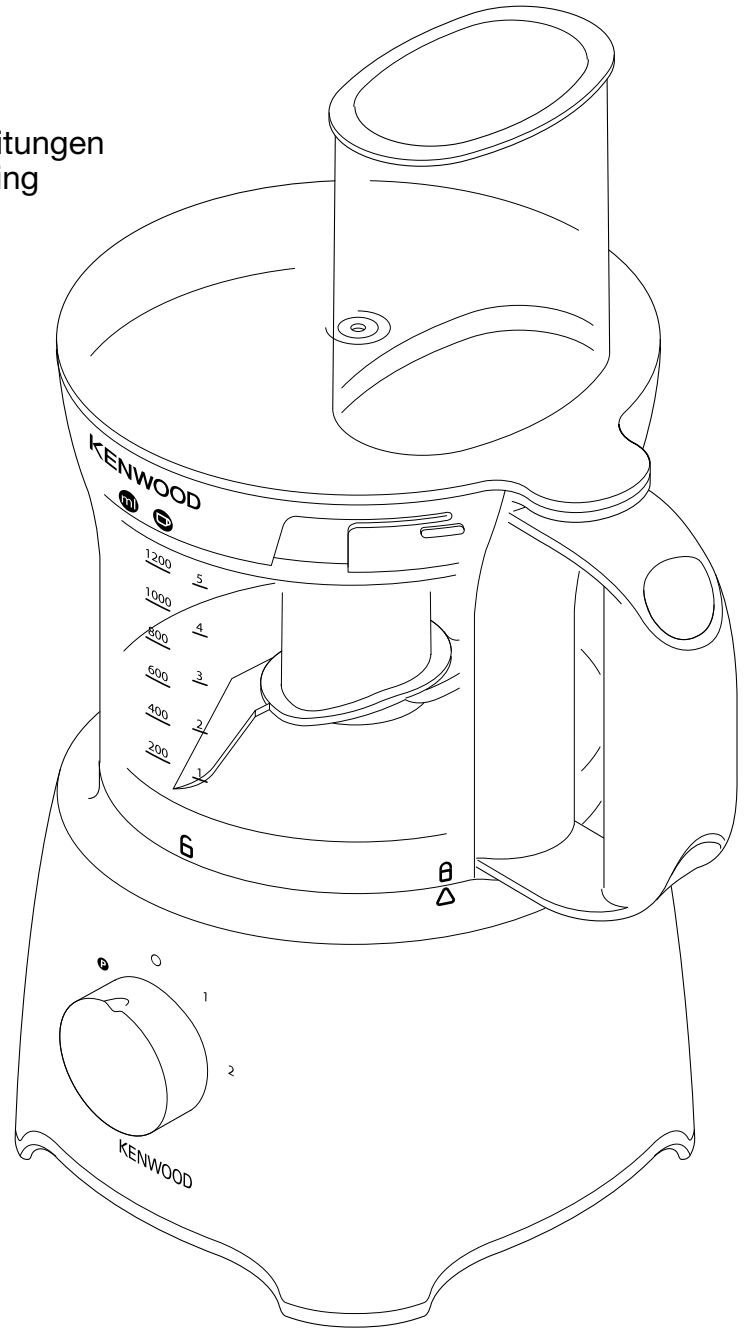
trovaprezzi.it

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Kenwood Multipro Compact FDP301 Silver o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici

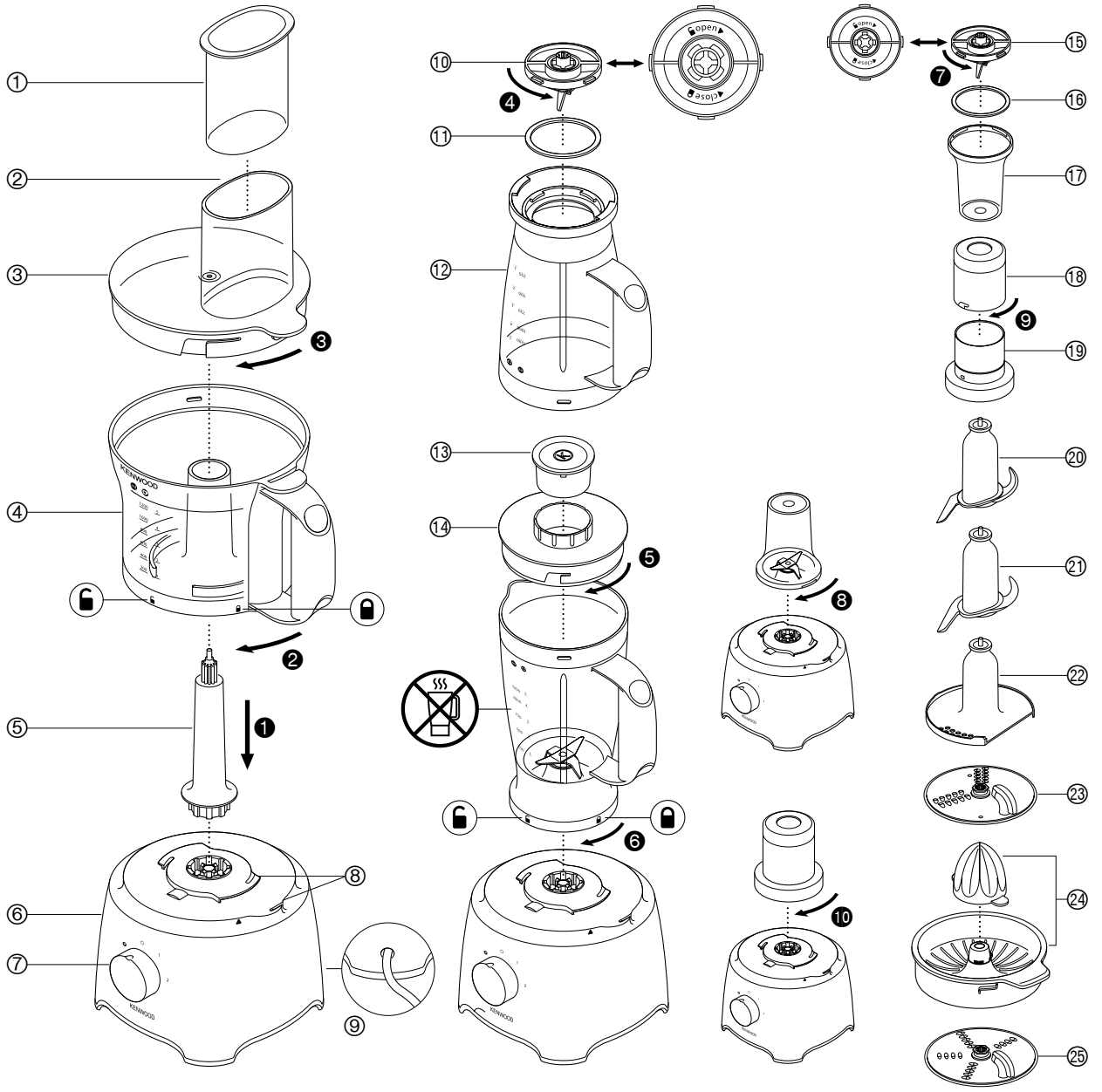
KENWOOD

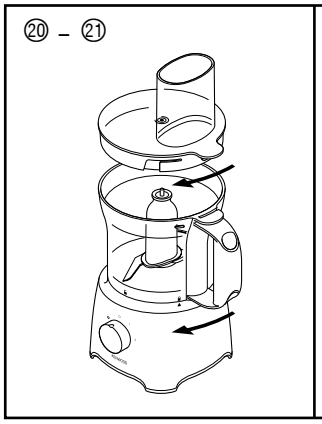
TYPE FDP30

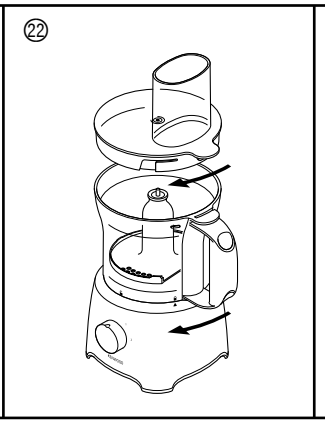
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

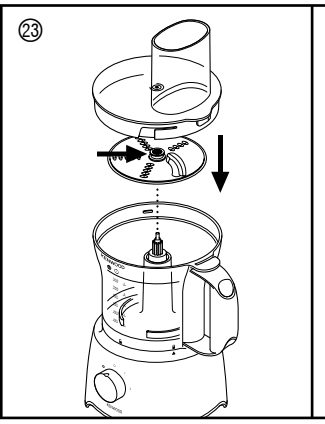


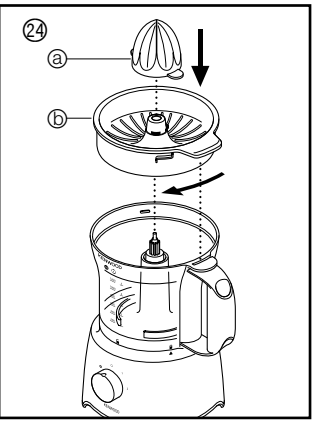
English	2 - 9
Nederlands	10 - 18
Français	19 - 27
Deutsch	28 - 36
Italiano	37 - 45
Português	46 - 54
Español	55 - 63
Dansk	64 - 71
Svenska	72 - 79
Norsk	80 - 87
Suomi	88 - 95
Türkçe	96 - 103
Česky	104 - 111
Magyar	112 - 119
Polski	120 - 128
Ελληνικά	129 - 137
Slovenčina	138 - 146
Українська	147 - 155
عربي	١٥٦ – ١٦٣


open
close
KENWOOD


⑳ – ㉑


㉒


㉓


㉔
ⓐ
ⓑ

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- **DO NOT process hot ingredients.**
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender goblet whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts;
  - when not in use;
  - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- **Never fit the blade assembly to the power unit without the blender or mini chopper/mill jar fitted.**
- Before removing the lid from the bowl, blender or mini chopper/mill from the power unit:
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - be careful not to unscrew the blender goblet or mini chopper/mill jar from the blade assembly.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **Always unplug your food processor when not in use.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see “service and customer care”.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor, blender or mill can result in injury.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

blender

- **DO NOT process hot ingredients.**
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the goblet or before blending.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the blender empty.
- To ensure the long life of your blender, do not run it for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.

mill attachments

- Never fit the blade assembly to the power unit without the jar/lid fitted.
- Never unscrew the jar/lid while the mill is fitted to your appliance.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade assembly away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- Do not process hot ingredients in the mill allow to cool down to room temperature before processing.

mini chopper/mill

- To ensure the long life of your mini chopper/mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.

grinding mill

- To ensure the long life of your grinding mill, never run for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- Do not process turmeric root as it is too hard and may damage the blades.

slicing/grating disc

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

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

before using for the first time

1 Remove 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 “care and cleaning”.

key

processor

① pusher
② feed tube
③ lid
④ bowl
⑤ detachable drive shaft
⑥ power unit
⑦ speed/pulse control
⑧ safety interlocks
⑨ cord storage (at back)

attachments

Not all of the attachments listed below may be included with your food processor. Attachments are dependent upon the model variant. Refer to “service and customer care” section for information on how to buy an attachment not included in pack.

blender (if supplied)

⑩ blade assembly
⑪ sealing ring
⑫ goblet
⑬ filler cap
⑭ lid

mini chopper /mill (if supplied)

⑮ blade assembly
⑯ sealing ring
⑰ jar

grinding mill (if supplied)

⑱ mill lid
⑲ grinding mill blade assembly

⑳ knife blade
㉑ dough tool (if supplied)
㉒ emulsifying tool
㉓ thick slicing/coarse grating disc
㉔ citrus juicer (if supplied)
㉕ thin slicing/fine grating disc (if supplied)

to use your food processor

1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit ❶.
2 Then fit the bowl by aligning the 🔓 on the bowl with the ▲ on the power unit, turn clockwise ❷ until it locks 🔒.
3 Fit an attachment over the bowl drive shaft.

- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.

4 Fit the lid ❸ - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.

- **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.**

5 Plug in, switch on and select a speed. (Refer to the recommended speed chart).

- **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right front hand corner.**
- Use the pulse (**P**) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.

6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.

- **Always switch off and unplug 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 blender (if supplied)

1 Fit the sealing ring ⑪ into the blade assembly ⑩ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**

2 Hold the underside of the blade assembly ⑩ and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise until it is secure ❹. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:

🔓 - unlocked position

🔒 - locked position

The blender will not operate if incorrectly assembled.

3 Put your ingredients into the goblet.

4 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise ❺ until it clicks. Fit the filler cap.

5 Place the blender onto the power unit, align the 🔓 on the blender with the ▲ on the power unit and turn clockwise ❻ to lock 🔒▲.

- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**

6 Select a speed (refer to the recommended speed chart) or use the pulse control.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- Ice crushing - operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.2 litres - less for frothy liquids like milkshakes.

to use your mini chopper/mill (if supplied)

Use the mini chopper/mill for processing nuts, coffee beans and purées.

1 Put the ingredients into the jar ⑰.

2 Fit the sealing ring ⑯ into the blade assembly ⑮.

3 Turn the blade assembly upside down. Lower it into the jar, blades down.

4 Screw the blade assembly onto the jar until finger tight ❼. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:

🔓 - unlocked position

🔒 - locked position

5 Place the mini chopper/mill onto the power unit, align the 🔓 on the mini chopper/mill with the ▲ on the power unit and turn clockwise ❽ to lock 🔒▲.

6 Switch onto maximum speed or use the pulse control.

hints

- Herbs are best milled when clean and dry.
- Baby food/purée - allow cooked food to cool down to room temperature before processing in the mill.
- For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.

grinding mill (If supplied)

Use the grinding mill for processing dry ingredients such as coffee beans and for grinding spices such as:-
Black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, fresh ginger root, garlic cloves and fresh chillies.

to use your grinding mill

1 Place your ingredients into the blade assembly ⑲.

2 Fit the lid ⑱ and turn clockwise to lock ❾.

3 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock ❿.

4 Select a speed or use the pulse (P).

hints

- For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 50g at a time in the mill.
- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Do not process turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades.
- Cut ginger up into small pieces before processing.
- For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.

recommended speed chart				
Tool/attachment	**Function**	**Recommended speed**	**Processing time ❇**	**Maximum capacities**
Knife blade	All in one cake mixes	2	10 – 15 secs	1.2Kg/2lb 11oz Total weight
	Pastry – rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	2 1 – 2	10 secs 10 – 20 secs	300g/11oz Flour weight
	Chopping fish and lean meat	2	10 – 30 secs	400g/14oz Lean meat total weight
	Chopping vegetables	Pulse	5 – 10 secs	250g/10oz
	Chopping nuts	2	30 – 60 secs	100g/4oz
	Puréeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	2	10 – 30 secs	500g/1lb 2oz
	Blending in the bowl Do not process hot ingredients. Do not exceed the maximum mark on the bowl.			
	Thick soup mixes (450ml liquid to 750g ingredients) **Process vegetables with 200ml water until finely chopped.** **Add the remaining water until incorporated.**	1 – 2 1	30 – 60 secs 5 secs	1.2 litre
	Thin soup mixes (500ml liquid to 500g ingredients)	Start on 1 and increase to 2	30 – 60 secs	1 litre
	Milk and liquid recipes		15 – 30 secs	500 ml
Dough tool (if supplied)	Yeasted mixes	2	60 secs	340g/12oz Flour weight
Emulsifying tool	Cream Mayonnaise	1 – 2 2	15 – 20 secs 30 – 60 secs	250 ml 300 g oil
Discs - slicing/ grating	Firm food items such as carrots and hard cheeses Softer food items such as cucumbers and tomatoes	2 1	– –	Do not fill about the maximum capacity marked on the bowl
Citrus juicer (if supplied)	Citrus fruits	1	–	–
Blender (if supplied)	Cold soups and drinks **Do not process hot ingredients**	2	60 secs	1.2 litre
Mini chopper/mill (if supplied)	Herbs	2	10 secs	10g/½ oz
	Nuts	2	10 – 30 secs	50g/2oz
	Coffee beans	2	30 secs	50g/2oz
	Uncooked meat (beef steak) cut into 2cm cubes	2	5 secs	100g/4oz
Grinding mill (if supplied)	Processing spices	2	30 – 60 secs	50g/2oz
	Grinding coffee beans	2		50g/2oz
	Chopping nuts	Pulse	–	50g/2oz
	Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger	Pulse	–	30g/1oz

❇ This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

using the attachments

Refer to recommended speed chart for each attachment.

⑳ knife blade

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.

hints

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/¾in 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/¾in.cubes.
- Take care not to over-process.

㉑ dough tool (if supplied)

Use for yeasted dough mixes.

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

㉒ emulsifying tool

Use for light mixtures only e.g. cream, mayonnaise.

hints

- Ensure the bowl and tool are clean and free from grease before use.

slicing/grating discs

To use the discs.

reversible slicing/grating discs - thick ㉓, thin ㉕
Use the grating 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.

to use the cutting discs

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
3 Fit the lid.
4 Put the food in the feed tube.
5 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

hints

- Use fresh ingredients
- Do not cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- Food placed upright comes out shorter than food placed horizontal.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

㉔ citrus juicer (if supplied)

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

ⓐ cone
ⓑ sieve

to use the citrus juicer

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.
3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.

- **The citrus juicer will not operate if the sieve is not locked correctly.**
- For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
- To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
- When juicing large quantities, empty the sieve regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- **Handle the blade and cutting disc with care - they are extremely sharp.**
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not 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.
- Do not immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit ⑨.

blender and mini chopper/mill

1 Empty the goblet/jar, unscrew the blender blade assembly by turning to the unlock position 🔓 to release.
2 Wash the goblet/jar by hand.
3 Remove and wash the sealing ring.
4 Do not touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade assembly in water.**
5 Leave to dry upside down.

grinding mill

- Remove the lid from the blade assembly by turning in an anticlockwise direction.
- Wash the lid by hand.
- Do not touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade assembly in water**.
- Leave to dry upside down.

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed in your dishwasher.

item	suitable for dishwashing
main bowl, lid, pusher	✔
knife blade, dough tool	✔
emulsifying tool	✔
detachable drive shaft	✔
discs	✔
citrus juicer	✔
blender goblet, lid, filler cap	✔
grinding mill lid	✔
blade assembly and seal for blender and mini chopper/mill	✘
grinding mill blade assembly	✘
spatula	✔

service and customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

troubleshooting guide		
Problem	**Cause**	**Solution**
The processor will not operate.	No Power. Bowl not fitted to power unit correctly. Bowl lid not locked on correctly.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right front hand corner. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. **The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.** If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
Blender or mill will not operate.	Blender or mill not locked on correctly. Blender or mill not assembled correctly.	The blender or mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade assembly is fully tightened into the goblet/jar.
Processor stops during processing.	Processor overloaded/maximum capacities exceeded. Lid unlocked.	Check maximum capacities stated in the recommended speed chart. Check lid is locked correctly.
Blender or mini chopper/mill leaking from blade assembly base.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see “service & customer care”.
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant “using the attachment” section. Check attachments are assembled correctly.	

veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- De messen en de schijven zijn erg scherp; ga er dus voorzichtig mee om. **Houd ze bij het hanteren en schoonmaken altijd bovenaan bij de vingergreep en weg van het snijvlak, vast.**
- **Verwerk NOOIT hete ingrediënten.**
- Til de keukenmachine niet bij het handvat op en draag hem evenmin op die manier; hierdoor kan het handvat afbreken, waardoor u letsel kunt oplopen.
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u altijd eerst het mes te verwijderen.
- Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom van de keukenmachine en de beker van de blender, wanneer deze op het lichtnet is aangesloten.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:-
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert;
  - als u het apparaat niet gebruikt;
  - voor het reinigen.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de invoerkoker te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde stamper.
- **Bevestig het meselement nooit op het motorblok zonder de beker van de blender of van de mini-hakker/molen.**
- Vóór u het deksel van de kom haalt of de blender of mini-hakker/molen van het motorblok verwijdert:
  - zet het apparaat uit;
  - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
  - zorg dat u de beker van de blender of mini-hakker/molen niet van het meselement losschroeft.
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit-knop.
- **Als teveel kracht wordt uitgeoefend op het vergrendelingsmechanisme, wordt dit apparaat beschadigd en kan het letsel veroorzaken.**
- **Haal de stekker altijd uit de keukenmachine wanneer u hem niet gebruikt.**

- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie 'onderhoud en klantenservice'.
- Laat het motorblok, 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.
- U mag de maximum capaciteit die in de snelheidstabel wordt aangegeven, niet overschrijden.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.
- Misbruik van de processor, blender of molen kan letsel veroorzaken
- Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken misschien minder energie.

blender

- **Verwerk NOOIT hete ingrediënten.**
- **KANS OP BRANDWONDEN:** Laat hete ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de beker plaatst of verwerkt.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Laat de blender uitsluitend voorzien van deksel lopen.
- Gebruik de kan uitsluitend met de bijgeleverde messen.
- De blender nooit leeg gebruiken.
- Om een lange levensduur van uw blender te garanderen, mag u hem nooit langer dan 60 seconden gebruiken.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa gevormd zijn; breek de massa op voor u hem aan de kan toevoegt.

molenhulpstukken

- Sluit het meselement nooit aan op het onderstel zonder dat de beker of het deksel zijn bevestigd.
- Schroef de beker of het deksel nooit los als de molen aan de machine is bevestigd.
- Raak de scherpe messen niet aan – Houd kinderen uit de buurt van de messen.
- Verwijder de molen nooit voordat de messen helemaal tot stilstand zijn gekomen.
- De machine functioneert niet als de molen onjuist is bevestigd.
- Verwerk nooit hete ingrediënten in de molen. Laat ze eerst tot kamertemperatuur afkoelen.

mini-hakker/molen

- Zorg ervoor dat de mini-hakker/molen lang meegaat door hem nooit langer dan 30 seconden ononderbroken te gebruiken. Zet het hulpstuk uit zodra u de juiste consistentie hebt verkregen.
- Het verwerken van specerijen wordt niet aangeraden, omdat de kunststof onderdelen beschadigd kunnen raken.

maalmolen

- Zorg ervoor dat de maalmolen lang mee gaat door hem nooit langer dan 60 seconden ononderbroken te gebruiken. Zet het hulpstuk uit zodra u de juiste consistentie hebt verkregen.
- Verwerk nooit geelwortel omdat dit te hard is en de messen zal beschadigen.

schijven voor snijden/raspen

- Verwijder het deksel nooit voordat de schijf helemaal tot stilstand is gekomen.
- Wees voorzichtig met de snijschijven – ze zijn heel erg scherp.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

1. Verwijder de plastic beschermhoezen van het mes. **Wees voorzichtig: de messen zijn erg scherp.** Deze beschermhoezen moeten weggegooid worden; ze zijn uitsluitend bedoeld om het mes tijdens de vervaardiging en het vervoer te beschermen.
2. Was de onderdelen, zie 'onderhoud en reiniging'.

legenda

keukenmachine

① stamper
② vulopening
③ deksel
④ kom
⑤ verwijderbare aandrijfas
⑥ motorblok
⑦ snelheids- en pulseerknop
⑧ veiligheidsvergrendeling
⑨ snoeropslag (aan achterzijde)

hulpstukken

Mogelijk zijn niet alle onderstaande hulpstukken met uw keukenmachine meegeleverd. De hulpstukken die worden meegeleverd hangen af van het machinemodel. Raadpleeg het deel 'onderhoud en klantenservice' voor informatie over de aankoop van een hulpstuk dat niet is meegeleverd.

blender (indien meegeleverd)

⑩ meselement
⑪ afsluitring
⑫ kan
⑬ vuldop
⑭ deksel

mini-hakker/molen (indien meegeleverd)

⑮ meselement
⑯ afsluitring
⑰ beker

maalmolen (indien meegeleverd)

⑱ molendeksel
⑲ meselement van de maalmolen

⑳ meslemmet
㉑ deeghulpstuk (indien meegeleverd)
㉒ emulgeerhulpstuk
㉓ schijf voor dik snijden/grof raspen
㉔ citruspers (indien meegeleverd)
㉕ schijf voor dun snijden/fijn raspen (indien meegeleverd)

gebruik van uw keukenmachine

1 Bevestig de verwijderbare aandrijfas op het onderstel ❶.
2 Bevestig dan de kom door de 🔓 op de kom uit te lijnen met de ▲ op het onderstel. Draai de kom naar rechts ❷ om hem te vergrendelen 🔒.
3 Plaats een hulpstuk op de aandrijfas van de kom.
- Zet de kom en het hulpstuk altijd op de keukenmachine voordat u ingrediënten toevoegt.

4 Zet het deksel ❸ erop – zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfas/het hulpmiddel in het midden van het deksel past.
- **U dient de keukenmachine niet met het deksel, maar altijd met de aan/uit-knop te bedienen.**

5 Steek de stekker in het stopcontact, schakel het apparaat in en selecteer een snelheid. (Raadpleeg de tabel met aanbevolen snelheden.)
- **De machine functioneert niet als de kom of het deksel niet goed vergrendeld zijn. Controleer of de toevoerbuis en de komhendel zich rechtsvoor bevinden.**
- Gebruik de pulseerknop (**P**) 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.
- **Voor u het deksel verwijdert, dient u het apparaat altijd uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.**

belangrijk
- Deze keukenmachine is niet geschikt voor het verpulveren of malen van koffiebonen of voor het vermalen van kristalsuiker tot basterdsuiker.
- Wanneer u amandelessence of -smaakstof aan mengsels toevoegt, dient u het contact met kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.

gebruik van uw blender (indien meegeleverd)

1 Plaats de afsluitring ⑪ in het meselement ⑩ – zorg ervoor dat de afdichting goed in het gegroefde deel is geplaatst.
- **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**

2 Houd de onderkant van het meselement ⑩ vast en steek de messen in de beker – draai ze naar links, totdat ze vastklikken ❹. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van het meselement, als volgt:

🔓 – onvergrendelde stand

🔒 – vergrendelde stand

De blender werkt niet als hij onjuist in elkaar is gezet.

3 Plaats de ingrediënten in de kan.
4 Plaats het deksel op de kan en draai hem naar rechts ❺, totdat hij vastklikt. Zet de vulndop op zijn plaats.
5 Plaats de blender op het motorblok. Leg de 🔓 op de blender op één lijn met de ▲ op het motorblok. Draai de blender naar rechts ❻ om hem te vergrendelen 🔒.
- **Het apparaat werkt niet als de blender onjuist geplaatst is op de vergrendeling.**

6 Selecteer een snelheid (zie de tabel met aanbevolen snelheden) of gebruik de pulseerknop.

tips
- Bij de bereiding van mayonaise plaatst u alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de blender. Verwijder de vuldop. Giet de olie vervolgens langzaam door de opening in het deksel op het draaiende apparaat.
- Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand van de kom mogelijk schoonschrapen. Als het mengsel moeilijk verwerkt kan worden, voegt u meer vloeistof toe.
- Verbrijzelen van ijsblokjes – pulseer in korte pulsen tot het ijs de gewenste consistentie bereikt heeft.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de plastic onderdelen beschadigen.
- Het apparaat werkt niet als de blender onjuist geplaatst is.

- Droge ingrediënten mengen – in stukken snijden, de vuldop verwijderen, en de stukken één voor één op het draaiende mes laten vallen. Houd uw handen over de opening. Voor het beste resultaat dient u het apparaat regelmatig te legen.
- Gebruik de blender niet om voeding in te bewaren. Zorg dat de blender zowel voor als na het gebruik leeg is.
- Meng nooit meer dan 1,2 liter - of minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.

de mini-hakker/molen gebruiken (indien meegeleverd)

Gebruik de mini-hakker/molen voor het verwerken van noten, koffiebonen en purees.

1 Doe de ingrediënten in de beker ⑰.
2 Plaats de afsluitring ⑯ in het meselement ⑮.
3 Draai het meselement ondersteboven. Laat het met de messen naar beneden in het maatglas zakken.
4 Schroef het meselement vingervast op het maatglas ❼. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van het meselement, als volgt:
   🔓 – onvergrendelde stand
   🔒 – vergrendelde stand
5 Plaats de molen op het motorblok. Leg de 🔓 op de molen op één lijn met de ▲ op het motorblok. Draai de molen naar rechts ❽ om hem te vergrendelen 🔒▲.
6 Kies de maximumsnelheid of gebruik de pulseerknoppulseerknop.

tips

- Kruiden worden het beste verwerkt wanneer ze schoon en droog zijn.
- Babyvoeding/puree – laat de gekookte voeding tot kamertemperatuur afkoelen voordat u de molen gaat gebruiken.
- Aangeraden wordt de grote kom te gebruiken voor het fijnhakken van kruiden.

maalmolen (indien meegeleverd)

Gebruik de maalmolen voor het verwerken van droge ingrediënten, zoals koffiebonen en voor het vermalen van specerijen, zoals:
zwarte peperkorrels, kardemom-, komijne-, koriander- en venkelzaadjes, verse gemberwortel, knoflookteentjes en verse rode pepers.

de maalmolen gebruiken

1 Doe uw ingrediënten in het meselement ⑲.
2 Bevestig het deksel ⑱ door het naar rechts vast te draaien ❾.
3 Plaats de molen op het onderstel en draai hem naar rechts vast ❿.
4 Kies een snelheid of gebruik de stroomstootknop (P).

tips

- Voor de beste prestaties bij de verwerking van specerijen raden wij aan dat u nooit meer dan 50 g per keer in de molen verwerkt.
- Hele specerijen behouden hun aroma veel langer dan gemalen specerijen. Daarom is het het beste om telkens een kleine hoeveelheid verse specerijen te vermalen.
- Als u de meeste smaak en essentiële oliën uit hele specerijen wilt halen, wordt aangeraden de specerijen voorafgaand aan het vermalen te roosteren.
- Verwerk nooit geelwortel in de molen, omdat dit te hard is en de messen zal beschadigen.
- Snijd gember eerst in kleine stukjes.
- Aangeraden wordt de grote kom te gebruiken voor het fijnhakken van kruiden.

tabel met aanbevolen snelheden				
instrument/ hulpstuk	**functie**	**aanbevelen snelheid**	**verwer-kingstijd ✻**	**maximum capaciteit**
Meslemmet	Kant-en-klare taartmixen	2	10-15 sec	1,2 kg totaalgewicht
	Gebaksdeeg – boter met bloem mengen Water toevoegen om ingrediënten te mengen	2 1-2	10 sec 10-20 sec	300 g bloemgewicht
	Vis en mager vlees hakken	2	10-30 sec	400 g max mager rundvlees
	Groenten hakken	Pulseren	5-10 sec	250 g
	Noten hakken	2	30-60 sec	100 g
	Zacht fruit, gekookt fruit en gekookte groenten pureren	2	10-30 sec	500 g
	In de kom mengen Verwerk geen hete ingrediënten. Vul de kom niet verder dan het aangegeven maximumniveau.			
	Dikke soep (450 ml vloeistof op 750 g ingrediënten) **Verwerk groente met 200 ml water, totdat de groente fijngesneden is.** **Voeg het resterende water toe, totdat het is opgenomen.**	1-2 1	30-60 sec 5 sec	1,2 liter
	Dunne soep (500 ml vloeistof op 500 g ingrediënten)	Start op 1 en verhoog de snelheid naar 2	30-60 sec	1 liter
	Melk en vloeibare recepten		15-30 sec	500 ml
Deeghulpstuk (indien meegeleverd)	Mengsels met gist	2	60 sec	340 g bloemgewicht
Emulgeerhulpstuk	Room Mayonaise	1 – 2 2	15-20 sec 30-60 sec	250 ml 300 g olie
Schijven – snijden/raspen	Harde ingrediënten als wortelen, harde kaas Zachtere ingrediënten als komkommer, tomaten	2 1	– –	Niet boven het op de kom aangegeven maximale vulvermogen vullen
Citrusfruitpers (indien meegeleverd)	Citrusvruchten	1	–	–
Blender (indien meegeleverd)	Koude soep en dranken **Verwerk nooit hete ingrediënten.**	2	60 sec	1,2 liter
Mini-hakker/ molen (indien meegeleverd)	Kruiden	2	10 sec	10 g
	Noten	2	10-30 sec	50 g
	Koffiebonen	2	30 sec	50 g
	Rauw vlees (biefstuk) in blokjes van 2 cm	2	5 sec	100 g
Maalmolen (indien meegeleverd)	Specerijen verwerken	2	30-60 sec	50 g
	Koffiebonen malen	2		50 g
	Noten hakken	Pulseren	–	50 g
	Teentjes knoflook, verse Spaanse pepers en verse gember verwerken	Pulseren	–	30 g

✻ Dit dient uitsluitend als richtlijn en is afhankelijk van het precieze recept en de ingrediënten die worden verwerkt.

de hulpstukken gebruiken

Raadpleeg de tabel met aanbevolen snelheden voor elk hulpstuk.

⑳ meslemmet

Van alle hulpstukken is het meslemmet het meest veelzijdige. De duur van de verwerkingstijd bepaalt de verkregen textuur.
Voor een grovere textuur gebruikt u de pulseerknop.
Gebruik het meslemmet voor het maken van taart en gebak, voor het fijnhakken van rauw of gekookt vlees, groenten, noten, paté, dips, voor het pureren van soep en voor het verkruimelen van koekjes en brood.

Het kan ook worden gebruikt om gegiste deegmengsels te maken indien het deeghulpstuk niet is bijgeleverd.

tips

- Snij etenswaren zoals vlees, brood en groente in blokjes van 2 cm, voordat u ze gaat verwerken.
- Koekjes moeten in stukjes verbrokkeld worden en via de vulopening worden toegevoegd, terwijl de machine draait.
- Als u gebak maakt en de boter rechtstreeks uit de koelkast gebruikt, moet u de boter in blokjes van 2 cm snijden.
- Zorg ervoor dat u de machine niet te lang gebruikt.

㉑ deeghulpstuk (indien meegeleverd)

Deze haak wordt gebruikt voor het kneden van gegist deeg.

- Doe de droge ingrediënten in de kom en giet de vloeistof door de vulopening, terwijl de machine draait. Meng de ingrediënten totdat een gladde elastische deegbal ontstaat. Dit duurt 60 seconden.
- Kneed het deeg opnieuw met de hand. Kneed het deeg niet in de kom, omdat de machine hierdoor instabiel kan worden.

㉒ emulgeerhulpstuk

Wordt alleen gebruikt voor lichte mengsels, zoals room of mayonaise.

tips

- Zorg ervoor dat de kom en het hulpstuk schoon en vetvrij zijn, voordat u ze gaat gebruiken.

schijven voor snijden/raspen

De schijven gebruiken.

omkeerbare schijven voor snijden/raspen – dik ㉓, dun ㉕

Gebruik de raspzijde voor kaas, wortels, aardappelen en voedingsmiddelen met een gelijksoortige textuur.
Gebruik de snijzijde voor kaas, wortels, aardappelen, kool, komkommer, courgette, bieten en uien.

de snijschijven gebruiken

1 Plaats de aandrijfas en de kom op het onderstel.
2 Houd de schijf aan de middengreep vast en plaats hem op de aandrijfas, met de juiste zijde naar boven gekeerd.
3 Zet het deksel op zijn plaats.
4 Doe de ingrediënten in de vulopening.
5 Zet de machine aan en duw de ingrediënten gelijkmatig met de stamper naar binnen – **steek uw vingers nooit in de vulopening.**

tips

- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd de ingrediënten niet te klein. Vul de hele breedte van de vulopening met de ingrediënten. Zodoende kunnen de ingrediënten tijdens de verwerking niet zijwaarts schuiven.
- Ingrediënten die rechtop worden ingebracht worden korter dan ingrediënten die horizontaal worden ingebracht.
- Er blijven altijd restjes aan de schijf of in de kom hangen na de verwerking.

㉔ citruspers (indien meegeleverd)

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

ⓐ perskegel
ⓑ zeef

de citruspers gebruiken

1 Plaats de aandrijfas en de kom op het onderstel.
2 Plaats de zeef in de kom. Zorg ervoor dat de hendel van de zeef vlak boven de hendel van de kom vergrendeld is.
3 Plaats de kegel over de aandrijfas. Draai de kegel totdat hij helemaal naar beneden valt.
4 Snijd het fruit door midden. Zet de machine aan en druk het fruit op de kegel.

- **De citruspers functioneert niet als de zeef niet juist is vergrendeld.**
- Voor het beste resultaat gebruikt u vruchten op kamertemperatuur en rolt u ze met de hand over een werktafel, voordat u ze gaat persen.
- Om zoveel mogelijk sap uit het fruit te halen kunt u de vrucht heen en weer bewegen.
- Wanneer u veel vruchten perst, dient u de zeef regelmatig te legen zodat er niet te veel vruchtvlees en pitjes in vast blijven steken.

onderhoud en reiniging

- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
- **Wees voorzichtig met de snijschijven – ze zijn heel erg scherp.**
- 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.

motorblok

- Veeg af met een vochtige doek, en droog dan af. Controleer of het veiligheidsmechanisme vrij is van voedselresten.
- Dompel het motorblok niet in water onder.
- Berg extra snoer in het bewaarcompartiment aan de achterkant van het motorblok ⑨.

blender and mini-hakker/molen

1 Maak de beker of het maatglas leeg, schroef het meselement van de blender los door hem naar de onvergrendelde stand 🔓 te draaien.
2 Was de beker/het maatglas met de hand.
3 Verwijder en was de afsluitring.

4 Raak de scherpe messen niet aan – borstel ze schoon met warm zeepsop en spoel ze goed onder de kraan af. **Dompel het meselement nooit onder in water.**
5 Laat het ondersteboven opdrogen.

maalmolen

- Draai het deksel naar links van het meselement af.
- Was het deksel met de hand.
- Raak de scherpe messen niet aan – borstel ze schoon met warm zeepsop en spoel ze goed onder de kraan af. **Dompel het meselement nooit onder in water.**
- Laat het ondersteboven opdrogen.

alle andere onderdelen

- Met de hand afwassen, dan afdrogen.
- Ze kunnen ook in de afwasmachine worden schoongemaakt.

Item	**Item geschikt voor afwasmachine**
kom, deksel, stamper	✔
meslemmet, deeghulpstuk	✔
emulgeerhulpstuk	✔
verwijderbare aandrijfas	✔
schijven	✔
citrusfruitpers	✔
blender, kan, deksel, vuldop	✔
deksel van de maalmolen	✔
meselement en afdichting voor blender en mini-hakker/molen	✘
meselement van de maalmolen	✘
spatel	✔

onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder ‘problemen oplossen’ in deze handleiding of gaat u naar www.kenwoodworld.com.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Problemen oplossen		
Probleem	**Oorzaak**	**Oplossing**
De machine werkt niet.	Geen stroom. De kom is niet juist op het motorblok geplaatst. Het deksel van de kom is niet juist vergrendeld.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of de kom goed op zijn plaats zit en of de hendel naar rechtsvoor is gedraaid. Controleer of de dekselvergrendeling juist in het handvatgebied geplaatst is. **De keukenmachine werkt niet als de kom en deksel onjuist geplaatst zijn.** Als bovenstaande oorzaken geen van alle van toepassing zijn, dient u de zekering/ stop in uw huis te controleren.
Blender of molen functioneert niet.	De blender of molen zit niet goed vast. De blender of molen is niet goed bevestigd.	De blender of molen functioneert niet als hij niet goed in de vergrendeling is gestoken. Controleer of het meselement goed in de beker/het maatglas vast zit.
Keukenmachine stopt tijdens de verwerking van ingrediënten.	Keukenmachine te zwaar belast/maximum capaciteit overschreden. Deksel niet vergrendeld.	Controleer de maximum capaciteit die in de tabel met aanbevolen snelheden vermeld wordt. Controleer of het deksel juist vergrendeld is.
De blender of mini-hakker/molen lekt via het motorblok met het meselement.	De afsluitring ontbreekt. De afsluitring is onjuist aangebracht. De afsluitring is beschadigd.	Controleer of de afdichtring goed aangebracht en onbeschadigd is. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de informatie onder 'onderhoud en klantenservice.
Slecht resultaat met apparaten en hulpstukken.	Lees de tips in de paragraaf 'de hulpstukken gebruiken'. Controleer of de hulpstukken goed zijn gemonteerd.	

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précaution. **Tenez-les toujours par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de l'utilisation et du nettoyage.**
- **Veuillez NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- Veillez à ne pas soulever ou transporter le robot par la poignée – celle-ci pourrait se briser et provoquer des blessures.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot et du gobelet du blender lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éteignez et débranchez l'appareil :-
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments;
  - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil.
- **N'installez jamais l'unité porte-lames sur votre appareil sans avoir installé le blender ou le bol du mini hachoir / moulin.**
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le blender/mini hachoir / moulin du bloc d'alimentation :-
  - éteignez l'appareil;
  - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés;
  - veillez à ne pas dévisser le gobelet du blender ou le pichet du mini hachoir / moulin de l'unité porte-lames.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- **Cette machine sera endommagée et pourra provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.**
- **Débranchez toujours votre robot alimentaire lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».

- Ne mouillez jamais le bloc d'alimentation, le cordon d'alimentaiton 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.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil, blender ou moulin peut provoquer des blessures.
- Le chiffre maximum est basé sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

blender

- **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**
- **RISQUE DE BRÛLURE :** laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les verser dans le gobelet ou de les mixer.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Utilisez toujours le blender avec son couvercle.
- N'utilisez le gobelet qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne faites jamais fonctionner le blender lorsqu'il est vide.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre blender, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.

accessoires du moulin

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur le bloc moteur tant que le bol/couvercle n'est pas installé.
- Ne dévissez jamais le bol/couvercle tant que le moulin est installé sur votre appareil.

- Ne touchez pas les lames tranchantes – Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le moulin n'est pas correctement installé.
- Ne passez pas des ingrédients chauds au moulin ; laissez-les refroidir à température ambiante avant de les moudre.

mini hachoir / moulin

- Pour prolonger la durée de vie de votre mini hachoir / moulin, ne l'actionnez jamais continuellement pendant plus de 30 secondes. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- Il est déconseillé de moudre des épices car elles risqueraient d'endommager les parties en plastique.

moulin à moudre

- Pour prolonger la durée de vie de votre moulin à moudre, ne l'actionnez jamais continuellement pendant plus de 60 secondes. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- Ne mixez jamais des tubercules car ces aliments sont trop durs et risqueraient d'endommager les lames.

disques râpe / éminceur

- 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.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique corresponde à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

avant la première utilisation

1 Retirez le cache lame de la lame couteau. **Attention, les lames sont très tranchantes.** Ce cache doit être jeté, il est uniquement destiné à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.
2 Nettoyez les éléments, voir « nettoyage et entretien ».

légende

robot

① poussoir
② tube d'alimentation
③ couvercle
④ bol
⑤ axe d'entraînement amovible
⑥ bloc moteur
⑦ sélecteur de vitesse / touche pulse
⑧ dispositifs de verrouillage de sécurité
⑨ range-cordon (à l'arrière)

accessoires

Il se peut que tous les accessoires mentionnés ci-dessous ne soient pas inclus avec votre robot. Les accessoires varient en fonction du modèle de robot. Reportez-vous à la section « service après-vente » pour connaître les modalités d'achat d'un accessoire non compris dans l'emballage.

blender (si fourni)

⑩ unité porte-lames
⑪ joint d'étanchéité
⑫ gobelet
⑬ bouchon
⑭ couvercle

mini hachoir / moulin (si fourni)

⑮ unité porte-lames
⑯ joint d'étanchéité
⑰ bol

moulin à moudre (si fourni)

⑱ couvercle du moulin
⑲ unité porte-lames du moulin à moudre

⑳ lame couteau
㉑ pétrin (si fourni)
㉒ accessoire à émulsifier
㉓ disques éminceur / râpe épais
㉔ presse-agrumes (si fourni)
㉕ disque éminceur / râpe fin (si fourni)

utilisation du robot

1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur ❶.
2 Ensuite, installez le bol en alignant le 🔓 sur le bol avec ▲ sur le bloc moteur, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❷ jusqu'à ce qu'il soit en place 🔒.
3 Installez l'accessoire sur l'axe d'entraînement du bol.
- Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.

4 Installez le couvercle ❸ - en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle.
- **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours la commande de vitesse marche / arrêt.**

5 Branchez l'appareil, mettez-le en marche et sélectionnez une vitesse. (Référez-vous au tableau des vitesses recommandées).
- **L'appareil ne fonctionne pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement insérés et verrouillés. Vérifiez que le tube d'alimentation et la poignée du bol sont bien situés dans le coin avant droit.**
- Utilisez la touche pulse (**P**) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.

6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
- **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.**

important
- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moudre 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 définitivement tâché.

utilisation du blender (si fourni)

1 Installez la rondelle d'étanchéité ⑪ dans l'unité porte-lames ⑩ – en prenant soin de positionner la rondelle correctement dans l'espace rainuré.
- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**

2 Retournez l'unité porte-lames ⑩ et insérez les lames dans le gobelet - tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient fixées ❹. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :

🔓 - position déverrouillée

🔒 - position verrouillée

Le blender ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.

3 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
4 Mettez le couvercle sur le bocal et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❺ jusqu'à le verrouiller. Fixez le bouchon.
5 Placez le blender sur le bloc moteur, alignez le 🔓 sur le blender avec le ▲ sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❻ pour verrouiller 🔒.
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.**

6 Sélectionnez une vitesse (référez-vous au tableau des vitesses recommandées) ou utilisez la fonction pulse.

conseils
- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le blender. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, alors que l'appareil fonctionne, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.

- Pour piler de la glace, utilisez le bouton de fonctionnement à impulsion.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- L'appareil ne fonctionne pas si le blender n'est pas correctement installé.
- Pour mélanger des ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement.
- N'utilisez pas le blender à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1,2 litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

utilisation du mini hachoir / moulin (si fourni)

Utilisez votre mini hachoir / moulin pour moudre des noix ou des grains de café et faire des purées.

1 Placez les ingrédients dans le bol ⑰.
2 Installez la rondelle d'étanchéité ⑯ dans l'unité porte-lames ⑮.
3 Retournez l'unité porte-lames. Mettez-le dans le bol, les lames vers le bas.
4 Vissez l'unité porte-lames dans le bol et serrez bien ❼. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :

🔓 - position déverrouillée

🔒 - position verrouillée

5 Placez le mini hachoir / moulin sur le bloc moteur, alignez le 🔓 sur le mini hachoir / moulin avec le ▲ sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❽ pour le verrouiller 🔒.
6 Réglez sur la vitesse maximum ou utilisez le contrôleur d'impulsion

conseils

- Les aromates se broient plus facilement s'ils sont lavés et secs.
- Aliments pour bébé / purées - laissez les aliments cuits refroidir à température ambiante avant de les passer au moulin.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez hacher des fines herbes, il est recommandé d'utiliser le grand bol.

moulin à moudre (si fourni)

Utilisez le moulin à moudre pour moudre des ingrédients secs tels que des grains de café et des épices des grains de poivre noir, cardamome, cumin, coriandre, fenouil, du gingembre frais, des gousses d'ail et des piments frais.

pour utiliser votre moulin à moudre

1 Insérez les ingrédients dans l'unité porte-lames ⑲.
2 Installez le couvercle ⑱ et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller ❾.
3 Placez le moulin sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ❿.
4 Sélectionnez une vitesse maximum ou utilisez la fonction pulse (P).

conseils

- Pour des performances optimales lorsque vous souhaitez moudre des épices il est recommandé de ne pas moudre plus de 50 g à la fois dans votre moulin.
- Les épices brutes conservent plus longtemps leurs saveurs que les épices moulues ; il est donc préférable de moudre les épices en petite quantité à chaque fois pour conserver leurs saveurs.
- Pour libérer toute la saveur et les huiles essentielles des épices brutes, il est recommandé de les griller avant de les moudre.
- Ne passez pas des tubercules au moulin car ces aliments sont trop durs et risqueraient d'endommager les lames.
- Coupez le gingembre en petits morceaux avant de le moudre.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez hacher des fines herbes, il est recommandé d'utiliser le grand bol.

tableau des vitesses recommandées				
Outil/accessoire	**function**	**vitesse recommandée**	**durée de foncti. ✻**	**capacité maximale**
Lame couteau	Mélanges tout en un pour gâteaux	2	10 à 15 s	1,2Kg poids total
	Pâte – mélange de la matière grasse avec la farine Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte	2 1 – 2	10 s 10 à 20 s	300g farine
	Pour hacher du poisson et de la viande maigre	2	10 à 30 s	400g boeuf maigre max.
	Pour couper des légumes	Pulse	5 à 10 s	250g
	Pour hacher des noix	2	30 à 60 s	100g
	Pour transformer en purée des fruits tendres, des fruits cuits et des légumes	2	10 à 30 s	500g
	Mélanger dans le bol Ne mixez pas des ingrédients chauds. Ne dépassez pas le repère max indiqué sur le bol.			
	Mélanges pour soupes épaisses (450 ml de liquide et 750 g d'ingrédients) **Mixez les légumes avec 200 ml d'eau jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés.** **Ajoutez le reste d'eau jusqu'à incorporation complète.**	1 – 2 1	30 à 60 s 5 s	1,2 litre
	Mélanges pour soupes liquides (500 ml de liquide pour 500 g d'ingrédient)	Commencez sur 1 et passez à 2	30 à 60 s	1 litre
	Recettes à base de liquide et de lait		15 à 30 s	500 ml
Pétrin (si fourni)	Mélange à base de levurea	2	60 s	340g farine
Accessoire à émulsifier	Crème Mayonnaise	1 – 2 2	15 à 20 s 30 à 60 s	250 ml 300g d'huile
Disques - éminceur / râpe	Aliments durs – carottes, fromages à pâtes dures Aliments plus mous – concombres, tomates	2 1	– –	Ne dépassez pas la capacité maximale indiquée sur le bol
Presse-agrumes (si fourni)	Agrumes	1	–	–
Blender (si fourni)	Soupes froides et boissons **Ne mixez pas des ingrédients chauds**	2	60 s	1,2 litre
Mini hachoir / moulin (si fourni)	Herbes aromatiques	2	10 s	10g
	Noix	2	10 à 30 s	50g
	Grains de café	2	30 s	50g
	Viande crue (viande de bœuf) découpée en cubes de 2 cm	2	5 s	100g
Moulin à moudre (si fourni)	Mixer des épices	2	30 à 60 s	50 g
	Moudre des grains de café	2		50 g
	Moudre des noix	Pulse	–	50 g
	Hacher des gousses d'ail, des piments frais et du gingembre frais	Pulse	–	30 g

✻ Ces informations sont fournies à titre indicatif seulement et tout dépend de la recette appliquée et des ingrédients utilisés en cours de traitement.

utilisation des accessoires

Référez-vous au tableau des vitesses pour chaque accessoire.

⑳ lame couteau

La lame couteau est l'accessoire le plus polyvalent de tous. 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 gâteaux 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 pétrin lorsque l'accessoire blender n'est pas fourni.

conseils

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

㉑ pétrin (si fourni)

Utilisez pour les mélanges de pâtes à levain.

- 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 boule de pâte, et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 60 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.

㉒ accessoire à émulsifier

Utilisez cet accessoire uniquement pour les préparations légères, comme par exemple des crèmes, de la mayonnaise.

conseils

- Veillez à ce que le bol et l'accessoires soient propres et ne comportent aucune trace de gars avant utilisation.

disques râpe / éminceur

Pour utiliser les disques.

Disques râpe / éminceur réversibles - épais ㉓, fin ㉕
Utilisez le disque râpe pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire.
Utilisez le disque éminceur pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betterave et oignons.

pour utiliser les disques de coupe.

1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale, placez le disque sur l'axe d'entraînement, face appropriée vers le haut.
3 Fixez le couvercle.
4 Introduisez les aliments dans le tube.
5 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.**

conseils

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les ingrédients en trop petits morceaux. Remplissez presque totalement la largeur du tube de remplissage. Cela empêche les ingrédients de glisser sur les côtés pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Les aliments placés verticalement sont coupés plus courts que ceux placés horizontalement.
- Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après l'utilisation de l'appareil.

㉔ presse-agrumes (si fourni)

Utilisez le presse-agrumes pour extraire le jus des agrumes (par exemple les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses).

ⓐ cône
ⓑ passoire

pour utiliser le presse-agrumes

1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire directement sur celle du bol.
3 Fixez le cône sur l'axe d'entraînement manche jusqu'à ce qu'il descende à fond.
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.**
- Pour de meilleurs résultats, conservez vos fruits à température ambiante et faites les rouler sous la paume de votre main sur un plan de travail avant de les presser.
- Pour optimiser l'extraction de jus, bougez le fruit d'un côté et de l'autre lorsque vous le pressez.
- Lorsque vous réalisez de grandes quantités de jus, videz régulièrement la passoire pour éviter l'accumulation de pulpe et de grains.

nettoyage et entretien

- Arrêtez et débrancher 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.

bloc-moteur

- Nettoyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation .

blender et mini hachoir / moulin

1 Videz le gobelet / bol, dévissez l'unité porte-lames du blender tournant en position de déverrouillage 🔓 pour la sortir.
2 Lavez le gobelet / bol à la main.
3 Retirez le joint d'étanchéité et lavez-le à la main.
4 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les avec de l'eau chaude et du savon pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**
5 Laissez sécher à l'envers.

moulin à moudre

- Retirez le couvercle de l'unité porte-lames en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Lavez le couvercle à la main.
- Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les avec de l'eau chaude et du savon pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**
- Laissez sécher à l'envers.

autres pièces

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Ils peuvent également passer au lave-vaisselle.

Article	**Articles pouvant être lavés au lave-vaisselle**
bol principal, couvercle, poussoir	✔
lame couteau, pétrin	✔
accessoire à émulsifier	✔
axe d'entraînement amovible	✔
disques	✔
presse-agrumes	✔
blender gobelet, couvercle, bouchon	✔
couvercle du moulin à moudre	✔
unité porte-lames et joint d'étanchéité du blender et mini hachoir / moulin	✘
unité porte-lames du moulin à moudre	✘
spatule	✔

service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consultez www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.
Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Guide de dépannage		
Problème	**Cause**	**Solution**
Le robot ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation électrique. Le bol n'est pas installé correctement sur le bloc d'alimentation. Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le robot est branché. Vérifiez si le bol est correctement positionné et si la poignée est orientée vers le coin avant droit. Vérifiez si le dispositif de verrouillage du couvercle est correctement positionné dans la zone de la poignée. **Le robot ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.** Si aucun des cas ci-dessus ne s'applique, vérifiez le fusible/disjoncteur de votre habitation.
Le blender ou le moulin ne fonctionne pas.	Le blender ou le moulin n'est pas correctement verrouillé. Le blender ou le moulin n'est pas correctement verrouillé.	Le blender ou le moulin ne fonctionne pas s'il n'est pas installé correctement. Vérifiez que l'unité porte-lames est complètement serrée à l'intérieur du gobelet / bocal.
Le robot s'arrête pendant le fonctionnement.	Le robot est surchargé/les capacités maximales ont été dépassées. Le couvercle est déverrouillé.	Vérifiez les capacités maximum indiquées dans le tableau des vitesses recommandées. Vérifiez si le couvercle est correctement verrouillé.
Le blender ou le mini hachoir / moulin fuit à la base du porte-lames.	Absence de joint d'étanchéité. Joint d'étanchéité mal fixé. Joint d'étanchéité endommagé.	Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé. Pour obtenir le remplacement d'un joint d'étanchéité, consultez la section « service après-vente ».
Mauvaise performance des outils/ accessoires.	Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.	

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Vorsicht - die Messer und Scheiben sind sehr scharf. **Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- Die Küchenmaschine nicht am Griff heben oder tragen – der Griff kann sonst abbrechen und zu Verletzungen führen.
- Vor Entleeren der Schüssel immer das Schlagmesser herausnehmen.
- Hände und Utensilien nicht in die Schüssel oder den Mixbecher halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
  - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen,
  - wenn das Gerät nicht gebraucht wird,
  - vor dem Reinigen.
- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- **Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mixbecher oder Mahlaufsatz/Mahlbehälter auf die Antriebseinheit schrauben.**
- Vor dem Abnehmen des Deckels von der Schüssel, des Mixers oder des Mahlaufsatzes/der Gewürzmühle von der Antriebseinheit:
  - das Gerät ausschalten;
  - warten, bis das Zubehörteil/die Messer völlig zum Stillstand gekommen sind;
  - auf keinen Fall den Mixbecher oder Mahlaufsatz/Mahlbehälter vom Messereinsatz abschrauben.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter.
- **Das Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.**
- **Stets den Netzstecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht in Gebrauch ist.**
- Niemals unzulässiges Zubehör verwenden.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.

- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Überschüssiges Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte herabhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen überschreiten.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihrer Küchenmaschine, Ihres Mixers oder Ihres Mahlaufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u.U. geringer.

Mixer

- **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **VERBRÜHUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten vor dem Einfüllen in den Becher oder dem Verarbeiten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Den Mixbecher nur mit dem gelieferten Messereinszatz verwenden.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Um eine lange Lebensdauer Ihres Mixers zu gewährleisten, sollte er nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.

Mahlaufsätze

- Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mahlbehälter/Deckel auf die Antriebseinheit schrauben.

- Niemals den Mahlbehälter/Deckel abschrauben, solange der Mahlaufsatz auf der Maschine sitzt.
- Die scharfen Messer nicht berühren – Messereinsatz von Kindern fernhalten.
- Mahlaufsatz immer erst abnehmen, wenn das Messerwerk zum Stillstand gekommen ist.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mahlaufsatz falsch aufgesetzt ist.
- Keine heißen Zutaten im Mahlaufsatz verarbeiten, immer erst auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Mini-Zerkleinerer/Mahlaufsatz

- Um eine lange Lebensdauer Ihres Mini-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes zu gewährleisten, sollte er nie länger als 30 Sekunden ununterbrochen laufen. Ausschalten, sobald Ihr Mahlgut die gewünschte Konsistenz hat.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.

Gewürzmühle

- Um eine lange Lebensdauer Ihrer Gewürzmühle zu gewährleisten, sollte sie nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen. Ausschalten, sobald Ihr Mahlgut die gewünschte Konsistenz hat.
- Die Gewürzmühle nicht für Kurkumawurzel verwenden, da diese zu hart ist und die Messer beschädigen könnte.

Raspel-/Schneidescheiben

- Deckel erst abnehmen, nachdem die Schneidescheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Die Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf.

Vor dem Anschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie den Kunststoff-Schutz vom Schlagmesser. **Vorsicht! Die Messer sind sehr scharf.** Diese Abdeckungen sollten entsorgt werden, da sie lediglich zum Schutz der Messer bei Herstellung und Transport dienen.
2. Waschen Sie die Teile ab; siehe „Pflege und Reinigung“.

Schlüssel

Küchenmaschine

① Stopfer
② Füllschacht
③ Deckel
④ Schüssel
⑤ Abnehmbare Antriebswelle
⑥ Antriebseinheit
⑦ Geschwindigkeits-/Pulsregler
⑧ Sicherheitsverriegelungen
⑨ Kabelfach (hinten)

Zubehör

Es kann sein, dass nicht alle der unten aufgeführten Zubehörteile im Lieferumfang Ihrer Küchenmaschine enthalten sind. Dies hängt vom jeweiligen Modell ab. Informationen zum Kauf von Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist, finden Sie unter „Kundendienst und Service“.

Mixer (wenn im Lieferumfang)

⑩ Messereinsatz
⑪ Dichtungsring
⑫ Mixbecher
⑬ Einfüllkappe
⑭ Deckel

Mini-Zerkleinerer/Mahlaufsatz (wenn im Lieferumfang)

⑮ Messereinsatz
⑯ Dichtungsring
⑰ Mahlbehälter

Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

⑱ Mühlendeckel
⑲ Messereinsatz für Gewürzmühle

⑳ Schlagmesser
㉑ Knetwerkzeug (wenn im Lieferumfang)
㉒ Emulsionsaufsatz
㉓ Raspel-/Schneidescheibe, grob
㉔ Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)
㉕ Raspel-/Schneidescheibe, fein (wenn im Lieferumfang)

Verwendung Ihrer Küchenmaschine

1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit ❶.
2 Setzen Sie dann die Schüssel auf, indem Sie 🔓 an der Schüssel mit ▲ an der Antriebseinheit ausrichten und die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen ❷, bis sie einrastet 🔒.
3 Setzen Sie ein Zubehörteil auf die Antriebswelle der Schüssel.
- Setzen Sie immer die Schüssel und das Zubehörteil auf die Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.

4 Setzen Sie den Deckel ❸ auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle bzw. des Zubehörteils in die Mitte des Deckels greift.
- **Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/ Geschwindigkeitsschalter.**

5 Schließen Sie die Küchenmaschine an das Netz an, schalten Sie sie ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit. (Lesen Sie dazu die Empfehlungstabelle.)
- **Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig arretiert sind. Überprüfen Sie, dass sich Einfüllschacht und Schüsselgriff auf der Ecke vorne rechts befinden.**
- Verwenden Sie die Pulsfunktion (**P**) für kurze, stoßweise Mixvorgänge. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.

6 Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Schüssel, Zubehörteile und Deckel zu entfernen.
- **Das Gerät vor dem Abnehmen des Deckels immer ausschalten und den Netzstecker ziehen. Wichtig**
- Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker.
- Beim Hinzufügen von Mandelaroma oder anderen Aromen möglichst vermeiden, dass diese auf den Kunststoff gelangen. Sie könnten zu permanenten Verfärbungen führen.

Verwendung Ihres Mixers (wenn im Lieferumfang)

1 Setzen Sie den Dichtungsring ⑪ in den Messereinsatz ⑩ – achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.
- **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**

2 Halten Sie den Messereinsatz ⑩ an der Unterseite fest und setzen Sie ihn in den Mixbecher ein. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet ❹. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes: Verwenden Sie Ihren Mini-Zerkleinerer/Mahlaufsatz zum Verarbeiten von Nüssen und Kaffeebohnen sowie zum Pürieren kleiner Mengen.

🔓 - entriegelte Position

🔒 - verriegelte Position

Der Mixer funktioniert nicht, wenn er falsch zusammengesetzt wurde.

3 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
4 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn ❺, bis er einrastet. Bringen Sie die Einfüllkappe an.
5 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit, richten Sie 🔓 am Mixer mit ▲ an der Antriebseinheit aus und drehen Sie den Mixer im Uhrzeigersinn ❻, bis er einrastet 🔒.
- **Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch auf der Verriegelung befestigt ist.**

6 Wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle) oder verwenden Sie die Pulsfunktion.

Tipps

- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Die Einfüllkappe entfernen. Dann bei laufendem Gerät das Öl langsam durch die Einfüllöffnung dazugießen.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.
- Zerkleinern von Eis – verwenden Sie die Pulsfunktion stoßweise, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch aufgesetzt wurde.
- Zum Verarbeiten trockener Zutaten - ggf. klein scheiden, Einfüllkappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben. Ihre Hand über die Öffnung halten. Für optimale Ergebnisse regelmäßig leeren.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Niemals mehr als 1,2 Liter verarbeiten – weniger für schaumige Flüssigkeiten wie Milchshakes.

Verwendung Ihres Mini-Zerkleinerers/ Mahlaufsatz (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie Ihren Mini-Zerkleinerer/Mahlaufsatz zum Verarbeiten von Nüssen und Kaffeebohnen sowie zum Pürieren kleiner Mengen.

1 Geben Sie die Zutaten in den Behälter ⑰.
2 Legen Sie den Dichtungsring ⑯ in den Messereinsatz ⑮ ein.
3 Drehen Sie den Messereinsatz um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein.
4 Schrauben Sie den Messereinsatz in den Mahlbehälter, bis er handfest angezogen ist ❼. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:
   🔓 - entriegelte Position
   🔒 - verriegelte Position
5 Setzen Sie den Mini-Zerkleinerer/Mahlaufsatz auf die Antriebseinheit, richten Sie 🔓 am Mini-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz mit ▲ an der Antriebseinheit aus und drehen Sie den Mini-Zerkleinerer/Mahlaufsatz im Uhrzeigersinn ❽, bis sie einrastet 🔒 ▲.
6 Wählen Sie maximale Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion.

Tipps

- Saubere trockene Kräuter lassen sich am besten hacken.
- Babynahrung/Pürees – gekochte Zutaten vor dem Verarbeiten im Mini-Zerkleinerer/Mahlaufsatz immer auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Für die besten Ergebnisse empfiehlt es sich, zum Hacken von Kräutern die Hauptschüssel zu verwenden.

Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie die Gewürzmühle zum Verarbeiten trockener Zutaten wie Kaffeebohnen und zum Mahlen von Gewürzen wie:
schwarze Pfefferkörner, Kardamomkörner, Kreuzkümmel, Korianderkörner, Fenchelkörner, frische Ingwerwurzel, Knoblauchzehen und frische Chilischoten.

Verwendung Ihrer Gewürzmühle

1 Geben Sie Ihre Zutaten in den Messereinsatz ⑲.
2 Setzen Sie den Deckel ⑱ auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ❾.
3 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet ❿.
4 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion (P).

Tipps

- Für eine optimale Leistung beim Mahlen von Gewürzen empfehlen wir, maximal 50 g pro Mahlvorgang zu verarbeiten.
- Ganze Gewürze behalten ihr Aroma sehr viel länger als gemahlene. Es empfiehlt sich deshalb, jeweils kleine Mengen nach Bedarf frisch zu mahlen.
- Um das volle Aroma und die essentiellen Öle von Gewürzen freizusetzen, sollten Sie diese vor dem Mahlen rösten.
- Verwenden Sie die Gewürzmühle nicht für Kurkumawurzel, da diese zu hart ist und die Messer beschädigen könnte.
- Schneiden Sie Ingwerwurzel vor dem Mahlen in kleine Stücke.
- Für die besten Ergebnisse empfiehlt es sich, zum Hacken von Kräutern die Hauptschüssel zu verwenden.

Empfehlungstabelle				
Werkzeug/ Zubehör	**Funktion**	**Empfohlene Geschwindigkeit**	**Verarbeitungs-zeit ✻**	**Höchstmenge**
Schlagmesser	Kuchenteige	2	10-15 Sek.	1,2 kg Gesamtgewicht
	Knetteig – Einarbeiten von Fett in Mehl Zugabe von Wasser für Teigzutaten	2 1 – 2	10 Sek. 10-20 Sek.	300 g max. Mehl
	Hacken von Fisch und magerem Fleisch	2	10-30 Sek.	400 g max. mageres Rindfleisch
	Hacken von Gemüse	Puls	5-10 Sek.	250 g
	Hacken von Nüssen	2	30-60 Sek.	100 g
	Pürieren von weichem / gekochtem Obst und Gemüse	2	10-30 Sek.	500 g
	Mixen in der Schüssel Keine heißen Zutaten verarbeiten. Nicht die Höchstmenge überschreiten (siehe Markierung in der Schüssel).			
	Dicke Suppen (450 ml Flüssigkeit, 750 g andere Zutaten). **Gemüse mit 200 ml Wasser verarbeiten, bis es fein zerkleinert ist.** **Das restliche Wasser hinzufügen, bis eine einheitliche Konsistenz erreicht ist.**	1 – 2 1	30-60 Sek. 5 Sek.	1,2 Liter
	Dünne Suppen (500 ml Flüssigkeit, 500 g Zutaten)	Mit 1 starten und auf 2 erhöhen	30-60 Sek.	1 Liter
	Milch und flüssige Rezepte		15-30 Sek.	500 ml
Knetwerkzeug (wenn im Lieferumfang)	Hefeteig	2	60 Sek.	340 g max. Mehl
Emulsionsaufsatz	Sahne Mayonnaise.	1 – 2 2	15-20 Sek. 30-60 Sek.	250 ml 300 g Öl
Scheiben - Schneiden/ Raspeln	Feste Zutaten wie z.B. Karotten, Hartkäse Weichere Zutaten wie z.B. Gurken, Tomaten	2 1	– –	Schüssel höchstens bis zur Maximum-Markierung füllen
Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)	Zitrusfrüchte	1	–	–
Mixer (wenn im Lieferumfang)	Kalte Suppen und Getränke **Keine heißen Zutaten verarbeiten**	2	60 Sek.	1,2 Liter
Mini-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz (wenn im Lieferumfang)	Kräuter	2	10 Sek.	10 g
	Nüsse	2	10-30 Sek.	50 g
	Kaffeebohnen	2	30 Sek.	50 g
	Rohes Fleisch (Rindersteak) Würfel von 2 cm	2	5 Sek.	100 g
Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)	Verarbeiten von Gewürzen	2	30 - 60 Sek.	50 g
	Mahlen von Kaffeebohnen	2		50 g
	Hacken von Nüssen	Puls	–	50 g
	Zerkleinern von Knoblauchzehen, frischen Chilischoten und Ingwerwurzeln	Puls	–	30 g

✻ Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.

Verwendung des Zubehörs

Lesen Sie die Empfehlungstabelle für jedes Zubehörteil.

⑳ Schlagmesser

Das Schlagmesser ist das vielseitigste aller Zubehörteile. Die letztendliche Konsistenz ist abhängig von der Verarbeitungsdauer.
Die Pulsfunktion empfiehlt sich für ein gröberes Ergebnis.
Verwenden Sie das Schlagmesser zum Zubereiten von Teig, zum Hacken von rohem und gekochtem Fleisch, Gemüse und Nüssen, zum Mixen von Pâtés und Dips, zum Pürieren von Suppen und Zubereiten von Keks- und Brotkrümeln.

Sie kann auch zur Herstellung von Hefeteigmischungen verwendet werden, wenn der Knetwerkzeug nicht zur Verfügung steht.

Tipps

- Schneiden Sie Zutaten wie Fleisch, Brot oder Gemüse vor dem Verarbeiten in ca. 2 cm große Stücke.
- Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufendem Gerät durch den Füllschacht zugegeben werden.
- Beim Zubereiten von Teig das Fett direkt aus dem Kühlschrank in ca. 2 cm großen Stücken zugeben.
- Ein zu langes Verarbeiten vermeiden.

㉑ Knetwerkzeug (wenn im Lieferumfang)

Für Hefeteig.

- Trockene Zutaten in die Schüssel geben und Flüssigkeit bei laufendem Gerät durch den Füllschacht zugeben. Verarbeiten, bis eine glatte, geschmeidige Teigkugel entsteht; dies dauert 60 Sekunden.
- Von Hand nachkneten. Das Nachkneten in der Schüssel wird nicht empfohlen, da die Küchenmaschine dabei ihren sicheren Stand verlieren könnte.

㉒ Emulsionsaufsatz

Nur für leichtes Mischgut, z. B. Sahne, Mayonnaise.

Tipps

- Vor Verwendung sicherstellen, dass Schüssel und Zubehör sauber und frei von Fettspuren sind.

Raspel-/Schneidescheiben

Verwendung der Scheiben

Doppelseitige Raspel-/Schneidescheiben - grob ㉓, fein ㉕
Verwenden Sie die Raspelseite für Käse, Karotten, Kartoffeln und Nahrungsmittel von ähnlicher Konsistenz.
Verwenden Sie die Schneideseite für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, Rote Beete und Zwiebeln.

Verwendung der Schneidescheiben

1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
2 Halten Sie die Scheibe am Mittelgriff fest und setzen Sie sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle.
3 Setzen Sie den Deckel auf.
4 Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht.
5 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie das Schnittgut gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. **Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.**

Tipps

- Frische Zutaten verwenden.
- Die Zutaten nicht zu klein schneiden. Die Breite des Füllschachts ziemlich ausfüllen. So wird verhindert, dass die Zutaten während der Verarbeitung seitlich wegrutschen.
- Senkrecht eingefülltes Schnittgut wird kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke.
- Nach der Verarbeitung bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder in der Schüssel zurück.

㉔ Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)

Zum Entsaften von Zitrusfrüchten (z. B. Orangen, Zitronen, Limetten und Grapefruit).

ⓐ Presskegel
ⓑ 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.
3 Setzen Sie den Presskegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht.
4 Halbieren Sie die Frucht. Schalten Sie dann das Gerät ein und drücken Sie die Frucht auf den Presskegel.

- **Die Zitruspresse funktioniert nur, wenn das Sieb ordnungsgemäß eingerastet ist.**
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Früchte bei Zimmertemperatur aufbewahren und verarbeiten und sie vor dem Entsaften mit leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen.
- Sie erhöhen die Saftausbeute, indem Sie die Frucht beim Entsaften leicht hin und her bewegen.
- Beim Entsaften großer Mengen sollten Sie das Sieb regelmäßig leeren, damit sich nicht zu viel Trester und Kerne ansammeln.

Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- **Vorsicht beim Umgang mit Messer und Schneidescheibe – sie sind sehr scharf.**
- Manche Zutaten können den Kunststoff verfärben. Dies ist völlig normal und hat keine Auswirkungen auf den Kunststoff oder den Geschmack Ihrer Zutaten. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. Sicherstellen, dass der Verriegelungsbereich frei von Lebensmittelrückständen ist.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren ⑨.

Mixer und Mini-Zerkleinerer/Mahlaufsatz

1 Den Mixbecher/Mahlbehälter entleeren und den Messereinsatz zum Abschrauben auf die entriegelte Position 🔓 drehen.
2 Mixbecher/Mahlbehälter von Hand spülen.
3 Den Dichtungsring entfernen und waschen. Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. **Den Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**
5 Umgedreht trocknen lassen.

Gewürzmühle

- Den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn vom Messereinsatz abzunehmen.
- Den Deckel von Hand spülen.
- Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. **Den Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**
- Umgedreht trocknen lassen.

Alle anderen Teile

- Von Hand spülen und abtrocknen.
- Andernfalls lassen sich die Teile auch in Ihrer Spülmaschine reinigen.

Teil	Für Spülmaschine geeignete Teile
Arbeitsschüssel, Deckel, Stopfer	✔
Schlagmesser, Knetwerkzeug	✔
Emulsionsaufsatz	✔
Abnehmbare Antriebswelle	✔
Scheiben	✔
Zitruspresse	✔
Mixbecher, Deckel, Einfüllkappe	✔
Deckel für Gewürzmühle	✔
Messereinsatz und Dichtung für Mixer und Mini-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz	✘
Messereinsatz für Gewürzmühle	✘
Spatel	✔

Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Fehlerbehebung		
Problem	**Ursache**	**Lösung**
Die Küchenmaschine funktioniert nicht.	Kein Strom. Schüssel nicht richtig auf Antriebseinheit angebracht. Schüsseldeckel nicht richtig eingerastet.	Prüfen, ob der Stecker der Küchenmaschine in der Steckdose steckt. Prüfen, ob Schüssel richtig aufgesetzt ist und Griff in die vordere rechte Ecke weist. Prüfen, ob Deckelverriegelung im Griffbereich richtig eingerastet ist. **Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt angebracht sind.** Wenn keiner dieser Fehler vorliegt: die Sicherung(en) in Ihrer Wohnung prüfen.
Mixer/Mahlaufsatz funktioniert nicht.	Mixer/Mahlaufsatz ist nicht richtig eingerastet. Mixer/Mahlaufsatz ist nicht richtig zusammengesetzt.	Mixer/Mahlaufsatz funktioniert nicht, wenn er falsch aufgesetzt wurde. Überprüfen, dass der Messereinsatz fest in den Becher/Behälter eingeschraubt ist.
Küchenmaschine bleibt während der Arbeit stehen.	Maschine überlastet / Höchstmengen überschritten. Deckel nicht eingerastet.	Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen. Prüfen, ob Deckel richtig eingerastet ist.
Bei Mixer, Mini-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz, Gewürzmühle tritt unten am Messeereinsatz Flüssigkeit aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingesetzt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Unzureichende Leistung von Werkzeugen/ Zubehörteilen.	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt „Verwendung des Zubehörs“. Prüfen, ob Zubehörteile richtig angebracht sind.	

sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- Le lame e i dischi sono molto affilati: maneggiarli sempre con cura. **Tenere sempre la lama dall'appoggio per le dita in alto, mai dal filo di taglio, sia per maneggiarla che per pulirla.**
- **NON lavorare ingredienti caldi.**
- Non sollevare né trasportare il robot dal manico, che potrebbe rompersi e causare un infortunio.
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- Non inserire le mani o altri utensili nella vaschetta del robot da cucina e nella caraffa del frullatore se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente.
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:-
  - prima di montare o staccare qualunque componente;
  - se non in uso;
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Utilizzare sempre lo spingitore in dotazione.
- **Non montare mai l'unità lame sul corpo motore senza aver prima inserito il frullatore o la vaschetta del mini tritatutto.**
- Prima di togliere il coperchio dalla vaschetta, il frullatore, il mini tritatutto dal corpo motore dell'apparecchio:-
  - spegnere l'apparecchio;
  - attendere che le parti accessorie o la lama si siano fermate completamente;
  - fare attenzione a non svitare la caraffa del frullatore o la vaschetta del mini tritatutto dal gruppo delle lame.
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma servirsi sempre dell'interruttore di velocità on/off.
- **Questo apparecchio può venire danneggiato e provocare un infortunio esercitando forza eccessiva sul suo meccanismo di blocco.**
- **Scollegare sempre la spina del robot dalla presa quando non lo si utilizza.**
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.

- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione ‘manutenzione e assistenza tecnica’.
- 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 superare le capacità massime indicate nella tabella delle velocità consigliate.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l’apparecchio.
- Questo apparecchio non dev’essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l’apparecchio solo per l’uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l’apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- L’utilizzo scorretto del robot, frullatore o macinino può provocare infortuni.
- La potenza massima si basa sull’apparecchio che esercita il carico maggiore. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.

frullatore

- **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **RISCHIO DI BRUCIATURE:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di metterli nella coppa o frullarli.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Azionare il frullatore solo con il coperchio chiuso.
- Usare la caraffa solo con l’unità delle lame in dotazione.
- Non usare mai il frullatore a vuoto.
- A garanzia della durata del frullatore, non azionarlo continuamente per oltre 60 secondi.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.

accessori tritatutto/macinino elettrico

- Non montare mai l’unità delle lame sul corpo motore senza aver collocato la caraffa/il coperchio.
- Non svitare mai la caraffa/il coperchio mentre il macinino è montato sull’apparecchio.
- Non toccare le lame taglienti – tenere l’unità delle lame al di fuori della portata dei bambini.

- Non rimuovere mai il macinino fintanto che le lame non siano completamente ferme.
- L'apparecchio non funziona se il mini tritatutto / macinino è montato scorrettamente.
- Non lavorare ingredienti caldi nel macinino. Lasciarli prima raffreddare a temperatura ambiente.

mini tritatutto

- Per garantire la durata del vostro mini tritatutto, non azionare l'apparecchio per più di 30 secondi di seguito. Spegnere non appena si sia ottenuta la consistenza desiderata.
- Si sconsiglia di lavorare le spezie, poiché potrebbero danneggiare le parti in plastica.

macinino elettrico

- Per garantire la durata del vostro macinino elettrico, non azionare l'apparecchio per più di 60 secondi di seguito. Spegnere non appena si sia ottenuta la consistenza desiderata.
- Si sconsiglia di macinare la radice della curcuma perché è troppo dura e può danneggiare le lame.

dischi per affettare/sminuzzare

- 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.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

prima di usare per la prima volta

1 Eliminare le protezioni in plastica dalla lama. **Fare attenzione: le lame sono molto affilate.** Le protezioni vanno gettate, in quanto servono solo a proteggere la lama durante la produzione e il trasporto.
2 Lavare i componenti – vedere la sezione 'cura & pulizia'

legenda

robot

① spingitore
② tubo di riempimento
③ coperchio
④ vaschetta
⑤ alberino motore rimovibile
⑥ corpo motore
⑦ controllo velocità/impulsi
⑧ dispositivi di blocco di sicurezza
⑨ avvolgicavo (posteriore)

accessori

È possibile che non tutti gli accessori elencati qui di seguito siano forniti in dotazione con il vostro robot per alimenti. Gli accessori dipendono dalla variante del modello posseduta. Fare riferimento alla sezione “manutenzione e assistenza tecnica” per informazioni su come acquistare accessori non inclusi nella confezione.

frullatore (se in dotazione)

⑩ unità delle lame
⑪ anello di tenuta
⑫ caraffa
⑬ tappo riempitore
⑭ coperchio

mini tritatutto (se in dotazione)

⑮ unità delle lame
⑯ anello di tenuta
⑰ vaschetta

macinino elettrico (se in dotazione)

⑱ coperchio macinino
⑲ unità delle lame del macinino elettrico

⑳ lama
㉑ impastatore (se in dotazione)
㉒ accessorio per emulsioni
㉓ disco grosso per affettare/sminuzzare
㉔ spremiagrumi (se in dotazione)
㉕ disco fine per affettare/sminuzzare (se in dotazione)

uso del robot

1 Montare l’alberino motore rimovibile sul corpo motore ❶.
2 Quindi, montare la vaschetta allineando il 🔓 sulla vaschetta con il ▲ sul corpo motore e ruotare in senso orario ❷ fino a quando non si blocca 🔒.
3 Montare un accessorio sull’alberino motore della vaschetta.
- Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la vaschetta e l’accessorio sul robot da cucina.

4 Montare il coperchio ❸ – assicurandosi che la parte superiore dell’alberino motore/l’accessorio si trovino al centro del coperchio.
- **Non servirsi del coperchio per azionare il robot; utilizzare sempre il selettore acceso/spento della velocità.**

5 Inserire la spina nella presa elettrica, accendere e selezionare una velocità. (Vedere la tabella delle velocità consigliate).
- **Il robot non funziona se la vaschetta o il coperchio non sono montati correttamente sul dispositivo di sicurezza. Assicurarsi che il tubo di riempimento e la maniglia della vaschetta si trovino sulla destra.**
- Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare il tasto impulsi (**P**). L’apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.

6 Rimuovere coperchio, accessori e recipiente eseguendo la procedura inversa.
- **Spegnere l’apparecchio ed estrarre sempre la spina dalla presa elettrica prima di togliere 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 (se in dotazione)

1 Inserire la anello di tenuta ⑪ nell’unità delle lame ⑩ – assicurandosi che sia posizionata correttamente nell’area scanalata.
- **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**

2 Tenendo l’unità delle lame per la parte inferiore ⑩ inserire le lame nella caraffa – ruotare in senso antiorario fino a quando non si sente un click ❹. Si rimanda all’immagine sotto l’unità delle lame:

🔓 - posizione sbloccata

🔒 - posizione bloccata

Il frullatore non entra in funzione se non è stato installato in modo corretto.

3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
4 Fissare il coperchio sulla caraffa e ruotare in senso orario ❺ fino a quando si sente un click. Fissare il tappo del coperchio.
5 Collocare il frullatore sul corpo motore, allineare il 🔓 del frullatore al ▲ del corpo motore e ruotare in senso orario ❻ per bloccare 🔒.
- **L’apparecchio non funziona se il frullatore non è inserito correttamente nel dispositivo di blocco.**

6 Selezionare una velocità (vedere la tabella delle velocità consigliate), oppure servirsi del comando ad impulsi.

suggerimenti
- Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l’olio. Ora togliere il tappo di introduzione. Con l’apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l’olio attraverso il foro sul coperchio.
- Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido.

- Per tritare il ghiaccio, premere il tasto impulsi fino ad ottenere la consistenza desiderata.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.
- Questo apparecchio non funziona se il frullatore è stato montato in modo incorretto.
- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di introduzione, poi mentre il frullatore è già in funzione versarli uno alla volta nella caraffa. Tenere la mano sopra l'apertura. Per i migliori risultati, svuotare regolarmente la caraffa.
- Non usare il frullatore per conservare alimenti. Mantenerlo vuoto prima e dopo l'uso.
- Non miscelare più di 1,2 litri, meno per liquidi schiumosi come i frappé.

per utilizzare il mini tritatutto (se in dotazione)

Utilizzare il mini tritatutto per lavorare frutta secca, chicchi di caffè e puree.

1 Inserire gli ingredienti nella caraffa ⑰.
2 Inserire la anello di tenuta ⑯ nell'unità delle lame ⑮.
3 Capovolgere l'unità delle lame e abbassarla nella caraffa con le lame rivolte verso il basso.
4 Avvitare l'unità delle lame sulla caraffa a mano senza forzare eccessivamente ❼. Si rimanda all'immagine sotto l'unità delle lame:

🔓 - posizione sbloccata

🔒 - posizione bloccata

5 Collocare il mini tritatutto sul corpo motore, allineare il 🔓 sul mini tritatutto al ▲ del corpo motore e ruotare in senso orario ❽ fino a quando si blocca 🔒 ▲.
6 Accendere alla velocità massima o utilizzare il controllo velocità + impulsi.

suggerimenti

- Le erbe si macinano meglio se sono pulite e asciutte.
- Alimenti per lattanti/puree - lasciare raffreddare gli alimenti cucinati a temperatura ambiente prima di lavorarli nel macinino.
- Per un risultato ottimale, si consiglia di utilizzare la vaschetta principale per sminuzzare le erbe.

macinino elettrico (se in dotazione)

Utilizzare il macinino elettrico per lavorare ingredienti secchi come chicchi di caffè e per macinare spezie come:- grani di pepe nero, semi di cardamomo, semi di cumino, semi di coriandolo, semi di finocchio, radice di zenzero fresca, spicchi d'aglio e peperoncini freschi.

per utilizzare il macinino elettrico

1 Posizionare gli ingredienti sulle lame ⑲.
2 Mettere il coperchio ⑱ e ruotarlo in senso orario fino a quando non si blocca ❾.
3 Posizionare il macinino sul corpo motore e ruotare in senso orario fino a quando non si blocca ❿.
4 Selezionare una velocità o utilizzare la modalità a intermittenza (P).

suggerimenti

- Per ottenere un risultato ottimale quando si lavorano le spezie, si sconsiglia di lavorarne più di 50 g alla volta nel macinino.
- Le spezie intere conservano il loro gusto per molto più tempo di quelle macinate quindi è meglio macinare una piccola quantità di spezie fresche alla volta.
- Per fare in modo che sprigionino la massima quantità di sapore e di oli essenziali, è bene arrostire le spezie intere prima di macinarle.
- Si sconsiglia di lavorare la radice della curcuma nel macinino in quanto è troppo dura e può danneggiare le lame.
- Tagliare lo zenzero a piccoli pezzi prima di triturarlo.
- Per un risultato ottimale, si consiglia di utilizzare la vaschetta principale per sminuzzare le erbe.

tabella delle velocità consigliate				
utensile/ accessorio	**funzione**	**velocità raccomandata**	**tempo di lavorazione ✻**	**capacità massime**
Lama	Miscela per dolci tutto in uno	2	10-15 sec.	Peso totale: 1,2 kg.
	Pasta frolla/sfoglia – miscelare burro e farina Aggiungere acqua per amalgamare gli ingredienti	2 1 – 2	10 sec. 10-20 sec.	Peso farina: 300 g
	Tagliare pesce e carne magra	2	10-30 sec.	400 g max. manzo magro
	Tagliare verdura	Tasto pulse	5-10 sec.	250 g
	Tagliare frutta secca/noci	2	30-60 sec.	100 g
	Passare frutta morbida, frutta e verdura cotta	2	10-30 sec.	500 g
	Frullare nella vaschetta Non frullare ingredienti caldi. Non superare il livello massimo d'ingredienti indicato dal segno sulla vaschetta.			
	Miscele per minestre più spesse (450 ml d'ingredienti liquidi con 750 g d'ingredienti secchi) **Passare le verdure con 200 ml di acqua fino a sminuzzarle finemente, poi aggiungere il resto dell'acqua fino ad amalgamarla completamente.**	1 – 2 1	30-60 sec. 5 sec.	1,2 litri
	Miscele per minestre più liquide (500 ml d'ingredienti liquidi con 500 g d'ingredienti secchi)	Cominciare su 1 e poi aumentare a 2	30-60 sec.	1 litro
	Ricette non dense e latte		15-30 sec.	500 ml
Impastare (se in dotazione)	Miscele con lievito	2	60 sec.	Peso farina: 340 g
Accessorio per emulsioni	Crema Maionese	1 – 2 2	15-20 sec. 30-60 sec.	250 ml 300 g d'olio
Dischi per affettare sminuzzare	Alimenti di consistenza solida come carote, formaggio a pasta dura Alimenti più soffici come cetrioli, pomodori	2 1	– –	Non riempire oltre la capacità massima indicata sul ciotola
Spremiagrumi (se in dotazione)	Agrumi	1	–	–
Frullatore (se in dotazione)	Bibite e minestre fredde **Non lavorare ingredienti caldi.**	2	60 sec.	1,2 litri
Mini tritatutto (se in dotazione)	Erbe	2	10 sec.	10 g
	Frutta secca	2	10-30 sec.	50 g
	Chicchi di caffè	2	30 sec.	50 g
	Carne cruda (bistecca di manzo) tagliata a cubetti di 2 cm	2	5 sec.	100 g
Macinino elettrico (se in dotazione)	Lavorazione delle spezie	2	30-60 sec.	50 g
	Macinare caffè in grani	2		50 g
	Tritare frutta secca	Tasto pulse	–	50 g
	Lavorare spicchi d'aglio, peperoncini freschi e radice di zenzero	Tasto pulse	–	30 g

✻ Queste sono solo indicazioni e possono variare in base alla ricetta e agli ingredienti lavorati.

utilizzare gli accessori

Si rimanda alla tabella delle velocità consigliate per ogni accessorio.

⑳ lama

La lama è l'accessorio più versatile di tutti. La lunghezza della lavorazione determinerà la consistenza ottenuta.
Per consistenze meno omogenee, utilizzare l'interruttore a impulsi.
Utilizzare la lama per preparare torte e dolci, per macinare carne cotta e cruda, verdure, frutta secca, 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.

suggerimenti

- Prima di lavorare alimenti come carne, pane e verdura, tagliarli in cubetti di circa 2cm pollici.
- Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Nel preparare dolci, utilizzare burro appena tolto dal frigorifero, tagliato in cubetti da 2cm pollici.
- Non esagerare con la lavorazione.

㉑ impastatore (se in dotazione)

Utilizzare per miscele d'impasto con lievito.

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

㉒ accessorio per emulsioni

Utilizzare per miscele leggere, per esempio solo crema, maionese.

suggerimenti

- Assicurarsi che la vaschetta e l'accessorio siano puliti e senza tracce di burro prima dell'utilizzo.

dischi per affettare/sminuzzare

Utilizzare i dischi.

Dischi per affettare/sminuzzare - grosso ㉓, fine ㉕
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.

uso dei dischi affilati

1 Montare l'alberino motore e la vaschetta sul corpo motore.
2 Tenendolo per la presa centrale, inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto.
3 Inserire il coperchio.
4 Inserire gli alimento nel tubo di riempimento.
5 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.
- Gli ingredienti inseriti verticalmente risulteranno tagliati più corti rispetto a quelli posizionati orizzontalmente.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nel recipiente.

㉔ spremiagrumi (se in dotazione)

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

ⓐ cono
ⓑ filtro

per usare lo spremiagrumi

1 Montare l'alberino motore e la vaschetta sul corpo motore.
2 Inserire il filtro nella vaschetta, accertandosi che il manico del filtro sia bloccato in posizione direttamente sopra il manico del recipiente.
3 Applicare il cono sull'alberino motore rimovibile , ruotando fino al completo inserimento.
4 Tagliare il frutto a metà. Accendere e premere il frutto sul cono.

- **Lo spremiagrumi non funzionerà se il filtro non è bloccato correttamente.**
- Per risultati ottimali conservare la frutta e spremerla a temperatura ambiente e far rotolare a mano su un piano di lavoro prima di spremere.
- Per facilitare l'estrazione del succo, spostare il frutto da un lato all'altro durante la spremitura.
- Quando si utilizza l'estrattore per produrre grandi quantità di succo, si consiglia di svuotare regolarmente il filtro per evitare l'accumularsi di polpa e semi.

cura e pulizia

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

corpo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Accertarsi che nell'area del meccanismo di sicurezza non ci siano residui di alimenti.
- Non immergere in acqua il corpo motore.
- Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore ⑨.

frullatore e mini tritatutto

1 Svuotare la vaschetta /la caraffa, svitare l'unità delle lame del frullatore ruotando nella posizione di sblocco 🔓 per sganciarla.
2 Lavare a mano la vaschetta /la caraffa.
3 Rimuovere e lavare la anello di tenuta.
4 Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. **Non immergere mai l'unità delle lame in acqua.**
5 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

macinino elettrico

- Rimuovere il coperchio dall'unità delle lame ruotando in senso antiorario.
- Lavare il coperchio a mano.
- Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. **Non immergere mai l'unità delle lame in acqua.**
- Lasciare asciugare in posizione capovolta.

tutti gli altri componenti

- Lavare a mano, quindi asciugare.
- Alternativamente, è possibile lavarli in lavastoviglie.

Componente	**componente idoneo per lavaggio in lavastoviglie**
vaschetta principale, coperchio, spingitore	✔
lame, impastatore	✔
accessorio per emulsioni	✔
alberino di rotazione rimovibile	✔
dischi	✔
spremiagrumi	✔
caraffa del frullatore, coperchio, tappo del coperchio	✔
coperchio macinino elettrico	✔
unità delle lame e guarnizione per frullatore e mini tritatutto	✘
unità delle lame del macinino elettrico	✘
spatola	✔

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "guida alla risoluzione dei problemi", o di visitare il sito www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.
Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.
Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Guida alla risoluzione dei problemi		
Problema	**Causa**	**Soluzione**
Il robot non funziona.	Manca la corrente. Vaschetta non inserita correttamente sul corpo motore. Coperchio della vaschetta inserito male.	Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica. Verificare che la vaschetta sia posizionata correttamente e che il manico sia posizionato verso destra. Verificare che il dispositivo di blocco del coperchio sia ben inserito nell'area del manico. **Il robot non funziona se la vaschetta e il coperchio non sono inseriti in modo corretto.** Se anche dopo i controlli suddetti il problema persiste, controllare il fusibile/ interruttore principale del circuito della vostra abitazione.
Frullatore e mini tritatutto / macinino non funzionano.	Frullatore o mini tritatutto / macinino non bloccati correttamente in posizione. Frullatore o mini tritatutto / macinino non assemblati correttamente.	Il frullatore o il mini tritatutto / macinino non funzionano se sono montati scorrettamente sul dispositivo di sicurezza. Verificare che l'unità delle lame sia stretta fino in fondo sulla coppa/caraffa.
Il robot si ferma durante l'uso.	Sovraccarico/superamento delle capacità massime del robot. Il coperchio non è ben chiuso.	Verificare le capacità massime indicate nella tabella delle velocità consigliate. Controllare che il coperchio sia ben chiuso.
Il frullatore/il mini tritatutto perde dalla base del gruppo lame.	Manca la tenuta La tenuta è inserita male La tenuta è danneggiata	Controllare che la tenuta sia ben inserita e non abbia subito danni. Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni	Leggere i consigli nella sezione "utilizzare gli accessori". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.	

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.
- As lâminas e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado. **Segure sempre aperto de dedo na parte de cima, afastando-se das partes cortantes, quer quando manusear quer quando limpar.**
- **NÃO processe ingredientes quentes.**
- Não levante ou transporte o processador pela pega – esta pode quebrar e provocar ferimentos.
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e utensílios longe da taça e do copo liquidificador do processador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue no interruptor e da tomada:-
  - Antes de colocar ou retirar peças;
  - Quando não estiver a ser utilizado;
  - Antes de limpar.
- Nunca utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o empurrador fornecido.
- **Nunca coloque o dispositivo de lâminas na unidade motriz sem o copo liquidificador ou o jarro do moinho/mini picadora.**
- Antes de remover a tampa da taça, liquidificador ou mini picadora/moinho da unidade motriz:-
  - desligue o aparelho;
  - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
  - tenha cuidado para não desapertar o copo liquidificador ou o jarro do moinho/mini picadora da lâmina.
- Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
- **Este aparelho ficará danificado e poderá provocar ferimentos se o mecanismo de engate for submetido a uma força excessiva.**
- **Desligue sempre o seu robot de cozinha da corrente eléctrica quando não estiver em utilização.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver “assistência e cuidados do cliente”.

- Não deixe que a unidade motriz, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- O uso incorrecto do seu processador, liquidificador ou moinho pode resultar em ferimentos.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

liquidificador

- **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar no copo ou antes de liquidificar.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Não utilize o liquidificador sem a tampa colocada.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca ponha em funcionamento se o liquidificador estiver vazio.
- Para assegurar uma longa vida do seu liquidificador, não o faça funcionar mais de 60 segundos.
- Receitas de smoothies – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.

acessórios do moinho

- Nunca coloque o dispositivo de lâminas na unidade motriz sem o jarro/tampa colocado.
- Nunca desenrosque o jarro/tampa enquanto o moinho estiver colocado no seu aparelho.

- Não toque nas lâminas afiadas – Mantenha o dispositivo de lâminas afastado das crianças.
- Nunca retire o moinho enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.
- O aparelho não funcionará se o moinho não estiver correctamente colocado.
- Não processe ingredientes quentes no moinho, deixe-os previamente arrefecer até à temperatura ambiente.

mini picadora/moinho

- Para assegurar uma longa vida à sua mini picadora/moinho, nunca deixe funcionar mais de 30 segundos seguidos. Desligue assim que obtiver a consistência desejada.
- Não se recomenda que processe especiarias uma vez que podem danificar as partes plásticas.

moinho moedor

- Para assegurar uma longa vida ao seu moinho moedor, nunca o faça funcionar mais de 60 segundos seguidos. Desligue-o assim que obtiver a consistência desejada.
- Não processe açafrão da Índia fresco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.

discos de fatiar/ralar

- Nunca retire a tampa enquanto o disco de corte não estiver completamente parado.
- Manipule com muito cuidado o disco de corte porque está extremamente afiado.

antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

1 Remova as tampas plásticas da lâmina de corte. **Tenha cuidado porque as lâminas estão muito afiadas.** Estas tampas de protecção devem ser deitadas fora uma vez que servem apenas para protecção durante a fabricação e transporte.
2 Para limpar os componentes ver “cuidados e limpeza”.

legenda

robô de cozinha

① empurrador
② tubo de alimentação
③ tampa
④ taça
⑤ veio accionador destacável
⑥ unidade motriz
⑦ comandos de velocidade/impulsos
⑧ mecanismo de engate de segurança
⑨ arrumação do cabo (nas costas do aparelho)

acessórios

Nem todos os acessórios da lista abaixo poderão estar incluídos no seu robot de cozinha. Os acessórios dependem do modelo. Consulte a secção “assistência e cuidados do cliente” para obter informações sobre como comprar acessórios que não estão à partida incluídos.

liquidificador (se fornecido)

⑩ dispositivo de lâminas
⑪ anel vedante
⑫ copo
⑬ tampa de enchimento
⑭ tampa

mini picadora/moinho (se fornecido)

⑮ dispositivo de lâminas
⑯ anel vedante
⑰ jarro

moinho moedor (se fornecido)

⑱ tampa do moinho
⑲ dispositivo de lâminas do moinho moedor

⑳ unidade de lâminas
㉑ utensílio para massas (se fornecido)
㉒ acessório emulsionante
㉓ disco de fatiar/ralar grosso
㉔ espremedor de citrinos (se fornecido)
㉕ disco de fatiar/ralar fino (se fornecido)

utilizar o seu processador de alimentos

1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz ❶.
2 Encaixe a taça alinhando 🔓 da taça com ▲ da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio ❷ até prender 🔒.
3 Encaixe um acessório por cima do eixo accionador da taça.
- Coloque sempre a taça e acessório no processador antes de colocar os ingredientes.

4 Coloque a tampa ❸ - assegurando-se que o cimo do eixo accionador/ferramenta está localizado no centro da tampa.
- **Não utilize a tampa para operar o processador, utilizando sempre os botões de controlo de velocidade ON/OFF.**

5 Ligue à corrente eléctrica, ligue e seleccione uma velocidade. (Consulte o quadro de velocidades recomendadas).
- **O robot não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão posicionados no canto direito da frente.**
- Utilize o botão (**P**) para pequenos arranques. O botão funcionará enquanto o controlo for mantido na mesma posição.

6 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.
- **Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar a tampa.**

importante
- O robô não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.
- Quando adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois tal pode resultar em manchas permanentes.

utilizar o liquidificador (se fornecido)

1 Coloque o anel vedante ⑪ no dispositivo de lâminas ⑩ – assegurando-se de que está correctamente colocado no encaixe.
- **Irá ocorrer vazamento caso o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**

2 Segure o dispositivo de lâminas pela parte de baixo ⑩ e insira as lâminas no copo - gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio até ficar seguro ❹. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:

🔓 - posição aberta

🔒 - posição fechada

O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente montado.

3 Introduza os ingredientes no copo.
4 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio ❺ até ouvir um clique. Coloque a tampa de enchimento.
5 Encaixe o liquidificador na unidade motriz alinhando 🔓 do liquidificador com ▲ da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio ❻ até prender 🔒.
- **O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.**

6 Seleccione uma velocidade (consulte o quadro de velocidades recomendadas) ou utilize o botão de impulso "P".

sugestões
- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite no liquidificador. Remova a tampa de enchimento. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar o azeite através da tampa.
- As misturas grossas como sejam os pâtés e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais liquido.

- Triturador de gelo – opere o botão "P" em pequenos arranques até que a trituração tenha a consistência desejada.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado.
- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um. Mantenha as mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade.
- Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
- Não misture mais de 1,2 litros - quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos.

para usar o seu moinho/mini picadora (se fornecido)

Utilize o moinho/mini picadora para processar nozes, grãos de café e fazer purés.

1 Coloque os ingredientes no jarro ⑰.
2 Encaixe o anel vedante ⑯ no dispositivo de lâminas ⑮.
3 Vire o dispositivo de lâminas ao contrário. Coloque-o dentro do jarro com as lâminas para baixo.
4 Enrosque o dispositivo de lâminas no jarro até estar bem apertado ❼. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:
   🔓 - posição aberta
   🔒 - posição fechada
5 Encaixe o moinho/mini picadora na unidade motriz alinhando 🔓 do moinho/mini picadora com ▲ da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio ❽ até prender 🔒.
6 Ligue na velocidade máxima ou utilize o controlador de impulso

sugestões

- As ervas ficam melhor moídas se estiverem lavadas e secas.
- Preparados para bebés - deixe arrefecer, até à temperatura ambiente, os alimentos cozinhados antes de os processar no moinho.
- Para obter melhores resultados, recomenda-se que utilize a taça principal para picar as ervas.

moinho moedor (se fornecido)

Utilize o moinho moedor para processar ingredientes secos como grãos de café e para moer especiarias como pimenta em grão, sementes de cardamomo, de cominhos, de coentros, de funcho, raiz de gengibre fresca, dentes de alho fresco e piri-piri fresco.

para usar o seu moinho moedor

1 Coloque os ingredientes no dispositivo de lâminas ⑲.
2 Coloque a tampa ⑱ e gire na direcção dos ponteiros do relógio para a prender ❾.
3 Coloque o moinho na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender ❿.
4 Seleccione uma velocidade ou utilize o controlo de impulso (P).

sugestões

- Para obter um desempenho mais optimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe no moinho mais de 50g de cada vez.
- A especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias picadas ou moídas. É portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.
- Para obter o máximo de sabor e libertar os óleos essenciais, as especiarias inteiras deverão ser levemente torradas antes de serem moídas.
- Não processe no moinho, açafrão da índia fresco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.
- Corte o gengibre em pequenos pedaços antes de o processar.
- Para obter melhores resultados, recomenda-se que utilize a taça principal para picar as ervas.

quadro de velocidades recomendadas

utensílio/ acessório	função	velocidade recomendada	tempo de processamento ✻	capacidades máximas
Unidade de lâminas	Preparados completos para bolos	2	10 a 15 seg.	1,2Kg peso total
	Massa – misturar a gordura com a farinha Adicionar água aos ingredientes da massa	2 1 – 2	10 seg. 10 a 20 seg.	300g farinha
	Cortar peixe e carne magra	2	10 a 30 seg.	400g máx. de carne de vaca magra
	Cortar vegetais	Impulso "P"	5 a 10 seg.	250g
	Picar nozes	2	30 a 60 seg.	100g
	Fazer puré com frutos macios, frutos e vegetais cozinhados.	2	10 a 30 seg.	500g
	Misturar na taça Não processe ingredientes quentes. Nunca ultrapasse a marca máxima marcada na taça.			
	Misturas para sopas grossas (450ml líquido para 750g de ingredientes). **Processe vegetais com 200 ml de água até estarem finamente picados.** **Adicione a restante água até estar misturada.**	1 – 2 1	30 a 60 seg. 5 seg.	1,2 litro
	Mistura de sopas finas (500ml de líquido para 500g de ingredientes)	Comece na velocidade 1 e aumente para 2	30 a 60 seg.	1 litro
	Leite e receitas líquidas		15 a 30 seg.	500 ml
Utensílio para massa (se fornecido)	Misturas levedadas	2	60 seg.	340g peso da farinha
Acessório emulsionante	Natas Maionese.	1 – 2 2	15 a 20 seg. 30 a 60 seg.	250 ml 300g de azeite
Discos - fatiar/ralar	Alimentos consistentes como cenouras, queijo duro Alimentos moles como pepinos, tomates	2 1	– –	Nunca ultrapasse a capacidade máxima marcada na taça.
Espremedor de citrinos (se fornecido)	Citrinos	1	–	–
Liquidificador (se fornecido)	Sopas frias e bebidas **Não processe ingredientes quentes**	2	60 seg.	1,2 litro
Mini picadora/ moinho (se fornecido)	Ervas	2	10 seg.	10g
	Nozes	2	10 a 30 seg.	50g
	Grãos de café	2	30 seg.	50g
	Carne de vaca crua - corte em cubos de 2 cm	2	5 seg.	100g
Moinho moedor (se fornecido)	Processar especiarias	2	30 a 60 seg.	50g
	Moer grãos de café	2		50g
	Picar nozes	Impulso "P"	–	50g
	Processar dentes de alho, piri-piri fresco e raiz de	Impulso "P"	–	30g

✻ Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados.

utilizar os acessórios

Consulte o quadro de velocidades recomendadas para cada acessório.

⑳ unidade de lâminas

A unidade de lâminas é a mais versátil de todos os acessórios. O tempo de processamento determinará a textura desejada.
Para texturas grossas utilize o controlo de impulso.
Utilize a unidade de lâminas para confeccionar bolos e massa para bolos, picar carne crua e cozida, vegetais, nozes, massas, patês, passar sopa e também para ralar pão ou biscoitos.

Pode também ser utilizada para misturas com massas levedadas quando o utensílio para massa não é fornecido.

sugestões

- Corte os alimentos como a carne, pão, vegetais em cubos de 2cm antes de processar.
- Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação enquanto a máquina estiver a funcionar.
- Quando confeccionar massa para bolos utilize a gordura (margarina, manteiga ou outra) directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm.
- Tenha cuidado para não misturar demasiado.

㉑ utensílio para massas

Utilize para misturas com fermento.

- Coloque na taça os ingredientes secos e adicione o líquido através do tubo de alimentação enquanto a máquina estiver a funcionar. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica que demorará cerca de 60 segundos a obter.
- Continue a amassar apenas à mão. Não se aconselha que misture novamente na máquina uma vez que esta pode ficar instável.

㉒ acessório emulsionante

Usar apenas para misturas ligeiras como bater natas, maionese.

sugestões

- Certifique-se que a taça e acessório estão limpos e sem gordura antes de utilizar.

discos de fatiar/ralar

Para usar os discos

discos de fatiar/ralar reversíveis - grosso ㉓, fino ㉕
Utilize o lado para ralar com queijo, cenouras, batatas e alimentos com texturas similares.
Utilize o lado para fatiar com queijo, cenouras, batatas couves, pepinos, curgetes, beterraba e cebolas.

para usar os discos

1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
2 Segurando pelo suporte central, coloque o disco de corte no eixo accionador com o lado apropriado virado para cima.
3 Coloque a tampa.
4 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.
5 Seleccione auto, ligue e, empurre com o empurrador - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.**

sugestões

- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos muito pequenos. Encha o tubo de alimentação largo de forma razoável. Isto impede que os alimentos deslizem para os lados durante o processo.
- Os alimentos colocados verticalmente, saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal.
- Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou na taça depois de processados.

㉔ espremedor de citrinos (se fornecido)

Utilize o espremedor de citrinos para retirar o sumo de citrinos (laranjas, limões, limas e toranjas).

ⓐ cone espremedor
ⓑ coador

para utilizar o espremedor de citrinos

1 Introduza o eixo accionador e a taça na unidade motriz.
2 Instale o coador na taça, assegurando-se que a pega está encaixada na pega da taça.
3 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando até que caia totalmente em baixo.
4 Corte a fruta ao meio. Ligue e pressione a metade do fruto no cone espremedor.

- **O espremedor de citrinos não funcionará se o coador não estiver correctamente colocado.**
- Para obter melhores resultados esprema e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana antes de o cortar e espremer.
- Para ajudar a extrair o sumo, mova o fruto para os lados.
- Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar demasiada acumulação de polpa e sementes.

cuidados e limpeza

- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede.
- **Manuseie as lâminas e os discos com cuidado - estão extremamente afiados.**
- Alguns alimentos podem retirar a cor do plástico. Isto é perfeitamente normal e não danifica o plástico nem altera o sabor dos alimentos. Limpe com o pano humedecido com óleo vegetal para recuperar a cor original.

unidade motriz

- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Certifique-se de que a área de entrebloqeio não tem restos de alimentos agarrados.
- Não submersa a unidade motriz na água.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade motriz ⑨.

liquidificador e mini picadora/moinho

1 Esvazie o copo/jarro, desatarraxe o dispositivo de lâminas do liquidificador girando-o para a posição aberta 🔓 para o libertar.

2 Lave o copo/jarro à mão.
3 Remova e lave o anel vedante.
4 Não toque nas lâminas afiadas – utilize uma escova com água com sabão e passe por água debaixo da torneira.
Não submerja em água o dispositivo de lâminas.
5 Deixe secar virado para baixo.

moinho moedor

- Remova a tampa do dispositivo de lâminas girando na direcção contrária dos ponteiros do relógio.
- Lave a tampa à mão.
- Não toque nas lâminas afiadas – utilize uma escova com água com sabão e passe por água debaixo da torneira.
Não submerja em água o dispositivo de lâminas.
- Deixe secar virado para baixo.

as restantes peças

- Lave-as à mão e, em seguida, seque-as.
- Em alternativa podem ser lavados na sua máquina de lavar louça.

acessório	**acessório adequado para ser lavado em máquina de lavar loiça**
taça principal, tampa, empurrador	✔
unidade de lâminas, utensílio para massas	✔
acessório emulsionante	✔
eixo amovível	✔
discos	✔
espremedor de citrinos	
copo liquidificador, tampa, tampa de enchimento	✔
tampa do moinho moedor	✔
dispositivos de lâminas e anel vedante para liquidificador e mini picadora/moinho	✘
dispositivo de lâminas do moinho moedor	✘
espátula	✔

assistência e cuidados do cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.
Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.
Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

guia de avarias		
Problema	**Causa**	**Solução**
O robot não funciona.	Falta de energia. A taça não está correctamente colocada na unidade motriz. A tampa da taça não está correctamente presa.	Verifique se o robot está ligado à corrente. Confirme que a taça está correctamente colocada e a pega está posicionada no canto direito da frente. Confirme que o mecanismo de engate da tampa está correctamente na zona da pega. **O processador não funcionará se a taça e tampa não estiverem bem colocadas.** Se não nada funcionar, confirme os fusíveis ou disjuntor da sua casa.
O liquidificador ou moinho não funciona.	O liquidificador ou moinho não está correctamente preso. O liquidificador ou moinho não está correctamente montado.	O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente preso nos engates de segurança. Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo/jarro.
O processador pára durante o funcionamento.	Excedida a capacidade máxima do processador. Tampa não presa.	Consulte as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas. Verifique se a tampa está correctamente presa.
O liquidificador ou o moinho/mini picadora verte pela base da lâmina.	Falta o anel vedante. Anel vedante incorrectamente instalado. Anel vedante danificado.	Verifique se o anel vedante está correctamente instalado e não danificado. Para obter um anel vedante de substituição, ver “assistência e cuidados do cliente”.
Mau desempenho dos utensílios/ acessórios.	Consulte as sugestões na secção respectiva em “utilizar os acessórios”. Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.
- Las cuchillas y los discos están muy afilados, manéjelos con cuidado. **Al utilizar y limpiar el aparato, sujételo siempre por el asa superior, por el lado contrario del borde cortante.**
- **NO procese ingredientes calientes.**
- No levante ni sujete el procesador por el asa, ya que ésta podría romperse y ocasionar alguna herida.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- No introduzca las manos ni ningún utensilio en el bol del procesador ni el vaso de la licuadora cuando esté enchufado a la red eléctrica.
- Apague y desenchufe el aparato:-
  - antes de colocar o quitar piezas;
  - cuando no lo utilice;
  - antes de limpiarlo.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra.
- **Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que la licuadora o la jarra de la minipicadora/molinillo estén colocadas.**
- Antes de quitar la tapa del bol o de retirar la licuadora o la minipicadora/molinillo de la unidad de potencia:-
  - desenchufe el aparato;
  - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
  - tenga cuidado de no desenroscar el vaso de la licuadora o la jarra de la minipicadora/molinillo del conjunto de cuchillas.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- **Este aparato se dañará y podría causar heridas si se aplica una fuerza excesiva al mecanismo de bloqueo.**
- **Desenchufe siempre el procesador de alimentos cuando no lo utilice.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que la revisen o la reparen consulte: “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.

- No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.
- No supere la capacidad máxima indicada en la tabla de velocidades recomendadas.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- El uso incorrecto de su procesador, licuadora o molinillo puede producir lesiones.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

licuadora

- **NO procese ingredientes calientes.**
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** hay que dejar que los ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en el vaso o antes de mezclarlos.
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Haga funcionar la licuadora únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- No ponga nunca en marcha la licuadora cuando esté vacía.
- Para que la licuadora dure más tiempo, no la ponga en marcha durante más de 60 segundos seguidos.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al vaso.

accesorios del molinillo

- Nunca acople el conjunto de cuchillas a la unidad de potencia sin que la jarra/tapa estén colocadas.
- Nunca desenrosque la jarra/tapa mientras el molinillo esté acoplado al aparato.

- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga el conjunto de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca quite el molinillo hasta que las cuchillas se hayan parado completamente.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.
- No procese ingredientes calientes en el molinillo, deje que se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos.

minipicadora/molinillo

- Para garantizar la vida útil de su minipicadora/molinillo, nunca lo haga funcionar durante más de 30 segundos seguidos. Apáguelo tan pronto como haya conseguido la consistencia adecuada.
- No se recomienda procesar especias ya que podrían dañar las partes de plástico.

molinillo triturador

- Para garantizar la vida útil de su molinillo triturador, nunca lo haga funcionar durante más de 60 segundos seguidos. Apáguelo tan pronto como haya conseguido la consistencia adecuada.
- No procese raíz de cúrcuma ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.

discos rebanadores/ralladores

- Nunca quite la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.
- Maneje los discos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados.

antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de utilizar el procesador de alimentos por primera vez

1 Retire las cubiertas de plástico de las cuchillas. **Tenga cuidado ya que las cuchillas están muy afiladas.** Estas cubiertas deben desecharse ya que sólo sirven para proteger las cuchillas durante la fabricación y envío del aparato.
2 Lave las distintas piezas; consulte “cuidado y limpieza”.

descripción del aparato

procesador de alimentos

① empujador
② tubo de entrada de alimentos
③ tapa
④ bol
⑤ eje motor desmontable
⑥ unidad de potencia
⑦ control de velocidad/acción intermitente
⑧ enclavamientos de seguridad
⑨ recogecables (parte trasera)

accesorios

Puede que su procesador de alimentos no incluya todos los accesorios que se enumeran a continuación. Los accesorios dependen del modelo seleccionado. Consulte la sección “servicio técnico y atención al cliente” para obtener información sobre cómo comprar un accesorio no incluido en el paquete.

licuadora (si se incluye)

⑩ conjunto de cuchillas
⑪ anillo de cierre
⑫ vaso
⑬ tapón de llenado
⑭ tapa

minipicadora/molinillo (si se incluye)

⑮ conjunto de cuchillas
⑯ anillo de cierre
⑰ jarra

molinillo triturador (si se incluye)

⑱ tapa del molinillo
⑲ conjunto de cuchillas del molinillo triturador

⑳ cuchilla
㉑ utensilio para amasar (si se incluye)
㉒ disco emulsionante
㉓ disco rebanador/rallador grueso
㉔ exprimidor de cítricos (si se incluye)
㉕ disco rebanador/rallador fino (si se incluye)

para utilizar el procesador de alimentos

1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia ❶.
2 Luego acople el bol alineando el símbolo 🔓 en el bol con el símbolo ▲ en la unidad de potencia, gire en el sentido de las agujas del reloj ❷ hasta que quede bloqueado 🔒.
3 Coloque un accesorio sobre el eje motor del bol.
- Antes de añadir ingredientes, acople siempre el bol y los accesorios.

4 Coloque la tapa ❸ asegurándose de que la parte superior del eje motor/utensilio quede situada en el centro de la tapa.
- **No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador, hágalo siempre con el control de velocidad de encendido/apagado.**

5 Enchúfelo, enciéndalo y seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas).
- **El procesador no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia la esquina derecha de la parte delantera.**
- Utilice el botón de acción intermitente (**P**) para que el aparato funcione de forma intermitente. La acción del botón intermitente funcionará mientras el botón se mantenga apretado.

6 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.
- **Antes de quitar la tapa, apague y desenchufe el aparato.**

importante
- El procesador de alimentos no es apto para machacar o moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

para utilizar la licuadora (si se incluye)

1 Acople el anillo de cierre ⑪ al conjunto de cuchillas ⑩, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente en la zona ranurada.
- **Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido del vaso podría derramarse.**

2 Sujete la parte inferior del conjunto de cuchillas ⑩ e inserte las cuchillas dentro del vaso; gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto ❹. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior del conjunto de cuchillas:

🔓 - posición de desbloqueo

🔒 - posición de bloqueo

La licuadora no funcionará si no se ensambla correctamente.

3 Coloque los ingredientes en el vaso.
4 Ponga la tapa en el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj ❺ hasta que haga clic. Acople el tapón de llenado.
5 Coloque la licuadora sobre la unidad de potencia, alinee el símbolo 🔓 en la licuadora con el símbolo ▲ en la unidad de potencia y gire en el sentido de las agujas del reloj ❻ para que quede bloqueada 🔒.
- **El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente en el enclavamiento.**

6 Seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas) o utilice el control de acción intermitente.

consejos

- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes excepto el aceite en la licuadora. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en marcha, vierta el aceite lentamente a través del orificio de la tapa.
- Las mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.
- Picar hielo - accione el botón de acción intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente.
- Para picar ingredientes secos, corte en trozos, retire el tapón de llenado y, seguidamente, con el aparato en marcha, añada los trozos uno a uno. Ponga la mano por encima del orificio. Para obtener un mejor resultado, vacíe el vaso regularmente.
- No utilice la licuadora para guardar líquidos. Manténgala vacía antes y después de utilizarla.
- Nunca mezcle cantidades superiores a 1,2 litros; la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos a base de leche.

para usar la minipicadora/molinillo (si se incluye)

Use la minipicadora/molinillo para procesar frutos secos, granos de café y purés.

1 Ponga los ingredientes en la jarra ⑰.
2 Acople el anillo de cierre ⑯ al conjunto de cuchillas ⑮.
3 Gire el conjunto de cuchillas boca abajo. Colóquelo en la jarra, con las cuchillas hacia abajo.
4 Enrosque el conjunto de cuchillas en la jarra a mano ❼. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior del conjunto de cuchillas:

🔓 - posición de desbloqueo

🔒 - posición de bloqueo

5 Coloque la minipicadora/molinillo sobre la unidad de potencia, alinee el símbolo 🔓 en la minipicadora/molinillo con el símbolo ▲ en la unidad de potencia y gire en el sentido de las agujas del reloj ❽ para que quede bloqueado 🔒.
6 Ponga a máxima velocidad o utilice el control de acción intermitente.

consejos

- Las hierbas aromáticas se muelen mejor si están limpias y secas.
- Comida para bebés/puré - deje que los alimentos cocinados se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos en el molinillo.
- Para obtener mejores resultados, se recomienda usar el bol principal para picar hierbas aromáticas.

molinillo triturador (si se incluye)

Utilice el molinillo triturador para procesar ingredientes secos como, por ejemplo, granos de café y para triturar especias como: granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo, raíz fresca de jengibre, dientes de ajo y chiles frescos.

para usar el molinillo triturador.

1 Coloque los ingredientes en el conjunto de cuchillas ⑲.
2 Ponga la tapa ⑱ y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta ❾.
3 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto ❿.
4 Seleccione una velocidad o utilice el control de acción intermitente (P).

consejos

- Para obtener un resultado óptimo al procesar especias, le recomendamos que no procese más de 50 g a la vez en el molinillo.
- Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso, es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor.
- Es mejor tostar las especias enteras antes de molerlas para que liberen el máximo sabor y los aceites esenciales.
- No procese raíz de cúrcuma en el molinillo ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.
- Corte el jengibre en trozos pequeños antes de procesarlo.
- Para obtener mejores resultados, se recomienda usar el bol principal para picar hierbas aromáticas.

tabla de velocidades recomendadas				
herramienta/ accesorio	**función**	**velocidad recomendada**	**tiempo de procesamiento ✻**	**capacidades máximas**
Cuchillas	Preparados para tartas en un solo paso	2	10-15 seg.	Peso total: 1,2 kg
	Masa - mezclar mantequilla con harina Añadir agua para mezclar los ingredientes	2 1 – 2	10 seg. 10-20 seg.	Peso de la harina: 300 g
	Trocear pescado y carne magra	2	10-30 seg.	Peso total de la carne magra: 400 g
	Cortar hortalizas y verduras	Botón de acción intermitente	5-10 seg.	250 g
	Picar frutos secos	2	30-60 seg.	100 g
	Hacer puré con fruta blanda, hortalizas y verduras y fruta cocidas	2	10-30 seg.	500 g
	Mezclar en el bol No procese ingredientes calientes. No sobrepase la marca de nivel máximo en el bol.			
	Mezclas para sopa espesa (450 ml de líquido para 750 g de ingredientes) **Procese las verduras/hortalizas con 200 ml de agua hasta que estén finamente cortadas.** **Añada el agua restante hasta que quede incorporada.**	1 – 2 1	30-60 seg. 5 seg.	1,2 litros
	Mezclas para sopa ligera (500 ml de líquido para 500 g de ingredientes)	Empiece en 1 y aumente hasta 2	30-60 seg.	1 litros
	Recetas con leche y líquidos		15-30 seg.	500 ml
Utensilio para amasar (si se incluye)	Mezclas con levadura	2	60 seg.	Peso de la harina: 340 g
Disco emulsionante	Nata Mayonesa	1 – 2 2	15-20 seg. 30-60 seg.	250 ml 300 g de aceite
Discos - rebanador/ rallador	Alimentos duros como zanahorias o queso duro. Alimentos más blandos como pepinos o tomates	2 1	– –	No llene el bol por encima de la capacidad máxima marcada en el mismo
Exprimidor de cítricos (si se incluye)	Cítricos	1	–	–
Licuadora (si se incluye)	Sopas frías y bebidas **No procese ingredientes calientes**	2	60 seg.	1,2 litros
Minipicadora/ molinillo (si se incluye)	Hierbas aromáticas	2	10 seg.	10 g
	Frutos secos	2	10-30 seg.	50 g
	Granos de café	2	30 seg.	50 g
	Carne cruda (bistec) cortado en dados de 2 cm	2	5 seg.	100 g
Molinillo triturador (si se incluye)	Procesar especias	2	30-60 seg.	50 g
	Moler granos de café	2		50 g
	Picar frutos secos	Botón de acción intermitente	–	50 g
	Procesar dientes de ajo, chilis frescos y raíz de jengibre	Botón de acción intermitente	–	30 g

✻ Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.

uso del accesorio

Consulte la tabla de velocidades recomendadas para cada accesorio.

⑳ cuchilla

La cuchilla es el accesorio más versátil de todos. La textura obtenida depende del tiempo de procesamiento.
Para obtener texturas más gruesas, utilice el control de acción intermitente.
Utilice la cuchilla para elaborar masas para tartas y pasteles, picar carne cruda y cocida, verduras, frutos secos, paté, salsas, purés, sopas y también para rallar galletas y pan.

También puede utilizarla para hacer masas con levadura si el aparato que ha adquirido carece de la herramienta para amasar.

consejos

- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 2 cm aproximadamente.
- Rompa las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha.
- Para hacer masa para pasteles, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en cubos de 2 cm.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de procesamiento.

㉑ utensilio para amasar (si se incluye)

Use este accesorio para masas con levadura.

- Coloque los ingredientes secos en el bol y añada el líquido por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave; el proceso suele tardar 60 segundos.
- El reamasado o la forma deben hacerse únicamente a mano. No es aconsejable reamasar o dar forma en el bol, ya que esta operación podría afectar a la estabilidad del aparato.

㉒ disco emulsionante

Utilícelo solamente para mezclas ligeras como nata o mayonesa.

consejos

- Antes de utilizar el bol y el utensilio asegúrese de que estén limpios y sin restos de grasa.

discos rebanadores/ralladores

Para utilizar los discos.

discos rebanadores/ralladores reversibles - grueso ㉓, fino ㉕
Utilice el lado rallador para rallar queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.
Utilice el lado rebanador para el queso, zanahorias, patatas, col, pepino, calabacines, remolacha y cebollas.

para utilizar los discos de corte

1 Acople el eje motor y el bol en la unidad de potencia.
2 Sujetándolo por la parte central, coloque el disco sobre el eje motor con el lado apropiado hacia arriba.
3 Coloque la tapa.
4 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.
5 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el empujador; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.**

consejos

- Utilice ingredientes frescos
- No corte los alimentos en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada de alimentos casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla.
- Los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal.
- Después de procesar los alimentos, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.

㉔ exprimidor de cítricos (si se incluye)

Utilice el exprimidor de cítricos para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.

ⓐ cono
ⓑ colador

para utilizar el exprimidor de cítricos

1 Acople el eje motor y el bol en la unidad de potencia.
2 Acople el colador dentro del bol; asegúrese de que el asa del colador coincida con el asa del bol y que quede bien sujeta en su posición.
3 Coloque el cono sobre el eje motor y gírelo hasta que llegue abajo.
4 Corte la fruta en mitades. Luego encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.

- **El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está colocado correctamente.**
- Para obtener los mejores resultados, guarde y exprima la fruta a temperatura ambiente y haga rodar la fruta sobre una superficie de trabajo antes de exprimirla.
- Para ayudar a extraer el zumo, mueva la fruta de un lado a otro antes de exprimirla.
- Cuando exprima grandes cantidades de fruta, vacíe el colador regularmente para impedir la acumulación de pulpa y semillas.

cuidado y limpieza

- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- **Maneje la cuchilla y el disco de corte con cuidado ya que están muy afilados.**
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.

unidad de potencia

- Límpiela con un trapo húmedo y séquela a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestre restos de comida.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera de la unidad de potencia ⑨.

licuadora y minipicadora/molinillo

1 Vacíe el vaso/jarra, desenrosque el conjunto de cuchillas de la licuadora girando hacia la posición de desbloqueo 🔓 para soltarlo.
2 Lave el vaso/jarra a mano.
3 Retire y lave el anillo de cierre.
4 No toque las cuchillas afiladas, límpielas con un cepillo utilizando agua caliente con jabón y, a continuación, aclárelas bien debajo del grifo. **No sumerja el conjunto de cuchillas en el agua.**
5 Póngalo boca abajo y déjelo secar.

molinillo triturador

- Quite la tapa del conjunto de cuchillas girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Lave la tapa a mano.
- No toque las cuchillas afiladas, límpielas con un cepillo utilizando agua caliente con jabón y, a continuación, aclárelas bien debajo del grifo. **No sumerja el conjunto de cuchillas en el agua.**
- Póngalo boca abajo y déjelo secar.

otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- También se pueden lavar en el lavavajillas.

Artículo	**Artículo adecuado para lavar en el lavavajillas**
bol principal, tapa, empujador	✔
cuchillas, utensilio para amasar	✔
disco emulsionante	✔
eje de transmisión desmontable	✔
discos	✔
exprimidor de cítricos	✔
vaso de la licuadora, tapa, tapón	✔
tapa del molinillo triturador	✔
conjunto de cuchillas y anillo de cierre para la licuadora y la minipicadora/molinillo	✘
conjunto de cuchillas del molinillo triturador	✘
espátula	✔

servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección “guía de solución de problemas” en el manual o visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.
Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

guía de solución de problemas		
Problema	**Causa**	**Solución**
El procesador no funciona.	No hay corriente. El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia. La tapa del bol no se ha cerrado correctamente.	Compruebe que el procesador esté enchufado. Compruebe que el bol esté colocado correctamente y que el asa esté situada hacia la esquina derecha de la parte delantera. Compruebe que el enclavamiento de la tapa esté bien ubicado en la zona del asa. **El procesador no funcionará si el bol y la tapa se han acoplado incorrectamente.** Si no es por ninguna de las razones anteriores, compruebe el fusible/cortacircuitos en su hogar.
La licuadora o el molinillo no funciona.	La licuadora o el molinillo no se ha ajustado correctamente. La licuadora o el molinillo no se ha ensamblado correctamente.	La licuadora o el molinillo no funcionará si no está acoplado correctamente en el enclavamiento. Compruebe que el conjunto de cuchillas esté bien ajustado dentro del vaso/jarra.
El procesador se detiene cuando está en marcha.	Se ha sobrecargado el procesador/ superado la capacidad máxima. La tapa no está bien sujeta.	Compruebe la capacidad máxima indicada en el gráfico de velocidades recomendadas. Compruebe que la tapa esté bien sujeta.
La licuadora o la minipicadora/ molinillo gotea por la base del conjunto de cuchillas.	Falta el anillo de cierre. Anillo de cierre incorrectamente colocado. Anillo de cierre dañado.	Compruebe que el anillo de cierre esté bien colocado y sin dañar. Consulte “servicio técnico y atención al cliente” para obtener un anillo de cierre de recambio.
Bajo rendimiento de los utensilios/ accesorios.	Consulte los consejos de la sección “uso del accesorio” pertinente. Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	

sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.
- Knive og skiver er meget skarpe og skal behandles forsigtigt. **Hold dem altid ved fingergrebet i toppen, bort fra skæret, både under brug og rengøring.**
- **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- Løft eller bær ikke maskinen i håndtaget – det kan gå i stykker, hvilket kan medføre personskader.
- Tag altid kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
- Stik aldrig hænder og køkkenredskaber ned i foodprocessorens skål eller i blenderglasset, mens de er tilsluttet strømforsyningen.
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:-
  - inden dele sættes på eller tages af;
  - når apparatet ikke anvendes;
  - før rengøring.
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid den medfølgende nedstopper.
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden, uden at blenderen eller minihakker/kværnglasset er monteret.**
- Før låget fjernes fra skålen, eller blenderen eller minihakker/kværn fra motorenheden:-
  - sluk maskinen;
  - vent til tilbehør/knive står helt stille;
  - pas på ikke at skrue blenderkanden eller minihakker/kværn af knivenheden.
- Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren - 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.**
- **Træk altid stikket ud, når køkkenmaskinen ikke er i brug.**
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Brug aldrig en defekt maskine. Få den efterset eller repareret: se under ‘service og kundepleje’.
- Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over en bordkant, et skærebræt el.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.

- Overskrid ikke de maksimale mængder, der er angivet i tabellen over anbefalede hastigheder.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Misbrug af din foodprocessor, blender eller kværn kan medføre personskade.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm.

blender

- **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Lad varme ingredienser køle ned til stuetemperatur, før de kommes i blenderglasset, eller før der blendes.
- Vær altid forsigtig når du håndterer knivenheden og undgå at røre knivens skarpe dele under rengøring.
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- Brug kun glasset sammen med knivenheden der medfølger.
- Lad aldrig blenderen køre, når den er tom.
- Lad aldrig blenderen køre længere end 60 sekunder ad gangen for at sikre, at den holder længst muligt.
- Opskrifter på smoothies – Blend aldrig frosne ingredienser som har formet sig til en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføres glasset.

tilbehør til kværn

- Sæt aldrig knivsenheden på motorenheden uden påsat bæger/låg.
- Skru aldrig bægeret/låget af, mens kværnen sidder på dit apparat.
- Rør ikke ved de skarpe knive – hold knivsenheden utilgængelig for børn.
- Tag aldrig kværnen af, før knivene er stoppet helt.
- Apparatet virker ikke, hvis kværnen er sat forkert på.
- Tilbered ikke varme ingredienser i kværnen, lad dem afkøle til stuetemperatur før tilberedning.

minihakker/kværn

- For at sikre lang levetid for din minihakker/kværn må den aldrig køre længere end 30 sekunder. Sluk for den, så snart du har opnået den rette konsistens.

- Tilberedning af krydderier frarådes, da de kan beskadige plastdelene.

kværn

- For at sikre lang levetid for din kværn må den aldrig køre længere end 60 sekunder. Sluk for den, så snart du har opnået den rette konsistens.
- Tilbered ikke gurkemejerod, da den er for hård og kan beskadige knivene.

snitte-/riveplader

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

før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

før ibrugtagning

1 Fjern plastovertræk fra knivene. **Pas på – knivene er meget skarpe.** Disse overtræk bør kasseres – de er kun beregnet til at beskytte knivene under produktion og transport.
2 Vask delene, se under 'pleje & rengøring'

forklaring

processor

① nedstopper
② påfyldningstragt
③ låg
④ skål
⑤ aftagelig drivaksel
⑥ motorenhed
⑦ hastigheds-/impuls- funktionskontrol
⑧ sikkerhedslåse
⑨ ledningsopbevaring (bagpå)

tilbehør

Ikke alt tilbehør beskrevet nedenfor følger med din foodprocessor. Tilbehør afhænger af modeltypen. Se afsnittet "service og kundepleje", og få mere at vide om, hvordan du køber et tilbehør, der ikke medfølger i pakken.

blender (hvis medleveret)

⑩ knivsenhed
⑪ tætningsring
⑫ blenderglas
⑬ midterprop
⑭ låg

minihakker/kværn (hvis medleveret)

⑮ knivsenhed
⑯ tætningsring
⑰ bæger

kværn (hvis medleveret)

⑱ låg til kværn
⑲ knivsenhed til kværn

⑳ kniv
㉑ dejredskab (hvis medleveret)
㉒ emulgeringsredskab
㉓ tyk snitte-/grov riveplade
㉔ citruspresser (hvis medleveret)
㉕ tynd snitte-/fin riveplade (hvis medleveret)

sådan bruges foodprocessoren

1 Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden ❶.
2 Sæt derpå skålen på ved at rette 🔓 på skålen ind efter ▲ på motorenheden, drej med uret ❷, indtil den låser 🔒 ▲.
3 Sæt et tilbehør ned over skålens drivaksel.

- Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.

4 Sæt låget ❸ på – se efter, at toppen af drivakslen/redskabet er på plads midt i låget.

- **Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren; brug altid tænd/slukfunktionen.**

5 Stik ledningen ind i stikkontakten, tænd og vælg en hastighedsindstilling. (Se tabel over anbefalede hastigheder).

- **Foodprocessoren virker ikke, hvis skålen eller låget ikke sidder korrekt i låsen. Kontrollér, at påfyldningstragten og skålens håndtag er placeret i højre forreste hjørne.**
- Brug impulsfunktionen (**P**) til korte blendninger. Impulsfunktionen vil være i funktion så længe kontrolknappen trykkes ned.

6 Låg, tilbehør og skål fjernes i omvendt rækkefølge af den beskrevne procedure.

- **Sluk altid for maskinen og træk stikket ud, inden låget fjernes.**

vigtigt

- Foodprocessoren 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 (hvis medleveret)

1 Sæt tætningsringen ⑪ ind i knivsenheden ⑩ – sørg for, at tætningen er placeret korrekt i området med indhak.

- **Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.**

2 Hold under knivsenheden ⑩, og indsæt knivene i blenderglasset – drej mod uret, indtil den er fastgjort ❹. Se grafikken på undersiden af undersiden af knivsenheden som følger:

🔓 - oplåst position

🔒 - låst position

Blenderen vil ikke fungere, hvis den ikke er sat korrekt sammen.

3 Kom ingredienserne i blenderglasset.

4 Sæt låget på blenderglasset, og drej med uret ❺. indtil det siger klik. Sæt påfyldningsdækslet på.

5 Anbring blenderen på motorenheden, placér 🔓 på blenderen ud for ▲ på motorenheden, og drej med uret ❻ for at låse 🔒.

- **Maskinen vil ikke fungere, hvis blenderen ikke er korrekt monteret på sikkerhedslåsen.**

6 Vælg en hastighed (se tabel over anbefalede hastigheder) eller brug impulskontrollen.

tip

- Til mayonnaise hældes alle ingredienserne, undtagen olien, i blenderen. Fjern midterproppen. Hæld langsomt olien ned gennem hullet i låget, mens maskinen kører.
- Tykke blandinger dvs. patéer og dips, skal evt. skrabes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede, tilføres der mere væde.
- Isknusning – brug impulsfunktionen i korte træk, indtil isen er knust til den ønskede konsistens.
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- Maskinen kan ikke starte, hvis blenderen er sat forkert på.
- Blendning af tørre ingredienser – skær dem i mindre stykker, fjern midterproppen og kom stykkerne i ét ad gangen, mens maskinen kører. Hold hånden over åbningen. Tøm den regelmæssigt for det bedste resultat.
- Brug ikke blenderen som opbevaringsboks. Den skal være tom før og efter brug.
- Blend aldrig mere end 1,2 liter - mindre ved væsker, der opskummes, f.eks. milkshake.

sådan bruges minihakker/kværn (hvis medleveret)

Brug minihakkeren/kværnen til tilberedning af nødder, kaffebønner og puré.

1 Kom ingredienserne i bægeret ⑰.

2 Sæt tætningsringen ⑯ ind i knivsenheden ⑮.

3 Vend bunden i vejret på knivsenheden. Kom den ned i bægeret med knivene nedad.

4 Skru knivsenheden på bægeret, til den er fingerstram ❼. Se grafikken på undersiden af knivsenheden som følger:

🔓 - oplåst position

🔒 - låst position

5 Placér minihakker/kværn på motordelen, og drej med uret, anbring 🔓 på minihakker/kværn ud for ▲ på motorenheden, og drej med uret ❽ for at låse 🔒.

6 Skift til maksimal hastighed eller brug impulskontrol.

tip

- Urter kværnes bedst når de er rengjorte og tørre.
- Babymad/puré – lad varm mad afkøle til stuetemperatur før tilberedning i kværnen.
- For at få de bedste resultater anbefales skålen til hakning af urter.

kværn (hvis medleveret)

Brug kværnen til at tilberede tøringredienser som kaffebønner og til at kværne krydderier såsom:
Sorte peberkorn, kardemommefrø, spidskommen, korianderfrø, fennikelfrø, frisk ingefærrod, hvidløgsfed og friske chilipebre.

sådan bruges kværnen

1 Kom dine ingredienser i knvsenheden ⑲.

2 Påsæt låget ⑱, og drej med uret for at låse den ❾.

3 Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den ❿.

4 Vælg en hastighed, eller brug impulskontrol (P).

tip

- For at få optimal ydelse, når du tilbereder krydderier, anbefaler vi, at du ikke tilbereder mere end 50 g ad gangen i kværnen.
- Hele krydderier bevarer smagen i meget længere tid end stødte krydderier, så det er bedst at kværne en lille mængde frisk ad gangen for at bevare smagen.
- For at frigive den maksimale smagsmængde og æteriske olier er det bedst at riste hele krydderier inden kværning.
- Tilbered ikke gurkemejerod i kværnen, da det er for hårdt og kan beskadige knivene.
- Skær ingefær i små stykker før tilberedning.
- For at få de bedste resultater anbefales skålen til hakning af urter.

tabel over anbefalede hastigheder				
redskab/tilbehør	**funktion**	**anbefalede hastighed**	**behandlingstid ✻**	**maximale mængder**
Kniv	Alt i et kageblandinger	2	10-15 sek.	1,2 kg samlede vægt
	Butterdej – blanding af fedtstof i mel Tilsætning af vand til blanding af ingredienser	2 1 – 2	10 sek. 10-20 sek.	300g melvægt
	Snitning af fisk og magert kød	2	10-30 sek.	400g maks. magert oksekød
	Snitning af grønsager	Impuls	5-10 sek.	250g
	Snitning af nødder	2	30-60 sek.	100g
	Purering af bløde frugter, kogte frugter og grønsager	2	10-30 sek.	500g
	Blendning i skålen Tilbered ikke varme ingredienser. Overskrid ikke maksimummærket på skålen.			
	Legerede suppeblandinger (450 ml væske til 750 g ingredienser) **Tilbered grøntsager med 200 ml vand, til de er fint hakket.** **Hæld det resterende vand i, indtil det er blevet optaget.**	1 – 2 1	30-60 sek. 5 sek.	1,2 liter
	Tynde suppeblandinger (500 ml væske til 500 g ingredienser)	Start på 1, og gå op til 2	30-60 sek.	1 liter
	Opskrifter med mælk og væske		15-30 sek.	500 ml
Dejredskab (hvis medleveret)	Gærdeje	2	60 sek.	340g melvægt
Emulgeringsredskab	Fløde Mayonnaise	1 – 2 2	15-20 sek. 30-60 sek.	250 ml 300g olie
Plader - snitte/rive	Faste madvarer, f.eks. gulerødder, faste oste Blødere madvarer, f.eks. agurker, tomater	2 1	– –	Fyld ikke op over mærket for maks. kapacitet på skålen
Citruspresser (hvis medleveret)	Citrusfrugter	1	–	–
Blender (hvis medleveret)	Kolde supper og drikke **Tilbered ikke varme ingredienser**	2	60 sek.	1,2 liter
Minihakker/kværn (hvis medleveret)	Urter	2	10 sek.	10g
	Nødder	2	10-30 sek.	50g
	Kaffebønner	2	30 sek.	50g
	Råt kød (bøfkød) skåret i terninger på 2 cm	2	5 sek.	100g
Kværn (hvis medleveret)	Tilberedning af urter	2	30-60 sek.	50g
	Maling af kaffebønner	2		50g
	Hakning af nødder	Impuls	–	50g
	Maling af hvidløgsfed, friske chilipebre og	Impuls	–	30g

✻ Dette er alene vejledende og vil variere afhængig af den opskriften og ingredienserne, der bruges.

brug af tilbehør

Se tabel over anbefalede hastigheder tilbehør.

⑳ kniv

Kniven er den mest alsidige af alle tilbehørsdelene. Det er forarbejdningstiden, der bestemmer konsistensen. Brug start-/stop funktionen, hvis konsistensen skal være lidt grov. Kniven kan bruges til at lave kager og bagværk, hakke råt og tilberedt kød, grøntsager, nødder, pate, dip, til at purere supper og også til at lave rasp af kiks og brød.

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

tip

- 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 skåret i 2 cm tern.
- Pas på ikke at lade det køre for længe.

㉑ dejredskab (hvis medleveret)

Anvendes til dejblandinger med gær.

- 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 sekunder.
- Anden gang ældes kun i hånden. Det frarådes at ælte anden gang i skålen, da maskinen kan komme ud af balance.

㉒ emulgeringsredskab

Anvendes kun til lette blandinger som f.eks. føde og mayonnaise.

tip

- Sørg for, at skålen og redskabet er rene og fri for fedt, før brug.

snitte-/riveplader

brug af plader.

vendbare snitte-/riveplader - tyk ㉓, tynd ㉕
Brug rive-siden til ost, gulerødder, kartofler og mad med lignende konsistens.
Brug snitte-siden til ost, gulerødder, kartofler, kål, agurk, squash, rødbeder og løg.

brug af skærepladerne

1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
2 Hold pladen i grebet i midten, sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad.
3 Sæt låget på.
4 Læg ingredienserne i påfyldningstragten.
5 Tænd maskinen og tryk jævnt med nedstopperen - **stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.**

tip

- Brug friske madvarer
- Skær ikke ingredienserne i for små stykker. Ingredienserne må gerne have ca. samme størrelse som bredden af tilførselsrøret. Dette forhindrer ingredienserne i at glide ud til siden under blendning.
- Ingredienser der placeres i lodret position kommer ud i mindre stykker, end ingredienser der placeres i vandret position.
- Der vil altid være en lille smule spild på skiven og i skålen efter blendning.

㉔ citruspresser (hvis medleveret)

Brug citruspresseren til at presse saften ud af citrusfrugter (f.eks. appelsiner, citroner, lime og grapefrugter).

ⓐ riflet kegle
ⓑ si

sådan bruges citruspresseren

1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
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 helt 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.**
- Det bedste resultat opnås ved at opbevare og presse frugt ved rumtemperatur og håndrulle dem på køkkenbordet før de presses.
- Bevæg frugten fra side til side, mens den presses for at udvinde mest mulig saft.
- Ved presning af store mængder skal sien tømmes regelmæssigt for at hindre ophobning af frugtfibre og kerner.

pleje og rengøring

- Sluk altid for maskinen og tag stikket ud, inden den gøres ren.
- **Håndtér kniven og skærepladen omhyggeligt –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.

motorenhed

- Aftørres med en fugtig klud; tør efter. Sørg for, at området omkring sikkerhedslåsen er fri for madrester.
- Nedsænk aldrig motorenheden i vand.
- Opbevar overskydende ledning I opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden ⑨.

blender og minihakker/kværn

1 Tøm blenderglasset/bægeret, og skru blenderens knivsenhed af ved at dreje den til oplåst position 🔓 for at frigøre den.
2 Vask blenderglasset/bægeret i hånden.
3 Aftag og vask tætningsringen.

4 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand, og skyl dem derpå grundigt under vandhanen. **Læg ikke knivsenheden i vand.**
5 Læg den på hovedet, og lad den tørre.

kværn

- Tag låget af knivsenheden ved at dreje det mod uret.
- Vask låget i hånden.
- Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand, og skyl dem derpå grundigt under vandhanen. **Læg ikke knivsenheden i vand.**
- Læg den på hovedet, og lad den tørre.

alle andre dele

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

Dele	**Dele, der kan vaskesi opvaskemaskinen**
skål, låg, nedstopper	✔
kniv, dejredskab	✔
emulgeringsredskab	✔
aftagelig drivaksel	✔
plader	✔
citruspresser	✔
blenderkande, låg, påfyldningsdæksel	✔
låg til kværn	✔
knivsenhed og tætning til blender og minihakker/kværn	✘
knivsenhed til kværn	✘
dejskraber	✔

service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet ”fejlsøgningsguide” i manualen eller besøge www.kenwoodworld.com.
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller websted for dit land.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

fejlsøgningsguide		
Problem	**Årsag**	**Løsning**
Processoren fungerer ikke.	Ingen strøm. Skålen er ikke sat korrekt på motorenheden. Låget til skålen er ikke låst rigtigt på.	Kontrollér, at foodprocessorens stik er sat i en stikkontakt. Kontrollér, at skålen er placeret korrekt, og at håndtaget er rettet mod højre forreste hjørne. Sørg for at lågets sikkerhedslås er placeret korrekt i håndtaget. **Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.** Hvis alt det ovenstående er i orden, bør du efterse dine sikringer/afbryder.
Blender eller kværn fungerer ikke.	Blender eller kværn ikke låst korrekt på. Blender eller kværn ikke samlet korrekt.	Blenderen eller kværnen fungerer ikke, hvis monteret forkert i låsen. Kontrollér, at knivsenheden er helt sammenspændt med blenderglasset/bægeret.
Foodprocessor stopper, mens den er i gang.	Foodprocessoren er overbelastet/de maksimale mængder er overskredet. Låget er låst op.	Check de maksimale mængder, som er angivet i tabellen over anbefalede hastigheder. Check, at låget er låst korrekt fast.
Blender eller minihakker/kværn lækker fra bunden af knivenheden.	Der mangler en tætningsring. Tætningsringen er sat forkert på. Tætningsringen er beskadiget.	Kontrollér, at tætningsringen sidder rigtigt og ikke er beskadiget. Se ”service og kundepleje” for at få erstattet tætningsringen.
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt.	Se tip i afsnittet ”brug af tilbehør”. Kontrollér, at tilbehøret er samlet og sat rigtigt på.	

säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.
- Bladen och skivorna är mycket vassa. **Var försiktig! Håll alltid i greppet längst upp med eggen vänd bortåt när du hanterar eller rengör dem.**
- **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- Lyft inte och bär inte matberedaren i handtaget – om du gör det kan handtaget gå sönder och orsaka skada.
- Ta alltid bort kniven innan du tömmer skålen.
- Stick inte ner händer eller redskap i skålen eller mixerkannan när kontakten är i.
- Stäng av den och dra ut sladden:-
  - innan du monterar eller tar bort delar;
  - när den inte används;
  - före rengöring.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matstaven som medföljer.
- **Montera aldrig knivsatsen på drivenheten utan att mixern eller minihackaren/kvarnen är monterad.**
- Innan du tar bort locket på skålen, mixern eller minihackaren/kvarnen från nätdelen:-
  - stänga av;
  - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla;
  - var försiktig så att du inte skruvar av minihackaren/kvarnen från bladenheten.
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.
- **Denna apparat skadas och kan orsaka skada om låsmekanismen utsätts för alltför stor kraft.**
- **Lämna aldrig stickkontakten i uttaget när matberedaren inte används.**
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Använd aldrig en skadad apparat. Se till att den undersöks eller repareras. se ’service och kundtjänst’.
- Låt aldrig strömenhet, sladd eller kontakt bli våta.
- Låt inte överflödig sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.

- Överskrid inte den maximala mängd som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Om du använder matberedaren, mixern eller kvarnen på fel sätt kan det resultera i skada.
- Maxbedömningen baseras på det tillbehör som kräver störst effekt. Andra tillbehör kan vara mindre energikrävande.

mixer

- **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **RISK FÖR BRÄNNSKADOR:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du lägger dem i mixerkannan eller mixar dem.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggar vid rengöring.
- Använd mixern bara när locket sitter på.
- Använd endast bägaren med bladenheten isatt.
- Kör aldrig mixern när den är tom.
- För att mixern ska hålla så länge som möjligt bör du aldrig köra den längre än 60 sekunder.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bägaren.

tillbehör till kvarnen

- Montera aldrig bladenheten på nätenheten utan att behållaren/locket är monterat.
- Skruva aldrig bort behållaren/locket medan kvarnen sitter kvar på maskinen.
- Vidrör inte de vassa bladen – Förvara knivsatsen utom räckhåll för barn.
- Ta aldrig bort kvarnen förrän bladen har stannat helt.
- Maskinen startar inte om kvarnen inte är korrekt monterad.
- Bearbeta inte heta ingredienser i kvarnen, låt svalna till rumstemperatur före bearbetning.

minihackare/kvarn

- För att din minihackare/ kvarn ska hålla länge bör du aldrig köra den längre än 30 sekunder. Stäng av så snart som du fått rätt konsistens.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.

malningskvarn

- För att din malningskvarn ska hålla länge bör du inte köra den längre än 60 sekunder. Stäng av så snart som du fått rätt konsistens.
- Bered inte rötter från gurkmeja eftersom de är hårda och kan skada bladen.

skivnings/rivningsskivor

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

innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

före användning

1 Ta bort plastskydden från knivbladet. **Observera att bladen är mycket vassa.** Dessa skydd bör slängas eftersom de endast är avsedda att skydda bladet under tillverkning och transport.
2 Diska delarna, “se skötsel och rengöring”

förklaring till bilder

matberedare

① påförare
② matarrör
③ lock
④ skål
⑤ borttagbar drivaxel
⑥ drivenhet
⑦ hastighets/momentanreglage
⑧ säkerhetslås
⑨ sladdförvaring (baktill)

tillbehör

Eventuellt medföljer inte alla tillbehör som anges nedan din matberedare.Tillbehören beror på vilken modell som köpts. Se ”service och kundtjänst” för information om hur man kan köpa ett tillbehör som inte medföljer.

mixer (om sådan medföljer)

⑩ bladenhet
⑪ tätningsringen
⑫ bägaren
⑬ påfyllningslock
⑭ lock

minihackare/kvarn (om sådan medföljer)

⑮ bladenhet
⑯ tätningsringen
⑰ behållaren

malningskvarn (om sådan medföljer)

⑱ lock till kvarnen
⑲ malningskvarnens bladenhet

⑳ knivblad
㉑ degverktyg (om sådan medföljer)
㉒ emulgeringsverktyg
㉓ grov skivnings/rivningsskiva
㉔ citruspress (om sådan medföljer)
㉕ fin skivnings/rivningsskiva (om sådan medföljer)

använda matberedaren

1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på nätenheten ❶.
2 Montera skålen så att 🔓 på skålen kommer mot ▲ på nätenheten och vrid medurs ❷ tills den låses fast 🔒 ▲.
3 Montera en tillsats på skålens drivenhet.

- Sätt alltid skålen och tillbehöret på matberedaren innan du tillsätter ingredienserna.

4 Sätt på locket ❸, och se till att drivaxelns/tillsatsens övre ände kommer in i mitten på locket.

- **Använd inte locket för att använda matberedaren utan använd alltid på/av-hastighetsreglaget.**

5 Koppla in, slå på och välj en hastighet. (Se tabell med rekommenderade hastigheter.)

- **Matberedaren fungerar inte om skålen eller locket inte är ordentligt fastlåsta. Kontrollera att matarröret och skålets handtag sitter i det högra hörnet på framsidan.**
- Använd pulsknappen (**P**) för korta stötar. Pulskörningen pågår så länge reglaget är aktiverat.

6 Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att ta loss skålen, locket och tillbehören.

- **Stäng alltid av och koppla ur innan du tar bort 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 (om sådan medföljer)

1 Montera tätningsringen ⑪ på knivsatsen ⑩ – se till att tätningen är korrekt placerad i spåren.

- **Läckage kan uppstå om tätningsringen skadas eller sätts på felaktigt.**

2 Fatta tag i undersidan på knivsatsen ⑩ och sätt ner bladen i bägaren- vrid moturs för att låsa ❹. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:

🔓 – ej låst läge

🔒 – låst läge

Mixern fungerar inte om den inte är korrekt monterad.

3 Lägg ingredienserna i bägaren.

4 Sätt på locket på bägaren och vrid medurs ❺ tills det knäpper till. Sätt på påfyllningslocket.

5 Placera mixern på drivenheten så att 🔓 på mixern kommer mot ▲ på drivenheten och vrid medurs ❻ för att låsa 🔒.

- **Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt fastlåst.**

6 Välj hastighet (se tabell med rekommenderade hastigheter) eller använd pulsreglaget.

tips

- När du gör majonnäs ska du lägga i alla ingredienserna utom oljan i mixern. Ta bort locket till påfyllningshålet. Häll därefter sakta i oljan genom hålet i locket medan apparaten är igång.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda.
- Iskrossning – använd pulsen i korta stötar tills isen har krossats till önskad konsistens.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.
- Apparaten fungerar inte om mixern sätts på felaktigt.
- Mixa torra ingredienser – skär i bitar, ta bort locket till påfyllningshålet och släpp ned bitarna en och en medan apparaten är igång. Håll handen över öppningen. Resultatet blir bäst om du tömmer apparaten med jämna mellanrum.
- Använd inte mixern som förvaringskärl. Håll den tom före och efter användning.
- Mixa aldrig mer än 1,2 liter - mindre för skummande vätskor som milkshake.

använda minihackaren/kvarnen (om sådan medföljer)

Använd minihackaren/kvarnen för att mala nötter, kaffebönor och puréer.

1 Placera ingredienserna i behållaren ⑰.

2 Montera tätningsringen ⑯ på knivsatsen ⑮.

3 Vänd knivsatsen upp och ner. Sätt den på behållaren med bladen nedåt.

4 Skruva på knivsatsen på behållaren så hårt det går för hand ❼. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:

🔓 – ej låst läge

🔒 – låst läge

5 Placera minihackaren/kvarnen på drivenheten så att 🔓 på på minihackaren/kvarnen kommer mot ▲ på drivenheten och vrid medurs ❽ för att låsa 🔒.

6 Ställ in högsta hastighet eller använd pulsreglaget.

tips

- Örtkryddor mals bäst om de är rena och torra.
- Barnmat/ puré – låt tillagad mat svalna till rumstemperatur innan du bereder den i kvarnen.
- Resultatet blir bäst om du använder den stora skålen när du hackar örter.

malningskvarn (om sådan medföljer)

Använd malningskvarnen för att behandla torra ingredienser såsom kaffebönor och för att mala kryddor t.ex:- Svartpepparkorn, kardemummafrön, kumminfrön, korianderfrön, fänkålsfrön, färsk ingefära, vitlöksklyftor och färsk chili.

använda malningskvarnen.

1 Lägg ingredienserna i bladenheten ⑲ .

2 Sätt på locket ⑱ och vrid medurs tills det är fastlåst ❾.

3 Placera kvarnen på nätenheten och vrid medurs tills det är fastlåst ❿.

4 Välj en hastighet eller använd pulsknappen (P).

tips

- När du bearbetar kryddor blir resultatet bäst om du inte bearbetar mer än 50 g åt gången i kvarnen.
- Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda kryddor så det är bäst att mala lite åt gången för att behålla smaken.
- När det gäller att få ut maximal smak och frigöra eteriska oljor är det bäst att rosta hela kryddor innan man maler dem.
- Bered inte rötter från gurkmeja i kvarnen eftersom de är hårda och kan skada bladen.
- Skär ingefära i små bitar innan du bearbetar den.
- Resultatet blir bäst om du använder den stora skålen när du hackar örter.

tabell med rekommenderade hastigheter				
verktyg/tillsats	**funktion**	**rekommenderad hastighet**	**bearbetnings-tid ✻**	**max mängder**
Knivblad	Allt-i-ett, kakmix	2	10-15 sek.	1,2Kg totalvikt
	Pajdeg – finfördela fettet i mjölet Tillsätta vatten till pajdegen	2 1 – 2	10 sek. 10-20 sek.	300g mjölvikt
	Hacka fisk och magert kött	2	10-30 sek.	400g Max magert kött
	Hacka grönsaker	Puls	5-10 sek.	250g
	Hacka nötter	2	30-60 sek.	100g
	Puréa mjuk frukt, tillagad frukt och grönsaker	2	10-30 sek.	500g
	Mixa i skålen Bearbeta inte heta ingredienser. Överskrid inte den maximala mängd som anges på skålen.			
	Tjocka soppmixer (450 ml vätska till 750 g ingredienser) **Kör grönsakerna med 200 ml vatten tills de är finhackade.** **Tillsätt resten av vattnet och kör tills allt har blandats.**	1 – 2 1	30-60 sek. 5 sek.	1,2 liter
	Tunna soppmixer (500 ml vätska till 500 gr ingredienser)	Börja på 1 och öka till 2	30-60 sek.	1 liter
	Mjölk och recept för flytande kost		15-30 sek.	500 ml
Degverktyg (om sådan medföljer)	Jästdegar	2	60 sek.	340g mjölvikt
Emulgeringsverktyg	Grädde Majonnäs	1 – 2 2	15-20 sek. 30-60 sek.	250 ml 300g olja
Skivor - skivning/ rivning	Fasta livsmedel såsom motor, hård ost Mjukare livsmedel såsom gurka, tomat	2 1	– –	Fyll aldrig mer än den maxkapacitet som anges på skålen.
Citruspress (om sådan medföljer)	Citrusfrukter	1	–	–
Mixer (om sådan medföljer)	Kalla soppor och drycker **Bearbeta inte heta ingredienser**	2	60 sek.	1,2 liter
Minhackare/ kvarn (om sådan medföljer)	Örter	2	10 sek.	10g
	Nötter	2	10-30 sek.	50g
	Kaffebönor	2	30 sek.	50g
	Rått kött (nötstek) skuret i 2 centimeters bitar	2	5 sek.	100g
Malningskvarn (om sådan medföljer)	Bearbeta kryddor	2	30-60 sek.	50 g
	Malning av kaffebönor	2		50 g
	Hacka nötter	Puls	–	50 g
	Bereda vitlöksklyftor, färsk chili och färsk ingefära	Puls	–	30 g

✻ Detta är enbart vägledande uppgifter och varierar beroende på exat recept och vilka ingredienser som bearbetas.

använda tillsatserna

Se tabell med rekommenderade hastigheter för de enskilda tillsatserna.

⑳ knivblad

Knivbladet är det mångsidigaste av alla tillsatserna. Hur länge du ska köra maskinen beror på vilken konsistens du vill ha. För grövre konsistenser använder du pulsreglaget. Knivbladet använder du för att blanda till kakdeg och pajdeg, hacka rått och kokt kött och råa och kokta grönsaker, hacka nötter, göra pastejer och dipsåser, puréa soppor och göra kex- och brödsmulor.

Den kan även användas till jäsdeg om du inte har någon degverktyg.

tips

- Skär livsmedel såsom kött, bröd och grönsaker i 2 cm tärningar innan de körs.
- Bryt kex i bitar och släpp ner dem i matningsröret medan maskinen går.
- För pajdeg ska matfettet tas direkt ur kylen, skuret i 2 cm tärningar.
- Var noga med att inte arbeta degen för mycket.

㉑ degverktyg (om sådan medföljer)

Används för jästdegar.

- Lägg de torra ingredienserna i skålen och häll ner vätska i matartuben medan maskinen går. Kör blandningen tills den blir till en jämn elastisk degklump. Det tar ca 60 sekunder.
- Gör den andra knådningen för hand. Att göra den andra knådningen i skålen är inte att rekommendera, eftersom matberedaren då kan bli ostadig.

㉒ emulgeringsverktyg

Använd detta bara för lätta blandningar såsom grädde eller majonnäs.

tips

- Se till att skålen och verktyget är rena och fria från fett innan du använder dem.

skivnings/rivningsskivor

Så här använder du skivorna

vändbara skivnings/rivningsskivor - grov ㉓, fin ㉕
Använd rivningssidan för ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande konsistens.
Använd skivningskivan för ost, morötter, potatis, vitkål, gurka, zucchini, rödbetor och lök.

använda skärskivorna

1 Montera drivaxeln och skålen på nätenheten.
2 Håll i handtaget i mitten och lägg skivan på drivaxeln med önskad sida uppåt.
3 Sätt på locket.
4 Lägg livsmedlen i matarröret.
5 Slå på matberedaren och tryck ner livsmedlen i jämn takt med matarstaven – **stoppa aldrig ner fingrarna i matarröret.**

tips

- Använd färska ingredienser.
- Skär inte i för små bitar. Fyll större delen av matarröret. På så sätt förhindrar du att maten glider åt sidorna under bearbetningen.
- Om bitarna läggs i upprätt blir de kortare än om de läggs i liggande.
- Det blir alltid lite skräp kvar på skivan eller i skålen efter bearbetningen.

㉔ citruspress (om sådan medföljer)

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

ⓐ kon
ⓑ sil

använda citruspressen

1 Montera drivaxeln och skålen på nätenheten.
2 Passa in silen i skålen – kontrollera att handtaget på silen är i låst läge, direkt ovanför handtaget på skålen.
3 Sätt konen på drivaxeln och vrid runt tills den har gått hela vägen ner.
4 Skär frukten i halvor. Slå sedan på apparaten och tryck frukten mot konen.

- **Citruspressen startar inte om silen inte är korrekt fastlåst.**
- För bäst resultat ska frukten förvaras och pressas i rumstemperatur och rullas för hand på en arbetsbänk innan den pressas.
- Flytta frukthalvan från ena sidan till den andra under pressningen för att få ut all fruktsaften.
- När du pressar stora mängder juice ska du tömma silen regelbundet så att fruktkött och kärnor inte ansamlar sig.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- **Var försiktig när du hanterar bladen och skivorna – de är mycket 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.

drivenhet

- Torka med fuktig trasa och torka sedan torrt. Kontrollera att det inte finns några matrester nära låsmekanismen.
- Sänk inte ned nätenheten i vatten.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida ⑨.

mixer och minihackare/kvarn

1 Töm bägaren/behållaren och skruva loss mixerns knivsats genom att vrida till upplåsningsläge 🔓 för att frigöra den.
2 Diska bägaren/behållaren för hand.
3 Ta ut och diska tätningsringen.
4 Vidrör inte de vassa bladen – borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. **Doppa inte bladenheten i vatten.**
5 Låt torka upp och ned.

malningskvarn

- Ta bort locket till bladenheten genom att vrida moturs.
- Diska locket för hand.
- Vidrör inte de vassa bladen – borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. **Doppa inte bladenheten i vatten.**
- Låt torka upp och ned.

alla övriga delar

- Diska för hand och torka.
- Alternativt kan de diskas i diskmaskinen.

komponent	**komponenter som kan diskas i diskmaskin**
stor skål, lock, stöt	✔
knivblad, degverktyg	✔
emulgeringsverktyg	✔
löstagbar drivaxel för visp	✔
skivor	✔
citruspress	✔
mixerbägare, lock, påfyllningslock	✔
malningskvarnens lock	✔
bladenheten och tätningsringen för mixern och minihackaren/kvarnen	✘
malningskvarnens bladenhet	✘
spatel	✔

service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om ”problemsökning” i bruksanvisningen eller på www.kenwoodworld.com innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök www.kenwoodworld.com eller Kenwoods webbplats för ditt land.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

När du avfallshanterar en hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

problemsökning		
Problem	**Orsak**	**Lösning**
Matberedaren fungerar inte	Ingen ström Skålen har inte satts på på nätenheten på rätt sätt. Skålens lock är inte låst på rätt sätt.	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen. Kontrollera att skålen sitter rätt och att handtaget sitter mot det högra hörnet på framsidan. Kontrollera att locket låser korrekt i handtagsområdet. **Matberedaren fungerar inte om skålen och locket sätts på felaktigt.** Om inget av ovanstående gäller ska du kontrollera säkringen/strömbrytaren i hemmet.
Mixern/ kvarnen startar inte	Mixern/ kvarnen är inte låst på rätt sätt. Mixern/ kvarnen är inte korrekt monterad.	Mixern/kvarnen startar inte om den inte är korrekt fastlåst. Kontrollera att knivsatsen är tillräckligt hårt påskruvad i bägaren/behållaren.
Mixern stannar under beredningen	Mixern är överbelastad/maximal kapacitet har överskridits. Locket är inte låst.	Kontrollera maxkapaciteterna som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter. Kontrollera att locket låsts ordentligt.
Mixern/minihackaren/kvarnen läcker från knivsatsens bas.	Tätningsringen saknas. Tätningsringen sitter inte rätt. Tätningsringen skadad.	Se till att tätningsringen sitter rätt och att den inte är skadad. Se ”service och kundtjänst” om du behöver en ny tätningsring.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska	Se tipsen i motsvarande avsnitt “använda tillsatserna”. Se till att tillsatserna har satts ihop ordentligt.	

Brett ut framsiden med illustrasjoner

sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- Bladene og platene er veldig skarpe. **Vær forsiktig. Hold alltid i fingergrepet øverst, unna skjærekanten, både ved bruk og rengjøring.**
- **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- Ikke løft eller bær prosessoren i håndtaket. Det kan knekke og føre til skader.
- Ta alltid ut kniven før du tømmer bollen.
- Hold hender og verktøy unna prosessorbollen og mikserglasset mens strømmen er koblet til.
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
  - før du setter på eller tar av deler;
  - når den ikke er i bruk;
  - før rengjøring.
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i påfyllingstrakten. Du må alltid bruke stapperen som følger med.
- **Aldri fest bladenheten på strømenheten uten at hurtigmikseren eller minihakker-/kvernbegeret er satt på.**
- Før du tar lokket av bollen eller fjerner hurtigmikseren eller minihakkeren/kvernen fra strømenheten:
  - slå av maskinen;
  - vente til ekstrautstyret/stålkniven har stoppet helt opp;
  - vær forsiktig så du ikke skrur løs mikserglasset eller minihakker-/kvernbegeret fra bladet.
- Start aldri maskinen ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.
- **Dette apparatet blir ødelagt og kan føre til skader hvis låsemekanismen blir utsatt for stort press.**
- **Alltid koble fra matprosessoren når den ikke er i bruk.**
- Bruk kun originalt ekstrautstyr.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Aldri bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se Service og kundetjeneste.
- La aldri strømenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.

- Ikke overskrid maksimal kapasitet som beskrevet i tabellen over anbefalt hastighet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Feil bruk av processoren, hurtigmikseren eller kvernen kan føre til personskader.
- Maksimum kapasitet er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.

hurtigmikser

- **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må kjøles ned til romtemperatur før du har dem i mikserglasset eller mikser dem.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør.
- Hurtigmikseren må alltid brukes med lokket påsatt.
- Mikserglasset må kun brukes med medfølgende knivenhet.
- Du må aldri kjøre moseren når den er tom.
- For å sørge for lang levetid for hurtigmikseren, kjører du den aldri i mer enn 60 sekunder.
- Smoothie-oppskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.

kverntilbehør

- Du må aldri sette knivenheten på strømenheten uten at begeret/lokket er satt på.
- Du må aldri skru av begeret/lokket mens kvernen er satt på apparatet.
- Ikke berør de skarpe knivene – hold knivenheten utenfor barns rekkevidde.
- Du må aldri ta av kvernen før knivene har stoppet helt.
- Apparatet fungerer ikke hvis kvernen ikke er satt korrekt på plass.
- Du må ikke behandle varme ingredienser i kvernen – la dem kjøle seg ned til romtemperatur før behandling.

minihakker/-kvern

- For å sikre lengst mulig levetid for minihakkeren/-kvernen må du aldri kjøre den i mer enn 30 sekunder. Slå den av så snart du har oppnådd ønsket konsistens.

- Behandling av krydder anbefales ikke, da det kan skade plastdelene.

malekvern

- For å sikre lengst mulig levetid for malekvernen må du ikke kjøre den i mer enn 60 sekunder. Slå den av så snart du har oppnådd ønsket konsistens.
- Du må ikke behandle gurkemeierot – den er for hard og kan skade knivbladene.

skjære-/strimleplater

- Aldri fjern lokket før skjæreplaten har stanset helt.
- Vær forsiktig med skjæreplatene - de er veldig skarpe.

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

før første gangs bruk

1 Fjern plastikkdekslene fra knivbladet. **Bladene er veldig skarpe, så vær forsiktig.** Disse dekslene bør kastes da de kun skal beskytte bladet under produksjon og transport.
2 For vask av delene ser du rengjøring og vedlikehold.

deler

foodprocessor

① stapper
② matetrakt
③ lokk
④ bolle
⑤ avtagbar drivaksel
⑥ strømenhet
⑦ hastighetskontroll/pulsfunksjon
⑧ sikkerhetslåser
⑨ ledningsvikler (bak)

ekstrautstyr

Det er ikke sikkert at alt tilbehøret som står oppført, følger med matprocessoren din. Tilbehøret avhenger av modellen. Se «service og kundetjeneste» for informasjon om hvordan du kan kjøpe tilbehør som ikke følger med i pakken.

hurtigmikser (hvis den medfølger)

⑩ knivenhet
⑪ tetningsring
⑫ mikserglass
⑬ påfyllingslokk
⑭ lokk

minihakker/-kvern (hvis den medfølger)

⑮ knivenhet
⑯ tetningsring
⑰ beger

malekvern (hvis den medfølger)

⑱ kvernlokk
⑲ knivenhet til malekvern

⑳ knivblad
㉑ deigkrok (hvis den medfølger)
㉒ emulgeringsverktøy
㉓ tykk skjæreplate/grov skjæreplate
㉔ sitruspresse (hvis den medfølger)
㉕ tynn skjæreplate/fin skjæreplate (hvis den medfølger)

bruk av foodprocessoren

1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten ❶.
2 Sett deretter på bollen ved å sette 🔓 på bollen på linje med ▲ på strømenheten og vri med klokken ❷ til den låses på plass 🔒 ▲
3 Fest ekstrautstyr over bollens drivaksel.
- Sett alltid bollen og ekstrautstyret på plass på processoren før du legger til ingredienser.

4 Fest lokket ❸ og sørg for at toppen av drivakselen/verktøyet festes i midten av lokket.
- **Ikke bruk lokket til å styre prosessoren, men bruk alltid av/på-hastighetskontrollen.**

5 Koble til, slå på og velg en hastighet. (Se i tabell over anbefalt hastighet).
- **Processoren fungerer ikke hvis bollen eller lokket ikke er låst korrekt på plass i sikkerhetslåsen. Sjekk at matetrakten og bollehåndtaket sitter foran til høyre.**
- Bruk pulsfunksjonen (**P**) til korte støt. Pulsfunksjonen fungerer så lenge kontrollen holdes på plass.

6 Følg trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge når du skal ta av lokket, redskapene og bollen.
- **Slå alltid av apparatet og dra ut kontakten før du fjerner lokket.**

viktig

- Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøsukker (farin).
- Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, må ikke disse komme i kontakt med plastmaterialet da de kan lage merker.

bruk av hurtigmikseren (hvis den medfølger)

1 Sett tetningsringen ⑪ inn i knivenheten ⑩ – pass på at ringen sitter på plass i fordypningen.

- **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**

2 Hold undersiden av knivenheten ⑩ og sett knivbladene inn i mikserglasset. Vri mot klokken til de sitter på plass ❹. Se illustrasjonen på undersiden av knivenheten:

🔓 - ulåst posisjon

🔒 - låst posisjon

Hurtigmikseren fungerer ikke hvis den ikke er korrekt montert.

3 Ha ingrediensene i mikserglasset.

4 Sett lokket på mikserglasset og vri med klokken ❺ til det klikker på plass. Sett på fyllhetten

5 Plasser saftpressen på strømenheten, plasser 🔓 på saftpressen på linje med ▲ på strømenheten og vri med klokken ❻ for å låse 🔒.

- **Apparatet fungerer ikke hvis hurtigmikseren ikke er satt korrekt inn i sikkerhetslåsen.**

6 Velg en hastighet (se i tabell over anbefalt hastighet) eller bruk pulskontrollen.

tips

- Når du lager majones, legger du alle ingrediensene unntatt oljen i hurtigmikseren. Fjern påfyllingslokket. Mens apparatet kjører heller du oljen sakte gjennom hullet i lokket
- Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du tilsette mer væske.
- Isknusing – bruk pulsfunksjonen i korte støt til du har fått ønsket konsistens.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Apparatet vil ikke fungere hvis hurtigmikseren er montert feil.
- Når du skal blande tørre ingredienser, skjærer du dem i biter, fjerner påfyllingslokket og legger i bitene én av gangen mens apparatet kjører. Hold hånden over åpningen. For best resultat tømmer du den jevnlig.
- Hurtigmikseren egner seg ikke til oppbevaring. Den skal derfor alltid være tom når den ikke er i bruk.
- Ha aldri mer enn 1,2 liter væske i hurtigmikseren. Maks. mengde er noe mindre for luftige væskeblandinger, som milkshake.

bruk av minihakkeren/kvernen (hvis den medfølger)

Bruk minihakkeren/-kvernen til å behandle nøtter, kaffebønner og puré/mos.

1 Legg ingrediensene i begeret ⑰.

2 Sett tetningsringen ⑯ inn i knivenheten ⑮.

3 Snu knivenheten opp ned. Senk den ned i begeret med knivbladene ned.

4 Skru fast knivenheten i begeret til den sitter stramt ❼. Se illustrasjonene på undersiden av knivenheten:

🔓 - ulåst posisjon

🔓 - låst posisjon

5 Plasser minihakkeren/-kvernen på strømenheten, plasser 🔓 på minihakkeren/-kvernen på linje med ▲ på strømenheten og vri med klokken ❽ for å låse 🔒.

6 Bytt til maksimal hastighet eller bruk pulskontrollen.

tips

- Urter hakkes best når de er rene og tørre.
- Barnemat/mos: la varm mat kjøle seg ned til romtemperatur før du behandler den i kvernen.
- Du får best resultat hvis du bruker hovedbollen til hakking av urter.

malekvern (hvis den medfølger)

Bruk malekvernen til å behandle tørre ingredienser, som kaffebønner, og til å male krydder, for eksempel: pepperkorn, kardemommefrø, spisskummenfrø, korianderfrø, fennikel, fersk ingefærrot, hvitløksfedd og ferske chilipeppere.

bruk av malekvernen

1 Ha i ingrediensene i knivenheten ⑲.

2 Sett på lokket ⑱ og vri det med klokken for å låse det på plass ❾.

3 Sett kvernen på strømenheten og vri med klokken for å låse den på plass ❿.

4 Velg en hastighet eller bruk pulsfunksjonen (P).

tips

- Du får best mulig resultat ved behandling av krydder hvis du ikke behandler mer enn 50 g samtidig i kvernen.
- Helt krydder beholder smaken mye lenger enn malt krydder, så det er bedre å male litt av gangen for å få best mulig smak.
- Du får mest mulig smak og oljer ut av helt krydder hvis du steker det før du kverner det.
- Ikke behandle gurkemeierot i kvernen – den er for hard og kan skade knivbladene.
- Skjær ingefær i små biter før behandling.
- Du får best resultat hvis du bruker hovedbollen til hakking av urter.

tabell over anbefalt hastighet				
Verktøy/tilbehør	**Funksjon**	**Anbefalt hastighet**	**Behandlings-tid ✻**	**Maksimums-kapasitet**
Knivblad	Alt-i-ett-kakemiks	2	10-15 sek.	1,2 kg totalvekt
	Butterdeig – smuldre smør i mel Tilsette vann for å binde ingrediensene til butterdeig	2 1 – 2	10 sek. 10-20 sek.	300g melvekt
	Skjære opp fisk og magert kjøtt	2	10-30 sek.	400g maks magert storfekjøtt
	Skjære opp grønnsaker	Puls	5-10 sek.	250g
	Hakke nøtter	2	30-60 sek.	100g
	Mose myk frukt, kokt frukt og grønnsaker	2	10-30 sek.	500g
	Miksing i bollen Du må ikke behandle varme ingredienser. Du må ikke ha i ingredienser til høyere opp enn maks.-merket på bollen.			
	Tykke suppeblandinger (450 ml væske til 750 g ingredienser) **Behandle grønnsaker med 200 ml vann til de er finhakket.** **Ha i resten av vannet og kjør til det er blandet inn.**	1 – 2 1	30-60 sek. 5 sek.	1,2 liter
	Tynne suppeblandinger (500 ml væske til 500 g ingredienser)	Start på 1 og øk til 2	30-60 sek.	1 liter
	Melke- og væskeoppskrifter		15-30 sek.	500 ml
Deigkrok (hvis den medfølger)	Gjærdeig	2	60 sek.	340g melvekt
Emulgeringsverktøy	Fløte Majones	1 – 2 2	15-20 sek. 30-60 sek.	250 ml 300g olje
Plater - skjære/strimle	Faste matvarer som gulrøtter, hard ost Mykere mat som agurker, tomater	2 1	– –	Ikke fyll over maksimal kapasitet som er merket av på bollen
Sitruspresse (hvis den medfølger)	Sitrusfrukter	1	–	–
Hurtigmikser (hvis den medfølger)	Kalde supper og drikker **Du må ikke behandle varme ingredienser**	2	60 sek.	1,2 liter
Minihakker/-kvern (hvis den medfølger)	Urter	2	10 sek.	10g
	Nøtter	2	10-30 sek.	50g
	Kaffebønner	2	30 sek.	50g
	Rått kjøtt (storfebiff) skåret i terninger på 2 cm	2	5 sek.	100g
Malekvern (hvis den medfølger)	Behandling av krydder	2	30-60 sek.	50 g
	Male kaffebønner	2		50 g
	Hakke nøtter	Puls	–	50g
	Prosessere hvitløkkløfter, fersk chili og fersk	Puls	–	30g

✻ Dette er kun til veiledning og vil variere avhengig av nøyaktig oppskrift og ingrediensene som behandles.

bruke tilbehøret

Se i tabellen over anbefalt hastighet for hvert ekstrautstyr.

⑳ knivblad

Knivbladet er det mest allsidige av alt ekstrautstyret. Lengden på behandlingstiden avgjør konsistensen som oppnås.
For grovere konsistens bruker du pulskontrollen.
Bruk knivbladet til å lage kaker og bakverk, kutte rått og tilberedt kjøtt, grønnsaker, nøtter, paté, dipper, lage purésupper og til å lage smuler av kjeks og brød.

Kniven kan også brukes til å lage gjærdeig hvis du ikke har eltekrok.

tips

- Skjær opp matvarer som kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på omtrent 2 cm før behandling.
- Kjeks kan brytes i biter og tilsettes i påfyllingstrakten mens maskinen kjører.
- Når du lager bakverk bruker du fett rett fra kjøleskapet som er skåret i terninger på 2 cm.
- Pass på å ikke overbehandle dem.

㉑ deigkrok (hvis den medfølger)

Bruk til gjærdeigblandinger.

- Plasser de tørre ingrediensene i bollen og tilsett væsken i påfyllingstrakten mens maskinen er i gang. Behandle til en jevn elastisk deigklump, noe som tar 60 sekunder.
- Elte på nytt for hånd. Det anbefales ikke at du elter på nytt i bollen siden det kan føre til at prosessoren blir ustabil.

㉒ emulgeringsverktøy

Brukes bare til lette blandinger, f.eks. fløte, majones.

tips

- Sørg for at bollen og verktøyet er rene og fettfrie før bruk.

skjære-/strimleplater

Bruke platene.

reversibel skjære-/strimleplate - tykk ㉓, tynn ㉕
Bruk strimlesiden til ost, gulrøtter, poteter og mat med lignende konsistens.
Bruk skjæresiden til ost, gulrøtter, poteter, kål, agurk, squash, beter og løk.

bruke skjæreplatene

1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
2 Hold i midtgrepet og plasser platen på drivakselen med passende side øverst.
3 Sett på lokket.
4 Legg maten i påfyllingstrakten.
5 Slå på og dytt jevnt nedover med stapperen - **aldri plasser fingrene i påfyllingstrakten.**

tips

- Bruk ferske ingredienser
- Ikke skjær maten i for små biter. Fyll traktens bredde ganske full. Dette hindrer maten i å gli sidelengs under behandling.
- Mat som er plassert stående kommer ut kortere enn mat som er plassert liggende.
- Det vil alltid være en liten mengde mat som går til spille på platen eller i bollen etter behandling.

㉔ sitruspresse (hvis den medfølger)

Bruk sitruspressen til å klemme ut saften fra sitrusfrukter (f.eks. appelsiner, sitroner, lime og grapefrukt).

ⓐ presse
ⓑ sil

bruke sitruspressen

1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
2 Fest silen i bollen og sørg for at silhåndtaket er låst i posisjon direkte over bollehåndtaket.
3 Plasser pressen over drivakselen og vri den til den faller helt ned.
4 Skjær frukten i to. Deretter slår du på og presser frukten ned i pressen.

- **Sitruspressen vil ikke fungere hvis silen ikke er låst skikkelig.**
- For best mulig resultater oppbevarer og presser du frukten i romtemperatur og håndruller den på en benkeplate før pressing.
- For å bidra til saftutvinningen beveger du frukten fra side til side når du presser den.
- Når du lager store mengder saft, må du tømme silen regelmessig for å forhindre at det samler seg for mye fruktkjøtt og frø.

rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- **Vær forsiktig når du håndterer knivbladet og skjæreplaten – de er veldig 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.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på strømenheten ⑨.

hurtigmikser og minihakker/-kvern

1 Tøm mikserglasset/begeret og skru løs knivenheten for hurtigmikseren ved å vri til opplåst stilling 🔓 for å frigjøre den.
2 Vask mikserglasset/begeret for hånd.
3 Ta ut og vask tetningsringen.
4 Ikke ta på de skarpe knivbladene – rengjør dem med varmt såpevann og en børste, og skyll grundig i rennende vann. **Ikke legg knivenheten ned i vann.**
5 La stå og tørke opp ned.

malekvern

- Ta lokket av knivenheten ved å vri mot klokken.
- Vask lokket for hånd.
- Ikke ta på de skarpe knivbladene – rengjør dem med varmt såpevann og en børste, og skyll grundig i rennende vann. **Ikke legg knivenheten ned i vann.**
- La stå og tørke opp ned.

alle andre deler

- Vask delene for hånd, og tørk av.
- Alternativt kan de vaskes i oppvaskmaskin.

del	**kan vaskes i oppvaskmaskin**
hovedbolle, lokk, stapper	✔
knivblader, deigkrok	✔
emulgeringsverktøy	✔
avtakbar drivaksel	✔
platene	✔
sitruspresse	✔
hurtigmikserglass, lokk, påfyllingslokk	✔
lokk til malekvern	✔
knivenhet og tetningsring til hurtigmikser og minihakker/-kvern	✘
knivenhet til malekvern	✘
slikkepott	✔

service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «feilsøkingsveiledningen» i håndboken eller gå til www.kenwoodworld.com før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for landet ditt.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.
Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

feilsøkingsveiledning		
Problem	**Årsak**	**Løsning**
Prosessoren fungerer ikke.	Ikke strøm. Bollen er ikke festet riktig til strømenheten. Bollelokket er ikke låst riktig.	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten. Sjekk at bollen sitter riktig på og at håndtaket sitter foran til høyre. Kontroller at lokklåsen er riktig plassert i håndtaksområdet. **Prosessoren vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket sitter som de skal.** Hvis det ikke er noe av ovennevnte, kontrollerer du sikringene/strømbryteren i huset.
Hurtigmikseren eller kvernen kjører ikke.	Hurtigmikseren eller kvernen er ikke låst korrekt på plass. Hurtigmikseren eller kvernen er ikke montert korrekt.	Hurtigmikseren eller kvernen fungerer ikke hvis de ikke er satt riktig på i sikkerhetlåsen. Sjekk at knivenheten er strammet helt til i mikserglasset/begeret.
Prosessoren stanser midt i prosessen.	Prosessoren er overfylt / maksimal kapasitet overskredet. Lokket er låst opp.	Kontroller maksimal kapasitet i tabellen over anbefalte hastigheter. Kontroller at lokket er riktig låst.
Lekkasje fra knivenheten på hurtigmikseren eller minihakkeren/ kvernen.	Tetningsringen er ikke satt på. Tetningsringen er feil satt på. Tetningsringen er skadet.	Sjekk at tetningsringen er satt riktig på og ikke er skadet. Hvis du trenger en ny tetningsring, se Service og kundetjeneste.
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig.	Se tipsene i den relevante delen under «bruke tilbehøret». Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	

turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä Kenwood tai KenwoodIN valtuuttama huoltoliike.
- Terät ja levyt ovat hyvin teräviä. **Käsittele niitä varovasti. Kun käsittelet tai puhdistat, tartu aina yläosan kohtaan, joka on kaukana leikkuuterästä.**
- **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- Älä nosta tai kanna yleiskonetta kahvasta. Muutoin kahva voi särkyä, jolloin voi aiheutua onnettomuus.
- Irrota leikkuuterä aina ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa yleiskoneen kulhosta ja tehosekoittimen astiasta, kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:-
  - ennen osien asentamista tai irrottamista;
  - kun laite ei ole käytössä;
  - ennen puhdistusta.
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppiloon sormien avulla. Käytä aina mukana toimitettua paininta.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos tehosekoitinosa tai pienoisleikkuri ei ole paikallaan.**
- Ennen kannen irrottamista kulhosta tai tehosekoittimesta tai pienoisleikkurin irrottamista moottoriyksiköstä:
  - kytke virta pois;
  - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
  - älä irrota tehosekoittimen astiaa tai pienoisleikkuri teristä.
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- **Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.**
- **Kun yleiskonetta ei käytetä, irrota sen pistoke sähköpistorasiasta.**
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Älä ylitä nopeussuositustaulukossa mainittuja enimmäistehoja.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.

- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Yleiskoneen, tehosekoittimen tai pienoisleikkurin väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

tehosekoitin

- **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien ainesosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen kulhoon asettamista tai sekoittamista.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaessasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- Käytä kannussa vain laitteen mukana toimitettuja teriä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.
- Voit pidentää tehosekoittimen ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan.
- Valmistaessasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.

myllyn kiinnittäminen

- Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos astia tai kansi ei ole paikallaan.
- Älä irrota astiaa tai kantta, jos laitteeseen on kiinnitetty mylly.
- Älä koske teräviin teriin. Pidä teräyksikkö poissa lasten ulottuvilta.
- Älä poista myllyä, ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Laite ei toimi, jos mylly ei ole kunnolla paikoillaan.
- Älä käsittele kuumia ainesosia myllyssä. Anna niiden jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen käsittelemistä.

pienoisleikkuri

- Voit pidentää pienoisleikkurin ikää käyttämällä sitä korkeintaan 30 sekuntia kerrallaan. Katkaise virta, kun haluamasi rakenne on saavutettu.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.

jauhatusmylly

- Voit pidentää jauhatusmyllyn ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan. Katkaise virta, kun haluamasi rakenne on saavutettu.

- Älä käsittele kurkumajuurta, sillä se on liian kovaa ja voi vahingoittaa teriä.

viipalointi-/raastamislevyt

- Älä poista kantta, ennen kuin levy on kokonaan pysähtynyt.
- Käsittele levyjä varoen – ne ovat hyvin teräviä.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

1 Poista terän muovisuojukset. **Terät ovat erittäin teräviä, joten toimi varovasti.** Tämä suojukset on heitettävä pois, sillä niiden tehtävä on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen ajan.
2 Pese osat hoitaminen ja puhdistaminen -kohdassa kuvatulla tavalla.

selite

yleiskone

① syöttöpainike
② syöttösuppilo
③ kansi
④ kulho
⑤ irrotettava pyörityskappale
⑥ virtayksikkö
⑦ nopeuskytkin ja sykäyspainike
⑧ turvalukitukset
⑨ virtajohdon lokero (takana)

lisävälineet

Yleiskoneesi mukana ei ehkä ole toimitettu kaikkia alla lueteltuja varusteita. Varusteet vaihtelevat mallin mukaan. huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa kerrotaan toimitukseen sisältymättömien varusteiden ostamisesta.

tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

⑩ terä
⑪ tiivisterengas
⑫ kannu
⑬ täyttökansi
⑭ kansi

pienoisleikkuri (jos sisältyy toimitukseen)

⑮ terä
⑯ tiivisterengas
⑰ astia

jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)

⑱ myllyn kansi
⑲ jauhatusmyllyn teräasetelma

⑳ hienonnusterä
㉑ taikinan sekoitin (jos sisältyy toimitukseen)
㉒ tehosekoitustyökalu
㉓ paksu viipalointilevy / karkea raastamislevy
㉔ sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)
㉕ ohut viipalointilevy / hieno raastamislevy (jos sisältyy toimitukseen)

yleiskoneen käyttö

1 Kiinnitä irrotettava akseli moottoriosaan ❶.
2 Aseta kulho paikalleen kohdistamalla sen kohta 🔓 moottoriosan kohtaan ▲. Käännä myötäpäivään ❷, kunnes se lukittuu 🔒.
3 Kiinnitä laite kulhon akselin päälle.

- Aseta kulho ja varuste aina paikoilleen yleiskoneeseen ennen aineosien lisäämistä.

4 Aseta kansi ❸ paikoilleen. Varmista, että käyttöakselin/ välineen yläosa tulee kannen keskelle.

- **Älä ohjaa yleiskonetta kannen avulla. Käytä aina nopeudensäädintä.**

5 Aseta pistoke pistorasiaan, käynnistä laite ja valitse nopeus. (Lisätietoja on nopeussuositustaulukko.)

- **Yleiskone ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella.**
- Saat aikaan lyhyitä sykäyksiä käyttämällä (**P**)-toimintoa. Sykäys toimii pitäessäsi säädintä paikoillaan.

6 Kansi, työvälineet ja kulho irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.

- **Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kannen irrottamista.**

tärkeää

- Yleiskoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpapuja tai hienontaa palasokeria.
- Kun käytät mausteena manteliesanssia tai -aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.

tehosekoittimen käyttö (jos sisältyy toimitukseen)

1 Sovita tiivisterengas ⑪ teräasetelmaan ⑩. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.

- **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**

2 Tartu teräasetelman pohjaan ⑩ ja aseta terät astiaan. Kiinnitä kääntämällä vastapäivään ❹. Lisätietoja on teräasetelman pohjassa:
   🔓 - avatussa asennossa
   🔒 - suljetussa asennossa

Tehosekoitin ei toimi, jos se on koottu väärin.

3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
4 Sovita kansi astiaan ja lukitse käännä myötäpäivään ❺, kunnes se napsahtaa. Kiinnitä täyttökansi paikoilleen.
5 Kiinnitä tehosekoitin moottoriyksikköön. Kohdista sen kohta 🔓 moottoriosan kohtaan ▲. Käännä myötäpäivään ❻, kunnes se lukittuu 🔒.

- **Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.**

6 Valitse nopeus (lisätietoja on nopeussuositustaulukko) tai käytä sykäyssäädintä.

vinkkejä

- Kun teet majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota syöttökansi. Kun laite on toiminnassa, kaada öljy hitaasti kannen aukon läpi.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.
- Jään murskaaminen: käytä lyhyitä sykäyksiä, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Laite ei toimi, jos tehosekoitin ei ole kunnolla paikoillaan.
- Voit sekoittaa kuivat paloitellut ainekset poistamalla syöttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä. Pidä kätesi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Säilytä se tyhjillään.
- Älä koskaan sekoita suurempaa määrää kuin 1,2 litraa - vaahtoavien nesteiden, esim. pirtelö, määrä on pienempi.

pienoisleikkurin käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)

Pienoisleikkurin avulla voit käsitellä pähkinöitä ja kahvinpapuja sekä soseuttaa.

1 Laita aineosat astiaan ⑰.
2 Kiinnitä tiivisterengas ⑯ teräasetelmaan ⑮.
3 Käännä teräasetelma ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin.
4 Kierrä teräasetelma astiaan ja kiristä sormin ❼. Lisätietoja on teräasetelman pohjassa:
   🔓 - avatussa asennossa
   🔒 - lukitussa asennossa
5 Kiinnitä pienoisleikkuri moottoriyksikköön. Kohdista pienoisleikkurin kohta 🔓 moottoriosan kohtaan ▲. Käännä myötäpäivään ❽, kunnes se lukittuu 🔒 ▲.
6 Säädä nopeus suurimmaksi tai käytä sykäystoimintoa.

vihjeitä

- Yrttien jauhaminen onnistuu parhaiten, kun ne ovat puhtaita ja kuivia.
- Vauvanruoka tai soseet: anna keitetyn ruoan jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sen laittamista pienoisleikkuriin.
- Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää kulhoa, kun yrttejä hienonnetaan.

jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)

Käytä jauhatusmyllyä kuiville aineosille, kuten kahvinpavut, ja mausteiden hienontamiseen, kuten mustapippuri, kardemumma, kumina, korianterin tai fenkolin siemenet, tuore inkiväärinjuuri, valkosipulinkynnet ja tuoreet chilit.

jauhatusmyllyn käyttäminen

1 Aseta ainesosat teräasetelmaan ⑲.
2 Aseta kansi ⑱ paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään ❾.
3 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään ❿.
4 Valitse nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

vihjeitä

- Mausteita hienonnettaessa on suositeltavaa hienontaa myllyssä korkeintaan 50 grammaa kerrallaan.
- Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten hienonna niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.
- Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Älä käsittele kurkumajuurta tässä myllyssä, sillä se on liian kovaa ja voi vahingoittaa teriä.
- Leikkaa inkivääri pieniksi paloiksi ennen hienontamista.
- Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää kulhoa, kun yrttejä hienonnetaan.

nopeussuositustaulukko				
Väline/lisälaiter	**Toiminta**	**nopeussuositus**	**käsittelyaika ✻**	**Maksimi-kapasiteetit**
Hienonnusterä	Valmiit leivontaseokset	2	10-15 sekuntia	kokonaispaino 1,2Kg
	Murotaikina – rasvan hierominen jauhoihin Veden lisääminen murotaikina-ainesten yhdistämiseksi	2 1 – 2	10 sekuntia 10-20 sekuntia	jauhojen paino 300g
	Vähärasvaisen lihan tai kalan hienontaminen	2	10-30 sekuntia	400g rasvatonta naudanlihaa
	Vihannesten pilkkominen	Sykäys	5-10 sekuntia	250g
	Pähkinöiden hienontaminen	2	30-60 sekuntia	100g
	Pehmeiden tai keitettyjen hedelmien ja vihannesten soseuttaminen	2	10-30 sekuntia	500g
	Sekoittaminen kulhossa Älä käsittele kuumia ainesosia. Älä ylitä kulhoon merkittyä suurimman määrän merkkiä.			
	Paksut keitot (450 ml nestettä ja 750 g kuivia aineita) **Käsittele vihanneksia 200 millilitrassa vettä, kunnes ne on hienonnettu.** **Lisää loppu vesi.**	1 – 2 1	30-60 sekuntia 5 sekuntia	1,2 litraa
	Ohuet keitot (5 dl nestettä ja 500 g ainesosia)	Aloita nopeudella 1, ja nosta nopeus tasolle 2.	30-60 sekuntia	1 litra
	Milk and liquid recipes		15-30 sekuntia	500 ml
Taikinan sekoitin (jos sisältyy toimitukseen)	Hiivataikinat	2	60 sekuntia	jauhojen paino 340g
Tehosekoitustyökalu	Kermalle Majoneesille	1 – 2 2	15-20 sekuntia 30-60 sekuntia	250 ml 300g öljyä
Levyt: viipalointi ja raastaminen	Kovat ruoka-aineet, kuten porkkanat, kova juusto Pehmeämmät ainekset, kuten kurkku, tomaatti	2 1	– –	Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää.
Sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)	Sitrushedelmät	1	–	–
Tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)	Kylmät keitot ja juomat **Älä käsittele kuumia ainesosia.**	2	60 sekuntia	1,2 litraa
Pienoisleikkuri (jos sisältyy toimitukseen)	Yrtit	2	10 sekuntia	10g
	Pähkinät	2	10-30 sekuntia	50g
	Kahvinpavut	2	30 sekuntia	50g
	Kypsentämätön liha (naudanpaisti) leikattuna 2 cm:n kuutioiksi	2	5 sekuntia	100g
Jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)	Mausteiden käsitteleminen	2	30-60 sekuntia	50g
	Kahvipapujen jauhaminen	2		50g
	Pähkinöiden hienontaminen	Sykäys	–	50g
	Valkosipulinkynsien, tuoreiden chilien ja inkiväärinjuuren käsitteleminen	Sykäys	–	30g

✻ Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.

varusteiden käyttö

Katso varusteiden käyttönopeus nopeussuositustaulukko.

⑳ hienonnusterä

Terä on monikäyttöisin varuste. Saavutettu koostumus määräytyy ruoka-aineiden työstön keston perusteella. Jos haluat karkeamman koostumuksen, käytä pitokytkintä. Voit käsitellä terän avulla kakku- ja leivostaikinoita, hienontaa raakaa tai kypsää lihaa, vihanneksia tai pähkinöitä, soseuttaa keittoja sekä tehdä pateetaikinoita, dippikastikkeita tai korppujauhoja.

Sitä voidaan käyttää myös hiivataikinoille, jos toimitus ei sisällä hiivatyökalua.

vihjeitä

- Kuutioi lihan, leivän ja vihannesten kaltaiset aineosat noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ennen käsittelemistä.
- Keksit on murennettava ja lisättävä syöttöputkeen, kun laite on toiminnassa.
- Kun valmistat leivonnaisia, kuutioi kovettunut rasva ensin 2 cm:n kuutioiksi.
- Varo käsittelemästä ruoka-aineita liikaa.

㉑ taikinan sekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

Käytetään leivottaessa hiivataikinoita.

- Aseta kuiva-aineet kulhoon ja lisää neste syöttösuppilon kautta laitteen ollessa käynnissä. Työstä niin kauan, kunnes kulhoon on muodostunut kimmoisa taikinapallo. Tämä kestää noin 60 sekuntia.
- Jos haluat vaivata taikinaa uudelleen, tee se ainoastaan käsin. Uudelleenvaivaaminen kulhossa ei ole suositeltavaa, sillä yleiskone voi sen vuoksi menettää vakauttaan.

㉒ tehosekoitustyökalu

Käytä kevyille seoksille, kuten kermalle ja majoneesille.

vihjeitä

- Varmista ennen käyttöä, että kulho ja työkalu ovat puhtaita ja rasvattomia.

viipalointi-/raastamislevyt

Levyjen käyttäminen

käännettävät viipalointi-/raastamislevyt: paksu ㉓, ohut ㉕

Raastamispuolta voidaan käyttää juustolle, porkkanalle, perunalle ja koostumukseltaan vastaaville ruoka-aineille. Viipalointipuolta voidaan käyttää juustolle, porkkanalle, perunalle, kaalille, kurkulle, kesäkurpitsalle, punajuurelle ja sipuleille.

viipalointilevyjen käyttäminen

1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
2 Tartu levyn keskiosaan ja aseta se akseliin oikea puoli ylöspäin.
3 Aseta kansi paikalleen.
4 Aseta ainekset syöttöputkeen.
5 Käynnistä ja paina työntimellä tasaisesti. **Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.**

vihjeitä

- Käytä tuoreita raaka-aineita.
- Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä syöttöputki lähes täyteen. Tämä estää aineksia liikkumasta sivusuunnassa.
- Pystysuunnassa asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa asetetut.
- Levyyn tai kulhoon jää aina hieman tähteitä.

㉔ sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)

Sitruspusertimen avulla voit pusertaa mehua sitrushedelmistä, kuten appelsiineista, sitruunoista, greipeistä ja limeteistä.

ⓐ kartio
ⓑ siivilä

sitruspusertimen käyttäminen

1 Kiinnitä akseli ja kulho moottoriosaan.
2 Kiinnitä siivilä kulhoon. Varmista, että siivilän kahva lukittuu paikalleen kulhon kahvan päälle.
3 Aseta kartio akselin päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu pohjaan saakka.
4 Puolita hedelmä. Käynnistä laite. Paina hedelmä kartiota vasten.

- **Sitruspuristin ei toimi, ellei siivilä ole kunnolla paikallaan.**
- Saat enemmän mehua säilyttämällä hedelmät huoneenlämpötilassa ja pyörittelemällä niitä pöytätasoa vasten ennen mehun pusertamista.
- Mehua tulee enemmän, kun siirtelet hedelmää sivusuunnassa pusertamisen aikana.
- Jos puserrat paljon mehua, tyhjennä siivilä välillä, jotta hedelmäliha ja siemenet eivät tuki sitä.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- **Terät ja levy ovat hyvin teräviä. Käsittele niitä varovasti.**
- 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.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön ⑨ takana.

tehosekoitin ja pienoisleikkuri

1 Tyhjennä astia/kannu. Irrota tehosekoittimen teräasetelma kääntämällä se avattuun asentoon 🔓, jotta sen voi irrottaa.
2 Pese astia käsin.
3 Irrota ja pese tiivisterengas.
4 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumalla saippuavedellä ja huuhtele hyvin juoksevalla vedellä. **Älä upota teräasetelmaa veteen.**
5 Anna kuivua ylösalaisin.

jauhatusmylly

- Irrota kansi teräasetelmasta kääntämällä vastapäivään.
- Pese kansi käsin.
- Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumalla saippuavedellä ja huuhtele hyvin juoksevalla vedellä. **Älä upota teräasetelmaa veteen.**
- Anna kuivua ylösalaisin.

kaikki muut osat

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

Esine	Voidaan pestä astianpesukoneessa
kulho, kansi, työnnin	✔
hienonnusterä, taikinan sekoitin	✔
tehosekoitustyökalu	✔
irrotettava akseli	✔
levyjen	✔
sitruspuserrin	✔
tehosekoittimen astian täyttökansi	✔
jauhatusmyllyn kansi	✔
teräasetelma sekä tehosekoittimen ja pienoisleikkurin tiiviste	✘
jauhatusmyllyn teräasetelma	✘
kaavin	✔

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohjeista tai siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta visit www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.
Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.
Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

ongelmanratkaisuohjeita		
Ongelma	**Syy**	**Ratkaisu**
Yleiskone ei toimi.	Ei virtaa. Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla. Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että yleiskoneen virtajohto on seinän pistorasiassa. Tarkista, että kulho on kunnolla paikoillaan ja että kahva osoittaa kohti oikeaa etukulmaa. Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella. **Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.** Jos nämä tarkistukset eivät auta, tarkista kodin sulake.
Tehosekoitin tai monitoimimylly ei toimi.	Tehosekoitin tai pienoisleikkuri ei ole kunnolla paikoillaan. Tehosekoitinta tai pienoisleikkuria ei ole koottu oikein.	Tehosekoitin tai pienoisleikkuri ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty kannuun tai astiaan tiukasti.
Yleiskone pysähtyy kesken kaiken.	Yleiskone on ylikuormitettu tai suurin kapasiteetti on ylitetty. Kansi on auki.	Tarkista suurin kapasiteetti nopeussuositustaulukosta. Tarkista, että kansi on kunnolla paikoillaan.
Tehosekoitin tai pienoisleikkuri vuotaa teräasetelman juuresta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Välineet/osat toimivat heikosti.	Lue varusteiden käyttö kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	

güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Bıçaklar ve diskler çok keskindir, dikkatli tutun. **Tutarken ve temizlerken kesici kenardan uzak durarak tepesinden parmak uçlarınızla tutun.**
- **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- Robotu elinizle kaldırmayın veya taşımayın – elle tutmak yaralanmaya neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri robot kasesinden ve mikser kabından uzak tutun.
- Aleti kapatın ve fişini çekin:
  - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
  - kullanılmadığında;
  - temizlemeden önce.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Her zaman sağlanan iticiyi kullanın.
- **Bıçak ünitesini, blender haznesi veya mini doğrayıcı/öğütücü kabı takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Kapağı kaseden, blenderi veya mini doğrayıcı/öğütücüyü güç ünitesinden ayırmadan önce :-
  - cihazı kapatın;
  - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
  - blender kabını, mini doğrayıcı/öğütücü şişesini kabını bıçak tertibatından sökmemeye dikkat edin.
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilitleme mekanizması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- **Mutfak robotunuzu kullanmadığınızda daima fişten çekin.**
- Asla onaylanmamış parçalar kullanmayın.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. ‘servis ve müşteri hizmetleri’.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.

- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Mutfak robotunun, blender veya öğütücünün hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Maksimum değer en büyük yükü çeken eklentiye bağlıdır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.

blender

- **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeleri hazneye koymadan ya da blenderden geçirmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Mikseri sadece kapağı takılıyken kullanın.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Mikseri asla boş çalıştırmayın.
- Mikserinizin uzun ömürlü olması için 60 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.

öğütücü eklentileri

- Bıçak ünitesini şişe/kapak takılı değilken asla güç ünitesine takmayın.
- Öğütücü cihazınıza takılıyken şişe/kapak asla çıkartılmamalıdır.
- Keskin bıçaklara dokunmayın – Bıçak ünitesini çocuklardan uzak tutun.
- Bıçaklar tamamen durmadan öğütücüyü çıkartmayın.
- Öğütücü yanlış takıldıysa, cihaz çalışmayacaktır.
- Öğütücüde sıcak malzemeleri işlemeyin, işlemeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.

mini doğrayıcı/öğütücü

- Mini doğrayıcı/öğütücünüzün daha uzun ömürlü olması için asla 30 saniyeden uzun çalıştırmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.

öğütücü

- Öğütücünüzün daha uzun ömürlü olması için asla 30 saniyeden uzun çalıştırmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Çok sert olduğu ve bıçaklara zarar verebileceği için zerdeçal köklerini işlemeyin.

dilimleme/doğrama diskleri

- Kesme diski tamamen durmadan kapağı asla kaldırmayın.
- Kesme disklerini dikkatli tutun – çok keskindirler.

fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

ilk kullanımdan önce

1 Bıçaktan plastik bıçak kapaklarını çıkarın. **Bıçaklar çok keskindir, dikkatli olun.** Bu kapaklar bıçağ-ı sadece üretim ve nakil sırasında koruduklarından atılmalıdırlar.
2 Parçaları yıkayın, bkz. ‘bakım ve temizlik’.

parçalar

mutfak robotu

① itici
② besleme borusu
③ kapak
④ kase
⑤ çıkarılabilir kumanda mili
⑥ güç birimi
⑦ hız/puls kumandası
⑧ güvenlik kilitleri
⑨ kordon sarma yuvası (arkada)

ek parçalar

Aşağıda listelenen eklerin hepsi mutfak robotunuzda olmayabilir. Ekler model çeşidine göre değişir. Pakete dahil olmayan eklentileri nasıl satın alabileceğinize ilişkin bilgiler için servis ve müşteri hizmetleri bölümüne bakın.

blender (sağlanmışsa)

⑩ bıçak ünitesi
⑪ sızdırmaz halka
⑫ kabı
⑬ doldurma kabı
⑭ kapak

mini doğrayıcı/öğütücü (sağlanmışsa)

⑮ bıçak ünitesi
⑯ sızdırmaz halka
⑰ kase

öğütücü (sağlanmışsa)

⑱ değirmen kapağı
⑲ öğütücü bıçak ünitesi

⑳ kesici bıçak
㉑ hamur yoğurucu (sağlanmışsa)
㉒ emülsiyon aracı
㉓ kalın dilimleme/kalın doğrama diski
㉔ narenciye sıkacağı (sağlanmışsa)
㉕ ince dilimleme/ince doğrama diski (sağlanmışsa)

mutfak robotunun kullanımı

1 Sökülebilir mili güç ünitesi ❶ üzerine yerleştirin.
2 Sonra kase üzerindeki 🔓 ile güç ünitesi üzerindeki ▲ hizalayarak kaseyi yerleştirin ve kilitlenene kadar 🔒 saat yönünde ❷ döndürün.
3 Kase tahrik mili üzerine bir eklenti takın.
- Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri eklemeden önce yerleştirin.

4 Kapağı yerleştirin ❸ – tahrik milinin/aletinin üstünün kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun.
- **Robotu çalıştırmak için kapağı kullanmayın, daima açma/kapama hız kontrolünü kullanın.**

5 Fişe takın, çalıştırın ve bir hız seçin. (Önerilen hız tablosu bakın).
- **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağının ön sağ köşesine yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.**
- Kısa aralıklarla darbe (**P**) kullanın. Puls, kontrol bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.

6 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi işlemi ters sırayla yürütün.
- **Kapağı çıkarmadan önce daima kapatın ve fişten çekin. önemli**
- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.
- Kase içindeki karışıma badem özü ya da tatlandırıcı eklerken bunların plastik parçalara değmesini önleyin. Aksi halde kalıcı lekeler oluşabilir.

blenderin kullanımı (sağlanmışsa)

1 Sızdırmazlık halkasını ⑪ bıçak ünitesine ⑩ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.

- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**

2 Bıçak ünitesini altından tutun ⑩ ve bıçakları hazneye yerleştirin – kilitlemek için yerine oturana kadar saat yönünün tersine çevirin ❹. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:

🔓 – kilit açık pozisyon

🔒 – kilitli pozisyon

Blender yanlış yerleştirilirse çalışmayacaktır.

3 Malzemelerinizi kabın içine koyun

4 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ❺. Doldurma kapağını takın

5 Blenderi güç ünitesinin üzerine yerleştirin, blender üzerindeki 🔓 ile güç ünitesi üzerindeki ▲ hizalayın ve kilitlemek için Saat yönünde ❻ döndürün 🔒.

- **Blender doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**

6 Bir hız seçin (önerilen hız tablosu bakın) veya puls kontrolünü kullanın.

ipuçları

- Mayonez yaparken blenderin içine yağ hariç bütün malzemeleri koyun. Doldurma kabını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken, yağı kapaktaki delikten yavaşça ekleyin.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Buz kırarken, küp şeklinde 6 buz parçası için 15 ml (1 tatlı kaşığı) su ekleyin. Buz kırmak için çalıştırma düğmesini kullanın.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Blender doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.
- Katı malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kabını çıkarın sonra cihaz çalışırken parçaları teker teker atın. Elinizi açıklıktan uzak tutun. En iyi sonuçlar için düzenli olarak boşaltın.
- Blenderi, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Kab kullanımdan önce ve sonra boş olmalıdır.
- 1,2 litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.

mini doğrayıcı/öğütücüyü (sağlanmışsa)

Mini doğrayıcı/öğütücüyü kuru yemişleri, kahve çekirdeklerini ve püreleri işlemek için kullanın.

1 Malzemeleri kaseye koyun ⑰.

2 Sızdırmazlık halkasını ⑯ bıçak ünitesine ⑮ takın.

3 Bıçak ünitesini ters çevirin. Ana üniteyi bıçaklar aşağıya gelecek şekilde hazneye doğru indirin.

4 Bıçak ünitesini hazneye elle sıkıca ❼ vidalayın. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:

🔓 – kilit açık pozisyon

🔒 – kilitli pozisyon

5 Mini doğrayıcı/öğütücüyü güç ünitesinin üzerine yerleştirin, mini doğrayıcı/öğütücü üzerindeki 🔓 ile güç ünitesi üzerindeki ▲ hizalayın ve kilitlemek için saat yönünde ❽ döndürün 🔒.

6 Maksimum hıza geçin veya darbeli kontrolü kullanın.

ipuçları

- Taze otlar en iyi olarak temiz ve kuruyken öğütülürler.
- Bebek maması/püresi – öğütücüde işlemeden önce gıdaların oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- Baharatları doğrarken en iyi sonuç için büyük kaseyi kullanmanız önerilir.

öğütücü (sağlanmışsa)

Öğütücüyü kahve çekirdekleri ve şunlar gibi diğer baharatları öğütmek için kullanın:
Karabiber tohumu, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu, rezene, taze zencefil, sarımsak, taze biber veya karanfil.

öğütücünüzün kullanımı

1 Malzemelerinizi bıçak ünitesine ⑲ yerleştirin .

2 Kapağı ⑱ takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin ❾.

3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin ❿.

4 Bir hız seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

ipuçları

- Baharat işlerken optimum performans için öğütücüde bir seferde 50g'dan fazla baharat işlememenizi öneririz.
- İşlenmemiş baharatlar aromalarını çekilmiş baharatlara göre daha uzun süre korur, bu yüzden aromayı muhafaza etmek için her seferinde küçük miktarlar öğütün.
- Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun.
- Çok sert olduğu ve bıçaklara zarar verebileceği için zerdeçal köklerini öğütücüde işlemeyin.
- Zencefili işlemden önce küçük parçalara doğrayın.
- Baharatları doğrarken en iyi sonuç için büyük kaseyi kullanmanız önerilir.

önerilen hız tablosu				
Araç/Aparat	**İşlevi**	**önerilen hız**	**işlem süresi ✻**	**Maksimum kapasite**
Kesici Bıçak	Hepsi bir arada kek karışımları	2	10-15 saniye	1,2Kg toplam ağırlık
	Hamur yoğurma – yağı unla yoğurma Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme	2 1 – 2	10 saniye 10-20 saniye	300g un ağırlığı
	Balık parçalama ve yağsız kıyma	2	10-30 saniye	400g maks. yağsız et
	Sebzeli parçalama	Puls	5-10 saniye	250g
	Kuruyemiş parçalama	2	30-60 saniye	100g
	Yumuşak meyveleri, pişmiş meyve ve sebzeleri püre haline getirme	2	10-30 saniye	500g
	Blenderi kase içinde kullanma Sıcak malzemeleri işlemeyin. Kase üzerindeki maksimum işaretini aşmayın.			
	Koyu çorba karışımları (450ml sıvı ile 750g malzeme) **Sebzeler iyice doğranana kadar 200ml su ile işleyin.** **Kalan suyu tamamen karışıncaya kadar ekleyin.**	1 – 2 1	30-60 saniye 5 saniye	1,2 litre
	Yoğun olmayan çorba karışımları (500 ml sıvı ile 500g mzaleme)	1 ile çalıştırın ve 2'ye yükseltin	30-60 saniye	1 litre
	Süt ve sıvı tarifleri		15-30 saniye	500 ml
Hamur yoğurucu (sağlanmışsa)	Mayalı karışımlar	2	60 saniye	340g un ağırlığı
Emülsiyon aracı	Krema Mayonez	1 – 2 2	15-20 saniye 30-60 saniye	250 ml 300g yağ
Diskler – dilimleme/ doğrama	Havuç, sert peynir gibi sert gıdalar Salatalık, domates gibi daha yumuşak gıdalar	2 1	– –	Kâse üzerinde işaretlenmiş maksimum kapasitesinin üzerinde doldurmayın
Narenciye sıkacağı (sağlanmışsa)	Narenciye mevyeler	1	–	–
Blender (sağlanmışsa)	Soğuk çorbalar ve içecekler **Sıcak malzemeleri işlemeyin**	2	60 saniye	1,2 litre
Mini doğrayıcı/ öğütücü (sağlanmışsa)	Bitkiler	2	10 saniye	10g
	Ceviz	2	10-30 saniye	50g
	Kahve çekirdekleri	2	30 saniye	50g
	Pişirilmemiş et (biftek) – 2cm küpler halinde kesilmiş	2	5 saniye	100g
Öğütücü (sağlanmışsa)	Baharatları işleme	2	30-60 saniye	50g
	Kahve öğütme	2		50g
	Kuruyemiş parçalama	Puls	–	50g
	Sarımsak dişlerini, taze çilileri ve kök zencefili işleme	Puls	–	30g

✻ Bu sadece ön fikir vermek içindir ve tam tarife ve işlenen maddelere bağlı olarak değişecektir.

ek parçaların kullanımı

Her ek için önerilen hız tablosu bakın.

⑳ kesici bıçak

Bıçak tüm ekler içinde en çok yönlü olandır. İşleme süresinin uzunluğu elde edilecek dokuyu belirleyecektir. Daha kalın doku için darbeli kontrol kullanın.
Bıçağı, kek ve hamur işi yapımında, çiğ ve pişmiş et, sebze, ceviz, patates doğramada, çorbaları püre yapmada ve ayrıca bisküvi ve ekmek ufalamada kullanın.

Bıçağı ayrıca hamur yoğurucu yerine mayalı hamur karışımları için kullanabilirsiniz.

ipuçları

- İşlemden geçirmeden önce et, ekmek, sebze gibi yiyecekleri yaklaşık 2cm inç küpler halinde kesin.
- Bisküviler ufalanmalı ve makine çalışırken besleme haznesinden eklenmelidir.
- Pasta yaparken buzdolabından çıkarttığınız yağları beklemeden 2cm inç küpler halinde doğrayarak kullanın.
- Fazla karıştırmamaya dikkat edin.

㉑ hamur yoğurucu (sağlanmışsa)

Mayalı hamur karışımları için kullanın.

- Kuru malzemeleri kaseye ekleyin, makine çalışırken sıvı malzemeleri besleme haznesinden ekleyin. Düzgün, elastik bir hamur topu oluşana kadar işleyin, bu yaklaşık 60 saniye sürecektir.
- Tekrar yoğururken sadece elde yoğurun. Kasenin içinde tekrar yoğurma tavsiye edilmez, çünkü bunu yapmak mutfak robotunun dengesizleşmesine yol açabilir.

㉒ emülsiyon aracı

Sadece hafif karışımlar için kullanın, örn. krema, mayonez.

İpuçları

- Kullanmadan önce kasenin ve aracın temiz ve yağsız olduğundan emin olun.

dilimleme/doğrama diskleri

Diskleri kullanmak için.

çevrilebilir dilimleme/doğrama diskleri - kalın ㉓, ince ㉕
Disklerin doğrama taraflarını peynir, havuç, patates ve benzer dokudaki gıdalar için kullanın.
Dilimleme tarafını peynir, havuç, patates, kabak, salatalık, sakız kabağı, pancar ve soğan dilimlemek için kullanın.

kesme disklerinin kullanımı

1 Tahrik milini ve kaseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
2 Orta tutamaklardan tutarak, diski uygun yan üstlerle tahrik mili üzerine yerleştirin.
3 Kapağı yerleştirin.
4 Yiyecekleri besleme haznesine koyun.
5 Açın ve iticiyle eşit olarak itin – **parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın.**

ipuçları

- Taze malzemeler kullanın
- Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme haznesinin tamamına yakın doldurun. Bu çalışırken yiyeceklerin yanlardan kaymasını engeller.
- Dik yerleştirilen yiyecek yatay yerleştirilen yiyecekten daha kısa çıkar.
- Çalıştırdıktan sonra diskin üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır.

㉔ narenciye sıkacağı (sağlanmışsa)

Narenciye sıkacağını narenciye meyvelerin suyunu sıkmak için kullanın (örn. portakal, limon, misket limon ve greyfurt gibi).

ⓐ sıkma konisi
ⓑ süzgeç

narenciye sıkacağının kullanımı

1 Tahrik milini ve kaseyi güç ünitesinin üzerine yerleştirin.
2 Süzgeci kaseye takın – süzgeç tutamaklarının kase üzerindeki tutamaklara doğrudan kilitlendiğinden emin olun
3 koniyi tamamen aşağıya düşecek şekilde çevirerek tahrik milinin üzerine yerleştirin.
4 Meyveyi ikiye bölün. Çalıştırın ve meyveyi koni üzerine bastırın.

- **Süzgeç doğru kilitlenmedikçe narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.**
- En iyi sonucu elde etmek için meyveleri oda sıcaklığında saklayın be suyunu sıkmadan önce tezgah üzerinde elinizle yuvarlayın.
- Meyve suyu sıkmaya yardımcı olmak için meyveyi bir yandan diğerine hareket ettirin.
- Büyük miktarlarda meyve suyu sıkarken, posa ve çekirdek birikimini önlemek için süzgeci düzenli aralıklarla boşaltın.

bakım ve temizlik

- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- **Bıçakları ve kesme disklerini dikkatli tutun – çok keskindirler.**
- Bazı gıdalar, plastiğin rengini değiştirecektir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar gelmez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş bir bez ile ovarak bu durumu giderebilirsiniz.

güç birimi

- Nemli bir bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasında yerde toplayın ⑨.

blender ve mini doğrayıcı/öğütücü

1 Hazneyi/kaseyi boşaltın, blender bıçak ünitesini kilit açık pozisyona 🔓 döndürerek serbest bırakın.
2 Kabı/kaseyi elde yıkayın.
3 Conta bileziğini çıkarın ve yıkayın.
4 Keskin bıçaklara dokunmayın – sıcak sabunlu su kullanarak fırçalayın, sonra musluğun altında iyice durulayın. **Bıçak tertibatını suya batırmayın.**
5 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

öğütücü

- Saat yönünün tersine çevirerek kapağı bıçak tertibatından çıkartın.
- Kapağı elde yıkayın.
- Keskin bıçaklara dokunmayın – sıcak sabunlu su kullanarak fırçalayın, sonra musluğun altında iyice durulayın. **Bıçak tertibatını suya batırmayın.**
- Ters çevirerek kurumaya bırakın.

tüm diğer parçalar

- Elle yıkayıp kurutun.
- Ya da bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Parça	Bulaşık makinesi için uygun parça
ana kase, kapak, itici	✔
kesici bıçak, hamur yoğurucu	✔
emülsiyon aracı	✔
ayrılabilir tahrik mili	✔
diskler	✔
narenciye sıkacağı	✔
blender haznesi, kapak, doldurma kapağı	✔
öğütücü kapağı	✔
bıçak ünitesi ve blender ve mini doğrayıcı/öğütücü için conta	✘
öğütücü bıçak tertibatı	✘
kazıma kaşığı	✔

servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki “sorun giderme kılavuzu” bölümüne bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.

- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.

ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

sorun giderme kılavuzu		
Sorun	**Neden**	**Çözüm**
Mutfak robotu çalışmıyor.	Elektrik akımı yok. Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş. Kase kapağı doğru kilitlenmemiştir.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağın sağ ön tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. **Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır.** Eğer yukarıdakilerden hiç biri değilse evinizdeki sigorta/devre kesicisini kontrol edin.
Blender veya öğütücü çalışmıyor.	Blender veya öğütücü doğru şekilde kilitlenmemiştir. Blender veya öğütücü doğru şekilde birleştirilmemiş.	Blender veya öğütücü kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır. Bıçak ünitesinin hazneye/kaseye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Robot çalışma sırasında duruyor.	Robot aşırı yüklenmiştir/maksimum kapasitesini aşmıştır. Kapağın kilidi açıldı.	Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri kontrol edin. Kapağın doğru kilitlenip kilitlenmediğini kontrol edin.
Blender veya mini doğrayıcı/öğütücü bıçak tertibatı tabanından sızdırıyor.	Sızdırmaz halka yerinde değil. Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil. Sızdırmaz halka hasarlı.	Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için “servis ve müşteri hizmetleri”ne bakın.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor.	“Ek Parçaların Kullanımı” bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- Nože a disk jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci a čištění je uchopte vždy za rukojeť pro prsty na jejich horní části, ve vzdálenosti od ostré hrany.**
- **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- Mixér nezdvihejte ani nepřenášejte za rukojeť – protože by se mohla utrhnout a způsobit zranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Pokud je mixér připojen do sítě, nevkládejte do mixéru ani do poháru mixéru ruce ani kuchyňské potřeby.
- Přístroj vypínejte a odpojujte ze zásuvky:
  - před montáží nebo demontáží dílů;
  - Když přístroj nepoužíváte;
  - před čištěním.
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte dodávaný pěchovač.
- **Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazena nádoba mixéru nebo nádoba mini sekáčku/mlýnku.**
- Předtím, než sundáte víko z nádoby nebo než odpojíte mixér nebo mini sekáček/mlýnek ze základny stroje:
  - spotřebič vypněte;
  - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
  - dbejte na to, abyste neodšroubovali pracovní nádobu mixéru nebo mini sekáčku/mlýnku od jednotky s noži.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/ regulátor otáček.
- **Pokud bude bezpečnostní mechanismus vystaven nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.**
- **Pokud kuchyňský robot nepoužíváte, vytáhněte jej ze zásuvky.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Váš mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „servis a údržba“.
- Hnací jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.

- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.
- Nepřekračujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Nesprávné používání robotu, mixéru nebo mlýnku může způsobit zranění.
- Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

mixér

- **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience musíte před umístěním do nádoby nebo před mixováním nechat vychladnout na pokojovou teplotu.
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér pouštějte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Mixér nikdy nespouštějte naprázdno.
- Abyste zajistili dlouhou životnost vašeho mixéru, nepouštějte jej na dobu překračující 60 sekund.
- Příprava ovocných mléčných koktailů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.

příslušenství mlýnku

- Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazena nádoba/víko.
- Nádobu/víku neodšroubovávejte, když je mlýnek nasazený na přístroji.
- Nedotýkejte se ostrých nožů – nožovou jednotku udržujte mimo dosah dětí.
- Mlýnek nesundávejte, dokud se nože zcela nezastaví.

- Pokud není mlýnek správně nasazený, nebude spotřebič fungovat.
- V mlýnku nezpracovávejte horké ingredience, před zpracováním je nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

mini sekáček/mlýnek

- Abyste nezkracovali životnost mini sekáčku/mlýnku, nespouštějte jej na déle než 30 sekund. Jakmile dosáhnete správné konzistence, vypněte jej.
- Nedoporučujeme zpracovávat koření, protože může poškodit plastové části.

mlecí nástavec

- Abyste nezkracovali životnost mlecího nástavce, nespouštějte jej na déle než 60 sekund. Jakmile dosáhnete správné konzistence, vypněte jej.
- Nezpracovávejte kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by poškodit nože.

plátkovací/strouhací kotouče

- Nesnímejte víko, dokud se kotouč úplně nezastavil.
- S kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré.

před zapojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

před prvním použitím

1 Od nožů odmontujte plastové kryty. **Postupujte opatrně, protože nože jsou velmi ostré.** Kryty můžete zlikvidovat, protože chrání nože pouze při výrobě a přepravě.
2 Umyjte všechny části - viz „péče a čištění“.

popis

kuchyňský robot

① pěchovač
② násypka
③ víko
④ mísa
⑤ oddělitelná část hnacího hřídele
⑥ hnací jednotka
⑦ ovládání rychlosti / pulzní režim
⑧ bezpečnostní blokování
⑨ úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)

příslušenství

Váš kuchyňský robot nemusí v balení obsahovat veškeré níže uvedené příslušenství. Příslušenství závisí na variantě modelu. Informace o tom, jak dokoupit příslušenství, které není součástí balení, najdete v části „servis a údržba“.

mixér (pokud je součástí balení)

⑩ nožová jednotka
⑪ těsnící kroužek
⑫ mixovací nádoba
⑬ plnící víčko
⑭ víko

mini sekáček/mlýnek (pokud je součástí balení)

⑮ nožová jednotka
⑯ těsnicí kroužek
⑰ nádoba

mlecí nástavec (pokud je součástí balení)

⑱ víčko mlecího nástavce
⑲ nožová jednotka mlecího nástavce

⑳ nástavec s nožovými břity
㉑ hnětací nástavec na těsto (pokud je součástí balení)
㉒ emulgační nástroj
㉓ kotouč na krájení tlustých plátků nebo hrubé strouhání
㉔ lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)
㉕ kotouč na krájení tenkých plátků nebo jemné strouhání (pokud je součástí balení)

jak používat kuchyňský robot

1 Nasaďte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku ❶.
2 Pak nasaďte mísu tak, aby značka 🔓 na míse byla v rovině se značkou ▲ na hnací jednotce, a otočte ve směru hodinových ručiček ❷, dokud nezaklapne 🔒 ▲.

3 Na hnací hřídel mísy nasaďte příslušenství.
- Misku a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.

4 Nasaďte víko ❸ tak, aby vrchol hnací hřídele/nástroje byl uprostřed víka.
- **Víko nepoužívejte ke spuštění přístroje, vždy jej zapínejte pomocí tlačítka zap/vyp.**

5 Přístroj zapojte do sítě, zapněte a zvolte rychlost. (Více informací naleznete v tabulka doporučených rychlostí.)
- **Pokud nejsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny, nebude přístroj fungovat. Zkontrolujte, zda jsou násypka a držadlo mísy umístěny vpravo vpředu.**
- Pro rychlé zpracování použijte pulzní režim (**P**). Přístroj bude pracovat, dokud budete držet ovladač v příslušné poloze.

6 Při snímání pracovní nádoby, víka a příslušenství postupujte opačně.
- **Přes sundáním víka vždy přístroj vypněte a odpojte od napájení.**

upozornění
- Tento kuchyňský robot není vhodný k drcení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drcení krystalového cukru na práškový.
- Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci, dbejte na to, aby nepřišla do styku s materiály z plastu. Mohla by na nich zanechat neodstranitelné skvrny.

jak používat mixér (pokud je součástí balení)

1 Vložte těsnicí kroužek ⑪ do nožové jednotky ⑩ tak, aby správně zapadl do drážky.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**

2 Uchopte spodní stranu nožové jednotky ⑩ a vložte nože do nádoby – zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček ❹. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:

🔓 – nezajištěná pozice

🔒 – zajištěná pozice

V případě nesprávného sestavení nebude mixér fungovat.

3 Vložte do nádoby přísady k mixování.

4 Nasaďte víko na nádobu a otočte ve směru hodinových ručiček ❺, dokud nezaklapne. Nasaďte plnicí víčko.

5 Nasaďte mixér na hnací jednotku, srovnejte symbol 🔓 na mixéru se symbolem ▲ na hnací jednotce a otočením ve směru hodinových ručiček ❻ zajistěte 🔒.
- **Pokud není mixér správně nasazen a zajištěn, nebude přístroj fungovat.**

6 Zvolte rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí.) nebo použijte pulzní režim.

tipy
- Při výrobě majonézy do přístroje vložte všechny ingredience kromě oleje. Odejměte plnicí víčko. Potom za běhu přístroje otvorem ve víku pomalu přidávejte olej.
- U hustých směsí, jako jsou paštiky a pomazánky, je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.
- Drcení ledu – pomocí pulzního režimu led rozdrťte do požadovaného stavu.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Přístroj nebude fungovat, pokud mixér není řádně připevněn.
- Pokud budete chtít míchat suché ingredience - nakrájejte je na kousky, odejměte plnicí víčko a potom za chodu přístroje vhazujte jeden kousek po druhém. Nestrkejte ruku do otvoru. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud přístroj budete pravidelně vyprazdňovat.
- Nádobu mixéru vždy vyprázdněte. Před použitím i po použití by měla být čistá.
- Nikdy nemixujte více než 1,2 litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.

používání mini sekáčku/mlýnku (pokud je součástí balení)

Mini sekáček/mlýnek používejte ke zpracování ořechů, kávových zrn a pyré.

1 Vložte suroviny do nádoby ⑰.

2 Nasaďte těsnicí kroužek ⑯ na nožovou jednotku ⑮.

3 Otočte nožovou jednotku vzhůru nohama. Nasaďte ji na nádobku tak, aby nože směřovaly dolů.

4 Nožovou jednotku našroubujte na nádobku a jemně utáhněte ❼. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:

🔓 – nezajištěná pozice

🔒 – zajištěná pozice

5 Umístěte mlýnek na hnací jednotku, zarovnejte symbol 🔓 na mini sekáčku/mlýnku se symbolem ▲ na hnací jednotce a otočením ve směru hodinových ručiček ❽ zajistěte 🔒.

6 Přepněte na maximální rychlost nebo použijte pulzní režim.

tipy
- Bylinky musí být před sekáním čisté a suché.
- Dětská výživa / pyré – před zpracováním v mlýnku nechte uvařené potraviny vychladnout na pokojovou teplotu.
- K sekání bylinek se nejlépe hodí hlavní mísa.

mlecí nástavec (pokud je součástí balení)

Pomocí mlecího nástavce můžete mlít suché ingredience jako kávová zrna a koření jako:
Černý pepř, kardamom, kmín, koriandr, fenykl, zázvor, česnek a chilli papričky.

používání mlecího nástavce

1 Vložte ingredience do nožové jednotky ⑲.

2 Nasaďte víčko ⑱ a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček ❾.

3 Nasaďte mlecí nástavec na hnací jednotku a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček ❿.

4 Zvolte rychlost nebo použijte pulzní režim (P).

tipy
- Optimálních výsledků při mletí koření v mlecím nástavci dosáhnete, když budete mlít maximálně 50 g najednou.
- Celé koření si udržuje chuť a vůni mnohem déle než mleté koření, proto je nejlepší čerstvě namlít malé množství, aby se chuť a vůně zachovaly.
- Nejvíce chuti a esenciálních olejů se z celého koření uvolní, když ho před mletím opražíte.
- Nezpracovávejte v mlecím nástavci kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by poškodit nože.
- Zázvor před zpracováním nakrájejte na malé kousky.
- K sekání bylinek se nejlépe hodí hlavní mísa.

tabulka doporučených rychlostí				
Nástroj/nástavec	**Funkce**	**Doporučená rychlost**	**Doba zpracování ✻**	**Maximální kapacity**
Nástavec s nožovými břity	Směsi na moučníky	2	10-15 s	1,2 kg celková hmotnost
	Příprava pečiva– zpracovávání tuku do těsta Přidávání vody do těsta na pečení	2 1 – 2	10 s 10-20 s	300 g hmotnost mouky
	Sekání ryb a libového masa	2	10-30 s	400 g libového hovězího (max.)
	Krájení zeleniny	Pulzní	5-10 s	250 g
	Sekání ořechů	2	30-60 s	100 g
	Mixování měkkého ovoce, vařeného ovoce a zeleniny	2	10-30 s	500 g
	Mixování v míse Nezpracovávejte horké ingredience. Nepřekračujte maximální množství vyznačené na míse.			
	Husté polévkové směsi (450 ml tekutiny na 750 g ingrediencí) **Zeleninu mixujte s 200 ml vody, dokud se nenaseká najemno.** **Přidejte zbývající vodu a rozmixujte.**	1 – 2 1	30-60 s 5 s	1,2 litru
	Řídké polévkové směsi (500 ml tekutiny na 500 g ingrediencí)	Začněte na 1 a zvyšte na 2	30-60 s	1 litr
	Recepty z mléka a tekutin		15-30 s	500 ml
Hnětací nástavec na těsto (pokud je součástí balení)	Kynutá těsta	2	60 s	340g hmotnost mouky
Emulgační nástroj	Šlehačka Majonéza	1 – 2 2	15-20 s 30-60 s	250 ml 300g oleje
Kotouče - plátkovací/ strouhací	Tvrdé potraviny, jako například mrkev nebo tvrdý sýr. Měkčí potraviny jako například okurky nebo rajčata.	2 1	– –	Nepřekračujte maximální objem vyznačený na nádobě
Lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)	Citrusové plody	1	–	–
Mixér (pokud je součástí balení)	Studené polévky a nápoje **Nezpracovávejte horké ingredience**	2	60 s	1,2 litru
Mini sekáček/mlýnek (pokud je součástí balení)	Bylinky	2	10 s	10 g
	Ořechy	2	10-30 s	50 g
	Kávová zrna	2	30 s	50 g
	Syrové maso (biftek) nakrájené na 2cm kostičky	2	5 s	100 g
Mlecí nástavec (pokud je součástí balení)	Mletí koření	2	30-60 s	50 g
	Mletí kávových zrn	2		50 g
	Sekání ořechů	Pulzní	–	50 g
	Zpracování česneku, čerstvých chilli papriček a zázvoru	Pulzní	–	30 g

✻ Hodnoty jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a zpracovávaných ingrediencích.

používání nástavců

Řiďte se doporučených rychlostí pro jednotlivá příslušenství v tabulka.

⑳ nástavec s nožovými břity

Nástavec s nožovými břity je z celého příslušenství nejuniverzálnější. Délka zpracování ovlivní dosaženou konzistenci.Pokud chcete dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulzní režim.
Nástavec s nožovými břity používejte na přípravu sladkého těsta, sekání syrového a vařeného masa, zeleniny, ořechů, přípravě paštiky, pomazánek, mixování polévek a také k výrobě strouhanky ze sucharů a pečiva.

Není-li součástí výbavy hnětač, můžete nástavec s nožovými břity použít i k přípravě kynutého těsta.

tipy

- Potraviny jako maso, pečivo a zeleninu před zpracováním nakrájejte na kostky velikosti asi 2 cm.
- Suchary nalamte na kousky a vhazujte za chodu plnicím hrdlem.
- Při výrobě sladkého těsta použijte tuk přímo z chladničky nakrájený na kostky o velikosti 2 cm.
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.

㉑ hnětací nástavec na těsto (pokud je součástí balení)

Používejte na kynutá těsta.

- Do mísy vložte suché suroviny a za chodu přidejte plnicím hrdlem tekutiny. Nechte zpracovávat asi 60 sekund, dokud se nevytvoří vláčný poddajný kus těsta.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v míse se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

㉒ emulgační nástroj

Používejte pouze na jemné směsi, např. šlehačku, majonézu.

tipy

- Před použitím zkontrolujte, zda jsou mísa a nástroj čisté a nejsou mastné.

plátkovací/strouhací kotouče

Používání kotoučů

oboustranné plátkovací/strouhací kotouče – hrubé ㉓, jemné ㉕
Strouhací stranu používejte na sýry, mrkve, brambory a podobné potraviny.
Plátkovací stranu používejte na sýry, mrkve, brambory, zelí, okurky, cukety, červenou řepu a cibuli.

používání kotoučů

1 Nasaďte hnací hřídel na hnací jednotku.
2 Kotouč uchopte za úchytku uprostřed a nasaďte jej n hřídel příslušnou stranou nahoru.
3 Nasaďte víko.
4 Příslušnou potravinu vložte do plnicího hrdla.
5 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem – **do plnicího hrdla nestrkejte prsty.**

tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Šířka plnicího hrdla by měla být téměř zaplněna. Potraviny pak při zpracování nebudou sklouzávat na stranu.
- Potraviny krájené kolmo budou kratší než potraviny krájené podélně.
- Po zpracování zůstane na kotoučích nebo v nádobě vždy malé množství odpadu.

㉔ lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)

Lis na citrusové plody používejte na lisování šťávy z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, lunetek a grapefruitů).

ⓐ kužel
ⓑ sítko

používání lisu na citrusové plody

1 Nasaďte hnací hřídel na hnací jednotku.
2 Do mísy nasaďte sítko tak, aby držadlo sítka bylo zajištěno přímo nad držadlem mísy.
3 Otáčením nasaďte kužel na hnací hřídel, dokud nezapadne na doraz.
4 Rozkrojte ovoce na poloviny. Pak zapněte přístroj a ovoce přitlačte na kužel.

- **Pokud není sítko správně nasazeno, nebude lis na citrusové plody fungovat.**
- Abyste dosáhli nejlepších výsledků, ovoce skladujte a lisujte při pokojové teplotě a před lisováním poválejte po pracovní ploše.
- Abyste napomohli co nejlepšímu odšťavení, během lisování ovocem pohybujte ze strany na stranu.
- Při lisování většího množství pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužniny a pecek.

péče a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- **S nožovou jednotou a kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré.**
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. To je normální, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

hnací jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem spojovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Hnací jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně hnací jednotky ⑨.

mixér a mini sekáček/mlýnek

1 Vyprázdněte nádobu/nádobku, odšroubujte nožovou jednotku mixéru otočením do odemčené polohy 🔓.
2 Nádobu/nádobku ručně umyjte.
3 Sundejte a umyjte těsnicí kroužek.

4 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je v teplé vodě se saponátem pomocí kartáčku a pak důkladně opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte nožovou jednotku do vody.**
5 Nechte oschnout spodní stranou nahoru.

mlecí nástavec

- Sundejte víčko z nožové sestavy otočením proti směru hodinových ručiček.
- Víčko umyjte ručně.
- Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je v teplé vodě se saponátem pomocí kartáčku a pak důkladně opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte nožovou jednotku do vody.**
- Nechte oschnout spodní stranou nahoru.

ostatní díly

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Lze je umýt také v myčce.

Položka	Položka vhodná pro mytí v myčce
hlavní mísa, víko, pěchovač	✔
nástavec s nožovými břity, hnětací nástavec na těsto	✔
emulgační nástroj	✔
snímatelná hnací hřídel	✔
kotoučů	✔
lis na citrusové plody	✔
nádoba mixéru, víko, plnicí víčko	✔
víčko mlecího nástavce	✔
nožová jednotka a těsnění pro mixér a mini sekáček/mlýnek	✘
nožová jednotka mlecího nástavce	✘
roztěrka	✔

servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odneste jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.
Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.
Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.
Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

průvodce odstraňováním problémů		
Problém	**Příčina**	**Řešení**
Robot nefunguje.	Není napájení. Mísa není správně nasazena na základnu. Víko mísy není ve správné poloze.	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě. Zkontrolujte, zda je mísa správně umístěná a držadlo směruje dopředu doprava. Zkontrolujte, zda-li je západka víka umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti. **Pokud nejsou mísa a víko správně nasazeny, přístroj nebude fungovat.** Pokud se nejedná o žádný z uvedených případů, zkontrolujte pojistky/jistič ve vašem domě.
Mixér nebo mlýnek nefunguje.	Mixér nebo mlýnek není správně zajištěný. Mixér nebo mlýnek není správně sestavený.	Pokud je mixér nebo mlýnek nesprávně zajištěný, nebude fungovat. Zkontrolujte, zda je nožová jednotka v nádobě/nádobce zcela utažená.
Robot se během provozu zastaví.	Robot přetížen/překročena maximální kapacita. Víko není zajištěno.	Zkontrolujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí. Zkontrolujte, že víko je správně zajištěno.
Mixér nebo mini sekáček/mlýnek na nožové jednotce netěsní.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.	Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno. Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „servis a údržba“.
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- A vágókések és a tárcsák nagyon élesek, óvatosan kezelje őket. **A kezelés és tisztítás során mindig a fogórésznél, felül fogja meg azokat, a vágóéltől távol.**
- **Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- Ne emelje fel, vagy hordozza a készüléket a fogantyúnál fogva – a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- Az edény kiürítése előtt mindig vegye ki a vágókést.
- Tartsa távol kezét és a konyhai eszközöket a robotgép edényétől és a mixerpohártól, amikor a készülék csatlakoztatva van a hálózatra.
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt;
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- Az élelmiszert soha ne az ujjával nyomja le az adagolócsőben. Mindig használja a tartozék tömőrudat.
- **Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre a mixer vagy a mini daráló/darálóedény nélkül.**
- Az edény fedelének leemelése vagy a mixer vagy mini daráló/daráló meghajtóegységről való levétele előtt:
  - kapcsolja ki a készüléket;
  - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
  - ügyeljen rá, hogy nehogy a keverőpoharat vagy a mini darálót/darálóedényt lecsavarja a késegységről.
- Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.
- **A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárószerkezetet túlzott erőnek teszik ki.**
- **A robotgépet mindig húzza ki a hálózati aljzatból, amikor nem használja.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőrzés és javítás – lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- Ne lépje túl az ajánlott sebességek táblázatában megadott maximális kapacitást.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- Az aprító, mixer vagy daráló helytelen használata balesetet okozhat.
- A maximális sebesség a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. A többi toldat esetleg kisebb teljesítményű.

mixer

- **NE dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók esetén, mielőtt a keverőpohárba helyezné és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Mindig óvatosan bánjon a késegységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a vágóélekhez.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- Kizárólag a tartozék poharat és késegységet használja.
- Soha ne működtesse a mixert üresen.
- A mixer hosszú élettartamának megőrzése érdekében ne működtesse azt 60 másodpercnél tovább.
- Jeges italok készítésekor a fagyott hozzávalókat törje darabokra, mielőtt a pohárba tenné.

daráló tartozékok

- Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre az edény/fedél nélkül.
- Soha ne csavarja le a edényt/fedelet, amíg a daráló fel van szerelve a készülékre.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez. – A késegységet gyermekektől tartsa távol.
- Soha ne távolítsa el a darálót addig, amíg a kések teljesen le nem álltak.

- A készülék nem működik, ha a daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat a darálóban, előbb várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.

mini daráló

- A mini daráló hosszú élettartamának megőrzése érdekében soha ne működtesse 30 másodpercnél tovább. Kapcsolja ki, amint elérte a megfelelő konzisztenciát.
- Fűszerek feldolgozására nem javasoljuk, mivel ezek károsíthatják a műanyag alkatrészeket.

daráló

- A daráló hosszú élettartamának megőrzése érdekében soha ne működtesse 60 másodpercnél tovább. Kapcsolja ki, amint elérte a megfelelő konzisztenciát.
- Kurkumagyökeret ne őröljön, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.

szeletelő/reszelő tárcsák

- Soha ne távolítsa el a fedelet addig, amíg a vágótárcsa teljesen le nem állt.
- A vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.

csatlakoztatás előtt

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

az első használat előtt

1 Távolítsa el a műanyag késvédőket a vágókésről. **A kések nagyon élesek, óvatosan kezelje őket.** Ezeket a védőelemeket dobja ki, mivel azok csak a gyártás és szállítás során szolgálnak a kés védelmére.
2 Mossa el az alkatrészeket – lásd: „karbantartás és tisztítás”.

a készülék részei

alapgép

① tömőrúd
② tölcsér
③ fedél
④ edény
⑤ levehető hajtótengely
⑥ meghajtóegység
⑦ sebességszabályozó/rövid üzem gomb
⑧ biztonsági reteszek
⑨ vezetéktároló (a hátlapon)

tartozékok

Nem biztos, hogy minden alábbi tartozék megtalálható a robotgépe mellett. A tartozékok választéka a típustól függ. A csomagban nem található tartozékok megvásárlásával kapcsolatban a „szerviz és vevőszolgálat” rész ad tájékoztatást.

mixer (ha tartozék)

⑩ késegység
⑪ tömítőgyűrű
⑫ keverőpohár
⑬ töltőnyílás kupakja
⑭ fedél

mini daráló/daráló (ha tartozék)

⑮ késegység
⑯ tömítőgyűrű
⑰ edény

daráló (ha tartozék)

⑱ daráló fedele
⑲ daráló késegysége

⑳ vágókés
㉑ dagasztó (ha tartozék)
㉒ emulgátor eszköz
㉓ vastagra szeletelő / durva reszelő tárcsa
㉔ citromfacsaró (ha tartozék)
㉕ vékonyra szeletelő / finom reszelő tárcsa (ha tartozék)

a robotgép használata

1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre ❶.
2 Ezután szerelje fel az edényt úgy, hogy az edényen látható 🔓 jel egy vonalban legyen a meghajtóegységen látható ▲ jellel, majd jobbra elfordítva ❷ rögzítse 🔒 ▲.
3 Szereljen egy tartozékot az edény hajtótengelyére.
- Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.

4 Helyezze fel a fedelet ❸ – a hajtótengely/eszköz csúcsának a fedél középpontjába kell illeszkednie.
- **Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/ sebességszabályozóval működtesse a készüléket.**

5 Csatlakoztassa, kapcsolja be, és válasszon sebességet. (Lásd az ajánlott sebességek táblázatát.)
- **Az aprító nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja jobbra nézzen.**
- A rövid üzem funkciót (**P**) csak rövid ideig használja. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot lenyomva tartja.

6 A fedél, a tartozékok és az edény eltávolítását fordított sorrendben kell elvégezni.
- **A fedél eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót.**

fontos
- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
- Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadásakor ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert tartós elszíneződést okozhatnak.

a mixer használata (ha tartozék)

1 Helyezze a tömítőgyűrűt ⑪ a késegységre ⑩ – ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.
- **Szivárgást okozhat, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**

2 A késegységet ⑩ alul megfogva engedje le a keverőpohárba – majd balra elfordítva rögzítse ❹. Lásd a késegység alján látható ábrát:

🔓 – nyitott állás

🔒 – zárt állás

A mixer nem működik, ha rosszul van összeszerelve.

3 Tegye a hozzávalókat a pohárba.
4 Helyezze a fedelet a pohárra, és az óramutató járásával megegyezően elfordítva ❺ rögzítse. Helyezze fel a töltőnyílás kupakját.
5 Helyezze a mixert a meghajtóegységre úgy, hogy a mixeren látható 🔓 jel illeszkedjen a meghajtóegységen látható ▲ jelhez, majd fordítsa el jobbra ❻, amíg rögzül 🔒 ▲.
- **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárószerkezetre.**

6 Válasszon sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát), vagy használja a rövid üzem gombot.

tanácsok
- Majonéz készítésekor helyezzen minden hozzávalót a mixerbe, az olaj kivételével. Vegye le a töltőnyílás kupakját. Ezután, a készülék működése közben, lassan adja hozzá az olajat a fedél nyílásán keresztül.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.
- Jégaprítás – működtesse többször kis ideig a rövid üzem funkciót, amíg a jég el nem éri a kívánt állagot.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.
- A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve.
- Száraz hozzávalók keverése – vágja darabokra a hozzávalókat, vegye le a töltőnyílás kupakját, majd a készülék működése közben egyenként dobálja be a darabokat. Tartsa a kezét a nyíláson. A legjobb eredmény elérése érdekében rendszeresen ürítse az edényt.
- A mixer tárolásra nem használható. A használat előtt és után üresen kell tárolni.
- Soha ne keverjen 1,2 liternél több anyagot – és ennél is kevesebbet habos folyadék (pl. tejturmix) esetén.

a mini daráló használata (ha tartozék)

A mini daráló/daráló dió és kávé darálására és pürésítésre használható.

1 Tegye a hozzávalókat az edénybe ⑰.
2 Helyezze a tömítőgyűrűt ⑯ a késegységre ⑮.
3 Fordítsa a késegységet fejjel lefelé. Engedje le az edénybe, késekkel lefelé.
4 Csavarja a késegységet az edényre, és szorítsa meg, amennyire kézzel lehet ❼. Lásd a késegység alján látható ábrát:

🔓 – nyitott állás

🔒 – zárt állás

5 Helyezze a mini darálót a meghajtóegységre úgy, hogy a mini darálón látható 🔓 jel illeszkedjen a meghajtóegységen látható ▲ jelhez, majd fordítsa el jobbra ❽, amíg rögzül 🔒 ▲.
6 Kapcsolja maximális sebességre, vagy használja a rövid üzem funkciót.

tanácsok
- A növényfélék tiszta és száraz állapotban darálhatók a legjobban.
- Bébiétel/püré – a darálóban való feldolgozás előtt várja meg, hogy főtt étel lehűljön szobahőmérsékletre.
- Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.

daráló (ha tartozék)

A daráló száraz hozzávalók, például kávé vagy a következő fűszerek őrlésére használható:
fekete bors, kardamom mag, köménymag, koriander mag, édeskömény, friss gyömbér, fokhagyma gerezdek, friss csili.

a daráló használata

1 Helyezze a hozzávalókat a késegységbe ⑲.
2 Illessze rá a fedelet ⑱, és jobbra elfordítva rögzítse ❾.
3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra elfordítva rögzítse ❿.
4 Válasszon sebességet, vagy használja a rövid üzem lehetőséget (P).

tanácsok

- Az optimális eredmény elérése érdekében 50 g fűszernél többet egyszerre ne őröljön a darálóban.
- Az egész fűszerek sokkal hosszabb ideig megőrzik az aromájukat, mint az őrölt fűszerek, ezért célszerű, ha csak kis mennyiségű fűszert őröl meg egyszerre, hogy tovább megőrizze az aromáját.
- Az ízanyagok és illóolajok legjobb kinyerése érdekében célszerű az őrlés előtt megpirítani a fűszereket.
- Kurkumagyökeret ne őröljön a darálóban, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.
- A gyömbért a feldolgozás előtt vágja fel apró darabokra.
- Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.

ajánlott sebességek táblázata

Eszköz/tartozék	Funkció	Ajánlott sebesség	Feldolgozási idő ✻	Maximális kapacitás
Vágókés	Tésztaporok	2	10-15 s	1,2 kg teljes súly
	Tészta – margarin beledolgozása a lisztbe Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta	2 1 – 2	10 s 10-20 s	300 g liszt súly
	Hal és sovány hús aprítása	2	10-30 s	400 g max. sovány marhahús
	Zöldség aprítása	Rövid üzem	5-10 s	250 g
	Dió aprítása	2	30-60 s	100 g
	Puha gyümölcs, főtt gyümölcs és zöldség pürésítése	2	10-30 s	500 g
	Keverés az edényben Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat. Ne töltse meg az edényt a jelzett maximális kapacitás fölé.			
	Sűrű krémlevesek (450 ml folyadék, 750 g hozzávaló) **A zöldségeket 200 ml vízzel aprítsa finomra.** **Ezután adja hozzá a maradék vizet, és keverje el.**	1 – 2 1	30-60 s 5 s	1,2 liter
	Hígabb krémlevesek (500 ml folyadék, 500 g hozzávaló)	Indítás 1-gyel, majd 2-re növel	30-60 s	1 liter
	Tejes és egyéb italok		15-30 s	500 ml
Dagasztó eszköz (ha tartozék)	Élesztővel készült tészták	2	60 s	340g liszt súly
Emulgátor eszköz	Tejszín Majonéz	1 – 2 2	15-20 s 30-60 s	250 ml 300 g olaj
Tárcsák – szeletelés/ reszelés	Szilárd alapanyagok, például répa vagy kemény sajt Lágyabb alapanyagok, például uborka vagy paradicsom	2 1	– –	Ne töltse meg az edényt a jelzett maximális kapacitás fölé
Citromfacsaró (ha tartozék)	Citrusfélék	1	–	–

ajánlott sebességek táblázata				
Eszköz/tartozék	**Funkció**	**Ajánlott sebesség**	**Feldolgozási idő ✻**	**Maximális kapacitás**
Mixer (ha tartozék)	Hideg levesek and italok **Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat**	2	60 s	1,2 liter
Mini daráló (ha tartozék)	Fűszernövények	2	10 s	10 g
	Dió	2	10-30 s	50 g
	Szemes kávé	2	30 s	50 g
	Nyers hús (marhaszelet) 2 cm-es kockákra vágva	2	5 s	100 g
Daráló (ha tartozék)	Fűszerek őrlése	2	30–60 s	50 g
	Szemes kávé darálása	2		50 g
	Dió darálása	Rövid üzem	–	50 g
	Fokhagymagerezdek, friss csili és gyömbérgyökér feldolgozása	Rövid üzem	–	30 g

✻ Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó nyersanyagoktól.

tartozékok használata

Az egyes tartozékokra vonatkozóan lásd az ajánlott sebességek táblázatát.

⑳ vágókés

Az összes tartozék közül a vágókés használható a legtöbb feladathoz. A feldolgozott anyag állaga a feldolgozási idő hosszától függ. A durvább szerkezetű anyagok feldolgozásához használja a rövid üzem funkciót.
A vágókés használható torta és tészta készítéséhez, nyers és főtt hús, zöldség és dió aprításához, pástétomokhoz, mártásokhoz és levesek pürésítéséhez, valamint kekszből és kenyérből morzsa készítéséhez.

Tésztakeverő hiányában kelt tészta keverékekhez is igénybe vehető.

tanácsok

- A feldolgozás előtt a húst, kenyeret és zöldséget vágja fel kb. 2 cm élű kockákra.
- A kekszet törje darabokra, és a gép működése közben helyezze be az adagolócsövön keresztül.
- Tészta készítésekor a zsiradékot egyenesen a hűtőszekrényből vegye ki, és vágja 2 cm élű kockákra.
- Ügyeljen arra, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.

㉑ dagasztó (ha tartozék)

Kelt tészták készítéséhez használható.

- A száraz hozzávalókat helyezze az edénybe, a folyadékot pedig a gép működése közben töltse be az adagolócsövön keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig folytassa a keverést, ez kb. 60 másodpercet igényel.
- Az átgyúrást kézzel végezze, de ne a keverőedényben, mert a robotgép károsodhat.

㉒ emulgátor eszköz

Csak lágy keverékekhez használható (pl. tejszín, majonéz).

tanácsok

- Ügyeljen arra, hogy az edény és az eszköz tiszta és zsírmentes legyen.

szeletelő/reszelő tárcsák

A tárcsák használata:

megfordítható szeletelő/reszelő tárcsák – vastag ㉓, vékony ㉕
A tárcsa reszelő oldalát sajthoz, sárgarépához, burgonyához és hasonló állagú élelmiszerekhez használja.
A tárcsa szeletelő oldalát sajthoz, sárgarépához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához használja.

a vágótárcsák használata

1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
2 A középső fogórésznél megtartva a megfelelő oldalával felfelé helyezze a tárcsát a hajtótengelyre.
3 Illessze a helyére a fedelet.
4 Tegye be az ételt az adagolócsőbe.
5 Kapcsolja be a gépet, és a tömőrúddal egyenletesen nyomja le a nyersanyagot – **soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe.**

tanácsok

- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja túl apróra a nyersanyagot. Töltse meg teljes szélességben az adagolócsövet. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során az étel oldalirányban kicsússzon.
- A függőlegesen elhelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok.
- A feldolgozás után mindig marad egy kis hulladék a tárcsán vagy az edényben.

㉔ citrusfacsaró (ha tartozék)

A citrusfacsaró a citrusfélék (pl. narancs, citrom, lime és grapefruit) levének a kisajtolására alkalmas.

ⓐ kúp
ⓑ szűrő

a citrusfacsaró használata

1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
2 Illessze be a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül az edény fogója fölött legyen.
3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre.
4 Vágja félbe a gyümölcsöt. Kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.

- **A citrusfacsaró nem működik, ha a szűrő nincs megfelelően rögzítve a helyén.**
- A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsarás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon.
- Az ivólé kinyerésének elősegítése érdekében facsarás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda.
- Nagy mennyiségű lé készítésekor rendszeresen ürítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcspép és a mag.

karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- **A kés és a vágótárcsa rendkívül éles, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve eltávolíthatók.

meghajtóegység

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a zárószerkezetnél ne legyenek élelmiszermaradékok.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetéket tárolja a meghajtóegység hátoldalán kiképzett tárolóban ⑨.

mixer és mini daráló

1 Ürítse ki a keverőpoharat/edényt, és a nyitott állásba 🔓 elfordítva csavarja le a mixer késegységét.
2 Mossa el kézzel a keverőpoharat/edényt.
3 Vegye le a tömítőgyűrűt, és mossa el.
4 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A késegységet ne merítse vízbe.**
5 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

daráló

- A fedelet fordítsa el balra, és vegye le a késegységről.
- A fedelet kézzel mossa el.
- A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A késegységet ne merítse vízbe.**
- Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Ezek mosogatógépben is elmoshatók.

Tétel	mosogatógépben mosogatható tétel
fő edény, fedél, tömőrúd	✔
vágókések, dagasztó	✔
emulgátor eszköz	✔
levehető hajtótengely	✔
tárcsák	✔
citromfacsaró	✔
mixerpohár, fedél, töltőnyílás kupakja	✔
daráló fedele	✔
késegység és tömítés a mixerhez és mini darálóhoz	✘
daráló késegysége	✘
műanyag kanál	✔

szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.

- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.
A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerekes kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba.
	Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre.	Ellenőrizze, hogy az edény a helyén legyen, és a fogantyú jobbra nézzen.
	Az edény fedele nem rögzül megfelelően.	Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett.
		A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve.
		Ha a fentiek egyike sem hoz eredményt, ellenőrizze otthonában a biztosítékot.
A mixer vagy a daráló nem működik.	A mixer vagy a daráló nincs megfelelően rögzítve.	A mixer vagy a daráló nem működik, ha nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre.
	A mixer vagy a daráló nincs megfelelően összeszerelve.	Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan rögzítve legyen a keverőpoháron/ edényen.
A készülék leáll használat közben.	A készüléket túlterhelte / túllépte a maximális kapacitást.	Ellenőrizze az ajánlott sebességek táblázatában a maximális kapacitást.
	A fedél kioldódott.	Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzül-e.
A mixer vagy mini daráló/daráló a zárószerkezetnél szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.	Olvassa el az adott tartozékok használata szereplő tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e felszerelve.	

bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- Noże i tarcze są bardzo ostre – zachować ostrożność. **Podczas obsługi i mycia należy je chwytać wyłącznie za uchwyt i nie dotykać ostrzy.**
- **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- Nie podnosić ani nie przenosić robota trzymając za uchwyt – uchwyt może się oderwać, w konsekwencji czego może dojść do wypadku i urazu ciała.
- Przed wylewaniem rozdrobnionych składników z miski należy zawsze najpierw wyjąć ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski robota i dzbanka blendera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
  - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
  - gdy urządzenie nie jest w użyciu
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią założony blender lub pojemnik mini-rozdrabniacza/ młynka.**
- Przed zdjęciem pokrywy z miski, blendera lub mini-rozdrabniacza/ młynka z podstawy zasilającej:
  - wyłączyć urządzenie;
  - zaczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają.
  - zachować ostrożność, by nie odkręcić dzbanka blendera lub pojemnika mini-rozdrabniacza/młynka z zespołu ostrzy.
- Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.
- **Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- **Nieużywany robot należy zawsze odłączyć od sieci, wyjmując wtyczkę z gniazdka.**
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.

- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Przewód sieciowy nie powinien zwisać z blatu, na którym stoi urządzenie ani stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami.
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników, podanej w tabeli zalecanych prędkości.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadku i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Stosowanie robota, blendera lub młynka w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem i uszkodzeniem ciała.
- Maksymalna moc urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

blender

- **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- **RYZYKO POPARZENIA:** przed umieszczeniem w dzbanku i blendowaniem gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Nie wolno uruchamiać blendera, jeżeli dzbanek jest pusty.
- Długi okres użytkowania blendera można osiągnąć nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy.

- Przepisy na napoje typu smoothie – nie mieszać składników, które zbryliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.

nasadki młynka

- Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na niej zamontowany pojemnik lub pokrywa.
- Nigdy nie odkręcać pojemnika ani pokrywy w czasie, gdy młynek jest zamontowany na urządzeniu.
- Nie dotykać powierzchni tnących zespołu ostrzy – zespół ostrzy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Młynek zdejmować jedynie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie został poprawnie zamocowany.
- W młynku nie wolno rozdrabniać gorących składników – należy je najpierw ostudzić do temperatury pokojowej.

mini-rozdrabniacz/młynek

- Aby zadbać o długi okres użytkowania mini-rozdrabniacza/młynka, nie należy używać urządzenia przez czas dłuższy niż 30 sekund ciągłej pracy. Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników natychmiast wyłączyć urządzenie.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie plastikowych elementów.

młynek do kruszenia

- Aby zadbać o długi okres użytkowania młynka do kruszenia, nie należy używać urządzenia przez czas dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy. Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników natychmiast wyłączyć urządzenie.
- Nie należy mielić korzenia kurkumy, ponieważ jest on bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.

tarcze krojące/trące

- Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się tarczy tnącej.
- Dotykając tarcz należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.

przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym użyciem

1 Zdjąć plastikowe osłony z ostrzy. **Zachować ostrożność, ponieważ są bardzo ostre.** Osłony ostrzy należy wyrzucić – służą wyłącznie do ochrony ostrzy podczas produkcji i przewożenia.
2 Umyć części – zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”.

oznaczenia

robot kuchenny

① popychacz
② podajnik
③ pokrywa
④ miska
⑤ wyjmowany wał napędowy
⑥ podstawa zasilająca
⑦ regulator prędkości/przycisk pracy przerywanej
⑧ blokady bezpieczeństwa
⑨ schowek na przewód sieciowy (z tyłu)

nasadki

Nie wszystkie nasadki wymienione poniżej załączone są w zestawie z niniejszym robotem kuchennym. Rodzaj nasadek załączonych w zestawie zależy od zakupionego modelu. Informacje na temat tego, jak nabyć nasadkę niezałączoną w zestawie znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.

blender (jeżeli załączono w zestawie)

⑩ zespół ostrzy
⑪ pierścień uszczelniający
⑫ dzbanek
⑬ zakrywka wlewu
⑭ pokrywa

mini-rozdrabniacz/młynek (jeżeli załączono w zestawie)

⑮ zespół ostrzy
⑯ pierścień uszczelniający
⑰ pojemnik

młynek do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)

⑱ pokrywka młynka
⑲ zespół ostrzy młynka do kruszenia

⑳ ostrze
㉑ końcówka do zagniatania ciasta (jeżeli załączono w zestawie)
㉒ końcówka do łączenia niemieszających się składników płynnych
㉓ tarcza do krojenia na grube plastry/tarcia na grube wiórka
㉔ wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączono w zestawie)
㉕ tarcza do krojenia na cienkie plastry/tarcia na drobne wiórka (jeżeli załączono w zestawie)

obsługa robota

1 Na podstawie zasilającej ❶ zamocować wyjmowany wał napędowy.
2 Następnie zamocować miskę, układając oznaczenie 🔓 na misce równo z oznaczeniem ▲ na podstawie zasilającej, i przekręcić miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❷ do momentu, aż zablokuje się na swoim miejscu 🔒 ▲.
3 Na wale napędzającym miski zamocować wybraną nasadkę.

- Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.

4 Zamocować pokrywę ❸ – sprawdzając, czy górna część wału napędowego/nasadka wpasowała się w środek pokrywy.

- **Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.**

5 Włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego, włączyć urządzenie i ustawić prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości).

- **Robot nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka miski muszą znajdować się z przodu i być skierowane na prawo.**
- Do trybu pracy przerywanej użyć przycisku (**P**). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.

6 Aby zdjąć pokrywę, nasadki i miskę, wykonać wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności.

- **Przed zdjęciem pokrywy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.**
  uwaga
- Robot nie jest przeznaczony do rozdrabniania lub mielenia kawy ani do mielenia cukru na cukier puder.
- Dodając olejek migdałowy lub substancje smakowe do mieszanych składników należy uważać, by nie zetknęły się z plastikowymi elementami, ponieważ może to spowodować trwałe plamy.

obsługa blendera (jeżeli załączono w zestawie)

1 Na zespół ostrzy ⑩ założyć pierścień uszczelniający ⑪, zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.

- **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**

2 Trzymając zespół ostrzy za spodnią część ⑩, wsunąć go do dzbanka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż zostanie zabezpieczony na swoim miejscu ❹. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:

🔓 – pozycja „odblokowane”

🔒 – pozycja „zablokowane”

Blender nie będzie działać, jeżeli nie zostanie poprawnie zmontowany.

3 W dzbanku umieścić składniki.
4 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❺ do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie. W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu.

5 Na podstawie zasilającej umieścić dzbanek, oznaczenie 🔓 na dzbanku ustawić równo z oznaczeniem ▲ na podstawie zasilającej i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❻ do momentu, aż się zablokuje 🔒.

- **Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.**

6 Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości) lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej.

wskazówki

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- Kruszenie lodu – użyć funkcji pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli blender nie zostanie poprawnie zamocowany.
- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucać składniki przez otwór po jednym kawałku na raz. Nad otworem należy trzymać dłoń. Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- Nie miksować więcej niż 1,2 l bądź mniej w przypadku napojów spienianych, takich jak koktajle mleczne.

użytkowanie mini-rozdrabniacza/ młynka (jeżeli załączony w zestawie)

Mini-rozdrabniacz/młynek (jeżeli został załączony w zestawie) służy do mielenia orzechów, kawy i do przygotowywania przecierów.

1 Umieścić składniki w pojemniku ⑰.
2 Na zespole ostrzy ⑮ umieścić pierścień uszczelniający ⑯.
3 Zespół ostrzy odwrócić do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć go do pojemnika.
4 Mocno przykręcić zespół ostrzy ręcznie do pojemnika ❼. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:

🔓 – pozycja „odblokowane”

🔒 – pozycja „zablokowane”

5 Na podstawie zasilającej umieścić mini-rozdrabniacz/ młynek, oznaczenie 🔓 na mini-rozdrabniaczu/na młynku ustawić równo z oznaczeniem ▲ na podstawie zasilającej i przekręcić go zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❽ do momentu, aż się zablokuje 🔒.
6 Ustawić urządzenie na maksymalną prędkość lub użyć przycisku trybu pracy przerywanej.

wskazówki

- Zioła najlepiej mielić, gdy są czyste i suche.
- Żywność dla niemowląt, przeciery – przed rozdrobnieniem składników gotowanych w młynku należy odczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej.
- Najlepsze wyniki podczas siekania ziół daje użycie miski głównej.

młynek do kruszenia (jeżeli załączony w zestawie)

Młynka do kruszenia można używać do mielenia suchych składników, takich jak kawa, oraz przypraw takich jak: pieprz czarny, nasiona: kardamonu, kminku, kolendry, kopru włoskiego, a także świeży imbir, czosnek i świeże papryczki chili.

obsługa młynka

1 Składniki umieścić w zespole ostrzy ⑲.
2 Zamocować pokrywę ⑱ i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować ❾.
3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❿.
4 Wybrać prędkość lub użyć trybu pracy przerywanej (P).

wskazówki

- Najlepsze wyniki uzyskuje się, nie mieląc za jednym razem w młynku więcej niż 50 g przypraw.
- Całe przyprawy znacznie dłużej zachowują aromat niż przyprawy zmielone, dlatego najlepiej jest mielić niewielką ich ilość na raz.
- Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyć, prażąc ją w całości przed zmieleniem.
- W młynku nie należy mielić korzenia kurkumy, ponieważ jest on bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.
- Imbir należy przed zmieleniem pokroić na małe kawałki.
- Najlepsze wyniki podczas siekania ziół daje użycie miski głównej.

tabela zalecanych prędkości				
Końcówka/nasadka	**Funkcja**	**Zalecana prędkość**	**Czas rozdrabniania ✻**	**Maksymalna ilość**
Ostrze	Przygotowywanie ciast w proszku	2	10-15 sekund	1,2 kg (waga całkowita)
	Ciasta – wcieranie tłuszczu do mąki Dodawanie wody, aby połączyć składniki ciasta	2 1 – 2	10 sekund 10-20 sekund	300 g (waga mąki)
	Siekanie ryb i chudego mięsa	2	10-30 sekund	400 g chudej wołowiny (maksymalnie)
	Siekanie warzyw	tryb pracy przerywanej	5-10 sekund	250 g
	Siekanie orzechów	2	30-60 sekund	100 g
	Przecieranie miękkich owoców, gotowanych owoców i warzyw	2	10-30 sekund	500 g
	Blendowanie w misce Nie należy rozdrabniać składników gorących Nie przekraczać znajdującego się na misce oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników			
	Gęste zupy (450 ml płynu na 750 g składników) **Warzywa należy rozdrabniać, dodając do nich 200 ml wody, aż zostaną bardzo drobno posiekane.** **Dodać pozostałą część wody i miksować aż całkowicie połączy się z resztą składników.**	1 – 2 1	30-60 sekund 5 sekund	1,2 l
	Rzadkie zupy (500 ml płynu na 500 g składników)	Rozpocząć na prędkości 1, a następnie zwiększyć ją do prędkości 2	30-60 sekund	1 l
	Mleko i przepisy z wykorzystaniem samych składników płynnych		15-30 sekund	500 ml
Końcówka do zagniatania ciasta (jeżeli załączono w zestawie)	Mieszanki na ciasto drożdżowe	2	60 sekund	340g (waga mąki)
Końcówka do łączenia niemieszających się składników płynnych	Śmietany Majonezu	1 – 2 2	15-20 sekund 30-60 sekund	250 ml 300 g oleju
Tarcze – krojące/ trące	Twarde składniki, np. marchew, twarde sery Składniki miększe, np. ogórki, pomidory	2 1	– –	Nie napełniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników.
Wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączono w zestawie)	Owoce cytrusowe	1	–	–
Blender (jeżeli załączono w zestawie)	Zimne zupy i napoje **Nie należy miksować składników gorących**	2	60 sekund	1,2 l

tabela zalecanych prędkości				
Końcówka/nasadka	**Funkcja**	**Zalecana prędkość**	**Czas rozdrabniania ✻**	**Maksymalna ilość**
Mini-rozdrabniacz/ młynek (jeżeli załączono w zestawie)	Zioła	2	10 sekund	10 g
	Orzechy	2	10-30 sekund	50 g
	Kawa	2	30 sekund	50 g
	Surowe mięso (stek wołowy) pokrojone w kostkę wielkości 2 cm	2	5 sekund	100 g
Młynek do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)	Mielenie przypraw korzennych	2	30-60 sekund	50 g
	Mielenie kawy	2		50 g
	Siekanie orzechów	tryb pracy przerywanej	–	50 g
	Rozdrabnianie czosnku, świeżych papryczek chili oraz świeżego imbiru	tryb pracy przerywanej	–	30 g

✻ Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.

użytkowanie nasadek

(zob. tabela zalecanych prędkości dla każdej nasadki)

⑳ ostrze

Ostrze to element o najbardziej wszechstronnym zastosowaniu z wszystkich nasadek. Długość czasu rozdrabniania wpływa na osiąganą konsystencję składników. Aby uzyskać mniej rozdrobnioną konsystencję, użyć trybu pracy przerywanej.
Ostrza można ożywać do wyrabiania ciast, siekania surowego i gotowanego mięsa, warzyw, orzechów, robienia pasztetów, sosów typu dip, miksowania zup, a także do mielenia suchego chleba i bułek na bułkę tartą.

Jeśli w zestawie nie ma załączonego narzędzia do wyrabiania ciasta, można użyć do tego celu noża.

wskazówki

- Przed miksowaniem składniki takie, jak mięso, chleb czy warzywa należy pokroić w kostkę wielkości ok. 2cm.
- Ciastka należy połamać na mniejsze kawałki i wsypywać przez podajnik podczas pracy urządzenia.
- Wyrabiając ciasto, używać tłuszczu schłodzonego w lodówce, pokrojonego w kostkę wielkości ok. 2cm.
- Składników nie należy miksować zbyt mocno.

㉑ końcówka do zagniatania ciasta

(jeżeli załączona w zestawie)

Do wyrabiania ciast na bazie drożdży.

- Suche składniki umieścić w misce, a następnie, podczas pracy urządzenia, przez podajnik dodać składniki płynne. Miksować do momentu, gdy z ciasta uformuje się gładka kula o elastycznej konsystencji – zajmuje to zwykle ok. 60 sekund.
- Nie zagniatać ponownie ciasta w robocie – należy to zrobić ręcznie. Nie zaleca się ponownego zagniatania w misce, ponieważ może to spowodować utracenie przez robot stabilności podczas pracy.

㉒ końcówka do łączenia niemieszających się składników płynnych

Końcówka nadaje się wyłącznie do lekkich mieszanin, np. śmietany, majonezu.

wskazówki

- Przed u życiem sprawdzić, czy miska i końcówka są czyste. Nie mogą być tłuste.

tarcze krojące/trące

Użytkowanie tarcz

dwustronna tarcze krojące/trące – gruba ㉓, cienka ㉕
Strony do tarcia można używać do tarcia sera, marchwi, ziemniaków i innych składników o podobnej konsystencji.
Strony do krojenia na plastry można używać do krojenia sera, marchwi, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukinii, buraków i cebuli.

użytkowanie tarcz krojących

1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt, umieścić tarczę na wałku napędzającym, odpowiednią stroną skierowaną do góry.
3 Założyć pokrywę.
4 Włożyć składniki do podajnika.
5 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do podajnika. **Do podajnika nie wolno wkładać palców.**

wskazówki

- Używane składniki powinny być świeże.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Duży podajnik w całości wypełnić składnikami. Zapobiega to przesuwaniu się składników na boki podczas rozdrabniania.
- Składniki umieszczone pionowo są po pokrojeniu lub rozdrobnieniu krótsze niż składniki umieszczane poziomo.
- Po skończonej pracy, na tarczach krojących/tarkujących i w misce zawsze pozostaje niewielka ilość odpadów.

㉔ wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączona w zestawie)

Wyciskarki do cytrusów można używać do wyciskania soku z cytrusów (np. pomarańczy, cytryn, limonek i grejpfrutów).

ⓐ wyciskacz
ⓑ sitko

użytkowanie wyciskarki do cytrusów

1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
2 Do miski zamocować sitko – pamiętając, by uchwyt sitka był zablokowany we właściwym położeniu (bezpośrednio nad uchwytem miski).
3 Stożek umieścić na wale napędzającym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie.
4 Owoce pokroić na połówki. Włączyć urządzenie, ułożyć owoc na stożku i nacisnąć.

- **Wyciskarka do cytrusów nie będzie działać, jeżeli sitko nie zostanie prawidłowo zablokowane.**
- Najlepsze wyniki daje wyciskanie soku w temperaturze pokojowej z owoców przechowywanych w temperaturze pokojowej i wałkowanie ich ręką po blacie przed wyciśnięciem soku.
- Aby wyciskanie było skuteczniejsze, podczas wyciskania przesuwać owoc z boku na bok.
- Jeżeli sok wyciskany jest z dużej ilości owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się w nim miąższu i pestek.

konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- **Dotykając ostrzy i tarczy krojącej, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć. W razie konieczności oczyścić blokady bezpieczeństwa z resztek jedzenia.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej ⑨.

blender oraz mini-rozdrabniacz/młynek

1 Opróżnić dzbanek/pojemnik i odkręcić zespół ostrzy blendera, przekręcając go do pozycji „odblokowane” 🔓, aby zwolnić blokadę.
2 Dzbanek/pojemnik umyć ręcznie.
3 Zdjąć i wypłukać pierścień uszczelniający.
4 Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyścić je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie**.
5 Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.

młynek do kruszenia

- Z zespołu ostrzy zdjąć pokrywę, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Pokrywę umyć ręcznie.
- Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyścić je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**
- Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.

pozostałe elementy

- Umyć ręcznie, a następnie wysuszyć.
- Można je także myć w zmywarce do naczyń.

element	nadaje się do mycia w zmywarce
miska główna, pokrywa, popychacz	✔
ostrza, końcówka do zagniatania ciasta	✔
końcówka do łączenia niemieszających się składników płynnych	✔
wyjmowany wałek napędzający	✔
tarcze do krojenia i tarcia	✔
wyciskarka do cytrusów	✔
dzbanek blendera, pokrywa, zakrywka wlewu	✔
pokrywa młynka do kruszenia	✔
zespół ostrzy i uszczelka blendera i mini-rozdrabniacza/młynka	✘
zespół ostrzy młynka do kruszenia	✘
łopatka	✔

serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot nie działa.	Brak prądu.	Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu.
	Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej.	Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona, a uchwyt miski znajduje się z przodu po prawej stronie.
	Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.	Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu.
		Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.
		Jeżeli żadna z powyższych czynności nie rozwiązuje problemu, sprawdzić bezpieczniki/ przerywacze w domowej instalacji elektrycznej.
Blender lub młynek nie działa.	Blender lub młynek nie został poprawnie zablokowany na miejscu.	Blender ani młynek nie będą działać, jeżeli nie zostaną prawidłowo zamocowane w blokadzie bezpieczeństwa.
	Blender lub młynek nie został poprawnie złożony.	Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka/pojemnika.
Robot zatrzymuje się w czasie pracy.	Urządzenie jest przeciążone/ przekroczono maksymalną pojemność.	Sprawdzić, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość składników w tabeli zalecanych prędkości.
	Pokrywa jest odblokowana.	Sprawdzić, czy pokrywa została prawidłowo zablokowana.
Blender lub mini-rozdrabniacz/młynek jest nieszczelny – składniki wyciekają przez podstawę zespołu ostrzy.	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została nieprawidłowo założona. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.
Końcówki/nasadki nie funkcjonują prawidłowo.	Zob. wskazówki w części dotyczącej użytkowania danej końcówki/nasadki. Sprawdzić, czy nasadka została prawidłowo zmontowana.	

Πριν αρχίσετε να διαβάζετε τις οδηγίες, παρακαλούμε να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα η οποία περιλαμβάνει τις απεικονίσεις

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- Οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι πολύ κοφτερά, να τα χρησιμοποιείτε με προσοχή. **Κατά τη χρήση ή τον καθαρισμό, να τα κρατάτε πάντα από τη λαβή στην κορυφή και μακριά από το κοφτερό άκρο.**
- **ΜΗΝ επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.**
- Μην ανασηκώνετε ή μεταφέρετε το μίξερ από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπωλ.
- Μην βάζετε τα χέρια σας ή σκεύη στο μπωλ του μίξερ και στην κανάτα του μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:-
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη;
  - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή;
  - πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα που παρέχεται.
- **Ποτέ μην τοποθετείτε τη μονάδα με τις λεπίδες στην κεντρική μονάδα χωρίς να έχετε προσαρμόσει το μπλέντερ ή τον μίνι κόφτη/μύλο.**
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ, το μπλέντερ ή τον μίνι κόφτη/μύλο από τη βασική μονάδα:-
  - σβήστε τη συσκευή;
  - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες;
  - Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ ή το μίνι κόφτη/μύλο από τη μονάδα με τις λεπίδες.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- **Αυτή η συσκευή μπορεί να χαλάσει και ενδέχεται να τραυματιστείτε εάν ασκηθεί υπερβολική πίεση στο μηχανισμό ενδοασφάλειας.**
- **Να αποσυνδέετε πάντα τον επεξεργαστή τροφίμων από το ρεύμα όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.**
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίστε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- 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 υπερβαίνετε τις μέγιστες ταχύτητες που αναφέρονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του επεξεργαστή, του μπλέντερ ή του μύλου μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που χειρίζεται το μεγαλύτερο φορτίο. Άλλα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν μικρότερη ισχύ.

μπλέντερ

- **ΜΗΝ επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.**
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στο κύπελλο ή τα αναμείξετε.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Θέτετε το μπλέντερ σε λειτουργία μόνο αν έχει τοποθετηθεί το καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ όταν είναι άδειο.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, μην το αφήνετε να λειτουργεί περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.

εξαρτήματα μύλου

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε τοποθετήσει το δοχείο/το καπάκι.
- Μην ξεβιδώνετε ποτέ το δοχείο/το καπάκι, ενώ ο μύλος είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφαιρείτε ποτέ τον μύλο προτού οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να περιστρέφονται.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.
- Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά στο μύλο, αλλά να τα αφήνετε να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, πριν από την επεξεργασία.

μίνι κόφτης/μύλος

- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για τον μίνι κόφτη/μύλο, μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα. Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις πετύχετε την επιθυμητή υφή
- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.

μύλος αλέσματος

- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για τον μύλο αλέσματος, μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις πετύχετε την επιθυμητή υφή.
- Μην επεξεργάζεστε ρίζα κουρκουμά, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

δίσκοι κοψίματος/τριψίματος

- Μην βγάζετε ποτέ το καπάκι εάν δεν έχουν σταματήσει εντελώς οι δίσκοι κοπής.
- Κρατήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή – είναι εξαιρετικά κοφτεροί.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

1 Αφαιρέστε τα πλαστικά καλύμματα από τις λεπίδες. **Προσοχή: οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Πρέπει να απορρίψετε τα καλύμματα, καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.

2 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής, βλ. «φροντίδα και καθαρισμός».

επεξήγηση συμβόλων

επεξεργαστής

① εξάρτημα πίεσης
② σωλήνας τροφοδοσίας
③ καπάκι
④ μπολ
⑤ αποσπώμενος κινητήριος άξονας
⑥ μονάδα κινητήρα
⑦ διακόπτης ταχυτήτων/παλμικής κίνησης
⑧ ενδοασφάλειες
⑨ χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)

εξαρτήματα

Δεν συμπεριλαμβάνονται στο συγκεκριμένο μοντέλο επεξεργαστή τροφίμων όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω. Τα εξαρτήματα εξαρτώνται από το μοντέλο. Για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο αγοράς των εξαρτημάτων, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

μπλέντερ (εάν παρέχεται)

⑩ διάταξη λεπίδων
⑪ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
⑫ κύπελλο
⑬ πώμα μεζούρα
⑭ καπάκι

μίνι κόφτης/μύλος (εάν παρέχεται)

⑮ διάταξη λεπίδων
⑯ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
⑰ δοχείο

μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)

⑱ καπάκι μύλου
⑲ διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος

⑳ λεπίδα μαχαιριού
㉑ εργαλείο ζύμης (εάν παρέχεται)
㉒ εργαλείο για κρέμες
㉓ δίσκος κοψίματος/τριψίματος – χοντρός
㉔ λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)
㉕ δίσκος κοψίματος/τριψίματος – λεπτός (εάν παρέχεται)

χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ ❶.
2 Στη συνέχεια, προσαρμόστε το μπολ ευθυγραμμίζοντας το 🔓 του μπολ με το ▲ της μονάδας μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα ❷ έως ότου ασφαλίσει στη θέση του 🔒.
3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του μπολ.
- Τοποθετείτε πάντα το μπωλ και τα εξαρτήματα στο μίξερ, προτού προσθέσετε τα συστατικά.

4 Τοποθετήστε το καπάκι ❸ – και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας επεξεργαστή/το εργαλείο βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- **Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέτετε σε λειτουργία το μίξερ, χρησιμοποιείτε πάντα το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.**

5 Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα, ενεργοποιήστε και επιλέξτε ταχύτητα. (Ανατρέξτε στον πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων).
- **Ο επεξεργαστής τροφίμων δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά στις ενδοασφάλειες. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένες προς τη δεξιά πλευρά.**
- Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού (**P**) για σύντομη ανάμειξη υλικών στη μέγιστη ταχύτητα. Η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται όση ώρα το κουμπί ελέγχου βρίσκεται στη θέση αυτή.

6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπωλ.
- **Να θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και να βγάζετε από την πρίζα τη συσκευή προτού 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 αμυγδάλου σε μείγματα, αποφύγετε την επαφή με το πλαστικό γιατί μπορεί να δημιουργήσει μόνιμα σημάδια.

χρήση του μπλέντερ (εάν παρέχεται)

1 Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης ⑪ στη διάταξη λεπίδων ⑩ και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά στην εγκοπή.
- **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εμφανιστεί διαρροή.**

2 Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων από το κάτω μέρος ⑩ και τοποθετήστε τις λεπίδες στην κανάτα – περιστρέψτε προς τα αριστερά έως ότου ασφαλίσει στη θέση της ❹.
Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:
🔓 – θέση «ξεκλείδωτη»
🔒 – θέση «κλειδωμένη»

Το μπλέντερ δεν λειτουργεί εάν δεν το έχετε συναρμολογήσει σωστά.

3 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού για να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.
4 Προσαρμόστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε προς τα αριστερά ❺ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση του.
Προσαρμόστε το πώμα-μεζούρα.

5 Τοποθετήστε το μπλέντερ πάνω στην κεντρική μονάδα, ευθυγραμμίστε το 🔓 του μπλέντερ με το ▲ της κεντρικής μονάδας και στρέψτε δεξιόστροφα ❻ για να ασφαλίσει 🔒.

- **Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν είναι σωστά τοποθετημένο στο μάνταλο ασφαλείας.**

6 Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων) ή χρησιμοποιήστε το κουμπί διακεκομμένης λειτουργίας.

συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, ρίξτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά μέσω του ανοίγματος στο καπάκι.
- Όταν επεξεργάζεστε παχύρρευστα μείγματα, όπως πατέ και ντιπ, ίσως χρειαστεί να τα αφαιρείτε από τα τοιχώματα του μπλέντερ με μια σπάτουλα. Εάν δυσκολεύεστε να επεξεργαστείτε το μείγμα, προσθέστε επιπλέον υγρά.
- Θρυμματισμός πάγου – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού για σύντομη ανάμειξη υλικών στη μέγιστη ταχύτητα μέχρις ότου ο πάγος θρυμματιστεί στο βαθμό που θέλετε.
- Δεν συνιστάται η επεξεργασία μπαχαρικών, καθώς μπορεί να φθείρουν τα πλαστικά μέρη.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν τοποθετηθεί σωστά.
- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά, κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα. Κρατήστε τα χέρια σας επάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το περιεχόμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως συσκευή φύλαξης. Θα πρέπει να το κρατάτε άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Μην ανακατεύετε ποτέ παραπάνω από 1,2 λίτρα - λιγότερο για αφρώδη ροφήματα όπως μιλκσέικ.

χρήση του μίνι κόφτη/μύλου (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιήστε τον μίνι κόφτη/μύλο για να αλέσετε ξηρούς καρπούς, κόκκους καφέ και πουρέ.

1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο ⑰.
2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης ⑯ στη διάταξη λεπίδων ⑮.
3 Γυρίστε τη διάταξη λεπίδων ανάποδα. Πλησιάστε την στο δοχείο, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω.
4 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων επάνω στο δοχείο μέχρι να σφίξει καλά ❼. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:

🔓 – θέση «ξεκλείδωτη»

🔒 – θέση «κλειδωμένη»

5 Τοποθετήστε τον μίνι κόφτη/μύλο επάνω στην κεντρική μονάδα, ευθυγραμμίστε το 🔓 του μίνι κόφτη/μύλου με το ▲ της κεντρικής μονάδας και στρέψτε δεξιόστροφα ❽ για να ασφαλίσει 🔒.
6 Γυρίστε το διακόπτη στη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης.

συμβουλές

- Τα μυρωδικά αλέθονται πιο εύκολα όταν είναι καθαρισμένα και στεγνά.
- Βρεφικές τροφές/πουρές - αφήστε το μαγειρεμένο φαγητό να κρυώσει μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού το επεξεργαστείτε στο μύλο.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το κυρίως μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιείτε τον μύλο αλέσματος για την επεξεργασία στεγνών υλικών, όπως ξηρών καρπών και κόκκων καφέ, καθώς και για το άλεσμα μπαχαρικών, όπως: - Κόκκων μαυροπίπερου, σπόρων κάρδαμου, σπόρων κύμινου, σπόρων κολίανδρου, σπόρων μάραθου, φρέσκου τζίντζερ, σκελίδων σκόρδου και φρέσκων πιπεριών τσίλι.

χρήση του μύλου αλέσματος

1 Τοποθετήστε τα υλικά στη διάταξη λεπίδων ⑲.
2 Τοποθετήστε το καπάκι ⑱ και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του ❾.
3 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του ❿.
4 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P).

συμβουλές

- Για βέλτιστη απόδοση κατά την επεξεργασία μπαχαρικών, συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 50 g τη φορά στον μύλο.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν τη γεύση τους για πολύ μεγαλύτερο διάστημα από τα αλεσμένα και, επομένως, είναι προτιμότερο να αλέθετε μια μικρή ποσότητα φρέσκου υλικού κάθε φορά για να διατηρείται η γεύση.
- Για να αναδειχθούν στο έπακρο η γεύση και τα αιθέρια έλαια, είναι προτιμότερο να καβουρντίζετε τα μπαχαρικά προτού τα αλέσετε.
- Μην επεξεργάζεστε ρίζα κουρκουμά στον μύλο, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.
- Κόψτε το τζίντζερ σε μικρά κομμάτια προτού το αλέσετε.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το κυρίως μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων				
εργαλείο/εξάρτημα	**λειτουργία**	**συνιστώμενη ταχύτητα**	**χρόνος επεξεργασίας ❋**	**μέγιστες ποσότητες**
Λεπίδα μαχαιριού	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	2	10-15 δευτ.	1,2 Kg συνολικό βάρος
	Ζαχαροπλαστική – προσθήκη βουτύρου σε αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμιξη των υλικών ζαχαροπλαστικής	2 1 – 2	10 δευτ. 10-20 δευτ.	300 g βάρος αλευριού
	Τεμαχισμός ψαριού και άπαχου κρέατος	2	10-30 δευτ.	400 g μέγ. άπαχο βοδινό κρέας
	Τεμαχισμός λαχανικών	Λειτουργία παλμού	5-10 δευτ.	250 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	2	30-60 δευτ.	100 g
	Πολτοποίηση μαλακών φρούτων, βρασμένων φρούτων και λαχανικών	2	10-30 δευτ.	500 g
	Ανάμειξη στο μπολ Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά. Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που αναγραφεται στο μπολ.			
	Μείγματα για παχύρευστες σούπες (450 ml υγρά για 750 g υλικά) **Αλέστε τα λαχανικά με 200 ml νερό έως ότου τεμαχιστούν σε πολύ λεπτά κομμάτια.** **Προσθέστε το υπόλοιπο νερό έως ότου δημιουργηθεί ομοιόμορφο μείγμα.**	1 – 2 1	30-60 δευτ. 5 δευτ.	1,2 λίτρα
	Μείγματα για λεπτόρρευστες σούπες (450 ml υγρά για 500 g υλικά)	Ξεκινήστε με το 1 και αυξήστε στο 2	30-60 δευτ.	1 λίτρο
	Συνταγές με γάλα και υγρά υλικά		15-30 δευτ.	500 ml
Εργαλείο ζύμης (εάν παρέχεται)	Μείγματα με μαγιά	2	60 δευτ.	340g συνολικό βάρος
Εργαλείο για κρέμες	Κρέμες Μαγιονέζα	1 – 2 2	15-20 δευτ. 30-60 δευτ.	250 ml 300 g λάδι
Δίσκοι – κοψίματος/ τριψίματος	Σκληρές τροφές όπως καρότα, σκληρό τυρί Μαλακότερες τροφές όπως αγγούρια, ντομάτες	2 1	– –	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στο μπολ
Λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)	Εσπεριδοειδή	1	–	–
Μπλέντερ (εάν παρέχεται)	Κρύες σούπες και ποτά **Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά**	2	60 δευτ.	1,2 λίτρα
Μίνι κόφτης/μύλος (εάν παρέχεται)	Μυρωδικά	2	10 δευτ.	10 g
	Ξηροί καρποί	2	10-30 δευτ.	50 g
	Κόκκοι καφέ	2	30 δευτ.	50 g
	Ωμό κρέας (μοσχαρίσια μπριζόλα) κομμένο σε κύβους των 2 cm	2	5 δευτ.	100 g
Μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)	Επεξεργασία μπαχαρικών	2	30-60 δευτ.	50 g
	Άλεσμα κόκκων καφέ	2		50 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	Λειτουργία παλμού	–	50 g
	Επεξεργασία σε σκελίδες σκόρδου, φρέσκιες πιπεριές τσίλι και τζίντζερ	Λειτουργία παλμού	–	30 g

❋ Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.

χρήση των εξαρτημάτων

Ανατρέξτε στον πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων για κάθε εξάρτημα.

⑳ λεπίδα μαχαιριού

Η λεπίδα μαχαιριού είναι το πιο χρηστικό εξάρτημα απ' όλα. Η υφή της τροφής εξαρτάται από το χρόνο επεξεργασίας. Για πιο χοντροκομμένα μείγματα χρησιμοποιείτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης. Χρησιμοποιείτε τη λεπίδα μαχαιριού για παρασκευή κέικ και γλυκών, για κόψιμο ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, ντιπ, πολτοποίηση σούπας και επίσης για να θρυμματίζετε μπισκότα και ψωμί.

Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μίγματα ζύμης με μαγιά αν δεν παρέχεται το εργαλείο ζυμώματος.

συμβουλές

- Κόψτε τα τρόφιμα όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά σε κύβους των 2 εκ. πριν από την επεξεργασία.
- Θα πρέπει να σπάσετε 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.

㉑ εργαλείο ζύμης (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιείται για ζύμη με μαγιά.

- 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 δευτερόλεπτα.
- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

㉒ εργαλείο για κρέμες

Χρησιμοποιείται μόνο για ελαφριά μείγματα, π.χ. κρέμες, μαγιονέζα.

συμβουλές

Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι το μπολ και το εργαλείο είναι καθαρά και χωρίς λίπη.

δίσκοι κοψίματος/τριψίματος

Για να χρησιμοποιήσετε τους δίσκους.

αντιστρέψιμοι δίσκοι κοψίματος/τριψίματος – χοντροί ㉓, λεπτοί ㉕

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.

χρήση των δίσκων κοπής

1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω.
3 Τοποθετήστε το καπάκι.
4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα τρόφιμα με το εξάρτημα ώθησης 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 σωλήνα τροφοδοσίας σχεδόν ως επάνω. Με αυτό τον τρόπο, τα υλικά δεν γλιστρούν στο πλάι κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Τα υλικά που τοποθετούνται κατακόρυφα βγαίνουν μικρότερα σε μέγεθος σε σχέση με τα υλικά που τοποθετούνται οριζοντίως.
- Πάντα θα μένει μια μικρή ποσότητα υπολειμμάτων στο δίσκο ή στο μπολ μετά την επεξεργασία.

㉔ λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)

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

ⓐ κώνος του στύφτη
ⓑ σουρωτήρι

χρήση του λεμονοστείφτη

1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
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. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.

- **Ο λεμονοστείφτης δεν θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.**
- Για καλύτερα αποτελέσματα, να αποθηκεύετε και να στείβετε τα φρούτα σε θερμοκρασία δωματίου και να τα κυλάτε με το χέρι πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας πριν τα στείψετε.
- Για ευκολότερο στείψιμο, πιέζετε το φρούτο απ' όλες τις πλευρές.
- Όταν στείβετε μεγάλες ποσότητες, αδειάζετε τακτικά το σουρωτήρι για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και κουκουτσιών.

φροντίδα και καθαρισμός

- Πάντα σβήνετε τη συσκευή και βγάζετε την από την πρίζα πριν το καθάρισμα.
- **Να χειρίζεστε με προσοχή τη λεπίδα και τον δίσκο 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.

μονάδα κινητήρα

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού στο μηχανισμό ασφάλισης.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό.
- Να αποθηκεύετε το καλώδιο που περισσεύει στον ειδικό χώρο πίσω από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος ⑨.

μπλέντερ και μίνι κόφτης/μύλος

1 Αδειάστε το κύπελλο/το δοχείο και ξεβιδώστε τη διάταξη λεπίδων του μπλέντερ, στρέφοντάς την στη θέση «ξεκλείδωτη» 🔓 για να απασφαλίσει.
2 Πλύνετε το κύπελλο/δοχείο με το χέρι.
3 Αφαιρέσετε και πλύνετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης.
4 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – καθαρίστε τις βουρτσίζοντάς τις σε ζεστή σαπουνάδα και ξεπλύνετέ τις σχολαστικά κάτω από τη βρύση. **Μην βυθίζετε τη διάταξη λεπίδων σε νερό.**
5 Τοποθετήστε την ανάποδα για να στεγνώσει.

μύλος αλέσματος

- Αφαιρέστε το καπάκι από τη διάταξη λεπίδων, στρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- Πλύνετε το καπάκι στο χέρι.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – καθαρίστε τις βουρτσίζοντάς τις σε ζεστή σαπουνάδα και ξεπλύνετε τις σχολαστικά κάτω από τη βρύση. **Μην βυθίζετε τη διάταξη λεπίδων σε νερό.**
- Τοποθετήστε την ανάποδα για να στεγνώσει.

άλλα μέρη

- Πλύνετέ τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Εναλλακτικά, μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Στοιχείο	**στοιχείο κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων**
κυρίως μπολ, καπάκι, εξάρτημα ώθησης	✔
λεπίδες μαχαιριού, εργαλείο ζύμης	✔
εργαλείο για κρέμες	✔
αποσπώμενος άξονας κίνησης	✔
δίσκο	✔
λεμονοστείφτης	✔
κανάτα μπλέντερ, καπάκι, πώμα-μεζούρα	✔
καπάκι μύλου αλέσματος	✔
διάταξη λεπίδων και δακτύλιος στεγανοποίησης για το μπλέντερ και τον μίνι κόφτη/μύλο	✘
διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος	✘
σπάτουλα	✔

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.
Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων		
Πρόβλημα	**Αιτία**	**Επίλυση**
Ο επεξεργαστής δεν τίθεται σε λειτουργία.	Δεν υπάρχει ρεύμα. Το μπωλ δεν τοποθετήθηκε σωστά. Το καπάκι του μπωλ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε ότι ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα. Ελέγξτε εάν το μπολ τοποθετήθηκε σωστά και εάν η λαβή είναι τοποθετημένη προς τα δεξιά. Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού τοποθετήθηκε σωστά στην περιοχή της λαβής. **Το μίξερ δεν λειτουργεί εάν το μπωλ και το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένα.** Εάν δεν συμβαίνει τίποτα από τα παραπάνω, ελέγξτε την ασφάλεια/τον κεντρικό διακόπτη του σπιτιού σας.
Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν λειτουργεί.	Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν έχει ασφαλίσει σωστά. Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν συναρμολογήθηκε σωστά.	Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια. Ελέγξτε εάν η διάταξη λεπίδων έχει σφίξει εντελώς μέσα στην κανάτα/δοχείο..
Το μίξερ παύει να λειτουργεί κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Έχετε υπερβεί την ένδειξη υπερφόρτωσης /τις μέγιστες ποσότητες. Το καπάκι απασφαλίστηκε.	Ελέγξτε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων. Ελέγξτε εάν το καπάκι ασφαλίστηκε σωστά.
Το μπλέντερ ή ο μίνι κόφτης/μύλος έχουν διαρροή από τη βάση της διάταξης λεπίδων.	Δεν υπάρχει δακτύλιος στεγανοποίησης. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει προσαρμοστεί σωστά. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορά.	Ελέγξτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει προσαρμοστεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορά. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων.	Συμβουλευτείτε τις πρακτικές συμβουλές στη σχετική ενότητα «χρήση των εξαρτημάτων». Ελέγξτε ότι τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- Nože a rezacie kotúče sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne. **Nožové čepele držte pri manipulácii a pri čistení za držadlo pre prst umiestnené na vrchu, vždy mimo rezných hrán.**
- **NESPRACOVÁVAJTE horúce zložky.**
- Nedvíhajte, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
- Pred vyliatím obsahu nádoby vyberte nožovú jednotku.
- Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie zapojené do elektrickej siete.
- Vypnite a odpojte z elektrickej siete:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
  - keď zariadenie nepoužívate;
  - pred čistením.
- Nikdy nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- **Nikdy nezakladajte nožovú zostavu do pohonnej jednotky bez toho, aby bol založený mixér alebo nádoba mini sekáča/mlynčeka.**
- Pred zložením veka zo založenej nádoby, mixéra alebo mini sekáča/mlynčeka z pohonnej jednotky:
  - vypnite zariadenie;
  - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
  - nepripustite nežiadúce odskrutkovanie mixovacej nádoby alebo nádoby mini sekáča/mlynčeka od nožovej zostavy.
- Nepoužívajte veko na ovládanie robota. Vždy na to používajte ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti.
- **Ak zaisťovací mechanizmus zariadenia bude vystavený nadmernej sile, pokazí sa a môže zapríčiniť zranenie.**
- **Keď kuchynský robot nepoužívate, vždy ho odpojte z elektrickej siete.**
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozrite si časť „servis a starostlivosť.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku.

- Nenechávajte prebytočnú elektrickú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky a nedovoľte, aby sa dotýkala horúcich predmetov.
- Neprekračujte maximálne kapacity uvedené v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhe, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie tohto kuchynského robota, mixéra alebo mlynčeka môže mať za následok zranenie.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré vyvoláva najväčšie zaťaženie. Iné príslušenstvo môže vyvolávať menší výkon.

mixér

- **NESPRACOVÁVAJTE horúce zložky.**
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred vložením do nádoby alebo pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhnite dotyku s ich reznými hranami.
- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou zostavou.
- Nikdy nepúšťajte prázdny mixér.
- V záujme zachovania dlhej životnosti mixéra ho nikdy nepúšťajte na dobu dlhšiu než 60 sekúnd.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zamrznuté izložky, ktoré tvoria súvislú zamrznutú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do mixovacej nádoby.

príslušenstvo na mletie

- Nikdy nezakladajte nožovú zostavu do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba/veko.
- Nikdy neodskrutkujte nádobu/veko, kým je mlynček založený do zariadenia.

- Nedotýkajte sa ostrých nožov – nožovú zostavu držte mimo dosahu detí.
- Mlynček nikdy nevyberajte zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- Ak mlynček nebude založený správne, zariadenie nebude fungovať.
- V mlynčeku nespracovávajte horúce zložky – tie treba najprv nechať vychladnúť na izbovú teplotu.

mini sekáč/mlynček

- Mini sekáč/mlynček nikdy nepúšťajte na dlhšie než 30 sekúnd bez zastavenia, aby ste neznižovali jeho životnosť. Po dosiahnutí správnej konzistencie obsahu ho hneď vypnite.
- Spracovávanie korenín neodporúčame, lebo by mohli poškodiť plastové súčasti.

trecí mlynček

- Trecí mlynček nikdy nepúšťajte na dlhšie než 60 sekúnd bez zastavenia, aby ste neznižovali jeho životnosť. Po dosiahnutí správnej konzistencie obsahu ho hneď vypnite.
- Nespracovávajte koreň kurkumy, lebo ten je príliš tvrdý a mohol by poškodiť nože.

krájací/strúhací kotúč

- Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kým sa rezací kotúč úplne nezastaví.
- S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.

pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

pred prvým použitím

1 Odstráňte všetky plastové kryty nožov. **Počínajte si opatrne, lebo rezné hrany sú veľmi ostré.** Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu počas výroby a transportu.

2 Poumývajte všetky súčasti - pozrite si časť „ošetrovanie a čistenie“.

legenda

kuchynský robot

① posúvač
② plniaca trubica
③ veko
④ nádoba
⑤ odpojiteľný pohonný hriadeľ
⑥ pohonná jednotka
⑦ ovládač rýchlosti a pulzného chodu
⑧ bezpečnostný zaisťovací mechanizmus
⑨ priestor na uloženie šnúry (vzadu)

doplnky

S kuchynským robotom nemusia byť dodané všetky druhy nižšie uvedených doplnkov. Závisí to od variantu modelu. V časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“ si prečítajte informácie o tom, ako možno dokúpiť doplnky nezahrnuté v balení.

mixér (ak je dodaný)

⑩ nožová zostava
⑪ tesniaci krúžok
⑫ nádoba
⑬ plniaca zátka
⑭ veko

mini sekáč/mlynček (ak je dodaný)

⑮ nožová zostava
⑯ tesniaci krúžok
⑰ nádoba

trecí mlynček (ak je dodaný)

⑱ veko mlynčeka
⑲ nožová zostava trecieho mlynčeka

⑳ nožová jednotka
㉑ nástroj na prípravu cesta (ak je dodaný)
㉒ emulzifikačný nástroj
㉓ hrubý krájací/hrubý strúhací kotúč
㉔ lis na citrusové plody (ak je dodaný)
㉕ tenký krájací/jemný strúhací kotúč (ak je dodaný)

používanie kuchynského robota

1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadeľ ❶.
2 Potom založte nádobu tak, aby symbol 🔓 na nej lícoval so symbolom ▲ na pohonnej jednotke. Potom ňou otáčajte v smere hodinových ručičiek ❷, kým sa nezaistí 🔒.
3 Založte požadovaný doplnok na pohonný hriadeľ nádoby.
- Pred vkladaním zložiek najskôr na robot založte nádobu a požadovaný doplnok.

4 Založte veko ❸ tak, aby vrch pohonného hriadeľa/nástroja bol v jeho strede.
- **Nepoužívajte veko na ovládanie robota. Vždy na to používajte ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti.**

5 Zapnite robot a zvoľte rýchlosť. (Pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí.)
- **Ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do zaisťovacieho mechanizmu, toto zariadenie nebude fungovať. Plniaca trubica a rukoväť nádoby sa musia nachádzať smerom k pravému prednému rohu.**
- Na krátke uvedenie do chodu použite ovládač pulzného chodu (**P**). Pulzný chod trvá dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe.

6 Pri skladaní veka, doplnkov a nádoby postupujte v opačnom poradí.
- **Zariadenie pred zložením veka vypnite a odpojte z elektrickej siete.**

dôležité upozornenia
- Robot nie je vhodný na spracovávanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.
- Pri pridávaní mandľovej esencie alebo iných príchutí do zmesi sa treba vyhnúť priamemu kontaktu s plastovými dielmi, lebo by to mohlo zanechať trvalé stopy na povrchu týchto dielov.

používanie mixéra (ak je dodaný)

1 Do nožovej zostavy ⑩ založte tesniaci krúžok ⑪ tak, aby správne zapadol do príslušnej drážky.
- **Ak tesnenie nebude založené správne alebo bude poškodené, dôjde k presakovaniu mixovaného obsahu.**

2 Nožovú zostavu ⑩ chyťte za jej spodnú časť a nože vložte do nádoby – nožovou zostavou otáčajte v protismere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ❹. Riaďte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej zostavy:

🔓 – pozícia odistenia

🔒 – pozícia zaistenia

Mixér nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založený.

3 Vložte zložky do nádoby.
4 Na mixovaciu nádobu založte veko a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek ❺, kým nezapadne do svojej pozície. Založte doň plniacu zátku.
5 Mixér založte na pohonnú jednotku tak, aby symbol 🔓 na ňom lícoval so symbolom ▲ na pohonnej jednotke a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek ❻, kým sa nezaistí do potrebnej pozície 🔒.
- **Zariadenie nebude fungovať, ak je mixér nesprávne založený do bezpečnostného uzáveru.**

6 Zvoľte rýchlosť (pozrite si odporúčaných rýchlostí v tabuľka) alebo použite ovládač pulzného chodu.

rady
- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné zložky, okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.
- Drvenie ľadu – pracujte s ovládačom pulzného chodu v krátkych intervaloch maximálnej rýchlosti, kým sa ľad nerozdrví na požadovanú konzistenciu.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.

- Zariadenie nemôže pracovať, kým mixér nie je riadne namontovaný.
- Pri mixovaní suchých zložiek rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu zariadenia vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Nikdy nemixujte viac než 1,2 litra. Množstvo by malo byť ešte menšie pri mixovaní penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily.

používanie mini sekáča/mlynčeka (ak je dodaný)

Mini sekáč/mlynček sa používa na spracovávanie jadrových plodov, kávových zŕn a pyré.

1 Vložte zložky do nádoby ⑰.
2 Do nožovej zostavy ⑮ založte tesniaci krúžok ⑯.
3 Nožovú zostavu otočte naopak. Nožmi nadol ju vložte do nádoby.
4 Nožovú zostavu rukou pevne naskrutkujte na nádobu ❼. Riaďte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej zostavy:

🔓 – pozícia odistenia

🔒 – pozícia zaistenia

5 Mini sekáč/mlynček založte na pohonnú jednotku tak, aby symbol 🔓 na ňom lícoval so symbolom ▲ na pohonnej jednotke a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek ❽, kým sa nezaistí do potrebnej pozície 🔒 ▲.
6 Zapnite na maximálnu rýchlosť alebo použitie pulzný chod.

rady

- Bylinky sa najlepšie melú, keď sú čisté a suché.
- Dojčenská strava/pyré – uvarené potraviny najprv nechajte vychladnúť na izbovú teplotu a až potom ich spracovávajte v mlynčeku.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní byliniek odporúčame používať hlavnú nádobu.

trecí mlynček (ak je dodaný)

Trecí mlynček sa používa na spracovávanie suchých zložiek, ako sú napríklad kávové zrná, a na mletie rôznych korenín, ako sú napríklad semená čierneho korenia, kardamónu, rasce, koriandra a fenikla, čerstvý koreňový zázvor, strúčiky cesnaku a čerstvé čili papričky.

používanie trecieho mlynčeka

1 Vložte zložky do nožovej zostavy ⑲.
2 Založte veko ⑱ a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili ❾.
3 Mlynček založte na pohonnú jednotku a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili ❿.
4 Vyberte rýchlosť alebo použite pulzný chod (P).

rady

- Pre optimálny výkon tohto mlynčeka pri spracovávaní korenín odporúčame naraz spracovávať maximálne 50 g.
- Celé koreniny udržujú svoju chuť oveľa dlhšie než pomleté koreniny, a preto je najlepšie mlieť si naraz len menšie množstvá korenín, aby sa ich chute zachovali.
- Aby celé koreniny uvoľnili čo najviac chute a esenciálnych olejov, pred mletím ich opražte.
- V mlynčeku nespracovávajte koreň kurkumy, lebo ten je príliš tvrdý a mohol by poškodiť nože.
- Zázvor nakrájajte pred jeho spracovávaním na malé kúsky.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní byliniek odporúčame používať hlavnú nádobu.

tabuľka odporúčaných rýchlostí				
Nástroj/doplnok	**Funkcia**	**Odporúčaná rýchlosť**	**Čas spracovania ✻**	**Maximálna kapacita**
Nožová jednotka	Zmesi na múčne koláče	2	10-15 s.	1,2 kg - celková hmotnosť
	Vtieranie tuku do múky Pridanie vody na skombinovanie cestových zložiek	2 1 – 2	10 s. 10-20 s.	300 g - hmotnosť múky
	Sekanie rýb a chudého mäsa	2	10-30 s.	400 g chudého hovädziehomäsa (max.)
	Krájanie zeleniny	pulzný chod	5-10 s.	250 g
	Sekanie orechov	2	30-60 s.	100 g
	Mixovanie mäkkého ovocia, vareného ovocia a zeleniny	2	10-30 s.	500 g
	Mixovanie v nádobe Nespracovávajte horúce zložky. Neprekračujte maximálne množstvo vyznačené na nádobe.			
	Husté polievkové zmesi (450 ml tekutiny a 750 g zložiek) Zeleninu spracovávajte s 200 ml vody, kým nebude najemno posekaná. Pridávajte ostatnú časť vody, kým sa nezapracuje.	1 – 2 1	30-60 s. 5 s.	1,2 litra
	Riedke polievkové zmesi (500 ml tekutiny a 500 g zložiek)	najprv 1 a potom zvýšiť na 2	30-60 s.	1 liter
	Mliečne a tekuté recepty		15-30 s.	500 ml
Nástroj na prípravu cesta (ak je dodaný)	Kvasené zmesi	2	60 s.	340 g - hmotnosť múky
Emulzifikačný nástroj	Krém Majonéza	1 – 2 2	15-20 s. 30-60 s.	250 ml 300 g - olej
Kotúčov – krájanie/ strúhanie	Tuhé druhy potravín, ako je mrkva, tvrdé syry Mäkké druhy potravín, ako sú uhorky, paradajky	2 1	– –	Neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.
Lis na citrusové plody (ak je dodaný)	Citrusové ovocie	1	–	–
Mixér (ak je dodaný)	Studené polievky a nápoje Nespracovávajte horúce zložky.	2	60 s.	1,2 litra
Mini sekáč/mlynček (ak je dodaný)	Bylinky	2	10 s.	10 g
	Jadrové plody	2	10-30 s.	50 g
	Kávové zrná	2	30 s.	50 g
	Neuvarené mäso (hovädzie) nakrájané na kocky veľkosti 2 cm	2	5 s.	100 g
Trecí mlynček (ak je dodaný)	Spracovávanie korenín	2	30-60 s.	50 g
	Mletie kávových zŕn	2		50 g
	Sekanie jadrových plodov	pulzný chod	–	50 g
	Spracovávanie strúčikov cesnaku, čerstvých čili papričiek a koreňového zázvoru	pulzný chod	–	30 g

✻ Hodnoty sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.

používanie doplnkov

Pri používaní všetkých doplnkov si pozrite tabuľku odporúčaných rýchlostí.

⑳ nožová jednotka

Nožová jednotka je najvšestrannejším doplnkom. Dĺžka spracovávania určuje dosiahnutú štruktúru zložiek. Na dosiahnutie hrubšej štruktúry používajte pulzný chod. Nožová jednotka sa používa na prípravu cesta na koláče a sladké pečivo, na sekanie surového a vareného mäsa, zeleniny a orechov, na mixovanie nátierok, dipov a polievok a na drvenie chleba a sladkého pečiva na omrvinky.

Môže sa používať aj na miešanie kvaseného cesta, ak balenie neobsahuje nástroj na prípravu cesta.

rady

- Potraviny, ako sú mäso, chlieb a zelenina, najprv narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Sladké pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a potom za chodu zariadenia vkladať do plniacej trubice.
- Pri príprave cesta používajte tuk priamo z chladničky, pričom ho narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Dávajte si pozor na to, aby ste spracovanie potravín neprehnali.

㉑ nástroj na prípravu cesta (ak je dodaný)

Používa sa na miešanie kvaseného cesta.

- Do nádoby vložte suché zložky a za chodu zariadenia do nej cez plniacu trubicu pridajte tekutinu. Zariadenie nechajte v chode, kým sa nevytvorí hladká elastická guľa z cesta, čo trvá približne 60 sekúnd.
- Opakované premiesenie cesta robte už len rukami. Opakované premiesenie cesta zariadením sa už neodporúča, lebo by mohlo znížiť stabilitu zariadenia.

㉒ emulzifikačný nástroj

Používa sa len na prípravu ľahkých zmesí, ako je napríklad krém a majonéza.

rady

- Pred použitím sa uistite, že nádoba a nástroj sú čisté a nie sú mastné.

krájacie/strúhacie kotúče

Používanie kotúčov.

obojstranné krájacie/strúhacie kotúče – hrubý ㉓, tenký ㉕
Krájacia strana kotúča sa používa na krájanie syra, mrkvy, zemiakov, kapusty, uhoriek, cukety, cvikly a cibule. Strúhacia strana kotúča sa používa na strúhanie syra, mrkvy, zemiakov a potravín podobnej štruktúry.

používanie rezacích kotúčov

1 Do pohonnej jednotky založte pohonný hriadeľ a nádobu.
2 Kotúč držte za jeho stredové držadlo a založte ho na pohonný hriadeľ príslušnou stranou nahor.
3 Založte veko.
4 Vložte zložky do plniacej trubice.
5 Zariadenie zapnite a zložky tlačte posúvačom rovnomerne nadol – **nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty.**

rady

- Používajte čerstvé potraviny.
- Nerežte potraviny na príliš malé kúsky. Vyplňte úplne šírku plniacej trubice. To zabráni potravinám v tom, aby sa počas spracovávania kĺzali po stranách.
- Potraviny vkladané zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladané horizontálne.
- Na kotúči alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín.

㉔ lis na citrusové plody (ak je dodaný)

Používajte ho na vytláčanie šťavy z citrusových plodov (ako sú napríklad pomaranče, citróny, limety a grepy).

ⓐ výtlačný kužeľ
ⓑ sitko

používanie lisu na citrusové plody

1 Do pohonnej jednotky založte pohonný hriadeľ a nádobu.
2 Do nádoby založte sitko – pričom rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej pozície priamo nad rukoväťou nádoby.
3 Výtlačný kužeľ umiestnite na pohonný hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu.
4 Narežte ovocie na polovice. Zariadenie zapnite a ovocie pritláčajte na výtlačný kužeľ.

- **Ak sitko nebude riadne zaistené v potrebnej pozícii, lis na citrusové plody nebude fungovať.**
- Ak budete chcieť dosiahnuť najlepšie výsledky odšťavovania, ovocie určené na odšťavovanie držte a odšťavujte v izbovej teplote a pred odšťavením ho rukou pogúľajte po stole.
- Pri odšťavovaní ovocia ním hýbte zo strany na stranu, lebo to pomáha vytláčať z neho šťavu.
- Pri odšťavovaní väčšieho množstva ovocia sitko pravidelne vyprázdňujte, aby sa neupchávalo dužinou a jadierkami.

ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- **S nožovou zostavou a rezacím kotúčom manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.**
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvní chuť potravín. Odfarbené miesta pretrite handričkou, namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmizнúť.

pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte. Postarajte sa o to, aby priestor zaisťovacieho mechanizmu bol čistý a bez zvyškov potravín.
- Pohonnú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky ⑨.

mixér a mini sekáč/mlynček

1 Vyprázdnite nádobu a odskrutkujte nožovú zostavu mixéra jej pootočením do odistenej pozície 🔓, aby ste ju uvoľnili.
2 Ručne umyte nádobu.
3 Vyberte a umyte tesniaci krúžok.

4 Nedotýkajte sa ostrých nožov – očistite ich kefkou a horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a potom ich dôkladne opláchnite pod tečúcou vodou. **Nožovú zostavu neponárajte do vody.**
5 Obráťte naopak a nechajte vyschnúť.

trecí mlynček

- Vyberte veko z nožovej zostavy jeho pootočením v protismere hodinových ručičiek.
- Ručne umyte veko.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov – očistite ich kefkou a horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a potom ich dôkladne opláchnite pod tečúcou vodou. **Nožovú zostavu neponárajte do vody.**
- Obráťte naopak a nechajte vyschnúť.

všetky ostatné diely

- Rukami ich poumývajte a vysušte.
- Eventuálne ich možno umývať aj v umývačke riadu.

časť robota	**časti robota vhodné na umývanie v umývačke**
hlavná nádoba, veko, posúvač	✔
nožová jednotka, nástroj na prípravu cesta	✔
emulzifikačný nástroj	✔
odpojiteľný pohonný hriadeľ	✔
kotúče	✔
lis na citrusové plody	✔
mixovacia nádoba mixéra, veko, plniaca zátka	✔
veko trecieho mlynčeka	✔
nožová zostava a tesnenie pre mixér a mini sekáč/mlynček	✘
nožová zostava trecieho mlynčeka	✘
špachtľa	✔

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.
Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.
Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

riešenie problémov		
Problém	**Príčina**	**Riešenie**
Kuchynský robot nepracuje.	Robot nedostáva elektrickú energiu. Nádoba nie je správne založená na pohonnú jednotku. Veko nádoby nie je správne zaistené.	Skontrolujte, či je robot zapojený do elektrickej siete. Skontrolujte, či je nádoba správne umiestnená a či sa jej rukoväť nachádza smerom k pravému prednému rohu. Skontrolujte, či je zaisťovací mechanizmus veka správne umiestnený do oblasti rukoväti. **Robot nebude pracovať, ak nádoba a veko nebudú založené správne.** Pokiaľ sa nepotvrdí žiadna vyššie uvedená príčina, potom skontrolujte poistky na domovom rozvode.
Mixér alebo mlynček nepracuje.	Mixér alebo mlynček nie je správne zaistený. Mixér alebo mlynček nie je správne zmontovaný.	Mixér alebo mlynček nebude fungovať, ak nebude správne založený do zaisťovacieho mechanizmu. Skontrolujte, či je nožová zostava pevne priskrutkovaná na nádobu.
Robot sa zastavil v priebehu činnosti.	Robot je preťažený, prekročila sa jeho maximálna kapacita. Veko nie je zaistené.	Skontrolujte maximálnu kapacitu udvedenú v tabuľke odporúčaných rýchlostí. Skontrolujte, či je veko správne zaistené.
Cez základňu nožovej zostavy vyteká/ vypadáva obsah mixéra alebo mini sekáča/mlynčeka.	Chýba tesnenie. Tesnenie nie je správne založené. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené. Ak si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Slabý výkon nástrojov alebo doplnkov.	Prečítajte si príslušné rady v časti „používanie doplnkov“. Skontrolujte, či sú doplnky správne namontované.	

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- Леза та диски дуже гострі, тому будьте обережні. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- **НЕ торкайтеся гарячих поверхонь.**
- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – це може пошкодите ручку та спричинити травму.
- Завжди знімайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Не опускайте руки або інше кухонне приладдя у чашу міксера або інші чаші під час роботи комбайну.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання:
  - перед установкою або зніманням деталей;
  - якщо прилад не використовується;
  - перед чищенням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь подавальну трубку. Завжди користуйтеся штовхачем з комплекту.
- **Ніколи не встановлюйте ножовий блок на електродвигун без чаші міксера або компактної насадки для нарізки/натирання.**
- Перед зніманням кришки або міксера/насадки для нарізки/натирання із блоку електродвигуна:
  - вимкніть прилад;
  - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу міксера/ насадку для нарізки/натиранняа із ножового блоку.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/ вимкнути.).
- **Надмірна дія на механізм блокування може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- **Завжди вимикайте кухонний комбайн від мережі, коли він не використовується.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.

- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, і якщо вони розуміють пов’язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неправильне застосування комбайна, блендер або подрібнювача може призвести до травм.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.

міксер

- **Не обробляти гарячі інгредієнти.**
- **ВИ РИЗИКУЄТЕ ОБВАРИТИСЯ:** гарячі інгредієнти слід охолодити до кімнатної температури, переш ніж класти до чаші або замішувати.
- Будьте обережні із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Експлуатація міксера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.
- Експлуатація міксера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.
- Ніколи не вмикайте порожній міксер.
- Щоб подовжити термін дії міксеру, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд.

- Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.

Приладдя для подрібнювача

- Ніколи не встановлюйте ножі на блок живлення, якщо на ньому не встановлена чаша/кришка.
- Ніколи не знімайте чашу/кришку, коли до пристрою приєднаний подрібнювач.
- Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не знімайте подрібнювач до повної зупинки ножів.
- Прилад не буде працювати, якщо подрібнювач встановлений неправильно.
- Не обробляти гарячі інгредієнти у подрібнювачі, дайте їм охолонути до кімнатної температура перед обробкою.

Компактна насадка для нарізки/натирання

- Щоб подовжити термін експлуатації компактної насадки для нарізки/натирання, час її безперервної роботи не повинен перевищувати 30 секунд. Вимкніть прилад, коли ви отримали потрібну консистенцію продукту.
- Не рекомендується обробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі приладу.

Насадка-подрібнювач для помелу

- Щоб подовжити термін експлуатації подрібнювача, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд. Вимкніть прилад, коли ви отримали потрібну консистенцію продукту.
- Не обробляйте коріння куркуми, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити ножі.

Диски для нарізки/натирання

- Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю.
- Різальні диски дуже гострі, тому будьте обережні.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням

1 Зніміть пластикові захисні покриття із леза. **Будьте обережні, воно дуже гостре.** Не зберігайте це покриття, оскільки воно призначене тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
2 Вимийте всі деталі, див. розділ ‘Догляд та чищення’

покажчик

комбайн

① штовхач
② напрямна трубка
③ кришка
④ чаша
⑤ зйомний привідний вал
⑥ блок електродвигуна
⑦ регулятор швидкості/імпульсний режим
⑧ захисне блокування
⑨ відсік для зберігання шнуру (позаду)

насадки

Не все зображене приладдя може входити до комплекту вашого кухонного комбайну. Наявність приладдя залежать від обраної моделі. Для отримання інформації про те, як купити приладдя, яке не входить до комплекту, зверніться до розділу "Обслуговування та ремонт".

міксер (при наявності)

⑩ ножовий блок
⑪ ущільнювальне кільце
⑫ чаша
⑬ ковпачок заливального отвору
⑭ кришка

компактна насадка для нарізки/натирання (при наявності)

⑮ ножовий блок
⑯ ущільнювальне кільце
⑰ склянка

насадка-подрібнювач для помелу (при наявності)

⑱ кришка насадки-подрібнювача для помелу
⑲ ножовий блок насадки-подрібнювача для помелу

⑳ ніж
㉑ насадка для вимішування тіста (при наявності)
㉒ емульсіфікатор
㉓ диск для товстої нарізки/крупного натирання
㉔ соковитискач для цитрусових (при наявності)
㉕ диск для тонкої нарізки/дрібного натирання (при наявності)

Як користуватися кухонним комбайном

1 Встановіть знімний вал приводу на блок живлення ❶.
2 Встановіть чашу, поєднавши 🔓 на чаші з ▲ на блоці живлення, і поверніть чашу за годинниковою стрілкою ❷, поки вона не буде зафіксована 🔒 ▲.
3 Встановіть насадку на вал чаші.
- Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.

4 Встановіть кришку ❸ так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки.
- **Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).**

5 Підключіть прилад до мережі електропостачання, увімкніть його та оберіть швидкість. (Дивіться таблиця рекомендованих швидкостей).
- **Процесор не працюватиме, якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Переконайтеся, що подавальна трубка і ручка чаші знаходяться у правому передньому кутку.**
- Використовуйте імпульсний режим (**P**) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.

6 Повторіть описану вище процедуру у зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки та чашу.
- **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку. Увага!**
- Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помелу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.
- Під час додавання мигдалевої есенції або присмаки до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки існує ризик стійкого пофарбування.

Як користуватися міксером (при наявності)

1 Встановіть ущільнювальне кільце ⑪ в ножовий блок ⑩ таким чином, щоб воно було правильно розташоване у жолобі.
- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**

2 Утримуючи нижню частину ножового блоку ⑩ вставте ножі в чашу і поверніть проти годинникової стрілки, доки вони не будуть зафіксовані ❹. Дивіться малюнки на звороті ножового блоку:

🔓 – розблокована позиція

🔒 – заблокована позиція

Якщо міксер було зібрано неправильно, він не працюватиме.

3 Покладіть інгредієнти до чаші.
4 Накрийте чашу кришкою та поверніть за годинниковою стрілкою ❺ до клацання.
5 Помістіть чашу комбайна на блок електродвигуна, зіставте 🔓 на чаші комбайну з ▲ на блоку, поверніть за годинниковою стрілкою ❻, щоб заблокувати 🔒. ▲
- **Якщо міксер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

6 Оберіть потрібну швидкість (Дивіться таблиця рекомендованих швидкостей) або скористайтеся імпульсним режимом.

Корисні поради

- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до міксера, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливального отвору. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію крізь отвір у кришці.

- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію
- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Якщо міксер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.
- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором.
  Для отримання найкращого результату, регулярно випорожняйте чашу.
- Не використовуйте міксер як ємність для зберігання. Він має залишатися порожнім до та після використання.
- Ніколи не перемішуйте більш, ніж 1,2 літрів рідини; під час змішування холодних сумішей, наприклад, молочних коктейлів, рідини повинно бути ще менше.

Як користуватися компактною насадкою для нарізки/натирання (при наявності)

Використовуйте компактну насадку для нарізки/натирання для подрібнення горіхів, кави в зернах і виготовлення пюре.

1 Помістіть інгредієнти у чашу ⑰ .
2 Встановіть ущільнювальне кільце ⑯ на ножовий блок ⑮.
3 Поверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його в чашу, тримаючи лезами вниз.
4 Щільно накрутіть ножовий блок на чашу ❼. Дивіться малюнки на звороті ножового блоку:

🔓 – розблокована позиція

🔒 – заблокована позиція

5 Встановіть насадку на блок електродвигуна, зіставте символ 🔓 на насадці з символом ▲ на блоці та поверніть насадку за годинниковою стрілкою ❽, щоб заблокувати . 🔒.
6 Включіть на максимальну швидкість або використовуйте імпульсивний режим.

Корисні поради

- Найкраще подрібнювати сухі чисті трави.
- Дитяче харчування / пюре – залиште приготовлену їжу охолонути до кімнатної температури перед обробкою у подрібнювачі.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

Насадка-подрібнювач для помелу (при наявності)

Використовуйте подрібнювач для обробки сухих інгредієнти, таких як кава в зернах, і подрібнення спеції, таких як чорний перець, насіння кардамону,кмину, коріандру, фенхелю, свіжий корінь імбиру, часник гвоздика і свіжий чилі.

Використання насадки-подрібнювача для помелу

1 Помістіть інгредієнти у чашу з ножовим блоком ⑲.
2 Встановіть кришку ⑱ і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її ❾.
3 Встановить подрібнювач на блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати його ❿.
4 Виберіть необхідну швидкість або використовувати імпульсний режим (P).

Корисні поради

- Для оптимальної обробки спеції рекомендується не обробляти більш 50 грамів одночасно.
- Оскільки цілі спеції зберігають свій аромат довше, ніж мелені, краще частіше подрібнювати невелику кількість, щоб зберегти аромат.
- Щоб отримати від спецій максимум смаку і ефірних масел, їх можна підсмажити перед подрібненням.
- Не обробляти кореня куркуми у млині, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити ножі.
- Перед обробкою обов'язково поріжте імбир на дрібні шматочки
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

таблиця рекомендованих швидкостей				
інструмент/насадка	**призначення**	**рекомендована швидкість**	**час обробки ✻**	**максимальне завантаження**
Ніж	Універсальні суміші для тортів	2	10-15 сек	1,2 кг загальна вага
	Кондитерські вироби – розтирання жиру із борошном Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання	2 1 – 2	10 сек 10-20 сек	300 г борошна
	Шаткування риби та пісного м’яса	2	10-30 сек	400 г макс пісне м’ясо
	Шаткування овочів	Імпульсний режим	5-10 сек	250 г
	Подрібнення горіхів	2	30-60 сек	100 г
	Приготування пюре із м’яких або приготовлених фруктів	2	10-30 сек	500 г
	Змішування в чаші Не обробляти гарячі інгредієнти. Не перевищуйте позначку максимального дозволеного об'єму збоку чаші.			
	Змішування густого супу (450 мл рідини і 750 г інгредієнтів) **Обробляйте овочі разом з 200 мл води, доки вони не будуть гарно подрібнені. Додайте воду, що залишилася, і ретельно перемішайте.**	1 – 2 1	30-60 сек 5 сек	1,2 літра
	Змішування рідкого супу (500 мл рідини і 500 г інгредієнтів)	Почніть 1 швидкості, потім перейдіть на 2	30-60 сек	1 літр
	Рецепти з молоком і рідиною		15-30 сек	500 мл
Насадка для вимішування тіста (при наявності)	Для дріжджового тіста	2	60 сек	340 г борошна
Емульсіфікатор	Соуси Майонези	1 – 2 2	15-20 сек 30-60 сек	250 мл 300 г масла
Диски - нарізка/натирання	Тверді продукти – морква, твердий сир більш м’які продукті – огірки, томати	2 1	– –	Не перевищуйте зазначені максимальні показники завантаження чаші.
Соковитискач для цитрусових (при наявності)	Цитрусові	1	–	–
Блендер (при наявності)	Холодні супи й напої **Не обробляти гарячі інгредієнти**	2	60 сек	1,2 літра
Компактна насадка для нарізки/натирання (при наявності)	Трави	2	10 сек	10 г
	Горіхи	2	10-30 сек	50 г
	Кавові зерна	2	30 сек	50 г
	Сире м'ясо (біфштекс) нарізати кубиками 2 см	2	5 сек	100 г
Насадка-подрібнювач для помелу (при наявності)	Обробка спеції	2	30-60 сек	50 г
	Помел кавових зерен	2		50 г
	Подрібнення горіхів	Імпульсний режим	–	50 г
	Обробка зубчику часнику, свіжих чилі та коренів імбир	Імпульсний режим	–	30 г

✻ Час вказано лише для прикладу — він може змінюватись відповідно до рецепту та інгредієнтів.

Використання насадок

Дивись таблицю рекомендованих швидкостей для кожної насадки.

⑳ ніж

Ніж – найбільш універсальна з усіх насадок. Тривалість обробки визначає кінцеву структуру.
Для отримання грубої текстури використовуйте імпульсивний режим.
Використовуйте ніж для приготування пирогів та тіста, рубки сирого і приготовленого м'яса, нарізки овочів, горіхів, паштетів, підливок, супів-пюре та крамблов із бісквіту і хлібу.

Його також можна використовувати для змішування дріжджового тіста, якщо в комплекті немає насадкки для вимішування тіста

Корисні поради

- Наріжте м'ясо, хліб, овочі та подібні інгредієнти кубиками по 2 см перед обробкою.
- Печиво слід покришити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
- Слідкуйте за тім, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.

㉑ насадка для вимішування тіста (при наявності)

Використовується для дріжджового тіста

- Розтошуйте сухі інгредієнти у чашці та додавайте рідину у процесі роботи приладу по трубці. Продовжуйте до тих пір поки не утвориться гладкий пружний ком тіста, що як правило займає 60 секунд.
- Повторно замішувати слід тільки руками. Не рекомендується виповнювати повторне замішування у чашці, так як це може призвести до нестійкої роботі комбайну.

㉒ Емульсіфікатор

Використовуйте тільки для легких сумішей – яєчних соусів, майонезі.

Корисні поради

- Перед використанням ретельно видалите усі залишки жиру із чаші та інструменту.

Диски для нарізки/натирання

Використання дисків

Двосторонні диски для нарізки/натирання – товстої ㉓, тонкої ㉕
Використовуйте сторону тертки для натирання сиру, моркви, картоплі та подібних продуктів.
Використовуйте сторону нарізки для сиру, моркви, картоплі, капусти, огірків, кабачків, буряку та лука.

Як користуватися дисками.

1 Встановіть вал приводу на блок живлення.
2 Тримаючи держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною до верху.
3 Установіть кришку
4 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки.
5 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача – **ніколи не опускайте пальці до напрямної трубки.**

Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки.
- Продукти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- На диску чи на чаші завжди залишається невелика кількість продуктів після закінчення обробки.

㉔ Соковитискач для цитрусових (при наявності)

Призначений для вижимання соку із цитрусових (наприклад, із апельсинів, лимонів, лайму і грейпфрутів).

ⓐ конус
ⓑ сито

Як користуватися соковитискачем для цитрусових

1 Встановіть вал приводу на блок живлення.
2 Установіть сито на чашу так, щоби держак сита знаходився прямо над держаком чаші.
3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
4 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.

- **Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, сотовикискач для цитрусових не працюватиме.**
- Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вижимати при кімнатній температурі. Перед вижиманням покатайте фрукт рукою по робочому місцю.
- Щоб покращити вижимання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
- Під час виготовлення великої кількості соку, регулярно очищуйте сито, щоб у ньому не накопичувалися м'якоть та насіння.

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- **Обережно поводьтеся з ножами і ріжучим диском – вони надзвичайно гострі.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлювану пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоб зона поряд з механізмом блокування не була засмічена залишками їжі.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ⑨.

блендер і компактна насадка для нарізки/натирання

1 Очистіть кубок/чашу, зніміть ножовий блок блендеру, повернувши у відкрите положення 🔓.
2 Вимийте кубок/чашу вручну.
3 Зніміть і промийте ущільнювальне кільце.
4 Не торкайтеся гострих лез – очистіть їх гарячою мильною водою, потім ретельно промити під струменем води. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
5 Залиште блок сохнути догори дном.

насадка-подрібнювач для помелу

- Зніміть кришку від ножового блоку, повернувши його проти годинникової стрілки.
- Промийте кришку рукою.
- Не торкайтеся гострих лез – очистіть їх гарячою мильною водою, потім ретельно промити під струменем води. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- Залиште блок сохнути догори дном.

Інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.
- Також його можна миті у посудомийній машині.

Деталь	**Деталь, яку можна мити у посудомийній машині**
основна чаша, кришка, штовхач	✔
ножі, насадка для вимішування тіста	✔
емульсіфікатор	✔
зйомник привідний вал	✔
диски	✔
соковитискач для цитрусових	✔
чаша міксеру, кришка, ковпачок заливального отвору	✔
кришка насадки-подрібнювача для помелу	✔
ножовий блок і ущільнювач для блендера і насадка для нарізки/натирання	✘
ножовий блок насадки-подрібнювача для помелу	✘
лопатка	✔

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам’ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об’єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.
Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.
Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров’я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітнику на колесах.

Усунення несправностей		
Проблема	**Причина**	**Рішення**
Комбайн не працює.	Не постачається живлення. Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна. Кришку чаші неправильно зафіксовано.	Переконайтеся, що комбайн було підключено до електромережі. Перевірте, чи правильно розташована чаша, ручка повинна находитися у правому передньому кутку. Переконайтеся, що фіксатор кришки знаходиться в області ручки. **Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.** Якщо жодна із вищеназваних перевірок не розкрила причину несправності, перевірте плавкі запобіжники чи автоматичний вимикач у вашому домі.
Блендер або подрібнювач не працюють.	Блендер або подрібнювач не заблоковані. Блендер або подрібнювач неправильно встановлені.	Блендер або подрібнювач не працюватиме, якщо вони не заблоковані. Перевірте, чи правильно встановлений ножовий блок у кубок/чашу.
Комбайн зупиняється під час роботи.	Комбайн перевантажено/завантаження вище допустимої норми. Кришку не зафіксовано.	Перевірте максимальні показники завантаження, які зазначені в таблиці рекомендованих швидкостей. Переконайтеся, що кришку правильно зафіксовано.
Міксер/подрібнювач протикає під основою ножового блока.	Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
Незадовільна робота інструментів/насадок.	Дивіться поради у відповідному розділі «використання насадок». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	

دليل اكتشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	**السبب**	**الحلّ**
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. الوعاء غير مركب على وحدة مركب بشكل صحيح. غطاء وعاء تحضير الطعام غير الطاقة بشكل صحيح.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي. تأكدي من تركيب وعاء التقطيع بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية الركن الأمامي الأيمن. تأكدي من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. **لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب وعاء التقطيع والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.** في حالة عدم حل المشكلة بالحلول أعلاه، تحققي من المنصهر/ قاطع الدائرة الكهربائية في المنزل.
المازج أو المطحنة لا تعمل.	المازج أو المطحنة غير مركبين بشكل صحيح. لم يتم تركيب المازج أو المطحنة بالطريقة الصحيحة.	لن يعمل المازج في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل. تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق/وعاء الطحن.
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى تم فتح الغطاء العلوي.	تحققي من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات. تأكدي من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.
تسرب من قاعدة وحدة الشفرات في المازج أو المفرمة/المطحنة الصغيرة.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيدا. حلقة الإحكام تالفة.	تحققي من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم (استخدام الملحق). تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	

المازج والمفرمة/المطحنة الصغيرة

١ أفرغي الدورق/الوعاء وفكي وحدة شفرات المازج عن طريقها لفها حتى موضع الفتح 🔓 وذلك لتحريرها.
٢ اغسلي الدورق/الوعاء يدوياً.
٣ أزيلي حلقة الإحكام واغسليها.
٤ لا تلمسي الشفرات الحادة – نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم اشطفيها جيداً تحت الصنبور. **لا تغمري مجموعة الشفرات في الماء.**
٥ اتركيها تجف في وضع مقلوب.

مطحنة الفرم

- أزيلي الغطاء العلوي عن وحدة الشفرات عن طريق لفه في اتجاه عكس عقارب الساعة.
- اغسلي الغطاء العلوي يدوياً.
- لا تلمسي الشفرات الحادة – نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم اشطفيها جيداً تحت الصنبور. **لا تغمري مجموعة الشفرات في الماء.**
- اتركيها تجف في وضع مقلوب.

جميع الاجزاء الاخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- ويمكنك أيضاً غسلهم في غسالة الأطباق.

العنصر	العناصر المناسبة للغسيل داخل غسالة الأطباق
السلطانية الرئيسية، الغطاء العلوي، عصا دفع المكونات	✔
سكين التقطيع، أداة العجين	✔
أداة تحضير المستحلب	✔
محور الدوران	✔
الأقراص	✔
عصارة موالح	✔
دورق المازج والغطاء العلوي وفتحة التعبئة	✔
غطاء مطحنة الفرم	✔
وحدة الشفرات وحلقة الإحكام للمازج والمفرمة/المطحنة الصغيرة	✘
مجموعة شفرات مطحنة الفرم	✘
مقشطة	✔

الصيانة والعناية بالعملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.
بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.
التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد.
للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

استخدام الملحقات

راجعي جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحق.

⑳ سكين التقطيع

يعتبر سكين التقطيع أكثر الملحقات من حيث تعددية الاستخدام. تحدد طول فترة التشغيل القوام الناتج.
للحصول على قوام خشن، استخدمي وضع التشغيل النبضي.
استخدمي سكين التقطيع لتحضير الكيك والمعجنات أو فرم اللحم الخام أو المطهي، استخدميه أيضاً لتحضير الخضراوات والمكسرات والفطائر والمغموسات والحساء المهروس وأيضاً لتحضير كسر البسكويت والخبز.

كما ويمكن استعمالها ايضا لامزجة الدقيق والخميرة اذا لم تزود اداة العجن.

تلميحات

- قطعي الطعام مثل اللحم أو الخبز أو الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم قبل التحضير.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز.
- عند تحضير المعجنات استخدمي الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢سم.
- توخي الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.

㉑ أداة العجين (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

- ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين، تستغرق هذه العملية نحو ٦٠ ثانية.
- أعيدي العجن بيديك فقط. غير منصوح بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

㉒ أداة تحضير المستحلب

تستخدم مع الخلطات الخفيفة فقط مثل القشدة والمايونيز.

تلميحات

- تأكدي من نظافة السلطانية والأداة وعدم وجود أي دهون قبل الاستخدام.

أقراص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

استخدام الأقراص.

أسطح التقطيع/التقطيع الطولي القابلة للعكس – تقطيع سميك ㉓، تقطيع رفيع ㉕

استخدمي جانب التقطيع الطولي مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام.
استخدمي جانب التقطيع مع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والكوسة والبنجر والبصل.

استخدام أسطح التقطيع

١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
٢ امسكي سطح التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي السطح على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.
٣ ركبي الغطاء العلوي.
٤ أدخلي الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات.
٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات – **احذري وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات.**

تلميحات

- استخدمي مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات ممتلئ بشكل متساو.
يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

㉔ عصارة الموالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح (مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت).

ⓐ مخروط العصر
ⓑ المصفاة

استخدام عصارة الموالح

١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
٢ ركبي المصفاة في السلطانية – تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية.
٣ ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأديريه حتى يستقر تماماً في القاع.
٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

- **لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.**
- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة واعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً ليني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبذور الفاكهة.

العناية والتنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- **توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأسطح التقطيع – هذه الأجزاء حادة جداً.**
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستك. هذا امر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

وحدة الطاقة (الموتور)

- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكدي من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑨.

جدول السرعات الموصى بها

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة ✻	السعات القصوى
سكين التقطيع	خلطات الكعكات الجاهزة	٢	١٠ إلى ١٥ ثانية	الوزن الإجمالي ١.٢ كغم
	المعجنات – خلط السمن مع الدقيق	٢	١٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٣٠٠ غرام
	إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	١ – ٢	١٠ إلى ٢٠ ثانية	
	فرم الأسماك واللحوم	٢	١٠ إلى ٣٠ ثانية	٤٠٠ غرام لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	تشغيل نبضي	٥ إلى ١٠ ثانية	٢٥٠ غرام
	فرم المكسرات	٢	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	١٠٠ غرام
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	٢	١٠ إلى ٣٠ ثانية	٥٠٠ غرام
	المزج في السلطانية لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير. لا تتجاوزي السعة القصوى الموضحة على السلطانية.			
	خلطات الحساء الكثيفة (بنسبة ٤٥٠ مل محتوى سائل إلى ٧٥٠ غرام محتوى صلب) **عالجي الخضراوات مع ٢٠٠ مل ماء لحين الحصول على مفروم ناعم.** **أضيفي كمية الماء المتبقية لحين الدمج.**	١ – ٢ ١	٣٠ إلى ٦٠ ثانية ٥ ثانية	١,٢ لتر
	خلطات الحساء الخفيفة (بنسبة ٥٠٠ مل محتوى سائل إلى ٥٠٠ غرام مكونات)	ابدئي بالسرعة ١ ثم زيديها إلى السرعة ٢	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	١ لتر
	وصفات تحضير الحليب والسوائل		٣٠ إلى ١٥ ثانية	٥٠٠ مل
أداة العجين (في حالة تزويدها)	الخلطات المخمرة	٢	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٣٤٠ غرام
أداة تحضير المستحلب	القشدة	١ – ٢	١٥ إلى ٢٠ ثانية	٢٥٠ مل
	المايونيز	٢	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	٣٠٠ غرام زيت
أقراص – التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)	الطعام صلب مثل الجزر، والجبن الصلب	٢	–	لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية
	المكونات اللينة مثل الخيار، الطماطم	١	–	
عصارة موالح (في حالة تزويدها)	الموالح	١	–	–
المازج (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)	الحساء البارد والمشروبات الباردة **لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.**	٢	٦٠ ثانية	١,٢ لتر
المفرمة/المطحنة الصغيرة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)	الأعشاب	٢	١٠ ثانية	١٠ غرام
	المكسرات	٢	١٠ إلى ٣٠ ثانية	٥٠ غرام
	حبوب القهوة	٢	٣٠ ثانية	٥٠ غرام
	قطع اللحم غير المطهية (ستيك بقري)، قطعيها إلى مكعبات بطول ٢,٥ سم	٢	٥ ثانية	١٠٠ غرام
مطحنة الفرم	معالجة التوابل	٢	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	٥٠ غرام
	طحن حبوب القهوة	٢		٥٠ غرام
	فرم المكسرات	تشغيل نبضي	–	٥٠ غرام
	فرم فصوص الثوم والفلفل الأحمر الطازج والزنجبيل	تشغيل نبضي	–	٣٠ غرام

✻ الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

استخدام المازج (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

١ ركبي حلقة الإحكام ⑪ على وحدة الشفرات ⑩ – مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.

- **إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.**

٢ أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات ⑩ وركبي الشفرات داخل الدورق – ثم لفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل ❹. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔓 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

لن يعمل المازج في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.

٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.

٤ ركبي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ❺. حتى إحكام القفل. ركبي غطاء فتحة التعبئة.

٥ ضعي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة 🔓 الموجودة على المازج مع العلامة ▲ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المازج في اتجاه عقارب الساعة ❻ حتى يستقر في موضع القفل 🔒 ▲.

- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.**

٦ حددي السرعة المطلوبة (راجعي جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمي تحكم التشغيل النبضي.

تلميحات

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المازج عدا الزيت. أزيلي غطاء فتحة التعبئة. ثم صبّي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- جرش الثلج – استخدمي وضع التشغيل النبضي حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح.
- لخلط مكونات جافة – قطّعيها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلي غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- لا تستخدمي المازج كحاوية تخزين .حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- لا تمزجي سعة أكبر من ١،٢ لتر – استخدمي سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

استخدام المفرمة/المطحنة الصغيرة

(في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي المفرمة\المطحنة الصغيرة لطحن المكسرات وحبوب القهوة وتحضير المهروسات.

١ ضعي المكونات في وعاء الطحن ⑰.

٢ ركبي حلقة الإحكام ⑯ في وحدة الشفرات ⑮.

٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.

٤ اربطي وحدة الشفرات في الوعاء بإحكام باستخدام أصابعك ❼. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔓 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

٥ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة 🔓 الموجودة على المطحنة مع العلامة ▲ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المطحنة في اتجاه عقارب الساعة ❽ حتى تستقر في موضع القفل 🔒 ▲.

٦ شغلي المطحنة على السرعة القصوى أو استخدمي وظيفة التشغيل النبضي.

تلميحات

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة.
- غذاء الرضع/المهروسات – اتركي الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

مطحنة الفرم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي مطحنة الفرم لمعالجة المكونات الصلبة مثل حبوب القهوة ولطحن التوابل مثل:-
حبوب الفلفل الأسود وبذور الهيل وبذور الكمون وبذور الكزبرة وبذور الشمرة وجذور الزنجبيل الطازجة وفصوص الثوم وقرون الفلفل الحار.

استخدام مطحنة الفرم

١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات ⑲.

٢ ركبي الغطاء العلوي ⑱ ولفيه ليستقر في موضع التعشيق ❾.

٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق ❿.

٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

تلميحات

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكاملة بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيوت أساسية من قرون التوابل الكاملة من الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل معالجته.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.

مطحنة الفرم

- لضمان إطالة عمر مطحنة الفرم، لا تقومي بتشغيلها لفترة أطول من ٦٠ ثانية. أوقفي تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

أقراص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع – أسطح التقطيع حادة جداً.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربي لديك مع الموصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

١ أزيلي أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. **توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً**. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.

٢ اغسلي الأجزاء "راجعي قسم الرعاية والتنظيف".

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام

① عصا دفع الطعام
② انبوب التغذية
③ غطاء
④ السلطانية
⑤ عمود ادارة قابل للفصل
⑥ وحدة الطاقة
⑦ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
⑧ أقفال الأمان
⑨ مخزن السلك (في الخلف)

الملحقات

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء» للحصول على معلومات حول كيفية شراء المحلقات غير المزودة في عبوة بيع الجهاز.

المازج (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

⑩ مجموعة الشفرات
⑪ حلقة إحكام الإغلاق
⑫ الدورق
⑬ فتحة التعبئة
⑭ غطاء

المفرمة/المطحنة الصغيرة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

⑮ مجموعة الشفرات
⑯ حلقة إحكام الإغلاق
⑰ وعاء الطحن

مطحنة الفرم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

⑱ الغطاء العلوي للمطحنة
⑲ مجموعة شفرات مطحنة الفرم

⑳ شفرة السكين
㉑ اداة العجن (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉒ أداة تحضير المستحلب
㉓ سطح التقطيع السميك / التقطيع الطولي (البشر) الخشن
㉔ عصارة موالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
㉕ سطح التقطيع الرفيع / التقطيع الطولي (البشر) الناعم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدام جهاز تحضير الطعام

١ ركبي محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور) ❶.

٢ ركبي السلطانية عن طريق محاذاة العلامة 🔓 الموجودة على السلطانية مع العلامة ▲ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور)، لفي السلطانية في اتجاه عقارب الساعة ❷ لحين استقرارها في موضع القفل 🔒 ▲.

٣ ركبي الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية.

- ركبي دائماً وعاء التقطيع والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.

٤ ركبي الغطاء العلوي ❸ – مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.

- **لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائماً مفتاح تحكم السرعات On/Off.**

٥ وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربي ثم شغلي الجهاز وحددي السرعة المطلوبة. (راجعي جدول السرعات الموصى بها).

- **لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدي من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.**
- استخدمي مفتاح وضع التشغيل النبضي (**P**) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.

٦ اتبعي الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإزالة الغطاء العلوي، الملحقات ووعاء التقطيع.

- **أوقفي دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.**

ملاحظة هامة

- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسئولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- **قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام أو المازج أو المطحنة إلى حدوث إصابات.**
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.

المسيل

- **لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.**
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الدورق أو قبل المزج.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المسيل فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المسيل فارغاً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمسيل، لا تشغليه لمدة أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة – لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

ملحقات المطحنة

- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب وعاء الطحن/الغطاء العلوي.
- يحذر فك وعاء الطحن/الغطاء العلوي عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة – ابعدي وحدة الشفرات عن متناول الأطفال.
- يحذر إزالة المطحنة قبل توقف الشفرات عن الدوران تماما.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تستخدمي مكونات ساخنة لمعالجتها في المطحنة، اتركيها لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها.

المفرمة/المطحنة الصغيرة

- لضمان إطالة عمر المفرمة/المطحنة الصغيرة، لا تشغليها لفترة أطول من ٣٠ ثانية. أوقفي تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- الشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. **امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيدا عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.**
- **لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.**
- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض – حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلي سكين التقطيع دائما قبل صب المحتويات من وعاء التقطيع.
- أبقي على يديك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع ودورق المازج أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربي.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربي:–
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- لا تستخدمي أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمي دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- **يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق المازج أو وعاء الطحن الخاص بالمفرمة/المطحنة الصغيرة.**
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن وعاء تحضير الطعام أو إزالة المازج أو المفرمة/المطحنة الصغيرة عن وحدة الطاقة:–
  - أوقفي تشغيل الجهاز؛
  - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
  - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المازج أو المفرمة/المطحنة الصغيرة عن وحدة الشفرات.
- لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- **سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.**
- **افصلي دائماً جهاز تحضير الطعام عن مصدر التيار الكهربي في حالة عدم استخدامه.**
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربي أو قابس التوصيل للماء.

designed & engineered by KENWOOD in the UK
made in China

HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

132062/3