㉒ lis na citrusy
- ㉓ stěrka

**Příslušenství na požádání** (nedodává se s mixérem). Set **MA280** obsahuje následující příslušenství. Set **M280** lze koupit u prodejce, kde jste robot zakoupili.

kotouč na jemné krájení (stylem Julienne)  
strouhací kotouč  
mlýnek  
odstředivý odšťavovač  
mini mísa  
zásobník na kotouče

### Používání kuchyňského robota

- 1 Snímatelnou hnací hřídel nasadte na motorovou jednotku ①.
- 2 Pak nasadte nádobu mísu a to držadlem dozadu. Otáčejte proti směru hodinových ručiček na doraz (zacvaknutí) ②.
- 3 Nasadte na hnací hřídel příslušenství.
  - Přísady nikdy nevkládejte, dokud není nasazena mísa a nástavec.
- 4 Nasadte víko ③ – zkontrolujte, zda horní část hnací hřídele zapadla do středu víka.
  - **Zásadně neovládejte spotřebič víkem, používejte vždy vypínač s regulací rychlosti!**
- 5 Robot zapněte a zvolte rychlost.
  - Robot nebude fungovat, jestliže není správně nasazena mísa a víko.
  - Stiskněte nakrátko pulsní spínač. Pulsní regulace je zapnuta, dokud stlačujete páčku.
6. Víko, nástavce a míse snímejte opačným postupem.
  - **Před sejmutím víka robot vždy vypněte.**

#### Důležité upozornění

- Váš kuchyňský robot není vhodný k drcení či mletí zrnkové kávy nebo na drcení krystalového cukru na práškový.
- Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci nebo příchutě, dbejte na to, aby nepřišly do styku s plastovými materiály, neboť by na nich mohly nechat trvalé skvrny.

### Používání mixéru

- 1 Vložte těsnicí kroužek ⑭ do sekací jednotky ⑮.
- 2 Našroubujte nádobu na sekací jednotku.
- 3 Vložte do nádoby ingredience.
- 4 Vložte do víka uzávěr plnicího otvoru a pootočte.
- 5 Víko na nádobě zajistěte pootočením tak, aby výstupek lícoval s rukojetí. (Víko uvolníte tlakem na výstupek ④).
- 6 Nasadte nádobu na motorovou jednotku a zajistěte pootočením ⑤.
- 7 Zvolte rychlost použijte nebo pulsní regulaci.

#### Tipy

- Při přípravě majonézy dejte do mixéru všechny přísady kromě oleje. Olej pak přidávejte pozvolna za chodu plnicím otvorem a nechte protéci obsahem.
- Husté směsi, jako jsou pomazánky či krémy, je někdy stírat se stěn. Pokud se i potom nnesnadno zpracovávají, doporučuje se směs zředít.
- Při drcení ledu přidejte na každých 6 kostek ledu 15 ml (1 polévkovou lžičku) vody. Použijte pulsní spínač.

### Důležité upozornění

- Horké tekutiny nechte před nalitím do mixéru vychladnout – pokud není víko nasazeno pevně a uvolní se, mohl by vás mixér potřísnit.
- Mixér nenechávejte v chodu po dobu delší 60 sekund, prodloužte tím jeho životnost. Jakmile dosáhnete požadované konzistence, mixér vypněte.
- Nepoužívejte ke zpracování koření – mohlo by dojít k poškození plastu.
- Spotřebič nebude fungovat, jestliže nebyl mixér správně sestaven.
- Suché ingredience nevkládějte do mixéru před jeho spuštěním. V případě potřeby je nakrájejte na menší kousky, sejměte uzávěr plnicího hrdla, spotřebič spusťte a ingredience vkládejte po jednom do plnicího hrdla.
- Nepoužívejte nádobu mixéru ke skladování. Před i použitím musí být prázdný.
- Nemixujte víc než 1 a půl litru tekutiny, v případě zpeněných nápojů jako jsou mléčné koktejly dokonce méně.

### Volba rychlosti podle funkce

Nástroj/příslušenství	funkce	rychlost
Nůž	dorty	2
	spojení tuku s moukou	1 – 2
	vmíchání mouky do těsta	1 – 2
	cukrářské výrobky	2
Metla	vejce s cukrem na piškot bez tuku	2
	šlehačka	2
hnětač těsta	kynuté těsto	1 - 2
Kotouče plátkovací/ strouhací/ na hranolky/ krouhací	potraviny pevné konzistence, např. mrkev, tvrdé sýry	1 – 2
	měkčí potraviny, jako např. okurky, rajčata	1
citrusový lis	citrusové ovoce	1
Mixér	lehčí směsi, např. lité těsto bez tuku, mléčné koktejly	1
	polévky, omáčky, paštiky, majonéza	2
*mlýnek	veškeré úkony	2
*odstředivý odšťavovač	ovoce a zelenina	2
*malá mísa	veškeré úkony	2

\*dodatečné příslušenství

#### maximální množství

- těsto na křehké pečivo – mouka 340 g
- kynuté těsto – mouka 500 g
- jednoduchý koláč celkem 1,5 kg
- masou k mletí celkem 600 g
- tekuté směsi s použitím krytu 1,5 l
- šlehač se dvěma metlami 6 bílků

### Používání příslušenství

Pro jednotlivé příslušenství viz výše uvedenou tabulku

#### 16) sekací nůž/17) hnětač těsta

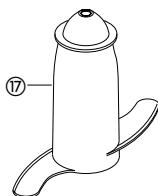
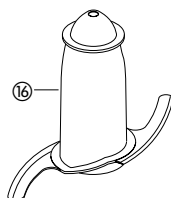
Sekací nůž má ze všeho příslušenství nejširší uplatnění. Konzistence závisí na tom, jak dlouho se suroviny zpracovávají. Pro hrubší konzistenci použijte pulsní spínač. Sekací nůž používejte k přípravě těsta na dorty i na pečivo, k sekání syrového i tepelně zpracovaného masa, zeleniny, ořechů, paštik, pomazánek, hustých polívek jakož i k výrobě strouhanky z chleba i ze sušenek. Není-li k dispozici hnětač, lze ho použít i k přípravě kynutého těsta.

Na kynuté těsto používejte hnětač.

#### Tipy

##### Sekací nůž

- Maso, chleba či zeleninu nakrájejte před zpracováním na kousky o velikosti přibližně 2 cm
- Sušenky nalámejte a vložte do plnicího hrdla, když je spotřebič v chodu.
- Při přípravě těsta používejte tuk přímo z lednice nakrájený na kousky o velikosti 2 cm.
- Dbejte na to, abyste směs dlouhým zpracováním příliš nerozmělnili.

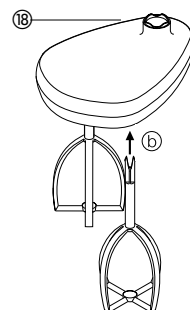


#### Hnětač

- Vložte ingredience do mísy a tekutiny nalijte plnicím hrdlem za chodu spotřebiče. Mixujte, dokud se nevytvoří hladká elastická hrouda, což trvá přibližně 60 – 90 sekund.
- Dokončete ručním hnětením. Další hnětení v míse se nedoporučuje, protože by to mohlo narušit stabilitu přístroje.

#### 18) šlehač se dvěma metlami

Používejte pouze na lehké směsi, např. bílky, šlehačku, sušené mléko, a ke šlehání vajíček s práškovým cukrem pro piškotové těsto bez tuku. Hustší směsi, jako například mouky s tukem, by mohly šlehač poškodit.



### Používání šlehače

- 1 Nasaďte hnací hřídel a mísu na pohonnou jednotku.
- 2 Zasuňte obě metly pevně do hlavice šlehače (b).
- 3 Šlehač nasaďte pomalým otáčením, dokud nezapadne na hnací hřídel.
- 4 Přidejte ingredience.
- 5 Nasaďte víko – dbejte na to, aby konec hřídele směřoval do středu víka.
- 6 Spusťte spotřebič.

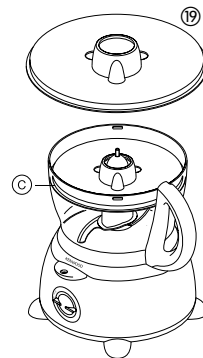
#### Tipy

- Nejlepších výsledků dosáhnete, mají-li vajíčka pokojovou teplotu.
- Dbejte na to, aby před šleháním byly mísa i metly čisté a nejsou na nich zbytky tuku.

#### 19) Maxi kryt

Při zpracování tekutin používejte sekací nůž s maxi krytem. To Vám umožní zvýšit kapacitu mixéru z 800 ml na 1,5 l, zabraňuje vytlíčení a zlepšuje se sekací výkon nože.

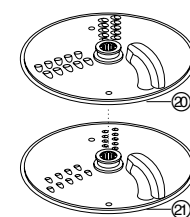
- 1 Nasaďte hnací hřídel a mísu na motorovou jednotku.
- 2 Nasaďte sekací nůž.
- 3 Vložte do nádoby všechny ingredience.
- 4 Nasaďte kryt na horní část sekacího nože, přičemž dbejte na to, aby kryt zapadl do obruby mísy (c). **Na kryt netlačte, přidržujte ho za střední úchyt.**
- 5 Nasaďte víko a spotřebič spusťte.



### Plátkovací /strouhací kotouče

**Oboustranné plátkovací /strouhací kotouče – na hrubo (20), na jemno (21)**

Strouhací stranu používejte na sýr, mrkev, brambory a potraviny s podobnou konzistencí. Plátkovací stranu používejte na sýr, mrkev, brambory, zelí, okurku, cukety, brukev a cibuli.

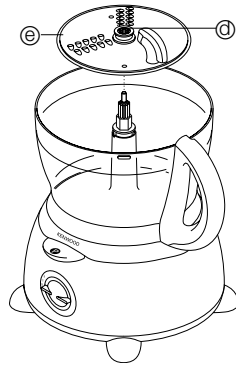


### Bezpečnostní zásady

- **Víko nikdy nesnímejte, dokud se řezný kotouč úplně nezastaví.**
- **S řeznými kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré!**

## Používání řezných kotoučů

- 1 Nasadte hnací hřídel a mísu na pohonnou jednotku.
- 2 Uchopte kotouč za úchyt uprostřed ④, nasadte

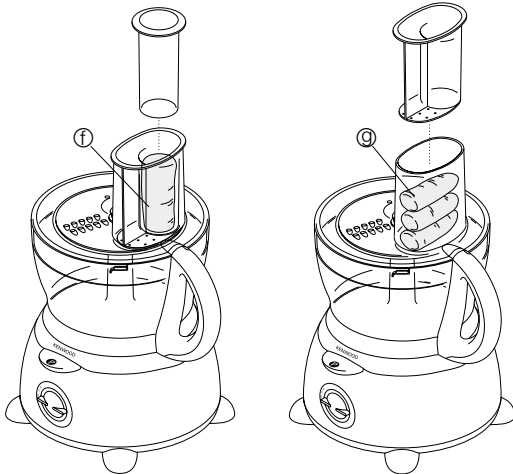


- na hnací hřídel odpovídající stranou nahoru ⑤.
- 3 Nasadte víko.
  - 4 Zvolte velikost plnicího hrdla. Pěchovač obsahuje menší plnicí hrdlo na zpracování jednotlivých kousků nebo ingrediencí menších rozměrů. Menší plnicí hrdlo se vytvoří tak, že se nejdříve vloží do hrdla velký pěchovač. Na velké plnicí hrdlo se používají oba pěchovače najednou.

- 5 Vložte suroviny do trubice plnicího hrdla.
- 6 Spusťte spotřebič a stlačujte rovnoměrně pěchovač – **za žádných okolností nestrejte do plnicího hrdla prsty!**

### Tipy

- Používejte čerstvé suroviny.
- Nekrájejte suroviny na příliš drobné kousky. Plnicí hrdlo zaplňte co nejvíce do šířky. Dosáhnete tím toho, že potraviny nebudou při zpracování prokluzovat stranou. Popřípadě použijte malé plnicí hrdlo.
- Při používání krájecího kotouče vkládejte ingredience vodorovně.
- Při krájení na plátky či strouhání se potraviny vložené svisle ① nakrájí na menší kousky než potraviny vložené vodorovně ②.
- Po zpracování zůstane na kotouči či v míse vždy jisté množství nezpracovaných surovin.



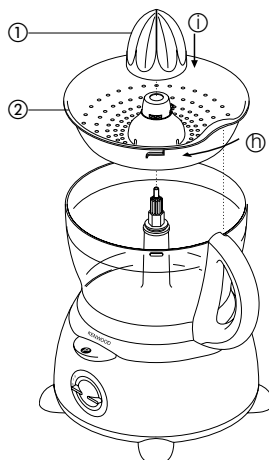
## 22 Lis na citrusové plody

Citrusový lis používejte k lisování šťávy z citrusového ovoce (např. pomerančů, citrónů, limetek a grapefruitu).

- ① kužel
- ② sítko

### Používání lisu na citrusové plody

- 1 Nasadte hnací hřídel a mísu na pohonnou jednotku.
  - 2 Nasadte sítko na mísu. Dbejte při tom na to, aby držadlo sítko zapadlo na místo přesně nad držadlem mísy ①.
  - 3 Nasadte kužel na hnací hřídel a otáčejte jím, dokud nezapadne na doraz ①.
  - 4 Ovoce rozkrojte na poloviny. Spusťte spotřebič a přitlačte ovoce na kužel.
- **Citrusový lis nebude správně fungovat, jestliže sítko nebylo správně nasazeno.**



## Údržba a čištění

- Robot před čištěním vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- S noži a krájecími kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré!
- Některé potraviny zbarvují plasty. Je to zcela běžný jev a plastový díl se tím nepoškodí, není ovlivněna ani chuť jídla. Zbarvení odstraníte tak, že postiženou oblast otřete hadříkem namočeným v rostlinném oleji.

### Pohonná jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda ve spojovacím prostoru nejsou zbytky potravin.
- Je-li přívodní kabel příliš dlouhý, uložte ho do prostoru v zadní části spotřebiče.

### Mixér

- 1 Před odšroubováním sekacího zařízení nádobu vyprázdněte.
- 2 Nádobu ručně vymyjte.
- 3 Vyměňte a omyjte těsnicí kroužek.
- 4 Nedotýkejte se břitů – omyjte je kartáčkem v horké vodě s mycím prostředkem, pak je důkladně opláchněte pod tekoucí vodou. **Sekací zařízení zásadně nepoňujte do vody!**
- 5 Položte vzhůru nohama a nechte uschnout.

### Šlehač se dvěma metlami

- Metly opatrně vyjměte z hlavice šlehače. Opláchněte je ve vodě s mycím prostředkem.
- Hlavici otřete vlhkým hadříkem. **Hlavici hlavy nepoňujte do vody!**

### Ostatní díly

- Omyjte je v ruce a pak osušte.
- Je možno je rovněž mýt v horní přihrádce myčky nádobí.

## Servis a péče o zákazníka

- Jestliže se naruší přívodní kabel, musí ho vyměnit firma Kenwood nebo opravce, který je firmou Kenwood autorizovaný.


Potřebujete-li radu nebo pomoc ve věci:

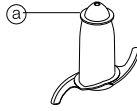
- Používání spotřebiče
  - Údržby nebo opravy
- Obraťte se na prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.



**A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt.**

## biztonság

- A kések és korongok nagyon élesek, óvatosan kezelje őket.  
**A késpengét mindig a fogó résznél  fogva tartsa, felül, a vágóéltől távolabb eső részen, mind a használat, mind a tisztítás során.**
- Mindig távolítsa el a késpengét a tál tartalmának kiöntése előtt.
- Ha a készülék csatlakoztatva van az áramforráshoz, ne helyezze a kezét vagy más eszközöket a feldolgozó tálba vagy a keverőpohárba.
- Kapcsolja ki és húzza ki:
  - alkatrészek felszerelése és eltávolítása előtt
  - használat után
  - tisztítás előtt
- Soha ne ujjával tolja le az alapanyagokat az adagolócsöbe. Mindig használja a mellékelt tolóká(ka)t.
- Mielőtt eltávolítaná a tál vagy a keverő fedelét a tápegységről: -
  - kapcsolja ki;
  - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen megálltak;
  - Ügyeljen, hogy ne csavarja le a keverőpoharat a késegegről.
- Hagyja lehűlni a forró folyadékokat, mielőtt a keverőben elkeverné őket – ha nem megfelelően helyezi fel a fedelet, és az lejön, a forró folyadék felcsapódhat.
- Ne használja a fedelet a feldolgozó tál működtetésére, mindig a be/ki sebesség vezérlőt használja.
- Ez a készülék károsodik és sérüléseket okozhat, ha a zárószervezetre túlzott erőhatást fejtenek ki.
- Ezt a készüléket kisgyermek és instabil személyek felügyelet nélkül nem használhatják.
- Soha ne használjon engedélyezetlen tartozékokat.
- Ne hagyja, hogy a készülékkel gyerekek játszanak.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Soha ne használjon károsodott készüléket. Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd "szerviz".
- Soha ne hagyja a tápegységet, vezetékét vagy dugót átnedvesedni.
- Ne hagyja, hogy a vezeték felesleges szakasza lelógjon az asztal vagy a munkalap széléről, vagy hogy forró felszínnel érintkezzen.
- A robotgépet csak rendeltetésszerű céljára használja, csak a tervezésnek megfelelő otthoni használatra.



### A bekapcsolás előtt

- Ellenőrizze, hogy a hálózati áramforrás megfelel-e a készülék alján feltüntetett értékeknek.
- Ez a készülék megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EEC direktívájának.

### Az első használat előtt

- 1 Távolítsa el a csomagolást, a késpengén lévő műanyag élvédőket is.  
**Vigyázzon, a kések nagyon élesek.** Ezeket az élvédőket ki kell dobni, mivel rendeltetésük csak az, hogy a pengét a gyártás és szállítás során megvédjék.
- 2 Mossa meg az alkatrészeket, lásd "tisztítás"
- 3 A vezeték felesleges szakaszát tolja be a készülék hátsó oldalába.

## jelmagyarázat

### feldolgozó

- ① motor
- ② eltávolítható hajtótengely
- ③ tál
- ④ fedél
- ⑤ adagolócső
- ⑥ pëchovače
- ⑦ biztonsági zárószervezet
- ⑧ vezetéktároló
- ⑨ gyors vezérlő
- ⑩ sebesség vezérlő

## keverő

- ⑪ feltöltő sapka
- ⑫ fedél
- ⑬ pohár
- ⑭ zárógyűrű
- ⑮ kés egység

## kiegészítő tartozékok

- ⑯ késpenge
- ⑰ tésztakeverő
- ⑱ Fogaskerekes iker habverő
- ⑲ maxi-keverő tető
- ⑳ vastagra szeletelő/durvára aprító tárcsa
- ㉑ vékonyra szeletelő/finomra aprító tárcsa
- ㉒ fogaskerekes citrusprés
- ㉓ kanál

**Opcionális tartozékok** (Nincsenek mellékelve a robotgéphez)

Az alábbi tartozékok az **MA280** tartozék csomagban szerezhetők be. A tartozék csomag beszerzéséhez kérjük, forduljon ahhoz a kereskedőhöz, akitől a készüléket vásárolta.

finom (Julienne típusú) aprító lemez  
reszelőtárcsa  
daráló  
gyümölcscentrifuga  
mini tál  
tárcsa tároló doboz

## A feldolgozó egység használata

- 1 Illessze a levehető hajtótengelyt a motorra **1**.
  - 2 Illessze be a tálát. A fogót a hátsó rész felé tegye, és az óramutató járásának megfelelő irányba fordítsa, míg nem záródik **2**.
  - 3 Illesszen egy tartozékot a levehető hajtótengelyre.
  - Az edényt és a tartozékot mindig az alapanyagok hozzáadása előtt illessze a készülékre.
  - 4 Illessze fel a fedelet **3** – ügyeljen rá, hogy a hajtótengely felső vége a fedél középpontjába illeszkedjen.
  - **Ne használja a fedelet a feldolgozó tál működtetésére, mindig a be/ki sebességvezérlőt használja.**
  - 5 Kapcsolja be a készüléket és válasszon ki egy sebességet.
  - **A feldolgozó egység nem működik, ha a tál és a fedél nincs megfelelően felszerelve.**
  - Használja a gyorsvezérlőt a rövid, szakaszos működtetéshez. A készülék addig működik, amíg lenyomva tartja a gombot.
  - 6 A fedél, tartozékok és tál eltávolításához fordítsa meg a fenti eljárást.
  - **A fedél eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.**
- Fontos**
- A feldolgozó egység nem alkalmas kávébab zúzására vagy őrlésére, illetve kristálycukor porcukorra alakítására.
  - Ha mandula aromát vagy más aromát ad a keverékhez, ügyeljen, hogy az ne kerüljön a műanyagra, mivel tartós elszíneződést okozhat.

## A turmix használata

- 1 Illessze a zárógyűrűt a kés egységre.
- 2 Csavarja rá az edényt a forgókés egységre.
- 3 Helyezze az alapanyagokat az edénybe.
- 4 Helyezze a töltőnyílás kupakját a fedőbe, és fordítsa el.
- 5 Zárja a fedelet az edényre, úgy, hogy a lenyomható fül a nyél alatt helyezkedjen el (A fedél kioldásához nyomja meg a fület **4**.)
- 6 Helyezze a turmixot a motorra, és fordítsa el a rögzítéshez **5**.
- 7 Válasszon ki egy sebességet vagy használja a gyorsvezérlőt.

### Tipp

- Majonéz készítéséhez, helyezze az összes hozzávalót a turmixba, kivéve az olajat. Kapcsolja be a készüléket, öntse az olajat az adagoló sapkába és hagyja lecsorogni.
- Sűrű keverékek esetén, pl. pástétomok és mártások esetén, szükséges lehet azok levakarása az edény faláról.  
Ha nehezen megy a feldolgozás, adjon a keverékhez több folyadékot.
- Jég zúzásához, öntsön 15 ml (1 ek) vizet 6 jégkockára. Használja a gyorsvezérlőt.

### Fontos

- Hagyja lehűlni a forró folyadékokat, mielőtt a keverőben elkeverné őket – ha nem megfelelően helyezi fel a fedelet, és az lejön, a forró folyadék felcsapódhat.
- A turmix hosszú élettartama érdekében, ne működtesse azt egyszerre 60 másodpercnél tovább.  
Kapcsolja ki azonnal, amint elérte a megfelelő állapotot.
- Ne dolgozzon fel fűszereket – károsíthatják a műanyagot.
- A készülék nem kapcsol be, ha a turmixpohár nincs megfelelően csatlakoztatva.
- Ne tegyen száraz alapanyagokat a turmixpohárba a bekapcsolás előtt. Ha szükséges, vágja fel darabokra; vegye ki az adagoló sapkát; majd bekapcsolva a készüléket, dobálja be a darabokat egyenként.
- Ne használja tároló edényként a turmixpoharat. Használat után ürítse ki.
- Soha ne keverjen 1 1/2 liternél több folyadékot – habos folyadékok, pl. tejturmix esetén ennél is kevesebbet.

## A sebesség kiválasztása a különböző funkciókhoz

eszköz/tartozék	funkció	Sebesség
Késpenge	Tésztakeverés	2
	Margarin beledolgozása a lisztbe	1-2
	Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta hozzávalóit	1-2
	Aprítás/pépesítés/pástétomok	2
Habverő	Tojásfehérje	2
	Tojás és cukor zsiradék nélkül készült piskótatészták részére	2
	Krém	1-2
Tésztakeverő	Élesztővel készült tészták	1-2
Tárcsák - szeletelő/ aprító/ finomra aprító/ reszelő	Szilárd alapanyagok, mint például répa, vagy kemény sajt.	1-2
	Lágyabb alapanyagok, mint például uborka, vagy paradicsom	1
Citrusprés	Citrusgyümölcsök	1
Turmixpohár	Könnyebb keverékek pl. híg tészták, turmixok	1
	Levesek, szószok, pástétomok és majonéz	2
*daráló	Mindent feldolgoz	2
*gyümölcscentrifuga	Gyümölcsök és zöldségek	2
*mini tál	Mindent feldolgoz	2

\* opcionális tartozékok

### maximális kapacitás

- Omlós tészta liszt 340 g
- Élesztős tészta liszt 500g
- Egylépéses torta összesen 1.5 kg
- Húsdarálás összesen 600 g
- Folyadék tetővel 1.5 liter
- Fogaskerekes iker habverő 6 tojásfehérje

## a tartozékok használata

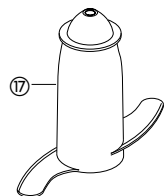
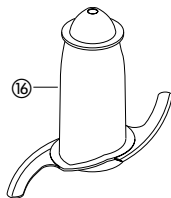
lásd a fenti táblázat az egyes tartozékokhoz megfelelő sebességről.

### 16 késpenge/ 17 tésztakeverő

A késpenge a legsokoldalúbb tartozék. A feldolgozás ideje határozza meg a feldolgozott anyag textúráját. A darabosabb eredmény érdekében használja a gyorsvezérlőt.

Használja a késpengét torta és sütemény keverékekhez, főtt vagy nyers hús, zöldségek, mogyoró, darabolásához, pástétomok, mártások, krémlevesek és zsemle- vagy kenyérmorzsza elkészítéséhez. Felhasználható élesztős tésztakeverékekhez is, ha a tartozékok között nincs tésztakeverő.

Használja a tésztakeverőt élesztős tésztákhoz.



### Tippek

#### Késpenge

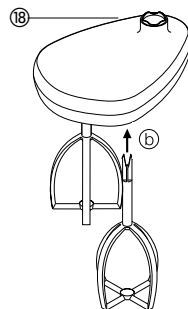
- Vágja fel az olyan alapanyagokat, mint a hús, kenyér, zöldségek körülbelül 2 cm-es kockákra a feldolgozás előtt.
- A kekszet darabokra kell törni és az adagolócsőbe juttatni, miután bekapcsolta a készüléket.
- Süteménykészítéshez a zsiradékot egyenesen a hűtőből használja, 2 cm-es kockákra vágva.
- Ügyeljen, hogy ne dolgozza túl a keveréket.

#### Tésztakeverő

- Helyezze a száraz alapanyagokat a tálba, és a folyadékot az adagolócsövön keresztül adja hozzá, miután bekapcsolta a készüléket.
- A feldolgozást addig folytassa, amíg sima, rugalmas tésztagolyó nem alakul ki. Ez 60 - 90 másodpercig tart.
- Csak kézzel dagassza újra. Nem ajánlott a tálban újradagasztani, mivel ez destabilizálja a robotgépet.

### 18 Fogaskerekes iker habverő

Csak könnyű keverékekhez használja, pl. tojásfehérje, tejszín, sűrített tej, illetve tojás és cukor habosításához zsírtalan piskótatésztákhoz. A sűrűbb, zsír és liszt tartalmú keverékek károsíthatják.



## A habverő használata

- 1 Illesse a hajtótengelyt és a tálat a motor egységre.
- 2 Nyomja szilárdan mindkét habverőt a meghajtó fejbe 18.
- 3 Illesse fel a habverőt, óvatosan elforgatva, amíg a helyére nem ül a hajtótengelyen.
- 4 Helyezze be a hozzávalókat.
- 5 Illesse fel a fedelet – ügyeljen rá, hogy a hajtótengely felső vége a fedél középpontjába illeszkedjen.
- 6 Kapcsolja be.

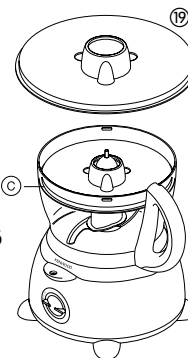
### Tippek

- A legjobb teljesítmény elérése érdekében használjon szobahőmérsékletű tojást.
- Habverés előtt ellenőrizze, hogy a tál és a habverő tiszta és zsírtmentes legyen.

### 19 maxi-keverő tető

Folyadékok keverése során, használja a maxi-keverő tetőt a késpengével. Segítségével a folyadék feldolgozó kapacitást 800 ml-ről 1,5 literre növelheti, megelőzi a szivárgást, és növeli a kés vágó teljesítményét.

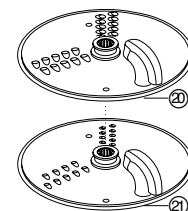
- 1 Illesse a hajtótengelyt és a tálat a motor egységre.
- 2 Illesse fel a késpengét.
- 3 Helyezze be a feldolgozandó alapanyagokat.
- 4 Illesse a tetőt a kés fölé, ügyelve, hogy a tál 19 belső oldalán lévő peremre illeszkedjen. **Ne nyomja le a tetőt, tartsa a középső fogónál fogva.**
- 5 Illesse fel a fedelet, és kapcsolja be.



## szeletelő/aprító tárcsák

### megfordítható szeletelő/aprító tárcsák – vastag 20, vékony 21

Használja az aprító oldalt sajthoz, répához, burgonyához és hasonló textúrájú élelmiszerekhez. Használja a szeletelő oldalt sajthoz, répához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához.

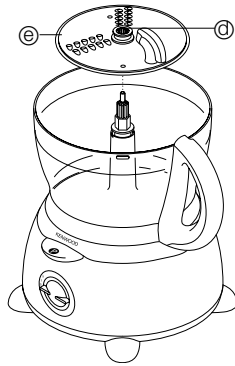


## biztonság

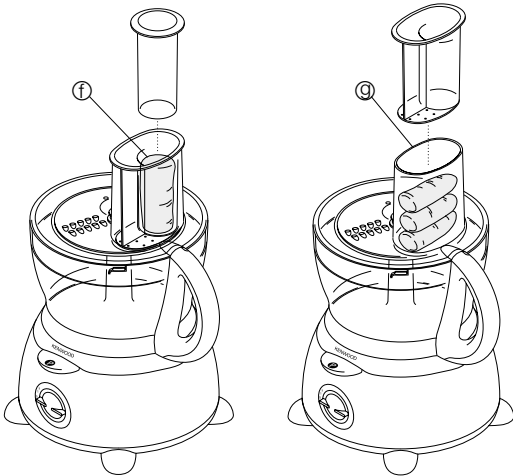
- Soha ne távolítsa el a fedelet, amíg a vágótárcsa teljesen meg nem állt.
- Óvatosan kezelje a vágótárcsákat - rendkívül élesek

## A vágótárcsák használata

- 1 Illesse a hajtótengelyt és a tálát a motor egységre.
- 2 A központi fogónál fogva ④, helyezze a vágótárcsát a hajtótengelyre, a megfelelő oldallal felfelé ⑤.
- 3 Helyezze fel a fedelet.
- 4 Válassza ki a megfelelő méretű adagolócsövet. A tolóka tartalmaz egy kisebb adagolócsövet vékony alapanyagok feldolgozásához.  
A kisebb adagolócső használatához először helyezze be a nagyobb tolókat az adagolócsőbe. A nagyobb adagolócső használatához használja együtt a két tolókat.
- 5 Helyezze az alapanyagot az adagolócsőbe.
- 6 Kapcsolja be a készüléket és egyenletesen tolja le a tolókával - **soha ne helyezze ujját az adagolócsőbe.**



- tippek**
- Használjon friss élelmiszereket.
  - Ne vágja túl apróra az alapanyagokat. Töltse fel alaposan a nagyobb adagolócső keresztmetszetét. Ez megelőzi az élelmiszerek oldalra csúszását a feldolgozás során. Esetenként használja a kisebb adagolócsövet.
  - A finomra aprító tárcsával helyezze be vízszintesen az alapanyagokat.
  - Szeletelés vagy aprítás során: a függőlegesen behelyezett alapanyag rövidebb darabokat eredményez ⑥, mint a vízszintesen behelyezett ⑦.
  - A feldolgozás után mindig marad némi maradék a tálcán vagy a vágótárcsán.



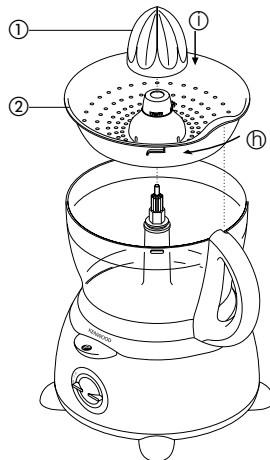
## ②② citrusprés

Használja a citrusprést citrus gyümölcsök levének kifacsarásához (pl. narancs, citrom, lime és grépfrút).

- ① kúp
- ② szita

### a citrusprés használata

- 1 Illesse a hajtótengelyt és a tálát a motor egységre.
  - 2 Illesse a szitát a tálba- ügyelve hogy a szita nyele közvetlenül a tál nyelén ② rögzüljön.
  - 3 Helyezze a kúpot a hajtótengelyre, elforgatva, amíg az teljesen lesüllyed ①.
  - 4 Vágja félbe a gyümölcsöt. Ezután kapcsolja be a készüléket, és nyomja a gyümölcsöt a kúpra.
- **A citrusprés nem fog működni, ha a szita nincs megfelelően rögzítve.**



## tisztítás és karbantartás

- Mindig kapcsolja ki és húzza ki a készüléket tisztítás előtt.
- Óvatosan kezelje a késeket és vágótárcsákat - rendkívül élesek.
- Egyes ételek elszínezhetik a műanyagot. Ez teljesen normális, és nem károsítja a műanyagot, illetve nem módosítja az étel ízét. A színeződés eltávolításához dörzsölje át növényi olajba mártott ruhával.

### Motor egység

- Törölje meg nedves ruhával, majd szárítsa meg. Ügyeljen rá, hogy a zárószervezet körüli terület ételmaradéktól mentes legyen.
- A felesleges vezetékcszakaszt tárolja a készülék hátulján lévő vezetéktárolóban.

### Mixer

- 1 Üritse ki a poharat, mielőtt lecsavarná a késegységről.
- 2 Kézzel mossa el a poharat.
- 3 Távolítsa el és mossa meg a zárógyűrűt.
- 4 Ne érintse az éles pengéket – forró szappanos vízzel dörzsölje őket tisztára, majd öblítse le alaposan a csap alatt. **Ne merítse a késegységet vízbe.**
- 5 Hagyja fejjel lefelé megszáradni.

### Fogaskerekes iker habverő

- Finoman meghúзва vegye le a habverőket a hajtófejről. Mossa meg meleg szappanos vízben.
- Törölje meg a hajtófejet egy nedves ruhával, majd szárítsa meg. **Ne merítse a hajtófejet vízbe.**

### Minden egyéb alkatrész

- Mossa meg kézzel, majd szárítsa meg.
- Elmoshatja őket a mosogatógép felső rekeszében is.

## szerviz és ügyfélszolgálat

- Ha a vezeték megsérül, biztonsági okokból a Kenwoodnak vagy egy megbízott Kenwood szerelőnek kell kicserélnie.

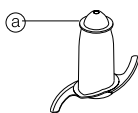
Ha segítségre van szüksége:

- A készülék használatában
  - Szerviz vagy javítás terén
- Lépjön kapcsolatba a bolttal, ahol a készüléket vette.

**A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt.**

## bezpieczeństwo

- Ostrza i tarcze są bardzo ostre; należy się nimi posługiwać z ostrożnością. **Zawsze należy trzymać nóż za uchwyt <sup>(a)</sup> u góry, z dala od ostrza, zarówno podczas przenoszenia jak i czyszczenia.**
- Zawsze należy wyjąć nóż przed wylaniem składników z miski.
- Podczas podłączania urządzenia do zasilania, ręce i narzędzia należy trzymać z dala od miski malaksera oraz dzbanka rozdrabniarki.
- Wyłączyć zasilanie i wyjąć kabel zasilający:
  - przed zakładaniem lub zdejmowaniem części;
  - po użytkowaniu;
  - przed czyszczeniem;
- Nie wolno wpychać produktów do rurki do podawania przy pomocy palców. Zawsze należy używać dostarczonych popychaczy.
- Przed zdjęciem wieczka z miski lub rozdrabniarki z jednostki napędzającej:
  - wyłączyć zasilanie;
  - odczekać, aż dołączone urządzenie lub ostrza zatrzymają się całkowicie;
  - Należy uważać, aby nie odkręcić dzbanka rozdrabniarki od modułu ostrzy.
  - Gorące płyny należy ochłodzić przed przystąpieniem do mieszania w rozdrabniarce; jeśli wieczko nie zostanie założone dokładnie i spadnie, można zostać opryskanym.
- Nie wolno używać wieczka do sterowania malakserem; zawsze należy używać regulatora prędkości (ON/OFF).
- Maszyna może zostać uszkodzona i może spowodować obrażenia, jeśli mechanizm blokady zostanie poddany działaniu nadmiernej siły.
- **Urządzenie nie powinno być używane bez nadzoru przez dzieci lub osoby niedołążne.**
- Nie wolno używać urządzeń dodatkowych niezatwierdzonych przez Kenwood.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Nie wolno pozostawić urządzenia bez nadzoru.
- Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia. Sprawdzenie lub naprawa urządzenia: patrz rozdział „Serwis”.
- Nie wolno dopuścić do zamknięcia lub zawilgocenia jednostki napędzającej, kabla lub wtyczki.
- Nadmiar kabla zasilającego nie powinien zwiisać przez krawędź stołu lub dotykać gorących powierzchni.
- Nie wolno używać malaksera do innych zastosowań niż domowe.



### przed podłączeniem do zasilania

- Należy upewnić się, że parametry zasilania w sieci zasilającej odpowiadają parametrom wskazanym na tabliczce znajdującej się na spodzie urządzenia.
- Urządzenie to jest zgodne z wymaganiami Dyrektywy 89/336/EEC Unii Europejskiej.

### przed pierwszym użytkowaniem

- 1 Zdjąć całe opakowanie, włącznie z plastikowymi osłonami z noża. Uwaga – ostrza są bardzo ostre. Osłony te można wyrzucić, gdyż są one używane do zabezpieczenia ostrza podczas procesu produkcji i transportu.
- 2 Umyć części urządzenia – patrz „Czyszczenie”.
- 3 Schować nadmiar kabla zasilającego do komory z tyłu urządzenia.

## elementy

### malaksera

- ① jednostka napędzająca
- ② odłączalny wałek napędzający
- ③ miska
- ④ wieczko
- ⑤ rurka do podawania
- ⑥ popychacze
- ⑦ blokada zabezpieczająca
- ⑧ miejsce na przewód sieciowy
- ⑨ włącznik do włączania impulsowego
- ⑩ regulator prędkości

## mikser rozdrabniający do stanu płynnego

- ⑪ zatyczka napełniacza
- ⑫ wieczko
- ⑬ dzbanek
- ⑭ pierścień uszczelniający
- ⑮ moduł ostrzy

## dodatkowe urządzenia

- ⑯ nóż
- ⑰ narzędzie do ciasta
- ⑱ podwójna napędzana trzepaczka
- ⑲ pokrywa do dokładnego mieszania
- ⑳ tarcza do cienkiego krojenia/zgrubnego szatkowania
- ㉑ tarcza do cienkiego krojenia/dokładnego szatkowania
- ㉒ napędzana wyciskarka do cytrusów
- ㉓ łopatka

### Urządzenia opcjonalne (nie są dostarczane wraz z malakserem)

Wymienione poniżej urządzenia dodatkowe wchodzi w skład zestawu MA280. Aby zakupić zestaw MA280, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono malakser.

- tarcza do dokładnego siekania
- tarcza do ścierania
- młynek
- sokowirówka
- minimalakser
- pudełko do przechowywania tarcz

## użytkowanie malaksera

- 1 Zamocować odłączalny wałek napędzający na jednostkę napędzającą ①.
- 2 Zamocować miskę. Umieścić uchwyt kierując go do tyłu i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż wskoczy na swoje miejsce ②.
- 3 Założyć urządzenie dodatkowe na wałek napędzający.
- Zawsze należy najpierw nałożyć miskę i urządzenie dodatkowe przed dodaniem składników.
- 4 **Nałożyć wieczko ④, upewniając się, że górna część wałka znajduje się w środkowej części wieczka.**
- Nie wolno używać wieczka do sterowania malakserem; zawsze należy używać regulatora prędkości (ON/OFF).
- 5 Włączyć malakser i wybrać prędkość.
- **Malakser nie włączy się, jeśli miska i wieczko nie są założone prawidłowo.**
- Do pracy impulsowej malaksera należy użyć włącznika do włączania impulsowego. Praca impulsowa trwa dotąd, dopóki jest naciśnięta dźwignia.
- 6 Wykonać powyższą procedurę w odwrotnej kolejności, aby zdjąć wieczko, urządzenie dodatkowe i miskę.
- **Zawsze należy wyłączyć urządzenie przed zdjęciem wieczka.**
- ważne**
- Malakser nie nadaje się do kruszenia lub mielenia kawy ziarnistej lub mielenia cukru ziarnistego na cukier puder.
- Podczas dodawania esencji migdałowej lub substancji zapachowych, należy unikać ich kontaktu z częściami plastikowymi, gdyż może to spowodować ich trwałe odbarwienie.

## użytkowanie rozdrabniarki

- 1 Nałożyć pierścień uszczelniający ⑭ na moduł ostrzy ⑮.
- 2 Zamocować dzbanek na moduł ostrzy.
- 3 Włożyć składniki do dzbanka.
- 4 Nałożyć zatyczkę napełniacza na wieczko i obrócić ją.
- 5 Założyć wieczko na dzbanek tak, aby klapka znalazła się nad uchwytem. (Aby odblokować wieczko, nacisnąć klapkę ④.)
- 6 Umieścić rozdrabniarkę na jednostce napędzającej i przekręcić, aby się zablokowała ⑤.
- 7 Wybrać prędkość lub użyć włącznik do włączania impulsowego.
- wskazówki**
- Podczas robienia majonezu do rozdrabniarki włożyć wszystkie składniki z wyjątkiem oleju. Gdy urządzenie pracuje, wlewać olej małymi porcjami przez zatyczkę napełniacza.

- Gęste mieszaniny, jak np. pasztet i potrawy moczone, mogą wymagać dokładnego rozdrobnienia. Jeśli są trudne w obróbce, dodać więcej płynu.
- Podczas kruszenia lodu dodać 15 ml wody na sześć kostek lodu. Używać włącznika do włączania impulsowego.

#### ważne

- Gorące płyny należy ochłodzić przed przystąpieniem do mieszania w rozdrabniarce; jeśli wieczko nie zostanie założone dokładnie i spadnie, można zostać opryskany.
- Aby zapewnić wyższą żywotność urządzenia, nie należy przekraczać czasu trwania pojedynczego uruchomienia 60 sekund. Wyłączyć urządzenie natychmiast po uzyskaniu żądanej konsystencji.
- Nie dodawać przypraw – mogą spowodować uszkodzenie plastikowych części.
- Urządzenie nie włączy się, jeśli rozdrabniarka jest niewłaściwie założona.
- Nie wolno wkładać składników do rozdrabniarki przed jej włączeniem. Jeśli to konieczne, pociąć składniki na kawałki, zdjęć zatyczkę napelniacza i wkładać je pojedynczo, gdy urządzenie pracuje.
- Nie wolno używać rozdrabniarki jako pojemnika do przechowywania potraw. Po użyciu należy go opróżnić.
- Nie wolno mieszać więcej niż 1,5 litra płynu – odpowiednio mniej dla płynów pieniających się, jak napoje mleczne (shake).

### dobór prędkości dla wszystkich funkcji

Narzędzie	Funkcja	Prędkość
nóż	Robienie ciasta	2
	Ucieranie tłuszczu do mąki	1 – 2
	Dodawanie wody w celu połączenia składników ciasta	1 – 2
	Siekanie/rozdrabnianie/pasztety	2
trzepaczka	Białka jajek	2
	Jajka i cukier do beztłuszczowych biszkoptów	2
	Śmietana	2
narzędzie do ciasta	Ciasta drożdżowe	1 – 2
tarcze – cięcie/ szatkowanie/ struganie/ tarcie	Twarde produkty, jak marchewka, sery	1 – 2
	Bardziej miękkie produkty, jak np. ogórki, pomidory	1
wyciskarka do cytrusów	Owoce cytrusowe	1
rozdrabniarka	Lekkie mieszanie, np. półpłynne ciasto, napoje mleczne	1
	Zupy, sosy, pasztet i majonezy	2
*młynek	Wszystkie rodzaje obróbki	2
*sokowirówka	Owoce i warzywa	2
*minimalakser	Wszystkie rodzaje obróbki	2

\* urządzenia dodatkowe

#### pojemności maksymalne

- Mąka na ciasto 340g
- Mąka na ciasto drożdżowe 500g
- Ciastka 1,5 kg
- Mięso do mielenia 600g
- Płyn z pokrywką do dokładnego mieszania 1,5 l
- Napędzana trzepaczka 6 białek

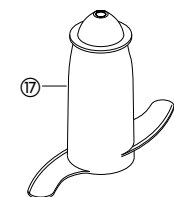
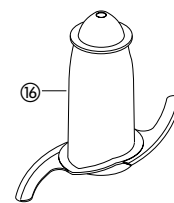
### użytkowanie narzędzi dodatkowych

Patrz tabela powyżej.

#### Nóż ⑯ i narzędzie do ciasta ⑰

Nóż jest jednym z najbardziej uniwersalnych narzędzi dodatkowych. Czas trwania obróbki składników określa ich konsystencję. Aby uzyskać bardziej zawieszistą konsystencję, należy używać włącznika do włączania impulsowego.

Można użyć noża do przygotowania ciasta zwykłego i ciasta francuskiego, siekania surowego i gotowanego mięsa, warzyw, orzechów, pasztetu, przecieranych zup, a także tartej bułki i chleba. Można go też użyć do przygotowania ciasta drożdżowego, jeśli narzędzie do ciasta nie zostało dostarczone wraz z malakserem. Narzędzie do ciasta należy używać do przygotowania ciast drożdżowych.



#### Wskazówki

##### Nóż

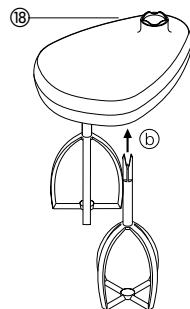
- Przed obróbką mięsa, chleba, warzyw należy je pokroić w kostki wielkości ok. 2 cm.
- Herbatniki należy pokruszyć na kawałki przed podawaniem ich przez rurkę do pracującego malaksera.
- Podczas przygotowywania ciasta francuskiego użyć tłuszczu wyjętego prosto z lodówki i pokrojonego w kostki wielkości 2 cm.
- Nie obrabiać zbyt długo składników.

##### Narzędzie do ciasta

- Włożyć suche składniki do miski i dodawać płynu podczas pracy malaksera. Obrabiać składniki aż do uzyskania jednolitej i elastycznej kuli ciasta – zajmie to około 60-90 sekund.
- Ugniatą ponownie wyłącznie rękami. Ponowne ugniatanie ciasta w malakserze nie jest zalecane, gdyż może spowodować jego niestabilną pracę.

### podwójna napędzana trzepaczka ⑱

Używać ją wyłącznie do przyrządzania lekkich mieszanin, np. białek z jajek, śmietany, zagęszczonego mleka, oraz ubijania jajek i cukru do kremów beztłuszczowych. Cięższe i gęstsze mieszaniny, jak np. tłuszcz i mąka, mogą uszkodzić trzepaczkę.



### użytkowanie trzepaczki

- 1 Umocować wałek napędzający i miskę na jednostce napędzającej.
- 2 Wsunąć dokładnie obie ubijaczki do głowicy napędzającej ⑱.
- 3 Nałożyć ostrożnie trzepaczkę, aż osiadzie na wałku napędzającym.
- 4 Dodać składniki.
- 5 Nałożyć wieczko upewniając się, że koniec wałka znajduje się w środkowej części wieczka.
- 6 Włączyć urządzenie.

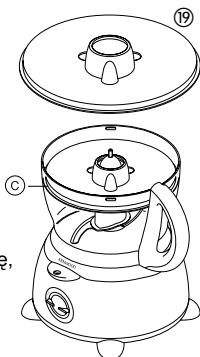
#### Wskazówki

- Najlepsze wyniki uzyskuje się podczas ubijania jajek w temperaturze pokojowej.
- Przed przystąpieniem do pracy upewnić się, że miska i trzepaczka są czyste i niezabrudzone tłuszczem.

## pokrywka do dokładnego mieszania 19

Podczas mieszania płynów używać pokrywki do dokładnego mieszania wraz z nożami. Pozwala to na zwiększenie wydajności mieszania z 800 ml do 1,5 l, zapobiega wyciekom płynu i zwiększa wydajność siekania ostrza.

- 1 Umocować wałek napędzający i miskę na jednostce napędzającej.
- 2 Założyć nóż.
- 3 Dodać składniki do obróbki.
- 4 Nałożyć pokrywkę na górną część noża, upewniając się, że weszła dobrze w rowek w wewnętrznej części miski ①. **Nie wolno naciskać pokrywki – trzymać ją za środkowy uchwyt.**
- 5 Włączyć płyn i włączyć urządzenie.

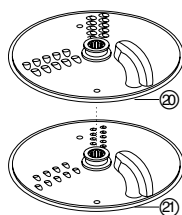


## tarcze do cięcia/szatkowania

**Odwracalne tarcze do cięcia/szatkowania – zgrubnego 20 i drobnego 21**

Strony szatkowania tarczy można użyć do obróbki sera, marchewek, ziemniaków i składników o podobnej konsystencji.

Strony tnącej tarczy można użyć do obróbki sera, marchewek, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukini, buraków i cebuli.

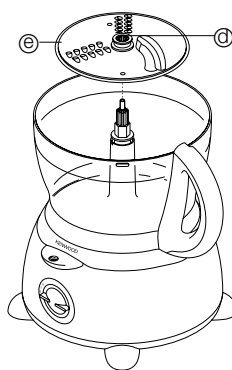


## bezpieczeństwo

- **Nigdy nie zdejmować wieczka przed całkowitym zatrzymaniem ostrzy.**
- **Przy posługiwaniu się ostrzami należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**

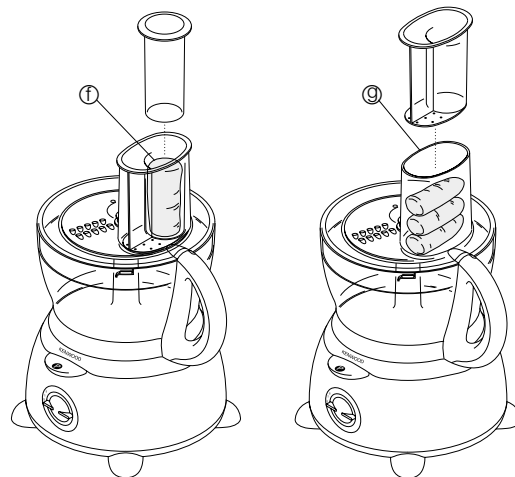
## użytkowanie tarcz tnących

- 1 Umocować wałek napędzający i miskę na jednostce napędzającej.
- 2 Przytrzymując za uchwyt środkowy ① umieścić tarczę na wałku napędzającym właściwą stroną do góry ②.
- 3 Założyć wieczko.
- 4 Wybrać odpowiedni rozmiar popychacza. Popychacz zawiera otwór o mniejszej średnicy do podawania do obróbki poszczególnych lub niewielkich składników. Aby zastosować mniejszy popychacz – najpierw włożyć większy popychacz do rurki do podawania. Aby zastosować większy popychacz – włożyć mniejszy popychacz do większego i stosować oba popychacze na raz.
- 5 Włożyć składnik do rurki do podawania.
- 6 Włączyć urządzenie i popychać go równomiernie popychaczem – **nie wolno wkładać palców do rurki do podawania.**



## wskazówki

- Używać świeżych składników.
- Nie ciąć zbyt małych kawałków składników. Rurkę do podawania wypełnić niemal całą. Zapobiega to wydostawaniu się składników z boku podczas obróbki. Zamiennie można użyć małego otworu do podawania w popychaczu.
- Podczas używania tarczy do strugania, należy wkładać składniki poziomo.
- Podczas cięcia na plastry lub szatkowania: składnik włożony pionowo ① wychodzi szybciej niż składnik włożony poziomo ②.
- Po obróbce zawsze pozostaną resztki na płycie lub w misce.



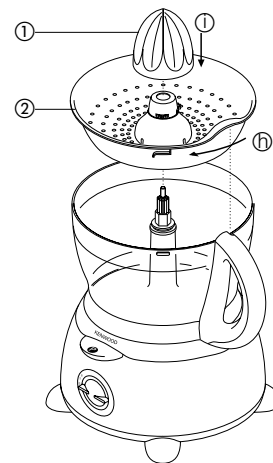
## wyciskarka do cytrusów 22

Można ją użyć do wyciskania soku z owoców cytrusowych (np. pomarańcz, cytryn, limonek i grejpfrutów).

- ① stożek
- ② sitko

## użytkowanie wyciskarki do cytrusów

- 1 Umocować wałek napędzający i miskę na jednostce napędzającej.
  - 2 Założyć sitko w misce, upewniając się, że uchwyt sitka jest zablokowany bezpośrednio nad uchwytem miski ①.
  - 3 Włożyć stożek na wałek napędzający obracając go, aż wskoczy na swoje miejsce ②.
  - 4 Pociąć owoce na połówki. Włączyć urządzenie i wyciskać sok na stożek.
- **Wyciskarka nie włączy się, jeśli sitko nie jest prawidłowo założone.**



## konserwacja i czyszczenie

- Zawsze wyłączać urządzenie i wyjmować kabel z gniazdka sieciowego przed czyszczeniem.
- Przy posługiwaniu się ostrzami należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Niektóre składniki mogą powodować zmianę koloru plastikowych części. Jest to zupełnie normalne i nie ma wpływu na żywotność plastiku czy zapach żywności. Odbarwienia można zmyć szmatką zmoczoną w oleju roślinnym.

### jednostka napędzająca

- Należy ją wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć. Upewnić się, że obszar mocowania jest czysty i wolny od pozostałości składników.
- Schować nadmiar kabla sieciowego we wnęce na kabel sieciowy.

#### **rozdrabniarka**

- 1 Opróżnić dzbanek przed odkręceniem go z modułu ostrzy.
- 2 Dzbanek myć ręcznie.
- 3 Zdjąć i umyć pierścień uszczelniający.
- 4 Nie wolno dotykać ostrzy noża; należy je umyć szczotką i wodą z mydłem, a następnie wypłukać dokładnie pod bieżącą wodą. **Nie wolno zanurzać modułu ostrzy w wodzie.**
- 5 Ostrza powinny wyschnąć do góry nogami.

#### **podwójna napędzana trzepaczka**

- Odłączyć przez wyciągnięcie ubijaczek z głowicy napędzającej. **Umyć ubijaczki ciepłą wodą z mydłem.**
- Należy ją wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć. Nie wolno zanurzać głowicy napędzającej w wodzie.

#### **wszystkie inne części**

- Umyć rękami, a następnie wysuszyć.
- Można je też umyć na górnej półce w zmywarce.

### **obsługa klienta**

- Jeśli przewód jest uszkodzony, powinien ze względów bezpieczeństwa zostać wymieniony przez firmę KENWOOD lub autoryzowany punkt serwisowy KENWOOD.

Jeśli użytkownik potrzebuje pomocy w zakresie:

- użytkowania urządzenia
  - serwisowania lub napraw,
- powinien skontaktować się ze sklepem, w którym zakupił malakser.