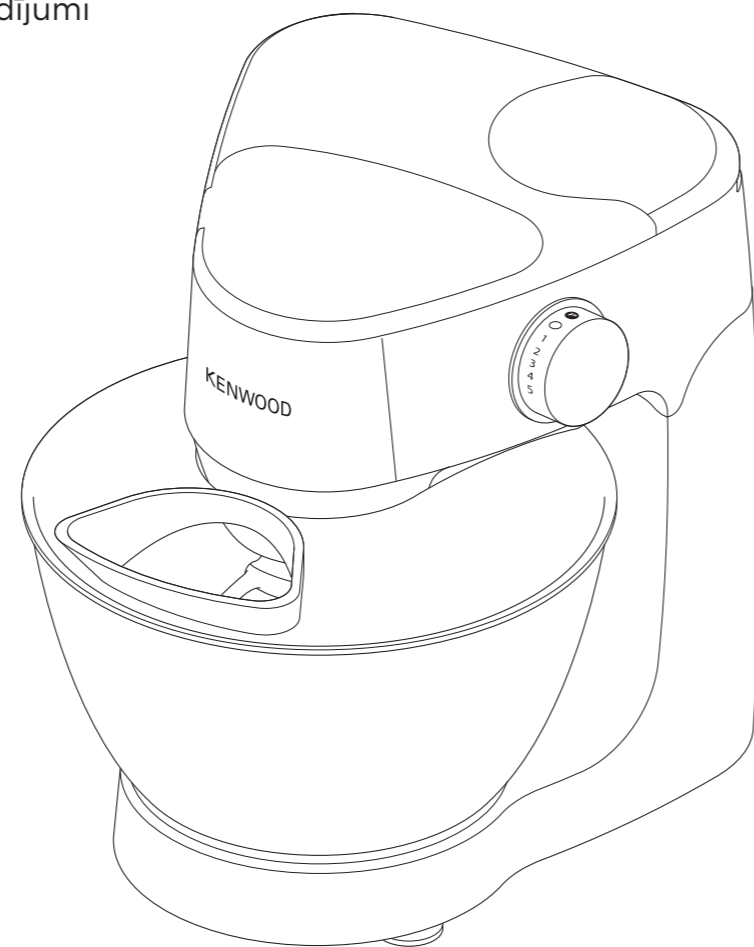


# KENWOOD

## TYPE KHC29

Juhised  
Instrukcijas  
Norādījumi



142128/1

**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2019 Kenwood Limited. All rights reserved

Eesti

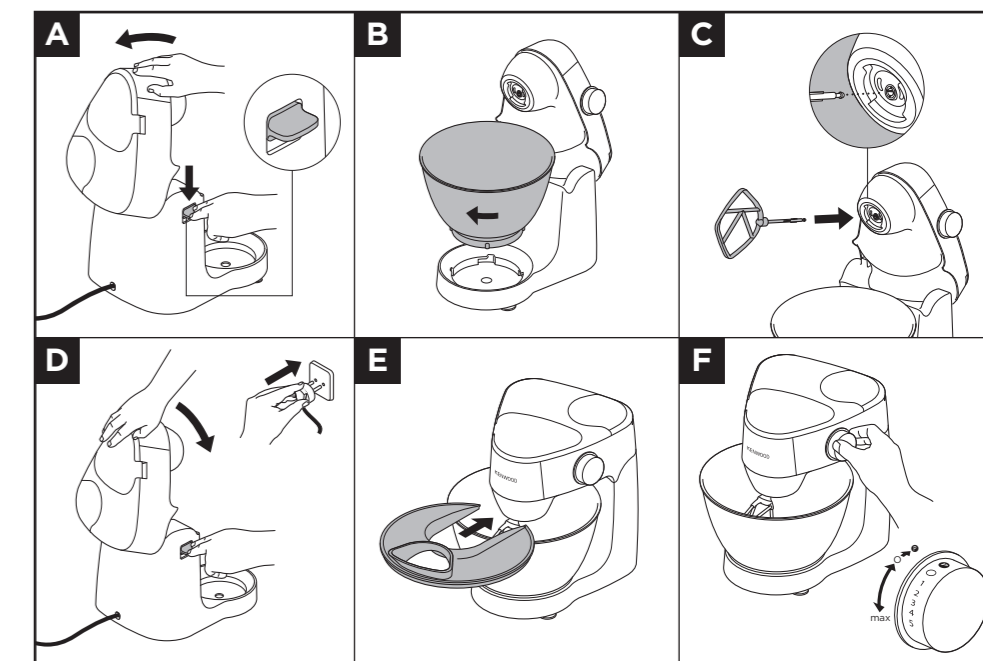
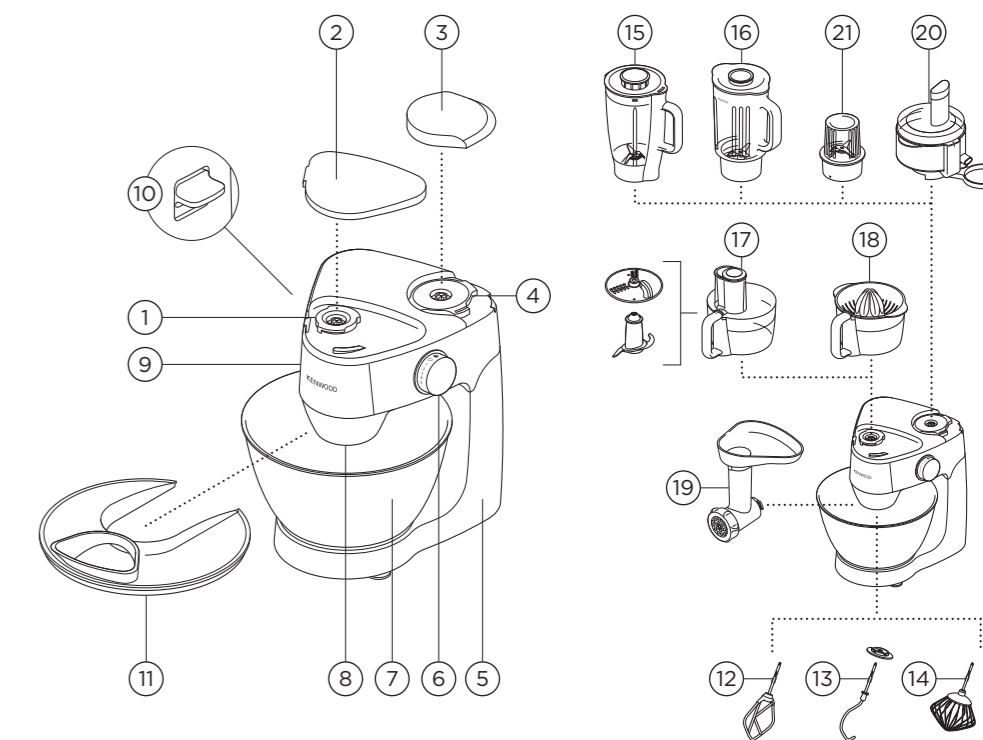
2 - 18

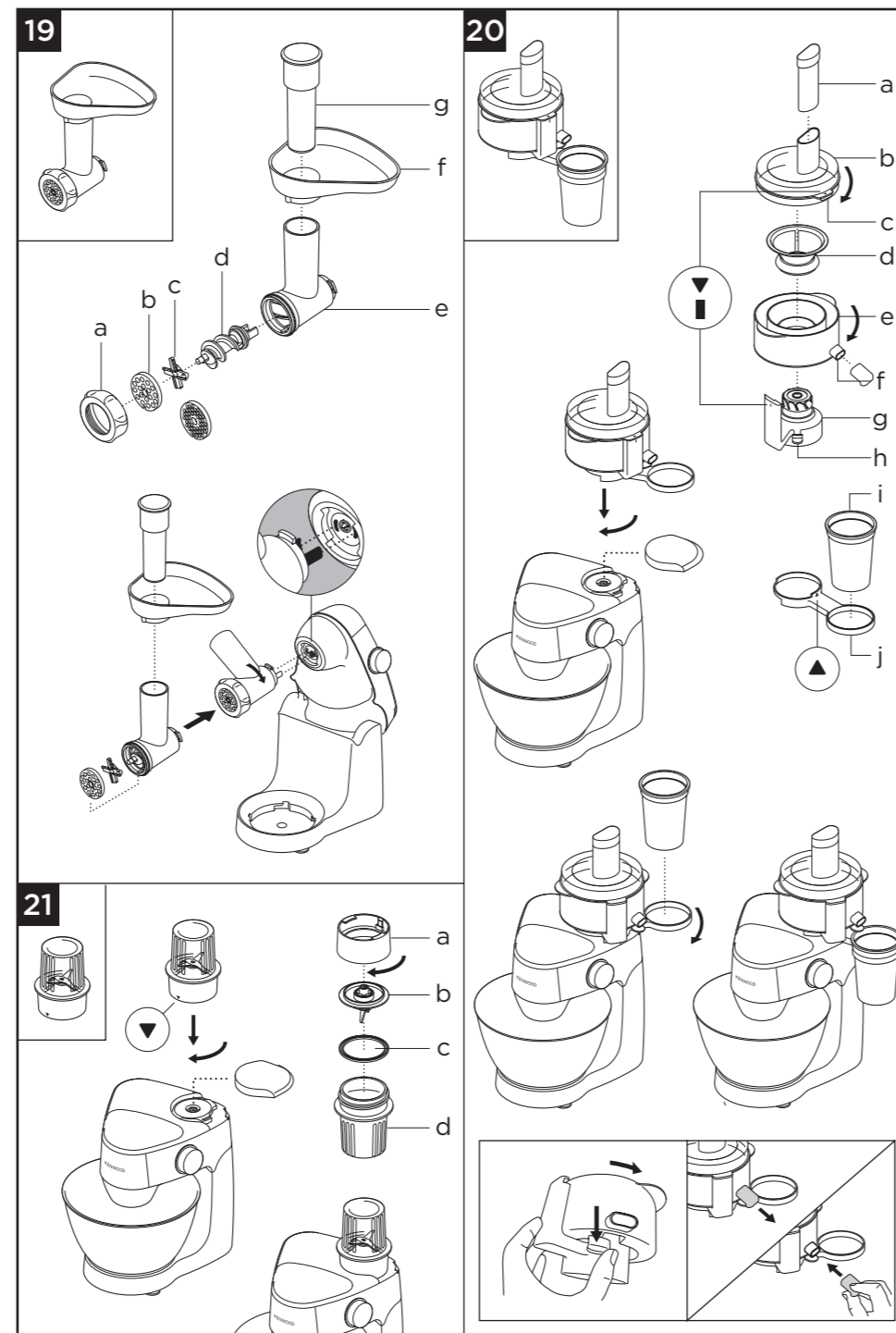
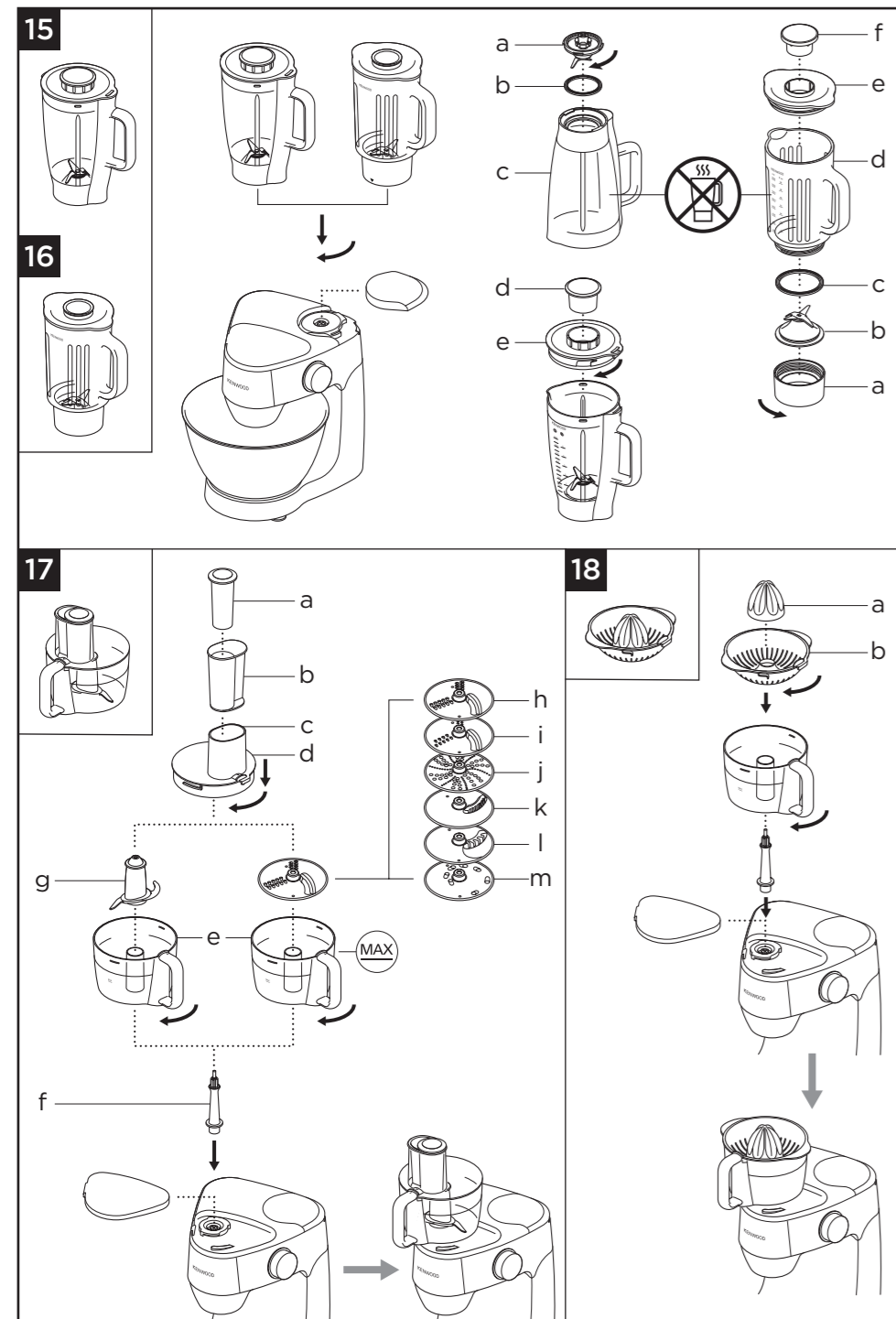
Lietuvių

19 - 35

Latviešu

36 - 51



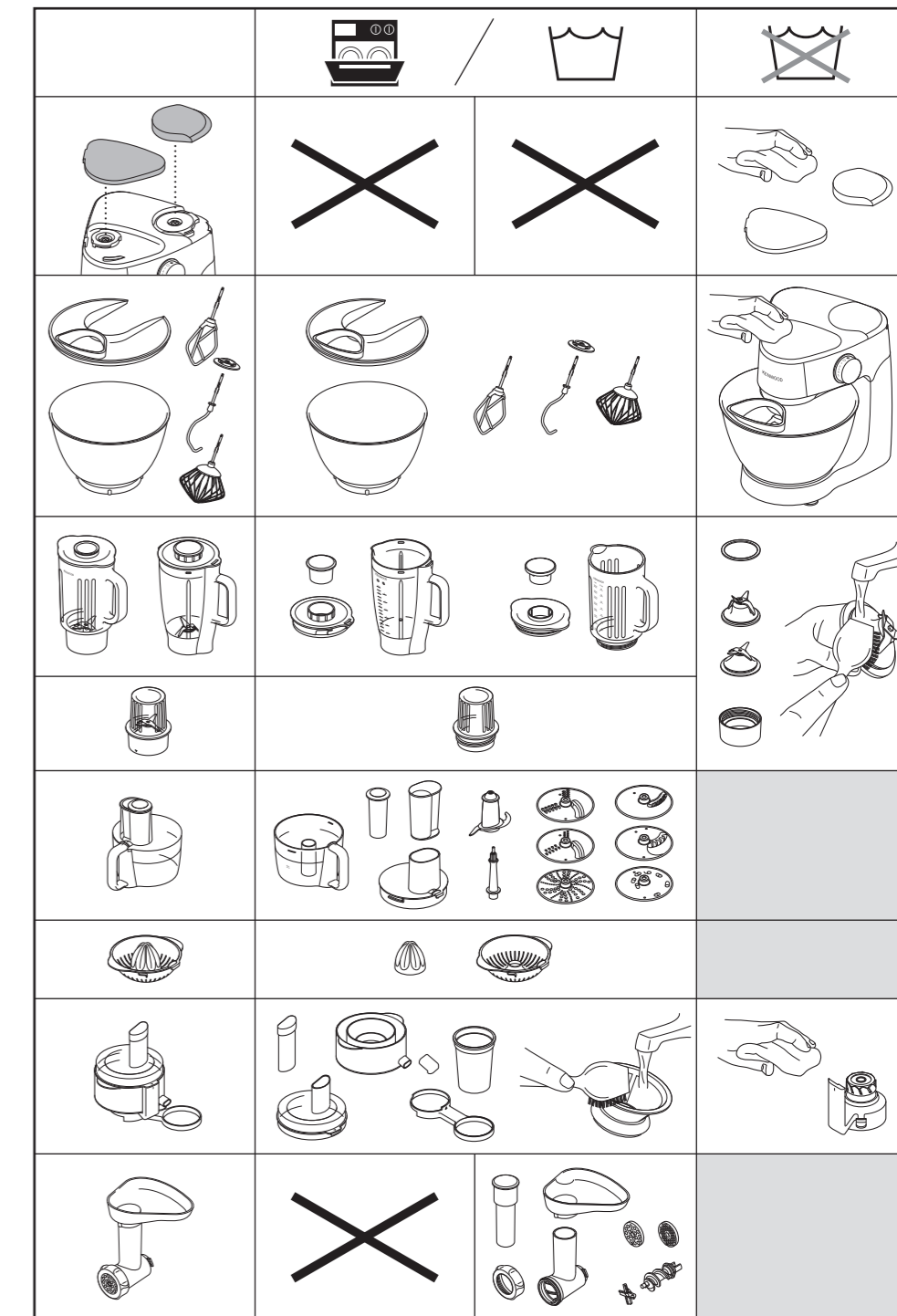


## Ohutus

- Lugege käesolevaid juhised hoolikalt ning hoidke need alles, juhuks, kui neid tulevikus vaja läheb.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja võimalikud sildid.
- Kui pistik või juhe on kahjustunud, tulevad need õnnetuste vältimiseks ohtustnõudeid silmas pidades välja vahetada, kas Kenwood'i või volitatud Kenwoodi seadmete parandusteenuseid pakkuja juures.
- Keerake kiirusnäidik asendisse 'O' (OFF) ja ühendage seade vooluvõrgust välja:
  - enne paigaldamist või eemaldamist;
  - peale kasutamist ning ajal, kui seade ei ole kasutuses;
  - enne puhastamist.
- **Ärge kasutage seadet ilma puhkeperiooditeta pikemalt nendest aegadest, mis on määratud allpool. Pidev toiduainete töötlemine pikemate perioodide vältel võib seadet kahjustada.**

| Funktsioon/<br>Lisaseade | Maksimaalne<br>töötamisaeg | Puhkeperiood<br>töötamise vahel                                |
|--------------------------|----------------------------|--|
| Taignasegaja             | 8 min                      | Eemaldage seade<br>vooluvõrgust ja laske<br>15 minutit jahtuda |
| Blender                  | 60 sek                     |  |
| Veski                    | 30 sek                     |  |
| Toiduhakkija             | 10 min                     |  |

- Hoidke oma sõrmed eemal liikuvatest osadest ja paigaldatud lisatarvikutest. Ärge kunagi pange oma kätt/sõrmi hinge vahele.
- Ärge kunagi jätke töösolevat köögikombaini järelvalveta.
- Ärge kunagi kasutage kahjustatud seadet. Laske seda kontrollida või parandada: vaadake osa „teenindus ja klienditeenindus“.
- Ärge laske juhtmel kunagi rippuda alla kohas, kus laps võib sellest kinni haarata.



- Ärge laske mootoril, juhtmel või pistikul märjaks saada.
- Veenduge, et segamiskaussi ei ole paigaldatud ega asetatud segamiskausi tarvikuid, kui Te kasutate ajami väljundeid.
- Ärge kunagi kasutage selleks mitte ettenähtu tarvikuid ega rohkem kui ühte tarvikut korraga.
- Ärge kunagi ületage kasutustabelis soovitatud koguste mahtu.
- Olge ettevaatlik seadet tõstes. Veenduge, et pea on kohaselt kinnitunud „all“ positsiooni ning et segamiskauss, tarvikud, väljundite katted ning juhe on kinnitatud enne seadme tõstmist.
- Tagamaks seda, et lapsed seadmega ei mängi, tuleks neid jälgida.
- Ärge liigutage ega tõstke mikseri pead, kui sellele on kinnitatud lisatarvik, kuna köögikombain võib kaotada tasakaalu.
- Ärge käitage oma seadet tööpinna ääre lähedal.
- 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.
- Seadme vale kasutamine võib põhjustada kehavigastuse.
- Käesolevat seadet ei tohi kasutada lapsed. Hoidke seade ja selle juhe lastele kättesaamatus kohas.
- Kasutage seadet vaid selle jaoks ettenähtud koduseks kasutamiseks. Kenwood ei võta mingit vastutust kui seadet on vääriti kasutatud või kui neid juhiseid eiratakse.

### **Lisatarvikute üldised ohutusjuhised**

- Hoidke käed ja töövahendid blenderist ja köögikombaini segamiskaussist eemal, kui seade on vooluvõrku ühendatud.

- Seade ei tööta, kui selle tarvikud ei ole õigesti paigaldatud.
- Vürtside töötlemine ei ole soovitatav, kuna need võivad kahjustada plastmassist osasid.
- Maksimummäärad on arvestatud tarviku järgi, mis kannab kõige raskemat koormust. Muud tarvikud võivad kasutada vähem voolu.
- Kui tarvikut kasutades tekib ülemäärane vibratsioon, vähendage kiirust või peatage seade ning eemaldage veidi töödeldavat sisu.
- Lisaseadmed saavad **kahjustusi** ning võivad tekitada kehavigastusi, kui inter-lukustuse süsteemile rakendatakse liigselt jõudu.
- ÄRGE töödelge kuumi toiduaineid.
- **PÕLETUSE OHT:** Kuumadel toiduainetel tuleb lasta jahtuda toatemperatuurini enne nende köögikombaini segamiskaussi, veskisse või jalaga kaussi asetamist enne blenderdamist.

## Blender

- Ärge kunagi paigaldage lõiketera ajamile, ilma et blenderi jalaga kauss oleks kohal.
- **AT282 Oluline** - Jalaga kausi allääres olev ääris on paigaldatud tootmisprotsessi ajal ning seda ei tohiks püüda eemaldada.
- Blenderit tohib käitada ainult siis, kui sellel on kaan on peal.
- Kasutage jalaga kaussi ainult koos kaasasoleva terade komplektiga.
- Ärge kunagi käitage blenderit, kui see on tühi.
- Smuutide retseptid – ärge kunagi blenderdage koostisaineid, mis on moodustanud külmudes tahke massi; murdke see lahti enne jalaga kaussi asetamist.
- Ärge töödelge selliseid vürtse nagu nelk, till ja köömned, kuna need võivad kahjustada plastikust osasid.

- Ärge kasutage blenderit hoiustuskonteinerina. Hoidke see tühjana enne ja peale kasutamist.
- Ärge kunagi blenderdage suuremat kogust kui maksimumina märgitud jalaga kausi peal - vahuste vedelike puhul, nagu piimakokteil, peaks kogus olema veelgi väiksem.

## Köögikombain

- Lõiketera ning kettad on eriti vahedad, käsitsege neid ettevaatlikult. **Hoidke seadet alati ülaosas olevast haaramiseks ette nähtud kohast, eemal lõiketerast, nii käsitsemise kui puhastamise ajal.**
- **Kui Te viilutate/riivite, ärge laske kausil täituda lõiketerani: tühjendage seda regulaarselt.**
- **Ärge ületage 'MAX' mahutavuse taset kausil.**
- Eemaldage alati lõiketera enne toiduainete kausist välja valamist.
- Ärge kunagi kasutage sõrmi toiduainete torust allalükkamiseks. Kasutage alati kaasasolevat lükkajat.
- Enne kaane eemaldamist köögikombainilt lülitage seade vooluvõrgust välja ning oodake, kuni lõiketera või kettad on täielikult seiskunud.
- Ärge kunagi kasutage kaant köögikombaini käitamiseks, kasutage alati kiirusekontrolli.

## Toiduhakkija

- Veenduge alati, et luud ja kamar jne on lihalt eemaldatud enne hakkimist.
- Kui hakite pähkleid, söötke torust alla mõned korruga ning laske rullikul need kaasa haarata enne uute lisamist.
- Kasutage alati kaasasolevat hakkija lükkajat. Ärge kunagi pange sõrmi ega köögiriistu toiteturusse.
- Hoiatus – lõiketera on vahe, olge ettevaatlik nii selle kasutamisel kui puhastamisel.

- Veenduge, et lisatarvik on kindlalt kohal enne seadme käivitamist.

## **Mahlapress**

- **Ärge kasutage mahlapressi, kui filter on kahjustunud.**
- Filtri põhjal olevad lõiketerad on äärmiselt vahedad, olge ettevaatlik filtri käsitlemisel ja puhastamisel.
- Enne kaane eemaldamist lülitage seade välja ning oodake, kuni filter peatub.
- Kasutage ainult kaasasolevat lükkajat. Ärge kunagi pange sõrmi toiteturusse. Eemaldage seadme juhe vooluvõrgust enne toiteturu ummistuse puhastamist.
- Kui tarvikut kasutades tekib ülemäärane vibratsioon, vähendage kiirust või peatage seade, võtke juhe vooluvõrgust välja ning puhastage võimalik viljaliha trumlist (mahlapress vibreerib, kui viljaliha on ebaühtlaselt paigutatud).

## **Kompaktne hakkija/veski**

- Äge katsuge vahedaid lõiketerasid. Hoidke lõiketerad lastele kättesaamatus kohas.
- Enne veski eemaldamist seadmelt:
  - lülitage seade välja;
  - oodake, kuni lõiketerad on täielikult peatunud;
  - ärge keerakse mahutit lahti lõiketeradest hoides.
- Kasutage mahutit ja lõiketera ainult kaasasoleva alusega.
- Ärge kunagi paigaldage lõiketera seadmele, ilma et mahuti oleks paigaldatud.

### 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

- Peske osi: vaadake osa „hooldus ja puhastamine“

## Võti

## Köögimasin

- ① **Keskmise kiiruse väljund**
- ② Keskmise kiiruse väljundi kate
- ③ Kiire kiiruse väljundi kate
- ④ **Kiire kiiruse väljund**
- ⑤ Toiteblokk
- ⑥ On/Off ja kiiruse kontroll
- ⑦ Kauss
- ⑧ **Tarviku pesa**
- ⑨ Mikseri pea
- ⑩ Pea vabastuse kang
- ⑪ Pritsmekaitse

## Kausi tarvikud

- ⑫ Vahustaja
- ⑬ Taignasegaja koos eemaldatava kaitsmega
- ⑭ Vispel

### Lisatarvikud

Kõik ülalnimetatud tarvikud ei pruugi ilmingimata olla kaasas Teie köögikombainiga. Kaasasolevad lisaseadmed olenevad mudeli variandist.

Lisateabe saamiseks või valikuliste tarvikute tellimiseks, mis seadmega kaasas ei ole komplektis, külastage Kenwood'i veebilehte [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- ⑮ Plastikust blender (AT282)
- ⑯ Klaasist blender (AT283)
- ⑰ Toiduainete töötleja (AT284)
- ⑱ Tsitrusse press (Nõuab AT284)
- ⑲ Toidu hakkija (AT281)
- ⑳ Mahlapress (AT285)
- ㉑ Kompaktne hakkija/veski (AT286)

## Kausi ja tarvikute kasutamine

### Vaadake illustatsioone **A - F**

- A** Vajutage otsiku vabastamise kang alla ning tõstke õrnalt mikseri pead.
- B** Asetage kohale kauss - keerake päripäeva selle lukustamiseks.
- C** Lükake valitud tarvik selleks ettenähtud pesasse - kuulete 'klõpsu', kui see on kindlalt paigas.
- Toiduainete tagasipressimise takistamiseks - veenduge alati, et taignasegaja varrele on paigaldatud kaitse enne varre väljundisse paigaldamist.
- D** Vajutage otsiku vabastamise kang alla ning tõmmake pead õrnalt allapoole. Lülitage vooluvõrku.
- E** Libistage pritsmekaitse kausi peale korralikult kinni.
- Segamise ajal võib toiduained lisada otse kaussi puisterenni kaudu
- F** Keerake kiirusekontroll soovitud valikule. Kasutage pulsisätet (P) lühikeste kiirete segamissoostude tarvis.

Peale toiduainete töötlemist keerake kiirusekontrolli nupp asendisse 'O' ja ühendage seade välja vooluvõrgust. Tõstke mikseri pea üles ning seda kindlalt hoides tõmmake tarvik väljundist välja.

## Nõuanded ja näpunäited

### Vahustaja

- Kui vahustate rasvaineid ja suhkrut koogitaigna jaoks, kasutage alati toatemperatuuril olevat rasvainet või pehmendage see enne.
- Lülitage seade välja ning vajadusel puhastage kaussi spaatliga.
- Lehttaigna jaoks kasutage külmi toiduaineid, väljaarvatud juhul, kui retseptis on ette nähtud teisiti.

### Taignasegaja

- Toiduained segunevad kõige paremini, kui lisate esmalt vedeliku.
- Aeg-ajalt peatage seade ning puhastage taigen taignasegajalt maha.

### Jahu

- Erinevad jahud nõuavad erinevat vedeliku hulka. Taigna kleepuvus mõjutab otseselt seadme koormust. Jälgige seadet hoolikalt, kui see tainast segab.

### Vispel

#### Tähtis

- **Ärge kasutage visplit raskete tainaste jaoks nt. rasvainete ja suhkru segamiseks, kuna see kahjustab visplit.**
- Parima tulemuse saate, kui kasutate toatemperatuuril olevaid mune.
- Enne munavalgete vahustamist veenduge, et visplil ega kausi küljes ei oleks rasva ega munakollast.
- Majonees - parima tulemuse saamiseks puhastage kausi seinad peale õli segamist ning käitage seadet veel 10 sek max kiirusel.
- Taignasegud - lisage kaussi esmalt jahu, seejärel vedelik ning käitage seadet miinimumkiirusel toiduainete segamiseks.

## Elektroniline kiiruse sensor

Teie mikserile on paigaldatud elektroniline kiirusesensor, mis on välja töötatud kiiruse säilitamiseks erinevate koormuste korral, näiteks nagu leivataigna sõtkumisel või kui munavalgeid lisatakse koogitaignale. Seetõttu võite kuulda muutusi kiiruseseadme töösoleku ajal, kuna mikser kohandub vastavalt koormusele ja valitud kiirusele - see on normaalne.

### Tähele tuleks panna järgmist:

- Ärge kunagi ületage märgitud maksimummahtusid - Te võite masina üle koormata.
- **Mikseripea mõnetine liikumine on normaalne raskemate tainaste, näiteks nagu leivataigna segamisel.**
- Kui mikseripea on käitamise ajal üles tõstetud olekus, jätkab masin tööd. Lülitage alati seade vooluvõrgust välja enne mikseripea tõstmist.
- **Masin ei tööta korralikult, kui kõikide väljundite katted ei ole kohaselt paigaldatud.**
- Kui Te kuulete, et masin töötab raskelt, lülitage see välja ja eemaldage veidi taigat või suurendage kiirust.
- Teie mikseril on 'aeglase stardi' funktsioon pritsmete vältimiseks. Sellele vaatamata, kui masin lülitatakse sisse ning kausis on raske taigen, näiteks nagu leivataigen, võite märgata, et mikseril kuub mitu minutit valitud kiiruse saavutamiseks.
- Enne mikseripea tõstmist eemaldage alati väljunditesse paigaldatud tarvikud.



## Väljundite kasutamine

### Kiire kiiruse väljundi ④ tarvik

Tõstke ära kiire kiiruse väljundi kate ③.  
Veenduge, et keskmise väljundi kate on kohal, muidu seade ei tööta.

### Keskmise kiiruse väljundi ① tarvik

Tõstke ära keskmise kiiruse väljundi kate ②.

Veenduge, et kiire kiiruse väljundi kate on kohal, muidu seade ei tööta.

## Tarvikute kasutamine

Vaadake vastavaid illustratsioone iga tarviku puhul ning lugege näpunäiteid ja juhiseid iga tarvikut käsitlevas jaotises.

### 15 Plastikust blender

- a Lõiketera
- b Tihendirõngas
- c Jalaga kauss
- d Täitja kaan
- e Kaan

### 16 Klaasist blender

- a Lõiketera hoidik
- b Lõiketera
- c Tihendirõngas
- d Jalaga kauss
- e Kaan
- f Täitja kaan

### Pange blender kokku nii, nagu on näidatud illustratsioonidel 15 ja 16

Märkus: veenduge, et tihendirõngas on kohaselt paigaldatud, vastasel korral võib esineda lekkimist.

### Kaane paigaldamine

- ⑮ Plastikust blender – lukustamiseks keerake päripäeva.
- ⑯ Klaasist blender – kinnitamiseks lükake alla.

### Nõuanded ja näpunäited

#### ÄRGE töödelge kuumi toiduaineid

- Majoneesi valmistades pange blenderisse kõik toiduained peale õli. Seejärel, kui masin on töös, eemaldage täitja kaan ning lisage õli aeglaselt ja ühtlase joana.
- Paksemate segude puhul, näiteks nagu pasteedid ja dipid, võib olla vajalik neid kausi seintelt maha lükata. Kui segu on raske töödelda, lisage vedelikku.
- Kuivade toiduainete segamiseks - lõigake need tükkideks, eemaldage täitja kaan, seejärel laske tükkidel masina töö ajal seadmesse sisse kukkuda ükshaaval.

### 17 Köögikombain

- a Väike lükkaja
- b Suur lükkaja
- c Toitetoru
- d Kaan
- d Kauss
- f Ajami vars
- g Lõiketera

#### Kettad (kui on kaasas)

- h Paksult viilutamise/riivimise ketas
- i Õhukeselt viilutamise/peenelt riivimise ketas
- j Eriti peenelt riivimise ketas
- k Õhukeste kangide lõikamise ketas
- l Standard kangide lõikamise ketas
- m Eriti paksult riivimise ketas

## Pange oma köögikombain kokku nii, nagu näidatud joonisel 17

- 1 Paigutage ajami vars väljundisse.
- 2 Asetage kaus ajami varre otsa, nii et käepide oleks kiirusekontrolli kohal ning keerake päripäeva, kuni see kohale lukustub.
- 3 Asetage kohale kas lõiketera, üks ketastest või tsitrussepress. **Lõiketera ja ketaste lõikeavad on vahedad, käsitsege neid alati ettevaatlikult.**

### Nõuanded ja näpunäited

- Lõigake liha, leib ja köögiviljad 2cm kuubikuteks enne töötlemist.
- Maitserohelist on kõige parem hakkida siis, kui see on puhas ja kuiv.
- Olge ettevaatlik, et Te toiduaineid üle ei töötleks lõiketera kasutades.
- Ärge kasutage lõiketera jääkuubikute või muude kõvade toiduainete tükeldamiseks, kuna need võivad tarvikut kahjustada.
- Kui Te lisate mandliessentsi või lõhna- ja maitseaineid, vältige kontakti plastikuga, kuna see võib määrduda.

### Kettad

- 1 Valige, millist toititoru Te soovite kasutada. Lükkajas on väiksem toititoru üksikute esemete või õhukeste toiduainete töötlemiseks.
- 2 Asetage toiduained toititorusse.
- 3 Lülitage masin sisse ning suruge lükkajaga ühtlaselt allapoole - ärge kunagi pange sõrmi toititorusse.

**Väikese toititoru kasutamine** - pange suur lükkaja esmalt toititoru sisse.

**Suure toititoru kasutamine** - kasutage mõlemat lükkajat koos.

- Ärge laske kausil täituda lõikekettani: tühjendage seda regulaarselt.
- Ärge ületage 'MAX' mahutavuse taset kausil.

### Nõuanded ja näpunäited

- Kui kasutate kahepoolseid kettaid, veenduge, et soovitud lõiketera on pealpool.
- Kasutage värskaid toiduaineid.
- Ärge lõigake toiduaineid liiga väikesteks tükkideks. Et vältida toiduainete üle ääre tulemist töötlemise ajal, täitke suurema toititoru laiuse ulatuses või kasutage väikest toititoru.
- Kui Te viilutate või riivite toiduaineid: otse sisse söödud toiduained, saate tulemuseks lühemad ribad, kui horisontaalselt söödud toiduainete puhul.
- Peale kasutamist on alati veidi toiduainete jääke kettal või töödeldud toiduaine seas.

## 18 Tsitruseliste mahlapress

- a Koonus
- b Sõel

**Märkus:** Seda tarvikut tohib kasutada ainult koos köögikombainiga AT284.

## Pange tsitrussepress kokku nii, nagu näidatud joonisel 18

- 1 Paigaldage sõel kaussi, veendudes, et selle äärel olev naga lukustuks kausi käepidemesse.
- 2 Paigaldage koonus ajamivarre peale, keerates seda, kuni see langeb täiesti alla.
- 3 Lõigake puuvili pooleks. Vahetage kiirus 3 ning suruge puuvili koonusesse.

### Nõuanded ja näpunäited

- Parima tulemuse saamiseks hoiustage puuvilju ja pressige neid mahlaks toatemperatuuril ning rullige neid käega köögi tööpinnal enne mahlaks pressimist.
- Et mahlaks pressimine paremini õnnestuks, liigutage puuvilju seadmes ühelt küljelt teisele mahlaks pressimise ajal.

- Kui Te pressite mahlaks suures koguses puuvilju, tühjendage sõela regulaarselt, et vältida viljaliha ja seemnete kogunemist.

## 19 Toiduhakkija

- a Ringmutter
- b Otsikud: keskmine või jäme (Oleneb mudeli variandist)
- c Lõiketera
- d Rullik
- e Korpus
- f Alus
- g Lükkaja

### Pange oma toiduhakkija kokku nii, nagu näidatud joonisel 19

- 1 Asetage rullik korpuse sisse.
- 2 Paigaldage lõiketera – veenduge, et see asetseb õigesti, lõikepinnaga väljaspool.
- 3 Paigaldage otsik – joondage eenduv osa täkkega.
- 4 Paigaldage lõdvalt kohale ringmutter.

### Toiduhakkija kasutamine

- 1 Tõstke mikseri pea üles. Veenduge, et mõlemad väljundi katted on paigal.
- 2 Kui tarvik on näidatud positsioonis - joondage rulliku äärel asuvad ajami nagad vastavate süvenditega ajami väljundil.
- 3 Lükake tarvik väljundisse ja keerake päripäeva, kuni see kohale lukustub.
- 4 Kinnitage rõngasmutter käega.
- 5 Asetage kohale alus
- 6 Lõigake liha 2,5cm -laiusteks ribadeks.
- 7 Valige Max kiirus. Kasutades lükkajat lükake toiduained õrnalt läbi, üks tükk korraga. **Ärge lükake liiga kõvasti** - Te võite oma masinat kahjustada.

## Nõuanded ja näpunäited

- **Sulatage sügavkülmutatud toiduained üles enne hakkimist.**
- Veenduge alati, et luud ja kamar jne on lihalt eemaldatud enne hakkimist.

## 20 Mahlapress

- a Lükkaja
- b Kaan
- c Kaane interlukustuse naga
- d Filter
- e Viljaliha mahuti
- f Mahla väljavooluava (tila)
- g Korpus
- h Viljaliha mahuti vabastamise kang
- i Tops
- j Topsi hoidik

### Pange oma mahlapress kokku nii, nagu näidatud joonisel 20

- 1 Asetage viljalihamahuti korpusele ning keerake päripäeva, kuni see kohale lukustub. Kui see on õigesti paigaldatud, peaks mahla väljavooluava olema viljaliha mahuti vabastamise kangi kohal.
- 2 Asetage kohale filter ning suruge see kindlalt paigale.
- 3 Asetage kaan viljaliha mahutile - keerake päripäeva, et joondada kaane nagal olevat noolt ▼ märgistusega I korpusel.
- 4 Asetage topsi hoidik tarviku alaküljele – nool ▲ topsi hoidikut peaks näitama üles ja olema joondatud mahla väljavooluavaga.
- 5 Samal ajal, kui Te hoiate topsi hoidikut, paigaldage tarvik väljavooluavale, joondades tila üle masina nurga ja seejärel keerates päripäeva seda kohale lukustamiseks.
- 6 Topsiku paigaldamiseks keerake hoidik tilast eemale ning asetage topsik hoidikusse. Keerake topsikut nii, et see asuks mahla väljavooluava all.

- 7 Lõigake toiduained sellisteks tükkideks, mis mahuvad toititorusse.
- 8 Keerake Max kiirusele, seejärel asetage toiduained toititorusse.

**Lükake allapoole ühtlases tempos - ärge kunagi pange sõrmi toititorusse.**

**Tähtis**

- Kui mahlapress hakkab vibreerima, lülitage see välja ning eemaldage filtrist viljaliha. (Mahlapress vibreerib juhul, kui viljaliha on ebaühtlaselt jaotunud).
- Mõned väga kõvad toiduained võivad põhjustada Teie tarviku aeglustumist või seiskumist. Sellisel juhul lülitage masin välja ja eemaldage filtrist ummistus.
- Lülitage masin kasutamise jooksul regulaarselt välja ja eemaldage viljaliha- ja mahla mahutid.

**Nõuanded ja näpunäited**

- Tsitrusviljad - parima tulemuse saamiseks kasutage tsitrusse mahlapressi, mis on saadaval eraldi.
- Sisestage pehmed toiduained aeglaselt, et neist suurima koguse mahla saada.
- Eemaldage kivid (ploomid, virsikud, kirsid jne).
- Eemaldage kõva koor (melonid, ananassid, kurk, jne).
- Pehme koorega ja muud toiduained tuleb vaid puhtaks pesta (õunad, pirnid, porgandid, spinat, viinamarjad, maasikad, seller jne).

**Tervishoiulased soovitusel**

- Vitamiinide säilitamiseks jooge mahl niipea kui võimalik.
- Kui Teil on vaja mahla säilitada mõne tunni jooksul, pange see külmkappi ning lisage mõni tilk sidrunimahla, et seda värskena hoida.
- Ärge jooge rohkem kui kolm 230ml klaasi mahla päevas, väljaarvatud juhul, kui Te sellega harjunud olete.
- Lastele lahjendage mahla võrdse koguse veega.
- Mahl, mis on valmistatud tumerohelistest (brokoli, spinat, jne.) või tumepunastest (peet, punane kapsas, jne.) köögiviljadest, on eriti kange, nii et lahjendage seda alati.
- Puuviljamahlas on kõrge fruktoosi (puuviljasuhkru) kontsentratsioon, seetõttu peavad diabeeti põdevad või madala vererõhuga inimesed vältima liiga suurte koguste joomist.

**Mahlapressi lahtivõtmine**

Toimige vastupidiselt pressi kokkupanemise protseduurile. Viljaliha mahuti eemaldamiseks aluselt - vajutage alusel olevat vabastamiskangi ning liigutage viljaliha mahutit vastupäeva. Seejärel tõstke seadmelt.

**Mahla väljavooluava (tila)**

- Tila on välja töötatud selliselt, et seda on võimalik eemaldada puhastamiseks. Tõmmake tila selle eemaldamiseks.
- Peale puhastamist uuesti paigaldamiseks - lükake tila täielikult tagasi.

## 21 Kompaktne toiduhakkija / veski

- a Korpus
- b Lõiketera
- c Tihendirõngas
- d Purk

- 5 Asetage veski selle väljavooluava kohale, mille põhjal on nool suunaga masina tagakülje poole. Keerake veskit päripäevasele kindlalt kohale lukustamiseks, kuni kaks noolt on joondatud.
- 6 Keerake masin maksimumkiirusele.

### Pange oma toiduhakkija kokku nii, nagu näidatud joonisel 21

- 1 Pange oma toiduained mahutisse.
- 2 Veenduge, et selle tihendirõngas on korralikult paigaldatud lõiketerale. Kui tihend ei ole korralikult paigas, tekib lekkimine.
- 3 Keerake lõiketera tagurpidi. Asetage see mahutisse, lõikepind allapoole.
- 4 Keerake alus mahuti külge, kuni see on käega kõvasti kinni keeratud.






### Nõuanded ja näpunäited

- Vürtside töötlemine ei ole soovitatav, kuna need võivad kahjustada plastmassist osasid.
- Ärge töödelge kuumi toiduaineid, laske neil enne töötlemist jahtuda.

### Soovitatud kasutuse tabel.

Kasutatud munade suurus = keskmine suurus (kaal 53 - 63g).




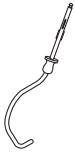



**\* See on ainult juhiseks ning oleneb tulenevalt eriomasest retseptist ning töödeldavatest toiduainetest.**

| Kausi tarvik  | Retsept/ Protsess                                  |  |  | <br>(Minutit) |
|---|--|---|---|---|
|  | Või/margariini ja suhkruga vahustamine             | Kuivatatud puuviljadega   | Min → Max   | 4   |
|   | Munade vahustamine koogitaignasse                  | kook 1,8 kg kokku (6 muna segu)   | 4 → Max   | 1 - 4   |
|   | Segades jahu, puuvilja jne lisamine                |   | Min → 1   | 30 - 60 sek   |
|   | Lehttaigen & Küpsised - rasvaine hõõrumine jahusse | Jahu kogus 450g   | Min → 2   | 2   |
|   | Kõik ühes koogisegud                               | Kogukaal 1,6 kg   | Min → Max   | 45 - 60 sek   |
|  | Leivataigen (tihe, pärmiga)                        | Jahu kogus 500g   | Min<br>↓<br>3   | 45 - 60 sek   |
|   |  | Kogukaal 805g   |   |   |

## Soovitatud kasutuse tabel.

Kasutatud munade suurus = keskmine suurus (kaal 53 – 63g).




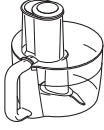

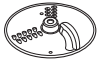







**\* See on ainult juhiseks ning oleneb tulenevalt eriomasest retseptist ning töödeldavatest toiduainetest.**

| Kausi tarvik/<br>Lisatarvikud   | Retsept/ Protsess                                 |               |  |  | <br><b>(Minutit)</b> |
|---|---|---------------|---|---|---|
|    | Pehme pärmiga taigen (rikastatud või ja munadega) | Jahu kaal     | 500g  | Min<br>↓<br>3   | 45 – 60 sek<br><br>5 – 7  |
|   |   | Kogukaal      | 960g  |   |   |
|    | Munavalged  |               | 8   | Min → Max   | 1½ – 3  |
|   | Rasvatud biskviitkoogid                           |               | 620g<br>(6 muna segu)   |   | 4 – 6   |
|   | Koor  |               | 250 – 600ml   | Min → Max   | 2 – 4   |
|   | Majonees  | Munakollased  | 4   | Max   | 1 – 2   |
|   | Pannkoogitaigen                                   |               | 1l  | Min<br>↓<br>Max   | 10 sek<br>↓<br>45 – 50 sek  |
| <br> | Külmad vedelikud<br>Joogid & ja Smuutid           | Plastik AT282 | 1.6l  | Max   | 30 – 60 sek   |
|   |   | Klaas AT283   | 1.2l  |   |   |
|   | Piimakokteil/<br>Külm piim                        | Plastik AT282 | 1.2l  | Max   | 15 – 30 sek   |
|   |   | Klaas AT283   | 800ml   |   |   |
|   | Jääkuubikud                                       |               | 6<br>(125g)   | P   | -   |

## Soovitatud kasutuse tabel.

Kasutatud munade suurus = keskmine suurus (kaal 53 - 63g).



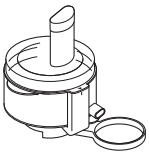

\* **See on ainult juhiseks ning oleb tulenevalt eriomasest retseptist ning töödeldavatest toiduainetest.**

| Lisatarvikud   | Retsept/ Protsess   |  |  | <br>(Minutit) |
|--|---|---|---|---|
| <br><br> | <b>Toores liha ja kala</b>  | 400g  | 3 → Max   | 15 - 20 sek   |
|  | <b>Sibul</b>  | 250g  | P   | 5 - 10 sek  |
|  | <b>Küpsised</b>   | 250 - 500g  | Max   | 20 - 30 sek   |
|  | Lehttaigen - rasvaine hõõrumine jahusse   | Jahu kaal<br>450g   | Max   | 2   |
|  | Kõik ühes koogisegud  | Kogukaal<br>1,6 kg  | Min → Max   | 45 - 60 sek   |
|  | Majonees  | Munakollased<br>3 - 4   | Max   | 1 - 2   |
| <br>     | Viiluta ja riivi juustu, porgandit, kartulit, kapsast, suvikõrvitsat, peeti   | Ärge ületage maksimum märget kausil.  | Max   | -   |
|  | Viilutage pehmemaid toiduaineid nagu kurgid ja tomatid  |   | 4 - Max   | -   |
|   | Parmesanijuust ja kartulid  |   | Max   | -   |
| <br>  | Kartulid friikartuliteks ja kõvemad koostisained salatite pajaroogade ja dippide tarvis (nt porgand, kaalikas, suvikõrvits ja kurk) |   | Max   | -   |
|   | Pogandi ja juustu riivimine   |   | Max   | -   |
|   | Kõik tsitrusviljad  |   | 1 kg  | 3   |
|   | Liha, linnuliha ja kala.  | -   | Max   | 10 min  |

## Soovitatud kasutuse tabel.

Kasutatud munade suurused = keskmine suurus (kaal 53 – 63g).

**\* See on ainult juhiseks ning oleneb tulenevalt eriomasest retseptist ning töödeldavatest toiduainetest.**

| Lisatarvikud  | Retsept/ Protsess   |  |  | <br>(Minutit) |
|---|---|---|---|---|
|  | Mahl puuviljadest ja köögiviljadest nt porganditest, õuntest, ananassist, tomatitest ja viinamarjades.        | 500g  | Max   | -   |
|   | Pehmed puuviljad ja köögiviljad nt tomatid ja viinamarjad   | 500g  | Max   | -   |
|  | Pähklid   | 50g   | Max   | 30 sek  |
|   | Kohvioad  | 50g   | Max   | 30 sek  |
|   | Külmad püreed   | 50g   | Max   | 30 sek  |
|   | <b>Vürtsine mee &amp; pähkli marinaad</b><br>Mesi (toatemperatuuril)<br>Krõmpsuv maapähklivõi<br>Väike tsilli | 250g<br>40g<br>1  | P   | 10 sek  |

### Hooldus ja puhastamine

- Lülitage seade alati välja ning ühendage välja vooluvõrgust enne puhastamist.
- Enne puhastamist eemaldage tarvikud.
- Paremaks puhastamiseks peske tarvikud kokkeseelt peale kasutamist.
- Mõned toiduained, nt. porgand, võivad määrada plastikut. Tarvikute hõõrumine taimeõlisse kastetud lapiga aitab eemaldada määratud kohti.
- **Käsitsege lõiketerasid ja kettaid ettevaatlikult - need on äärmiselt vahedad.**

### Toiteblokk

- Pühkige niiske lapiga, seejärel kuivatage.
- Ärge kunagi kasutage abrasiivseid aineid ega kastke toiteblokki vette.
- Veenduge, et mikseri aluse jalad on alati puhtad.

### Kauss

- Ärge kunagi kasutage traadist harja, terasvilla ega kloori oma roostevabast terasest kausi puhastamiseks. Kasutage lubjakivi eemaldamiseks äädikat.
- Hoidke eemal kuumusest (pliidi pealne, ahi, mikrolaineahi).

Puhastamisjuhised - Vaadake puhastamistabelit tagakaane seesmisel küljel.



## Teenindus ja kliendihooldus

- 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 Te leiate seadmelt kahjustuse, palun saatke see või tooge see volitatud KENWOOD'i teeninduskeskusesse. Ajakohastatud andmed Teile lähimast volitatud KENWOOD'i teeninduskeskusest on veebilehel [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) või Teie asukohariigi KENWOOD'i veebilehel.

- Disainitud ja välja töötanud Kenwood Üendkuningriigis.
- Valmistatud Hiinas.



### **OLULINE TEAVE 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.

| Rikete kõrvaldamise juhised                   |   |  |
|---|---|--|
| Probleem                                      | Põhjus  | Lahendus   |
| Seade seiskus käitamise ajal.                 | <p>Voolu ei ole</p> <p>Masin on ülekoormatud, maksimummahtuvus ületatud</p> <p>Väljundite katteid ei ole paigaldatud või need on lahti lukustatud</p> | <p>Kontrollige, kas seade on vooluvõrku lülitatud.</p> <p>Keerake kiiruselüliti asendisse „off“, Oodake mõned sekundid ja seejärel valige kiirus uuesti. Seade peaks taas tööle hakkama koheselt.</p> <p>Kontrollige maksimumkoguseid „Soovitatud kasutuse tabelis“</p> <p>Kontrollige, et väljundite kate/ katted on korralikult paigaldatud.</p> |
| Keskmise või kiire kiiruse tarvikud ei tööta. | <p>Tarvikud ei ole korralikult paigaldatud ega lukustatud.</p> <p>Muu väljundi kate ei ole korralikult paigaldatud.</p>                               | <p>Kontrollige, et tarvik on korralikult lukustunud</p> <p>Kontrollige, et väljundite katted on korralikult paigaldatud.</p>   |
| Liikumine tööpinnal                           | Masina all olevad jalad on märjad või mustad.   | Kontrollige regulaarselt, et jalad oleks puhtad ja kuivad.   |
| Blender või veski lekib lõiketera juurest.    | Tihend on puudu, tihend on valesti paigaldatud, tihend on kahjustunud   | Kontrollige, et tihend oleks õigesti paigaldatud ja et see ei oleks kahjustunud. Uue tihendi saamiseks vaadake jaotist „Teenindus ja kliendihoole“.  |
| Töövahendite/ tarvikute halb töötulemus       | Vaadake jaotist „Tarvikute kasutamine“.   | Kontrollige, et tarvikud oleks õigesti kokku pandud.   |