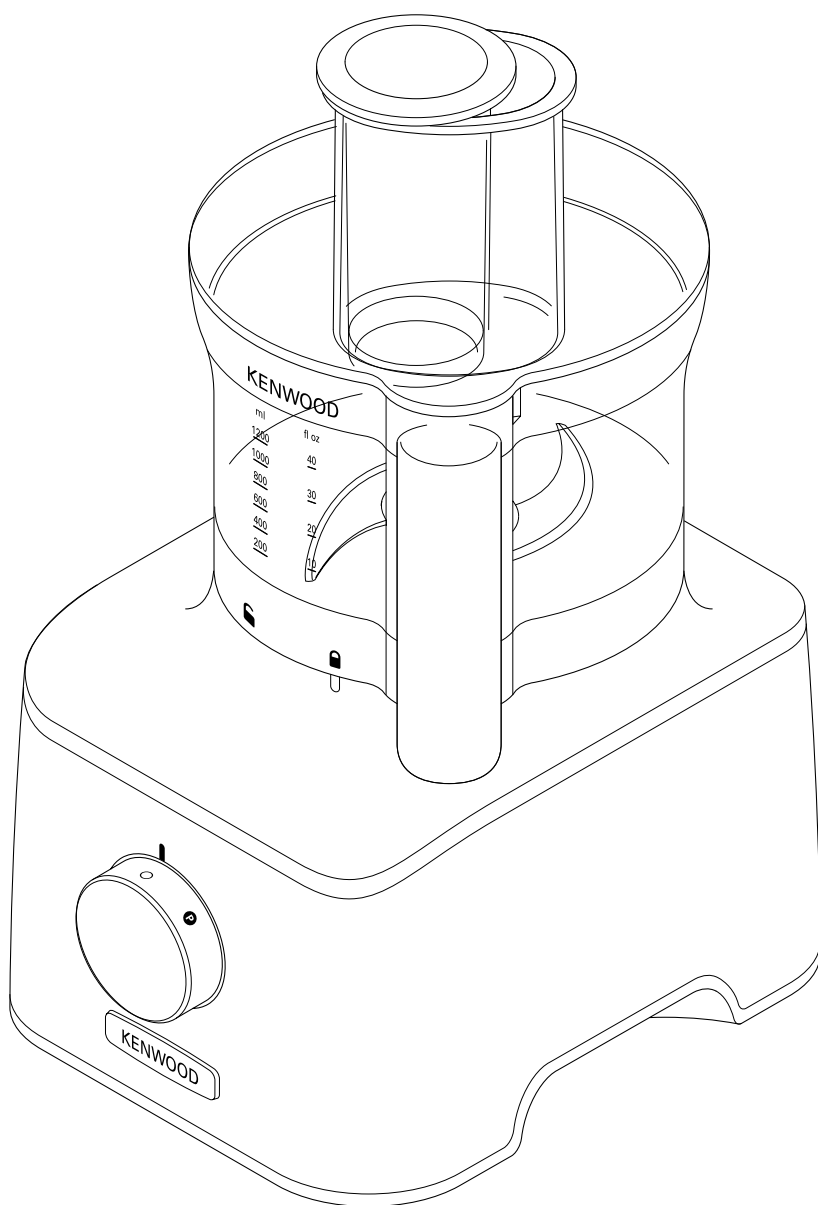


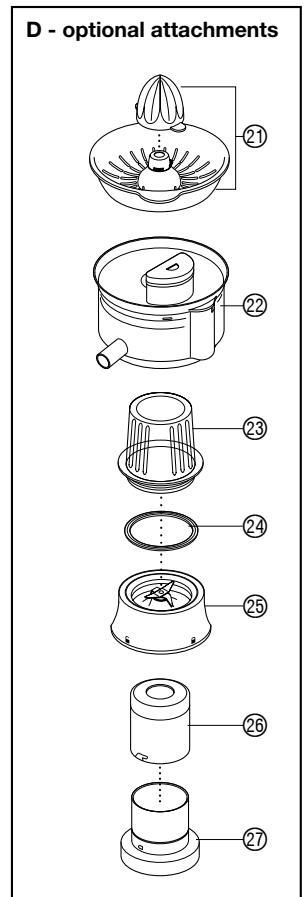
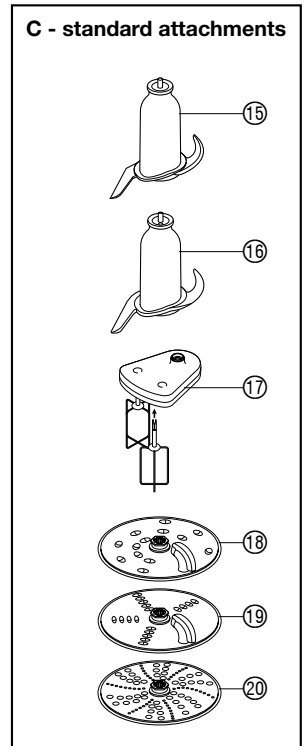
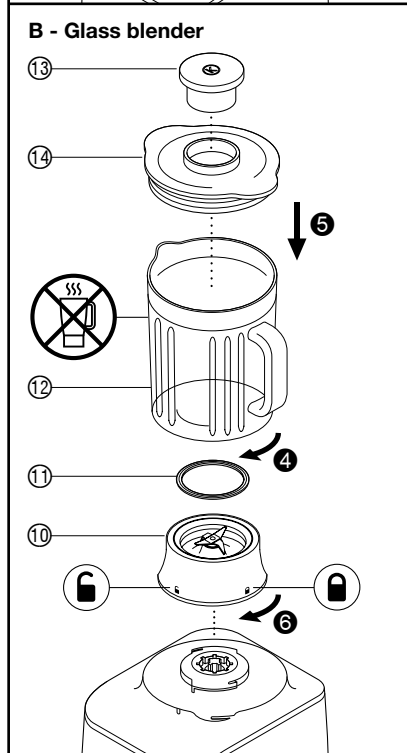
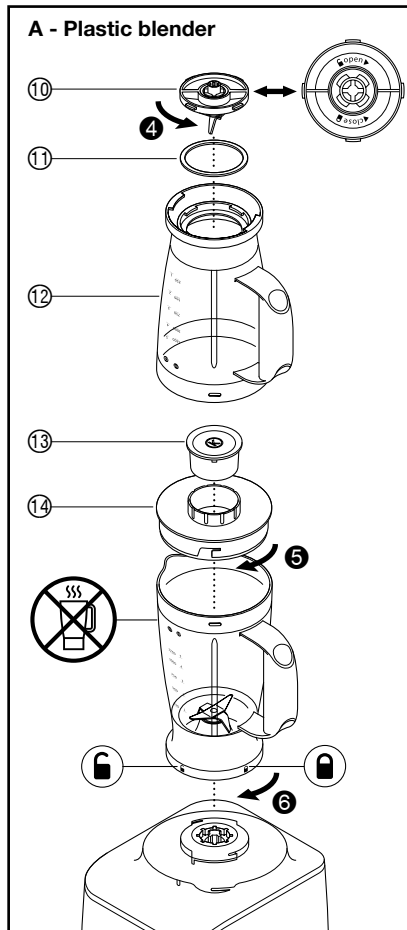
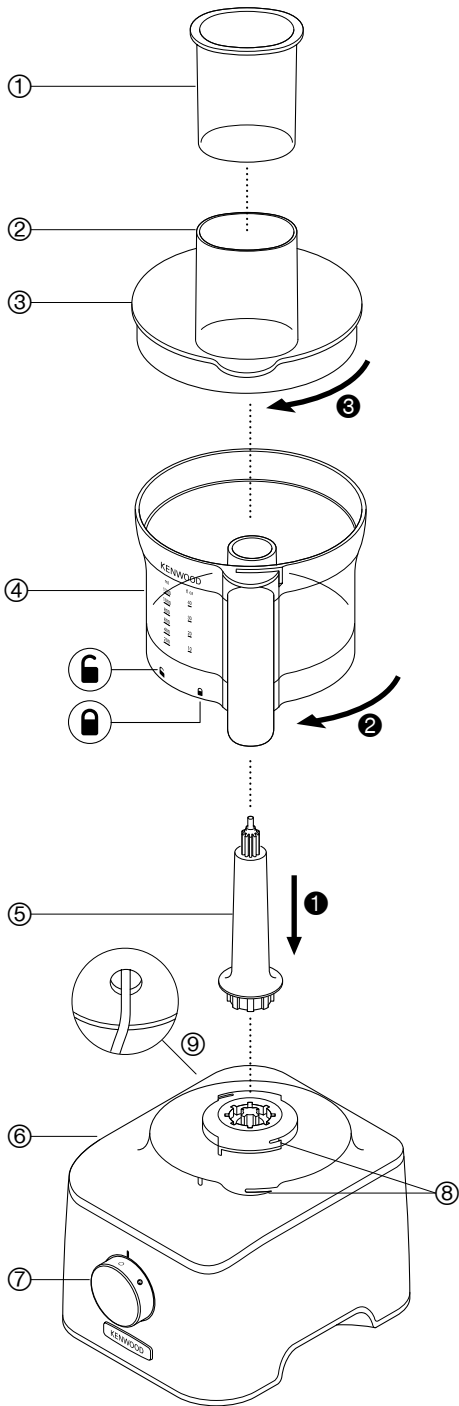
# KENWOOD

Köögikombain

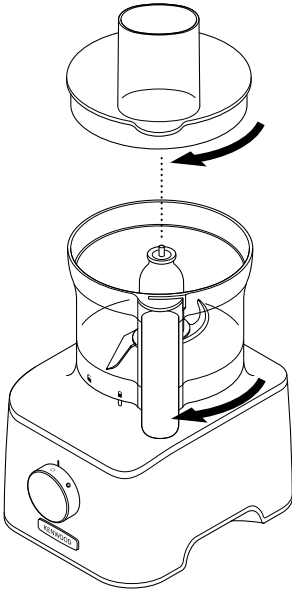
## FDM30

Kasutusjuhend

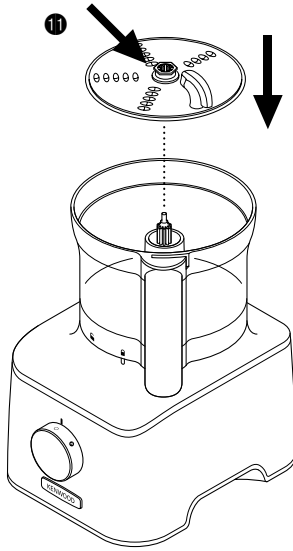




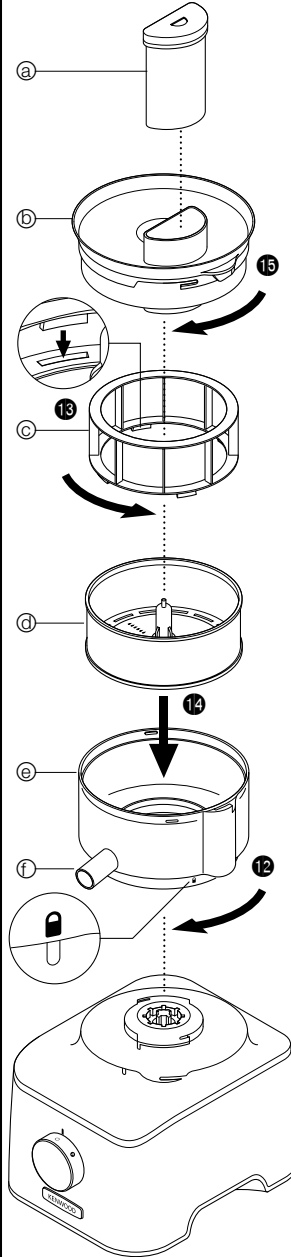
15 - 16



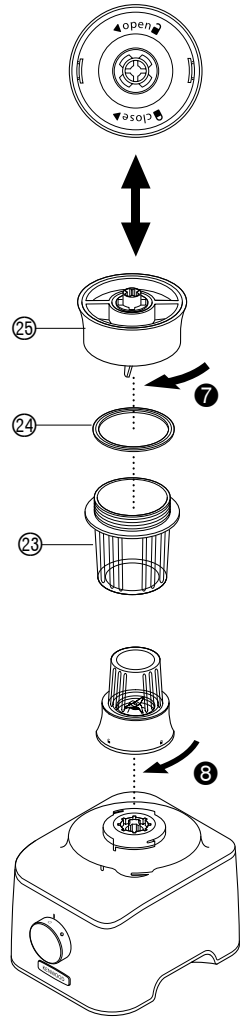
18 - 20



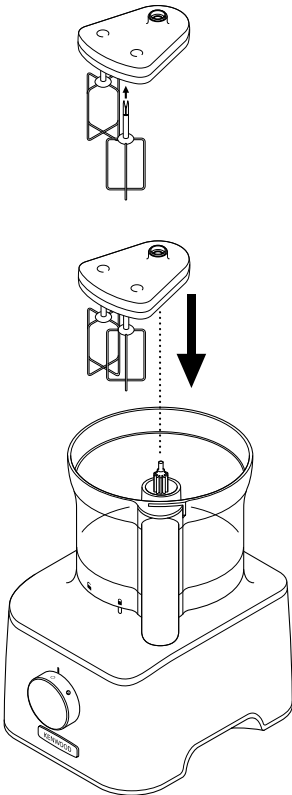
22



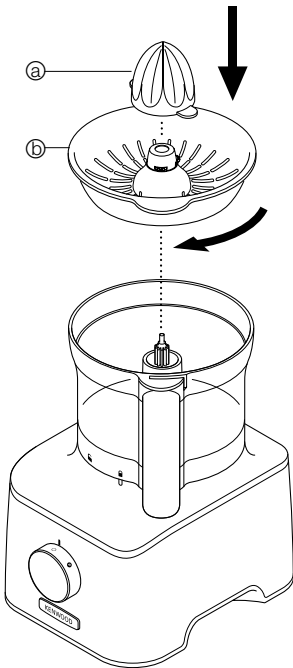
23 - 25



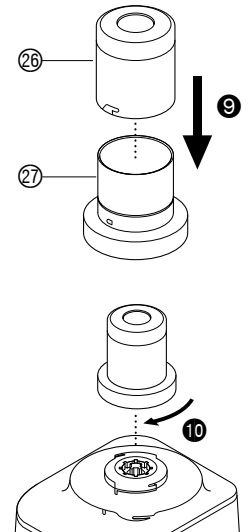
17



21



26 - 27




## ohutus

- Lugege käesolevaid juhised hoolikalt ning hoidke need alles, juhuks, kui neid tulevikus vaja läheb.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja võimalikud sildid.
- Kui juhe on kahjustunud, peab selle ohutust silmas pidades asendama KENWOOD või selleks volitatud KENWOOD'i toodete parandaja.
- Terad ja kettad on väga teravad, käsitsege neid ettevaatlikult. **Nii käsitsedes kui puhastades hoidke alati sõrmega vastavast ülaosas olevast haaramiskohast, lõikeservast eemalt.**
- **ÄRGE töodelge kuumi koostisosi.**
- Ärge tõstke või kandke köögikombaini käepidemest - käepide võib puruneda ja vigastuse tekitada.
- Enne sisu kausist välja valamist eemaldage alati lõiketera.
- Ärge asetage käsi või köögiriistu köögikombaini kaussi ja blenderi kannu ajal, mil seade on vooluvõrku ühendatud.
- Lülitage välja ja võtke juhe seinast:
  - enne osade paigaldamist või eemaldamist;
  - kui seadet ei kasutata;
  - enne puhastamist.
- Ärge kunagi kasutage toidu toiteturust alla lükkamiseks oma näppe. Kasutage alati komplektis olevat lükkajat/olevaid lükkajaid.
- **Ärge kunagi paigaldage lõiketera mootorile ilma blenderit või veski purki paigaldamata.**
- Enne kausilt kaane eemaldamist või enne blenderi või mitmeotstarbelise veski mootorilt eemaldamist:
  - lülitage välja;
  - oodake kuni lisaseade/terad on täielikult seiskunud;
  - kandke hoolt selle eest, et te ei keeraks blenderi kannu või veski purki teraga osa küljest ära.
- Ärge kasutage köögikombaini juhtimiseks kaant; kasutage alati sisse/välja ja kiiruse reguleerijat.
- **Lukustusmehhanismil liigset jõudu kasutades saab see seade kahjustada ja võib vigastusi tekitada.**
- **Võtke oma köögikombaini juhe alati seinast kui seda ei kasutata.**
- Ärge kasutage kunagi volitamata lisaseadet.
- Ärge jätke seadet kunagi töötamise ajal valveta.
- Ärge kunagi kasutage kahjustatud seadet. Laske seda kontrollida või parandada: vaadake osa „teenindus ja kliendihoolde“.
- Ärge kunagi laske mootoril, juhtmel või pistikul märjaks saada.
- Ärge laske üleliigselt juhtmel üle laua või tööpinna ääre rippuda või vastu kuumasid pindasid puutuda.

- Ärge ületage soovitusliku kiiruse tabelis määratletud maksimaalseid mahutavusi.
- Tagamaks seda, et lapsed seadmega ei mängi, tuleks neid jälgida.
- Käesolevat seadet ei tohi kasutada lapsed. Hoidke seade ja selle juhe lastele kättesaamatus kohas.
- Masinaid võivad kasutada isikud, kellel esineb füüsiline, sensoorne või vaimupuue või kogemuse või teabe puudumine, juhul, kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ning kui nad saavad aru võimalikest ohtudest.
- Kasutage seadet vaid selle jaoks ettenähtud koduseks kasutamiseks. Kenwood ei võta mingit vastutust kui seadet on väärti kasutatud või kui neid juhiseid eiratakse.
- Teie köögikombaini/blenderi väärkasutuse tulemuseks võib olla vigastus.
- Maksimaalne võimsus põhineb suurimat koormust kasutaval lisaseadmel. Teised lisaseadmed võivad vähem võimsust tarbida.

### **blender**

-  **ÄRGE töödelge kuumi koostisosi.**
- **PÕLETUSOHT:** kuumadel koostisosadel tuleb enne kannu asetamist või segamist lasta toatemperatuurini jahtuda.
- Olge teraga osa käsitsedes alati ettevaatlik ja puhastades vältige terade lõikeservade puudutamist.
- Kasutage blenderit vaid koos paigas oleva kaanega.
- Kasutage kannu ainult koos komplekti kuuluva teraga.
- Ärge kunagi laske blenderil tühjalt töötada.
- Tagamaks oma blenderi pikka tööiga ärge kasutage seda kunagi järjest kauem kui 60 sekundit.
- Smuutide retseptid - ärge kunagi töödelge külmunud koostisosi, mis on külmudes tahke massi moodustanud; murdke see enne kannu lisamist lahti.

### **veski lisaseadmed**

- Ärge kunagi paigaldage teraga osa mootorile ilma purki/kaant paigaldamata.
- Ärge kunagi keerake purki/kaant lahti kui veski on teie seadmele paigaldatud.
- Ärge puudutage teravaid terasid – Hoidke teraga osa lastest eemal.
- Ärge kunagi eemaldage veskit enne kui terad on täielikult seiskunud.
- Seade ei tööta kui veski on valesti paigaldatud.
- Ärge töödelge veskis kuumi koostisosi; laske enne töötlemist toatemperatuurini jahtuda.

## mitmeotstarbeline veski

- Tagamaks oma mitmeotstarbelise veski pikka tööiga ärge kasutage seda kunagi järjest kauem kui 30 sekundit. Lülitage seade välja kohe kui olete saavutanud õige konsistentsi.
- Vürtside töötlemine ei ole soovitatav, kuna need võivad plastmassist osi kahjustada.

## jahvatamise veski

- Tagamaks oma jahvatamise veski pikka tööiga ärge kasutage seda kunagi järjest kauem kui 60 sekundit. Lülitage seade välja kohe kui olete saavutanud õige konsistentsi.
- Ärge töödelge kurkumi juurt, kuna see on liiga kõva ja võib terasid kahjustada.

## kettad viilutamiseks/riivimiseks

- Ärge kunagi eemaldage kaant kui lõikeketas ei ole täielikult peatunud.
- Käsitsege lõikekettaid ettevaatlikult – need on äärmiselt teravad.

## tsentrifugaalne mahlapress

- Ärge kasutage mahlapressi kui filter on kahjustunud.
- Filtri trumli aluses olevad lõiketerad on väga teravad; olge trumli käsitlemisel ja puhastamisel ettevaatlik.
- Kasutage vaid komplektis olevat lükkajat. Ärge kunagi pange oma sõrmi toititorusse. Enne toititoru takistusest vabastamist võtke juhe seinast.
- Enne kaane eemaldamist lülitage välja ja oodake filtri peatumist.

### Enne vooluvõrku ühendamist

- Veenduge, et Teie elektrivarustus on sama pingega kui märgitud ära toote allküljel.
- Käesolev seade vastab EL'i määrusele 1935/2004 materjalide ja esemete kohta, mis puutuvad kokku toiduga.

### enne esimest kasutamist

- 1 Eemaldage lõiketeralt terade plastmassist katted. **Olge ettevaatlik, kuna terad on väga teravad.** Need katted tuleks ära visata, kuna need on nähtud ette tera kaitsmiseks ainult tootmise ja transportimise ajal.
- 2 Peske osi, vaata peatüki „hooldus ja puhastamine“.

## legend

### köögikombain

- ① lükkaja
- ② toititoru
- ③ kaas
- ④ kauss
- ⑤ eemaldatav veovõll
- ⑥ mootor
- ⑦ kiiruse/impulsi reguleerija
- ⑧ ohutuse lukustusmehhanismid
- ⑨ juhtme hoiukoht (tagaküljel)

### A - plastmassist blender (kui on komplektis)

- ⑩ teraga osa
- ⑪ rõngastihend
- ⑫ kann
- ⑬ täitmisava kork
- ⑭ kaas

### B - klaasist blender (kui on komplektis)

- ⑩ teraga osa
- ⑪ rõngastihend
- ⑫ kann
- ⑬ täitmisava kork
- ⑭ kaas

### C - standardsed lisaseadmed

- ⑮ lõiketera
- ⑯ taina töövahend
- ⑰ kahe otsikuga vispel
- ⑱ 4 mm viilutamise/riivimise ketas
- ⑲ 2 mm viilutamise/riivimise ketas
- ⑳ eriti peene riivimise ketas

## lisaseadmed

Mitte kõik allpool loetletud lisaseadmed ei pruugi teie köögikombaini komplektis sisalduda. Lisaseadmed sõltuvad mudelist. Teabe saamiseks selle kohta, kuidas pakendis mitte sisaldunud lisaseadet osta, vaadake osa "teenindus ja klienditeenindus".

## D - valikulised lisaseadmed

- ① tsitrusepress (kui on komplektis)
- ② tsentrifugaalne mahlapress (kui on komplektis)


## mitmeotstarbeline veski (kui on komplektis)

- ③ purk
- ④ rõngastihend
- ⑤ teraga osa

## jahvatamise veski (kui on komplektis)

- ⑥ veski kaas
- ⑦ jahvatamise veski teraga osa

## oma köögikombaini kasutamiseks

- 1 Paigaldage eemaldatav veovõlli mootorile ①.
- 2 Seejärel paigaldage kauss, joondades kausil oleva sümboli  ja pöörake lukustumiseni päripäeva ② .
- 3 Paigaldage kausi veovõlli kohale lisaseade.
  - Asetage kauss ja lisaseade köögikombainile alati enne koostisosade lisamist.
- 4 Paigaldage kaas ③ - tagades selle, et veovõlli/töövahendi ülaosa paigutub kaane keskkoha.
- **Ärge kasutage köögikombaini juhtimiseks kaant, kasutage alati sisse/välja ja kiiruse reguleerijat.**
- 5 Pange juhe seina, lülitage sisse ja valige kiirus (vaadake soovitusliku kiiruse tabelit).
  - **Köögikombain ei tööta kui kauss või kaas ei ole õigesti lukustusmehhanismi paigaldatud. Kontrollige, et toititoru ja kausi käepide asuvad paremas eesmisel nurgas.**
  - Lühikeste impulsside jaoks kasutage impulsi asendit (P). Impulsid töötavad seni kuni reguleerijat selles asendis hoitakse.
- 6 Kaane, lisaseadmete ja kausi eemaldamiseks tehke eelnevat ümberpöörduvalt.
  - **Enne kaane eemaldamist lülitage alati välja ja võtke juhe seinast.**

## oluline

- Teie köögikombain ei sobi kohviubade purustamiseks või jahvatamiseks või granuleeritud suhkrutuhksuhkruks muutmiseks.
- Segudele mandliessentsi või maitseainete lisamisel vältige nende kokkupuudet plastmassiga, kuna selle tulemuseks võivad olla püsivad jäljed.

## Ⓐ Plastmassist blender (kui on komplektis)

### oma blenderi kasutamiseks

- 1 Paigaldage rõngastihend ① teraga ossa ⑩ – veendudes, et tihend on õigesti soones.



- **Kui tihend on kahjustatud või valesti paigaldatud, hakkab seade lekkima.**

- 2 Hoidke teraga osa ⑩ alumisest küljest ja sisestage terad kannu - pöörake vastupäeva kuni see on kindlalt kinni ④. Vaadake järgnevat teraga osa alumisel küljel olevat illustratsiooni:

 - lahtine asend

 - lukustatud asend

- **Valesti kokkupanduna blender ei tööta.**

- 3 Asetage oma koostisosad kannu.
- 4 Paigaldage kaas kannule ja pöörake klõpsatuseni päripäeva ⑤. Paigaldage täitmisava kaas.
- 5 Asetage blender mootorile, joondage blenderil olev sümbol  ja pöörake lukustamiseks  päripäeva ⑥.

- **Seade ei tööta kui blender on lukustusmehhanismile valesti paigutatud.**

- 6 Valige kiirus (vaadake soovituslike kiiruste tabelit) või kasutage impulssidega juhtimist.

## Ⓑ Klaasist blender (kui on komplektis)

### oma blenderi kasutamiseks

- 1 Paigaldage rõngastihend ① lõiketerasse ⑩ – veendudes, et tihend on õigesti soones.



- **Kui tihend on kahjustatud või valesti paigaldatud, hakkab seade lekkima.**

- 2 Keerake kann teraga osale ④. Vaadake järgnevat teraga osa alumisel küljel olevat illustratsiooni:

 - lahtine asend

 - lukustatud asend

- **Valesti kokkupanduna blender ei tööta.**






- 3 Asetage oma koostisosad kannu.
- 4 Paigaldage kaas kannule ja vajutage seda kindlaks sulgemiseks alla ⑤. Paigaldage täitmisava kaas.
- 5 Paigaldage blender mootorile, joondades blenderil oleva sümboli  ja pöörake lukustamiseks päripäeva ⑥ .

- **Seade ei tööta kui blender ei ole õigesti lukustusmehhanismi paigaldatud**

- 6 Valige kiirus (vaadake soovitusliku kiiruse tabelit) või kasutage impulssidega juhtimist.

## mitmeotstarbeline veski (kui on komplektis)

Kasutage mitmeotstarbelist veskit pähklite, kohviubade ja püreede töötlemiseks.

- 1 Asetage koostisosad purki ⑳.
- 2 Paigaldage rõngastihend ㉔ teraga ossa ㉕.
- 3 Pöörake teraga osa tagurpidi. Laske see purki, terad allpool.
- 4 Keerake teraga osa käsitsi purgi külge ㉗. Vaadake järgnevat teraga osa alumisel küljel olevat illustratsiooni:  
 - lahtine asend  
 - lukustatud asend
- 5 Asetage mitmeotstarbeline veski mootorile, joondage väikesel mitmeotstarbelisel veskil olev sümbol  mootoril oleva sümboliga  ja pöörake lukustamiseks päripäeva ㉙.  
.
- 6 Lülitage maksimaalsele kiirusele või kasutage impulssidega juhtimist.

## jahvatamise veski (kui on komplektis)

Kasutage jahvatamise veskit kuivade koostisosade, näiteks kohviubade, töötlemiseks ja näiteks järgmiste vürtside jahvatamiseks:-

must pipar, kardemoni seemned, köömned, koriandri seemned, fenkoli seemned, värsked ingverijuur, küüslauguküüned ja värsked tšillid.

## oma jahvatamise veski kasutamiseks.

- 1 Asetage oma koostisosad teraga ossa ㉗.
- 2 Paigaldage kaas ㉙ ja pöörake lukustamiseks päripäeva ㉚.
- 3 Paigaldage veski mootorile ja pöörake lukustamiseks päripäeva ㉛.
- 4 Valige kiirus või kasutage impulsse (P).



## soovitusliku kiiruse tabel

töövahend/ lisaseade	funktsioon	soovituslik kiirus	töötlemise aeg (sek)	suurimad mahutavused	nipid ja näpunäited
Teraga osa	Kõik-ühes koogisegud	2	10	1,2 kg kogukaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jämedamate tekstuuride jaoks kasutage impulssidega juhtimist.</li> <li>Lõigake sellised toiduained nagu liha, leib ja juurviljad ligikaudu 2 cm suuruseks.</li> <li>Küpised tuleks tükki murda ja seadme töötamise ajal toitetoru kaudu lisada.</li> <li>Kandke hoolt selle eest, et te üle ei töötleks.</li> <li>Kondiitritooteid valmistades kasutage otse külmikust võetud ja 2 cm kuubikuteks lõigatud rasvainet.</li> </ul>
	Kondiitritoode - rasvaine jahusse hõõrumine (kasutage rasvainet otse külmikapist ja lõigake 2 cm kuubikuteks). Vee lisamine kondiitritoode koostisosade kombineerimiseks Kala ja tailiha tükeldamine Pasteetid ja terrinid	2  1 – 2  2	10  10-20  10-30	300 g jahu kaal	
Vispel	Juurviljade tükeldamine	Impulss	5-10	400 g max taist veiselha	<p><b>oluline</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Vispel ei sobi kõik-ühes koogisegude valmistamiseks, kuna need segud on liiga tihked ja kahjustavad seda. Kasutage alati lõiketera.</b></li> <li>Parimaid tulemusi saadakse kui munad on toatemperatuuril.</li> <li>Veenduge, et kauss ja visplid on enne vahustamist puhtad ja ei ole rasvainega koos.</li> <li>Ärge töödelge kauem kui 60 sekundit.</li> <li>Asetage kuivad koostisosad kaussi ja lisage vedelik masina töötamise ajal toitetoru kaudu. Töödelge kuni elastse tainapalli moodustumiseni.</li> <li>Teistkordselt sõtkuge vaid kätega. Uuesti sõtkumist ei ole soovitatav teha kaussis, kuna see võib põhjustada kõõgikombaini ebastabiilsuseks muutmist.</li> <li>Kasutage värskeid koostisosi</li> <li>Ärge lõigake toitu liiga väikesteks tükkideks. Pange toitetoru laius üpris täis. See hoiab ära toidu külgsuunas libisemise töötlemise ajal.</li> <li>Viilutades või riivides: püsti asetatud toit tuleb välja lühem kui horisontaalselt asetatud toit.</li> <li>Pärast töötlemist jääb kettale või kaussi alati väike kogus jääke.</li> </ul>
	Pähklite hakkimine	2	30-60	100 g	
	Pehmete puuviljade, keedetud puu- ja juurviljade püreestamine	2	10-30	500 g	
	Külmad supid	Alusta aeglaselt kiiruselt ja suurenda maksimumini	30-60 15-30	1 liiter 500 ml	
Pärmiga segud	Munavalged	2	60	6 (200 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parimate tulemuste saamiseks hoidke puuvilju ja pressige neist mahla toatemperatuuril ning enne mahla pressimist rullige neid käsitsi tööpinnal.</li> <li>Mahla eraldumisele kaasa aitamiseks liigutage puuvilja pressimise ajal küjelt küjlele.</li> <li>Suuri koguseid pressides tühjendage viljalih ja seemnete kogunemise vältimiseks regulaarselt sõela.</li> </ul>
	Koore vahustamine	2	30	500 ml	
Taina töövahend	Pärmiga segud	2	60	340 g jahu kaal	
	Kasutage juustu, porgandite, kartulite ja samase tekstuuriga toiduainete jaoks.	2	-	Ärge täitke üle kaustle märgitud suurima mahutavuse 1,2 l	
Kettad – riivimine	Kasutage juustu, porgandite, kartulite, kapsa, kurgi, suvikõrvitsa, peedi ja sibulate jaoks.	2	-		
	Riivib parmesani juustu	2	-		
Tsitruspress (kui on komplektis)	Kasutage, et tsitruselistest, nt apelsinidest, sidrunitest, laimidest ja greipidest, mahla välja pigistada	1	-	-	

## soovitusliku kiiruse tabel

töövahend/ lisaseade	funktsioon	soovituslik kiirus	töötlemise aeg (sek)	suurimad mahutavused	nipid ja näpunäited
Blender	Külmad vedelikud ja joogid	2	60	1,2 liitrit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Majoneesi valmistades asetage blenderisse kõik koostisosad peale õli. Eemaldage täitmisava kork. Seejärel lisage õli töötavasse masinasse läbi kaanes oleva augu.</li> <li>• Tihked segud, nt pasteedid ja dipikastmed, võivad vajada maha kraapimist. Kui segu on raske töödeida, lisage vedelikku.</li> <li>• Vürtside töötlemine ei ole soovitatav, kuna need võivad plastmassist osi kahjustada.</li> <li>• Kuivade koostisosade segamiseks - lõigake tükkideks, eemaldage täitmisava kork ja seejärel laske masina töötamise ajal tükid ükshaaval alla. Hoidke oma kätt avausest kõrgemal. Parimate tulemuste jaoks tühjendage regulaarselt.</li> <li>• Ärge kasutage blenderit hoiunõuna. Hoidke see tühjana enne ja pärast kasutamist.</li> <li>• Ärge kunagi segage rohkem kui 1,2 liitrit - vahutavate vedelike korral vähem (näiteks piimakokteilid).</li> </ul>
	<b>Ärge töödelge kuumi koostisosi</b> Piimakokteil/külmad piimal põhinevad segud	2	15	1 liiter	
Mitmeotstarbeline veski (kui on kom- plektis)	Ürdid	2	10	10 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ürte on parim jahvatada kui need on puhtad ja kuivad.</li> <li>• Beebiot/püree - enne veskis töötlemist laske küpsetatud toidul toatemperatuurini jahtuda.</li> <li>• Parimate tulemuste saamiseks ürtide hakkimisel on soovitatav kasutada peamist kaussi..</li> </ul>
	Pähklid	2	10-30	50 g	
	Kohvioad	2	30	50 g	
	Toores liha (biifsteek) 2 cm kuubiku- teks lõgatuna	2	5	50 g	
	Vürtside töötlemine	2	30-60	50 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Optimaalse jõudluse jaoks vürtside töötlemisel soovitage me tell veskis mitte töödeida korraga rohkem kui 50 g.</li> <li>• Terved vürtsid säilitavad oma maitse palju kauem kui jahvatatud vürtsid; seega on maitse säilitamiseks parim jahvatada värskeid vürtside väike kogus.</li> <li>• Maksimaalse maitse ja eeterlike õlide vabastamiseks on parim terveid vürtsi enne jahvatamist röstita.</li> <li>• Ärge töödeige kurkumi juurt, kuna see on liiga kõva ja võib terasid kahjustada.</li> <li>• Lõigake ingver enne töötlemist väikesteks tükkideks.</li> <li>• Parimate tulemuste saamiseks ürtide hakkimisel on soovitatav kasutada peamist kaussi..</li> </ul>
Kohviubade jahvatamine	2		50 g		
Pähklite hakkimine	Impulss		-	30 g	
Küüslauguküünt, värskeid tsilliide ja ingverijuure töötlemine	Impulss		-		
Tsentrifugaalne mahlapress (kui on komplektis)	Kõvad puu- ja juurviljad, nt porgandid ja õunad	2	-	800 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enne töötlemist eemaldage kivid ja kõvad seemned (nt pipar, melon, ploom) ja kõvad koored (nt melon, ananass). Te ei pea õunu ja pirne koorima ning nende südamikke eemaldama.</li> <li>• Kasutage kõvasid, värskeid puu- ja juurvilju.</li> <li>• Tsitruselised - koorige ja eemaldage valge kiht, kuna muidu võib mahli kibeda maitse saada. Parimate tulemuste saamiseks kasutage tsitruserepressi.</li> </ul>
	Pehmed puuviljad, nt tomatid ja viinamarjad	1	-	500 g	

## lisaseadmete kasutamine

Iga lisaseadme jaoks vaadake soovitusliku kiiruse tabelit.

### 15 lõiketera

Järgige juhiseid osas "oma köögikombaini kasutamiseks".

### 16 taina töövahend

Kasutage pärmiga tainasegude jaoks.

Järgige juhiseid osas "oma köögikombaini kasutamiseks".

### 17 kahe otsikuga vispel

Kasutage vaid kergete segude jaoks (näiteks munavalged, koor, kondenspiim) ja munavalgete ning suhkru vahustamiseks rasvata koogisegude jaoks.

Raskemad segud nagu rasvaine ja jahu kahjustavad seda.

## vispli kasutamine

- 1 Paigaldage kauss mootorile, lisage eemaldatav veovõll.
- 2 Lükake kumbki vahustaja kindlalt võlli ülaossa.
- 3 Paigaldage vispel seda ettevaatlikult pöörates kuni see veovõlli kohale langeb.
- 4 Lisage koostisosad.
- 5 Paigaldage kaas - veendudes, et võlli ots paigutub kaane keskosas.
- 6 Lülitage sisse.

### kettad 18-20

Ketaste kasutamiseks.

Järgige juhiseid osas "oma köögikombaini kasutamiseks".

## lõikeketaste kasutamiseks

- 1 Paigaldage kauss mootorile, lisage eemaldatav veovõll.
- 2 Keskkohas olevast haaramiskohast 11 hoides asetage ketas veovõllile nii, et vajaminev pool on üleval.
- 3 Paigaldage kaas.
- 4 Pange toititeturusse.
- 5 Lülitage sisse ja lükake lükkajaga ühtlaselt alla - **ärge kunagi pange oma sõrmi toititeturusse.**

### 21 tsitrusepress (kui on komplektis)

Kasutage tsitrusepressi, et tsitruselistest, nt apelsinidest, sidrunitest, laimidest ja greipidest, mahla välja pigistada.

- a) koonus
- b) sõel

## tsitrusepressi kasutamiseks

- 1 Paigaldage veovõll ja kauss mootorile.
- 2 Asetage sõel kaussi - kindlustades selle, et sõela käepide on otse kausi käepideme kohale paika lukustunud.
- 3 Asetage koonus veovõlli kohale, pöörates seda kuni see täiesti alla langeb.

4 Lõigake puuvili pooleks. Lülitage sisse ja vajutage puuvili koonusele.

● **Tsitrussepress ei tööta kui sõel ei ole õigesti kohale lukustatud.**

### 22 tsentrifugaalne mahlapress (kui on komplektis)

Kasutage tsentrifugaalset mahlapressi kõvadest puu- ja juurviljadest mahla tegemiseks.

- a) lükkaja
- b) tsentrifugaalne kaas
- c) viljaliha eemaldaja
- d) filtri trummel
- e) kauss
- f) mahlatila

## tsentrifugaalse mahlapressi kasutamiseks

- 1 Asetage tilaga 1 mahlakauss mootorile, joondage kausil olev sümbol 2 mootoril oleva sümboliga 3 ja pöörake seda kuni lukustumiseni 4 päripäeva 5.
  - 2 Asetage viljaliha eemaldaja 6 filtri trumli 7 - veendudes, et sakid paigutuvad trumli põhjas olevatesse avadesse 8.
  - 3 Paigaldage filtri trummel 9.
  - 4 Asetage lisaseadme kaas 10 kausile ja pöörake kuni lukustumiseni 11. **Teie mahlapress ei tööta kui kauss või kaas ei ole õigesti lukustusmehhanismi 12 asetatud.**
  - 5 Asetage sobiv klaas või kann mahla välja voolamise koha alla.
  - 6 Lõigake viljad toititoru jaoks sobivaks.
  - 7 Lülitage sisse ja lükake lükkajaga ühtlaselt alla - **ärge kunagi pange toititorusse oma sõrmi.** Enne rohkema lisamist töödelge täielikult.
- Pärast viimase tüki lisamist laske pressil veel 30 sekundit töötada, et eraldada filtri trumlist kogu mahl.
- oluline**
- Kui mahlapress hakkab vibreerima, lülitage see välja ja tühjendage trummel viljalihast (mahlapress vibreerib kui viljaliha jaotub ebaühtlaselt).
  - Suurim korraga töödeldav kogus on 800 g puu- või juurvilju.
  - Mõned väga kõvad toiduained võivad teie mahlapressi aeglustada või selle peatada. Kui see juhtub, lülitage masin välja ja vabastage filter takistusest.
  - Lülitage seade välja ja puhastage viljaliha kogujat kasutamise ajal regulaarselt.


## hooldus & puhastamine

- Enne puhastamist lülitage seade alati välja ja võtke juhe seinast.
- **Käsitsege tera ja löikekettaid ettevaatlikult - need on äärmiselt teravad.**
- Mõned toidud võivad plastmassi värvi muuta. See on täiesti tavapärane ja ei kahjusta plastmassi ning ei mõjuta teie toidu maitset. Muutunud värvi eemaldamiseks hõõruge seda taimeõlisse kastetud lapiga.

### mootor

- Pühkige niiske lapiga, seejärel kuivatage. Veenduge, et lukustamisala on toidujääkidest puhas.
- Ärge kastke mootorit vette.
- Hoidke üleliigset juhet mootori tagaküljel olevas hoiualas ☹.

### blender ja mitmeotstarbeline veski

- 1 Tühjendage kann/purk, keerake blenderi teraga osa lahti, keerates selle vabastamiseks lahtisesse asendisse .
- 2 Peske kannu/purki käsitsi.
- 3 Eemaldage rõngastihend ja peske see.
- 4 Ärge puudutage teravaid terasid – harjake need kuuma seebivett kasutades puhtaks ja seejärel loputage põhjalikult kraani all. **Ärge kastke kogu löiketeraga osa vette.**
- 5 Jätke tagurpidi kuivama.

### jahvatamise veski

- Eemaldage kaas teraga osalt, keerates seda vastupäeva.
- Peske kaant käsitsi.
- Ärge puudutage teravaid terasid – harjake need kuuma seebiveega puhtaks ja seejärel loputage põhjalikult kraani all. **Ärge kastke teraga osa vette.**
- Jätke tagurpidi kuivama.

### kahe otsikuga vispel

- Eraldage vahustajad võlli ülaosast neid õrnalt lahti tõmmates. Peske soojas seebivees.
- Pühkige võlli ülaosa niiske lapiga, seejärel kuivatage. **Ärge kastke võlli ülaosa vette.**

### kõik muud osad

- Peske käsitsi, seejärel kuivatage.
- Teise võimalusena võib neid teie nõudepesumasinas pesta.

ese	sobib nõudepesumasinasse
peamine kauss, kaas, lükkaja	✓
teraga osa, taina töövahend	✓
eemaldatav veovõll	✓
kettad	✓
vispli vahustajad	✓
<b>Ärge kastke ajami ülaosa vette</b>	✓
tsitrussepress	✓
tsentrifugaalne mahlapress	✓
blenderi kann, kaas, täitmisava kork	✓
jahvatamise veski kaas	✓
löiketera ja tihend blenderile ning veskile	✗
jahvatamise veski teraga osa	✗
spaatel	✓

## teenindus ja kliendihoolitus

- Kui Teil tekib seadme kasutamisel tõrkeid, siis enne abi palumist palun lugege jaotist "rikete kõrvaldamise juhised" kasutusjuhises või vaadake lehte [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Tuletame Teile meelde, et Teie toodet kaitseb garantii, mis on kooskõlas kõikide seaduslike sätetega, mis puudutavad olemasolevaid garantiisid ja tarbijaõigusi riigis, kus seade osteti.
- Kui Teie Kenwood'i seadmel esineb rikkeid või kui Teie leiate seadmelt kahjustuse, palun saatke see või tooge see volitatud KENWOOD'i teeninduskeskusesse. Ajakohastatud andmed Teie lähimast volitatud KENWOOD'i teeninduskeskusest on veebilehel [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) või Teie asukohariigi KENWOOD'i veebilehel.
- Disaininud ja välja töötanud Kenwood Üendkuningriigis.
- Valmistatud Hiinas.



### OLULINE TAEVE TOOTE ÕIGE KÕRVALDAMISE KOHTA KOOSKÕLAS EUROOPA ELEKTRI- JA ELEKTROONIKASEADMETEST TEKKINUD JÄÄTMETE DIREKTIIVIGA (WEEE)

Toote töökõlbliku ea lõppedes ei tohi toodet kõrvaldada majapidamisjäätmete hulka.

Toode tuleb viia eriomasesse kohaliku omavalitsuse jäätmekõrvalduskeskusesse või edasimüüjale, kes vastavat teenust pakub.

Majapidamismasinat ohutu kõrvaldamine väldib võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkoonnale ning tervisele, mis tulenevad seadme ebakohasest kõrvaldamisest ning võimaldab seadme valmistamiseks kasutatud materjale taasringlusesse saata, millest tõuseb oluline energia ja vahendite kokkuhoid. Meeldetuletuseks, et majapidamiseseadmed tuleb kõrvaldada eraldi kohta, on toode markeeritud märgiga, millel on kujutatud risti läbikriipsutatud prügikast.

## rikete kõrvaldamise juhised

Probleem	Põhjus	Lahendus
Köögikombain ei tööta.	Toide puudub.  Kauss ei ole mootorile õigesti paigaldatud.  Kausi kaas ei ole õigesti lukustunud.	Kontrollige, kas köögikombain on vooluvõrku ühendatud.  Kontrollige, et kauss asetseks õigesti ja käepide asuks parema külje suunas.  Kontrollige, et kaane lukustusmehhanism on käepideme alasse õigesti paigutatud.  <b>Köögikombain ei tööta kui kauss ja kaas ei ole õigesti paigaldatud.</b>  Kui ükski loetletust ei aita, kontrollige oma kodu kaitsekorki/kaitseülilit.
Blender/veski ei tööta	Blender/veski ei ole õigesti külge lukustatud.  Blender/veski ei ole õigesti kokku pandud.	Blender/veski ei tööta kui see on valesti lukustusmehhanismile paigaldatud.  Kontrollige, et lõiketera on kannu/purgi külge täielikult kinni keeratud.
Köögikombain peatub töötlemise ajal	Köögikombain üle koormatud/suurimad mahutavused ületatud.  Kaas ei ole lukustatud.	Kontrollige soovitusliku kiiruse tabelis määratletud suurimaid mahutavusi.  Kontrollige, kas kaas on õigesti lukustatud.
Blender/veski lekib teraga osa põhja juurest.	Tihend puudub Tihend valesti paigaldatud Tihend kahjustatud.	Kontrollige, et tihend on õigesti paigaldatud ja kahjustusteta. Asendustihendi saamiseks vaadake osa „teenindus ja kliendihooldus“
Töövahendite/lisaseadmete kehv sooritus	Vaadake sobivas „lisaseadme kasutamise“ osas toodud näpunäiteid. Kontrollige, et lisaseadmed on õigesti kokku pandud.	