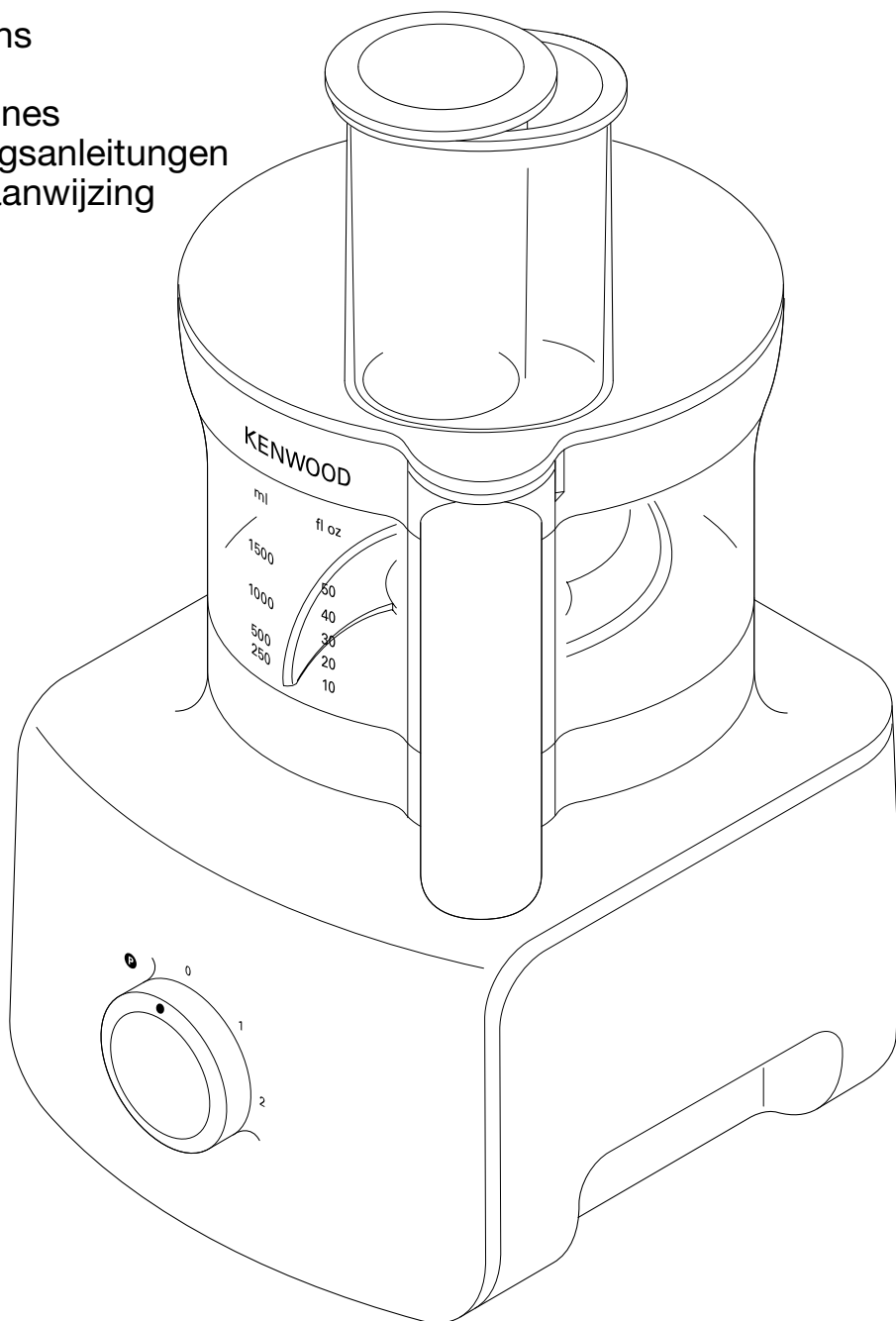


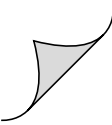
# KENWOOD

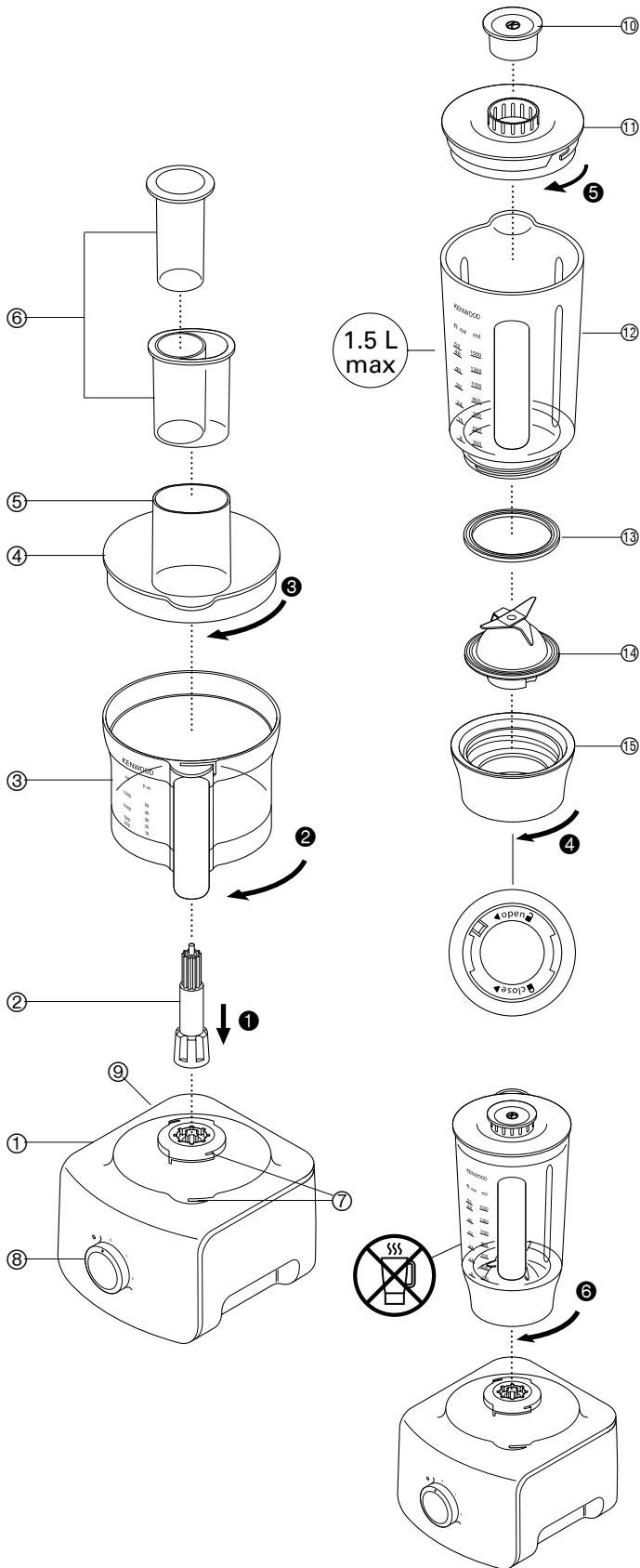
## TYPE FDP64

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing

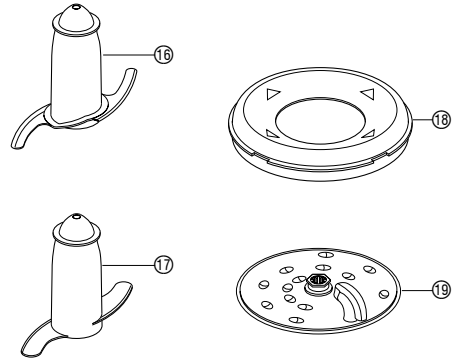


<b>English</b>	<b>2 - 10</b>
<b>Nederlands</b>	<b>11 - 19</b>
<b>Français</b>	<b>20 - 29</b>
<b>Deutsch</b>	<b>30 - 39</b>
<b>Italiano</b>	<b>40 - 48</b>
<b>Português</b>	<b>49 - 57</b>
<b>Español</b>	<b>58 - 66</b>
<b>Dansk</b>	<b>67 - 75</b>
<b>Svenska</b>	<b>76 - 84</b>
<b>Norsk</b>	<b>85 - 93</b>
<b>Suomi</b>	<b>94 - 102</b>
<b>Türkçe</b>	<b>103 - 111</b>
<b>Česky</b>	<b>112 - 120</b>
<b>Magyar</b>	<b>121 - 129</b>
<b>Polski</b>	<b>130 - 140</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>141 - 151</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>152 - 160</b>
<b>Українська</b>	<b>161 - 171</b>
<b>عربي</b>	<b>١٨١ - ١٧٢</b>

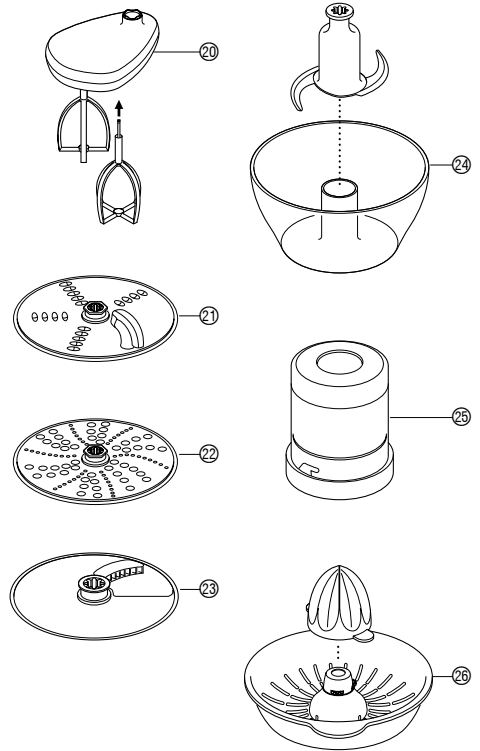




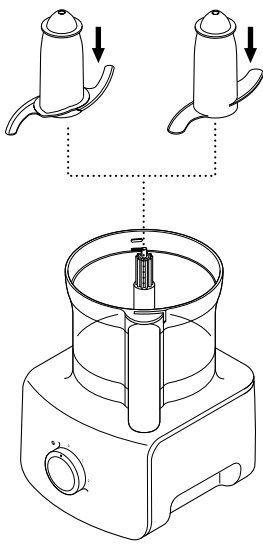
### A - standard attachments



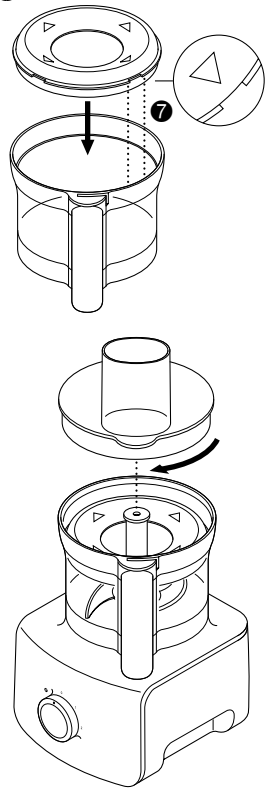
### B - optional attachments



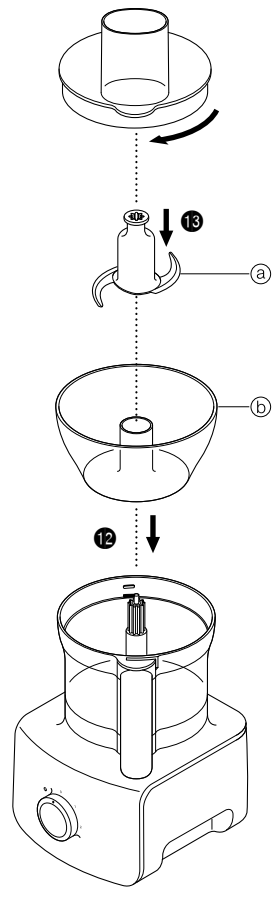
16 + 17



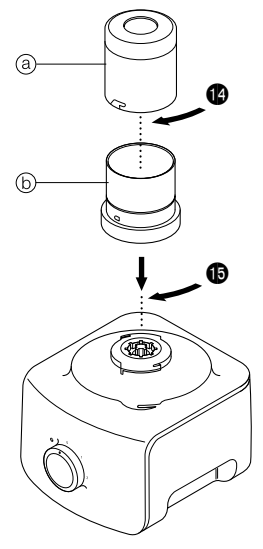
18



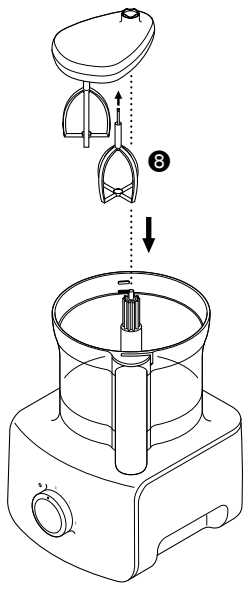
24



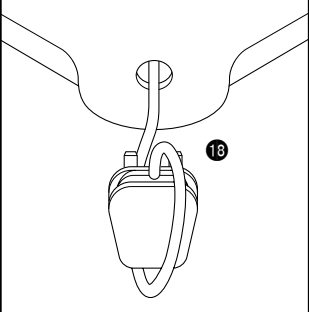
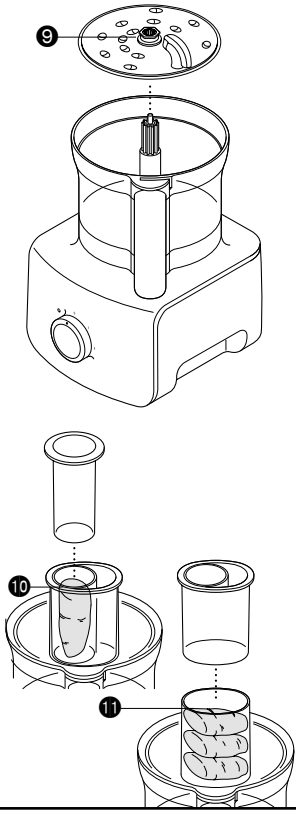
25



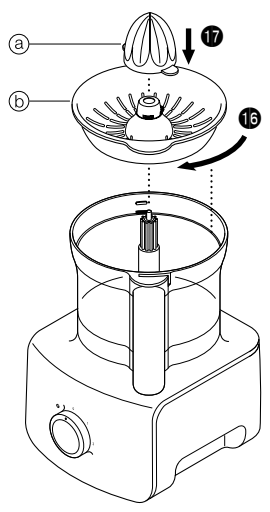
20



19, 21 → 23



26




## 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/s supplied.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet or compact chopper/grinder fitted.**
- Before removing the lid from the bowl or blender or compact chopper/grinder from the power unit:-
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - be careful not to unscrew the blender goblet or compact chopper/grinder 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 & 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 can result in injury.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power. Refer to the relevant section under “using the attachments” for additional safety warnings for each individual attachment.

### **blender safety**

-  **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.
- Never blend more than the 2 level - 1.5 litres (53 fl oz).

### **slicing/grating disc safety**

- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.**
- **Do not overfill the bowl – do not exceed the maximum capacity level marked on the bowl.**

## mini bowl and knife safety

- Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
- The knife blade is very sharp - always handle with care.

## compact chopper/grinder safety

- Never fit the blade unit to your food processor without the lid fitted.
- Never unscrew the lid while the compact chopper/grinder is fitted to your appliance.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade unit away from children.
- Never remove the compact chopper/grinder until the blades have completely stopped.
- To ensure the long life of your compact chopper/grinder, do not run it continuously for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The appliance will not work if the compact chopper/grinder is incorrectly fitted.
- Do not process turmeric root in the compact chopper/grinder as it is too hard and may damage the blades.
- Do not process hot ingredients in the mill. Allow to cool down to room temperature before processing.

### 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 & cleaning'

## key

### processor

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

### blender

- ⑩ filler cap
- ⑪ lid
- ⑫ goblet
- ⑬ sealing ring
- ⑭ blade unit
- ⑮ base

### A - standard attachment

- ⑯ knife blade
- ⑰ dough tool
- ⑱ max capacity disc
- ⑲ thick slicing/coarse grating disc

### B - optional attachments



Not all the attachments listed below will be included with your food processor model. Attachments are dependent upon the model variant. For more information or to order additional attachments refer to the "service and customer care" section.

- ⑳ dual whisk (if supplied)
- ㉑ thin slicing/fine grating disc (if supplied)
- ㉒ extra fine grater disc (if supplied)
- ㉓ French fry disc (if supplied)
- ㉔ mini bowl and blade (if supplied)
- ㉕ grinding mill (if supplied)
- ㉖ citrus juicer (if supplied)

## to use your food processor

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit ①.
  - 2 Fit the bowl to the power unit. Place the handle towards the right hand side and turn forward ② 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 ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid ③.
    - **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 hand front corner.**
  - 5 Plug in. Select one of the following options: -  
Speed Control – manually select the required speed (refer to the recommended speed chart).  
Pulse – use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
  - 6 At the end of processing turn the speed control to the 'OFF' position (O).
    - **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.

## to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ⑬ into the blade unit ⑭ - ensuring the seal is located correctly. **Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.**
  - 2 Clip the blade unit ⑭ into the base ⑮.
  - 3 Screw the blade assembly onto the goblet - ensuring the blade assembly is fully tightened ④. Refer to the graphics on the underside of the base as follows:  
 - unlocked position  
 - locked position
- The blender will not work if incorrectly assembled.**
- 4 Put your ingredients into the goblet.
  - 5 Fit the filler cap to the lid, then place the lid on the goblet and turn in a clockwise direction ⑤ to lock.
  - 6 Place the blender onto the power unit, and turn clockwise ⑥ to lock.
    - **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**
  - 7 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 1.5 litres (53 fl oz) - less for frothy liquids like milkshakes.



## recommended speed chart

tool/attachment	function	recommended speed	processing time *	maximum capacities
Knife blade	All in one cake mixes	2	15-20 secs	1.5Kg/3lb 8oz flour weight
	Pastry - rubbing fat into flour	1 - 2	10 secs	340g/12oz flour weight
	Adding water to combine pastry ingredients		10-20 secs	
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	2	10-30 secs	600g/1lb 5oz 2 lean beef
	Chopping vegetables	Pulse	5-10 secs	500g/1lb 2oz
	Chopping nuts	2	30-60 secs	200g/8oz
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	2	10-30 secs	1Kg/2lb 4oz
	Sauces, dressing and dips	2	2 mins max	800g/1lb 12oz
Knife blade with max capacity disc	Cold soups	Start at speed 1 and increase to 2	30-60 secs	1.5 litres/53 fl oz
	Milkshakes/batters		15-30 secs	1 litre/2pts
Dual whisk	Egg whites	2	60-90 secs	6 (200g)
	Egg & sugar for fatless sponges	2	4-5 min	3 (150g)
	Cream	2	30 secs	500 ml/1pt
	Creaming fat and sugar	2	2 mins max	200g/8oz fat 200g/8oz sugar
Dough tool	Yeast mixes	2	60 secs	1Kg/ 2lb 4oz total wt
	White Bread Flour	2	60 secs	600g/1lb 5oz flour wt
	Wholemeal Bread Flour	2	60 secs	500g/1lb 2oz flour wt
Discs - slicing/grating	Firm food items such as carrots, hard cheeses	1 - 2	-	Do not fill above the maximum capacity marked on the bowl
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	1 - 2	-	
Extra fine grater	Parmesan cheese, potatoes for German potato dumplings	2	-	
French fry disc	Cuts potatoes for thin French Fries and ingredients for casseroles and dips (eg cucumber, apple and pear.)	2	-	
Blender	Cold liquids and drinks	2	15-30 secs	
	Stock based soups	2	30 secs	1.2 litres/42 fl oz
	Soups using milk	2	30 secs	1 litre/2pt
	<b>SCALD RISK:</b> Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.			
Mini bowl and knife	Meat	2	20 secs + Pulse	200g/8oz Lean beef
	Chopping herbs	2	30 secs	15g/½oz
	Chopping nuts	2	30 secs	50g/2oz
	Mayonnaise	2	30 secs	2 Eggs 300g/12oz Oil
	Purees	2	30 secs	200g/8oz
Citrus Juicer	Smaller items i.e. limes and lemons	1	-	1Kg/2lb 4oz
	Larger fruits i.e. oranges and grapefruits			
Grinding mill	Processing a range of spices	2	30-60 secs	50g/2oz
	Grinding coffee beans		30 secs	
	Chopping nuts	Pulse	10 secs	50g/2oz
	Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger	Pulse	10 secs	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.

### 16 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, pâté, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

#### hints

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

### 17 dough tool

Use for yeasted dough mixes.

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the appliance is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take approx. 60 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

### 18 max capacity disc

When blending liquids in the bowl, the max capacity disc must be used with the knife blade. It prevents leaking and improves the chopping performance of the blade.

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
- 2 Fit the bowl onto the power unit.
- 3 Fit the knife blade.
- 4 Add ingredients to be processed.
- 5 Fit the capacity disc over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl 7. **Do not push down on the capacity disc.**
- 6 Fit the lid and switch on.

### 20 dual whisk (if supplied)

Use for light mixtures such as egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges.

## using the whisk

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
- 2 Fit the bowl onto the power unit.
- 3 Push each beater 8 securely into the drive head.
- 4 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 5 Add the ingredients.

- 6 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
- 7 Switch on.

#### important

- **The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it. Always use the knife blade.**

#### hints

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.
- **creaming fat and sugar**
- For best results fat should be allowed to soften at room temperature (20°C) before creaming. **DO NOT use fat straight from the fridge as this will damage the whisk.**
- Heavier ingredients such as flour and dried fruit should be folded in by hand.
- Do not exceed the maximum capacity or processing time stated in the recommended speed chart.

## slicing/grating discs

#### reversible slicing/grating discs 19, 21

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.

#### extra fine grater disc 22 (if supplied)

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

#### French fry disc 23 (if supplied)

Cuts potatoes for thin French Fries and ingredients for casseroles and dips (eg cucumber, apple and pear).

## to use the cutting discs

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
- 2 Fit the bowl onto the power unit.
- 3 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost 9.
- 4 Fit the lid.
- 5 Put the food in the feed tube.  
Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.  
To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube.  
To use the large feed tube - use both pushers together.
- 6 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. Alternatively use the small feed tube.
- When using the French fry disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or grating: food placed upright **10** comes out shorter than food placed horizontally **11**.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

## 24 mini bowl and knife (if supplied)

Use the mini processor bowl to chop herbs and process small quantities of ingredients e.g. meat, onion, nuts, mayonnaise, vegetables, purées, sauces and baby food.

- Ⓐ mini blade
- Ⓑ mini bowl

### to use the mini bowl and knife

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
- 2 Fit the bowl onto the power unit.
- 3 Fit the mini bowl over the detachable drive shaft - ensure the cut out sections align with the locating tabs **12** on the main bowl.  
**Note:** The main bowl lid cannot be fitted if the mini bowl is not located correctly.
- 4 Place the knife blade over the drive shaft **13**.
- 5 Add the ingredients to be processed.
- 6 Fit the lid and switch on.

### safety

- Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
- The knife blade is very sharp - always handle with care.

### important

- Do not process spices – they may damage the plastic.
- Do not process hard food such as coffee beans, ice cubes or chocolate – they may damage the blade.

### hints

- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.
- Cut foods such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 1-2 cm ( $\frac{1}{2}$  –  $\frac{3}{4}$  in) before processing.
- When making mayonnaise add the oil down the feed tube.

## 25 grinding mill (if supplied)

Use the grinding mill for processing dry ingredients such as nuts or 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.

- Ⓐ mill lid
- Ⓑ grinding mill blade assembly

### to use your grinding mill.

- 1 Place your ingredients into the blade assembly **Ⓑ**.
- 2 Fit the lid **Ⓐ** and turn clockwise to lock **14**.
- 3 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock **15**.
- 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.
- Cut ginger up into small pieces before processing.
- For best results the mini bowl attachment is recommended when chopping herbs.

## 26 citrus juicer (if supplied)

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

- Ⓐ cone
- Ⓑ sieve


### to use the citrus juicer

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
- 2 Fit the bowl onto the power unit.
- 3 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle **16**.
- 4 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down **17**.
- 5 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 strainer regularly to prevent the build up of pulp and seeds.


## care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- **Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.**
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and 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 .

### blender

- 1 Empty the goblet, unscrew the blade unit by turning to the unlock position  to release. Then remove the blade unit by pushing up from underneath.
- Care should be taken when removing the blade unit from the base.
- 2 Wash the goblet by hand.
- 3 Remove and wash the seal.
- 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 unit in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

### dual whisk

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

### grinding mill

- Remove the blade assembly from the jar by turning in an anti-clockwise direction.
- Wash the jar 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 unit 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, mini bowl, lid, pusher	✓
knife blades, dough tool	✓
detachable drive shaft	✓
discs	✓
max capacity disc	✓
whisk beaters	✓
<b>Do not immerse the drive head in water</b>	
blender goblet, lid, filler cap	✓
blade unit and seal for blender	✗
grinding mill blade assembly	✗
grinding mill jar	✓
spatula	✓

## service & 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](http://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](http://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

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
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 hand side.  Check that the lid interlock is located correctly into the handle area.  <b>The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.</b>
Compact chopper/grinder will not operate.	Compact chopper/grinder not locked on correctly.  Compact chopper/grinder not assembled correctly.	The compact chopper/grinder will not operate if fitted incorrectly to the interlock.  Check blade unit is fully tightened onto the compact chopper/grinder lid.
Blender will not operate.	Blender not locked on correctly.  Blender not assembled correctly.	The blender will not operate if fitted incorrectly to the interlock.  Check blade unit is fully tightened into the goblet.
Processor stops or slows during processing.	Overload protection operated. Processor overloaded or overheated during operation.  Maximum capacity exceeded.	Switch off, unplug and allow the appliance to cool down for approximately 15 minutes.  Refer to the speed chart for maximum capacities to process.
Blender 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".
Blender seal missing from blade unit when removed from packaging.	The seal is packed pre-fitted to the blade unit.	Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit.  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.	

# Nederlands

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

## 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 verwijderd;
  - als u het apparaat niet gebruikt;
  - voor het reinigen.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de invoerkoker te duwen. Gebruik altijd de bijgeleverde stamper.
- **Zet het mes nooit op het motorblok zonder dat de beker van de blender of het compacte hak/molenhulpstuk is bevestigd.**
- Voordat u het deksel van de kom haalt of de blender of het compacte hak/molenhulpstuk van het motorblok verwijderd:-
  - zet het apparaat uit;
  - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
  - zorg dat u de blenderbeker of het compacte hak/molenhulpstuk niet losschroeft van de messeneenheid.
- 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 motorblock, 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 als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.
- Misbruik van uw keukenmachine/blender kan tot letsel leiden.
- Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken misschien minder energie.

Raadpleeg de betreffende paragraaf onder De hulpstukken gebruiken voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen voor ieder hulpstuk afzonderlijk.

### **veiligheid m.b.t. de 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.
- Meng nooit meer dan het maximum niveau - 1,5 liter.

### **veiligheid m.b.t. de snij/raspschijf**

- **Verwijder het deksel nooit voordat de schijf helemaal tot stilstand is gekomen.**
- **Wees voorzichtig met de snijschijven – ze zijn heel erg scherp**
- **Vul de kom niet te ver - overschrijdt de maximum capaciteit die op de kom wordt aangegeven niet.**

### **veiligheid m.b.t. de minikom en het mes**

- Haal het deksel er nooit af voordat het meslemmet helemaal tot stilstand is gekomen.
- Het meslemmet is zeer scherp – ga er altijd voorzichtig mee om.

### **veiligheid m.b.t. het compacte hak/molenhulpstuk**

- Breng nooit de messeneenheid op het apparaat aan zonder dat het deksel is aangebracht.
- Schroef het deksel nooit los terwijl het compacte hak/molenhulpstuk op uw keukenmachine bevestigd is.
- Raak de scherpe messen niet aan. Houd de messeneenheid uit de buurt van kinderen.
- Verwijder het compacte hak/molenhulpstuk pas als de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Om een lange levensduur van uw compacte hak/molenhulpstuk te garanderen, mag u hem nooit langer dan 60 seconden achtereen gebruiken. Schakel het apparaat uit zodra u de juiste consistentie hebt verkregen.
- Het apparaat werkt niet als het compacte hak/molenhulpstuk onjuist is bevestigd.
- Verwerk geen geelwortel (kurkuma) in het compacte hak/molenhulpstuk; dit is te hard en kan de messen beschadigen.
- Verwerk geen hete ingrediënten in de molen. Laat alles tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u ingrediënten gaat verwerken.

#### **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 Reiniging en onderhoud.



## legenda

### keukenmachine

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

### blender

- ⑩ vuldop
- ⑪ deksel
- ⑫ kan
- ⑬ afsluitring
- ⑭ messeneenhed
- ⑮ voetstuk

### A - standaardhulpstukken

- ⑯ meslemmet
- ⑰ deeghulpstuk
- ⑱ schijf voor maximale capaciteit
- ⑲ schijf voor dik snijden/grof raspen

### B - optionele hulpstukken

Het kan zijn dat uw keukenmachine niet met alle hieronder genoemde hulpstukken geleverd wordt. De selectie aan hulpstukken is afhankelijk van het model. Raadpleeg het gedeelte Onderhoud en klantenservice voor meer informatie of om extra hulpstukken te bestellen.

- ⑳ dubbele garde (indien geleverd)
- ㉑ schijf voor dunne plakken/dun schaven (indien geleverd)
- ㉒ extra fijne raspschijf (indien geleverd)
- ㉓ schijf voor dunne frietjes (indien geleverd)
- ㉔ minikom met mes (indien geleverd)
- ㉕ hak-/molenhulpstuk (indien geleverd)
- ㉖ citruspers (indien geleverd)

### gebruik van uw keukenmachine

- 1 Bevestig de verwijderbare aandrijfjas op het onderstel ①.
- 2 Breng de kom op het motorblok aan. Doe het handvat naar rechts en draai naar voren ② tot het klikt.
- 3 Plaats een hulpstuk op de aandrijfjas van de kom.
  - Zet de kom en het hulpstuk altijd op de keukenmachine voordat u ingrediënten toevoegt.
- 4 Zet het deksel erop – zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfjas/het hulpmiddel in het midden van het deksel ③ past.
  - **De machine functioneert niet als de kom of het deksel niet goed vergrendeld zijn. Controleer of de vulopening en de komhendel zich aan de rechterkant bevinden.**

- 5 Steek de stekker in het stopcontact. Selecteer een van de volgende opties:
  - Snelheidstoets – selecteer handmatig de vereiste snelheid (raadpleeg de tabel met aanbevolen snelheden).
  - Pulseren – gebruik de pulseertoets (P) voor korte pulsen. De puls duurt zolang als de toets wordt ingedrukt.
- 6 Zet de snelheidsknop aan het einde van het verwerken op de 'OFF' (O) stand.

- **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.

### uw blender gebruiken

- 1 Breng de afsluitring ⑬ in de messeneenhed aan ⑭ en zorg ervoor dat de afdichting op de juiste plaats zit. **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**
- 2 Bevestig de messeneenhed ⑭ in het voetstuk ⑮.
- 3 Schroef de mesmontage op de beker en zorg ervoor dat de mesmontage volledig is vastgezet ④. Verwijs naar de grafische afbeeldingen aan de onderkant van het voetstuk als volgt:

-  – onvergrendelde stand
-  – vergrendelde stand

#### De blender werkt niet als hij incorrect in elkaar is gezet.

- 4 Plaats de ingrediënten in de kan.
- 5 Breng de vuldop op het deksel aan, doe het deksel dan op de kan en draai deze met de klok mee ⑤ om hem te vergrendelen.
- 6 Zet de blender op het motorblok en draai hem naar rechts ⑥ om hem vast te zetten.
  - **Het apparaat werkt niet als de blender onjuist geplaatst is op de vergrendeling.**
- 7 Selecteer een snelheid (verwijs naar 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 het apparaat misschien schoonschrappen. Als het mengsel moeilijk verwerkt kan worden, voegt u meer vloeistof toe.
- Verbrjzelen 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 het apparaat regelmatig legen.
- Gebruik de blender niet om voeding in te bewaren. Zorg dat deze zowel voor als na gebruik leeg is.
- Meng nooit meer dan 1,5 liter - of minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.

tabel met aanbevolen snelheden

instrument/hulpstuk	functie	aanbevelen snelheid	verwerkingstijd *	maxmum capaciteit
Mes	Kant-en-klare taartmixen	2	15-20 sec	1,5 kg bloemgewicht
	Gebaksdeeg – boter met bloem mengen	1 – 2	10 sec	340g bloemgewicht
	Water toevoegen om ingrediënten te mengen		10-20 sec	
	Vis en mager vlees hakken Patés en terrines	2	10-30 sec	600g 2 mager rundvlees
	Groenten hakken	Pulseren	5-10 sec	500g
	Noten hakken	2	30-60 sec	200g
	Zacht fruit, gekookt fruit en gekookte groenten pureren	2	10-30 sec	1 kg
	Sauzen, dressing en dips	2	max 2 min	800g
Mes met schijf voor maximale capaciteit	Koude soepen	Start op snelheid 1 en verhoog naar 2	30-60 sec	1,5 liter
	Milkshakes/beslag		15-30 sec	1 liter
Dubbele garde	Eiwitten	2	60-90 sec	6 (200g)
	Ei en suiker voor vetloze taarten	2	4-5 min	3 (150g)
	Room	2	30 sec	500 ml
	Boter en suiker kloppen	2	max 2 min	200g vet 200g suiker
Deeghulpstuk	Mengsels met gist	2	60 sec	1 kg totaalgewicht
	Wit broodmeel	2	60 sec	600g bloemgewicht
	Volkoren broodmeel	2	60 sec	500g bloemgewicht
Schijven – snijden/ raspen	Harde ingrediënten als wortelen, harde kaas	1 – 2	–	Niet boven het op de kom aangegeven maximale vulvermogen vullen
	Zachtere ingrediënten als komkommer, tomaten	1 – 2	–	
Extra fijne rasp	Parmezaanse kaas, aardappelen voor Duitse aardappelknoedels	2	–	
Schijf voor dunne frietjes	Snijdt aardappelen voor dunne frietjes en ingrediënten voor ovenschotels en dipsauzen (bijv. komkommer, appel en peer)	2	–	
Blender	Koude vloeistoffen en dranken	2	15-30 sec	1,5 liter
	Soep op bouillonbasis	2	30 sec	1,2 liter
	Soep met melk	2	30 sec	1 liter
	<b>VERBRANDINGSGEVAAR:</b> Laat hete ingrediënten eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.			
Minikom met mes	Vlees	2	20 sec + pulseren	200g mager rundvlees
	Kruiden hakken	2	30 sec	15g
	Noten hakken	2	30 sec	50g
	Mayonaise	2	30 sec	2 eieren 300g olie
	Puree	2	30 sec	200g
Citrusfruitpers	Kleinere ingrediënten, zoals limoenen en citroenen Groter fruit zoals sinaasappels en grapefruit	1	–	1 kg
Hak-/molenhulpstuk	Verskillende specerijen verwerken	2	30-60 sec	50 g
	Koffiebonen malen		30 sec	
	Noten hakken	Pulseren	10 sec	50 g
	Teentjes knoflook, verse Spaanse pepers en verse gember verwerken	Pulseren	10 sec	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 aanbevolen snelheidstabel voor elk hulpstuk.

### 16 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 verkrumelen van koekjes en brood.

#### 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.

### 17 deeghulpstuk

Deze haak wordt gebruikt voor het kneden van gegist deeg.

- Doe de droge ingrediënten in de kom en giet de vloeistof door de toevoerbus, terwijl de vulopening 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.

### 18 schijf voor max capaciteit

Wanneer vloeistoffen worden gemengd in de kom, moet gebruik worden gemaakt van de schijf voor maximale capaciteit met het mes. Hierdoor wordt lekken voorkomen en worden de hakprestaties van het mes verbeterd.

- 1 Bevestig de verwijderbare aandrijfjas op het onderstel.
- 2 Zet de kom op het motorblok.
- 3 Monteer het meselement.
- 4 Voeg de ingrediënten toe die verwerkt moeten worden.
- 5 Zet de schijf voor maximale capaciteit over de bovenkant van het mes; zorg er hierbij voor dat de schijf op de rand in de kom rust **7**. **Duw de capaciteitsschijf niet naar beneden.**
- 6 Plaats het deksel op de kom en zet de machine aan.

### 20 dubbele garde (indien geleverd)

Gebruiken voor lichte mengsels zoals eiwitten, room, gecondenseerde melk en voor het kloppen van eieren en suiker voor vetloos biscuitgebak.

## de garde gebruiken

- 1 Bevestig de verwijderbare aandrijfjas op het onderstel.
- 2 Zet de kom op het motorblok.
- 3 Duw beide gardes **8** goed in de aandrijfkop.

- 4 Monteer de garde door hem zorgvuldig te draaien, totdat hij over de aandrijfjas zakt.
- 5 Voeg de ingrediënten aan de kom toe.
- 6 Zet het deksel erop – zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfjas in het midden van het deksel past.
- 7 Zet de machine aan.

#### belangrijk

- **De garde is niet geschikt om kant-en-klare taartmixen te bereiden, aangezien deze mengsels te zwaar zijn en de garde zullen beschadigen. Gebruik altijd het mes.**

#### tips

- Het beste resultaat wordt verkregen met eieren op kamertemperatuur.
- Zorg ervoor dat de kom en de garde schoon en vetvrij zijn, voordat u ze gaat gebruiken.
- **boter en suiker kloppen**
  - Voor het beste resultaat moet de boter eerst op kamertemperatuur komen (20 °C) voordat hij wordt geklopt. **Gebruik GEEN boter die rechtstreeks uit de koelkast komt, omdat de garde hierdoor beschadigd raakt.**
  - Zwaardere ingrediënten zoals bloem en gedroogd fruit moeten handmatig worden ingevouwen.
  - U mag de maximum capaciteit of verwerkingstijd die in de snelheidstabel wordt aangegeven, niet overschrijden.

## schijven voor snijden/raspen

#### omkeerbare schijven voor snijden/raspen **19**, **21**

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.

#### extra fijne raspenschijf **22** (indien geleverd)

Voor het raspen van Parmezaanse kaas en aardappelen voor knoedels.

#### schijf voor dunne frietjes **23** (indien geleverd)

Snijdt aardappelen voor dunne frietjes en ingrediënten voor ovenschotels en dipsauzen (bijv. komkommer, appel en peer)

## de snijschijven gebruiken

- 1 Bevestig de verwijderbare aandrijfjas op het onderstel.
- 2 Zet de kom op het motorblok.
- 3 Houd de schijf aan de middengreep vast en plaats hem op de aandrijfjas, met de juiste zijde naar boven gekeerd **9**.
- 4 Zet het deksel op zijn plaats.
- 5 Doe de ingrediënten in de vulopening.
  - Kies de maat toevoerbus die u wilt gebruiken. De pusher bevat een kleinere toevoerbus voor de verwerking van individuele items en dunne ingrediënten.
  - De kleine toevoerbus gebruiken: steek eerst de grote pusher in de toevoerbus.
  - De grote toevoerbus gebruiken: gebruik beide pushers tegelijkertijd.
- 6 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. Gebruik anders de kleine toevoerbuis.
- Plaats bij het gebruik van de frietjesschijf de ingrediënten horizontaal.
- Bij gebruik van de snij- of raspschijf: voedsel dat rechtop 10 in de vulopening wordt gezet komt er korter uit dan voedsel dat horizontaal 11 wordt geplaatst.
- Er blijven altijd restjes aan de schijf of in de kom hangen na de verwerking.

## 24 minikom met mes (indien geleverd)

Gebruik de minikom om kruiden te hakken en om kleine hoeveelheden ingrediënten te mengen, zoals vlees, ui, noten, mayonaise, groente, puree, sauzen en babyvoeding.

- a) minimes
- b) minikom

### de minikom met mes gebruiken

- 1 Bevestig de verwijderbare aandrijfas op het onderstel.
- 2 Zet de kom op het motorblok.
- 3 Zet de minikom over de verwijderbare aandrijfas – zorg dat de uitsnijdingen zijn uitgelijnd met de lipjes 12 op de hoofdkom.  
**NB:** Het deksel van de hoofdkom past niet als de minikom niet goed is geplaatst.
- 4 Plaats het mes over de aandrijfas 13.
- 5 Voeg de ingrediënten toe die verwerkt moeten worden.
- 6 Plaats het deksel op de kom en zet de machine aan.

#### veiligheid

- Verwijder het deksel nooit voordat het mes helemaal tot stilstand is gekomen.
- Het mes is erg scherp – ga er altijd voorzichtig mee om.

#### belangrijk

- Verwerk geen specerijen in de keukenmachine – ze kunnen de kunststof onderdelen beschadigen.
- Verwerk geen harde ingrediënten, zoals koffiebonen, ijsklontjes of chocolade – ze kunnen het meselement beschadigen.

#### tips

- Kruiden worden het beste verwerkt wanneer ze schoon en droog zijn.
- Voeg altijd een klein beetje vloeistof toe wanneer u gekookte ingrediënten tot babyvoeding verwerkt.
- Snij etenswaren zoals vlees, brood, groente in blokjes van 1-2 cm, voordat u ze verwerkt.
- Wanneer u mayonaise maakt, giet u de olie door de toevoerbuis.

## 25 hak-/molenhulpstuk (indien geleverd)

Gebruik het hak-/molenhulpstuk voor het verwerken van droge ingrediënten zoals noten of koffiebonen en voor het malen van specerijen zoals:-  
Zwarte peperkorrels, kardamomzaadjes, komijnzaadjes, korianderzaadjes, venkelzaadjes, verse gember, teentjes knoflook en verse Spaanse pepers.

- a) molendeksel
- b) mesmontage hak-/molenhulpstuk

### uw hak-/molenhulpstuk gebruiken

- 1 Doe uw ingrediënten in de mesmontage 6.
- 2 Breng het deksel a) aan en draai met de klok mee om het vast te zetten 14.
- 3 Zet het molenbakje op het motorblok en draai met de klok mee om het vast te zetten 15.
- 4 Selecteer een snelheid of gebruik de pulseerknop (P).

#### tips

- Voor optimale prestaties bij het verwerken van specerijen bevelen we aan dat u niet meer dan 50 g tegelijk in het hak-/molenhulpstuk verwerkt.
- Ongemalen specerijen behouden hun smaak veel langer dan gemalen specerijen, dus u kunt het beste een kleine hoeveelheid vers malen om de smaak te behouden.
- Ongemalen specerijen kunnen het beste worden geroosterd voordat ze worden gemalen, omdat hierdoor een maximum aan smaak en essentiële oliën vrijkomt.
- Snij gember in kleine stukken voordat u het verwerkt.
- Bij het fijnhakken van kruiden wordt voor de beste resultaten aanbevolen de minikom te gebruiken.

## 26 citrusfruitpers (indien geleverd)

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

- a) perskegel
- b) zeef

### de citrusfruitpers gebruiken

- 1 Bevestig de verwijderbare aandrijfas op het onderstel.
  - 2 Zet de kom op het motorblok.
  - 3 Plaats de zeef in de kom. Zorg ervoor dat de hendel van de zeef vlak boven de hendel van de kom vergrendeld is 16.
  - 4 Plaats de kegel over de aandrijfas. Draai de kegel totdat hij helemaal naar beneden valt 17.
  - 5 Snijd het fruit door midden. Zet de machine aan en druk het fruit op de kegel.
- **De citrusfruitpers 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.
  - Als u erg veel vruchten perst, dient u de zeef regelmatig te legen om ervoor te zorgen dat er niet teveel vruchtvrles en pitjes in vast blijven zitten.

## onderhoud en reiniging

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

### 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 **18**.

### blender

- 1 Maak de beker leeg, schroef het meselement los door het naar de onvergrendelde stand **6** te draaien. Verwijder dan de messeneenheid door van onderen af omhoog te duwen.
- Wees extra voorzichtig wanneer u de messeneenheid van het voetstuk afhaalt.
- 2 Was de beker met de hand.
- 3 Verwijder en was de afdichtring.
- 4 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan. **Dompel de messeneenheid niet onder in water.**
- 5 Laat ondersteboven drogen.

### dubbele garde

- Neem de kloppers uit de aandrijfkop door ze er voorzichtig uit te trekken. In warm zeepsop afwassen.
- Veeg de aandrijfkop af met een vochtige doek, en droog hem af. **Dompel de aandrijfkop niet onder in water.**

### hak-/molenhulpstuk

- Haal de mesmontage uit het bakje door tegen de klok in te draaien.
- Was het bakje met de hand.
- Raak de scherpe messen niet aan – borstel ze schoon met warm water en zeep, en spoel ze dan grondig onder de kraan af. **Dompel de meseenheid niet in water onder.**
- Laat ondersteboven drogen.

### alle andere onderdelen

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

Item	Item geschikt voor afwasmachine
hoofdkom, minikom, deksel, duwer	✓
meslemmet, deeghulpstuk	✓
verwijderbare aandrijfjas	✓
schijven	✓
schijf voor maximale capaciteit	✓
garde kloppers <b>Dompel de aandrijfkop nooit onder in water</b>	✓
blenderbeker, deksel, vuldop	✓
messeneenheid en afsluitring voor blender	✗
mesmontage hak-/molenhulpstuk	✗
bakje hak-/molenhulpstuk	✓
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](http://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](http://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

<b>Probleem</b>	<b>Oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
De machine werkt niet.	<p>Geen stroom.</p> <p>De kom is niet juist op het motorblok geplaatst.</p> <p>Het deksel van de kom is niet juist vergrendeld.</p>	<p>Controleer of de stekker in het stopcontact zit.</p> <p>Controleer of de kom juist geplaatst is en het handvat naar rechts wijst.</p> <p>Controleer of de dekselvergrendeling juist in het handvatgebied geplaatst is.</p> <p><b>De keukenmachine werkt niet als de kom en deksel onjuist geplaatst zijn.</b></p>
Compact hak/molenhulpstuk functioneert niet.	<p>Compact hak/molenhulpstuk niet goed vergrendeld.</p> <p>Compact hak/molenhulpstuk niet goed geassembleerd.</p>	<p>Het compacte hak/molenhulpstuk werkt niet goed als hij niet juist aan de vergrendeling is bevestigd.</p> <p>Controleer of de messeneenheid geheel is vastgedraaid op de deksel van het compacte hak/molenhulpstuk.</p>
Blender functioneert niet.	<p>Blender niet juist vergrendeld.</p> <p>De blender is niet goed gemonteerd.</p>	<p>De blender werkt niet als hij niet juist aan de vergrendeling is bevestigd.</p> <p>Controleer of het meselement goed in de beker maatglas vast zit.</p>
Keukenmachine stopt of gaat langzamer werken tijdens de verwerking.	<p>Beveiliging tegen overbelasting.</p> <p>Keukenmachine overbelast of oververhit tijdens de werking.</p> <p>maxmum capaciteit overschreden.</p>	<p>Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen.</p> <p>Raadpleeg de snelheidstabel voor de maximale hoeveelheden die kunnen worden verwerkt.</p>
De blender lekt via de basis van de . messeneenheid.	<p>De afdichtring ontbreekt.</p> <p>De afdichtring is onjuist geplaatst.</p> <p>De afdichtring is beschadigd.</p>	<p>Controleer of de afdichtring goed geplaatst en onbeschadigd is.</p> <p>Voor een vervangende afdichtring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.</p>
Afsluitring van blender ontbreekt na verwijdering uit de verpakking.	<p>De afsluitring zit op de messeneenheid in de verpakking.</p>	<p>Schroef de beker los en controleer of de afsluitring op de messeneenheid zit.</p> <p>Voor een vervangende afdichtring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.</p>
Slecht resultaat met apparaten en hulpstukken.	<p>Lees de tips in de paragraaf Gebruik van uw hulpstuk. Controleer of de hulpstukken goed zijn gemonteerd.</p>	

# Français

Veillez déplier les illustrations de la première page


## 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.**
- **Veillez 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 bol 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.
- **Ne fixez jamais l'unité porte-lames au bloc d'alimentation sans que le bol du blender ou le hachoir/moulin compact ne soit au préalable installé.**
- Avant de retirer le couvercle du bol, du blender ou du hachoir/moulin compact du bloc d'alimentation :-
  - éteignez l'appareil;
  - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés;
  - veillez à ne pas dévisser le bol du blender ou du hachoir/moulin compact 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'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- 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 robot / blender 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.

Référez-vous à la section pertinente du chapitre « utilisation des accessoires » pour consulter d'autres avertissements relatifs à la sécurité de chaque accessoire.

### **sécurité du 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 bol 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.
- Ne mixez jamais plus que la quantité maximale, fixée à 1,5 litres.

### **sécurité du disque à râper / à découper**

- **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.**
- **Ne remplissez pas à ras-bord le bol – ne dépassez pas le repère de capacité maximale indiqué sur le bol.**

### **sécurité concernant le mini bol et le couteau**

- Ne retirez jamais le couvercle tant que la lame couteau n’est pas totalement à l’arrêt.
- La lame couteau est très coupante - manipulez-la avec soin.

### **sécurité du mini hachoir / moulin**

- N’installez jamais l’unité porte-lames sur votre appareil sans avoir installé le couvercle.
- Ne dévissez jamais le couvercle tant que le hachoir/moulin compact 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 hachoir/moulin compact tant que les lames ne sont pas totalement à l’arrêt.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre hachoir/moulin compact, ne le faites jamais fonctionner en continu pendant plus de 60 secondes. Éteignez-le dès que vous vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- L’appareil ne fonctionnera pas si le hachoir/moulin compact n’est pas correctement installé.
- N’insérez pas de tubercules dans le hachoir/moulin compact car ces aliments sont trop durs et risqueraient d’endommager les lames.
- Ne pas mixer les ingrédients chauds. Laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.

### 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 « entretien et nettoyage ».

## légende

### robot

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

### blender

- ⑩ bouchon
- ⑪ couvercle
- ⑫ bol
- ⑬ joint d'étanchéité
- ⑭ unité porte-lames
- ⑮ base

## A – accessoires standard

- ⑯ lame couteau
- ⑰ pétrin
- ⑱ disque à capacité maximale
- ⑲ disques éminceur / râpe épais

## B - accessoires en option

Il se peut que tous les accessoires mentionnés ci-dessous ne soient pas inclus avec votre modèle de robot. Les accessoires varient en fonction des modèles de robot. Pour plus d'informations ou pour commander des accessoires supplémentaires, reportez-vous à la section " service après-vente "

- ⑳ double fouet (si fourni)
- ㉑ disque à trancher/râper finement (si fourni)
- ㉒ disque à râper extra fin (si fourni)
- ㉓ disque à faire des frites (si fourni)
- ㉔ mini bol et lame (si fourni)
- ㉕ moulin à moudre (si fourni)
- ㉖ presse-agrumes (si fourni)

## utilisation du robot

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur ①.
- 2 Installez le bol sur le bloc d'alimentation. Positionnez les poignées vers le côté droit et tournez vers l'avant ② 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 en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle ③.
  - **Le robot ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas verrouillés correctement. Vérifiez que le tube d'alimentation et que la poignée du bol sont bien situés à droite.**
- 5 Branchez. Sélectionnez une des options suivantes :  
Contrôle de la vitesse – sélectionnez manuellement la vitesse requise (Référez-vous au tableau des vitesses recommandées).  
Touche Pulse - Utilisez la touche pulse (P) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.
- 6 À la fin de l'opération, tournez le sélecteur de vitesses sur la position ' OFF ' (O).
  - **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.

## pour utiliser votre blender

- 1 Insérez le joint d'étanchéité ⑬ sur l'unité porte-lames ⑭ - veillez à ce que le joint soit correctement inséré. **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**
- 2 Clipsez l'unité porte-lames ⑭ sur le socle ⑮.
- 3 Vissez le bloc porte-lames sur le gobelet - en veillant à ce que le bloc porte-lames soit complètement serré ④.  
Reportez-vous aux schémas indiqués sous le socle, comme suit :
  - 🔓 - position déverrouillée
  - 🔒 - position verrouillée**Le blender ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.**
- 4 Mettez vos ingrédients dans le bol.
- 5 Installez le bouchon de remplissage sur le couvercle, puis disposez le couvercle sur le gobelet et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour ⑤ le verrouiller.
- 6 Installez le blender sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ⑥.
  - **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.**
- 7 Sélectionnez une vitesse (reportez-vous aux tableaux des vitesses recommandées) ou utilisez la commande 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 la touche pulse.
- 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 1,5 litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

### Tableau des vitesses recommandées

Outil/accessoire	fonction	vitesse recommandée	durée de foncti. *	Capacité maximale	
Lame tranchante	Mélanges tout en un pour gâteaux	2	15 à 20 s	1,5Kg farine	
	Pâte – mélange de la matière grasse avec la farine	1 – 2	10 s	340g farine	
	Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte		10 à 20 s		
	Pour hacher du poisson et de la viande maigre	2	10 à 30 s	600g boeuf maigre 2.	
	Pâtés et terrines				
	Pour couper des légumes	Pulse	5 à 10 s	500g	
	Pour hacher des noix	2	30 à 60 s	200g	
Lame couteau avec disque à capacité maximale	Pour transformer en purée des fruits tendres, des fruits cuits et des légumes	2	10 à 30 s	1Kg	
	Sauces, assaisonnements et mousses	2	2 min max	800g	
	Soupes froides	Démarrer à la vitesse 1,	30 à 60 s	1,5 litres	
	Milkshakes / pâtes à frire	puis augmenter jusqu'à 2	15 à 30 s	1 litres	
	Double fouet	Blancs d'œufs	2	60 à 90 s	6 (200g)
		Œuf et sucre pour gâteaux de Savoie sans matière grasse	2	4 à 5 min	3 (150g)
		Crème	2	30 s	500 ml
Pour monter en crème sucre et beurre (ou autre corps gras)		2	2 min max	200g beurre 200g sucre	
Pétrin	Mélange à base de levure	2	60 s	1Kg poids total	
	Farine pour pain blanc	2	60 s	600g farine	
	Farine pour pain complet	2	60 s	500g farine	
Disques - éminceur / râpe	Aliments durs – carottes, fromages à pâtes dures	1 – 2	–	Ne dépassez pas la capacité maximale indiquée sur le bol.	
	Aliments plus mous – concombres, tomates	1 – 2	–		
Râpe extra fine	Parmesan, pommes de terre pour la préparation de boulettes	2	–		
Disque à faire des frites	Coupe les pommes de terre pour faire des frites fines, ainsi que les ingrédients pour une cuisson à la cocotte, ou pour les bâtonnets à tremper dans une sauce (concombre, pomme, poire).	2	–		
Blender	Liquides et boissons froids	2	15 à 30 s		1,5 litres
	Soupes sans laitage	2	30 s	1,2 litres	
	Soupes à base de lait	2	30 s	1 litres	
	<b>RISQUE DE BRÛLURE :</b> laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.				
Mini bol et couteau	Viande	2	20 s + Pulse	200g boeuf maigre	
	Pour hacher des herbes aromatiques	2	30 s	15g	
	Pour concasser des noix	2	30 s	50g	
	Mayonnaise	2	30 s	2 oeufs 300g d'huile	
	Purées	2	30 s	200g	

## tableau des vitesses recommandées

Outil/accessoire	fonction	vitesse recommandée	durée de foncti. *	Capacité maximale
Presse-agrumes	Des articles plus petits, par ex. citrons et limes Les fruits plus imposants, par ex. oranges et pamplemousses	1	–	1Kg
Moulin à moudre	Moudre tout une variété d'épices Moudre des grains de café	2	30 à 60 s 30 s	50 g
	Moudre des noix	Pulse	10 s	50 g
	Hacher des gousses d'ail, des piments frais et du gingembre frais	Pulse	10 s	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.

### 16 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.

#### 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.

### 17 pétrin

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.

### 18 disque à capacité maximale

Lorsque vous mélangez des liquides dans le bol, vous devez utiliser le disque à capacité maximale avec la lame couteau. Cela évite les fuites et améliore la performance de coupe de la lame.

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
- 2 Installez le bol sur le bloc moteur.

3 Fixez la lame couteau.

4 Ajoutez les ingrédients à mélanger.

5 Installez le disque à capacité par dessus la lame en veillant à ce qu'il repose sur le rebord à l'intérieur du bol 7.

**N'appuyez pas sur le disque à capacité.**

6 Adaptez le couvercle et allumez l'appareil.

### 20 double fouet (si fourni)

Utilisez pour des mélanges légers tels que les blancs d'œuf, de la crème, du lait évaporé et pour fouetter du sucre et des œufs pour des préparations légères.

## utilisation du fouet

1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.

2 Installez le bol sur le bloc moteur.

3 Enfoncez chaque batteur 8 fermement à l'intérieur de la tête de l'axe.

4 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur l'axe d'entraînement.

5 Ajoutez les ingrédients

6 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité de l'axe d'entraînement est correctement positionnée au centre du couvercle.

7 Allumez l'appareil.

#### important

- **Le fouet ne convient pour travailler des mélanges tout en un pour gâteaux car ces mélanges sont trop épais et pourraient endommager l'appareil. Utilisez toujours la lame couteau.**

#### conseils

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des œufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.  
**Monter en crème du sucre et beurre (ou autre corps gras)**
- Pour de meilleurs résultats, laissez le beurre se ramollir au préalable à température ambiante (20° C) avant de le monter en crème. **N'UTILISEZ PAS du beurre sorti directement du réfrigérateur car cela pourrait endommager le fouet.**
- Les ingrédients plus épais tels que la farine et les fruits secs doivent être incorporés à la main.
- Ne dépassez pas la capacité maximale ni le temps de fonctionnement stipulés dans le tableau des vitesses recommandées.

## disques râpe / éminceur

### **disques râpe / éminceur réversibles** 19. 21

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.

### **disque à râper extra fin** 22 (si fourni)

Ce disque râpe le Parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes.

### **disque à faire des frites** 23 (si fourni)

Coupe les pommes de terre pour faire des frites fines, ainsi que les ingrédients pour une cuisson à la cocotte, ou pour les bâtonnets à tremper dans une sauce (concombre, pomme, poire).

## pour utiliser les disques de coupe

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
- 2 Installez le bol sur le bloc moteur.
- 3 Tout en le maintenant par sa poignée centrale, placez le disque sur l'axe d'entraînement, face appropriée vers le haut 9.

3 Fixez le couvercle.

5 Introduisez les aliments dans le tube.

Choisissez le tube d'alimentation que vous souhaitez utiliser. Le poussoir comprend un tube d'alimentation plus petit pour les ingrédients individuels ou plus fins.

Pour utiliser le petit tube d'alimentation – introduisez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation. Pour utiliser le grand tube – utilisez les deux poussoirs ensemble.

- 6 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. Utilisez autrement le petit tube d'alimentation.
- Lorsque vous utilisez le disque à faire des frites, veuillez disposer les ingrédients à l'horizontal.
- Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement 10 ressortent plus courts que ceux placés horizontalement 11.
- Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après l'utilisation de l'appareil.

## 24 mini bol et couteau (si fourni)

Utilisez le petit blender pour broyer les aromates et pour mixer les petites quantités d'ingrédients, par exemple viande, oignon, noix, mayonnaise, légumes, purées, sauces et aliments pour bébés.

a) mini lame

b) mini bol

## pour utiliser le mini bol et le couteau

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
- 2 Installez le bol sur le bloc moteur.
- 3 Installez le mini bol par dessus l'axe d'entraînement amovible - assurez-vous que les sections de découpes sont alignées sur les onglets de positionnement 12 sur le bol principal.

**Remarque :** le couvercle du bol principal ne peut pas être installé si le mini bol n'est pas correctement positionné.

- 4 Placez la lame tranchante sur l'arbre de transmission 13.
- 5 Ajoutez les ingrédients à mixer.
- 6 Placez le couvercle et mettez en marche.

### **sécurité**

- N'enlevez jamais le couvercle tant que la lame n'est pas totalement à l'arrêt.
- La lame est très tranchante, elle doit toujours être manipulée avec précaution.

### **important**

- N'insérez pas d'épices car elles risqueraient d'endommager le plastique.
- N'insérez pas d'aliments durs comme les grains de café, des glaçons ou du chocolat, car ils risqueraient d'endommager la lame.

### **conseils**

- Les aromates se broient plus facilement s'ils sont lavés et secs.
- Ajoutez toujours un peu de liquide pour mélanger les ingrédients cuits des aliments pour bébés.
- Coupez les aliments comme le pain, la viande, les légumes, en cubes de 1 à 2 cm avant de les introduire dans le robot.
- Lorsque vous faites une mayonnaise, ajoutez l'huile à l'intérieur et le long du tube d'alimentation.

## 25 moulin à moudre (si fourni)

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

- a) couvercle du moulin
- b) unité porte-lames du moulin à moudre

## Pour utiliser votre moulin

- 1 Insérez les ingrédients dans votre bloc porte-lames 14.
- 2 Installez le couvercle a) et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller 14.
- 3 Disposez le moulin sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller 15.
- 4 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la fonction pulse (P).

### conseils

- Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez moudre des épices, nous vous recommandons de ne moudre que 50 g d'épices à la fois.
- Dans la mesure où les épices brutes conservent beaucoup plus longtemps leur saveur que celles réduites en poudre, il est préférable de ne moudre qu'une petite quantité à la fois pour leur permettre de préserver toute leur saveur.
- Pour obtenir une saveur optimale et des huiles essentielles, il est préférable de griller les épices brutes avant de les moudre.
- Découpez le gingembre frais en petits morceaux avant de le moudre.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser l'accessoire du mini bol pour hacher des fines herbes.

## 26 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).

- a) cône
- b) passoire

## pour utiliser le presse-agrumes

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
  - 2 Installez le bol sur le bloc moteur.
  - 3 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire directement sur celle du bol 16.
  - 4 Fixez le cône sur l'axe d'entraînement manche jusqu'à ce qu'il descende à fond 17.
  - 5 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'amas 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 18.

### blender

- 1 Videz le bol, dévissez l'unité porte-lames en la tournant sur la position de déverrouillage 19 pour la sortir. Puis retirez l'unité porte-lames en la poussant par en-dessous.
- Veuillez faire très attention lorsque vous retirez l'unité porte-lames du socle.
- 2 Lavez le bol à la main.
- 3 Retirez le joint et lavez-le.
- 4 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse 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.

### double fouet

- Retirez les fouets de la tête de l'axe en tirant délicatement dessus pour les faire sortir. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez la tête du fouet à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez. **N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.**

### moulin à moudre

- Retirez le bloc porte-lames du bocal en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Lavez le bocal à la main.
- Ne touchez pas les lames coupantes – brossez-les à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les minutieusement sous le 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, mini bol, couvercle, pousoir	✓
lame, pétrin	✓
axe d'entraînement amovible	✓
disques	✓
disque à capacité maximale	✓
fouets <b>N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.</b>	✓
bol du blender, couvercle, bouchon de remplissage	✓
unité porte-lames et joint d'étanchéité pour blender	✗
bloc porte-lames du moulin	✗
bocal du moulin	✓
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](http://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 consulter [www.kenwoodworld.com](http://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.	<p>Pas d'alimentation électrique.</p> <p>Le bol n'est pas installé correctement sur le bloc d'alimentation.</p> <p>Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.</p>	<p>Vérifiez que le robot est branché.</p> <p>Vérifiez si le bol est correctement positionné et si la poignée est orientée vers la droite.</p> <p>Vérifiez si le dispositif de verrouillage du couvercle est correctement positionné dans la zone de la poignée.</p> <p><b>Le robot ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.</b></p>
Le hachoir/moulin compact ne fonctionnera pas.	<p>Le hachoir/moulin compact n'est pas correctement verrouillé.</p> <p>Le hachoir/moulin compact n'est pas correctement assemblé.</p>	<p>Le hachoir/moulin compact ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement inséré dans les encoches.</p> <p>Vérifier que l'unité porte-lames est bien attachée au couvercle du hachoir/moulin.</p>
Le blender ne fonctionnera pas.	<p>Le blender n'est pas correctement verrouillé.</p> <p>Le blender n'est pas assemblé correctement.</p>	<p>Le blender ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement fixé au système de verrouillage.</p> <p>Vérifiez que le porte-lames est complètement serré à l'intérieur du bol.</p>
Le préparateur s'arrête ou ralentit en cours d'opération.	<p>Protection anti-surcharge activée.</p> <p>Préparateur en surcharge ou en surchauffe lors de son fonctionnement.</p> <p>Dépassement de la capacité maximale.</p>	<p>Éteignez, débranchez et laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.</p> <p>Reportez-vous au tableau des vitesses pour connaître les capacités maximales qu'il est possible de préparer.</p>
Fuite du blender depuis la base de l'ensemble porte-lames.	<p>Absence de joint.</p> <p>Joint mal fixé.</p> <p>Joint endommagé.</p>	<p>Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé.</p> <p>Pour obtenir le remplacement d'un joint endommagé, consultez la section « service après-vente ».</p>
Joint du blender non installé sur l'unité porte-lames lors de sa sortie de l'emballage.	<p>Le joint est fourni pré-monté sur l'unité porte-lames.</p>	<p>Dévissez le bol et vérifiez que le joint d'étanchéité est fixé à l'unité porte-lames.</p> <p>Pour obtenir le remplacement d'un joint endommagé, consultez la section « service après-vente ».</p>
Mauvaise performance des outils/accessoires.	<p>Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée.</p> <p>Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.</p>	



# 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/die mitgelieferten Stopfer verwenden.
- **Die Messereinheit niemals ohne angebrachten Mixbecher oder Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz auf die Antriebseinheit schrauben.**
- Vor dem Abnehmen des Deckels von der Schüssel oder des Mixers von der Antriebseinheit:
  - das Gerät ausschalten;
  - warten, bis das Zubehörteil/die Messer völlig zum Stillstand gekommen sind;
  - den Mixbecher bzw. Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz nicht von der Messereinheit 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 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.

Lesen Sie weitere Sicherheitshinweise für die einzelnen Zubehörteile im Kapitel „Verwendung des Zubehörs“.

### **Sicherheitshinweise zum Mixer**

-  **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **VERBRÜHUNGSRISKO:** 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 der mitgelieferten Messereinheit 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.
- Niemals mehr als die Höchstmenge von 1,5 Litern verarbeiten.

## **Sicherheitshinweise zu Raspel-/Schneidescheiben**

- **Deckel erst abnehmen, nachdem die Schneidescheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.**
- **Die Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf.**
- **Höchstfüllmenge der Schüssel nicht überschreiten – Schüssel höchstens bis zur maximum-Markierung füllen.**

## **Sicherheitshinweise zu Mini-Schüssel und Schlagmesser**

- Deckel erst abnehmen, nachdem das Schlagmesser ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Vorsicht - das Schlagmesser ist sehr scharf.

## **Sicherheitshinweise zum Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz**

- Das Messerwerk nie ohne den Deckel in die Maschine einsetzen.
- Niemals den Deckel abschrauben, solange der Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz auf der Maschine sitzt.
- Messer nicht berühren und von Kindern fernhalten.
- Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz erst abnehmen, wenn das Messerwerk zum Stillstand gekommen ist.
- Damit der Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz möglichst lange hält, sollten Sie ihn nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen lassen. Schalten Sie ihn aus, sobald Ihr Mahlgut die gewünschte Konsistenz hat.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz falsch aufgesetzt ist.
- Verwenden Sie den Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz nicht für Kurkumawurzel, da diese zu hart ist und die Messer beschädigen könnte.
- Keine heißen Zutaten verarbeiten, immer erst auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

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

## Mixer

- ⑩ Einfüllkappe
- ⑪ Deckel
- ⑫ Mixbecher
- ⑬ Dichtungsring
- ⑭ Messereinsatz
- ⑮ Sockel

## A - Standardaufsätze

- ⑯ Schlagmesser
- ⑰ Knetwerkzeug
- ⑱ Maxi-Abdeckscheibe
- ⑲ Raspel-/Schneidescheibe, grob

## B – Optionales Zubehör

Es kann sein, dass nicht alle der unten aufgeführten Zubehörteile im Lieferumfang Ihrer Küchenmaschine enthalten sind. Dies hängt vom jeweiligen Modell ab. Für zusätzliche Informationen oder zum Bestellen von weiterem Zubehör siehe den Abschnitt „Kundendienst und Service“.

- ⑳ Doppel-Schneebesen (wenn im Lieferumfang)
- ㉑ Raspel-/Schneidescheibe, fein (wenn im Lieferumfang)
- ㉒ Extrafeine Raspelscheibe (wenn im Lieferumfang)
- ㉓ Pommes-frites-Scheibe (wenn im Lieferumfang)
- ㉔ Mini-Schüssel und Messer (wenn im Lieferumfang)
- ㉕ Zerkleinerer/Mahlaufsatz (wenn im Lieferumfang)
- ㉖ Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)

## Verwendung Ihrer Küchenmaschine

- 1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit ①.
- 2 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit. Achten Sie darauf, dass der Griff nach rechts weist, und drehen Sie ihn nach vorne ②, bis die Schüssel 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 auf achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle bzw. des Zubehörteils in die Mitte des Deckels ③ greift.
  - **Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig arretiert sind. Überprüfen Sie, dass sich Füllschacht und Schüsselgriff auf der rechten Seite befinden.**
- 5 Schließen Sie die Küchenmaschine an das Netz an. Wählen Sie eine der folgenden Optionen:
  - Geschwindigkeitsregler – Wählen Sie manuell die gewünschte Geschwindigkeit (siehe Tabelle empfohlener Geschwindigkeiten).
  - Puls – Verwenden Sie die Pulsfunktion (P) für kurze, stoßweise Mixvorgänge. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.
- 6 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler am Ende des Arbeitsvorgangs wieder auf „AUS“ (O).
  - **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.

## Verwendung Ihres Mixers

- 1 Legen Sie den Dichtungsring ⑬ in den Messereinsatz ⑭ ein und achten Sie darauf, dass der Ring richtig sitzt. **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 2 Setzen Sie den Messereinsatz ⑭ in den Sockel ⑮ ein.
- 3 Schrauben Sie die Messereinheit in den Mixbecher und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt ④. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Sockels:
  -  - entriegelte Position
  -  - verriegelte Position
- Der Mixer funktioniert nicht, wenn er falsch zusammengesetzt wurde.**
- 4 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
- 5 Setzen Sie die Einfüllkappe in den Deckel und diesen dann auf den Becher. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn ⑤, bis er einrastet.
- 6 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn ⑥, bis er einrastet.
  - **Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch auf der Verriegelung befestigt ist.**
- 7 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 1,5 Liter verarbeiten – weniger für schaumige Flüssigkeiten wie Milchshakes.

## Empfehlungstabelle

Werkzeug/ Zubehör	Funktion	Empfohlene Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit *	Höchstmenge
Schlagmesser	Kuchenteige	2.	15-20 Sek.	1,5 kg Mehl
	Knetteig – Einarbeiten von Fett in Mehl Zugabe von Wasser für Teigzutaten	1 – 2.	10 Sek. 10-20 Sek.	340g Mehl
	Hacken von Fisch und magerem Fleisch Patés und Terrinen	2.	10-30 Sek.	600g 2. mageres Rindfleisch
	Hacken von Gemüse	Puls	5-10 Sek.	500g
	Hacken von Nüssen	2.	30-60 Sek.	200g
	Pürieren von weichem / gekochtem Obst und Gemüse	2.	10-30 Sek.	1 kg
	Soßen, Dressings und Dips	2.	2 Min. (max.)	800g
Schlagmesser mit Maxi-Abdeckscheibe	Kalte Suppen	Mit 1 starten und auf 2 erhöhen	30-60 Sek.	1,5 l
	Milkshakes/flüssige Teige		15-30 Sek.	1 l
Doppel-Schneebesen	Eiweiß	2.	60-90 Sek.	6 (200g)
	Eier und Zucker für Biskuit ohne Fett	2.	4-5 Min.	3 (150g)
	Sahne	2.	30 Sek.	500 ml
	Schaumigschlagen von Fett und Zucker	2.	2 Min. (max.)	200g Fett 200g Zucker
Knetwerkzeug	Hefeteig	2.	60 Sek.	1 kg Gesamtgewicht
	Weißes Brotmehl	2.	60 Sek.	600g Mehl
	Vollkornmehl	2.	60 Sek.	500g Mehl
Scheiben - Schneiden/ Raspeln	Feste Zutaten wie z.B. Karotten, Hartkäse	1 – 2.	–	Schüssel höchstens bis zur maximum-Markierung füllen
	Weichere Zutaten wie z.B. Gurken, Tomaten	1 – 2.	–	
Extrafeine Raspelscheibe	Parmesankäse, Kartoffeln für Kartoffelknödel	2.	–	
Pommes-frites-Scheibe	Für dünne Pommes frites und Zutaten für Eintöpfe und Dips (z.B. Gurken, Äpfel und Birnen).	2.	–	
Mixer	Kalte Flüssigkeiten und Getränke	2.	15-30 Sek.	1,5 l
	Suppen mit Brühe als Grundlage	2.	30 Sek.	1,2 l
	Suppen mit Milch	2.	30 Sek.	1 l
<b>VERBRENNUNGSRISIKO:</b> Heiße Zutaten vor dem Mixen auf Raumtemperatur abkühlen lassen.				
Mini-Schüssel und Schlagmesser	Fleisch	2.	20 Sek. + Puls	200g mageres Rindfleisch
	Hacken von Kräutern	2.	30 Sek.	15g
	Hacken von Nüssen	2.	30 Sek.	50g
	Mayonnaise	2.	30 Sek.	2 Eigelb 300g Öl
	Pürees	2.	30 Sek.	200g
Zitruspresse	Kleinere Früchte, d. h. Limonen und Zitronen Größere Früchte, d. h. Orangen und Grapefruit	1.	–	1 kg
Zerkleinerer/Mahlaufsatz	Zerkleinern verschiedener Gewürze Mahlen von Kaffeebohnen	2.	30 - 60 Sek. 30 Sek.	50 g
	Hacken von Nüssen	Puls	10 Sek.	50 g
	Zerkleinern von Knoblauchzehen, frischen Chilischoten und Ingwerwurzeln	Puls	10 Sek.	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.

### 16 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 Keksen- und Brotkrümeln.

#### 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.

### 17 Knetwerkzeug

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.

### 18 Maxi-Abdeckscheibe

Beim Verarbeiten von Flüssigkeiten in der Schüssel muss die Maxi-Füllscheibe zusammen mit dem Schlagmesser verwendet werden. Die Scheibe verhindert das Austreten von Flüssigkeit und verbessert die Zerkleinerungsleistung des Schlagmessers.

- 1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 3 Setzen Sie das Schlagmesser ein.
- 4 Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinein.
- 5 Setzen Sie die Maxi-Füllscheibe über das Schlagmesser und stellen Sie sicher, dass sie auf der Kante in der Schüssel aufsitzt **7**. **Drücken Sie nicht auf die Abdeckscheibe.**
- 6 Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.

### 20 Doppel-Schneebeesen (wenn im Lieferumfang)

Für leichtes Mischgut wie z. B. Eiweiß, Sahne oder Kondensmilch, oder zum Schlagen von Eiern und Zucker für Biskuitteig.

## Verwendung des Schneebeesen

- 1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 3 Drücken Sie jedes Röhrelement **8** fest in den Antriebskopf.
- 4 Bringen Sie den Schneebeesen an, indem Sie ihn vorsichtig drehen, bis er auf die Antriebswelle rutscht.
- 5 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- 6 Setzen Sie den Deckel auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle in die Mitte des Deckels greift.
- 7 Schalten Sie das Gerät ein.

#### Wichtig

- **Der Schneebeesen eignet sich nicht für Rührteige, da diese zu schwer sind und den Schneebeesen beschädigen würden. Verwenden Sie dafür stets das Schlagmesser.**

#### Tipps

- Eier sollten zum Schlagen am besten Raumtemperatur haben.
- Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass Schüssel und Schneebeesen sauber und frei von Fettspuren sind.

#### Schaumigschlagen von Fett und Zucker

- Für beste Ergebnisse sollte das Fett vor dem Verarbeiten bei Raumtemperatur (20°C) weich werden. **Verwenden Sie KEINESFALLS Fett direkt aus dem Kühlschrank, da dies den Schneebeesen beschädigen würde.**
- Schwerere Zutaten wie Mehl und Trockenobst sollten von Hand untergemischt werden.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen und Verarbeitungszeiten überschreiten.

## Raspel-/Schneidescheiben

#### Doppelseitige Raspel-/Schneidescheiben **19**, **21**

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.

#### Extrafeine Raspelscheibe **22** (wenn im Lieferumfang)

Zum Reiben von Parmesan oder Kartoffeln für Knödel.

#### Pommes-frites-Scheibe **23** (wenn im Lieferumfang)

Für dünne Pommes frites und Zutaten für Eintöpfe und Dips (z.B. Gurken, Äpfel und Birnen).

## Verwendung der Schneidescheiben

- 1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 3 Halten Sie die Scheibe am Mittelgriff fest und setzen Sie sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle ⑨.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf.
- 5 Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht.  
Wählen Sie die Größe des Füllschachts aus. Der Stopfer enthält einen kleineren Füllschacht zum Verarbeiten von Einzelstücken oder dünnen Zutaten.  
Verwendung des kleinen Füllschachts: Setzen Sie zunächst den großen Stopfer in den Füllschacht ein.  
Verwendung des großen Füllschachts: Verwenden Sie beide Stopfer gemeinsam.
- 6 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. Bei Bedarf den kleinen Füllschacht benutzen..
- Bei Verwendung der Pommes-frites-Scheibe Zutaten horizontal einführen.
- Beim Schneiden oder Raspeln: Senkrecht eingefülltes Schnittgut ⑩ wird kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke ⑪.
- Nach der Verarbeitung bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder in der Schüssel zurück.

## ⑳ Mini-Schüssel und Messer (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie die Mini-Arbeitsschüssel zum Hacken von Kräutern und zum Verarbeiten von kleinen Zutatenmengen, z. B. Fleisch, Zwiebeln, Nüsse, Mayonnaise, Gemüse, Pürees, Soßen und Babynahrung.

- ① Mini-Schlagmesser
- ② Mini-Schüssel

## Verwendung der Mini-Schüssel mit Schlagmesser

- 1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 3 Setzen Sie die Mini-Schüssel auf die abnehmbare Antriebswelle – die Aussparungen müssen dabei in die Vorsprünge ⑫ der Arbeitsschüssel greifen.  
**Hinweis:** Der Deckel der Arbeitsschüssel lässt sich nur anbringen, wenn die Mini-Schüssel korrekt eingesetzt wurde.
- 4 Setzen Sie das Schlagmesser auf die Antriebswelle ⑬.
- 5 Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinein.
- 6 Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.

### Sicherheit

- Deckel erst abnehmen, nachdem das Schlagmesser ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Vorsicht – das Schlagmesser ist sehr scharf.

### Wichtig

- Keine Gewürze verarbeiten – sie können die Kunststoffteile beschädigen.
- Keine harten Nahrungsmittel wie Kaffeebohnen, Eiswürfel oder Schokolade verarbeiten – sie können das Schlagmesser beschädigen.

### Tipps

- Für beste Ergebnisse sollten Kräuter sauber und trocken sein.
- Beim Verarbeiten gekochter Zutaten für Babynahrung stets ein wenig Flüssigkeit hinzugeben.
- Zutaten wie Fleisch, Brot oder Gemüse vor dem Verarbeiten in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden.
- Für die Zubereitung von Mayonnaise das Öl durch die Einfüllöffnung dazugeben.

## ㉑ Zerkleinerer/Mahlaufsatz (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie den Zerkleinerer/Mahlaufsatz zum Verarbeiten trockener Zutaten wie Nüsse oder Kaffeebohnen und zum Mahlen von Gewürzen wie: schwarze Pfefferkörner, Kardamomkörner, Kreuzkümmel, Korianderkörner, Fenchelkörner, frische Ingwerwurzel, Knoblauchzehen und frische Chilisכותen.

- ① Mahldeckel
- ② Messereinheit für Zerkleinerer/Mahlaufsatz

## Verwendung Ihres Zerkleinerers/ Mahlaufsatzes

- 1 Geben Sie Ihre Zutaten in die Messereinheit ③.
- 2 Setzen Sie den Deckel ④ auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ④.
- 3 Setzen Sie den Zerkleinerer/Mahlaufsatz auf die Antriebseinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ⑤.
- 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, können Sie sie vor dem Mahlen rösten.
- Schneiden Sie Ingwerwurzel vor dem Mahlen in kleine Stücke.
- Für die besten Ergebnisse empfiehlt es sich, beim Hacken von Kräutern die Mini-Schüssel zu verwenden.

## 26 Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)

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

- a) Presskegel
- b) Sieb

### Verwendung der Zitruspresse

- 1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit.
  - 2 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit.
  - 3 Setzen Sie das Sieb in die Schüssel - vergewissern Sie sich, dass der Siebgriff direkt über dem Schüsselgriff einrastet **16**.
  - 4 Setzen Sie den Presskegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht **17**.
  - 5 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 Raumtemperatur 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 reinigen, damit sich nicht zu viel Fruchtfleisch und Kerne ansammeln.


### Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- **Die Messer und Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem 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 Lebensmittlrückständen ist.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren **18**.

#### Mixer

- 1 Den Mixbecher entleeren und Messereinsatz abschrauben, indem Sie ihn auf die entriegelte Position  drehen und abnehmen. Den Messereinsatz zum Entfernen von unten herausdrücken.
- Vorsicht beim Herausnehmen des Messereinsatzes aus dem Sockel.
- 2 Den Mixbecher von Hand spülen.
- 3 Den Dichtungsring abnehmen und waschen.
- 4 Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. **Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**

5 Das Teil umgedreht trocknen lassen.

#### Doppel-Schneebeesen

- Die Schneebeesen durch leichtes Ziehen vom Antriebskopf entfernen. In warmem Wasser und Spülmittel abwaschen.
- Antriebskopf mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. **Den Antriebskopf nicht in Wasser tauchen.**

#### Zerkleinerer/Mahlaufsatz

- Die Messereinheit vom Mahlbehälter entfernen, indem Sie sie im Gegenuhrzeigersinn drehen.
- Den Behälter von Hand spülen.
- Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. **Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**
- Das Teil 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, Mini-Schüssel, Deckel, Stopfer	✓
Schlagmesser, Knetwerkzeug	✓
Abnehmbare Antriebswelle	✓
Arbeitsscheiben	✓
Maxi-Abdeckscheibe	✓
Schneebeesen	✓
<b>Den Antriebskopf nicht in Wasser tauchen</b>	
Mixbecher, Deckel, Einfüllkappe	✓
Messereinsatz und Dichtung für Mixer	✗
Messereinheit für Zerkleinerer/Mahlaufsatz	✗
Mahlbehälter	✓
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](http://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](http://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 nach rechts weist.  Prüfen, ob Deckelverriegelung im Griffbereich richtig eingerastet ist.  <b>Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt angebracht sind.</b>
Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz funktioniert nicht.	Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz nicht richtig eingerastet.  Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz nicht richtig zusammengesetzt.	Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz funktioniert nicht, wenn er falsch aufgesetzt wurde.  Überprüfen, dass der Messereinsatz fest im Deckel des Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes sitzt.
Mixer funktioniert nicht.	Mixer ist nicht richtig eingerastet.  Mixer ist nicht richtig zusammengesetzt.	Mixer funktioniert nicht, wenn er falsch aufgesetzt wurde.  Überprüfen, dass der Messereinsatz fest in den Becher eingeschraubt ist.
Gerät hält während des Arbeitsvorgangs an oder wird langsamer.	Überlastungsschutz wurde ausgelöst. Gerät ist überlastet oder im Betrieb zu heiß geworden.  Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten, Netzstecker ziehen und Gerät rund 15 Minuten abkühlen lassen.  Die Höchstmengen sind in der Empfehlungstabelle angegeben.
Mixer Flüssigkeit tritt unten aus der Messereinheit 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“.
Mixerdichtung befindet sich beim Auspacken nicht am Messereinsatz.	Die Dichtung ist ab Werk am Messereinsatz angebracht.	Becher abschrauben und prüfen, ob Dichtung an Messereinsatz befestigt 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.	

# Italiano


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

## 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.
- Spegner 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. Servirsi sempre dell'apposito accessorio (pressatore).
- **Non inserire mai la lama sul corpo motore senza prima montare la caraffa del frullatore o il tritatutto/macinatutto.**
- Prima di togliere il coperchio del recipiente o del frullatore dal corpo motore:
  - 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 il tritatutto/macinatutto 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’uso incorretto del robot/frullatore può provocare infortuni.
- La potenza massima si basa sull’apparecchio usato al massimo. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.  
Vedere la sezione pertinente alla voce “uso degli accessori”, per ulteriori avvertenze di sicurezza per ciascun accessorio.

### **come usare con sicurezza il 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.
- Non miscelare più della quantità massima indicata - 1,5 litri.

### **come usare con sicurezza i dischi per affettare/grattugiare**

- **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**
- **Non riempire eccessivamente il recipiente – non superare la capacità massima indicata sul recipiente.**

### **avvertenze per l'uso di mini ciotola e lama**

- Assicurarsi che la lama si sia fermata completamente prima di rimuovere il coperchio.
- Maneggiare la lama con cautela – è estremamente tagliente.

### **come usare con sicurezza il tritatutto/macinatutto**

- Non montare mai l'unità delle lame sull'apparecchio senza prima aver installato la coperchio.
- Mai svitare la coperchio quando il tritatutto/macinatutto è montato sull'apparecchio.
- Non toccare le lame affilate. Tenere l'unità delle lame fuori della portata dei bambini.
- Mai rimuovere il tritatutto/macinatutto prima che le lame si siano completamente arrestate.
- Per garantire che il vostro tritatutto/macinatutto duri a lungo, mai farlo funzionare più di 60 secondi per volta. Spegnerlo non appena si raggiunge la consistenza desiderata.
- L'apparecchio non funziona se il tritatutto/macinatutto non è montato correttamente.
- Non utilizzare il tritatutto/macinatutto per tritare la curcuma, poiché si rischia di danneggiare la lama.
- Non lavorare ingredienti caldi nel tritatutto/macinatutto. Lasciarli raffreddare a temperatura ambiente prima di lavorarli.

#### **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 corpo motore
- ② alberino motore rimovibile
- ③ ciotola
- ④ coperchio
- ⑤ tubo di riempimento
- ⑥ pressini
- ⑦ dispositivi di blocco di sicurezza
- ⑧ controllo velocità/Pulse
- ⑨ avvolgicavo (posteriore)

## frullatore

- ⑩ tappo riempitore
- ⑪ coperchio
- ⑫ caraffa
- ⑬ anello di tenuta
- ⑭ unità lame
- ⑮ base

## A – accessori standard

- ⑯ lama seghettata
- ⑰ lama impastatrice
- ⑱ maxi calotta
- ⑲ disco grosso per affettare/sminuzzare

## B – accessori aggiuntivi

Non tutti gli accessori elencati qui sotto sono in dotazione a ogni modello del robot da cucina. Gli accessori variano a seconda del modello. Per ulteriori informazioni o per ordinare accessori aggiuntivi, fare riferimento alla sezione "manutenzione e assistenza tecnica".

- ⑳ doppia frusta (se in dotazione)
- ㉑ disco per affettare sottile / grattugiare fine (se in dotazione)
- ㉒ disco per grattugiare extra sottile (se in dotazione)
- ㉓ disco per patatine fritte (se in dotazione)
- ㉔ mini recipiente e lama (se in dotazione)
- ㉕ macinatutto (se in dotazione)
- ㉖ spremiagrumi (se in dotazione)

## uso del robot

- 1 Montare l'alberino motore rimovibile sul corpo motore ①.
- 2 Montare la ciotola sul corpo motore. Collocare la maniglia rivolta verso destra e ruotare in avanti ② finché si blocca.
- 3 Montare un accessorio sull'alberino motore della ciotola.
  - Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la ciotola e l'accessorio sul robot da cucina.
- 4 Montare il coperchio assicurandosi che la parte superiore dell'alberino motore/l'accessorio si trovino al centro del coperchio ③.
  - **Il robot non funziona se la ciotola o il coperchio non sono montati correttamente sul dispositivo di sicurezza. Assicurarsi che il tubo di riempimento e la maniglia della ciotola si trovino sulla destra.**
- 5 Inserire la spina nella presa. Selezionare una delle opzioni seguenti:
  - Controllo velocità – selezionare manualmente la velocità desiderata (si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate).
  - Pulse (Intermittenza) – Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare il tasto Pulse (P). L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.
- 6 A fine lavorazione, portare il controllo della velocità sulla posizione 'OFF' (O) per spegnere l'apparecchio.
  - **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.

## come utilizzare il frullatore

- 1 Inserire la guarnizione ⑬ nell'unità delle lame ⑭, assicurandosi che sia posizionata correttamente. **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**

- 2 Fissare il gruppo delle lame ⑭ sulla base ⑮.
- 3 Montare il gruppo delle lame sulla caraffa, facendo attenzione a stringerlo al massimo ④. Si rimanda all'immagine sotto la base del frullatore:

 - posizione sbloccata

 - posizione bloccata

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

- 4 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
- 5 Montare il tappo riempitore sul coperchio, poi collocare il coperchio sulla caraffa e girare in senso orario ⑤ per bloccare.
- 6 Collocare il frullatore sul corpo motore e ruotare in senso orario ⑥ per fissarlo.
- **L'apparecchio non funziona se il frullatore non è inserito correttamente nel dispositivo di corpo motore.**
- 7 Selezionare una velocità (si rimanda alla tabella delle velocità consigliate) o utilizzare il tasto pulse.

### 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 Pulse 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 gli alimenti. Mantenerlo vuoto prima e dopo l'uso.
- Non miscelare più di 1,5 litri, meno per liquidi schiumosi come i frappé.

## tabella delle velocità consigliate

utensile/accessorio	funzione	velocità raccomandata	tempo di lavorazione *	capacità massime
Lama	Miscela per dolci tutto in uno	2	15-20 sec.	Peso farina: 1,5Kg.
	Pasta frolla/sfoglia – miscelare burro e farina Aggiungere acqua per amalgamare gli ingredienti	1 – 2	10 sec. 10-20 sec.	Peso farina: 340g
	Tagliare pesce e carne magra Paté e terrine	2	10-30 sec.	600g 2. manzo magro
	Tagliare verdura	Tasto pulse	5-10 sec.	500g
	Tagliare frutta secca/noci	2	30-60 sec.	200g
	Passare frutta morbida, frutta e verdura cotta	2	10-30 sec.	1Kg.
	Salse, condimenti e creme	2	2 min. max.	800g
Maxi calotta	Minestre fredde	Avviare alla velocità 1 ed aumentare fino a 2	30-60 sec.	1,5 l
	Frullati/pastelle		15-30 sec.	1 l
Doppia frusta	Albumi	2	60-90 sec.	6 (200g)
	Uova e zucchero per pan di spagna senza grassi	2	4-5 min	3 (150g)
	Panna	2	30 sec.	500 ml
	Amalgamare grasso e zucchero	2	2 min. max.	200g grasso 200g zucchero
Lama per impastare	Miscele con lievito	2	60 sec.	Peso totale: 1Kg.
	Farina per pane bianco	2	60 sec.	Peso farina: 600g
	Farina per pane integrale	2	60 sec.	Peso farina: 500g
Dischi per affettare sminuzzare	Alimenti di consistenza solida come carote, formaggio a pasta dura	1 – 2	–	Non riempire oltre la capacità massima indicata sul ciotola
	Alimenti più soffici come cetrioli, pomodori	1 – 2	–	
Disco per grattugiare	Parmigiano, patate per fagottini alla tedesca.	2	–	
Disco per patatine fritte	Taglia fine, per patatine sottili e ingredienti per pasticci e salse (es. cetrioli, mele e pere).	2	–	
Frullatore	Liquidi e bevande freddi	2	15-30 sec.	1,5 l
	Minestre in brodo	2	30 sec.	1,2 l
	Minestre a base di latte	2	30 sec.	1 l
<b>RISCALDAMENTO:</b> Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.				
Mini recipiente e lama	Carne	2	20 sec + Tasto Pulse	200g manzo magro
	Tritare erbe	2	30 sec.	15g
	Tagliare frutta secca/noci	2	30 sec.	50g
	Maionese	2	30 sec.	2 tuorli 300g d'olio
	Puree	2	30 sec.	200g
Spremiagrumi	Alimenti più piccoli, come lime e limoni	1	–	1Kg
	Frutta più grande, come arance e pompelmi			
Macinatutto	Lavorare spezie	2	30-60 sec.	50 g
	Macinare caffè in grani		30 sec.	
	Tritare frutta secca	Tasto pulse	10 sec.	50 g
	Lavorare spicchi d'aglio, peperoncini freschi e radice di zenzero	Tasto pulse	10 sec.	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 raccomandate per ogni accessorio.

### 16 lama

La lama è l'accessorio più versatile di tutti. La lunghezza della lavorazione determinerà la consistenza ottenuta. Per consistenze meno omogenee, utilizzare il Tasto Pulse. Utilizzare la lama per preparare torte e dolci, per macinare carne cotta e cruda, verdure, frutta secca, preparare salse, creme, zuppe cremose e sbriciolare biscotti e pane.

#### suggerimenti

- Prima di lavorare alimenti come carne, pane e verdura, tagliarli in cubetti di circa 2cm.
- 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.
- Non esagerare con la lavorazione.

### 17 lama impastatrice

Utilizzare per impasti con lievito.

- Introdurre gli ingredienti secchi nella ciotola 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 ciotola per non compromettere la stabilità dell'apparecchio.

### 18 Maxi calotta

Nel lavorare liquidi all'interno del recipiente, utilizzare il Maxi calotta insieme alla lama, per evitare fuoriuscite e ottimizzare il rendimento della lama.

- 1 Montare l'alberino motore rimovibile sul corpo motore.
- 2 Montare il recipiente sul corpo motore.
- 3 Inserire la lama.
- 4 Aggiungere gli ingredienti da lavorare.
- 5 Montare il Maxi calotta sopra la lama, assicurandosi che poggi sul bordo all'interno del recipiente **7**. **Non fare pressione sul disco.**
- 6 Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.

### 20 doppia frusta (se in dotazione)

Utilizzare la doppia frusta per miscele leggere come albumi, panna, latte condensato e per mescolare uova e zucchero per pan di spagna senza grassi.

## uso dello frusta

- 1 Montare l'alberino motore rimovibile sul corpo motore.
- 2 Montare il recipiente sul corpo motore.
- 3 Spingere ogni frusta **8** in modo sicuro nella testa dell'alberino.
- 4 Inserire la frusta facendola girare delicatamente sull'alberino motore fino a incastrarlo.
- 5 Aggiungere gli ingredienti.

- 6 Inserire il coperchio, accertandosi che la parte terminale dell'alberino sia infilata al centro del coperchio.
- 7 Accendere l'apparecchio.

#### importante

- **La frusta non è adatta a creare miscele per dolci tutto in uno, poiché tali miscele sono molto dense e potrebbero danneggiare le fruste. Utilizzare sempre la lama.**

#### suggerimenti

- I risultati migliori si ottengono quando le uova sono a temperatura ambiente.
  - Accertarsi che la ciotola e la frusta siano pulite e prive di qualsiasi traccia di burro prima di azionarle.
- #### amalgamare grassi e zucchero
- Per risultati ottimali, lasciare ammorbidire il grasso a temperatura ambiente (20°C) prima di lavorarlo. **NON usare grasso appena tolto dal frigorifero, per non danneggiare la frusta.**
  - Ingredienti più pesanti come farina e frutta secca devono essere incorporati a mano.
  - Non superare mai la capacità massima o il tempo di lavorazione indicati nella tabella delle velocità raccomandate.

## dischi per affettare/sminuzzare

#### dischi per affettare/sminuzzare **19**, **21**

Lato per sminuzzare: sminuzza formaggio, carote, patate e alimenti di consistenza simile.

Lato per affettare: affetta formaggio, carote, patate, cavolo, cetrioli, zucchine, barbabietola e cipolle.

#### disco per grattugiare extra sottile **22** (se in dotazione)

Grattugia parmigiano e patate per gnocchi di patate alla tedesca.

#### disco per patatine fritte **23** (se in dotazione)

Taglia fine, per patatine sottili e ingredienti per pasticcini e salse (es. cetrioli, mele e pere).

## uso dei dischi affilati

- 1 Montare l'alberino motore rimovibile sul corpo motore.
- 2 Montare il recipiente sul corpo motore.
- 3 Tenendolo per la presa centrale, inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto **9**.
- 4 Inserire il coperchio.
- 5 Inserire gli alimenti nel tubo di riempimento. Scegliere il tubo di riempimento della dimensione desiderata. Il pressino contiene un piccolo tubo di riempimento per lavorare cibi singoli o ingredienti fini. Per utilizzare il piccolo tubo di riempimento, per prima cosa inserire il pressino grande dentro al tubo di riempimento. Per utilizzare il tubo di riempimento grande, utilizzare entrambi i pressini insieme.
- 6 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con lo spingitore. **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. Oppure, utilizzare il piccolo tubo di riempimento.
- Per utilizzare il disco per le patatine fritte, inserire gli ingredienti orizzontalmente.
- Nell'affettare o grattugiare: gli alimenti inseriti in verticale ⑩ saranno tagliati in pezzi più corti di quelli inseriti in orizzontale ⑪.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nella ciotola.

## ⑭ mini ciotola e lama (se in dotazione)

Utilizzare la mini ciotola del robot per sminuzzare erbe e lavorare piccole quantità d'ingredienti, come carne, cipolle, frutta secca, maionese, verdura, puree, salse e cibo per bebè.

- Ⓐ mini lama
- Ⓑ mini ciotola

## come usare il mini ciotola e la lama

- 1 Montare l'alberino motore rimovibile sul corpo motore.
- 2 Montare il recipiente sul corpo motore.
- 3 Montare la mini ciotola sull'alberino di rotazione rimovibile – assicurarsi che le parti scanalate siano allineate alle scanalature ⑫ sul ciotola principale.  
**NB:** Il coperchio del ciotola principale non può essere montato se la mini ciotola non è fissato correttamente.
- 4 Collocare la lama sull'alberino di rotazione ⑬.
- 5 Aggiungere gli ingredienti da lavorare.
- 6 Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.

### sicurezza

- Non rimuovere mai il coperchio prima che la lama si sia completamente fermata.
- La lama è molto affilata – maneggiare sempre con cura.

### importante

- Non lavorare spezie – potrebbero danneggiare la plastica.
- Non lavorare cibi solidi come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio o cioccolato – potrebbero danneggiare la lama.

### suggerimenti

- Le erbe si tritano meglio quando sono pulite e asciutte.
- Aggiungere sempre un po' di liquido nel lavorare ingredienti cotti per preparare cibo per bebè.
- Tagliare gli alimenti come carne, pane, verdure in cubetti di circa 1-2 cm prima di lavorarli.
- Nel preparare la maionese, aggiungere l'olio attraverso il tubo di riempimento.

## ⑮ macinatutto (se in dotazione)

Utilizzare il macinatutto per lavorare ingredienti come frutta secca o caffè in grani, o per tritare spezie come ad esempio:-

Pepe nero in grani, semi di cardamomo, semi di cumino, semi di coriandolo, semi di finocchio, radice di zenzero, spicchi d'aglio e peperoncini freschi.

- Ⓐ coperchio del macinatutto
- Ⓑ gruppo delle lame del macinatutto

## per utilizzare il macinatutto.

- 1 Collocare gli ingredienti sopra il gruppo delle lame ⑮.
- 2 Montare il coperchio Ⓐ e girare in senso orario per bloccare ⑭.
- 3 Collocare il macinatutto sopra il corpo motore e girare in senso orario per bloccare ⑮.
- 4 Selezionare una velocità o usare il tasto pulse (P).

### suggerimenti

- Per garantire risultati ottimali nella lavorazione di spezie, è consigliabile non macinare più di 50 g alla volta.
- Le spezie intere mantengono l'aroma più a lungo rispetto a quelle macinate, quindi è consigliabile macinarne solo una minima quantità alla volta, per preservarne l'aroma.
- Affinché le spezie rilascino più aroma e oli essenziali possibile, è consigliabile arrostarle prima della macinatura.
- Tagliare le radici di zenzero in pezzi più piccoli prima di macinarle.
- Per ottenere risultati ottimali, è consigliabile usare la mini ciotola per la tritatura di erbe aromatiche.

## ⑯ 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 rimovibile sul corpo motore.
  - 2 Montare il recipiente sul corpo motore.
  - 3 Inserire il filtro nella ciotola, accertandosi che il manico del filtro sia bloccato in posizione direttamente sopra il manico del ciotola ⑯.
  - 4 Applicare il cono sull'alberino motore rimovibile, ruotando fino al completo inserimento ⑰.
  - 5 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.
  - Nello spremere grandi quantità, svuotare regolarmente il colino per evitare che si accumulino troppa polpa e troppi semi.


## cura e pulizia

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

### 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 **18**.

### frullatore

- 1 Svuotare la caraffa, svitare l'unità delle lame ruotandola verso la posizione sbloccata  per staccarla. Poi rimuovere il gruppo delle lame spingendo da sotto.
- Prestare attenzione nel rimuovere il gruppo lame dal corpo motore.
- 2 Lavare a mano la caraffa.
- 3 Rimuovere e lavare la guarnizione.
- 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 il gruppo lame in acqua.

- 5 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

### doppia frusta

- Staccare le fruste dalla testa dell'alberino tirandole dolcemente per liberarle. Lavare con acqua tiepida e detergente.
- Strofinare la testa di azionamento con un panno umido, quindi asciugare. **Non immergere la testa di azionamento nell'acqua.**

### macinatutto

- Rimuovere il gruppo delle lame dal recipiente girando in senso antiorario.
  - Lavare il recipiente 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 in acqua il gruppo delle lame.**
- 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
ciotola principale, mini ciotola, coperchio, spingitore	✓
lame, Impastatore	✓
alberino di rotazione rimovibile	✓
dischi	✓
disco di capacità massima	✓
fruste <b>non immergere la testina di rotazione in acqua</b>	✓
caraffa frullatore, coperchio, tappo riempitore	✓
unità lama e tenuta per frullatore	✗
gruppo delle lame del macinatutto	✗
recipiente del macinatutto	✓
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 problemi", o di visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://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](http://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 problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il robot non funziona.	Manca la corrente.  Ciotola non inserita correttamente sul corpo motore.  Coperchio della ciotola inserito male.	Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica.  Controllare che la ciotola sia ben inserita e che il manico sia rivolto verso destra.  Verificare che il dispositivo di blocco del coperchio sia ben inserito nell'area del manico.  <b>Il robot non funziona se la ciotola e il coperchio non sono inseriti in modo corretto.</b>
Il tritatutto/macinatutto non funziona.	Il tritatutto/macinatutto non si fissa correttamente.  Il tritatutto/macinatutto non è montato correttamente.	Il tritatutto/macinatutto non funziona se non è montato correttamente sul dispositivo di sicurezza.  Controllare che la lama sia fissata correttamente sulla vaschetta del tritatutto/macinatutto.
Il frullatore non funziona.	Il frullatore non è bloccato correttamente in posizione.  Il frullatore non è montato correttamente.	Il frullatore non funziona se è montato in modo scorretto al dispositivo di sicurezza.  Verificare che l'unità lame sia completamente fissata al bicchiere.
Il robot si ferma o rallenta durante la lavorazione.	Protezione da sovraccarico in funzione. Apparecchio sovraccarico o surriscaldato durante il funzionamento. Capacità massima superata.	Spegnere, togliere la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 15 minuti.  Si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate per le capacità massime da lavorare.
Il frullatore perde dalla base della lama.	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".
La tenuta del frullatore non era presente sulla lama all'interno della confezione.	La tenuta è già montata al corpo motore.	Svitare la caraffa e verificare che la tenuta sia montata sull'unità lame.  Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni.	Leggere i consigli nella sezione "Uso dell'accessorio". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.	

# Português


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.
  - Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
  - **Nunca coloque a unidade de lâminas na unidade motriz sem o copo liquidificador colocado ou o picador/moinho compacto.**
  - Antes de remover a tampa da taça ou do liquidificador ou do picador/moinho compacto da unidade motriz:-
    - desligue o aparelho;
    - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
    - tenha cuidado para não desapertar o copo liquidificador ou o picador/moinho compacto da unidade de 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 “serviço 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 inapropriado do seu processador/liquidificador pode resultar em ferimentos.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade. Consulte a respectiva secção “utilização dos acessórios” para mais informação sobre segurança para cada acessório.

### **segurança da 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 copo 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 da sua liquidificador, não o faça funcionar mais de 60 segundos.
- Receitas de batidos – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.
- Nunca misture mais do que o nível máximo – 1,5 litros.

### **segurança dos 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.**
- **Não encha demasiado a taça – não exceda o nível máximo marcado na taça.**

### **segurança da taça mini e lâminas**

- Nunca retire a tampa enquanto a unidade de lâminas não estiver completamente parada.
- A unidade de lâminas está muito afiada, manipule SEMPRE com cuidado.

### **segurança do picador/moinho compacto**

- Nunca instale a unidade das lâminas na sua máquina sem a tampa instalado.
- Nunca desenrosque a tampa enquanto o picador/moinho compacto estiver colocado no seu aparelho.
- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha a unidade das lâminas afastada das crianças.
- Nunca retire o picador/moinho compacto enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.
- Para assegurar uma longa vida ao seu picador/moinho compacto, não o faça funcionar mais de 60 segundos. Desligue-o assim que obter a consistência desejada.
- O aparelho não funcionará se o picador/moinho não estiver correctamente colocado.
- Não processe açafrão da Índia fresco no picador/moinho compacto, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.
- Não processe ingredientes quentes no moinho. Deixe-os arrefecer até à temperatura ambiente antes de os processar.

#### **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”.

#### **chave**

#### **robô de cozinha**

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

## liquidificador

- ⑩ tampa de enchimento
- ⑪ tampa
- ⑫ copo
- ⑬ anel vedante
- ⑭ lâminas
- ⑮ base

## A – acessórios padrão

- ⑯ unidade de lâminas
- ⑰ utensílio para massas
- ⑱ disco para grandes quantidades
- ⑲ disco de fatiar/ralar grosso

## B - acessórios opcionais

Nem todos os acessórios da lista abaixo estarão incluídos no seu robot de cozinha. Os acessórios dependem do modelo. Para obter mais informações ou encomendar acessórios opcionais consulte a secção “assistência e cuidados do cliente”.

- ⑳ batedor de varetas duplo (se fornecido)
- ㉑ disco de fatiar/ralar fino (se fornecido)
- ㉒ disco de ralar extra fino (se fornecido)
- ㉓ disco para cortar batatas em palitos (se fornecido)
- ㉔ taça mini e lâmina (se fornecido)
- ㉕ moinho moedor (se fornecido)
- ㉖ espremedor de citrinos (se fornecido)

## utilizar o robô de cozinha

- 1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz ①.
- 2 Introduza a taça na unidade motriz. Com a pega posicionada do seu lado direito assente a taça e rode-a na direcção dos ponteiros do relógio ② 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 assegurando-se que o cimo do eixo accionador/ferramenta está localizado no centro da tampa ③.
  - **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 situados no lado direito.**
- 5 Ligue à corrente eléctrica. Selecione uma das seguintes opções: -  
Controlo de Velocidade – selecione manualmente a velocidade requerida (Consulte o quadro de velocidades recomendadas).  
Botão de Impulso – utilize este botão (P) para pequenos accionamentos. O motor trabalhará enquanto o botão de impulso estiver nessa posição.
- 6 No fim do processamento, rode o botão de controlo de velocidade para a posição “OFF” (O).
  - **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.

## para usar a sua liquidificador

- 1 Coloque o anel vedante ⑬ na unidade de lâminas ⑭ - assegurando-se que o anel vedante está correctamente localizado. **Irã ocorrer vazamento caso o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**
- 2 Prenda a unidade de lâmina ⑭ na base ⑮.
- 3 Aparafuse o dispositivo da lâmina no copo liquidificador – assegurando-se de que está totalmente preso ④. Consulte as imagens que se encontram por baixo, na base, da seguinte forma:

 - posição aberta

 - posição fechada

### **A liquidificador não funcionará se não estiver correctamente montada.**

- 4 Introduza os ingredientes no copo.
- 5 Coloque a tampa de enchimento na tampa, depois coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio ⑤ para prender.
- 6 Coloque a liquidificador na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio ⑥ para prender.
- **O aparelho não funcionará se a liquidificador não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.**
- 7 Selecione uma velocidade (consulte o quadro de velocidades recomendadas) ou utilize o botão de controlo.

### 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 líquido.
- Tritador de gelo – opere o botão 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 a 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 a liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-a vazia ante e depois de a utilizar.
- Não misture mais de 1,5 litros - quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos.

## quadro de velocidades recomendadas

utensílio/acessório	função	velocidade recomendada	tempo de processamento *	capacidades máximas
Unidade de lâminas	Preparados completos para bolos	2	15 a 20 seg.	1,5Kg peso da farinha
	Massa – misturar a gordura com a farinha Adicionar água aos ingredientes da massa	1 - 2	10 seg. 10 a 20 seg.	340g peso da farinha
	Cortar peixe e carne magra Patês e terrinas	2	10 a 30 seg.	600g máx. de carne de vaca magra
	Cortar vegetais	Pulse	5 a 10 seg.	500g
	Picar nozes	2	30 a 60 seg.	200g
	Fazer puré com frutos macios, frutos e vegetais cozinhados.	2	10 a 30 seg.	1Kg
	Molhos e pastas	2	2 min. Máx.	800g
Unidade de lâmina com disco para grandes quantidades	Sopas frias	Iniciar na velocidade 1 e aumentar para 2	30 a 60 seg.	1,5 litros
	Milk-shakes/batidos		15 a 30 seg.	1 litro
Batedor de varetas duplo	Claras de ovo	2	60 a 90 seg.	6 (200g)
	Ovo e açúcar para pão-de-ló magro	2	4 a 5 min.	3 (150g)
	Natas	2	30 seg.	500 ml
	Bater gordura com açúcar	2	2 min. Máx.	200g gordura 200g açúcar
Utensílio para massa	Misturas levedadas	2	60 seg.	1Kg peso total
	Farinha Branca para Pão	2	60 seg.	600g peso da farinha
	Farinha Integral	2	60 seg.	500g peso da farinha
Discos - fatiar/ralar	Alimentos consistentes como cenouras, queijo duro	1 - 2	-	Nunca ultrapasse a capacidade máxima marcada na taça.
	Alimentos moles como pepinos, tomates	1 - 2	-	
Ralador extra fino	Queijo parmesão, Batatas para bolinhos de massa alemães	2	-	
Disco para cortar batatas em palitos	Corta batatas para batatas fritas e ingredientes para ensopados e salteados (p. ex. pepinos, maçãs e peras.)	2	-	
Liquidificador	Líquidos e bebidas frios	2	15 a 30 seg.	1,5 litros
	Sopa à base de carne	2	30 seg.	1,2 litros
	Sopa com leite	2	30 seg.	1 litro
	<b>RISCO DE QUEIMADURAS:</b> Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os misturar.			
Mini taça e lâmina	Carne	2	20 seg. + impulso	200g carne de vaca magra
	Picar ervas	2	30 seg.	15g
	Picar nozes	2	30 seg.	50g
	Maionese	2	30 seg.	2 ovos 300g de azeite
	Purés	2	30 seg.	200g
Esprededor de citrinos	Alimentos mais pequenos, ex.: limas e limões	2	-	1Kg
	Frutos maiores, ex.: laranjas e toranjas			
Moinho moedor	Processar várias especiarias	2	30 a 60 seg.	50g
	Moer grãos de café		30 seg.	
	Picar nozes	Pulse	10 seg.	50g
	Processar dentes de alho, piri-piri fresco e raiz de gengibre fresca.	Pulse	10 seg.	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.

### 16 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.

#### 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.

### 17 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.

### 18 disco para grandes quantidades

Quando misturar líquidos na taça, o disco para grandes quantidades deve ser usado com a unidade de lâmina. Isso impede o vazamento e melhora o desempenho de corte da lâmina.

- 1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz.
- 2 Introduza a taça na unidade motriz.
- 3 Coloque a lâmina de corte.
- 4 Adicione os ingredientes que deseja processar.
- 5 Coloque o disco para grandes quantidades por cima da lâmina assegurando-se que assenta no encaixe dentro da taça **7**. **Não carregue para baixo o disco para grandes quantidades.**
- 6 Coloque a tampa e ligue à corrente eléctrica.

### 20 batedor de varetas duplo (se fornecido)

Utiliza-se para misturas leves como claras de ovo, bater natas, misturar água com leite em pó e para bater ovos com açúcar para pão-de-ló.

## utilizar o batedor

- 1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz.
- 2 Introduza a taça na unidade motriz.
- 3 Encaixe cada vareta **8** na cabeça accionadora.
- 4 Introduza o batedor, rodando-a cuidadosamente até ficar bem encaixada no eixo accionador.
- 5 Adicione os alimentos.
- 6 Coloque a tampa - assegurando-se que o eixo está alinhado com o centro da tampa.
- 7 Ligue o aparelho.

#### importante

- **O batedor de varetas não é adequado para bater bolos uma vez que estas misturas são muito pesadas e vão danificá-lo. Utilize sempre a unidade de lâmina.**

#### sugestões

- Obtém melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente.
- Certifique-se que a taça e as varetas estão limpas e sem gordura antes de misturar.

#### bater gordura com açúcar

- Para obter melhores resultados deixe as natas atingirem a temperatura ambiente (20°C) antes de as bater. **NÃO utilize a gordura (margarina, manteiga, natas ou outra) directamente do frigorífico porque vai danificar o batedor de varetas.**
- Ingredientes mais pesados como a farinha e frutos secos devem ser misturados e envolvidos à mão.
- Não exceda as capacidades máximas ou o tempo de processamento mencionados no quadro de velocidades recomendadas.

## discos de fatiar/ralar

#### discos de fatiar/ralar reversíveis 19, 21

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.

#### disco de ralar extra fino 22 (se fornecido)

Raspa queijo parmesão e batatas para pratos alemães de batatas (tipo gnocci).

#### disco para cortar batatas em palitos 23 (se fornecido)

Corta batatas para batatas fritas e ingredientes para ensopados e salteados (p. ex. pepinos, maçãs e peras.)

## para usar os discos

- 1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz.
- 2 Introduza a taça na unidade motriz.
- 3 Segurando pelo suporte central, coloque o disco de corte no eixo accionador com o lado apropriado virado para cima **9**.

4 Coloque a tampa.

5 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.  
Escolha que lado do tubo de alimentação deseja utilizar. O empurrador contém um pequeno tubo de alimentação para utilizar com componentes individuais ou ingredientes mais finos.

Para utilizar o tubo de alimentação mais pequeno – introduza primeiro o empurrador maior no tubo de alimentação.

Para utilizar o tubo de alimentação mais largo – utilize ambos os empurradores em conjunto.

- 6 Selecione 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. Em alternativa utilize o tubo de alimentação mais pequeno.
- Quando utilizar o disco para cortar em palitos, coloque os alimentos na horizontal.
- Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente **10** saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal **11**.
- Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou na taça depois de processados.

## 24 mini taça e lâmina (se fornecido)

Use a taça mini para picar ervas e processar pequenas quantidades de ingredientes: carne, cebolas, nozes, maionese, vegetais, purés, molhos e comida de bebés.

- a mini lâmina
- b mini taça

## para usar a mini taça e lâmina

- 1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz.
- 2 Introduza a taça na unidade motriz.
- 3 Insira a mini taça por cima do eixo accionador, assegurando-se que os encaixes estão alinhados com as saliências **12** da taça principal.

**Nota:** A taça principal não pode ser colocada se a mini taça não estiver correctamente inserida.

- 4 Coloque a Lâmina de corte no eixo accionador **13**.
- 5 Adicione os ingredientes que deseja processar.
- 6 Coloque a tampa e ligue à corrente eléctrica.

### segurança

- Nunca retire a tampa enquanto a lâmina de corte não estiver completamente parada.
- A lâmina de corte está muito afiada, manipule com cuidado.

### importante

- Não processe especiarias, podem danificar o plástico.
- Não utilize em alimentos duros como os grãos de café, cubos de gelo ou chocolate pois podem danificar a lâmina.

### sugestões

- As ervas ficam melhor moídas se estiverem lavadas e secas.
- Adicione sempre um pouco de líquido quando mistura ingredientes cozinhados para fazer comida de bebé.
- Corte os alimentos como a carne, pão, vegetais em cubos de 1-2 cm antes de processar.
- Quando confeccionar maionese, adicione o azeite pelo tubo de alimentação.

## 25 moinho moedor (se fornecido)

Utilize o moinho moedor para processar ingredientes secos, tais como nozes, grãos de café e moer especiarias como: Pimenta preta em grão, sementes de cardamomo, sementes de cominho, sementes de coentros, sementes de funcho, raiz de gengibre, dentes de alho e piri-piri frescos.

- a tampa do moinho
- b dispositivo da lâmina do moinho moedor

## para usar o seu moinho moedor

- 1 Coloque os ingredientes no dispositivo da lâmina **16**.
- 2 Coloque a tampa **a** e rode no sentido dos ponteiros do relógio para prender **14**.
- 3 Coloque o moinho na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender **15**.
- 4 Selecione 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.
- Especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias em grão, sendo 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.
- Corte o gengibre em pequenos pedaços antes de o processar.
- Para obter melhores resultados, recomenda-se que utilize como acessório a pequena taça para picar as ervas.

## 26) espremedor de citrinos (se fornecido)

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

- a) cone espremedor
- b) coador

### para utilizar o espremedor de citrinos

- 1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz.
  - 2 Introduza a taça na unidade motriz.
  - 3 Instale o coador na taça, assegurando-se que a pega está encaixada na pega da taça 16.
  - 4 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando até que caia totalmente em baixo 17.
  - 5 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 dos discos de cortar com cuidado - são 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 entrelheio 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 18.

#### liquidificador

- 1 Esvazie o copo, desatarraxe o dispositivo de lâminas girando-o para a posição de abrir para o libertar. Depois remova a unidade de lâminas empurrando para cima pela parte de baixo.
  - Deve ter muito cuidado quando retira o dispositivo de lâmina da base.
- 2 Lave o copo à mão.
  - 3 Remova e lave o anel vedante.
  - 4 Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. **Não insira a unidade de lâminas dentro de água.**
  - 5 Deixe secar voltado para baixo.

#### batedor de varetas duplo

- Retire os batedores da cabeça accionadora puxando-os suavemente para os libertar. Lave em água morna com sabão e seque.
- Limpe a cabeça accionadora com um pano humedecido e, em seguida, seque-a. **Não coloque a cabeça accionadora dentro de água.**

#### moinho moedor

- Remova o dispositivo da lâmina do jarro rodando-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio.
- Lave o jarro à mão.
- Não toque nas lâminas afiadas – utilize uma escova com água com sabão e passe por água debaixo da torneira. **Não submersa em água a unidade 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, mini taça, tampa, empurrador	✓
unidade de lâminas, utensílio para massas	✓
eixo amovível	✓
discos	✓
disco para grandes quantidades	✓
batedor de varetas <b>Não mergulhe a cabeça accionadora em água.</b>	✓
copo liquidificador, tampa, tampa de enchimento	✓
unidade de lâmina e anel vedante para a liquidificador	✗
dispositivo da lâmina do moinho moedor	✗
jarro 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](http://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](http://www.kenwoodworld.com) ou o website específico do seu país.

## guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O robot não funciona.	Falta de energia.  A taça não está correctamente colocada na unidade motriz.  A taça não está correctamente presa.	Verifique se o robot está ligado à corrente.  Confirme que a taça está correctamente localizada e a pega está situada no lado direito.  Confirme que o mecanismo de engate da tampa está correctamente na zona da pega.  <b>O processador não funcionará se a taça e tampa não estiverem bem colocadas.</b>
O picador/moinho compacto não funcionará.	O picador/moinho compacto não está correctamente preso.  O picador/moinho compacto não estão correctamente montado.	O picador/moinho compacto não funcionará se não estiver correctamente preso.  Verifique se a unidade de lâminas está totalmente apertada no tampa do picador/moinho compacto.
A liquidificador não funcionará.	A liquidificador não está correctamente preso.  A liquidificador não está montado correctamente.	A liquidificador não funcionará se não estiver correctamente presa nos engates de segurança.  Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo.
O processador para ou abranda durante o processamento.	Funcionou a protecção de sobrecarga. O processador está sobrecarregado ou sobreaqueceu durante a operação. Excedida a capacidade máxima.	Desligue e retire o cabo eléctrico da tomada e deixe arrefecer durante 15 minutos.  Consulte o quadro de velocidades recomendadas para processar em capacidade máxima.
A liquidificador verte pela base da unidade de lâminas.	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 selo de substituição, ver "assistência e cuidados do cliente" base da lâmina.
O selo vedante da liquidificador falta na unidade de lâmina quando foi retirado da embalagem.	O anel vedante é embalado já previamente colocado na unidade de lâminas.	Desaperte o copo e confirme que o anel vedante está colocado na unidade de lâminas.  Para obter um selo de substituição, ver "assistência e cuidados do cliente" base da lâmina.
Mau desempenho dos utensílios/acessórios.	Consulte as sugestões na secção respectiva em "Utilização dos Acessórios". Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

- 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.

# Español


Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

## 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 copa de la mezcladora 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 con el aparato.
- **Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que el copa de la mezcladora o el molinillo/picadora compacto estén colocados.**
- Antes de quitar la tapa del bol o la mezcladora o el molinillo/picadora compacto de la unidad de potencia:
  - desenchufe el aparato;
  - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
  - tenga cuidado de no desenroscar el copa de la mezcladora o el molinillo/picadora compacto 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.
- Si no usa el procesador/la mezcladora debidamente podría resultar herido.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia. Consulte la sección correspondiente en “uso de los accesorios” para conocer otras advertencias de seguridad para cada accesorio concreto.

### **seguridad de la mezcladora**

-  **NO procese ingredientes calientes.**
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** hay que dejar que los ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en el copa 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 mezcladora únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el copa únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- No ponga nunca en marcha la mezcladora cuando esté vacía.
- Para que la mezcladora dure más tiempo, no la ponga en marcha durante más de 60 seguidos.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al copa.
- Nunca mezcle cantidades superiores al nivel máximo de 1,5 litros.

## **seguridad del disco rebanador/rallador**

- **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**
- **No llene demasiado el bol – no exceda la capacidad máxima marcada en el bol.**

## **seguridad del minibol y la cuchilla**

- No quite nunca la tapa hasta que la cuchilla se haya parado completamente.
- Las cuchillas están muy afiladas; manéjelas siempre con cuidado.

## **seguridad del molinillo/picadora compacto**

- Nunca acople la unidad de cuchillas a su procesador de alimentos sin que la tapa esté colocada.
- Nunca desenrosque la tapa mientras el molinillo/picadora compacto esté acoplado al aparato.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca quite el molinillo/picadora compacto hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente.
- Para garantizar la vida útil de su molinillo/picadora compacto, no lo haga funcionar más de 60 segundos seguidos. Apáguelo tan pronto como haya logrado la consistencia adecuada.
- El aparato no funcionará si el molinillo/picadora compacto no está acoplado correctamente.
- No procese raíz de cúrcuma en el molinillo/picadora compacto ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.
- No procese ingredientes calientes en el molinillo. Deje que se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos.

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

## mezcladora

- ⑩ tapón de llenado
- ⑪ tapa
- ⑫ copa
- ⑬ anillo de cierre
- ⑭ unidad de cuchillas
- ⑮ base

## A - accesorios estándares

- ⑯ cuchilla
- ⑰ utensilio para amasar
- ⑱ disco de capacidad máx
- ⑲ disco rebanador/rallador grueso

## B - accesorios opcionales

Los accesorios que se enumeran a continuación no estarán todos incluidos en su modelo de procesador de alimentos. Los accesorios dependen de la variante del modelo. Para obtener más información o para pedir accesorios adicionales, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".

- ⑳ batidor de varillas doble (si se incluye)
- ㉑ disco rebanador fino/rallador fino (si se incluye)
- ㉒ disco rallador extrafino (si se incluye)
- ㉓ disco para patatas fritas (si se incluye)
- ㉔ minibol y cuchilla (si se incluye)
- ㉕ molinillo triturador (si se incluye)
- ㉖ exprimidor de cítricos (si se incluye)

## para utilizar el procesador de alimentos

- 1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia ①.
- 2 Acople el bol a la unidad de potencia. Coloque el asa hacia el lado derecho y gire hacia adelante ② hasta que quede bien sujeto.
- 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 asegurándose de que la parte superior del eje motor/utensilio quede situada en el centro de la tapa ③.
  - **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 el lado derecho.**
- 5 Enchufe el aparato. Seleccione una de las siguientes opciones:
  - Control de velocidad – seleccione la velocidad requerida manualmente (consulte la tabla de velocidades recomendadas).
  - Botón de acción intermitente - utilice el botón de acción intermitente (P) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón de acción intermitente funcionará mientras el botón se mantenga apretado.
- 6 Al acabar de procesar los alimentos, gire el control de velocidad a la posición de apagado "OFF" (O).
  - **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.

## para usar la mezcladora

- 1 Acople el anillo de cierre ⑬ a la unidad de cuchillas ⑭, asegurándose de que el cierre esté colocado correctamente. **Si la junta está dañada o no está correctamente acoplada, el contenido del copa podría derramarse.**
- 2 Ajuste la unidad de cuchillas ⑭ dentro de la base ⑮.
- 3 Enrosque el conjunto de cuchillas sobre el copa, asegurándose de que el conjunto de cuchillas esté totalmente ajustado ④. Consulte los gráficos en la parte inferior de la base del siguiente modo:

 - posición de desbloqueo

 - posición de bloqueo

### La mezcladora no funcionará si no se ensambla correctamente.

- 4 Coloque los ingredientes en el copa.
- 5 Acople el tapón de llenado a la tapa, luego ponga la tapa sobre el copa y gire en el sentido de las agujas del reloj ⑤ para que quede bien sujeta.
- 6 Coloque la mezcladora sobre la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj ⑥ para que quede bien sujeta.
  - **El aparato no funcionará si la mezcladora no está acoplada correctamente en el enclavamiento.**
- 7 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 mezcladora. 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 copa; 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 mezcladora 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 copa regularmente.
- No utilice la mezcladora para guardar líquidos. Manténgala vacía antes y después de utilizarla.
- Nunca mezcle cantidades superiores a 1,5 litros; la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos a base de leche.



## Tabla de velocidades recomendadas

herramienta/ accesorio	función	velocidad recomendada	tiempo de procesa- miento *	capacidades máximas
Cuchillas	Preparados para tartas en un solo paso	2	15-20 seg.	1,5 Kg peso de la harina
	Masa - mezclar mantequilla con harina Añadir agua para mezclar los ingredientes de la masa	1 – 2	10 seg. 10-20 seg.	340 g peso de la harina
	Trocear pescado y carne magra Patés y terrinas	2	10-30 seg.	600 g ternera magra máx
	Cortar hortalizas y verduras	Pulse	5-10 seg.	500 g
	Picar frutos secos	2	30-60 seg.	200 g
	Hacer puré con fruta blanda, hortalizas y verduras y fruta cocidas	2	10-30 seg.	1 Kg
	Salsas, aliños y salsas para mojar	2	2 min. máx	800 g
Cuchilla con disco de capacidad máx	Sopas frías	Empezar a velocidad 1 y aumentar hasta 2	30-60 seg.	1,5 litros
	Batidos/pastas para rebozar		15-30 seg.	1 litros
Batidor de varillas doble	Claras de huevo	2	60-90 seg.	6 (200 g)
	Huevo y azúcar para bizcochos sin mantequilla	2	4-5 min.	3 (150 g)
	Nata	2	30 seg.	500 ml
	Batir manteca y azúcar	2	2 min. máx	200 g manteca 200 g azúcar
Utensilio para massa	Misturas levedadas	2	60 seg.	1 Kg peso total
	Harina de pan	2	60 seg.	600 g peso de la harina
	Harina de pan integral	2	60 seg.	500 g peso de la harina
Discos - rebanador/ rallador	Alimentos duros como zanahorias o queso duro.	1 – 2	–	No llene el bol por encima de la capacidad máxima marcada en el mismo
	Alimentos más blandos como pepinos o tomates	1 – 2	–	
Disco rallador extrafino	Queso parmesano, patatas para hacer bolitas de patata alemana.	2	–	
Disco para patatas fritas	Corta patatas para hacer patatas fritas finas e ingredientes para guisos y salsas (por ejemplo, pepino, manzana y pera)	2	–	
Mezcladora	Bebidas y líquidos fríos	2	15-30 seg.	1,5 litros
	Sopas a base de caldo	2	30 seg.	1,2 litros
	Sopas preparadas con leche	2	30 seg.	1 litros
	<b>RIESGO DE ESCALDARSE:</b> Deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos.			
Minibol y cuchilla	Carne	2	20 seg. + botón de acción intermitente	200 g ternera magra
	Picar hierbas aromáticas	2	30 seg.	15 g
	Picar frutos secos	2	30 seg.	50 g
	Mayonesa	2	30 seg.	2 huevos 300 g de aceite
	Purés	2	30 seg.	200 g
Exprimidor de cítricos	Frutas más pequeñas, por ejemplo, limas y limones	1	–	1 Kg
	Frutas más grandes, por ejemplo, naranjas y pomelos			
Molinillo triturador	Procesar una variedad de especias	2	30-60 seg.	50 g
	Moler granos de café		30 seg.	
	Picar frutos secos	Pulse	10 seg.	50 g
	Procesar dientes de ajo, chilis frescos y raíz de jengibre	Pulse	10 seg.	30 g

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

## uso de los accesorios

Consulte la tabla de velocidades recomendadas para cada accesorio.

### 16 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.

#### 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.

### 17 utensilio para amasar

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.

### 18 disco de capacidad máx

Al mezclar líquidos en el bol, se debe utilizar el disco de capacidad máx con la cuchilla. Evita las fugas y mejora el rendimiento de corte de la cuchilla.

- 1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia.
- 2 Acople el bol sobre la unidad de potencia.
- 3 Ajuste la cuchilla.
- 4 Añada los ingredientes que vaya a procesar.
- 5 Coloque el disco de capacidad en la parte superior de la cuchilla asegurándose de que encaje correctamente en el borde interior del bol **7**. **No haga presión sobre el disco de capacidad.**
- 6 Ponga la tapa y encienda el aparato.

### 20 batidor de varillas doble (si se incluye)

Utilícelo para mezclas ligeras como, por ejemplo, claras de huevo, nata, leche evaporada y para montar claras de huevo con azúcar para bizcochos ligeros.

## uso del batidor de varillas

- 1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia.
- 2 Acople el bol sobre la unidad de potencia.
- 3 Inserte cada varilla **8** hasta el fondo en el cabezal.
- 4 Acople el batidor de varillas girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje motor.
- 5 Añada los ingredientes.
- 6 Coloque la tapa asegurándose de que el extremo del eje quede situado en el centro de la tapa.
- 7 Encienda el aparato.

#### importante

- **El batidor de varillas no es adecuado para preparados para tartas en un solo paso ya que estas mezclas son demasiado pesadas y podrían estropearlo. Utilice siempre la cuchilla.**

#### consejos

- Para obtener los mejores resultados, los huevos deben estar a temperatura ambiente.
- Antes de utilizar el bol y las varillas, asegúrese de que estén limpios y sin restos de grasa.

#### batir manteca y azúcar

- Para obtener mejores resultados, hay que dejar que la manteca se ablande a temperatura ambiente (20 °C) antes de batirla. **NO utilice manteca directamente de la nevera ya que esto podría estropear el batidor de varillas.**
- Los ingredientes más pesados como la harina y la fruta seca se deben incorporar a mano.
- No exceda la capacidad máxima o el tiempo de procesamiento indicados en la tabla de velocidades recomendadas.

## discos rebanadores/ralladores

#### discos rebanadores/ralladores reversibles 19, 21

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.

#### disco rallador extrafino 22 (si se incluye)

Ralla queso parmesano y patatas para hacer bolitas de patata a la alemana.

#### disco para patatas fritas 23 (si se incluye)

Corta patatas para hacer patatas fritas finas e ingredientes para guisos y salsas (por ejemplo, pepino, manzana y pera)

## para utilizar los discos de corte

- 1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia.
- 2 Acople el bol sobre la unidad de potencia.
- 3 Sujetándolo por la parte central, coloque el disco sobre el eje motor con el lado apropiado hacia arriba ⑨.
- 4 Coloque la tapa.
- 5 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.  
Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El empujador contiene un tubo de entrada de alimentos más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños.  
Para usar el tubo de entrada de alimentos pequeño, introduzca primero el empujador grande en el tubo de entrada.  
Para usar el tubo de entrada de alimentos grande, introduzca los dos empujadores a la vez.
- 6 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. Como alternativa, utilice el tubo de entrada de alimentos pequeño.
- Al utilizar el disco para patatas fritas, coloque los ingredientes en sentido horizontal.
- Al rebanar o rallar: los alimentos colocados en sentido vertical ⑩ salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal ⑪.
- Después de procesar los alimentos, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.

## ⑫ minibol y cuchilla (si se incluye)

Utilice el minibol procesador para trocear hierbas aromáticas y procesar ingredientes en cantidades pequeñas, por ejemplo, carne, cebolla, frutos secos, mayonesa, verduras, purés, salsas y papilla para bebés.

- ⑬ minicuchilla
- ⑭ minibol

## para usar el minibol y la cuchilla

- 1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia.
- 2 Acople el bol sobre la unidad de potencia.
- 3 Acople el minibol sobre el eje motor desmontable; asegúrese de que las secciones cortadas queden alineadas con las lengüetas de fijación ⑫ en el bol principal.  
**Nota:** la tapa del bol principal no se puede acoplar si el minibol no está colocado correctamente.
- 4 Coloque la cuchilla sobre el eje motor ⑬.
- 5 Añada los ingredientes que vaya a procesar.
- 6 Ponga la tapa y encienda el aparato.

### seguridad

- No quite nunca la tapa hasta que la cuchilla se haya parado completamente.
- Las cuchillas están muy afiladas; manéjelas siempre con cuidado.

### importante

- No procese especias ya que podrían dañar el plástico.
- No procese alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo o chocolate ya que podrían dañar la cuchilla.

### consejos

- Las hierbas aromáticas se pican mejor si están limpias y secas.
- Añada siempre un poco de líquido al mezclar ingredientes cocinados para hacer papilla.
- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 1 o 2 cm aproximadamente.
- Al hacer mayonesa, añada el aceite por el tubo de entrada de alimentos.

## ⑮ molinillo triturador (si se incluye)

Utilice el molinillo triturador para procesar ingredientes secos como, por ejemplo, frutos secos o 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 chilis frescos.

- ⑯ tapa del molinillo
- ⑰ conjunto de cuchillas del molinillo triturador

## para usar el molinillo triturador

- 1 Coloque los ingredientes en el conjunto de cuchillas ⑰.
- 2 Acople la tapa ⑯ y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta ⑱.
- 3 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto ⑲.
- 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.
- Corte el jengibre en trozos pequeños antes de procesarlo.
- Para obtener mejores resultados, se recomienda utilizar el minibol para picar hierbas aromáticas.

## 26 exprimidor de cítricos (si se incluye)

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

- (a) cono
- (b) colador

### para utilizar el exprimidor de cítricos

- 1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia.
- 2 Acople el bol sobre la unidad de potencia.
- 3 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 16.
- 4 Coloque el cono sobre el eje motor y gírelo hasta que llegue abajo 17.
- 5 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 de forma regular para impedir la acumulación de pulpa y semillas.


### cuidado y limpieza

- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- **Maneje las cuchillas y los discos de corte con sumo cuidado; 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 18.

#### mezcladora

- 1 Vacíe el copa, desenrosque la unidad de cuchillas girando hacia la posición de desbloqueo  para soltarla. A continuación, retire la unidad de cuchillas empujando hacia arriba desde abajo.
- Hay que tener cuidado al quitar la unidad de cuchillas de la base.
- 2 Lave el copa a mano.
- 3 Quite el anillo de cierre y lávelo.
- 4 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo. **No sumerja la unidad de cuchillas en agua.**
- 5 Deje secar con las cuchillas hacia abajo.

#### batidor de varillas doble

- Retire las varillas del cabezal tirando de ellas suavemente hacia abajo. Lávelas con agua caliente y jabón.
- Limpie el cabezal con un paño húmedo y séquelo a continuación. **No sumerja el cabezal en agua.**

#### molinillo triturador

- Saque la unidad de cuchillas de la jarra girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Lave la jarra a mano.
- No toque las cuchillas afiladas – límpielas con un cepillo utilizando agua caliente con jabón, a continuación, aclárelas bien debajo del grifo. **No sumerja la unidad de cuchillas en el agua.**
- Póngala boca abajo y déjela 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, minibol, tapa, empujador	✓
cuchillas, utensilio para amasar	✓
eje de transmisión desmontable	✓
discos	✓
disco de capacidad máx	✓
batidores de varillas	✓
<b>No sumerja el cabezal en agua</b>	
copa de la mezcladora, tapa, tapón de llenado	✓
unidad de cuchillas y anillo de cierre para la mezcladora	✗
conjunto de cuchillas del molinillo triturador	✗
jarra 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](http://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](http://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 tapadera del bol no se ha cerrado correctamente.	Compruebe que el procesador esté enchufado.  Compruebe que el bol se encuentra correctamente acoplado, con el asa hacia la derecha.  Compruebe que el cierre de la tapadera está bien ubicado en la zona del asa.  <b>El procesador no funcionará si el bol y la tapadera se han acoplado incorrectamente.</b>
El molinillo/picadora compacto no funcionará.	El molinillo/picadora compacto no se ha ajustado correctamente.  El molinillo/picadora compacto no se ha ensamblado correctamente.	El molinillo/picadora compacto no funcionará si no está acoplado correctamente en el enclavamiento.  Compruebe que la unidad de cuchillas esté bien ajustada sobre la tapa del molinillo/picadora compacto.
La mezcladora no funciona.	La mezcladora no se ha acoplado correctamente.  La mezcladora no se ha ensamblado correctamente.	La mezcladora no funcionará si no está acoplada correctamente al enclavamiento.  Compruebe que la unidad de cuchillas esté bien ajustada dentro del copa.
El procesador se detiene o se ralentiza durante el proceso.	Protección de sobrecarga accionada. Procesador sobrecargado o sobrecalentado durante el funcionamiento.  Capacidad máxima sobrepasada.	Apague, desenchufe y deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos aproximadamente.  Consulte la tabla de velocidades para comprobar las capacidades máximas que se pueden procesar.
La mezcladora gotea por la base del conjunto de cuchillas.	Falta el sello. Sello incorrectamente colocado. Sello dañado	Compruebe que el sello esté bien colocado y sin dañar. Consulte "servicio técnico y atención al cliente" para un sello de recambio.
El anillo de cierre de la mezcladora falta de la unidad de potencia al sacarla del embalaje.	El anillo de cierre se empaqueta preacoplado a la unidad de cuchillas.	Desenrosque el copa y compruebe que el anillo de cierre esté acoplado a la unidad de cuchillas.  Consulte "servicio técnico y atención al cliente" para un sello de recambio.
Mal rendimiento de los.	Consulte los consejos de la sección oportuna "Utilizar el accesorio". Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	

# Dansk


Fold forsiden med illustrationerne ud.

## 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 de(n) medfølgende nedstopper(e).
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden at blenderglasset eller glasset til minihakkeren/kværnen er monteret.**
- Før skålens eller blenderens låg fjernes fra motorenheden:-
  - sluk maskinen;
  - vent til tilbehør/knive står helt stille;
  - pas på ikke at skrue blenderglasset 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 eftersat 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 foodprocessoren/blenderen kan føre til personskade.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm. Se det relevante afsnit om "brug af tilbehør" for yderligere sikkerhedsadvarsler for hvert enkelt tilbehør.

### **blendesikkerhed**

-  **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Lad varme ingredienser køle ned til stuetemperatur, før de kommer 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.
- Blend aldrig mere end - 1,5 l.

## snitte/rivepladesikkerhed

- **Tag aldrig låget af, før snittepladen står helt stille.**
- **Behandl skærepladerne forsigtigt - de er særdeles skarpe.**
- **Fyld ikke for meget i skålen – fyld ikke op over mærket for maks. kapacitet på skålen.**

## miniskål og knivsikkerhed

- Tag aldrig låget af, før knivsbladet er standset helt.
- Knivsbladet er meget skarpt og skal altid håndteres forsigtigt.

## minihakker/kværnsikkerhed

- Sæt aldrig knivenheden på maskinen, uden at låget sidder på.
- Skru aldrig låget løs, mens minihakkeren/kværnen sidder på køkkenmaskinen.
- Rør ikke ved de skarpe knive. Hold knivenheden væk fra børn.
- Minihakkeren/kværnen må aldrig tages af, før bladene er stoppet helt.
- Lad aldrig minihakkeren/kværnen køre længere end 60 sekunder ad gangen for at sikre, at den holder længst muligt. Sluk for maskinen, så snart konsistensen er rigtig.
- Maskinen kan ikke køre, hvis minihakkeren/kværnen sidder forkert.
- Der må ikke lægges gurkemejerod i minihakkeren/kværnen, da den er for hård og kan beskadige bladene.
- Tilbered ikke varme ingredienser i kværnen, lad dem afkøle til stuetemperatur før tilberedning.

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

### blender

- ⑩ midterprop
- ⑪ låg
- ⑫ blenderglas
- ⑬ tætningsring
- ⑭ knivenhed
- ⑮ bund



## A - standard tilbehør

- ⑩ kniv
- ⑪ dejredskab
- ⑫ plade til maks. kapacitet
- ⑬ tyk snitte-/grov riveplade

## B - tilbehør

Ikke alt tilbehør beskrevet nedenfor følger med din foodprocessor. Tilbehør afhænger af modeltypen. Find mere information om bestilling af tilbehør i afsnittet "service og kundepleje".

- ⑭ dobbelt piskeris (hvis medleveret)
- ⑮ tynd skæreskive/fin riveskive (hvis medleveret)
- ⑯ ekstrafin riveplade (hvis medleveret)
- ⑰ plade til pommefrites (hvis medleveret)
- ⑱ miniskål og kniv (hvis medleveret)
- ⑲ kværn (hvis leveret) (hvis medleveret)
- ⑳ citruspresser (hvis medleveret)


## sådan bruges foodprocessoren

- 1 Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden ①.
- 2 Sæt skålen på motorenheden. Vend håndtaget mod højre, og drej fremad ②, indtil den låser på plads.
- 3 Sæt et tilbehør ned over skålens drivaksel.
  - Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.
- 4 Sæt låget på - se efter, at toppen af drivakslen/redskabet er på plads midt i låget ③.
  - **Køkkenmaskinen kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på. Sørg for, at påfyldningstragten og skålens håndtag befinder sig på højre side.**
- 5 Sæt stikket i. Vælg en af følgende muligheder: -  
Hastighedskontrol – vælg manuelt den ønskede hastighed. (Se tabellen over anbefalede hastigheder).  
Impuls – brug impulsknappen (P) til korte perioder. Impulsen fungerer så længe kontrolknappen holdes på den indstilling.
- 6 Når maskinen har gjort arbejdet, drejes hastighedsreguleringen hen på slukket indstilling 'OFF' (O).
  - **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.

## sådan bruges blenderen

- 1 Sæt tætningsringen ⑬ ind i knivenheden ⑭, og sørg for, at tætningen sidder korrekt. **Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.**
- 2 Sæt knivenheden ⑭ ind i bunden ⑮.
- 3 Skru knivenheden på glasset, og sørg for at knivenheden er helt stram ④. Se grafikken på undersiden af motordelen således:

 - oplåst position

 - låst position

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

- 4 Kom ingredienserne i blenderglasset.
- 5 Sæt proppen på låget, sæt så låget på glasset og drej det med uret ⑤ for at låse.
- 6 Sæt blenderen på motordelen, og drej med uret ⑥ for at låse.
  - **Maskinen vil ikke fungere, hvis blenderen ikke er korrekt monteret på sikkerhedslåsen.**
- 7 Vælg en hastighed (se tabellen over anbefalede hastigheder) eller brug impulsknappen.

### tips

- 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. skrubes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde.
- Isk nusning – 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.
- Til at blende 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 1,5 liter - mindre ved væsker der skummer, f.eks. milkshake.

## tabel over anbefalede hastigheder

redskab/tilbehør	funktion	anbefalede hastighed	behandlingstid *	2imale mængder
Kniv	Alt i et kageblandinger	2	15-20 sek.	1,5 kg melvægt
	Butterdej – blanding af fedtstof i mel Tilsætning af vand til blanding af ingredienser	1 – 2	10 sek. 10-20 sek.	340g melvægt
	Snitning af fisk og magert kød Postejer og and terriner	2	10-30 sek.	600g maks. magert oksekød
	Snitning af grønsager	Impuls	5-10 sek.	500g
	Snitning af nødder	2	30-60 sek.	200g
	Purering af bløde frugter, kogte frugter og grønsager	2	10-30 sek.	1 kg
	Saucer, dressing og dips	2	2 min. maks.	800g
Knivsblad med pladen til mask kapacitet	Kolde supper	Start på hastighed 1, og gå op til 2	30-60 sek.	1,5 liter
	Milkshakes/pandekagedej o.l.		15-30 sek.	1 liter
Dobbelt piskeris	Æggehvider	2	60-90 sek.	6 (200g)
	Æg og sukker til sukkerbrødsdej	2	4-5 min.	3 (150g)
	Fløde	2	30 sek.	500 ml
	Sammenrøring af fedt og sukker til en krem	2	2 min. maks.	200g fedt 200g sukker
Ælteredskab	Gærdeje	2	60 sek.	1 kg samlede vægt
	Hvidt brødmel	2	60 sek.	600g melvægt
	Fuldkornsbrødmel	2	60 sek.	500g melvægt
Plader - snitte/rive	Faste madvarer, f.eks. gulerødder, faste oste	1 – 2	–	Fyld ikke op over mærket for maks. kapacitet på skålen
	Blødere madvarer, f.eks. agurker, tomater	1 - 2	–	
Ekstrafi riveplade	Parmesanost, kartofler til tyske kartoffelfrikadeller	Maks.	–	
Plade til pommes frites	Skærer kartofler til tynde pommes frites og ingredienser til gryderetter og dip (f.eks. agurker, æbler og pærer).	2	–	
Blender	Kolde væsker og drinks	2	15-30 sek.	1,5 liter
	Fondbaserede supper	2	30 sek.	1,2 liter
	Supper med mælk	2	30 sek.	1 liter
	<b>SKOLDNINGSRISIKO:</b> Varme ingredienserr bør afkøle til stuetemperatur, før de blendes.			
Miniskl og kniv	Kød	2	20 sek. + impuls	200g magert oksekød
	Snitning af urter	2	30 sek.	15g
	Snitning af nødder	2	30 sek.	50g
	Mayonnaise	2	30 sek.	2 æg 300g olie
	Puréer	2	30 sek.	200g
Citruspresser	Mindre ting dvs. lime og citroner	1	–	1 kg
	Større frugter dvs. appelsiner og grapefrugter			
Kværn	Maling af forskellige krydderier	2	30-60 sek.	50 g
	Maling af kaffebønner		30 sek.	
	Hakning af nødder	Impuls	10 sek.	50 g
	Maling af hvidløgsfed, friske chilipebre og ingefærrod	Impuls	10 sek.	30 g

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

## brug af tilbehør

Se ovenstående oversigt vedr. hastighed for det enkelte tilbehør.

### 16 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 rådt og tilberedt kød, grøntsager, nødder, pate, dip, til at pureere supper og også til at lave rasp af kiks og brød.

#### tips

- 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.

### 17 dejredskab

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 æltes kun i hånden. Det frarådes at ælte anden gang i skålen, da maskinen kan komme ud af balance.

### 18 plade til maks. kapacitet

Når der blendes væsker i skålen, skal man anvende pladen til maks. kapacitet sammen med knivsbladet. Det forebygger utætheder og forbedrer knivens snitteevne.

- 1 Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden.
- 2 Sæt skålen på motorenheden.
- 3 Sæt kniven på.
- 4 Tilsæt de madvarer, der skal forarbejdes.
- 5 Sæt kapacitetspladen ned over toppen af kniven, og sørg for, at den hviler på kanten indvendigt i skålen 7. **Der må ikke trykkes ned på kapacitetspladen.**
- 6 Sæt låg på og tænd maskinen.

### 20 dobbelt piskeris (hvis medleveret)

Bruges til lette blandinger som f.eks. æggeghvider, fløde, kondenseret mælk samt til piskning af æg og sukker til sukkerbrødsdej.

## brug af piskeris

- 1 Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden.
- 2 Sæt skålen på motorenheden.
- 3 Skub begge ris 8 sikkert i into the drive head.
- 4 Sæt piskeren godt fast ved forsigtigt at dreje den, til den falder ned over drivakslen.
- 5 Tilsæt ingredienserne.
- 6 Sæt låg på - sørg for, at enden af akslen sidder i midten af låget.
- 7 Tænd maskinen.

#### vigtigt

- **Piskeriset egner sig ikke til at lave alt i et kageblandinger, da disse er for tunge og vil beskadiget det. Brug altid knivsbladet.**

#### tips

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

#### sammenrøring af fedt og sukker

- Det bedste resultat opnås ved at lade fedtet blive blødt ved rumtemperatur (20° C) før sammenrøring. **Der må IKKE bruges fedt lige fra køleskabet, da det vil beskadige piskeriset.**
- Tunge ingredienser som f.eks. mel og tørret frugt, skal folde i med håndkraft.
- Den maksimale kapacitet og forarbejdningstiden, der angives i tabellen over anbefalede hastigheder, må ikke overskrides.

## snitte-/riveplader

#### vendbare snitte-/riveplader 19, 21

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.

#### plade til ekstrafin rivning 22 (hvis medleveret)

River parmesanost og kartofler til tyske kartoffelfrikadeller.

#### plade til pommes frites 23 (hvis medleveret)

Skærer kartofler til tynde pommes frites og ingredienser til gryderetter og dip (f.eks. agurker, æbler og pærer).

## brug af skærepladerne

- 1 Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden.
- 2 Sæt skålen på motorenheden.
- 3 Hold pladen i grebet i midten, sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad 9.
- 4 Sæt låget på.
- 5 Læg ingredienserne i påfyldningstragten. Vælg den størrelse påfyldningstragt, der skal bruges. Nedstopperen indeholder en mindre påfyldningstragt, der bruges til enkelte stykker eller tynde ingredienser. Hvis den lille påfyldningstragt skal bruges - sættes først den store nedstopper ned i påfyldningstragten.

Hvis den store påfyldningstragt skal bruges - bruges begge nedstoppere sammen.

- 6 Tænd maskinen og tryk jævnt med nedstopperen - **stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.**

#### tips

- 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 blanding. I modsat fald bruges den lille påfyldningstragt.
- Når pommes frites-skiven bruges, anbringes ingredienserne vandret.
- Når der snittes eller rives: Fødevarer anbragt lodret **10** bliver kortere, end hvis de anbringes vandret **11**.
- Der vil altid være en lille smule spild på skiven og i skålen efter blanding.

## 24 miniskål og kniv (hvis medleveret)

Anvend mini-processorskålen til at hakke krydderurter og behandle små mængder ingredienser som f.eks. kød, løg, nødder, mayonnaise, grøntsager, puré, saucer og babyrnad.

- Ⓐ minikniv
- Ⓑ miniskål

## sådan bruges miniskålen og -kniven

- 1 Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden.
- 2 Sæt skålen på motorenheden.
- 3 Sæt miniskålen ned over den aftagelige drivaksel – sørg for at det udskårne afsnit passer ud for styretapperne **12** på hovedskålen.

**Bemærk:** Hovedskålens låg kan ikke sættes på, hvis miniskålen ikke sidder rigtigt.

- 4 Sæt kniven ned over drivakslen **13**.
- 5 Hæld de ingredienser, der skal behandles.
- 6 Sæt låget på og tænd for maskinen.

#### sikkerhed

- Fjern aldrig låget, før kniven helt er holdt op med at dreje.
- Kniven er meget skarp – den skal altid behandles med forsigtighed.

#### vigtigt

- Behandl ikke krydderier – de kan beskadige plastikdelene.
- Behandl ikke hårde madvarer, f.eks. kaffebønner, isterninger og chokolade – da de kan beskadige kniven.

#### tips

- Det er bedst at hakke krydderurter, når de er rene og tørre.
- Tilsæt altid lidt væske, når der blendes kogte ingredienser til babyrnad.
- Skær madvarer som f.eks. kød, brød, grøntsager i terninger på ca. 1-2 cm før bearbejdningen.
- Når der laves mayonnaise, skal olien tilsættes gennem tilførselsrøret.

## 25 kværn (hvis medleveret)

Brug kværnen til at hakke tørre ingredienser som f.eks. nødder eller kaffebønner og til at male krydderier som f.eks.: Sorte peberkorn, kardemommefrø, kommenfrø, korianderfrø, fennikelfrø, frisk ingefærrod, hvidløgsfed og friske chilipebre.

- Ⓐ låg til kværn
- Ⓑ knivenhed til kværn

## sådan bruges kværnen.

- 1 Læg ingredienserne i knivenheden **16**.
- 2 Sæt låget **Ⓐ** på, og drej mod uret for at lukke **14**.
- 3 Sæt kværnen på motorenheden, og drej i urets retning for at låse **15**.
- 4 Vælg en hastighed eller brug impulsknappen (P).

#### tips

- Det bedste resultat, når man maler krydderier, opnås ved ikke at male mere end 50 g ad gangen i kværnen.
- Hele krydderier bibeholder deres aroma meget længere end malede krydderier, så det er bedst at male en lille mængde friske krydderier ad gangen for at bibeholde aromaen.
- Det er bedst at riste hele krydderier før de males, for at frigøre den maksimale aroma og essentielle olier.
- Skær ingefær i små stykker før de males.
- Det anbefales at mini-skålen monteres, når der hakkes krydderurter.

## 26 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 den aftagelige drivaksel på motorenheden.
  - 2 Sæt skålen på motorenheden.
  - 3 Sæt sien ned i skålen - sørg for, at siens håndtag låses på plads lige over håndtaget på skålen **16**.
  - 4 Sæt keglen ned over drivakslen og drej den, til den falder helt ned på plads **17**.
  - 5 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 for de presses.
  - Bevæg frugten fra side til side, mens den presses for at udvinde mest mulig saft.
  - Når der presses store mængder, skal siet tømmes regelmæssigt for at forebygge akkumulering af frugtkød og kerner.

## pleje og rengøring

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

### 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 **18**.

### blender

- 1 Tøm kanden, skrue kniven løs ved at dreje hen på oplåst position **1** or at løsøre den. Tag så knivenheden af ved at skubbe op nedenfra.
- Vær forsigtig, når knivenheden tages af bunden.
- 2 Vask glasset i hånden.
- 3 Fjern og vask pakningen.
- 4 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen. **Kom ikke knivenheden i vand.**
- 5 Vendes på hovedet til tørring.

### dobbelt piskeris

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

### kværn

- Fjern knivenheden fra kanden ved at dreje i retning mod uret.
- Vask kanden i hånden.
- Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand, og skyl grundigt under vandhanen. **Kom ikke knivenheden i vand.**
- Lad den tørre vendt på hovedet.

### alle andre dele

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

Dele	Dele, der kan vaskes i opvaskemaskinen
hovedskål, miniskål, låg, skubber	✓
kniv, dejredskab	✓
aftagelig drivaksel	✓
plader	✓
plade til maks. kapacitet	✓
piskeris <b>Piskerens drivhoved må ikke sænkes ned i vand</b>	✓
blenderglas, låg, midterprop	✓
knivenhed og tætning til blender	✗
samling af knivenheden til kværnen	✗
kande 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](http://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](http://www.kenwoodworld.com) eller webstedet 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.  Sørg for at skålet er placeret korrekt, med håndtaget mod den højre side.  Sørg for at lågets sikkerhedslås er placeret korrekt i håndtaget.  <b>Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.</b>
Minihakker/kværn fungerer ikke.	Minihakker/kværn låser ikke korrekt.  Minihakker/kværn ikke samlet korrekt.	Minihakkeren/kværnen kan ikke fungere, hvis den ikke er sat korrekt på låsen.  Se efter, at knivenheden sidder stramt på minihakkerens/kværnens låg.
Blenderen fungerer ikke.	Blenderen er ikke låst korrekt fast.  Blenderen er ikke samlet korrekt.	Blenderen ville ikke fungere, hvis den er sat forkert i låsen.  Kontrollér, at knivenheden sidder helt stramt i blenderglasset.
Processoren stopper eller kører langsommere under forarbejdning.	Overbelastningsbeskyttelse aktiveret. Processor overbelastet eller overophedet under brug. Maks. kapacitet overskredet.	Sluk og tag stikket ud, så maskinen kan køle af i ca. 15 minutter.  Se tabellen over anbefalede hastigheder for hvor store mængder, der kan forarbejdes.
Blenderen er utæt ved knivenhedens nederste del.	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.
Blendertætningen mangler fra knivenheden, når den tages ud af emballagen.	Tætningen pakkes allerede monteret på knivsenheden.	Skrue glasset løst, og se efter, at tætningen er sat på knivenheden. Se "service og kundepleje" for at få erstattet tætningsringen.
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt.	Se tips i afsnittet "Brug af tilbehør". Kontrollér, at tilbehøret er samlet og sat rigtigt på.	

# Svenska


Vik ut främre omslaget med bilderna.

## 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 matarstaven (-arna) som levererades med matberedaren.
- **Montera aldrig bladenheten på drivenheten utan att mixerkannan eller den kompakta hackaren/kvarnen är monterad.**
- Tänk på följande innan du tar bort locket från skålen, mixerkannan eller hackaren/kvarnen från drivenheten: -
  - stänga av;
  - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla;
  - var försiktig så du inte skruvar bort mixerkannan eller den kompakta hackaren/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 obebakad 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 överflödiga 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 fransäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Om du använder matberedaren/mixern på fel sätt kan det resultera i skada.
- Maxbedömningen baseras på det tillbehör som kräver störst effekt. Andra tillbehör kan vara mindre energikrävande.  
Se relevant avsnitt under "använda tillbehören" för information om ytterligare säkerhetsvarningar för varje enskilt tillbehör

### **säkerheten med mixern**

-  **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **RISK FÖR BRÄNSKADOR:** 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 eggjar vid rengöring.
- Använd mixern bara när locket sitter på.
- Använd endast bågaren 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 bågaren.
- Överskrid aldrig 2kapaciteten på 1,5 liter.



## skär/strimlingsskivorna

- **Ta aldrig av locket förrän skärskivan är helt stilla.**
- **Var försiktig när du hanterar skärskivorna – de är extremt vassa.**
- **Överfyll inte skålen – överskrid inte 2kapaciteten som är markerad på skålen.**

## säkerheten med miniskål och kniv

- Ta aldrig bort locket förrän knivbladet har stannat helt.
- Knivbladet är mycket vasst. Hantera det med försiktighet.

## säkerheten med den kompakta hackaren/kvarnen

- Fäst aldrig bladenheten på din matberedare utan att locket är fastskruvat.
- Skruva aldrig av locket medan den kompakta hackaren/kvarnen är monterad på din apparat.
- Vidrör inte de vassa bladen. Håll bladenheten utom räckhåll för barn.
- Ta aldrig bort den kompakta hackaren/kvarnen förrän bladen har stannat helt.
- Du kan se till att din kompakta hackare/kvarn håller längre om du inte kör den i mer än 60 sekunder i sträck. Stäng av så snart som du fått rätt konsistens.
- Maskinen fungerar inte om den kompakta hackaren/kvarnen inte är korrekt monterad.
- Mal inte gurkmejarot i den kompakta hackaren/kvarnen. Det är för hårt och kan skada bladen.
- Behandla inte heta ingredienser i kvarnen. Låt svalna till rumstemperatur innan bearbetning.

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

#### mixer

- ⑩ påfyllningslock
- ⑪ lock
- ⑫ bågare
- ⑬ tättningsring
- ⑭ bladenhet
- ⑮ bas

## A - standardtillbehör

- ⑩ knivblad
- ⑪ degverktyg
- ⑫ maxkapacitetsskiva
- ⑬ grov skivnings/rivningsskiva

## B – extra tillbehör

Inte alla de nedan angivna tillsatserna följer med din matberedare. Vilka tillbehör som följer med är beroende på modellvarianten. För mer information eller för att beställa ytterligare tillbehör, se under "service och kundtjänst".

- ⑭ dubbel visp (om sådan medföljer)
- ⑮ skiva för tunn skivning/rivning (om sådan medföljer)
- ⑯ skiva för extrafin rivning (om sådan medföljer)
- ⑰ pommefrites-skiva (om sådan medföljer)
- ⑱ miniskål och blad (om sådan medföljer)
- ⑲ kvarn (om sådan medföljer)
- ⑳ citruspress (om sådan medföljer)

## använda matberedaren

- 1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på drivenheten ①.
- 2 Montera skålen på drivenheten. Placera handtaget mot höger sida och vrid framåt ② till 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 och se till att drivaxelns/tillsatsens övre ände kommer in i mitten på locket ③.
  - **Matberedaren startar inte om skålen och locket inte är ordentligt fastlåsta. Kontrollera att matarröret och skålens handtag sitter på höger sida.**
- 5 Sätt i kontakten. Välj ett av följande alternativ: -  
Hastighetsreglering – välj manuellt önskad hastighet (titta på diagrammet över rekommenderade hastigheter).  
Puls – använd pulsknappen (P) för korta stötar.  
Pulskörningen pågår så länge reglaget är aktiverat.
- 6 När bearbetningen är klar ställer du hastighetsreglaget i läge "OFF" (O).
  - **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.

## så här använder du den mixern

- 1 Montera tätningssringen ⑬ på bladenheten ⑭. Kontrollera att ringen är korrekt placerad. **Läckage kan uppstå om tätningssringen skadas eller sätts på felaktigt.**
- 2 Sätt på bladenheten ⑭ i basen ⑮.
- 3 Skruva fast knivsatsen på bägaren och se till att knivsatsen är ordentligt åtskruvad ④. Se bilderna på undersidan av basen med följande betydelse:

 – ej låst läge

 – låst läge

**Mixern fungerar inte om den inte är korrekt monterad.**

- 4 Lägg ingredienserna i bägaren.
- 5 Placera påfyllningslocket i bägarens lock och vrid medurs ⑤ för att låsa.
- 6 Placera mixern på drivenheten och vrid medurs för att låsa fast den ⑥.
  - **Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt fastlåst.**
- 7 Välj en hastighet (titta på diagrammet för rekommenderad hastighet) eller använd pulskontrollen.

### tips

- När du gör majonnäs ska du lägga i alla ingredienserna utom oljan i mixern. Ta bort locket till påfyllningshålet. Håll 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 1,5 liter - mindre för skummande vätskor som milkshake.

## tabell med rekommenderade hastigheter

verktyg/tillsats	funktion	rekommenderad hastighet	bearbetnings-tid *	2 mängder
Knivblad	Allt-i-ett, kakmix	2	15-20 sek.	1,5Kg mjölvikt
	Pajdeg – finfördela fett i mjölet Tillsätta vatten till pajdegen	1 - 2	10 sek. 10-20 sek.	340g mjölvikt
	Hacka fisk och magert kött Patéer och terriner	2	10-30 sek.	600g 2 magert kött
	Hacka grönsaker	Puls	5-10 sek.	500g
	Hacka nötter	2	30-60 sek.	200g
	Puréa mjuk frukt, tillagad frukt och grönsaker	2	10-30 sek.	1Kg
	Såser, dressing och dip	2	2 minuter max	800g
Knivblad med maxkapacitetsskiva	Kalla soppor	Börja med hastighet 1 och öka till hastighet 2	30-60 sek.	1,5 liter
	Milkshake/smet		15-30 sek.	1 liter
Dubbel visp	Äggvita	2	60-90 sek.	6 (200g)
	Ägg och socker till sockerkaka	2	4-5 min.	3 (150g)
	Grädde	2	30 sek.	500 ml
	Vispa upp matfett och socker	2	2 minuter max	200g fett 200g socker
Degredskap	Jästdegar	2	60 sek.	1Kg totalvikt
	Vetemjöl	2	60 sek.	600g mjölvikt
	Fullkornsmjöl	2	60 sek.	500g mjölvikt
Skivor - skivning/rivning	Fasta livsmedel såsom motor, hård ost	1 - 2	–	Fyll aldrig mer än den 2kapacitet som anges på skålen.
	Mjukare livsmedel såsom gurka, tomat	1 – 2	–	
Extrafin rivning	Parmesanost, potatis för tyska potatisklimpar	2	–	
Pommes frites-skiva	Strimlar potatis för tunna pommes frites och ingredienser för grytor och dip (t.ex. gurka, äpple och päron).	2	–	
Mixer	Kalla vätskor och drycker	2	15-30 sek.	1,5 liter
	Buljongbaserade soppor	2	30 sek.	1,2 liter
	Soppor med mjölk	2	30 sek.	1 liter
<b>RISK FÖR BRÄNSKADOR:</b> Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du mixer dem.				
Miniskål och kniv	Kött	2	20 sek. + puls	200g magert kött
	Hacka örter	2	30 sek.	15g
	Hacka nötter	2	30 sek.	50g
	Majonnäs	2	30 sek.	2 ägg 300g olja
	Puréer	2	30 sek.	200g
Citruspress	Mindre frukter, dvs. lime och citroner	1	–	1Kg
	Större frukter, dvs. apelsiner och grapefrukt			
Kvarn	Malning av många olika kryddor	2	30-60 sek.	50 g
	Malning av kaffeböner		30 sek.	
	Hacka nötter	Puls	10 sek.	50 g
	Bereda vitlöksklyftor, färsk chili och färsk ingefära	Puls	10 sek.	30 g

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

## använda tillsatserna

Se tabellen med rekommenderade hastigheter för de enskilda tillsatserna.

### 16 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 brödsmlur.

#### 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.

### 17 degverktyg

Används för jästdegar.

- Lägg de torra ingredienserna i skålen och håll ner våtska 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.

### 18 maxkapacitetsskiva

När våtskor blandas i skålen måste maxkapacitetsskivan användas med knivbladet. Det förhindrar läckor och förbättrar bladets hackförmåga.

- 1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på drivenheten.
- 2 Montera skålen på drivenheten.
- 3 Montera knivbladet.
- 4 Tillsätt ingredienserna som ska köras.
- 5 Montera skivan över toppen på bladet och kontrollera att den vilar mot kanten inuti skålen 7. **Tryck inte ned på skivan.**
- 6 Sätt på locket och koppla på.

### 20 dubbel visp (om sådan medföljer)

Använd för lätta blandningar som äggvitor, grädde, kondenserad mjölk samt för att vispa ägg och socker för fettfria sockerkakor.

## använda vispen

- 1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på drivenheten.
- 2 Montera skålen på drivenheten.
- 3 Tryck in båda visparna 8 ordentligt i drivenheten.
- 4 Montera vispen genom att vrida den försiktigt tills den faller ner över drivaxeln.
- 5 Tillsätt ingredienserna.
- 6 Sätt på locket – kontrollera att drivaxelns övre ände hamnar mitt i locket.
- 7 Slå på.

#### viktigt

- **Vispen är inte avsedd för allt-i-ett-kakmix eftersom sådan mix är för tung. Vispen kommer då att skadas. Använd alltid knivbladet.**

#### tips

- Du får bäst resultat om äggen har rumstemperatur.
- Se till att skål och vispar är rena och fria från fett innan du vispar.
- **vispa upp matfett och socker**
- För bästa resultat ska matfettet få mjukna i rumstemperatur (20 °C) innan det vispas. **ANVÄND INTE matfett direkt från kylen, det kommer att skada vispen.**
- Tyngre ingredienser som mjöl och torkad frukt ska vändas ned för hand.
- Fyll inte på mer än vad som anges som 2imikapacitet och låt inte apparaten gå längre än den bearbetningstid som anges i diagrammet över rekommenderad hastighet.

## skivnings/rivningsskivor

### vändbara skivnings/rivningsskivor 19, 21

Använd rivningssidan för ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande konsistens.

Använd skivningskivan för ost, morötter, potatis, vitkål, gurka, zucchini, rödbetor och lök.

### skiva för extrafin rivning 22 (om sådan medföljer)

River parmesanost och potatis till raggmunk

### pommes frites-skiva 23 (om sådan medföljer)

Strimlar potatis för tunna pommes frites och ingredienser för grytor och dip (t.ex. gurka, äpple och päron).

## använda skärskivorna

- 1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på drivenheten.
- 2 Montera skålen på drivenheten.
- 3 Håll i handtaget i mitten och lägg skivan på drivaxeln med önskad sida uppåt 9.
- 4 Sätt på locket.
- 5 Lägg livsmedlen i matarröret.  
Välj vilken storlek matarrör du ska använda. I stöten finns ett mindre matarrör för matning av enskilda eller tunna bitar. För att använda det lilla matarröret – sätt den större stöten i matarröret.  
För att använda det större matarröret – tryck ihop de båda stötarna.

- 6 Slå på matberedaren och tryck ner livsmedlen i jämn takt med matarstaven – **stoppa aldrig ner fingrarna i matarröret.**

#### tips

- Använd färsk ingredienser.
- Skär inte i för små bitar. Fyll större delen av matarröret. Alternativt, använd det mindre matarröret.
- Ingredienserna ska placeras horisontellt när pommes frites-skäraren används.
- När du skivar eller river: livsmedel som placeras upprätt 10 blir kortare än livsmedel som placeras horisontellt 11.
- Det blir alltid lite skräp kvar på skivan eller i skålen efter bearbetningen.

## 24 miniskål och kniv (om sådan medföljer)

Använd miniskålen för att hacka örtyddor och köra små mängder såsom kött, lök, nötter, majonnäs, grönsaker, puréer, såser och barnmat.

- Ⓐ miniblad
- Ⓑ miniskål

## så här använder du miniskålen och kniven

- 1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på drivenheten.
- 2 Montera skålen på drivenheten.
- 3 Montera miniskålen över den löstagbara drivaxeln – kontrollera att de utskurna delarna motsvarar låsfilikarna 12 på huvudskålen.  
**Obs!** Huvudskålens lock kan inte monteras om miniskålen inte är korrekt placerad.
- 4 Sätt knivbladet på drivaxeln 13.
- 5 Tillsätt ingredienserna som ska köras.
- 6 Sätt på locket och koppla på.

#### säkerheten

- Ta aldrig bort locket förrän knivbladet har stannat helt.
- Knivbladet är mycket vasst. Hantera det med försiktighet.

#### viktigt

- Kör inte kryddor. Då kan plasten skadas.
- Kör inte hårda livsmedel såsom kaffeböner, istärningar eller choklad. Då kan bladet skadas.

#### tips

- Örtkryddor hackas bäst om de är rena och torra.
- Tillsätt alltid lite vätska vid mixning av tillagade ingredienser till barnmat.
- Skär livsmedel såsom kött, bröd, grönsaker i 1-2 cm stora tärningar innan de körs.
- Häll oljan i matarröret för att göra majonnäs.

## 25 kvarn (om sådan medföljer)

Använd kvarnen till att hacka torra ingredienser som t.ex. nötter kaffeböner och till att mala kryddor som t.ex.: - svartpepparkorn, kardemummafrön, kumminfrön, korianderfrön, fänkålsfrön, färsk ingefära, vitlöksklyftor och färsk chili.

- Ⓐ lock till kvarnen
- Ⓑ knivsats till kvarn

## använda kvarnen.

- 1 Placera ingredienserna i knivsatsen Ⓐ.
- 2 Sätt på locket till kvarnen Ⓐ och vrid medurs tills det är fastlåst 14.
- 3 Placera kvarnen på drivenheten och lås fast den genom att vrida den medurs 15.
- 4 Välj en hastighet eller använd pulsreglaget (P).

#### tips

- För bäst resultat när du mal kryddor rekommenderar vi att du inte mal mer än 50 g åt gången i kvarnen.
- Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda. Därför är det bäst att bara mala den mängd du behöver för varje recept så att du bevarar smakerna.
- För att kryddorna ska avge så mycket smak och essentiella oljor som möjligt, bör du rosta dem innan du mal dem.
- Skär ingefära i små bitar innan du mal den.
- För bästa resultat bör du använda miniskålen när du hackar örter.

## 26 citruspress (om sådan medföljer)

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

- Ⓐ kon
- Ⓑ sil

## använda citruspressen

- 1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på drivenheten.
  - 2 Montera skålen på drivenheten.
  - 3 Passa in silen i skålen – kontrollera att handtaget på silen är i låst läge, direkt ovanför handtaget på skålen 16.
  - 4 Sätt konen på drivaxeln och vrid runt tills den har gått hela vägen ner 17.
  - 5 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.
  - Om 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.
- **Hantera kniv och skärskivor försiktigt - de är extremt vassa.**
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Detta är helt normalt. Plasten skadas inte, och mat som du lagar senare påverkas inte heller på något sätt. Om du gnuggar med en trasa doppad i vegetabilisk olja försvinner missfärgningen.

### 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 18.

### mixer

- 1 Töm bågaren och skruva loss knivsatsen genom att vrida den till upplåst läge  för att frigöra den. Ta sedan bort knivenheten genom att trycka uppåt från undersidan.
- Var försiktig när du tar bort bladenheten från basen.
- 2 Diska bågaren för hand.
- 3 Ta ut och diska tättningsringen.
- 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.

### dubbel visp

- Ta loss visparna från drivenheten genom att försiktigt dra i dem. Diska i varmt vatten med diskmedel.
- Torka av drivhuvudet med fuktig trasa och torka sedan torrt.

### Doppa aldrig ner drivhuvudet i vatten.

### kvarn

- Ta bort bladenheten från behållaren genom att vrida den moturs.
- Tvätta behållaren 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
huvudskål, miniskål, lock, matare	✓
knivblad, degverktyg	✓
löstagbar drivaxel	✓
skivor	✓
maxkapacitetsskiva	✓
vispar <b>doppa inte drivhuvudet i vatten.</b>	✓
bågare, lock, påfyllningslock	✓
knivsats och tätning för mixer	✗
knivsats till kvarn	✗
behållare till kvarn	✓
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](http://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](http://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 avfallshandling. 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 höger sida.  Kontrollera att locket låser korrekt i handtagsområdet.  <b>Matberedaren fungerar inte om skålen och locket sätts på felaktigt.</b>
Den kompakta hackaren/kvarnen fungerar inte.	Den kompakta hackaren/kvarnen är inte ordentligt fastlåst.  Den kompakta hackaren/kvarnen är rätt monterad.	Den kompakta hackaren/kvarnen fungerar inte om den inte sitter rätt i förreglingen.  Kontrollera att bladenheten är tillräckligt hårt påskruvad på lock till den kompakta hackaren/kvarnen.
Mixern fungerar inte.	Mixern är inte låst på rätt sätt.  Mixern är inte korrekt monterad.	Mixern fungerar inte om den inte har monterats korrekt på låset.  Kontrollera att knivsatsen är tillräckligt hårt påskruvad i bågaren.
Apparaten går stannar eller går långsamt under bearbetningen.	Överbelastningsskyddet aktiverat. Drivenheten överbelastad eller överhettad under drift.  2imal kapacitet har överskridits.	Stäng av, dra ut kontakten och låt apparaten svalna i cirka 15 minuter.  Titta på hastighetsdiagrammet för information om hur stora mängder som kan bearbetas.
Mixern läcker från bladenhetens bas.	Tätningsskivan saknas. Tätningsskivan sitter inte rätt. Tätningsskivan skadad.	Se till att tätningsskivan sitter rätt och att den inte är skadad. Se "service och kundtjänst" om du behöver en ny tätningsskiva.
Mixertätning saknas på knivsatsen när den packas upp.	Tätningen är förmonterad på knivsatsen.	Skruva loss bågaren och kontrollera att tätningen är monterad på knivsatsen. Se "service och kundtjänst" om du behöver en ny tätningsskiva.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska.	Se tipsen i motsvarande avsnitt "Använda tillsatser". Se till att tillsatserna har satts ihop ordentligt.	

# Norsk

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 mosebegeret 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. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.
- **Ikke sett knivenheten på strømenheten uten at mikserglasset eller den kompakte hakkeren/kvernen sitter på.**
- Før du fjerner lokket fra bollen eller hurtigmikseren eller den kompakte hakkeren/kvernen fra strømenheten:-
  - slå av maskinen;
  - vente til ekstrautstyret/stålkniven har stoppet helt opp;
  - vær nøye med å ikke skru løs mikserglasset eller den kompakte hakkeren/kvernen fra knivenheten.
- 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 prosessoren/moseren kan føre til skader.
- Maksimum kapasitet er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.  
Se i den relevante delen under Bruke festene for ytterligere sikkerhetsadvarsler for hvert feste.

### **sikkerhet for 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 moseren, 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.
- Bland aldri mer enn opp til maksimalt nivå – 1,5 liter.

## **sikkerhet for skjære-/riveplater**

- **Aldri fjern lokket før skjæreplaten har stanset helt.**
- **Vær forsiktig med skjæreplatene - de er veldig skarpe**
- **Ikke overfyll bollen: du må ikke overskride maksimalt kapasitetsnivå som er merket på bollen.**

## **sikkerhet for minibolle og kniv**

- Fern aldri lokket før knivbladet har stanset helt.
- Knivbladet er veldig skarpt – vær alltid forsiktig når du håndterer det.

## **sikkerhet for kompakt hakker/kvern**

- Sett aldri knivenheten i maskinen uten at lokket er montert.
- Ikke skru av lokket mens den kompakte hakkeren/kvernen sitter på maskinen.
- Ikke berør de skarpe knivene, og hold barn unna knivenheten.
- Ikke fjern den kompakte hakkeren/kvernen før knivbladene har stanset helt.
- Sikre at den kompakte hakkeren/kvernen varer lengst mulig ved å aldri kjøre den kontinuerlig i mer enn 60 sekunder. Slå av så snart du har oppnådd riktig konsistens.
- Maskinen fungerer ikke hvis den kompakte hakkeren/kvernen ikke sitter riktig på.
- Ikke prosesser gurkemeierot i den kompakte hakkeren/kvernen da disse røttene er for harde og kan skade knivbladene.
- Ikke mal varme ingredienser i kvernen. La dem avkjøle seg til romtemperatur før du maler dem.

### **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 Vedlikehold og rengjøring

## deler

### foodprocessor

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

## mikser

- ⑩ påfyllingslokk
- ⑪ lokk
- ⑫ mikserglass
- ⑬ tetningsring
- ⑭ knivenhet
- ⑮ base

## A – standardtilbehør

- ⑩ knivblad
- ⑪ elter
- ⑫ maks-kapasitetsplate
- ⑬ tykk skjæreplate/grov skjæreplate

## B – ekstra tilbehør

Ikke alt tilbehøret som er nevnt ovenfor følger med din maskinmodell. Tilbehør avhenger av modellen du har. Hvis du vil ha mer informasjon eller bestille mer tilbehør, kan du se delen «service og kundetjeneste».

- ⑭ dobbel visp (hvis den følger med)
- ⑮ plate for tynne skiver/finriving (hvis den følger med)
- ⑯ ekstra fin riveplate (hvis den følger med)
- ⑰ pommefrites-plate (hvis den følger med)
- ⑱ minibolle og blad (hvis den følger med)
- ⑲ kvern (hvis den følger med)
- ⑳ sitruspresse (hvis den følger med)

## bruk av foodprocessoren

- 1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten ①.
- 2 Sett bollen på drivenheten. Plasser håndtaket mot høyre side og vri framover ② til det låses fast.
- 3 Fest ekstrautstyr over bollens drivaksel.
  - Sett alltid bollen og festet på plass på prosessoren før du legger til ingredienser.
- 4 Fest lokket og sørg for at toppen av drivakselen/verktøyet festes i midten av lokket ③.
  - **Prosessoren vil ikke fungere hvis bollen eller lokket ikke er festet skikkelig i sperrelåsen. Kontroller at påfyllingstrakten og bollehåndtaket er plassert på høyre side.**
- 5 Sett i støpselet. Velg ett av følgende alternativer:
  - Hastighetsstyring – velg hastigheten du ønsker manuelt (se oversikten over anbefalte hastigheter).
  - Puls – bruk puls (P) i korte tidsrom. Pulsen er i drift så lenge kontrollskiven holdes i stillingen.
- 6 Når du er ferdig med bearbeidingen, slå hastighetsregulatoren på null ('O').
  - **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).

## slik bruker du hurtigmikseren

- 1 Sett tetningsringen ⑬ inn i knivenheten ⑭ – pass på at tetningsringen sitter på korrekt plass. **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**
- 2 Sett på knivenheten ⑭ i basen ⑮.
- 3 Skru knivinnsetsen fast på glasset – se til at knivinnsetsen er skrudd godt til ④. Se illustrasjonen på undersiden av basen som følger:
  -  - ulåst posisjon
  -  - låst posisjon
- Moseren vil ikke fungere hvis den ikke er riktig festet.**
- 4 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 5 Sett påfyllingslokket på lokket og sett så lokket på mikserglasset og vri medsols ⑤ for å låse det på plass.
- 6 Plasser hurtigmikseren på el-enheten og vri medsols ⑥ slik at den låses på plass.
  - **Apparatet fungerer ikke hvis hurtigmikseren er feil montert på sikkerhetssperren.**
- 7 Velg en hastighet (se anbefalt hastighet på diagrammet) eller bruk pulsekontrollen.

### tips

- Når du lager majones, legger du alle ingrediensene unntatt oljen i moseren. Fjern traktdekslet. 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 moseren er plassert feil.
- Når du skal blande tørre ingredienser, skjærer du dem i biter, fjerner traktdekslet og mens apparatet kjører, legger du i én og én bit. 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 1,5 liter væske i hurtigmikseren. Maks. mengde er noe mindre for luftige væskeblandinger, som milkshake.

## tabell over anbefalt hastighet

Verktøy/tilbehør	Funksjon	Anbefalt hastighet	Behandlings-tid *	Maksimums-kapasitet
Knivblad	Alt-i-ett-kakemiks	2	15-20 sek.	1,5 kg melvekt
	Butterdeig – smuldre smør i mel Tilsette vann for å binde ingrediensene til butterdeig	1-2	10 sek. 10-20 sek.	340g melvekt
	Skjære opp fisk og magert kjøtt Posteier og terriner	2	10-30 sek.	600g maks magert storfekjøtt
	Skjære opp grønnsaker	Puls	5-10 sek.	500g
	Hakke nøtter	2	30-60 sek.	200g
	Mose myk frukt, kokt frukt og grønnsaker	2	10-30 sek.	1 kg
	Sauser, dressing og dipper	2	maks. 2 min.	800g
Knivblad med maks-kapasitetsplate	Kalde supper	Start med hastighet 1 og	30-60 sek.	1,5 liter
	Milkshaker/røre	øk til 2	15-30 sek.	1 liter
Dobbel visp	Eggehviter	2	60-90 sek.	6 (200g)
	Egg og sukker til sukkerbrød	2	4-5 min.	3 (150g)
	Fløte	2	30 sek.	500 ml
	Røre fett og sukker hvitt	2	maks. 2 min.	200g fett 200g sukker
Deigkrok	Gjærdeig	2	60 sek.	1 kg totalvekt
	Loffmel	2	60 sek.	600g melvekt
	Grovbrødmel	2	60 sek.	500g melvekt
Plater - skjære/strimle	Faste matvarer som gulrøtter, hard ost	1-2	–	Ikke fyll over maksimal kapasitet som er merket av på bollen
	Mykere mat som agurker, tomater	1-2	–	
Ekstra fin rasp	Parmesanost, poteter til raspeballer	2	–	
Pommes frites-plate	Kutter poteter til tynne pommes frites og ingredienser til gryteretter og dipper (f.eks. agurk, eple og pære).	2	–	
Mikser	Kalde væsker og drikkevarer	2	15-30 sek.	1,5 liter
	Kraftbaserte supper	2	30 sek.	1,2 liter
	Supper med melk	2	30 sek.	1 liter
	<b>SKÅLDEFARE:</b> Varmer ingredienser må avkjøles til romtemperatur før miksing.			
Minibolle og kniv	Kjøtt	2	20 sek. + Puls	200g magert storfekjøtt
	Hakke opp urter	2	30 sek.	15g
	Hakke nøtter	2	30 sek.	50g
	Majones	2	30 sek.	2 egg 300g olje
	Pureer	2	30 sek.	200g
Sitruspresse	Mindre varer, f.eks. lime og sitron Større frukt som appelsiner og grapefrukt	1	–	1 kg
Kvern	Male en rekke krydder	2	30-60 sek.	50 g
	Male kaffebønner		30 sek.	
	Hakke nøtter	Puls	10 sek.	50g
	Prosessere hvitløkkløfter, fersk chili og fersk ingefærrot	Puls	10 sek.	30g

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

## bruke ekstrautstyret

Se i tabellen over anbefalt hastighet for hvert ekstrautstyr.

### 16 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.

#### 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.

### 17 elter

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.

### 18 maks.-kapasitetsplate

Mens du mikser væsker i bollen må maks.-kapasitetsplaten brukes sammen med knivbladet. Den forhindrer lekkasjer og forbedrer bladets skjæreytelse.

- 1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten.
- 2 Sett bollen på el-enheten.
- 3 Fest knivbladet.
- 4 Tilsett ingredienser som skal behandles.
- 5 Sett maks.-kapasitetsplaten over toppen av bladet. Pass på at den sitter på kanten inne i bollen **7**. **Ikke skyv nedover på kapasitetsplaten.**
- 6 Fest lokket og slå på.

### 20 dobbel visp (hvis den følger med)

Bruk til lette blandinger som eggehviter, kremfløte, kondensert melk og til å vispe egg og sukker til kakebunner uten fett.

## bruke vispen

- 1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten.
- 2 Sett bollen på el-enheten.
- 3 Skyv hver visp **8** trygt inn i drivhodet.
- 4 Fest vispen forsiktig ved å vri den til den faller over drivakselen.
- 5 Tilsett ingrediensene.
- 6 Fest lokket og sørg for at enden på skaftet fester seg i midten av lokket.
- 7 Slå på.

#### viktig

- **Vispen er ikke egnet til å lage alt-i-ett-kakemikser, da disse er for tunge og vil skade den. Bruk alltid knivbladet.**

#### tips

- Du oppnår best mulig resultater når eggene oppbevares i romtemperatur.
- Sørg for at bollen og vispene er rene og fettfrie før visping.

#### røre fett og sukker hvitt

- For best mulig resultat bør fett og sukker myknes i romtemperatur (20°C) før røringen. **IKKE bruk fett rett fra kjøleskapet da dette vil skade vispen.**
- Tyngre ingredienser som mel og tørket frukt bør vendes inn for hånd.
- Ikke overskrid maksimalkapasiteten eller behandlingstiden som er oppgitt i oversikten over anbefalte hastigheter.

## skjære-/strimleplater

#### reversibel skjære-/strimleplate **19**, **21**

Bruk strimlesiden til ost, gulrøtter, poteter og mat med lignende konsistens.

Bruk skjæresiden til ost, gulrøtter, poteter, kål, agurk, squash, betar og løk.

#### ekstra fin raspeplate **22** (hvis den følger med)

Rasper parmesanost og poteter til tyske raspeballer.

#### pommes frites-plate **23** (hvis den følger med)

Kutter poteter til tynne pommes frites og ingredienser til gryteretter og dipper (f.eks. agurk, eple og pære).

## bruke skjæreplatene

- 1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten.
- 2 Sett bollen på el-enheten.
- 3 Hold i midtgrepet og plasser platen på drivakselen med passende side øverst **9**.
- 4 Sett på lokket.
- 5 Legg maten i påfyllingstrakten. Velg hvilken størrelse på påfyllingstrakten som du vil bruke. Stapperen inneholder en mindre påfyllingstrakt til behandling av individuelle matvarer eller tynne ingredienser. For å bruke den lille påfyllingstrakten fester du den først den store stapperen inni påfyllingstrakten. For å bruke den store påfyllingstrakten bruker du begge stapperne sammen.
- 6 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. Alternativt bruker du den lille påfyllingstrakten.
- Ved bruk av pommes frites-skiven må du plassere ingrediensene horisontalt.
- Ved skjæring i skiver og rasping: mat som plasseres på høykant **10** kommer ut kortere enn mat som plasseres vannrett **11**.
- Det vil alltid være en liten mengde mat som går til spille på platen eller i bollen etter behandling.

## 24 minibolle og kniv (hvis den følger med)

Bruk miniprosessorbollen til å hakke urter og behandle små mengder ingredienser, f.eks. kjøtt, løk, nøtter, majones, grønnsaker, pureer, sauser og babyamat.

- a) miniblad
- b) minibolle

## slik bruker du minibollen og kniven

- 1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten.
- 2 Sett bollen på el-enheten.
- 3 Sett på minibollen over drivakselen og pass på at hullene passer over plasseringsflikene 12 på hovedbollen.

**Merk:** Lokket til hovedbollen kan ikke settes på hvis minibollen ikke sitter riktig på.

- 4 Plasser knivbladet over drivakselen 13.
- 5 Tilsett ingredienser som skal behandles.
- 6 Fest lokket og slå på.

### sikkerhet

- Aldri fjern lokket før knivbladet har stoppet helt.
- Knivbladet er veldig skarpt. Vær alltid forsiktig når du håndterer det.

### viktig

- Ikke behandle krydder da de kan skade platen.
- Ikke behandle matvarer som kaffebønner, isbiter eller sjokolade da de kan skade bladet.

### tips

- Urter hakkes best når de er rene og tørre.
- Tilsett alltid litt væske når du blander kokte ingredienser for å lage babyamat.
- Skjær opp matvarer som kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på omtrent 1-2 cm før behandling.
- Når du lager majones, tilsetter du olje i påfyllingstrakten.

## 25 kvern (hvis den følger med)

Bruk kvernen til å male tørre ingredienser, for eksempel nøtter eller kaffebønner og til å male krydder som for eksempel:-  
svarte pepperkorn, kardemommemfrø, spisskuminfrø, korianderfrø, fennikelfrø, fersk ingefærrot, hvitløkfedd og fersk chili.

- a) kvern lokk
- b) knivinsats til kvern

## bruke kvernen

- 1 Legg ingrediensene i knivinsatsen 2.
- 2 Sett på lokket 3 og vri det med klokken for å låse det på plass 14.
- 3 Sett kvernen på driveneheten og dreier med urviserne for å låse den på plass 15.
- 4 Velg hastighet eller bruk puls (P).

### tips

- For best mulig ytelse ved prosessering av krydder anbefaler vi at du ikke prosesserer mer enn 50 g av gangen i den kompakte hakkeren/kvernen.
- Hele krydder beholder smaken mye lenger enn malt krydder, så det er best å male en liten mengde om gangen for å bevare smaken.

- For at hele krydder skal avgi mest mulig smak og eteriske oljer, bør de ristes før de males.
- Skjær ingefær opp i små biter før prosessering.
- Det anbefales å bruke minibollen for å få det beste resultatet når du hakker urter.

## 26 sitruspresse (hvis den følger med)

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

- a) presse
- b) sil

## bruke sitruspressen

- 1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten.
- 2 Sett bollen på el-enheten.
- 3 Fest silen i bollen og sørg for at silhåndtaket er låst i posisjon direkte over bollehåndtaket 16.
- 4 Plasser pressen over drivakselen og vri den til den faller helt ned 17.
- 5 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 saft av store mengder frukt, tømmer du silen jevnlig for å hindre at det bygger seg opp fruktkjøtt og frø.

## rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- **Håndter stålkniven og skjæreskivene med forsiktighet - de er svært skarpe.**
- Enkelte ingredienser kan føre til misfarging av plastraterialet. Dette er helt normalt og skader ikke platen. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet i vegetabilisk 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 18.

### hurtigmikser

- 1 Tøm muggen, skru av bladenheten ved å vri til opplåst posisjon 19 for å frigjøre. Fjern deretter knivenheten ved å skyve ned fra.
- Vær forsiktig når du fjerner bladenheten.
- 2 Vask mikserglasset for hånd.
- 3 Ta ut og vask tetningsringen.
- 4 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann. **Ikke legg knivenheten i vann.**
- 5 La den stå og tørke opp ned.

### dobbel visping

- Koble redskapene fra driverhodet ved å forsiktig dra dem løs. Vask i varmt såpevann.
- Tørk av drivhodet med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. **Drivhodet må ikke legges i vann.**

### kvern

- Ta knivinnsetsen ut av beholderen ved å dreie det mot urviserne.
- Vask beholderen for hånd.
- Ikke ta på de skarpe bladene – børst dem rene i varmt såpevann og skyll dem deretter godt under kranen. **Ikke legg knivenheten i vann.**
- La den tørke opp-ned.

### alle andre deler

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



### 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.

Gjenstand	gjenstand som er egnet til oppvaskmaskinen
hovedbolle, lokk til minibolle, skyver	✓
knivblader, deigkrok	✓
avtakbar drivaksel	✓
skiver	✓
maks.-kapasitetsplate	✓
vispredskap	✓
<b>Ikke dypp vispinnsatsen i vann</b>	✓
mikserglasset, lokk, påfyllingslokk,	✓
bladenhet og forsegling til mikser	✗
knivinnsets til kvern	✗
beholder til kvern	✓
slikkepott	✓

## service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «feilsøkningsveiledningen» i håndboken eller gå til [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) eller på nettstedet for landet ditt.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

## feilsøkningsveiledning

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.  Kontroller at bollen er riktig plassert og at håndtaket vender mot høyre.  Kontroller at lokklåsen er riktig plassert i håndtaksområdet.  <b>Prosessoren vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket sitter som de skal.</b>
Kompakt hakker/kvern fungerer ikke.	Kompakt hakker/kvern ikke satt ordentlig på enheten.  Kompakt hakker/kvern ikke satt sammen korrekt.	Den kompakte hakkeren/kvernen fungerer ikke hvis den ikke er satt riktig inn i låsemekanismen.  Sjekk at knivenheten er strammet helt til på lokket til den kompakte hakkeren/kvernen.
Hurtigmikser vil ikke fungere.	Hurtigmikser er ikke låst riktig.  Hurtigmikser er ikke montert riktig.	Hurtigmikseren fungerer ikke slik den skal hvis alt ikke er låst fast slik det skal.  Kontroller at bladenheten er helt strammet i mikserglasset.
Prosessoren stanser eller begynner å sakke farten under behandlingen.	Overbelastningsbeskyttelse i bruk. Prosessoren ble overbelastet eller overopphetet under bruk.  Maksimal kapasitet overskredet.	Slå av, trekk ut kontakten og la maskinen avkjøle seg i ca. 15 minutter.  Se oversikten over anbefalte hastigheter for maksimal kapasitet for behandling.
Hurtigmikseren lekker nederst på knivenheten.	Tetningsringen er borte. Tetningsringen er feil satt på Tetningsringen er skadet.	Sjekk at forseglingen er satt riktig på og ikke er skadet. For å få en ny forsegling ser du 'Service og kundetjeneste'.
Mikserforsegling mangler fra bladenhet når den tas ut av emballasjen.	Forseglingen pakkes ferdigmontert på bladenheten.	Skru av begeret og sjekk at forseglingen sitter på bladenheten. For å få en ny forsegling ser du 'Service og kundetjeneste'.
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig.	Se tipsene i relevant del 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 Kenwood 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 kannaa 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 syöttösuppilon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun painimen avulla.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos astia tai pienoisleikkuri ei ole paikallaan.**
- Ennen kannen irrottamista kulhosta tai tehosekoittimen irrottamista moottoriyksiköstä:-
  - kytke virta pois;
  - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
  - älä irrota tehosekoittimen astiaa tai pienoisleikkuria teräasetelmasta.
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- **Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.**
- **Kun varoitusikonetta 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 nopeussuosituksissa 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 kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Yleiskoneen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa. Varusteiden turvallisesta käyttämisestä on lisätietoja varusteiden käyttäminen -kohdassa.

### **tehosekoitin ja turvallisuus**

-  **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien ainesosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen kulhoon asettamista tai sekoittamista.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaussasi 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.
- Valmistaussasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.
- Sekoita kerrallaan enintään 1,5 litraa, joka on merkitty suurimmaksi määräksi.

### **viipalointi-/raastamislevy ja turvallisuus**

- **Älä poista kantta, ennen kuin levy on kokonaan pysähtynyt.**
- **Käsittele levyjä varoen – ne ovat hyvin teräviä.**
- **Älä täytä kulhoa liikaa. Älä ylitä kulhoon merkittyä ylimmän tason merkkiä.**

### **pienoiskulhon ja terän turvallisuus**

- Älä poista kantta, ennen kuin terä on pysähtynyt kokonaan.
- Terä on erittäin terävä. Käsittele sitä varovasti.

## pienoisleikkuri ja turvallisuus

- Älä koskaan kiinnitä teräosaa koneeseen ilman hienonnusastiaa.
- Älä irrota astiaa, jos laitteeseen on kiinnitetty pienoisleikkuri.
- Älä koske teräviä teriä. Älä päästä lapsia teräosan lähetyville.
- Älä poista pienoisleikkuria, ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Voit pidentää pienoisleikkurin ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan. Katkaise virta, kun haluamasi sakeus on saavutettu.
- Laite ei toimi, jos pienoisleikkuri ei ole kunnolla paikoillaan.
- Älä jauha kurkumajuurta pienoisleikkurissa, sillä se on liian kovaa ja voi vahingoittaa teriä.
- Älä käsittele kuumia aineosia. Anna niiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen käsittelemistä myllyssä.

### 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 Hoito ja puhdistus -kohdassa kuvatulla tavalla.

## selite

### monitoimikone

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

### tehosekoitin

- ⑩ täyttökansi
- ⑪ kansi
- ⑫ kannu
- ⑬ tiivisterengas
- ⑭ teräyksikkö
- ⑮ jalusta

### A - vakiovarusteet

- ⑯ hienonnusterä
- ⑰ taikinan sekoitin
- ⑱ suurikapasiteettinen levy
- ⑲ paksu viipalointilevy / karkea raastamislevy

### B - lisävarusteet

Monitoimikoneesi mukana ei ole toimitettu kaikkia alla lueteltuja varusteita. Varusteet vaihtelevat mallin mukaan. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa. Siellä kerrotaan myös lisävarusteiden tilaamisesta.

- ⑳ kaksoisvispilä (jos mukana)
- ㉑ ohueksiviipalomis-/hienoksiraastamislevy (jos mukana)
- ㉒ erittäin hieno raastamislevy (jos mukana)
- ㉓ ranskanperunalevy (jos mukana)
- ㉔ pienoiskulho ja terä (jos mukana)
- ㉕ jauhatusmylly (jos mukana)
- ㉖ sitruspuserrin (jos mukana)

### monitoimikoneen käyttö

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli virtayksikkö ①.
- 2 Kiinnitä kulho moottoriosaan. Aseta kahva kohti oikeaa puolta ja käännä eteenpäin ②, kunnes se lukittuu.
- 3 Kiinnitä laite kulhon akselin päälle.
  - Aseta kulho ja varuste aina paikoilleen yleiskoneeseen ennen aineosien lisäämistä.
- 4 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että käyttöakselin/välineen yläosa tulee kannen keskelle ③.
  - **Yleiskone ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella.**
- 5 Työnnä pistoke pistorasiaan. Valitse jokin seuraavista vaihtoehdoista: -  
Nopeudensäätö: tarvittava nopeus valitaan käsin (lisätietoja on nopeussuosituskaaviossa).  
Sykäys (P) tuottaa lyhyitä sekoitusjaksoja. Sykäys toimii, kun säädintä pidetään tässä asennossa.
- 6 Käännä nopeussäädin loppuksi OFF-asentoon (O).
  - **Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kannen irrottamista. tärkeää**
  - Monitoimikoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpajuja tai hienontaa palasokeria.

## tehosekoittimen käyttäminen

- 1 Sovita tiivisterengas 13 teräyksikköön 14. Varmista, että tiiviste on oikein paikoillaan. **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**
- 2 Kiinnitä teräyksikkö 14 jalustaan 15.
- 3 Kierrä teräasetelma kiinni astiaan. Varmista, että teräasetelma on kunnolla kiristetty 4. Lisätietoja on jalustan pohjassa:

 - avatussa asennossa

 - suljetussa asennossa

### **Tehosekoitin ei toimi, jos se on koottu väärin.**

- 4 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
  - 5 Kiinnitä täyttökorkki kanteen. Aseta kansi kannuun ja lukitse se kiertämällä myötäpäivään 5.
  - 6 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään 6.
- **Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.**
- 7 Valitse nopeus (lisätietoja on nopeussuosustaulukossa) tai käytä sykäyssäädintä.

### **vihteitä**

- 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 paloitetut 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 tyhjiillään.
- Älä koskaan sekoita suurempaa määrää kuin 1,5 litraa - vaahtoavien nesteiden, esim. pirtelö, määrä on pienempi.

## nopeussuositustaulukko

Väline/lisälaite	Toiminta	nopeussuositus	käsittelyaika *	Maksimi-kapasiteetit
Hienonusterä	Valmiit leivontaseokset	2	15-20 sekuntia	jauhojen paino 1,5Kg
	Murotaikina – rasvan hierominen jauhoihin Veden lisääminen murotaikina-ainesten yhdistämiseksi	1 - 2	10 sekuntia 10-20 sekuntia	jauhojen paino 340g
	Vähärasvaisen lihan tai kalan hienontaminen Pateet ja terriinit	2	10-30 sekuntia	600g rasvatonta naudanlihaa
	Vihannesten pilkkominen	Sykäys	5-10 sekuntia	500g
	Pähkinöiden hienontaminen	2	30-60 sekuntia	200g
	Pehmeiden tai keitettyjen hedelmien ja vihannesten soseuttaminen	2	10-30 sekuntia	1Kg
	Kastikkeet, salaattikastikkeet ja dipit	2	Enintään 2 minuuttia	800g
Terä ja suurikapasiteettinen levy	Kylmät keitot	Aloita nopeudella 1 ja kasvata nopeus tasolle 2.	30-60 sekuntia	1,5 litraa
	Pirtelöt tai taikinaseokset		15-30 sekuntia	1 litraa
Kaksoisvispilä	Munanvalkuiset	2	60-90 sekuntia	6 (200g)
	Munat ja sokeri sokerikakuissa	2	4-5 minuuttia	3 (150g)
	Kerma	2	30 sekuntia	500 ml
	Rasvan ja sokerin vaahdottaminen	2	Enintään 2 minuuttia	200g rasvaa 200g sokeria
Taikinasekoitin	Hiivataikinat	2	60 sekuntia	kokonaispaino 1Kg
	Vehnäleipäjauhot	2	60 sekuntia	jauhojen paino 600g
	Kokojyväjauhot	2	60 sekuntia	jauhojen paino 500g
Levyt: viipalointi ja raastaminen	Kovat ruoka-aineet, kuten porkkanat, kova juusto	1 - 2	–	Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää.
	Pehmeämmät ainekset, kuten kurkku, tomaatti	1 - 2	–	
Erittäin hieno raastamislevy	Parmesaanijuusto, perunoiden hienontaminen perunapalleroita varten.	2	–	
Ranskanperunalevy	Perunoiden leikkaamiseen erittäin ohuiksi ranskalaisiksi perunoiksi, salaattien ja pataruokien aineksille sekä esimerkiksi porkkanalle, kesäkurpitsalle ja kurkulle.	2	–	
Tehosekoitin	Kylmät nesteet ja juomat	2	15-30 sekuntia	1,5 litraa
	Liempohjaiset keitot	2	30 sekuntia	1,2 litraa
	Maitoa sisältävät keitot	2	30 sekuntia	1 litraa
	<b>PALOVAMMAVAARA:</b> Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista.			
Pienoiskulho ja terä	Liha	2	20 sekuntia ja sykäys	200g rasvatonta naudanlihaa
	Yrttien silppuaminen	2	30 sekuntia	15g
	Pähkinöiden hienontaminen	2	30 sekuntia	50g
	Majoneesi	2	30 sekuntia	2 kananmunaa 300g öljyä
	Soseet	2	30 sekuntia	200g
Sitruspuserrin	Pienehköt ruoka-aineet, kuten limetit ja sitruunat Suurehkot hedelmät, kuten appelsiini ja greipit	1	–	1Kg
Jauhatusmylly	Erilaisten mausteiden käsitteleminen	2	30-60 sekuntia	50 g
	Kahvipapujen jauhaminen		30 sekuntia	
	Pähkinöiden hienontaminen	Sykäys	10 sekuntia	50 g
	Valkosipulinkynsien, tuoreiden chilien ja inkiväärinjuuren käsitteleminen	Sykäys	10 sekuntia	30 g

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

## varusteiden käyttö

Katso varusteiden käyttönopeus nopeussuositustaulukosta.

### 16 hienonnusterä

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

#### 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.

### 17 taikinatyöväline taikinan sekoitin

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 monitoimikone voi sen vuoksi menettää vakauttaan.

### 18 suurikapasiteettinen levy

Kun tehosekoittimessa sekoitetaan nesteitä, käytä yhdessä terän kanssa suurikapasiteettista levyä. Se estää vuotamista ja parantaa terän tehoa.

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli virtayksikkö.
- 2 Kiinnitä kulho virtayksikkö.
- 3 Kiinnitä teräyksikkö.
- 4 Lisää käsiteltävät aineosat.
- 5 Aseta suurikapasiteettinen levy terän päälle ja varmista, että se tukeutuu kulhon tukialueeseen **7**. **Älä paina suurikapasiteettista levyä.**
- 6 Aseta kansi paikalleen. Käynnistä laite.

### 20 kaksoisvispilä (jos mukana)

Käytä kerman, kananmunien ja munanvalkuaisten tai kananmunien ja sokerin kaltaisten kevyiden aineksien vatkaamiseen.

## vispilän käyttäminen

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli virtayksikkö.
- 2 Kiinnitä kulho virtayksikkö.
- 3 Paina vatkaimet **8** tiukasti paikoilleen.
- 4 Kiinnitä vispilän kääntämällä sitä, kunnes se menee akselin päälle.
- 5 Lisää aineosat.

- 6 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että akselin pää menee kannen keskelle.
- 7 Käynnistä.

#### tärkeää

- **Vispilä ei sovellu valmiiden leivontaseosten sekoittamiseen, sillä ne ovat niin raskaita, että vispilä vaurioituu. Käytä aina terää.**

#### vihjeitä

- Saat parhaat tulokset, kun munat ovat huoneenlämpöisiä.
- Varmista ennen vatkaamista, että kulho ja vispilät ovat puhtaita ja rasvattomia.
- **rasvan ja sokerin vaahdottaminen**
- Rasvan on annettava lämmetä huoneenlämpöiseksi (20 °C) ennen vaahdottamista. **ÄLÄ KÄYTÄ jääkaappikylmää rasvaa. Muutoin vispilä vahingoittuu.**
- Jauhojen ja kuivattujen hedelmien kaltaiset raskaammat aineosat on sekoitettava joukkoon käsin.
- Älä ylitä nopeussuositustaulukossa mainittua suurinta kapasiteettia tai pisintä käsittelyaikaa.

## viipalointi-/raastamislevyt

#### käännettävät viipalointi-/raastamislevyt **19**, **21**

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

#### erittäin hieno raastamislevy **22** (jos mukana)

Parmesaanijuusto, perunoiden hienontaminen perunapallerota varten.

#### ranskanperunalevy **23** (jos mukana)

Perunoiden leikkaamiseen erittäin ohuiksi ranskalaisiksi perunoiksi, salaattien ja pataruokien aineksille sekä esimerkiksi porkkanalle, kesäkurpitsalle ja kurkulle.

## viipalointilevyjen käyttäminen

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli virtayksikkö.
- 2 Kiinnitä kulho virtayksikkö.
- 3 Tartu levyn keskiosaan ja aseta se akseliin oikea puoli ylöspäin **9**.
- 4 Aseta kansi paikalleen.
- 5 Aseta ainekset syöttöputkeen. Valitse oikean kokoinen syöttöputki. Työntimessä on pieni syöttöputki ohuita aineksia varten. Voit käyttää pientä syöttöputkea asettamalla sen isomman syöttöputken sisään. Voit käyttää suurta syöttöputkea käyttämällä molempia työntämisiä yhdessä.
- 6 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. Voit myös käyttää pienempää syöttöputkea.
- Jos käytössä on ranskanperunalevy, aseta ainekset vaakasuuntaan.
- Kun viipaloit tai raastat, pystysuunnassa 10 asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa 11 asetetut.
- Levyyen tai kulhoon jää aina hieman tähteitä.

## 24 pienoiskulho ja terä (jos mukana)

Pilko yrtit tai pienet määrät esimerkiksi lihaa, sipulia, pähkinöitä, vihanneksia tai valmista pienet määrät majoneesia, soseita, kastikkeita tai vauvanruokaa pienessä kulhossa.

- Ⓐ pienoisterä
- Ⓑ pienoiskulho

## pienoiskulhon ja terän käyttäminen

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli virtayksikkö.
- 2 Kiinnitä kulho virtayksikkö.
- 3 Kiinnitä pienoiskulho irrotettavaan varteen. Varmista, että sen urat osuvat pääkulhon kielekkeisiin 12.

**Huomautus:** Pääkulhoa ei voi asettaa paikalleen, jos pienoiskulho ei ole kunnolla paikallaan.

- 4 Kiinnitä teräyksikkö akseliin 13.
- 5 Lisää käsiteltävät aineosat.
- 6 Aseta kansi paikalleen. Käynnistä laite.

### **turvallisuus**

- Älä poista kantta, ennen kuin teräyksikkö on kokonaan pysähtynyt.
- Terä on erittäin terävä. Käsittele sitä varovasti.

### **tärkeää**

- Älä hienonna mausteita, sillä ne voivat vahingoittaa muovia.
- Älä hienonna kovia ruoka-aineita, kuten kahvipapuja, jääkuutioita tai suklaata. Muutoin terä vaurioituu.

### **vihjeitä**

- Yrttien silppuaminen onnistuu parhaiten, kun ne ovat puhtaita ja kuivia.
- Jos valmistat vauvanruokaa keitetyistä aineosista, lisää aina hieman nestettä.
- Kuutioi ruoka-aineet kuten liha, leipä ja vihannekset noin 1-2 cm kokoisiksi kuutioiksi ennen pilkkomista.
- Kun teet majoneesia, lisää öljy syöttöputkea pitkin.

## 25 jauhatusmylly (jos mukana)

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

- Ⓐ myllyn kansi
- Ⓑ jauhatusmyllyn teräasetelma

## jauhatusmyllyn käyttäminen

- 1 Aseta aineosat teräasetelmaan 16.
- 2 Kiinnitä kansi Ⓐ. Lukitse kääntämällä myötäpäivään 14.
- 3 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään 15.
- 4 Valitse nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

### **vihjeitä**

- Mausteita jauhaessasi on suositeltavaa jauhaa myllyssä korkeintaan 50 grammaa kerrallaan.
- Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten jauha niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.
- Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Leikkaa inkivääri pieniksi paloiksi ennen jauhamista.
- Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää pientä kulhoa.

## 26 sitruspuserrin (jos mukana)

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

- Ⓐ kartio
- Ⓑ siivilä

## sitruspusertimen käyttäminen

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli virtayksikkö.
  - 2 Kiinnitä kulho virtayksikkö.
  - 3 Kiinnitä siivilä kulhoon. Varmista, että siivilän kahva lukittuu paikalleen kulhon kahvan päälle 16.
  - 4 Aseta kartio akselin päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu pohjaan saakka 17.
  - 5 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.
- **Käsittele teriä ja leikkuulevyjä varoen - ne ovat erittäin teräviä.**
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyyn kastetulla kankaalla.

### virtayksikkö

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa. Varmista, että lukituskohdassa ei ole ruoan jätteitä.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön **18** takana.

### tehosekoitin

- 1 Tyhjennä astia ja käännä teräyksikkö se avattuun asentoon , jotta sen voi irrottaa. Irrota teräyksikkö nostamalla sitä altapäin.
- Toimi varovaisesti irrottaessasi teräyksikköä jalustasta.
- 2 Pese kannu käsin.
- 3 Irrota ja pese tiiviste.
- 4 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen.**
- 5 Jätä kuivumaan ylösalaisin.

### kaksoisvispilä

- Irrota vatkaimet vetämällä varovasti. Pese lämpimällä saippuavedellä.
- Pyyhi käyttöpää kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sen jälkeen. **Älä upota käyttöpää veteen.**

### jauhatusmylly

- Voit poistaa teräyksikön astiasta kääntämällä vastapäivään.
- Pese astia käsin.
- Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumalla vedellä ja pesuaineella. Huuhtelee hyvin juoksevalle vedellä. **Älä upota teräyksikköä veteen.**
- Anna kuivua ylösalaisin.

### kaikki muut osat

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

Esine	Voidaan pestä astianpesukoneessa
pääkulho, pienoiskulho, kansi, työnnin	✓
terät, taikinan sekoitin	✓
irrotettava akseli	✓
levyt	✓
suurikapasiteetinen levy	✓
vispilät <b>Älä upota käyttöpää veteen.</b>	✓
kannu, kansi, täyttökansi	✓
teräyksikkö ja tehosekoittimen tiiviste	✗
jauhatusmyllyn teräasetelma	✗
jauhatusmyllyn astia	✓
kaavin	✓

## huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuehjeista tai siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://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-huoltokorjamon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [www.kenwoodworld.com](http://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 välttävät 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.



## ongelmanratkaisuohteista

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Monitoimikone ei toimi.	Ei virtaa.  Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla.  Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että monitoimikoneen virtajohto on seinän pistorasiassa.  Tarkista, että kulho on kunnolla paikoillaan ja että kahva osoittaa oikealle.  Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella.  <b>Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.</b>
Pienoiseikkuri ei toimi.	Pienoiseikkuria ei ole lukittu kunnolla.  Pienoiseikkuria ei ole koottu oikein.	Pienoiseikkuri ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan.  Tarkista, että teräyksikkö on kiinnitetty pienoiseikkurin kansi tiukasti.
Tehosekoitin ei toimi.	Tehosekoitin ei ole kunnolla paikoillaan.  Tehosekoitinta ei ole koottu oikein.	Tehosekoitin ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan.  Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty kannu tiukasti.
Yleiskone pysähtyy tai hidastuu kesken kaiken.	Ylikuormitussuojaus on lauennut. Yleiskone on ylikuormitettu tai ylikuumentunut käytön aikana. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty.	Katkaise virta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä noin 15 minuuttia.  Suurimmat nopeudet näkyvät nopeuskaaviossa.
Neste vuotaa tehosekoittimen teräyksikön pohjasta.	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.
Sekoittimen tiiviste puuttuu teräyksiköstä, kun se poistetaan pakkauksestaan.	Tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön valmiiksi.	Irrota kannu. Tarkista, että tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Välineet/osat toimivat heikosti.	Lue vastaavissa käyttöohjeen kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	

# Türkçe


Kullanım yönergelerini okumadan önce ön sayfayı çeviriniz ve açıklayıcı resimlere bakınız

## 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 İŞLEMİYİN.**
- 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. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- **Bıçak ünitesini, blender haznesi veya kompakt doğrayıcı/öğütücü takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Kapağı kaseden veya blenderden ya da kompakt doğrayıcı/öğütücüyü güç ünitesinden çıkartmadan önce:-
  - cihazı kapatın;
  - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
  - blender haznesini veya kompakt doğrayıcı/öğütücüyü bıçak tertibatından döndürerek çıkartmamaya dikkat .
- 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.
- Robotunuzun/mikserinizin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Maksimum değer en büyük yükü çeken eklentiye bağlıdır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.  
Her bir ek için daha fazla güvenlik uyarıları için “eklerin kullanımı” altındaki ilgili bölüme başvurun.

### **blender güvenliği**

-  **Sıcak malzemeleri İŞLEMİYİN.**
- **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.
- Asla maks. seviyeden – 1,5 litre - fazlasını karıştırmayın.

### **dilimleme/doğrama diski güvenliği**

- **Kesme diski tamamen durmadan kapağı asla kaldırmayın.**
- **Kesme disklerini dikkatli tutun – çok keskindirler.**
- **Kâseyi aşırı doldurmayın - kâse üzerinde işaretlenmiş maksimum kapasite düzeyini aşmayın.**

### **mini kase ve bıçak güvenliği**

- Bıçak tamamen durmadan kapağı asla açmayın.
- Bıçaklar çok keskindir – daima dikkatli tutun.

## kompakt doğrayıcı/öğütücü güvenliği

- Kapağı takmadan önce bıçak birimini hiçbir zaman öğütücüye takmayınız.
- Cihaza kompakt doğrayıcı/öğütücü takılıyken kapağı asla döndürerek çıkartmayın.
- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız ve çocukları denetim altında tutunuz.
- Bıçaklar tamamen durana kadar kompakt doğrayıcı/öğütücüyü asla çıkartmayın.
- Kompakt doğrayıcı/öğütücünüzün uzun ömürlü olması için sürekli olarak 60 saniyeden fazla çalıştırmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Cihaz kompakt doğrayıcı/öğütücü doğru takılmamışsa çalışmayacaktır.
- Öğütücü de zerdeçal köklerini işlemeyin, çok sert olduğundan bıçaklara zarar verebilir.
- Öğütücüde sıcak malzemeleri işlemeyin. İşlemeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekletin.

### 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 bıçağı-ı sadece üretim ve nakil sırasında koruduklarından atılmalıdır.
- 2 Parçaları yıkayın, bkz. 'bakım & temizlik'

## parçalar

### mutfak robotu

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

### blender

- ⑩ doldurma kabı
- ⑪ kapak
- ⑫ kabı
- ⑬ sızdırmaz halka
- ⑭ bıçak ünitesi
- ⑮ taban

## A – standart ekler

- ⑯ kesici bıçak
- ⑰ hamur yoğurucu
- ⑱ maksimum kapasite diski
- ⑲ kalın dilimleme/kalın doğrama diski

## B - opsiyonel ekler

Aşağıda listelenen eklerin hepsi mutfak robotunuzda olmayabilir. Ekler model çeşidine göre değişir. Daha fazla bilgi veya ilave parçaları nasıl sipariş edebileceğiniz için "servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakın.

- ⑳ çift çırpıcı (varsa)
- ㉑ ince dilimleme/ince rendeleme diski (varsa)
- ㉒ ekstra ince doğrayıcı diski (varsa)
- ㉓ parmak patates diski (varsa)
- ㉔ mini kâse ve bıçak (varsa)
- ㉕ öğütücü (varsa)
- ㉖ narenciye sıkacağı (varsa)

## mutfak robotunun kullanımı

- 1 Sökülebilir mili güç birimi ❶ üzerine yerleştirin.
  - 2 Kaseyi güç birimi takın. Sapı sağ tarafa doğru yerleştirin ve kilitlemeye kadar ileri doğru ❷ çevirin.
  - 3 Kase tahrik mili üzerine bir eklenti takın.
    - Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri ekmeden önce yerleştirin.
  - 4 Kapağı yerleştirin – tahrik milinin/aletinin üstünün kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun ❸.
    - **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağıının sağ tarafa yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.**
  - 5 Fişe takın. Aşağıdaki seçeneklerden birini seçin: -  
Hız Kontrolü – gereken hız manuel olarak seçilir (Önerilen hız tablosuna bakın).  
Puls – Kısa aralıklarla Puls (P) modunu kullanın. Puls, kontrol bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.
  - 6 Kullanımın sonunda hız kontrolünü 'KAPALI' (O) pozisyonuna getirin.
    - **Kapağı çıkarmadan önce daima kapatın ve fişten çekin.**
- önemli**
- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.

## blender'ınızın kullanımı

- 1 Sızdırmaz halkayı ❶ bıçak ünitesine ❷ yerleştirin – contanın doğru yerleştiğinden emin olun. **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**
  - 2 Bıçak ünitesini ❸ tabanın içine ❹ klipsleyin.
  - 3 Bıçak tertibatını hazne üzerine takın – bıçak tertibatının sıkıca oturduğundan emin olun ❺. Tabaanın altında bulunan grafiğe bakın:
    - ❻ – kilitleme pozisyon
    - ❼ – kilitleme pozisyon
- Mikser yanlış yerleştirilirse çalışmayacaktır.**
- 4 Malzemelerinizi kabın içine koyun.
  - 5 Doldurma kapağını kapağa takın sonra kapağı hazneye takıp kilitlemek için saat yönünde döndürün ❻.
  - 6 Blenderi güç ünitesi üzerine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde ❼ çevirin.
- **Mikser doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**
- 7 Bir hız seçin (önerilen hız tablosuna bakın) veya puls kontrolünü kullanın.
- önemli**
- Mayonez yaparken mikserin 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 parçalama - buz istenen yoğunlukta parçalanana kadar puls modunda kısa aralıklarla çalıştırın.
  - Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
  - Mikser 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.
  - Mikseri, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Mikser kabı kullanımdan önce ve sonra boş olmalıdır.
  - 1,5 litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.

## önerilen hız tablosu

Araç/Aparat	İşlevi	önerilen hız	işlem süresi *	Maksimum kapasite
Kesici Bıçak	Hepsi bir arada kek karışımları	2	15-20 saniye	1,5Kg un ağırlığı
	Hamur yoğurma – yağlı unla yoğurma Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme	1 - 2	10 saniye 10-20 saniye	340g un ağırlığı
	Balık parçalama ve yağsız kıyma köfteleri ve sebzeleri parçalama	2	10-30 saniye	600g maks. yağsız et
	sebzeli parçalama	Puls	5-10 saniye	500g
	kuruyemiş parçalama	2	30-60 saniye	200g
	Yumuşak meyveleri, pişmiş meyve ve sebzeleri püre haline getirme	2	10-30 saniye	1Kg
	Soslar, ezmeler ve çöktelmeler	2	2 dakika maks.	800g
Bıçak maksimum kapasite diski	Soğuk çorbalar	Hız 1'de çalıştırın ve 2'ye yükseltin	30-60 saniye	1,5 litre
	Milkshake / pasta hamurları		15-30 saniye	1 litre
Çift çırpıcı	Yumurta beyazı	2	60-90 saniye	6 (200g)
	Yağsız mayalı hamur için yumurta ve şeker	2	4-5 min	3 (150g)
	Krema	2	30 saniye	500 ml
	Krema yapma yağı ve şeker	2	2 dakika maks.	200g yağ 200g şeker
Yoğurma aracı	Mayalı karışımlar	2	60 saniye	1Kg toplam ağırlık
	Beyaz Ekmek Unu	2	60 saniye	600g un ağırlığı
	Tam Buğday Ekmeği Unu	2	60 saniye	500g un ağırlığı
Diskler – dilimleme/ doğrama	Havuç, sert peynir gibi sert gıdalar	1 - 2	–	Kâse üzerinde işaretlenmiş maksimum kapasitesinin üzerinde doldurmayın
	Salatalık, domates gibi daha yumuşak gıdalar	1 - 2	–	
Ekstra ince doğrayıcı	Parmesan peyniri, Alman patates hamur tatlıları için Patatesler	2	–	
Parmak patates diski	İnce patates kızartması, güveç ve dip soslar için malzemeler (salatalık, elma ve armut gibi) doğrayın.	2	–	
Blender	Soğuk sıvılar ve içecekler	2	15-30 saniye	1,5 litre
	Et suyuna çorbalar	2	30 saniye	1,2 litre
	Süt ile yapılan çorbalar	2	30 saniye	1 litre
	<b>HAŞLANMA RİSKİ:</b> Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığına soğumaya bırakılmalıdır.			
Mini kâse ve bıçak	Et	2	20 saniye + Puls	200g yağsız et
	Otları doğrama	2	30 saniye	15g
	Kuruyemiş parçalama	2	30 saniye	50g
	Mayonez	2	30 saniye	2 yumurta 300g yağ
	Püreler	2	30 saniye	200g
Narenciye sıkacağı	Küçük öğeler, misket limonu ve limon gibi Daha büyük meyveler, portakal ve greyfurt gibi	1	–	1Kg
Öğütücü	Baharatların işlenmesi	2	30-60 saniye	50g
	Kahve öğütme		30 san.	
	Kuruyemiş parçalama	Puls	10 san.	50g
	Sarımsak dişlerini, taze çilileri ve kök zencefili işleme	Puls	10 san.	30g

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

## eklerin kullanımı

Her ek için önerilen hız tablosuna bakın.

### 16 kesici bıçak

Bıçak tüm ekler içinde en çok yönlü olanıdır. 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.

#### 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.

### 17 hamur yoğurucu

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.

### 18 maksimum kapasite diski

Kâsede sıvılar karıştırılırken, maksimum kapasite diskinin bıçak ile birlikte kullanılması gerekir. Bu sızıntıyı önler ve doğrama bıçağının performansını artırır.

- 1 Sökülebilir mili güç birimi üzerine yerleştirin.
- 2 Kâseyi güç birimi takın.
- 3 Bıçağı yerleştirin.
- 4 İşlenecek malzemeleri ekleyin.
- 5 Kapasite diskinin bıçağın üzerine yerleştirin, kâsenin içindeki çıkıntılara 7 yerleştikten emin olun. **Kapasite diskinin üzerine doğru aşağıya itmeyin.**
- 6 Kapağı takın ve çalıştırın.

### 20 çift çırpıcı (varsa)

Yumurta beyazları, krema, süt köpüğü hafif karışımlar için ve yağ içermeyen bezeler için yumurta ve şeker çırparken kullanın.

## karıştırıcının kullanımı

- 1 Sökülebilir mili güç birimi üzerine yerleştirin.
- 2 Kâseyi güç birimi takın.
- 3 Her çırpıcıyı 8 tahrik kafasına sıkıca yerleştirin.
- 4 Karıştırıcıyı tahrik mili üzerine düşene kadar dikkatle döndürerek takın.
- 5 Malzemeleri ekleyin.

- 6 Kapağı takın – milin ucunun kapağın ortasına yerleştikten emin olun.
- 7 Çalıştırın.

#### önemli

- **Çırpma hepsi bir arada kek karışımları yapmak için uygun değildir, çünkü bu karışımlar çok ağır olduğundan zarar verecektir. Her zaman bıçağı kullanın.**
- **ipuçları**
- En iyi sonuç yumurtalar oda sıcaklığındayken elde edilir.
- Karıştırma öncesinde kase ve karıştırıcıların temiz ve yağsız olduğundan emin olun.
- **krema yapma yağı ve şeker**
- En iyi sonuçlar için, yağın krema yapmadan önce oda sıcaklığında (20°C) yumuşatmasına izin verilmelidir. **Bu, çırpıcıya zarar vereceğinden doğrudan buzdolabından yağ KULLANMAYIN.**
- Un ve kurutulmuş meyve gibi daha ağır içerik maddeleri elle devşirilmiş olmalıdır.
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri ve işlem sürelerini aşmayın.

## dilimleme/doğrama diskleri

#### çevrilebilir dilimleme/doğrama diskleri 19, 21

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.

#### ekstra ince doğrayıcı disk 22 (varsa)

Parmesan peyniri ve Alman patatesi için patates rendeler.

#### parmak patates diski 23 (varsa)

İnce patates kızartması, güveç ve dip soslar için malzemeler (salatalık, elma ve armut gibi) doğrayın.

## kesme disklerinin kullanımı

- 1 Sökülebilir mili güç birimi üzerine yerleştirin.
- 2 Kâseyi güç birimi takın.
- 3 Orta tutamaklardan tutarak, diski uygun yan üstlerle tahrik mili üzerine yerleştirin 9.
- 4 Kapağı yerleştirin.
- 5 Yiyecekleri besleme haznesine koyun. Hangi ebatla besleme haznesi kullanacağınızı seçin. İtici, tek malzemeleri veya ince malzemeleri işlemek için daha küçük besleme haznesi içerir. Küçük besleme haznesinin kullanımı – önce büyük iticiyi besleme haznesine koyun. Büyük besleme haznesinin kullanımı – her iki iticiyi de birlikte kullanın.
- 6 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. Alternatif olarak küçük besleme haznesini kullanın.
- Parmak patates diskini kullanırken, lütfen malzemeleri yatay yerleştirin.
- Dilimlerden veya doğrarken: Dik yerleştirilen yiyecekler 10 yatay yerleştirilen yiyeceklerden 11 daha kısa çıkar.
- Çalştırdıktan sonra diskin üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır.

## 24 mini kâse ve bıçak (varsa)

Mini mutfak robotu kasesini, baharatları kıymak ve et, soğan, fındık, mayonez, sebze, püre, sos ve bebek maması gibi malzemeleri küçük miktarlarda işlemek için kullanın.

- a) mini bıçak
- b) mini kâse

## mini kâse ve bıçak kullanımı için

- 1 Sökülebilir mili güç birimi üzerine yerleştirin.
- 2 Kâseyi güç birimi takın.
- 3 Mini kâse çıkarılabilir tahrik mili üzerine takın - kesme bölümlerinin ana kâse üzerindeki yerleştirme sekmeleri 12 ile aynı hizaya geldiğinden emin olun.  
**Not:** Mini kâse doğru yerleştirilmezse ana kâse kapağı takılamaz.
- 4 Bıçağı tahrik mili üzerine yerleştirin 13.
- 5 İşlenecek malzemeleri ekleyin.
- 6 Kapağı takın ve çalıştırın.

### güvenlik

- Bıçak tamamen durmadan kapağı asla açmayın.
- Bıçaklar çok keskindir – daima dikkatli tutun.

### önemli

- Baharatları işlemeyin – plastiğe zarar verebilir.
- Kahve çekirdekleri, buz küpleri ve çikolata gibi sert yiyecekleri işlemeyin – bıçağa zarar verebilirler.

### ipuçları

- Taze otlar en iyi olarak temiz ve kuruyken doğranır.
- Bebek maması yapmak için pişmiş yiyecekleri karıştırırken her zaman çok az sıvı ekleyin.
- İşlemeden geçirmeden önce et, ekmek, sebze gibi yiyecekleri yaklaşık 1-2 cm küpler halinde kesin.
- Mayonez yaparken yağı besleme haznesinden ekleyin.

## 25 öğütücü (varsa)

Öğütücüyü kuru yemişler veya kahve çekirdekleri gibi kuru bileşenleri ve karabiber, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu, rezene tohumu, taze zencefil kökü, sarımsak dişleri ve taze çili gibi baharatları öğütmek için kullanın.

- a) öğütücü kapağı
- b) Öğütücü bıçak tertibatı

## öğütücünüzün kullanımı

- 1 Malzemelerinizi bıçak tertibatının 16 içine koyun.
- 2 Kapağı a) takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin 14.
- 3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin 15.
- 4 Bir hız seçin veya puls (P) kullanın.

### ipuçları

- Baharat işlerken optimum performans için bir seferde 50g'dan fazla baharat işlemeyin.
- Bütün baharatlar aromalarını öğütülmüş baharatlara göre daha uzun süre korur bu yüzden her seferinde küçük miktarlar öğütün.
- Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun.
- İşlemeden önce zencefil daha küçük parçalar halinde kesin.
- En iyi sonuç için sebze işlerken küçük kabın kullanılması tavsiye edilir.

## 26 narenciye sıkacağı (varsa)

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

- a) sıkma konisi
- b) süzgeç

## narenciye sıkacağının kullanımı


- 1 Sökülebilir mili güç birimi üzerine yerleştirin.
- 2 Kâseyi güç birimi takın.
- 3 Süzgeci kaseye takın – süzgeç tutamaklarının kase üzerindeki tutamaklara doğrudan kilitlendiğinden emin olun 16.
- 4 koniyi tamamen aşağıya düşecek şekilde çevirerek tahrik milinin üzerine yerleştirin 17.
- 5 Meyveyi ikiye bölün. Çalştırın ve meyveyi koni üzerine bastırın.
- **Süzgeç doğru kilitlemedikçe narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.**
- En iyi sonucu elde etmek için meyveleri oda sıcaklığında saklayın ve 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.
- **Bıçaklar çok keskindir. Takıp çıkartırken çok dikkatli davranın.**
- 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 .

### blender

- 1 Hazneyi boşaltın, bıçak ünitesini kilit açık pozisyona  döndürerek serbest bırakın. Daha sonra bıçak ünitesini alttan bastırarak sökün.
- Bıçak ünitesi tabandan sökülürken dikkatli olunmalıdır.
- 2 Kabı elde yıkayın.
- 3 Contayı çıkarın ve yıkayın.
- 4 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. **Bıçak birimini suya batırmayınız.**
- 5 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

### çift çirpıcı

- Çirpıcıları tahrik kafasından hafifçe çekerek ayırın. Sıcak sabunlu su ile yıkayın.
- Tahrik başlığını nemli bir bez ile silip kurutun. **Tahrik başlığını suya batırmayın.**

### öğütücü

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

### tüm diğer parçalar

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

Parça	Bulaşık makinesi için uygun parça
ana kâse, mini kâse, kapak, itici	✓
bıçaklar, hamur yoğurucu	✓
ayrılabilir tahrik mili	✓
diskler	✓
maksimum kapasite diski	✓
çirpıcı <b>Tahrik kafasını suya sokmayın</b>	✓
blender haznesi, kapak, doldurma kapağı	✓
bıçak ünitesi ve blender için conta	✗
öğütücü bıçak tertibatı	✗
öğütücü kabı	✓
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](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürününün 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](http://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 kilitlememiştir.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.  Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağıın sağ tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.  Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin.  <b>Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır.</b>
Kompakt doğrayıcı/öğütücü çalışmayacaktır.	Kompakt doğrayıcı/öğütücü doğru şekilde kilitlenmemiş.  Kompakt doğrayıcı/öğütücü doğru şekilde birleştirilmemiş.	Kompakt doğrayıcı/öğütücü kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır.  Bıçak ünitesinin kompakt doğrayıcıya/öğütücüye kapağına sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Blender çalışmayacaktır.	Blender doğru şekilde kilitlenmemiştir.  Blender doğru şekilde birleştirilmemiş.	Blender kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır.  Bıçak ünitesinin hazneye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Mutfak robotu işleme sırasında durur veya yavaşlar.	Aşırı yük koruması çalıştırılmaktadır. Çalışma sırasında işleyici aşırı yüklendi veya aşırı ısındı. Maksimum kapasite aşıldı.	Kapatın, fişten çekin ve yaklaşık 15 dakika soğumasını bekleyin.  İşlemek için maksimum kapasitelere hız tablosundan bakın.
Blender 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.
Ambalajından çıkarıldığında blender bıçak conta ünitesi eksik.	Conta bıçak ünitesine önceden takılmıştır.	Ayaklı kabı sökün ve contanın bıçak ünitesine takılıp takılmadığını kontrol edin. 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.	



- Pohonná 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 použití vašeho robota/mixéru může vést ke zranění.
  - Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.
- Další informace o bezpečnosti pro jednotlivá příslušenství naleznete v části „použití příslušenství“.

### **bezpečnostní pokyny pro mixér**

-  **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **NEBEZPEČÍ OPARENÍ:** 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.
- Nemixujte více než maximální množství – 1,5 litru.

## **bezpečnostní pokyny pro kotouče pro krájení/strouhání**

- Nesnímejte víko, dokud se kotouč úplně nezastavil.
- S kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré
- Nádobu nepřepĺňujte – nepřekračujte maximální objem vyznačený na nádobě.

## **bezpečnostní pokyny pro malou misku s noži**

- Nesundávejte víko, dokud se nože úplně nezastaví.
- Nože jsou velmi ostré – zacházejte s nimi opatrně.

## **bezpečnostní pokyny pro kompaktní sekáček/mlýnek**

- Sekací nože nesmíte upevnit na hnací jednotku bez nasazeného víka.
- Neodšroubovávejte víko, když je na přístroj nasazený kompaktní sekáček/mlýnek.
- Nedotýkejte se ostří sekacích nožů. Sekací jednotku skladujte mimo dosah dětí.
- Nesundávejte kompaktní sekáček/mlýnek, dokud se nože zcela nezastaví.
- Abyste zajistili dlouhou životnost kompaktního sekáčku/mlýnku, nepoužívejte je déle než 60 sekund. Po dosažení správné konzistence ihned vypněte.
- Pokud není kompaktní sekáček/mlýnek správně nasazen, nebude přístroj fungovat.
- V kompaktním sekáčku/mlýnku nezpracovávejte kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by nože poškodit.
- Nezpracovávejte v mlýnku horké ingredience. Před zpracováním nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

### **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 „údržba a čištění“.

## **popis**

### **kuchyňský robot**

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

## mixér

- ⑩ plnicí víčko
- ⑪ víko
- ⑫ mixovací nádoba
- ⑬ těsnící kroužek
- ⑭ nožová jednotka
- ⑮ základna

## A – standardní příslušenství

- ⑯ nástavec s nožovými břity
- ⑰ hnětací nástavec na těsto
- ⑱ kotouč pro maximální objem
- ⑲ kotouč na krájení tlustých plátek nebo hrubé strouhání

## B – volitelné příslušenství

K vašemu modelu kuchyňského robotu nemusí být přiloženo veškeré příslušenství uvedené níže. Příslušenství závisí na konkrétním modelu. Pokud chcete získat další informace nebo objednat další příslušenství, přečtěte si část „servis a údržba“.

- ⑳ dvojitý šlehač (pokud je součástí dodávky)
- ㉑ kotouč pro krájení na tenké plátky / jemné strouhání (pokud je součástí dodávky)
- ㉒ kotouč pro velmi jemné strouhání (pokud je součástí dodávky)
- ㉓ kotouč na hranolky (pokud je součástí dodávky)
- ㉔ malá miska s noži (pokud je součástí dodávky)
- ㉕ mlýnek (pokud je součástí dodávky)
- ㉖ lis na citrusové plody (pokud je součástí dodávky)

## jak používat kuchyňský robot

- 1 Nasaďte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku ①.
- 2 Na hnací jednotku nasaďte nádobu. Rukojeť umístěte na pravou stranu a otočte dopředu ②, dokud nezaklapne.
- 3 Na hnací hřídel mísy nasaďte příslušenství.
  - Misku a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.
- 4 Nasaďte víko tak, aby vrchol pohonné hřídele/nástroje byl uprostřed víka ③.
  - **Robot nebude fungovat, pokud nejsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny. Zkontrolujte, zda jsou plnicí hrdlo a rukojeť mísy umístěny na pravé straně.**
- 5 Zapojte do zásuvky. Zvolte jednu z následujících možností:
  - Ovládání rychlosti – ručně zvolte požadovanou rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí).
  - Pulzní spínač – pulzní spínač (P) použijte pro krátké rychlé otáčky. Pulzní režim bude fungovat, dokud spínač podržíte v zapnuté poloze.
- 6 Na konci používání otočte ovládání rychlosti do vypnuté polohy (O).
  - **Přístroj vždy vypněte a odpojte od sítě předtím, než odejmete kryt.**
  - upozornění**
  - Tento kuchyňský robot není vhodný k drcení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drcení krystalového cukru na práškový.

## používání mixéru

- 1 Nasaďte těsnící kroužek ⑬ do nožové jednotky ⑭ tak, aby bylo těsnění správně umístěno. **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**
- 2 Zaczvakněte nožovou jednotku ⑭ do základny ⑮.
- 3 Našroubujte nožovou sestavu na mixovací nádobu tak, aby byla zcela utažená ④. Řiďte se vyobrazením na spodní straně základny:

 – nezajištěná pozice

 – zajištěná pozice

**V případě nesprávného sestavení nebude mixér fungovat.**

- 4 Vložte do nádoby přísady k mixování.
- 5 Zasuňte plnicí víčko do víka a pak víko nasaďte na nádobu a otočením ve směru ručiček ⑤ zajištěte.
- 6 Umístěte mixér na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ⑥ zajištěte.
- **Zařízení nepůjde spustit, pokud nebude mixér správně osazen do západek.**
- 7 Zvolte rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí) nebo použijte pulzní spínač.

### tipy

- Při výrobě majonézy do přístroje vložte všechny ingredience kromě oleje. Odejměte plnicí víčko. Potom za běhu přístroje otvorem v krytu pomalu přídávejte olej.
- Husté směsi jako jsou paštiky a pomazánky je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.
- Drcení ledu – pomocí rychlého zpracování 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 vhažujte jeden kousek po druhém. Vaši ruku držte nad otvorem. 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 1,5 litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.

## tabulka doporučených rychlostí

Nástroj/adaptér	Funkce	doporučená rychlost	doba zpracování *	Maximální kapacity
Kráječ	Směsi na moučnický	2	15-20 s	1,5Kg hmotnost mouky
	Příprava pečiva– zpracování tuku do těsta	1 – 2	10 s	340g hmotnost mouky
	Přidávání vody do těsta na pečení		10-20 s	
	Sekání ryb a libového masa	2	10-30 s	600g libového hovězího (max.)
	Paštiky a teriny			
	Krájení zeleniny	Pulzní	5-10 s	500g
	Sekání ořechů	2	30-60 s	200g
Nože s kotoučem pro maximální objem	Mixování měkkého ovoce, vařeného ovoce a zeleniny	2	10-30 s	1Kg
	Omáčky a dresinky	2	max. 2 min	800g
	Studené polévky	Začněte rychlostí 1 a zvyšte na 2	30-60 s	1,5 l
Dvojitý šlehač	Mléčné koktejly/lité těsto		15-30 s	1 l
	Šlehání žloutku a bílku	2	60-90 s	6 (200g)
	Vejsce a cukr pro kynutá těsta bez tuku	2	4-5 min	3 (150g)
	Krém	2	30 s	500 ml
Hnětací hák	Šlehání tuku s cukrem	2	max. 2 min	200g tuku 200g cukru
	Kynutá těsta	2	60 s	1Kg celková hmotnost
	Světlá mouka	2	60 s	600g hmotnost mouky
Kotouče - plátkovací/strouhací	Celozrnná mouka	2	60 s	500g hmotnost mouky
	Pevné potraviny, jako například mrkev nebo tvrdý sýr.	1 – 2	–	Nepřekračujte maximální objem vyznačený na nádobě
Měkké potraviny jako například okurky nebo rajčata.	1 – 2	–		
Kotouč ne velmi jemné strouhání	Parmazán, brambory na německé bramborové knedlíky	2	–	
Kotouč na hranolky	Nakrájí brambory na tenké hranolky či přísady do dušených mas a omáček na namáčení, tzv. dipů (např. okurka, jablko nebo hruška)	2	–	
Mixér	Studené tekutiny a nápoje	2	15-30 s	1,5 l
	Polévky z vývaru	2	30 s	1,2 l
	Polévky s mlékem	2	30 s	1 l
<b>NEBEZPEČÍ OPARENÍ:</b> Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.				
Malá miska s noži	Maso	2	20 s + pulzní	200g libového hovězího
	Sekání bylinek	2	30 s	15g
	Sekání ořechů	2	30 s	50g
	Majonéza	2	30 s	2 vejce 300g oleje
	Pyré	2	30 s	200g
Lis na citrusové plody	Menší plody, např. limetky a citrony	2	–	1Kg
	Větší plody, např. pomeranč a grepy			
Mlýnek	Zpracování nejrůznějšího koření	2	30–60 s	50g
	Mletí kávových zrn		30 s	
	Sekání ořechů	Pulzní	10 s	50 g
	Zpracování česneku, čerstvých chilli papriček a zázvoru	Pulzní	10 s	30 g

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

## používání příslušenství

Řiďte se doporučenou rychlostí pro jednotlivá příslušenství v tabulce.

### 16 nástavec s nožovými břity

Nástavec s nožovými břity je z celého příslušenství nejuniverzálnější. Délka zpracování ovlivní dosaženou konzistencí. Pokud chcete dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulzní spínač.

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.

#### tipy

- Potraviny jako maso, pečivo a zeleninu před zpracováním nakrájejte na kostky velikosti asi 2 cm.
- Suchary nalamte na kousky a vhažujte 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.

### 17 hnětací nástavec na těsto

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.

### 18 kotouč pro maximální objem

Při mixování tekutin v nádobě je nutné s nožovou jednotkou použít kotouč pro maximální objem. Ten brání vytékání obsahu a zlepšuje výkon nožů při sekání.

- 1 Nasadte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku.
- 2 Nasadte nádobu na hnací jednotku.
- 3 Nasadte sekací nůž.
- 4 Přidejte suroviny, které chcete zpracovat.
- 5 Nasadte kotouč pro maximální objem na horní část nožové jednotka tak, aby dosedl na lem uvnitř nádoby 7. **Na kotouč pro maximální objem netlačte.**
- 6 Nasadte víko a zapněte.

### 20 dvojitý šlehač (pokud je součástí dodávky)

Používejte pro řídké směsi, například vaječné bílky, smetanu, kondenzované mléko a pro šlehání vajec a cukru do piškotů bez tuku.

## používání šlehače

- 1 Nasadte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku.
- 2 Nasadte nádobu na hnací jednotku.
- 3 Obě metličky 8 pevně zasuňte do hlavice šlehače.
- 4 Šlehač nasadte pomalým otáčením, dokud na hnací hřídel nezapadne.
- 5 Přidejte suroviny.
- 6 Nasadte víko tak, aby špička hřídele byla uprostřed víka.
- 7 Zapněte.

#### důležité

- **Šlehač není vhodný pro přípravu směsí na moučníky, protože jsou příliš husté a šlehač by se poškodil. Pro přípravu takových směsí používejte nástavec s noži.**

#### tipy

- Nejlepších výsledků dosáhnete, použijete-li vejce pokojové teploty.
- Před šleháním zkontrolujte, zda jsou nádoba i šlehač čisté a nejsou na nich zbytky tuku.

#### šlehání tuku s cukrem

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když tuk necháte před šleháním změkknout při pokojové teplotě (20°C). **NEPOUŽÍVEJTE tuk vytažený přímo z chladničky, protože by se šlehač poškodil.**
- Hustší ingredience, např. mouku a sušené ovoce, vmíchejte ručně.
- Nepřekračujte maximální objem ani dobu zpracování uvedené v tabulce doporučených rychlostí.

## plátkovací/strouhací kotouče

#### oboustranné plátkovací/strouhací kotouče 19, 21

Strouhací stranu používejte na sýry, mrkve, brambory a podobné potraviny.

Plátkovací stranu používejte na sýry, mrkve, brambory, zelí, okurky, cukety, červenou řepu a cibuli.

#### kotouč pro velmi jemné strouhání 22 (pokud je součástí dodávky)

Ke strouhání parmezánu a brambor na bramborové knedlíky.

#### kotouč na hranolky 23 (pokud je součástí dodávky)

Nakrájí brambory na tenké hranolky či přísady do dušených mas a omáček na namáčení, tzv. dipů (např. okurka, jablko nebo hruška)

## používání kotoučů

- 1 Nasadte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku.
- 2 Nasadte nádobu na hnací jednotku.
- 3 Kotouč uchopte za úchytku uprostřed a nasadte jej n hřídel příslušnou stranou nahoru 9.
- 4 Nasadte víko.



5 Příslušnou potravinu vložte do plnicího hrdla. Zvolte vhodnou velikost plnicího hrdla. Pěchovač obsahuje menší plnicí hrdlo pro zpracování jednotlivých kousků nebo tenkých surovin.

Menší plnicí hrdlo vytvoříte tak, že do plnicího hrdla nejprve vložíte větší pěchovač.

Při použití velkého plnicího hrdla použijte oba pěchovače současně.

6 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. Případně použijte menší plnicí hrdlo.
- Při používání kotouče na hranolky vkládejte ingredience horizontálně.
- Při krájení nebo strouhání: potraviny vkládané kolmo **10** budou nakrájeny/nastrouhány na kratší kousky než potraviny vkládané horizontálně **11**.
- Po zpracování zůstane na kotoučích nebo v nádobě vždy malé množství odpadu.

## 24 malá miska s noži (pokud je součástí dodávky)

Mini nádobu používejte na krájení bylin a zpracování malých množství surovin, např. masa, cibule, ořechů, majonézy, zeleniny, pyré, omáček a dětské výživy.

- a malá nožová jednotka
- b malá miska

## používání malé misky s noži

- 1 Nasaďte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku.
- 2 Nasaďte nádobu na hnací jednotku.
- 3 Nasaďte malou misku na hnací hřídel tak, aby výřezy zapadly do výčnělků **12** na hlavní nádobě.  
**Pozn.:** Pokud není malá miska vložena správně, nelze nasadit víko hlavní nádoby.
- 4 Nasaďte sekací nůž na hnací hřídel **13**.
- 5 Přidejte suroviny, které chcete zpracovat.
- 6 Nasaďte víko a zapněte.

#### bezpečnost

- Víko nesnímejte, dokud se sekací nůž zcela nezastaví.
- Sekací nůž je velmi ostrý – vždy s ním zacházejte opatrně.

#### důležité

- Nepoužívejte k zpracování koření – může poškodit plasty.
- Nepoužívejte ke zpracování tvrdých potravin jako kávových zrn, kostek ledu nebo čokolády – mohou poškodit nože.

#### tipy

- Bylinky musí být před sekáním čisté a suché
- Při mixování vařených surovin pro výrobu dětské výživy vždy přidejte trochu tekutiny.
- Potraviny jako maso, pečivo a zeleninu před zpracováním nakrájejte na kostky asi 1-2 cm velké.
- Při výrobě majonézy přidávejte olej plnicím hrdlem.

## 25 mlýnek (pokud je součástí dodávky)

Mlýnek můžete používat pro zpracování suchých surovin, jako jsou ořechy nebo kávová zrnka, a na mletí koření, například:

černý pepř, kardamom, kmín, koriandr, fenykl, čerstvý zázvor, česnek a čerstvé chilli papričky.

- a víko mlýnku
- b nožová sestava mlýnku

## používání mlýnku

- 1 Vložte ingredience do nožové sestavy **14**.
- 2 Nasaďte víko **a** a zajistíte otočením ve směru ručiček **14**.
- 3 Mlýnek nasaďte na hnací jednotku a zajistíte otočením ve směru ručiček **15**.
- 4 Zvolte rychlost nebo použijte pulzní spínač (P).

#### tipy

- Abyste při zpracování koření dosáhli optimálních výsledků, doporučujeme nezpracovávat v mlýnku najednou více než 50 g.
- Celé koření si udrží vůni mnohem déle než mleté koření, proto je nejlepší čerstvě namlít malé množství, abyste zachovali jeho vůni.
- Pokud celé koření před mletím opražíte, uvolní se z něj maximální množství vůně a esenciálních olejů.
- Zázvor před zpracováním nakrájejte na menší kousky.
- Nejlepších výsledků při sekání bylinek dosáhnete, když použijete malou misku.

## 26 lis na citrusové plody (pokud je součástí dodávky)

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

- a kužel
- b sítko

## používání lisu na citrusové plody

- 1 Nasaďte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku.
- 2 Nasaďte nádobu na hnací jednotku.
- 3 Do mísy nasaďte sítko tak, aby držadlo sítko bylo zajištěno přímo nad držadlem mísy **16**.
- 4 Otáčením nasaďte kužel na hnací hřídel, dokud nezapadne na doraz **17**.
- 5 Rozkrojte ovoce na poloviny. Pak zapněte přístroj a ovoce přitlačte na kužel.
- **Pokud není sítko správně nasazeno, nebude lis na ovocné 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 velkého množství ovoce pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužiny a pecek.


## Péče a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přivodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- **S noži a kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.**
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. Jde o běžnou věc, 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.
- Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně pohonné jednotky **18**.

### mixér

- 1 Vyprázdněte nádobu a odšroubujte nožovou jednotku otočením do nezajištěné pozice . Pak sundejte nožovou jednotku zatlačením zespodu.
- Při sundávání nožové jednotky ze základny buďte opatrní.
- 2 Pracovní nádobu ručně umyjte.
- 3 Sundejte a umyjte těsnění.
- 4 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte je do vody.**
- 5 Nechejte uschnout v poloze dnem vzhůru.

### dvojitý šlehač

- Jemným vytažením odpojte metličky od hlavice nástavce. Omyjte v teplé vodě se saponátem.
- Hlavici šlehače otřete vlhkým hadříkem a osušte. **Hlavici šlehače neponořujte do vody.**

### mlýnek

- Sundejte z nádoby nožovou sestavu otočením proti směru ručiček.
- Nádobu umyjte ručně.
- Nedotýkejte se ostří nožů – omyjte je kartáčem v teplé vodě s mycím prostředkem a pak důkladně opláchněte pod tekoucí vodou. **Nožovou jednotku nenamáčejte do vody.**
- Nechte vyschnout vzhůru spodní stranou nahoru.

### ostatní díly

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

Položka	Položka vhodná pro mytí v myčce
hlavní nádoba, malá miska, víko, péchovač	✓
nástavec s nožovými břity, hnětací nástavec na těsto	✓
snímatelná pohonná hřídel	✓
kotouče	✓
kotouč pro maximální objem	✓
metličky <b>Hlavici šlehače neponořujte do vody</b>	✓
mixovací nádoba, víko, plnicí víčko	✓
nožová jednotka a těsnění pro mixér	✗
nožová sestava mlýnku	✗
nádoba mlýnku	✓
roztěrka	✓

## Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „přívodce odstraňování problémů“ v návodu nebo navštivte stránky [www.kenwoodworld.com](http://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](http://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, zřízovaném městskou správou nebo 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.  Miska není správně nasazena na základnu.  Kryt misky není ve správné poloze.	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě.  Zkontrolujte, zda-li je miska nasazena správně a rukojeť je umístěna směrem doprava.  Zkontrolujte, zda-li je západka krytu umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti.  <b>Mixér se nezapne, pokud nebude správně nasazena miska nebo kryt.</b>
Kompaktní sekáček/mlýnek nefunguje.	Kompaktní sekáček/mlýnek není správně zajištěný.  Kompaktní sekáček/mlýnek není správně sestavený.	Kompaktní sekáček/mlýnek nebude fungovat, pokud je nesprávně nasazený a zajištěný.  Zkontrolujte, zda je nožová jednotka zcela utažená v víko kompaktního sekáčku/mlýnku.
Mixér nefunguje.	Mixér není správně nasazen.  Mixér není správně sestaven.	Pokud není mixér správně zajištěn, nebude fungovat.  Zkontrolujte, zda je nožová jednotka zcela utažena k nádobě.
Robot se během provozu zastaví nebo zpomalí.	Aktivovala se ochrana proti přetížení. Přístroj se během provozu přetížil nebo přehřál.  Překročen maximální objem.	Přístroj vypněte, vytáhněte z elektrické zásuvky a nechte asi 15 minut vychladnout.  Maximální objemy ke zpracování najdete v tabulce rychlostí.
Mixér vytéká u spodního dílu nožové sestavy.	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“.
Na nožové jednotce po vybalení chybí těsnění mixéru.	Těsnění je v balení předem nasazené na nožovou jednotku.	Odšroubujte nádobu a zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno na nožové jednotce.  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 vezetékét is húzza ki a konnektorból:
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt;
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőrúddal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- **Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre a keverőpohár vagy a kompakt daráló nélkül.**
- Mielőtt eltávolítaná a fedelet az edényről, vagy a keverőpoharat vagy a kompakt darálót a meghajtóegységről:
  - kapcsolja ki a készüléket;
  - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
  - ügyeljen rá, nehogy a keverőpoharat vagy a kompakt darálót lecsavarja a késegységről.
- Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.
- **A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárószerveket 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 rendeltetészerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- A robotgép/mixer helytelen használata sérülést okozhat.
- A maximális sebesség a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. A többi toldat esetleg kisebb teljesítményű.  
A „tartozékok használata” fejezet megfelelő részei ismertetik az egyes tartozékokra vonatkozó biztonsági figyelmeztetéseket.

### **turmixgép biztonsági előírásai**

-  **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.
- Soha ne keverjen a Max szinttel jelzett mennyiségnél (1,5 liter) többet.

### **szeletelő-/reszelőtárcsák biztonsági előírásai**

- **Soha ne távolítsa el a fedelet addig, amíg a vágótárcsa teljesen le nem állt.**
- **A vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**
- **Ne töltse túl az edényt – ne haladja túl a maximális kapacitás szintjének edényen látható jelét.**

### **mini edény és késegység biztonsági előírásai**

- Soha ne vegye le a fedelet, amíg a késegység teljesen le nem állt.
- A kés nagyon éles – mindig óvatosan kezelje.

### **kompakt daráló biztonsági előírásai**

- Soha ne szerelje a késegységet a robotgépre a fedél nélkül.
- Soha ne csavarja le a fedelet, amíg a kompakt daráló fel van szerelve a készülékre.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a daráló kés éleihez. A daráló kést mindig gyermekektől elzárva tárolja.
- Soha ne vegye le a kompakt darálót, amíg a kések teljesen le nem álltak.
- A kompakt daráló hosszú élettartamának megőrzése érdekében soha ne működtesse folyamatosan 60 másodpercnél tovább. Kapcsolja ki, amint elérte a megfelelő konzisztenciát.
- A készülék nem működik, ha a kompakt daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Kurkumagyökeret ne őröljön a kompakt darálóban, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.
- Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat a darálóban. Előbb várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.

#### **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 tárgyokról 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 meghajtóegység
- ② levehető hajtótengely
- ③ edény
- ④ fedél
- ⑤ tölcser
- ⑥ tömőrudak
- ⑦ biztonsági reteszek
- ⑧ sebességszabályozó/ rövid üzem gomb
- ⑨ vezetéktároló (a hátlapon)

## turmixgép

- ⑩ töltőnyílás kupakja
- ⑪ fedél
- ⑫ keverőpohár
- ⑬ tömítőgyűrű
- ⑭ késegység
- ⑮ alap

## A – alaptartozékok

- ⑯ vágókés
- ⑰ dagasztó
- ⑱ max. kapacitású tárcsa
- ⑲ vastagra szeletelő / durva reszelő tárcsa

## B – választható tartozékok

Nem biztos, hogy minden alábbi tartozék megtalálható a robotgépe mellett. A tartozékok választéka a típustól függ. Bővebb tájékoztatás és a további tartozékok megrendelésének módja a „szerviz és vevőszolgálat” című részben olvasható.

- ⑳ kettős habverő (ha tartozék)
- ㉑ vékonyra szeletelő tárcsa/finom reszelőtárcsa (ha tartozék)
- ㉒ extra finom reszelőtárcsa (ha tartozék)
- ㉓ hasáburgonya tárcsa (ha tartozék)
- ㉔ mini edény és késegység (ha tartozék)
- ㉕ daráló (ha tartozék)
- ㉖ citromfacsaró (ha tartozék)

## a robotgép használata

- 1 Illesse a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre ①.
- 2 Illesse az edényt a meghajtóegységre. A fogantyút irányítsa a jobb oldal felé, és fordítsa el jobbra ②, amíg rögzül.
- 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 – a hajtótengely/eszköz csúcsának a fedél középpontjába kell illeszkednie ③.
  - **A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a zárszerkezetre. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja a jobb oldalon legyen.**
- 5 Dugja be a hálózati csatlakozódugót a konnektorba. Válasszon az alábbi lehetőségek közül:
  - Sebességszabályozó – manuálisan válassza ki a kívánt sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát).
  - Rövid üzem – a rövid üzem funkciót (P) csak rövid ideig használja. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot ebben az állásban tartja.
- 6 A feldolgozás végén a sebességszabályozót forgassa el az OFF (ki) (O) állásba.
  - **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.

## a turmixgép használata

- 1 Helyezze a tömítőgyűrűt ⑬ a késegységre ⑭ – ügyeljen arra, hogy a tömítés a helyére kerüljön. **Szivárgást okozhat, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**
- 2 Rögzítse a késegységet ⑭ az alapba ⑮.
- 3 Csavarozza a késegységet a keverőpohárra – ügyeljen arra, hogy a késegység szorosan meg legyen húzva ④. Lásd az alap alján látható ábrát:

 – nyitott állás

 – zárt állás

**A mixer nem működik, ha rosszul van összeszerelve.**

- 4 Tegye a hozzávalókat a pohárba.
- 5 Illesse a töltőnyílás kupakját a fedélre, majd helyezze a fedelet a pohárra, és jobbra fordítsa el ⑤, amíg rögzül.
- 6 Helyezze a mixert a meghajtóegységre, és jobbra fordítsa el ⑥, amíg rögzül.
  - **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárszerkezetre.**
- 7 Válasszon egy 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 1,5 liternél több anyagot – és ennél is kevesebbet habos folyadék (pl. tejturmix) esetén.

## ajánlott sebességek táblázata

Eszköz/tartozék	Funkció	ajánlott sebesség	feldolgozási idő *	Maximális kapacitás
Vágókés	Tészta	2	15-20 s	1,5Kg liszt súly
	Tészta – margarin beledolgozása a lisztbe Víz hozzáadásával összedolgozza a tésztát	1 – 2	10 s 10-20 s	340g liszt súly
	Hal és sovány hús aprítása Pástétomok	2	10-30 s	600g max. sovány marhahús
	Zöldség aprítása	Pulse	5-10 s	500g
	Dió aprítása	2	30-60 s	200g
	Puha gyümölcs, főtt gyümölcs és zöldség pürésítése	2	10-30 s	1Kg
	Szósok, öntetek és mártások	2	2 perc max.	800g
Vágókés max. kapacitású tárcsával	Hideg levesek	Kezdje 1. fokozaton és növelje 2. fokozatra	30-60 s	1,5 liter
	Tejmixok/híg tészták		15-30 s	1 liter
Kettős habverő	Tojásfehérje	2	60-90 s	6 (200g)
	Tojás és cukor, margarin nélkül készült tésztákhoz	2	4-5 min	3 (150g)
	Krém	2	30 s	500 ml
	Zsiradék és cukor összedolgozása	2	2 perc max.	200g zsír 200g cukor
Dagasztó eszköz	Élesztővel készült tészták	2	60 s	1Kg teljes súly
	Fehér kenyérliszt	2	60 s	600g liszt súly
	Teljes kiőrlésű kenyérliszt	2	60 s	500g liszt súly
Tárcsák – szeletelés/ reszelés	Szilárd alapanyagok, például répa vagy kemény sajt	1 – 2	–	Ne töltsé meg az edényt a jelzett maximális kapacitás fölé
	Lágyabb alapanyagok, például uborka vagy paradicsom	1 – 2	–	
Extra finom reszelőtárcsa	Parmezán sajt, burgonya krumplindlihoz.	2	–	
Hasábburgonya tárcsa	Vékony szeletekre vágja a burgonyát chips készítéséhez, és az egyéb alkotóelemeket serpenyőben készül és mártogatós ételekhez (pl. uborka, alma és körte)	2	–	
Turmixgép	Hideg folyadékok és italok	2	15-30 s	
	Húsléből készült levesek	2	30 s	1,2 liter
	Tejes levesek	2	30 s	1 liter
	<b>ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:</b> Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.			
Mini edény és kés	Hús	2	20 s + rövid üzem	200g sovány marhahús
	Fűszernövények aprítása	2	30 s	15g
	Dió aprítása	2	30 s	50g
	Majonéz	2	30 s	2 tojás 300g olaj
	Pürék	2	30 s	200g
Citromfacsaró	Kisebb alapanyagok, pl. lime és citrom	1	–	1Kg
	Nagyobb gyümölcsök, pl. narancs és grépfrút			
Daráló	Fűszerek aprítása	2	30–60 s	50 g
	Szemes kávé darálása		30 s	
	Dió darálása	Pulse	10 s	50 g
	Fokhagymagerezdek, friss csili és gyömbérgyökér feldolgozása	Pulse	10 s	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.

### 16 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 kekszöböl és kenyérből morzsa készítéséhez.

#### 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.

### 17 dagasztó

Kelt tészták készítéséhez használható.

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

### 18 max. kapacitású tárcsa

Folyadékok edényben való keverésekor a max. kapacitású tárcsát használja a vágókéssel. Ezzel megelőzheti a szivárgást és javíthatja a kés aprítóteljesítményét.

- 1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre.
- 2 Illessze az edényt a meghajtóegységre.
- 3 Szerelje fel a vágókést.
- 4 Töltse be a feldolgozandó nyersanyagokat.
- 5 Illessze a max. kapacitású tárcsát a kés fölé úgy, hogy az nekitámaszkodjon az edény belső peremének **7**. **Ne nyomja le a tárcsát.**
- 6 Illessze a helyére a fedelet, és kapcsolja be a készüléket.

### 20 kettős habverő (ha tartozék)

Híg keverékekhez használja (pl. tojásfehérje, tejszín, sűrített tej, valamint tojás és cukor összehabaráshoz zsiradék nélküli tésztaalapokhoz).

## a habverő használata

- 1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre.
- 2 Illessze az edényt a meghajtóegységre.
- 3 Tolja be jól a két habverőt **8** a hajtófejbe.
- 4 Óvatosan a hajtótengely fölé elfordítva illessze a helyére a habverőt.

5 Helyezze be a hozzávalókat.

6 Helyezze fel a fedelet – a tengely végének a fedél középpontjába kell illeszkednie.

7 Kapcsolja be.

#### fontos

- **A habverő nem használható tésztaanyagokból készült keverékek feldolgozására, mivel ezek túl sűrűek, és tönkretennék a habverőt. Ezekhez mindig a vágókést használja.**

#### tanácsok

- A legjobb eredmény elérése érdekében a tojás legyen szobahőmérsékletű.
- Ügyeljen arra, hogy az edény és a habverő tiszta és zsírmentes legyen.

#### zsiradék és cukor összedolgozása

- Az összedolgozás előtt várja meg, hogy a zsír előbb szobahőmérsékleten (20 °C) felengedjen. **NE használja a zsírt közvetlenül a hűtőből való kivétel után, mert tönkretenné a habverőt.**
- A sűrűbb alapanyagokat, például a lisztet és a szárított gyümölcsöt kézzel kell összedolgozni.
- Ne lépje túl az ajánlott sebességek táblázatában megadott maximális kapacitást és feldolgozási időt.

## szeletelő/reszelő tárcsák

### megfordítható szeletelő/reszelő tárcsák **19**, **21**

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.

### extra finom reszelőtárcsa **22** (ha tartozék)

Parmezán sajt és knédlihez való burgonya lereszeléséhez.

### hasábburgonya tárcsa **23** (ha tartozék)

Vékony szeletekre vágja a burgonyát chips készítéséhez, és az egyéb alkotóelemeket serpenyőben készülő és mártogatós ételekhez (pl. uborka, alma és körte).

## a vágótárcsák használata

- 1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre.
- 2 Illessze az edényt a meghajtóegységre.
- 3 A középső fogórésznel megtartva a megfelelő oldalával felfelé helyezze a tárcsát a hajtótengelyre **9**.
- 4 Illessze a helyére a fedelet.
- 5 Tegye be az ételt az adagolócsőbe. Válassza ki, melyik adagolócsövet szeretné használni. A tömörűd tartalmaz egy kisebb adagolócsövet, külön darabok vagy vékony nyersanyagok feldolgozásához. A kis adagolócső használatához először dugja be a nagy tömörűdat az adagolócsőbe. A nagy adagolócső használatakor a két tömörűdat egyszerre alkalmazza.
- 6 Kapcsolja be a gépet, és a tömörűddal 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. Másik megoldásként használhatja a kis adagolócsövet.
- A hasábburgonya tárcsa használatakor a nyersanyagokat vízszintesen helyezze el.
- Szeleteléskor és reszeléskor: a függőlegesen elhelyezett darabok 10 rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok 11.
- A feldolgozás után mindig marad egy kis hulladék a tárcsán vagy az edényben.

## 24 mini edény és késegység (ha tartozék)

A mini edény fűszernövények aprítására és kis mennyiségű alapanyagok, például hús, hagyma, dió, majonéz, zöldségek, pürék, szószok és bébiétel összekeverésére alkalmas.

- a) mini késegység
- b) mini edény

## a mini edény és késegység használata

- 1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre.
- 2 Illessze az edényt a meghajtóegységre.
- 3 Szerelje fel a mini edényt a levehető hajtótengelyre – ügyeljen arra, hogy a kivágott részek illeszkedjenek a fő edényben lévő fülekhez 12.

**Megjegyzés:** A fő edény fedelét nem lehet felhelyezni, ha a mini edény nincs jól behelyezve.

- 4 Helyezze a vágókést a hajtótengelyre 13.
- 5 Töltse be a feldolgozandó nyersanyagokat.
- 6 Illessze a helyére a fedelet, és kapcsolja be a készüléket.

### biztonság

- Soha ne távolítsa el a fedelet addig, amíg a vágókés teljesen le nem állt.
- A vágókés nagyon éles – mindig óvatosan kezelje.

### fontos

- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.
- Ne aprítson kemény alapanyagokat, például kávébabot, jégkockát vagy csokoládét, mert károsíthatják a kést.

### tanácsok

- A fűszernövényeket tiszta, száraz állapotban a legcélszerűbb aprítani.
- Mindig adjon hozzá egy kis folyadékot is, ha előre elkészített hozzávalókból bébiételt kever.
- A keverés megkezdése előtt a nyersanyagokat (pl. húst, kenyeret, zöldséget) vágja kb. 1-2 cm élű kockákra.
- Majonéz készítésekor az olajat az adagolócsövön keresztül töltse be.

## 25 daráló (ha tartozék)

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

- a) daráló fedele
- b) daráló késegysége

## a daráló használata

- 1 Helyezze a hozzávalókat a késegységbe 14.
- 2 Illessze rá a fedelet a, és jobbra elfordítva rögzítse 14.
- 3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra fordítsa el b, amíg rögzül.
- 4 Válasszon sebességet, vagy használja a rövid üzemi gombot (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.
- A maximális ízanyagok és illóolajok felszabadítása érdekében célszerű az őrlés előtt megpirítani a fűszereket.
- A gyömbért a feldolgozás előtt vágja fel apró darabokra.
- Fűszernövények aprításához a mini edény tartozékot célszerű használni.

## 26 citrusfacsaró (ha tartozék)

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

- a) kúp
- b) szűrő


## a citrusfacsaró használata

- 1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre.
  - 2 Illessze az edényt a meghajtóegységre.
  - 3 Illessze be a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül az edény fogója fölött legyen 16.
  - 4 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre 17.
  - 5 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 ivólé készítésekor rendszeresen ürítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcshús és a mag.


## a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- **A vágókések és tárcsák rendkívül élesek, 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 zárószerveknél ne legyenek élelmiszermaradékok.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetékét tárolja a meghajtóegység hátoldalán kiképzett tárolóban .

### turmixgép

- 1 Ürítse ki a poharat, csavarja le a késegséget úgy, hogy a nyitott állásba  fordítja. Alulról felfelé megnyomva távolítsa el a késegséget.
- Óvatosan járjon el, amikor a késegséget eltávolítja az aljzatról.
- 2 Mossa el kézzel a poharat.
- 3 A tömítést vegye le, 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 késegséget soha ne merítse vízbe.**
- 5 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

### kettős habverő

- Óvatosan meghúzza távolítsa el a habverőket a hajtófejből. Meleg, mosogatószeres vízzel mossa le őket.
- A hajtófejet előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. **Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.**

### daráló

- Vegye ki a késegséget az edényből, miután balra elfordította.
- Mossa el kézzel az edényt.
- A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A késegséget soha ne merítse vízbe.**
- Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

### egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Ezek mosogatógépből is elmoshatók.

Tétel	mosogatógépben mosogatható tétel
fő edény, mini edény, fedél, tömörúd	✓
vágókések, dagasztó	✓
levehető hajtótengely	✓
tárcsák	✓
max. kapacitású tárcsa	✓
habverők <b>Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.</b>	✓
keverőpohár, fedél, töltőnyílás kupakja	✓
késegség és mixer tömítése	✗
daráló késegsége	✗
darálóedény	✓
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](http://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](http://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 kerek 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.  Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre.  Az edény fedele nem rögzül megfelelően.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba.  Ellenőrizze, hogy az edény helyesen áll-e, és hogy a fogantyú a jobb oldalon van-e.  Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett.  <b>A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve.</b>
A kompakt daráló nem működik.	A kompakt daráló nincs megfelelően rögzítve.  A kompakt daráló nincs megfelelően összeszerelve.	A kompakt daráló nem működik, ha helytelenül van felszerelve a zárószervezetre.  Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan a helyén van-e a kompakt daráló fedelén..
A mixer nem működik.	A mixer nincs megfelelően rögzítve.  A mixer nincs megfelelően összeszerelve.	A mixer nem működik, ha helytelenül van felszerelve a zárószervezetre.  Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan rögzítve legyen a keverőpohárba.
A robotgép működés közben leáll vagy lelassul.	A túlterhelés elleni védelem bekapcsolt. A robotgép működés közben túl lett terelve vagy túlmelegedett.  Túllépte a maximális kapacitást.	Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a dugót a konnektorból, és kb. 15 percig hagyja, hogy a készülék lehűljön.  A maximálisan feldolgozható nyersanyagok mennyiségét lásd az ajánlott sebességek táblázatában.
A mixer a zárószervezetenél 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”.
A mixer tömítése hiányzik a késegységből, amikor kivesszi a csomagolásból.	A tömítés előre fel van szerelve a késegységre.	Csavarja le a keverőpoharat, és ellenőrizze, hogy a tömítés a késegységen van-e.  A cseretömítés beszerzéséről lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.	Olvassa el az adott tartozék leírásánál 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 chwycić 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 załączonego w zestawie popychacza/y.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią nałożony dzbanek lub kompaktowa krajalnica/młynek.**
- Przed zdjęciem pokrywy z miski lub blendera bądź kompaktowej krajalnicy/młynka z podstawy zasilającej:
  - wyłączyć urządzenie;
  - poczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają.
  - zachować ostrożność, by nie odkręcić dzbanka blendera lub kompaktowej krajalnicy/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 wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Stosowanie robota 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.

Dodatkowe porady dotyczące bezpiecznego użytkowania poszczególnych nasadek znajdują się w części dotyczącej użytkowania danej nasadki.

### **bezpieczeństwo użytkowania blendera**

-  **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- **RYZIKO 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 zbrzyliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- Nigdy nie przekraczać maksymalnej ilości miksowanych składników – wynoszącej 1,5 litra.

#### **bezpieczeństwo użytkowania tarcz do krojenia/tarcia**

- **Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się tarczy tnącej.**
- **Dotykając tarcz należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**
- **Miski nie należy przepelniać – nie przekraczać znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnego dozwolonego poziomu składników.**

#### **bezpieczeństwo użytkowania miski małej i ostrza**

- Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrza.
- Ostrze jest bardzo ostre – podczas obsługi urządzenia oraz przy czyszczeniu należy zachować szczególną ostrożność.

#### **bezpieczeństwo użytkowania kompaktowej krajalnicy/młynka**

- Nigdy nie zakładać zespołu ostrzy na korpus bez założonej pokrywy.
- Nigdy nie odkręcać pokrywy, gdy kompaktowa krajalnica/młynek jest zamontowana na urządzeniu.
- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów. Trzymaj zespół ostrzy z dala od dzieci.
- Kompaktową krajalnicę/młynek należy zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Długi okres użytkowania kompaktowej krajalnicy/młynka można zapewnić nie używając jej przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy. Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników natychmiast wyłączyć urządzenie.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli kompaktowa krajalnica/młynek nie zostanie poprawnie zamocowana.
- W kompaktowej krajalnicy/młynku nie należy mieć korzenia kurkumy, który jest bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.
- W młynku nie wolno rozdrabniać gorących składników – należy je najpierw ostudzić do temperatury pokojowej.

### 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 podstawa zasilająca
- ② wymiowany wał napędowy
- ③ miska
- ④ pokrywa
- ⑤ podajnik
- ⑥ popychacze
- ⑦ blokady bezpieczeństwa
- ⑧ regulator prędkości/przycisk pracy przerywanej
- ⑨ schowek na przewód sieciowy (z tyłu)

### blender

- ⑩ zakrywka wlewu
- ⑪ pokrywa
- ⑫ dzbanek
- ⑬ pierścień uszczelniający
- ⑭ zespół ostrzy
- ⑮ podstawa

## A – standardowe nasadki

- ⑯ ostrze
- ⑰ końcówka do zagniatania ciasta
- ⑱ tarcza o największej pojemności
- ⑲ tarcza do krojenia na grube plastry/tarcia na grube wiórka

## B – dodatkowe nasadki

Nie wszystkie nasadki wymienione poniżej załączone są w zestawie z niniejszym modelem robota kuchennego. Rodzaj nasadek załączonych w zestawie zależy od zakupionego modelu. Więcej informacji na ten temat oraz dane umożliwiające zakup dodatkowych nasadek znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.

- ⑳ podwójna trzepaczka (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉑ tarcza do krojenia na cienkie plastry/tarcia na drobne wiórka (jeżeli załączono w zestawie)
- ㉒ tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉓ tarcza do frytek (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉔ miska mała i ostrze (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉕ młynek (jeżeli załączono w zestawie)
- ㉖ wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączona w zestawie)


### obsługa robota


- 1 Na podstawie zasilającej ❶ zamocować wymiowany wał napędowy.
- 2 Na podstawie zasilającej zamocować miskę. Uchwyć umieszczyć po prawej stronie i przekręcić miskę do przodu ❷, aż zablokuje się we właściwej pozycji.
- 3 Na wale napędzającym miski zamocować wybraną nasadkę.
  - Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.
- 4 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy górna część wału napędowego/nasadka wpasowała się w środek pokrywy ❸.
  - **Robot nie będzie działał, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka misy muszą znajdować się po prawej stronie.**
- 5 Podłączyć do prądu. Wybrać jedną z następujących opcji: Regulator prędkości – pozwala na ręczne wybieranie prędkości obrotów (zob. tabela zalecanych prędkości); Tryb pracy przerywanej – przycisk (P). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.
- 6 Po zakończeniu miksowania przekręcić regulator prędkości do pozycji „wyłączony”(OFF) (O).
  - **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.



## obsługa blendera

- 1 W zespole ostrzy ⑬ umieścić pierścień uszczelniający ⑭, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie ułożona. **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**
- 2 Zespół ostrzy ⑭ zamocować w podstawie ⑮.
- 3 Przykręcić złożony zespół ostrzy do dzbanka, w pełni go dokręcając ④. Rysunki na spodzie podstawy wskazują pozycję:

 – pozycja „odblokowane”

 – pozycja „zablokowane”

**Blender nie będzie działać, jeżeli nie zostanie poprawnie zamontowany.**

- 4 W dzbanku umieścić składniki.
  - 5 W pokrywie zamocować zakrywkę wlewu, a pokrywę umieścić na dzbanku i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ⑤, aby ją zablokować.
  - 6 Umieścić blender na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara ⑥.
- **Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.**
- 7 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. paszety i sosy typu dip, mogą wymagać zgrzania 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, zdjęć 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 1,5 l bądź mniej w przypadku napojów spienianych, takich jak koktajle mleczne.

## tabela zalecanych prędkości

końcówka/nasadka	funkcja	zalecana prędkość	czas rozdrabniania *	maksymalna ilość	
Zespół ostrzy	Przygotowywanie ciast w proszku	2	15-20 sekund	1,5 kg (waga mąki)	
	Ciasta – wcieranie tłuszczu do mąki	1-2	10 sekund	340 g (waga mąki)	
	Dodawanie wody, aby połączyć składniki ciasta		10-20 sekund		
	Siekanie ryb i chudego mięsa	2	10-30 sekund	600 g chudej wołowiny (maksymalnie)	
	Przygotowywanie pasztetów i terrin				
	Siekanie warzyw	tryb pracy przerywanej	5-10 sekund	500 g	
	Siekanie orzechów	2	30-60 sekund	200 g	
Ostrze z tarczą o największej pojemności	Przecieranie miękkich owoców, gotowanych owoców i warzyw	2	10-30 sekund	1 kg	
	Przygotowywanie sosów, dressingów i dipów	2	Maksymalna 2 minuty	800 g	
	Miksowanie zimnych zup	Rozpocząć na prędkości 1, a	30-60 sekund	1,5 l	
	Przygotowywanie koktajli mlecznych, ciast naleśnikowych	następnie zwiększyć ją do prędkości 2	15-30 sekund	1 l	
	Podwójna trzepaczka	Białka	2	60-90 sekund	6 (200 g)
		Ubijanie jaj z cukrem na beztłuszczowe ciasta biskoptowe	2	4-5 min.	3 (150 g)
		Śmietana	2	30 sekund	500 ml
Ucieranie tłuszczu z cukrem		2	Maksymalna 2 minuty	200 g tłuszczu 200 g cukru	
Końcówka do zagniatania ciasta	Mieszanki na ciasto drożdżowe	2	60 sekund	1 kg (waga całkowita)	
	Wyrabianie ciasta z oczyszczonej mąki chlebowej	2	60 sekund	600 g (waga mąki)	
	Wyrabianie ciasta z razowej mąki chlebowej	2	60 sekund	500 g (waga mąki)	
Tarcze – krojące/trące	Twarde składniki, np. marchew, twarde sery	1-2	–	Nie napępiać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników.	
	Składniki miększe, np. ogórki, pomidory	1-2	–		
Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka	Parmezan, ziemniaki na pierogi	2	–		
Tarcza do frytek	Umożliwia krojenie ziemniaków na cienkie frytki oraz składników na potrawy duszone oraz dipy (np. ogórków, jabłek, gruszek).	2	–		
Blender	Miksowanie zimnych składników płynnych i przygotowywanie napojów	2	15-30 sekund	1,5 l	
	Miksowanie zup na wywarze	2	30 sekund	1,2 l	
	Miksowanie zup na bazie mleka	2	30 sekund	1 l	
	<b>RYZYKO POPARZENIA:</b> Przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.				
Miska mała i ostrze	Siekanie mięsa	2	20 sekund + tryb przerywany	200 g chudej wołowiny	
	Siekanie ziół	2	30 sekund	15 g	
	Siekanie orzechów	2	30 sekund	50 g	
	Przygotowywanie majonezu	2	30 sekund	2 jaja 300 g oleju	
	Przygotowywanie przecierów	2	30 sekund	200 g	
Wyciskarka do cytrusów	Wyciskanie soku z mniejszych składników, np. cytryn lub limonek Wyciskanie soku z większych owoców, np. pomarańczy, grejfrutów	1	–	1 kg	

\* Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.

## tabela zalecanych prędkości

końcówka/nasadka	funkcja	zalecana prędkość	czas rozdrabniania *	maksymalna ilość
Młynek	Rozdrabnianie różnego rodzajów przypraw Mielenie kawy	2	30-60 sekund 30 sekund	50 g
	Siekanie orzechów	tryb pracy przerywanej	10 sekund	50 g
	Rozdrabnianie czosnku, świeżych papryczek chili oraz świeżego imbiru	tryb pracy przerywanej	10 sekund	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)

### 16 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.

#### wskazówki

- Przed miksowaniem składniki takie, jak mięso, chleb czy warzywa należy pokroić w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- 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. 2 cm.
- Składników nie należy miksować zbyt mocno.

### 17 końcówka do zagniatania ciasta

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 zagniatć 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.

### 18 tarcza o największej pojemności

Podczas miksowania składników płynnych w misce, tarcza o największej pojemności musi być używana z ostrzem. Zapobiega to wyciekaniu składników i poprawia zdolność siekania ostrza.

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wyjmowany wał napędowy.
- 2 Na podstawie zasilającej zamocować miskę.
- 3 Zamocować ostrze.
- 4 Dodać składniki do zmiksowania.
- 5 Zamocować tarczę o największej pojemności, umieszczając ją nad ostrzem w taki sposób, by opierała się na występie wewnątrz miski 7. **Nie naciskać jej.**
- 6 Zamocować pokrywę i włączyć urządzenie.

### 20 podwójna trzepaczka (jeżeli załączona w zestawie)

Do miksowania składników dających lekkie mieszanki, np. białek, śmietany, mleka kondensowanego oraz do ubijania jajek z cukrem na beztłuszczowe ciasto biszkoptowe.

## użytkowanie trzepaczki

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wyjmowany wał napędowy.
- 2 Na podstawie zasilającej zamocować miskę.
- 3 Mocno osadzić każdy z ubijaków 8 w głowicy napędowej.
- 4 Zamocować trzepaczkę, ostrożnie przekręcając do momentu, aż osiadzie w wale napędowym.
- 5 Dodać składniki.
- 6 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy końcówka wału napędowego wpasowała się w środek pokrywy.
- 7 Włączyć urządzenie.

#### uwaga

- Trzepaczka nie nadaje się do wyrabiania jednoetapowych ciast w proszku, ponieważ tego rodzaju mieszanki są zbyt gęste i spowodują jej uszkodzenie. Do tego celu należy zawsze używać ostrza.

#### wskazówki

- Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej.
- Przed użyciem sprawdzić, czy miska i ubijaki są czyste. Nie mogą być tłuste.

### ucieranie tłuszczu z cukrem

- Najlepsze wyniki daje ucieranie tłuszczu, który przed użyciem został pozostawiony do zmięknienia w temperaturze pokojowej (20°C). **NIE NALEŻY używać tłuszczu prosto z lodówki, ponieważ spowoduje to uszkodzenie trzepaczki.**
- Gęściejsze składniki, np. mąkę i suszone owoce, należy łączyć z miksowaną mieszaniną ręcznie.
- Nie należy przekraczać podanej w tabeli zalecanych prędkości maksymalnej ilości składników ani czasu ich rozdrabniania.

## tarcze krojące/trące

### dwustronne tarcze krojące/trące 19, 21

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.

### tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka 22 (jeżeli załączona w zestawie)

Do tarcia parmezanu i ziemniaków na pierogi

### tarcza do frytek 23 (jeżeli załączona w zestawie)

Umożliwia krojenie ziemniaków na cienkie frytki oraz składników na potrawy duszone oraz dipy (np. ogórków, jabłek, gruszek).

## użytkowanie tarcz krojących

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wyjmowany wał napędowy.
- 2 Na podstawie zasilającej zamocować miskę.
- 3 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt, umieścić tarczę na wał napędowy, odpowiednią stroną skierowaną do góry 9.
- 4 Założyć pokrywę.
- 5 Włożyć składniki do podajnika.  
Wybrać odpowiedniej wielkości podajnik. W popychaczku znajduje się mniejszy podajnik, umożliwiający rozdrabnianie pojedynczych lub cienko pokrojonych składników.  
Aby użyć mniejszego podajnika – do większego podajnika należy najpierw wsunąć większy popychacz.  
Aby użyć większego podajnika – oba popychacze złożyć ze sobą i użyć jednocześnie.
- 6 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. Można także użyć mniejszego podajnika.
- Używając tarczy do frytek, składniki należy umieszczać poziomo.
- Podczas tarcia lub krojenia na plasterki: składniki wkładane pionowo 10 będą krojone na krótsze kawałki niż składniki wkładane poziomo 11.
- Po skończonej pracy, na tarczach krojących/trących i w misce zawsze pozostaje niewielka ilość składników.

## 24 miska mała i ostrze (jeżeli załączona w zestawie)

Miski można używać do siekania przypraw ziołowych i rozdrabniania niewielkich ilości składników, np. mięsa, cebuli, orzechów, majonezu, warzyw, przecierów, sosów i żywności dla niemowląt.

- a) ostrze małe
- b) miska mała

## użytkowanie miski małej i ostrza

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wyjmowany wał napędowy.
- 2 Na podstawie zasilającej zamocować miskę.
- 3 Miskę małą zamocować na wyjmowanym wale napędowym – w taki sposób, by wycięcia ułożone były równo z wypustkami do mocowania 12 na misce głównej.  
**Uwaga:** pokrywy miski głównej nie da się założyć, jeżeli miska mała nie została poprawnie zamocowana.
- 4 Ostrze nałożyć na wał napędzający 13.
- 5 Dodać składniki do zmiksowania.
- 6 Zamocować pokrywę i włączyć urządzenie.

### bezpieczeństwo obsługi

- Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrza.
- Ostrze jest bardzo ostre – podczas obsługi urządzenia oraz przy czyszczeniu należy zachować szczególną ostrożność.

### uwaga

- Nie rozdrabniać przypraw korzennych – mogą one uszkodzić plastikowe elementy.
- Nie rozdrabniać twardych składników, takich jak kawa, kostki lodu czy czekolada – mogą one spowodować uszkodzenie ostrza.

### wskazówki

- Zioła najlepiej siekać, gdy są czyste i suche.
- Miksując składniki gotowane na pokarm dla niemowląt, należy zawsze dodać trochę wody lub innego płynu.
- Przed miksowaniem składniki takie, jak mięso, chleb czy warzywa należy pokroić w kostkę wielkości ok. 1-2 cm.
- Przygotowując majonez, olej wlewać przez podajnik.

## 25 młynek (jeżeli załączono w zestawie)

Młynka można używać do mielenia suchych składników, takich jak orzechy czy kawa, oraz przypraw takich jak: pieprz czarny, świeży imbir, czosnek, świeże papryczki chili oraz nasiona kardamonu, kminku, kolendry i kopru włoskiego.

- a) pokrywa młynka
- b) złożony zespół ostrzy młynka

## obsługa młynka

- 1 Składniki umieścić w złożonym zespole ostrzy **b**.
- 2 Zamocować pokrywę młynka **a** i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować **14**.
- 3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara **15**.
- 4 Wybrać prędkość lub użyć trybu pracy przerywanej (P).

### wskazówki

- Najlepsze wyniki uzyskuje się mieląc za jednym razem nie więcej niż 50 g przypraw.
- Całe przyprawy zachowują smak znacznie dłużej niż przyprawy mielone, dlatego najlepiej jest mielić niewielką ich ilość bezpośrednio przed użyciem.
- Pelen aromat i smak przyprawy można wydobyc prażąc ją w całości bezpośrednio przed zmieleniem.
- Imbir należy przed zmieleniem pokroić na małe kawałki.
- Podczas siekania ziół najlepszy rezultat daje użycie miski małej.

## 26 wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączona w zestawie)

Wyciskarki do cytrusów można używać do wyciskania soku z cytrusów (np. pomarańczy, cytryny, limonki i grejpfrutów).

- a) wyciskacz
- b) sitko

## użytkowanie wyciskarki do cytrusów

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wyjmowany wał napędowy.
  - 2 Na podstawie zasilającej zamocować miskę.
  - 3 Do miski zamocować sitko – pamiętając, by uchwyt sitka był zablokowany we właściwym położeniu (bezpośrednio nad uchwytem miski) **16**.
  - 4 Stożek umieścić na wale napędzającym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie **17**.
  - 5 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 przesuwaj owoc z boku na bok.

- Jeżeli sok wyciskany jest z dużej liczby owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się na nim miąższu i pestek.

## konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- **Dotykając noży i tarek 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 **18**.

### blender

- 1 Opróżnić dzbanek i odkręcić zespół ostrzy, przekręcając go do pozycji „odblokowane” **19**, aby zwolnić blokadę. Następnie wyjąć zespół ostrzy, wypychając go od spodu w górę.
  - Wyjmując zespół ostrzy z podstawy należy zachować ostrożność.
- 2 Dzbanek umyć ręcznie.
  - 3 Zdjąć i umyć uszczelkę.
  - 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.
- ### podwójna trzepaczka
- Delikatnie pociągając za ubijaki, wyjąć je z głowicy napędowej. Umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
  - Głowicę wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć. **Nie zanurzać głowicy w wodzie.**

### młynek

- Wyjąć zespół ostrzy z pojemnika, przekręcając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Pojemnik 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, miska mała, pokrywa, popychacz	✓
ostrza, końcówka do zagniatania ciasta	✓
wyjmowany wałek napędzający	✓
tarcze do krojenia i tarcia	✓
tarcza o największej pojemności	✓
ubijaki trzepaczki <b>Nie zanurzać głowicy w wodzie.</b>	✓
dzbanek blendera, pokrywa, zakrywka wlewu	✓
zespół ostrzy i uszczelka blendera	✗
złożony zespół ostrzy młynka	✗
pojemnik młynka	✓
łopatka	✓

### 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.

### 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](http://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](http://www.kenwoodworld.com) lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

## rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot nie działa.	Brak prądu.  Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej.  Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.	Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu.  Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona, a uchwyt miski skierowany w prawo.  Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu.  <b>Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.</b>
Kompaktowa krawalnica/młynek nie działa.	Kompaktowa krawalnica/młynek nie została prawidłowo zablokowana.  Kompaktowa krawalnica/młynek nie została prawidłowo złożona.	Kompaktowa krawalnica/młynek nie będzie działać, jeżeli nie zostanie prawidłowo zamocowana w blokadzie bezpieczeństwa  Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do pokrywy kompaktowej krawalnicy/młynka.
Blender nie działa.	Blender nie jest poprawnie zablokowany.  Blender nie został prawidłowo zmontowany.	Blender nie będzie działać, jeżeli nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa  Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka
Robot zatrzymuje się lub zwalnia w trakcie pracy.	Włączyła się funkcja zabezpieczająca przed przeciążeniem. Podczas pracy nastąpiło przeciążenie lub przegrzanie robota. Przekroczono maksymalną pojemność.	Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda i odczekać ok. 15 min., aż urządzenie ostygnie  Maksymalne dopuszczalne ilości składników do przetwarzania znajdują się w tabeli zalecanych prędkości
Blender: podstawa zespołu ostrzy jest nieszczelna – składniki wyciekają z dzbanka.	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”.
Po wyjęciu z opakowania na zespole ostrzy nie ma uszczelki blendera.	Uszczelka pakowana jest jako fabrycznie zamontowana na zespół ostrzy.	Odkręcić dzbanek i sprawdzić, czy uszczelka jest przymocowana do zespołu ostrzy.  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.	

# Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

## 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 είναι πολύ κοφτερά, να τα χειρίζεστε με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη συσκευή από τη λαβή στο επάνω μέρος, μακριά από την κοφτερή πλευρά, τόσο κατά τη χρήση, όσο και κατά τον καθαρισμό.**
- **ΜΗΝ επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.**
- Μη σηκώνετε ή μεταφέρετε τον επεξεργαστή τροφίμων από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή σύνεργα μέσα στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων και στην κανάτα του μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε από την πρίζα:
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα,
  - όταν δεν τη χρησιμοποιείτε,
  - πριν από τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον(τους) ωστήρα(ες) που παρέχεται(ονται).
- **Μην προσαρμόζετε ποτέ τη μονάδα των λεπίδων στη μονάδα κινητήρα χωρίς να έχετε προσαρμόσει την κανάτα του μπλέντερ ή τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης.**
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ ή το μπλέντερ ή τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης από τη μονάδα κινητήρα:-
  - απενεργοποιήστε τη συσκευή,
  - περιμένετε έως ότου το εξάρτημα/οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς,
  - προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ ή τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης από τη διάταξη λεπίδων.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων. Χρησιμοποιείτε πάντα το διακόπτη λειτουργίας ή το ρυθμιστή ταχύτητας.
- **Εάν ασκηθεί υπερβολική δύναμη στον μηχανισμό ενδοασφάλειας, αυτή η συσκευή θα υποστεί ζημιά και ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.**



- **Να αποσυνδέετε πάντα τον επεξεργαστή τροφίμων από το ρεύμα όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.**
- Μην χρησιμοποιήσετε ποτέ μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα μοτέρ, το καλώδιο ή το φιν.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη τραπέζιου ή πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες ή το μέγιστο χρόνο επεξεργασίας που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται 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.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του επεξεργαστή/μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

Ανατρέξτε στη σχετική ενότητα «χρήση των εξαρτημάτων» για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας για κάθε μεμονωμένο εξάρτημα.

### **ασφαλής χρήση του 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.
- Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι είναι στη θέση του.
- Να χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.

- Μην θέτετε ποτέ το μπλέντερ σε λειτουργία όταν είναι άδειο.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, μην το αφήνετε ποτέ να λειτουργεί για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ ποσότητα μεγαλύτερη του 1,5 λίτρου.

#### **ασφαλής χρήση του δίσκου κοψίματος/τριψίματος**

- **Μην βγάζετε ποτέ το καπάκι εάν δεν έχουν σταματήσει εντελώς οι δίσκοι κοπής.**
- **Κρατήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή – είναι εξαιρετικά κοφτεροί.**
- **Μην ξεχειλίζετε το μπολ – μην υπερβαίνετε τη στάθμη μέγιστης ποσότητας που αναγράφεται στο μπολ.**

#### **ασφάλεια για το μίνι μπολ και το μαχαίρι**

- Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι, εάν η λεπίδα μαχαιριού δεν έχει ακινητοποιηθεί εντελώς.
- Η λεπίδα μαχαιριού είναι πολύ κοφτερή, να τη χειρίζεστε με προσοχή.

#### **ασφαλής χρήση του κόφτη μικρού μεγέθους/του μηχανήματος άλεσης**

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα λεπίδων στον επεξεργαστή τροφίμων σας, χωρίς να έχετε προσαρμόσει το καπάκι.
- Μην ξεβιδώσετε ποτέ το καπάκι ενώ ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης έχουν προσαρμοστεί στη συσκευή.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – Κρατήστε τη μονάδα λεπίδων μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφαιρέσετε ποτέ τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης έως ότου σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης, μην τον αφήνετε να λειτουργεί χωρίς διακοπή για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις πετύχετε τη σωστή υφή.
- Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει εάν ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν έχουν προσαρμοστεί σωστά.
- Μην επεξεργάζεστε ρίζα κουρκουμά στον κόφτη μικρού μεγέθους/στο μηχάνημα άλεσης, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.
- Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά στον μύλο. Αφήνετε να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου προτού τα επεξεργαστείτε.

### 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 τη λεπίδα. **Να προσέχετε καθώς οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Αυτά τα καλύμματα πρέπει να απορρίπτονται καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
- 2 Πλύνετε τα μέρη – βλ. «φροντίδα και καθαρισμός».

## επεξήγηση συμβόλων

### επεξεργαστής

- ① μονάδα μοτέρ
- ② αποσπώμενος κινητήριος άξονας
- ③ μπολ
- ④ καπάκι
- ⑤ σωλήνας τροφοδοσίας
- ⑥ ωστήρες
- ⑦ ενδοασφάλεια προστασίας
- ⑧ κουμπί ελέγχου ταχύτητας/λειτουργίας παλμικής κίνησης
- ⑨ χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)

### μπλάντερ

- ⑩ πώμα μεζούρα
- ⑪ καπάκι
- ⑫ κανάτα
- ⑬ δακτύλιος στεγανοποίησης
- ⑭ μονάδα λεπίδων
- ⑮ βάση

## A – στάνταρ εξαρτήματα

- ⑯ λεπίδα μαχαιριού
- ⑰ εργαλείο ζύμης
- ⑱ δίσκος μέγιστης ποσότητας
- ⑲ δίσκος κοψίματος/τριψίματος – χοντρός

## B – προαιρετικά εξαρτήματα

Δεν συμπεριλαμβάνονται στο συγκεκριμένο μοντέλο επεξεργαστή τροφίμων όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω. Τα εξαρτήματα εξαρτώνται από το μοντέλο. Για περισσότερες πληροφορίες ή για να παραγγείλετε επιπλέον εξαρτήματα, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».


- ⑳ διπλό αναδευτήρι (εάν παρέχεται)
- ㉑ δίσκος κοπής για λεπτές φέτες/λεπτό τρίψιμο (εάν παρέχεται)
- ㉒ δίσκος τριψίματος πολύ λεπτός (εάν παρέχεται)
- ㉓ δίσκος για πατάτες τηγανιτές (εάν παρέχεται)
- ㉔ μίνι μπολ και λεπίδα (εάν παρέχεται)
- ㉕ μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)
- ㉖ λεμονοσειφής (εάν παρέχεται)


## πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας

- 1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα στη μονάδα μοτέρ ①.
  - 2 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα κινητήρα. Τοποθετήστε τη λαβή προς τα δεξιά και στρέψτε αριστερόστροφα ② έως ότου ασφαλίσει στη θέση της.
  - 3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του μπολ.
    - Προτού προσθέσετε τα υλικά, τοποθετείτε πάντα το μπολ και το εξάρτημα στον επεξεργαστή τροφίμων.
  - 4 Τοποθετήστε το καπάκι – και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας επεξεργαστή/το εργαλείο βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι ③.
    - **Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργεί εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά.**
  - 5 Συνδέστε στην πρίζα. Επιλέξτε ένα από τα ακόλουθα: - Επιλογέας ταχύτητας – επιλέγετε οι ίδιοι την ταχύτητα που θέλετε (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων). Παλμική κίνηση – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας. Η παλμική κίνηση θα λειτουργεί όσο διάστημα ο επιλογέας παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.
  - 6 Στο τέλος της επεξεργασίας, γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «OFF» (O).
    - **Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού αφαιρέσετε το καπάκι.**
- σημαντικό**
- Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για να θρυμματίζει ή να αλέθει κόκκους καφέ ή για να μετατρέπει κρυσταλλική ζάχαρη σε ζάχαρη άχνη.

## χρήση του μπλέντερ

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος <sup>13</sup> στη μονάδα των λεπίδων <sup>14</sup> και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά. **Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**
- 2 Στερεώστε τη μονάδα λεπίδων <sup>14</sup> μέσα στη βάση <sup>15</sup>.
- 3 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων στο κύπελλο – φροντίζοντας να τη σφίξετε πλήρως <sup>4</sup>. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της βάσης:

 – θέση «ξεκλειδωτη»

 – θέση «κλειδωμένη»

**Το μπλέντερ δεν θα λειτουργεί εάν δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.**

- 4 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
  - 5 Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα στο καπάκι και μετά τοποθετήστε το καπάκι στο κύπελλο και στρέψτε το δεξιόστροφα <sup>5</sup> για να ασφαλίσει στη θέση του.
  - 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη μονάδα τροφοδοσίας και στρέψτε το δεξιόστροφα <sup>6</sup> για να ασφαλίσει στη θέση του.
- **Η συσκευή δεν θα λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν έχει εφαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια.**
- 7 Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων) ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης.

### συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, να βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα. Έπειτα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, προσθέστε σιγά-σιγά το λάδι μέσα από την οπή στο καπάκι.
- Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και νπιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Θρυμματισμός πάγου – επιλέξτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας, έως ότου ο πάγος θρυμματιστεί στον επιθυμητό βαθμό.
- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.
- Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει εάν το μπλέντερ δεν είναι σωστά τοποθετημένο.
- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά - κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και, στη συνέχεια, και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε ένα-ένα τα κομμάτια. Κρατήστε το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το μπλέντερ.
- Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Κρατήστε το άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ ποσότητα μεγαλύτερη από 1,5 λίτρο. Η ποσότητα πρέπει να είναι μικρότερη για αφρώδη υγρά όπως μιλκσέικ.

## Πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων

εργαλείο/εξάρτημα	Λειτουργία	συνιστώμενη ταχύτητα	χρόνος επεξεργασίας *	μέγιστες ποσότητες
Λεπίδα μαχαιριού	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	2	15-20 δευτ.	1,5 Kg βάρος αλευριού
	Γλυκά – ανάμειξη βουτύρου με αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμειξη υλικών για γλυκά	1 - 2	10 δευτ. 10-20 δευτ.	340 g βάρος αλευριού
	Τεμαχισμός ψαριού και άπαχου κρέατος Πατέ και τερίν	2	10-30 δευτ.	600 g μέγ. άπαχο βοδινό κρέας
	Τεμαχισμός λαχανικών	Pulse	5-10 δευτ.	500 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	2	30-60 δευτ.	200 g
	Πολιτοποίηση μαλακών φρούτων, βρασμένων φρούτων και λαχανικών	2	10-30 δευτ.	1 Kg
	Σάλτσες, ντρέσινγκ και ντιπ	2	2 λεπτά μέγ.	800 g
Λεπίδα μαχαιριού με δίσκο μέγιστης ποσότητας	Κρύες σούπες	Ξεκινήστε με την ταχύτητα 1 και αυξήστε στο 2	30-60 δευτ.	1,5 λίτρο
	Μιλκσέικ/κουρκούτι		15-30 δευτ.	1 λίτρο
Διπλό αναδευτήρι	Ασπράδια αβγών	2	60-90 δευτ.	6 (200 g)
	Αβγά και ζάχαρη για παντεσπάνι με λίγα λιπαρά	2	4-5 λεπτά	3 (150 g)
	Κρέμα	2	30 δευτ.	500 ml
	Παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη	2	2 λεπτά μέγ.	200 g βούτυρο 200 g ζάχαρη
Εργαλείο ζύμης	Μείγματα μαγιάς	2	60 δευτ.	1Kg total wt
	Αλεύρι για λευκό ψωμί	2	60 δευτ.	600 g βάρος αλευριού
	Αλεύρι για ψωμί ολικής άλεσης	2	60 δευτ.	500 g βάρος αλευριού
Δίσκοι – κοψίματος/ τριψίματος	Σκληρά τρόφιμα, όπως καρότα, σκληρά τυριά	1 - 2	-	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στο μπολ
	Πιο μαλακά τρόφιμα, όπως αγγούρια, ντομάτες	1 - 2	-	
Δίσκος τριψίματος πολύ λεπτός	Τυρί παρμεζάνα, πατάτες για γερμανικές πατατοκροκέτες	2	-	
Δίσκος για πατάτες τηγανιτές	Κόβει πατάτες για τηγάνισμα και υλικά για φαγητά κατσαρόλας, σαλάτες και ντιπ (π.χ. καρότο, μήλο και αχλάδι).	2	-	
Μπλέντερ	Κρύα υγρά και ποτά	2	15-30 δευτ.	1,5 λίτρο
	Σούπες από ζωμό	2	30 δευτ.	1,2 λίτρο
	Σούπες με γάλα	2	30 δευτ.	1 λίτρο
	<b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:</b> Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.			
Μίνι μπολ και μαχαίρι	Κρέας	2	20 δευτ. + λειτουργία παλμικής κίνησης	200 g άπαχο βοδινό κρέας
	Τεμαχισμός μωρωδικών	2	30 δευτ.	15 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	2	30 δευτ.	50 g
	Μαγιονέζα	2	30 δευτ.	2 αβγά 300 g λάδι
	Πουρές	2	30 δευτ.	200 g

\* Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.

## Πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων

εργαλείο/εξάρτημα	Λειτουργία	συνιστώμενη ταχύτητα	χρόνος επεξεργασίας *	μέγιστες ποσότητες
Λεμονοστεϊφτης	Μικρότερα τρόφιμα, π.χ. μοσχολέμονα και λεμόνια Μεγαλύτερα φρούτα, π.χ. πορτοκάλια και γκρέιπφρουτ	1	-	1 Kg
Μύλος αλέσματος	Επεξεργασία διάφορων μπαχαρικών	2	30-60 δευτ.	50 g
	Άλεσμα κόκκων καφέ		30 δευτ.	
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	Pulse	10 δευτ.	50 g
	Επεξεργασία σε σκελίδες σκόρδου, φρέσκιες πιπεριές τσίλι και τζιντζερ	Pulse	10 δευτ.	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 πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων για κάθε εξάρτημα.

### 16 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, νπιπ, πολτοποιήση σουπας και επίσης για να θρυμματίζετε μπισκότα και ψωμί.

#### 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 κατευθειάν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ό,τι πρέπει.

### 17 εργαλείο ζύμης

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.

### 18 δίσκος μέγιστης ποσότητας

Όταν ανακατεύετε υγρά μέσα στο μπολ, ο δίσκος μέγιστης ποσότητας πρέπει να χρησιμοποιείται μαζί με τη λεπίδα μαχαιριού. Εμποδίζει τη διαρροή και βελτιώνει την απόδοση κοπής της λεπίδας.

- 1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα τροφοδοσίας.
- 3 Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής.
- 4 Προσθέστε τα υλικά που θα αναμειχθούν.
- 5 Τοποθετήστε το δίσκο μέγιστης ποσότητας πάνω από τη λεπίδα και βεβαιωθείτε ότι στηρίζεται στο περιθώριο μέσα στο μπολ 7. **Μην πιέζετε το δίσκο μέγιστης ποσότητας προς τα κάτω.**
- 6 Εφαρμόστε το καπάκι και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.

### 20 διπλό αναδευτήρι (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιείται για ελαφρά μείγματα, όπως ασπράδια αβγών, κρέμα, γάλα εβαπορέ και για χτύπημα αβγών και ζάχαρης για παντεσπάνι με λίγα λιπαρά.

### πώς χρησιμοποιείται το χτυπητήρι

- 1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα τροφοδοσίας.
- 3 Τοποθετήστε κάθε χτυπητήρι 8 χωριστά πάνω στην κεφαλή.
- 4 Εφαρμόστε το χτυπητήρι γυρίζοντάς το προσεκτικά μέχρι να τοποθετηθεί πάνω στον άξονα.
- 5 Προσθέστε τα υλικά.
- 6 Κλείστε το καπάκι – βεβαιωθείτε ότι το άκρο του άξονα βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- 7 Θέστε σε λειτουργία.

#### σημαντική πληροφορία

- Το αναδευτήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή μείγματος για κέικ με ανάμειξη όλων μαζί των υλικών, διότι τα μείγματα αυτά είναι πολύ σφιχτά και θα του προκαλέσουν βλάβη. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού.

### συμβουλές

- Επιτυγχάνετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα αβγά είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και οι αναδευτήρες είναι καθαρά και δεν έχουν υπολείμματα από λίπος πριν το ανακάτεμα.
- **παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη**
- Για καλύτερα αποτελέσματα, το βούτυρο πρέπει να μείνει σε θερμοκρασία δωματίου (20°C) για να μαλακώσει πριν από το χτύπημα. **ΜΗΝ χρησιμοποιείτε βούτυρο απευθείας από το ψυγείο, διότι το αναδευτήρι μπορεί να υποστεί βλάβη.**
- Τα πιο βαριά υλικά, όπως το αλεύρι και τα αποξηραμένα φρούτα, θα πρέπει να ανακατεύονται με το χέρι.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες ή το μέγιστο χρόνο επεξεργασίας που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.

## δίσκοι κοψίματος/τριψίματος

### αντιστρέψιμοι δίσκοι κοψίματος/τριψίματος 19, 21

Χρησιμοποιήστε το δίσκο τριψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα παρόμοιας υφής.

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

### δίσκος τριψίματος πολύ λεπτός 22 (εάν παρέχεται)

Τριβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για γερμανικούς λουκουμάδες.

### Δίσκος για πατάτες τηγανιτές 23 (εάν παρέχεται)

Κόβει πατάτες για τηγάνισμα και υλικά για φαγητά κατσαρόλας, σαλάτες και ντιπ (π.χ. καρότο, μήλο και αχλάδι).

## χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα τροφοδοσίας.
- 3 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω 9.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι.
- 5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Επιλέξτε το σωλήνα τροφοδοσίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Ο ωθητήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία ξεχωριστών υλικών ή λεπτών συστατικών.  
Για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας – τοποθετήστε πρώτα το μεγάλο ωθητήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.  
Για να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας – χρησιμοποιήστε και τους δύο ωθητήρες μαζί.
- 6 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. Εναλλακτικά χρησιμοποιήστε το μικρό

σωλήνα τροφοδοσίας.

- Όταν χρησιμοποιείτε τον δίσκο για πατάτες τηγανιτές, να τοποθετείτε τα υλικά οριζόντια.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση 10 βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση 11.
- Πάντα θα μένει μια μικρή ποσότητα υπολειμμάτων στο δίσκο ή στο μπολ μετά την επεξεργασία.

## 24 μίνι μπολ και λεπίδα (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιείτε το μικρό μπολ επεξεργασίας τροφίμων για να τεμαχίζετε μυρωδικά και να επεξεργάζεστε μικρές ποσότητες υλικών, π.χ. κρέας, κρεμμύδι, ξηρούς καρπούς, μαγιονέζα, λαχανικά, πουρέ, σάλτσες και τροφή για μωρά.

a μίνι λεπίδα

b μίνι μπολ

## για να χρησιμοποιήσετε το μίνι μπολ και το μαχαίρι

- 1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα τροφοδοσίας.
- 3 Τοποθετήστε το μίνι μπολ πάνω από τον αποσπώμενο άξονα κίνησης – βεβαιωθείτε ότι οι προεξοχές ευθυγραμμίζονται με τις γλωττίδες στερέωσης 12 του κυρίως μπολ.  
**Σημείωση:** Το καπάκι του κυρίως μπολ δεν μπορεί να προσαρμοστεί εάν το μίνι μπολ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.
- 4 Τοποθετήστε τη λεπίδα του μαχαιριού πάνω από τον άξονα κίνησης 13.
- 5 Προσθέστε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε.
- 6 Προσαρμόστε το καπάκι και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.

### ασφάλεια

- Ποτέ μην αφαιρείτε το καπάκι μέχρι να σταματήσει τελείως να κινείται η λεπίδα του μαχαιριού.
- Η λεπίδα του μαχαιριού είναι πολύ κοφτερή – να τη χειρίζεστε πάντα με προσοχή.

### σημαντική πληροφορία

- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρές τροφές όπως κόκκους καφέ, παγάκια ή σοκολάτα – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στη λεπίδα.

### συμβουλές

- Τα μυρωδικά τεμαχίζονται πιο εύκολα όταν είναι καθαρισμένα και στεγνά.
- Να προσθέτετε πάντα λίγο υγρό όταν πολτοποιείτε μαγειρεμένα υλικά για να φτιάξετε τροφή για μωρά.
- Να τεμαχίζετε τροφές όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά σε κύβους μεγέθους περίπου 1-2 εκ. πριν τις επεξεργαστείτε.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, προσθέτετε το λάδι από το σωλήνα τροφοδοσίας.

## 25 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 κολιανδρού, σπόρων μάραθου, φρέσκου τζίντζερ, σκελίδων σκόρδου και φρέσκων πιπεριών τσίλι.

- a) καπάκι μύλου
- b) διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος

## χρήση του μύλου αλέσματος

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά στη διάταξη λεπίδων 14.
- 2 Τοποθετήστε το καπάκι a και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του 14.
- 3 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα κινητήρα και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του 15.
- 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 το άρωμά τους για πολύ μεγαλύτερο διάστημα σε σχέση με τα τριμμένα μπαχαρικά, επομένως είναι προτιμότερο να τρίβετε μικρές ποσότητες κάθε φορά, για να διατηρούν το άρωμά τους.
- Για να αποδесμευτεί το μέγιστο δυνατό άρωμα και τα αιθέρια έλαιά τους, ψήστε τα μπαχαρικά ολόκληρα προτού τα αλέσετε.
- Κόψτε το τζίντζερ σε μικρά κομμάτια προτού το αλέσετε.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το μικρό μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

## 26 λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)

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

- a) κώνος του στύφτη
- b) σουρωτήρι

## χρήση του λεμονοστείφτη

- 1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριό άξονα στη μονάδα μοτέρ.
  - 2 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα τροφοδοσίας.
  - 3 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ – βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ 16.
  - 4 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω 17.
  - 5 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, να αδειάζετε το σουρωτήρι τακτικά για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και σπόρων.

## φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- **Να χειρίζεστε με προσοχή τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής – είναι εξαιρετικά κοφτερά.**
- Κάποιες τροφές μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν έχει βλαβερές συνέπειες για το πλαστικό ούτε θα επηρεάσει τη γεύση του φαγητού. Για να αφαιρέσετε το αλλοιωμένο χρώμα, τρίψτε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

### μονάδα μοτέρ

- Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή της ενδοασφάλειας δεν έχει υπολείμματα τροφών.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό.
- Τοποθετείτε το καλώδιο που περισεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου, στο πίσω μέρος της μονάδας μοτέρ 18.

### μπλέντερ

- 1 Αδειάστε την κανάτα, ξεβιδώστε τη μονάδα κοπής στρέφοντάς την στη θέση «ξεκλειδωτή» 19 για να απασφαλίσει. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδων πιέζοντάς την από κάτω προς τα πάνω.
- Πρέπει να προσέχετε όταν αφαιρείτε τη μονάδα λεπίδων από τη βάση.
- 2 Πλένετε την κανάτα με το χέρι.
- 3 Αφαιρέστε και πλένετε τον δακτύλιο σφραγίσματος.



4 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – καθαρίστε τις βουρτσίζοντάς τις σε ζεστή σαπουνάδα και ξεπλύνετε τις σχολαστικά κάτω από τη βρύση. **Μην βυθίζετε τη μονάδα λεπίδων σε νερό.**

5 Τοποθετήστε την ανάποδα για να στεγνώσει.

#### διπλό αναδευτήρι

- Αφαιρέστε τα χτυπητήρια από την κεφαλή τραβώντας τα απαλά προς τα έξω. Πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα.
- Σκουπίστε την κεφαλή με υγρό πανί και μετά στεγνώστε.

#### Μην βυθίζετε την κεφαλή σε νερό.

#### μύλος αλέσματος

- Αφαιρέστε τη διάταξη λεπίδων από το δοχείο, στρέφοντάς τη αριστερόστροφα.
- Πλύνετε το δοχείο με το χέρι.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλετε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μην βυθίζετε τη μονάδα των λεπίδων σε νερό.**
- Τοποθετήστε την ανάποδα για να στεγνώσει.

#### όλα τα υπόλοιπα μέρη

- Πλύντε τα στο χέρι και έπειτα στεγνώστε τα.
- Εναλλακτικά, μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

εξάρτημα	κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων
κυρίως μπολ, μίνι μπολ, καπάκι, ωστήρας	✓
λεπίδες μαχαιριού, εργαλείο ζύμης	✓
αποσπώμενος κινητήριος άξονας	✓
δίσκοι	✓
δίσκος μέγ. ποσότητας	✓
χτυπητήρια <b>Μη βυθίζετε την κεφαλή στο νερό.</b>	✓
κανάτα του μπλέντερ, καπάκι, πώμα μεζούρα	✓
μονάδα λεπίδας και δακτύλιος σφραγίσματος για το μπλέντερ	✗
διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος	✗
δοχείο 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](http://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](http://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 ηλεκτρικής 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	Λύση
Ο επεξεργαστής δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.  Ελέγξτε εάν το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ.  Το καπάκι του μπολ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στην πρίζα. Ελέγξτε εάν το μπολ τοποθετήθηκε σωστά και εάν η λαβή είναι τοποθετημένη προς τα δεξιά.  Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού είναι τοποθετημένη σωστά στην περιοχή της λαβής. <b>Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι δεν τοποθετηθούν σωστά.</b>
Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν θα λειτουργεί.	Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν έχει ασφαλίσει σωστά.  Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια.  Ελέγξτε εάν η μονάδα λεπίδων έχει σφίξει εντελώς μέσα στο δοχείο του κόφτη μικρού μεγέθους/του μηχανήματος άλεσης.
Το μπλέντερ δεν τίθεται σε λειτουργία	Το μπλέντερ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.  Το μπλέντερ δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Το μπλέντερ δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια.  Ελέγξτε εάν η μονάδα κοπής έχει σφίξει εντελώς μέσα στην κανάτα/στο δοχείο.
Ο επεξεργαστής σταματά ή χαμηλώνει ταχύτητα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Προστασία από την υπερφόρτωση ενεργή. Έχετε υπερβεί την ένδειξη υπερφόρτωσης ή ο επεξεργαστής υπερθερμάνθηκε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, αποσυνδέστε από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει επί 15 λεπτά περίπου. Ανατρέξτε στον πίνακα ταχυτήτων για τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας.
Το μπλέντερ παρουσιάζει διαρροή από τη βάση της διάταξης λεπίδων.	Λείπει ο δακτύλιος στεγανοποίησης. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορές.	Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Ο δακτύλιος στεγανοποίησης του μπλέντερ λείπει από τη μονάδα λεπίδας όταν αφαιρείται από τη συσκευασία.	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης συσκευάστηκε έχοντας ήδη τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδας.	Ξεβιδώστε την κανάτα και ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδας. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων.	Ανατρέξτε στις συμβουλές στη σχετική ενότητα «πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα». Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

## 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 odoberte nože.
- Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie pripojené na prívod elektrickej energie.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
  - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
  - pred čistením.
- Nikdy nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- **Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba mixéra alebo aby bol založený kompaktný sekáč/mlynček.**
- Pred zložením veka zo založenej nádoby alebo mixéra či kompaktného sekáča/mlynčeka z pohonnej jednotky:
  - vypnite zariadenie;
  - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
  - dávajte pozor na to, aby ste nádobu mixéra alebo kompaktný sekáč/mlynček neodskrutkovali z nožovej zostavy.
- Nepoužívajte veko na ovládanie robota, vždy na to používajte ovládač zapnutia/vypnutia rýchlosti.
- **Pokiaľ bude blokovací mechanizmus zariadenia vystavený nadmerným silám, potom sa pokazí a môže zapríčiniť poranenie.**
- **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: viď „servise a starostlivosti o zákazníkov“.

- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, šnúru, ani zástrčku.
- Nenechávajte prebytočnú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky, ani sa nesmie dotýkať horúcich predmetov.
- Neprekračujte maximálne pracovné parametre, stanovené 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 obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie kuchynského robota/mixéra môže mať za následok poranenie.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré vyvoláva najväčšie zaťaženie. Iné príslušenstvo môže vyvolávať menší výkon. Doplnkové bezpečnostné pokyny pre jednotlivé doplnky nájdete v príslušnom odseku pod názvom „používané príslušenstvo“.

### **bezpečnosť súvisiaca s mixérom**

-  **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 vyhnite sa dotyku s reznými hranami nožov pri ich čistení.
- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou sústavou.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- V záujme zachovania dlhej životnosti vášho mixéra ho nikdy nespúšťajte na dobu dlhšiu než 60 sekúnd.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zamrznuté ingrediencie, ktoré tvoria súvislú zamrznutú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do mixovacej nádoby.
- Nikdy nemixujte obsah väčší, než je maximálna kapacita – 1,5 litra.

### **bezpečnosť súvisiaca s kotúčmi na krájanie/strúhanie**

- **Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kým sa rezací kotúč úplne nezastaví.**
- **S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.**
- **Nádobu nepreplňujte – neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.**

### **bezpečnosť týkajúca sa mini nádoby a nožov**

- Nikdy neskladajte veko z nádoby, kým sa nožová jednotka úplne nezastaví.
- Nože sú veľmi ostré – vždy s nimi manipulujte opatrne.

### **bezpečnosť súvisiaca s kompaktným sekáčom/mlynčekom**

- Nikdy nezakladajte nožovú jednotku na zariadenie bez založeného veka.
- Nikdy neodskrutkujte veko, kým je kompaktný sekáč/mlynček založený do zariadenia.
- Nedotýkajte sa ostrých hrán nožov. Nožovú jednotku držte mimo dosahu detí.
- Nikdy nevyťahujte kompaktný sekáč/mlynček zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- V záujme zachovania dlhej životnosti kompaktného sekáča/mlynčeka ho nikdy nespúšťajte na dlhšie než 60 sekúnd. Po dosiahnutí správnej konzistencie ho hneď vypnite.
- Zariadenie nebude fungovať, ak kompaktný sekáč/mlynček nebude založený správne.
- V tomto kompaktnom sekáči/mlynčeku nespracovávalte koreň kurkumy, lebo ten je príliš tvrdý a mohol by poškodiť nože.
- V mlynčeku nespracovávalte horúce zložky. Tie treba najprv nechať vychladnúť na izbovú teplotu.

#### **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 diely – viď odsek „ošetrovanie a čistenie“.

#### **popis súčastí**

##### **kuchynský robot**

- ① pohonná jednotka
- ② odpojiteľný pohonný hriadeľ
- ③ nádoba
- ④ veko
- ⑤ plniaca trubica
- ⑥ posúvače
- ⑦ bezpečnostné uzávery
- ⑧ ovládač rýchlosti a impulzného režimu
- ⑨ priestor na uloženie šnúry (vzadu)

## mixér

- ⑩ plniaca zátka
- ⑪ veko
- ⑫ nádoba
- ⑬ tesniaci krúžok
- ⑭ nožová jednotka
- ⑮ základňa

## A – štandardné doplnky

- ⑯ nožové listy
- ⑰ nástroj na prípravu cesta
- ⑱ kotúč pre maximálnu kapacitu
- ⑲ hrubý krájací/hrubý strúhací kotúč

## B – voliteľné doplnky

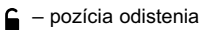
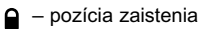
S týmto kuchynským robotom nemusia byť dodané všetky doplnky uvedené v zozname nižšie. Závisí to od jeho modelu. Viac informácií o tom aj o objednávaní ďalších doplnkov je k dispozícii v časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“.

- ⑳ dvojitý šľahač (ak je súčasťou dodávky)
- ㉑ kotúč na tenké krájanie/na jemné strúhanie (ak je súčasťou dodávky)
- ㉒ kotúč na veľmi jemné strúhanie (ak je súčasťou dodávky)
- ㉓ kotúč na krájanie na francúzske hranolčeky (ak je súčasťou dodávky)
- ㉔ mini nádoba a nože (ak je súčasťou dodávky)
- ㉕ mlynček (ak je súčasťou dodávky)
- ㉖ lis na citrusové plody (ak je súčasťou dodávky)

## používanie kuchynského robota

- 1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadeľ ①.
- 2 Založte nádobu na pohonnú jednotku. Rukoväť nádoby umiestnite smerom doprava a otáčajte ňou k prednej časti ②, kým sa nezaistí do potrebnej pozície.
- 3 Založte požadovaný doplnok na pohonný hriadeľ nádoby.
  - Pred vkladáním ingrediencií najskôr na robot založte nádobu a požadovaný doplnok.
- 4 Založte veko tak, aby vrch pohonneho hriadeľa/nástroja bol v jeho strede ③.
  - **Robot nebude fungovať, ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do bezpečnostných uzáverov. Skontrolujte, či sa plniaca trubica a rukoväť nádoby nachádzajú na pravej strane.**
- 5 Zapojte do elektrickej siete. Vyberte jednu z týchto možností:
  - Ovládač rýchlosti – ručne zvolte požadovanú rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí).
  - Pulzná funkcia – pulzná funkcia (P) sa používa na krátke rýchle otáčky. Pulzná funkcia bude v chode, kým bude spínač držaný v tejto pozícii.
- 6 Na konci spracovania pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia „OFF“ (O).
  - **Pred zložením veka stroj vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.**
  - dôležité upozornenie**
  - Robot nie je vhodný na spracovanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.

## používanie mixéra

- 1 Založte tesniaci krúžok ⑬ do nožovej jednotky ⑭ tak, aby bol správne umiestnený. **Pokiaľ by bolo tesnenie poškodené, alebo zle uložené, nastane presiaknutie mixovaného materiálu.**
- 2 Zacvaknite nožovú jednotku ⑭ do základne ⑮.
- 3 Naskrutkujte nožovú zostavu na nádobu – pričom nožová zostava musí byť riadne dotiahnutá ④. Riadte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku základne:
  -  – pozícia odistenia
  -  – pozícia zaistenia
- Mixér nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založený.**
- 4 Vložte ingrediencie do nádoby.
- 5 Založte plniacu zátku do veka. Potom veko nasadte na nádobu a pootočte ním v smere hodinových ručičiek ⑤, aby ste ho zaistili.
- 6 Mixér založte na pohonnú jednotku a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek ⑥, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
  - **Zariadenie nebude fungovať, ak je mixér nesprávne založený do bezpečnostného uzáveru.**
- 7 Vyberte rýchlosť (riadte sa tabuľkou odporúčaných rýchlostí) alebo použite pulzný chod.

### rady

- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, 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 impulzného režimu v krátkych impulzoch, 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 ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja 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 1,5 litrov. Množstvo by malo byť ešte menšie pri mixovaní penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily.

## tabuľka odporúčaných rýchlostí

nástroj/doplnok	funkcia	odporúčaná rýchlosť	čas spracovania *	Maximálna kapacita
Nožové listy	Zmesi na múčne koláče	2	15-20 s.	1,5 kg hmotnosť múky
	Vtieranie tuku do múky	1 - 2	10 s.	340 g hmotnosť múky
	Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií		10-20 s.	
	Sekanie rýb a chudého mäsa	2	10-30 s.	600 g chudého hovädzieho mäsa (max.)
	Paštéty a teriny	Pulse	5-10 s.	500 g
	Krájanie zeleniny			
	Sekanie orechov			
Mixovanie mäkkého ovocia, vareného ovocia a zeleniny	2	10-30 s.	1 kg	
Omáčky, dresingy a dipy	2	max. 2 min.	800 g	
Nožová jednotka s kotúčom pre maximálnu kapacitu	Studené polievky	Začať rýchlosťou 1 a zvýšiť na rýchlosť 2	30-60 s.	1,5 litrov
	Mliečne kokteily/liate cesto		15-30 s.	1 litrov
Dvojitý šľahač	Vaječné bielka	2	60-90 s.	6 (200 g)
	Vajcia a cukor na prípravu kysnutého cesta bez tuku	2	4-5 min	3 (150 g)
	Krém	2	30 s.	500 ml
	Šľahanie tuku s cukrom	2	max. 2 min.	200 g tuku 200 g cukru
Nástroj na prípravu cesta	Kvasené zmesi	2	60 s.	1 Kg celková hmotnosť
	Svetlá múka	2	60 s.	600 g hmotnosť múky
	Celozrná múka	2	60 s.	500 g hmotnosť múky
Kotúče – krájanie/strúhanie	Tuhé druhy potravín, ako je mrkva, tvrdé syry	1 - 2	–	Neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.
	Mäkké druhy potravín, ako sú uhorky, paradajky	1 - 2	–	
Kotúč na veľmi jemné strúhanie	Syr parmezán, zemiaky na nemecké zemiakové knedlíky.	2	–	
Kotúč na krájanie na francúzske hranolčeky	Na tenké zemiakové hranolčeky a ingrediencie na prípravu duseného mäsa so zeleninou a omáčok (napr. uhorka, jablko a hruška)	2	–	
Mixér	Studené tekutiny a nápoje	2	15-30 s.	1,5 litrov
	Polievky z vývaru	2	30 s.	1,2 litrov
	Polievky s mliekom	2	30 s.	1 litrov
	<b>RIZIKO OPARENIA:</b> Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.			
Mini nádoba a nože	Mäso	2	20 s. + pulzný chod	200 g chudého hovädzieho mäsa
	Sekanie bylín	2	30 s.	15 g
	Sekanie orechov	2	30 s.	50 g
	Majonéza	2	30 s.	2 vajcia 300 g olej
	Pyré	2	30 s.	200 g
Lis na citrusové plody	Menšie plody, napríklad limetky a citróny	1	–	1 kg
	Väčšie plody, napríklad pomaranče a grepy			
Mlynček	Spracovávanie rôznych korenín	2	30 – 60 s.	50 g
	Mletie kávových zŕn		30 s.	
	Sekanie jadrových plodov	Pulse	10 s.	50 g
	Spracovávanie strúčikov cesnaku, čerstvých čili papričiek a koreňového zázvoru	Pulse	10 s.	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.

### 16 nožové listy

Nožové listy sú najvšestrannejším doplnkom. Dĺžka spracovania určuje dosiahnutú štruktúru zložiek. Na dosiahnutie hrubšej štruktúry používajte pulzný chod. Nožové listy používajte 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.

#### 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.

### 17 nástroj na prípravu cesta

Používajte 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.

### 18 kotúč pre maximálnu kapacitu

Pri mixovaní tekutín v nádobe treba kotúč pre maximálnu kapacitu používať s nožovou jednotkou. To bráni vytekaniu obsahu a zlepšuje výkon nožov pri sekaní.

- 1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Založte nádobu na pohonnú jednotku.
- 3 Založte nožové listy.
- 4 Pridajte zložky, ktoré chcete spracovať.
- 5 Založte kotúč pre maximálnu kapacitu na hornú časť nožovej jednotky tak, aby dosadol na lem vnútri nádoby
7. **Na kotúč pre maximálnu kapacitu netlačte.**
- 6 Založte veko a zariadenie zapnite.

### 20 dvojité šľahač (ak je súčasťou dodávky)

Používajte na riedke zmesi, ako sú napríklad vaječné bielka, smotana, kondenzované mlieko, a na šľahanie vajec a cukru do piškót bez tuku.

## používanie šľahača

- 1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Založte nádobu na pohonnú jednotku.
- 3 Obidve metličky 8 pevne zasuňte do pohonnej hlavy.
- 4 Založte šľahač jeho opatrným otáčaním, až kým nezapadne na pohonný hriadeľ.
- 5 Do nádoby vložte zložky.
- 6 Založte veko tak, aby koniec hriadeľa bol v jeho strede.
- 7 Zapnite zariadenie.

#### dôležité upozornenie

- **Tento šľahač nie je vhodný na prípravu zmesí na múčne koláče, lebo takéto zmesi sú príliš husté a šľahač by sa poškodil. Na prípravu takých zmesí používajte vždy nožovú jednotku.**

#### rady

- Najlepšie výsledky dosiahnete vtedy, keď vajcia budú izbovej teploty.
- Pred šľahaním sa uistite, že nádoba a šľahacie metličky sú čisté a nie sú masné.

#### šľahanie tuku s cukrom

- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak tuk necháte pred šľahaním zmäknúť v izbovej teplote (20 °C). **NEPOUŽÍVAJTE tuk vybraný priamo z chladničky, lebo by sa šľahač poškodil.**
- Hustejšie zložky, ako je napríklad múka alebo sušené ovocie, vmiešavajte ručne.
- Neprekračujte maximálnu kapacitu ani čas spracovania uvedené v tabuľke odporúčaných rýchlostí.

## krájacie/strúhacie kotúče

#### obojsstranné krájacie/strúhacie kotúče 19, 21

Krájaciú stranu kotúča používajte na krájanie syra, mrkvy, zemiakov, kapusty, uhoriek, cukety, cvikly a cibule. Strúhaciú stranu kotúča používajte na strúhanie syra, mrkvy, zemiakov a potravín podobnej štruktúry.

#### kotúč na veľmi jemné strúhanie 22 (ak je súčasťou dodávky)

Strúha syr Parmezán, ale aj zemiaky na nemecké zemiakové knedličky.

#### kotúč na krájanie na francúzske hranolčeky 23 (ak je súčasťou dodávky)

Na tenké zemiakové hranolčeky a ingrediencie na prípravu duseného mäsa so zeleninou a omáčok (napr. uhorka, jablko a hruška)

## používanie rezacích kotúčov

- 1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Založte nádobu na pohonnú jednotku.
- 3 Kotúč držte za jeho stredové držadlo a založte ho na pohonný hriadeľ príslušnou stranou nahor 9.
- 4 Založte veko.



- 5 Vložte zložky do plniacej trubice.  
Vyberte si plniacu trubicu, ktorú chcete použiť. Posúvač obsahuje menšiu plniacu trubicu na spracovávanie jednotlivých položiek alebo tenkých zložiek.  
Ak chcete použiť malú plniacu trubicu, tak najprv vložte veľký posúvač do plniacej trubice.  
Ak chcete použiť veľkú plniacu trubicu, použite obidva posúvače naraz.
- 6 Zariadenie zapnite a zložky tlačte posúvačom rovnomerne nadol – **nikdy nekladajte 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 spracovania kĺzali po stranách. Eventuálne použite malú plniacu trubicu.
- Pri používaní kotúča na krájanie na francúzske hranolčeky vkladajte zložky horizontálne.
- Pri krájaní alebo strúhaní: potraviny vkladané zvisle 10 budú nakrájané/nastrúhané na kratšie kúsky než potraviny vkladané horizontálne 11.
- Na kotúči alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín.

## 24 mini nádoba a nože (ak je súčasťou dodávky)

Používajte ju na sekanie bylín a spracovávanie malých množstiev zložiek, ako sú napríklad mäso, cibuľa, orechy, majonéza, zelenina, pyré, omáčky a detské príkrmy.

- a) mini nožová jednotka
- b) mini nádoba

## používanie mini nádoby s nožmi

- 1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Založte nádobu na pohonnú jednotku.
- 3 Založte mini nádobu na odpojiteľný pohonný hriadeľ tak, aby výrezy v nej lícovali s výčnelkami 12 na hlavnej nádobe.  
**Poznámka:** Ak mini nádoba nie je založená správne, nie je možné založiť veko hlavnej nádoby.
- 4 Na pohonný hriadeľ založte nožové listy 13.
- 5 Pridajte zložky, ktoré chcete spracovať.
- 6 Založte veko a zariadenie zapnite.

#### bezpečnosť

- Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kým sa nožové listy úplne nezastavia.
- Nožové listy sú veľmi ostré – vždy s nimi manipulujte opatrne.

#### dôležité upozornenia

- Nespracovávejte v nej koreniny – mohli by poškodiť plastové súčasti.
- Nespracovávejte v nej tvrdé zložky, ako sú kávové zrná, kocky ľadu alebo čokoláda – mohli by poškodiť nože.

#### rady

- Bylinky sa najlepšie sekajú, keď sú čisté a suché.
- Keď budete mixovať varené zložky pri príprave jedla pre deti, vždy pridajte trochu tekutiny.

- Potraviny, ako sú mäso, chlieb, zelenina, pred spracovaním najskôr narežte na kocky približnej veľkosti 1 – 2 cm.
- Pri príprave majonézy prilievajte olej cez plniacu trubicu.

## 25 mlynček (ak je súčasťou dodávky)

Používa sa na spracovávanie suchých zložiek, ako sú napríklad jadrové plody a kávové zrná, a okrem toho je vhodný aj na spracovávanie rôznych korenín, ako sú napríklad tieto:

semená čierneho korenia, kardamónu, rasce, koriandra a fenikla, čerstvý koreňový zázvor, strúčiky cesnaku a čerstvé čili papričky.

- a) veko mlynčeka
- b) nožová zostava mlynčeka

## používanie mlynčeka

- 1 Vložte zložky do nožovej zostavy 14.
- 2 Založte veko mlynčeka a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície 14.
- 3 Mlynček založte na pohonnú jednotku a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície 15.
- 4 Vyberte rýchlosť alebo použite pulzný chod (P).

#### rady

- Pre optimálny výkon tohto mlynčeka pri spracovaní korenín odporúčame naraz spracovávať maximálne 50 g.
- Celé koreniny udržiavajú 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.
- Zázvor nakrájajte pred jeho spracovaním na malé kúsky.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní bylín odporúčame používať doplnkovú mini nádobu.

## 26 lis na citrusové plody (ak je súčasťou dodávky)

Používajte ho na vytlačenie šťavy z citrusových plodov (ako sú napríklad pomaranče, citróny, limety a grepy).

- a) výtlačný kužeľ
- b) sitko

## používanie lisu na citrusové plody


- 1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
  - 2 Založte nádobu na pohonnú jednotku.
  - 3 Do nádoby založte sitko – pričom rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej pozície priamo nad rukoväťou nádoby 16.
  - 4 Výtlačný kužeľ umiestnite na pohonný hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu 17.
  - 5 Narežte ovocie na polovice. Zariadenie zapnite a ovocie prtláčajte 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

- Stroj pred čistením vždy vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- **S rezacími nožmi a kotúčmi manipulujte opatrne, pretože sú extrémne 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 zmiznúť.

### pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte. Postarajte sa o to, aby priestor blokovacieho zariadenia (záмку) bol čistý a bez zvyškov potravín.
- Pohonnú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky .

### mixér

- 1 Vyprázdňte mixovaciu nádobu a vyberte z nej nožovú jednotku jej pootočením do pozície odistenia . Potom vyberte nožovú jednotku jej vytlačaním zospodu.
  - Pri vyberaní nožovej jednotky zo základne postupujte veľmi opatrne.
  - 2 Nádobu poumývajte ručne.
  - 3 Vyberte tesnenie a umyte ho.
  - 4 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykefujte ich v mydlovej vode, potom ich opláchnite tečúcou vodou.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
- 5 Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

### dvojité šľahač

- Metličky opatrne vytiahnite z pohonnej hlavy. Umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom.
  - Poutierajte pohonnú hlavu vlhkou utierkou a vysušte.
- Pohonnú hlavu neponárajte do vody.**

### mlynček

- Vyberte nožovú zostavu z nádoby jej otáčaním v protismere hodinových ručičiek.
- Ručne umyte nádobu.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov – očistite ich kefkou a horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a potom ich dôkladne opláchnite pod tečúcou vodou. **Nožovú jednotku 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, mini nádoba, veko, posúvač	✓
nožové listy, nástroj na prípravu cesta	✓
odpojiteľný pohonný hriadeľ	✓
kotúče	✓
kotúč pre maximálnu kapacitu	✓
metličky šľahača <b>Pohonnú hlavu neponárajte do vody.</b>	✓
mixovacia nádoba, veko, plniaca zátka	✓
nožová jednotka a tesnenie pre mixér	✗
nožová zostava mlynčeka	✗
nádoba mlynčeka	✓
špachtľa	✓

## servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



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.

**DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNÚ 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.

**riešenie problémov**


Problém	Príčina	Riešenie
Kuchynský robot nepracuje.	Robot nedostáva elektrickú energiu.  Nádoba nie je správne upevnená na pohonnú jednotku.  Veko nádoby nie je správne zaistené.	Skontrolujte, či je robot napojený na prívod elektrickej energie.  Skontrolujte, či je nádoba správne zaistená a či je rukovať oproti pravej strane.  Skontrolujte, či je blokovanie nádoby umiestnené správne do oblasti rukoväti.  <b>Robot nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založená nádoba a veko.</b>
Kompaktný sekáč/mlynček nebude fungovať.	Kompaktný sekáč/mlynček nie je správne zaistený v potrebnej pozícii.  Kompaktný sekáč/mlynček nie je správne zmontovaný.	Kompaktný sekáč/mlynček nebude fungovať, ak nebude správne založený do bezpečnostného uzáveru.  Skontrolujte, či je nožová jednotka dobre pritiahnutá na veko kompaktného sekáča/mlynčeka.
Mixér nefunguje.	Mixér nie je správne zaistený.  Mixér nie je správne zmontovaný.	Mixér nebude fungovať, ak nie je správne založený a zaistený v potrebnej pozícii.  Skontrolujte, či je nožová jednotka dobre priskrutkovaná na mixovaciu nádobu.
Robot sa počas spracovania zastavuje alebo spomaľuje.	Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu. Prístroj sa počas chodu preťažil alebo prehrial.  Prekročená maximálna kapacita.	Prístroj vypnite, odpojte z elektrickej siete a nechajte ho približne 15 minút tak, aby sa ochladil.  Maximálne kapacity spracovania sú uvedené v tabuľke rýchlostí.
Mixér preteká zo základne nožovej zostavy.	Chýba tesnenie. Tesnenie nie je správne založené. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené. Pokiaľ si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite sa do odseku „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Po vybalení chýba tesnenie pre nožovú jednotku mixéra.	Tesnenie je pri dodávke založené na nožovej jednotke.	Odskrutkujte nádobu a skontrolujte, či je tesnenie založené na nožovej jednotke. Pokiaľ si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite sa do odseku „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Malý výkon nástrojov alebo doplnkov.	Pozrite sa na pokyny odstavca „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.
- **НЕ торкайтеся гарячих поверхонь.**
- 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 піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – це може пошкодити ручку та спричинити травму.
- Завжди знімайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Тримайте руки та приладдя на відстані від чаші під час підключення до мережі.
- 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 використовуйте для цього штовхач/і, що додається (ються).
- **Не встановлюйте ножовий бок на блок електродвигуна перед тим, як встановити чашу або компактну насадку для нарізки/натирання**
- Перед тим, як зняти кришку з чаші, блендера або компактної насадки для нарізки/натирання з блоку електродвигуна:-
  - вимкніть прилад;
  - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу блендера або компактну насадку для нарізки/натирання 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. Вищеназаним 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.
- Неналежне використання комбайна/блендера може спричинити травму.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії. Інші заходи безпеки щодо кожної насадки вказані у відповідному розділі «використання насадок».

### **заходи безпеки при використанні блендера**

-  **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 блендера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.
- Експлуатація міксера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.

- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Щоб продовжити термін дії блендеру, 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.
- Ніколи не змішуйте більше ніж максимальну кількість - 1,5 л.

#### **заходи безпеки при використанні дисків для нарізки/натирання**

- **Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю .**
- **Різальні диски дуже гострі, тому будьте обережні.**
- **Не переповнюйте чашу — Не перевищуйте максимальних показників на чаші.**

#### **Безпека міні-чаши та ножу**

- Не знімайте кришку, доки ножовий блок не зупиниться повністю.
- Будьте обережні, оскільки леза дуже гострі.

#### **заходи безпеки при використанні компактної насадки для нарізки/натирання**

- Не встановлюйте ножовий блок на прилад без кришки.
- Не знімайте кришку, коли компактна насадка для нарізки/натирання встановлена на прилад.
- Не торкайтеся гострих лез. Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Не знімайте компакту насадку для нарізки/натирання, доки леза не зупинилися повністю.
- Щоб продовжити термін дії компактної насадки для нарізки/натирання, час її безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд. Вимкніть прилад, як тільки суміш досягне потрібної консистенції.
- Прилад не працюватиме, якщо компакту насадку для нарізки/натирання встановлено невірно.
- Не подрібнюйте у компактній насадці для нарізки/натирання імбирний корінь, оскільки він надто твердий і може пошкодити леза.
- Не обробляйте гарячі інгредієнти у подрібнювачі. Вони мають вистигнути до кімнатної температури перед обробкою.

### 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 блок електродвигуна
- ② зйомний привідний вал
- ③ чаша
- ④ кришка
- ⑤ напрямна трубка
- ⑥ штовхачі
- ⑦ захисне блокування
- ⑧ регулятор швидкості/імпульсний режим
- ⑨ відсік для зберігання шнуру (позаду)

### блендер

- ⑩ ковпачок заливального отвору
- ⑪ кришка
- ⑫ чаша
- ⑬ ущільнювальне кільце
- ⑭ ножовий блок
- ⑮ основа

## А – стандартні насадки

- ⑯ ніж
- ⑰ насадка для вимішування тіста
- ⑱ диск макс. ємкості
- ⑲ диск для товстої нарізки/крупного натирання

## В - додаткові насадки

Не всі насадки, перелічені нижче, входять до комплекту кухонного комбайну вашої моделі. Комплектація залежить від моделі. За додатковою інформацією або щоб замовити додаткові насадки, зверніться до розділу «Обслуговування та ремонт».

- ⑳ подвійний вінчок (якщо входить до комплекту)
- ㉑ диски для тонкої нарізки/дрібного натирання (якщо входить до комплекту)
- ㉒ диск для екстратонкого шаткування (якщо входить до комплекту)
- ㉓ Диски для виготовлення картоплі фри (якщо входить до комплекту)
- ㉔ міні-чаша та ніж (якщо входить до комплекту)
- ㉕ насадка-подрібнювач для помелу (якщо входить до комплекту)
- ㉖ соковижималка для цитрусових (якщо входить до комплекту)

## Як користуватися кухонним комбайном

- 1 Встановіть знімний вал приводу на блок електродвигуна ①.
  - 2 Установіть чашу на блок електродвигуна. Поверніть чашу праворуч, а після цього поверніть вперед ② для фіксації.
  - 3 Встановіть насадку на вал чаші.
    - Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.
  - 4 Встановіть кришку так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки ③.
    - **Комбайн не буде працювати якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Напрямна трубка та ручка чаші повинні бути розміщені справа.**
  - 5 Підключіть прилад до мережі електропостачання. Виберіть один з наступних параметрів: Регулятор швидкості. Оберіть потрібну швидкість вручну (Дивись таблицю рекомендованих швидкостей). Імпульсний режим. Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.
  - 6 Наприкінці обробки повернути регулятор швидкості в положення "OFF" (O).
    - **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.

## як користуватись блендером

- 1 Установіть ущільнювальне кільце ⑬ на ножовий блок ⑭ так, щоб воно правильно стало на своє місце.  
**Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**
- 2 Закріпіть ножовий блок ⑭ у нижній частині корпусу ⑮.
- 3 Встановіть ножовий блок до чаші, переконавшись в тому, що він надійно затягнутий ④. Дивіться малюнки на звороті ножового блоку:
  - 🔓 – розблокована позиція
  - 🔒 – заблокована позиція**Якщо блендер було зібрано неправильно, він не працюватиме.**
- 4 Покладіть інгредієнти до чаші.
- 5 Установіть ковпачок заливального отвору на кришку, встановіть кришку на чашу та поверніть проти годинникової стрілки ⑤, щоби зафіксувати.
- 6 Установіть блендер на блок електродвигуна та поверніть за годинниковою стрілкою, щоби зафіксувати його на місці ⑥.
- **Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**
- 7 Оберіть потрібну швидкість (дивись таблицю рекомендованих швидкостей) або скористайтесь імпульсним режимом.

### Корисні поради

- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до блендера, 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 блендер 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 блендер як ємність для зберігання. Він має залишатися порожнім до та після використання.
- Ніколи не перемішуйте більш, ніж 1,5 літрів рідини; під час змішування холодних сумішей, наприклад, молочних коктейлів, рідини повинно бути ще менше.



## таблиця рекомендованих швидкостей

інструмент/насадка	призначення	Рекомендована швидкість	час обробки *	максимальне завантаження
Ніж	Універсальні суміші для тортів	2	15-20 сек	1,5 кг вага борошна
	Кондитерські вироби – розтирання жиру із борошном	1 - 2	10 сек	340 г вага борошна
	Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання		10-20 сек	
	Шаткування риби та пісного м'яса	2	10-30 сек	600 г макс пісне м'ясо
	Паштети			
	Шаткування овочів	Pulse	5-10 сек	500 г
	Подрібнення горіхів	2	30-60 сек	200 г
	Приготування пюре із м'яких або приготовлених фруктів	2	10-30 сек	1 кг
Ніж із кришкою диск макс. ємкості	Соуси, заправки, підливки	2	Макс. 2 хв	800 г
	Холодні супи	Почніть на швидкості 1, а потім підвищуйте до швидкості 2	30-60 сек	1,5 літрів
Молочні шейки/рідке тісто			15-30 сек	1 літрів
Подвійний вінець	Яєчні білки	2	60-90 сек	6 (200 г)
	Яйця та цукор для прісних бісквітів	2	4-5 хв	3 (150 г)
	Вершки	2	30 сек	500 мл
	Збивання жиру з цукром	2	Макс. 2 хв	200 г жир 200 г цукор
Nástroj na prípravu cesta	Kvasené zmesi	2	60 сек	1 кг загальна вага
	Борошно для білого хліба	2	60 сек	600 г вага борошна
	Борошно із цільного зерна для приготування хліба	2	60 сек	500 г вага борошна
Диски – нарізка/ натирання	Тверді продукти – морква, твердий сир	1 - 2	–	Не перевищуйте зазначені максимальні показники завантаження чаші.
	більш м'які продукти – огірки, томати	1 - 2	–	
Екстратонке шаткування	Сир "Пармезан, картопляні галушки по-німецьки.	2	–	
Диски для виготовлення картоплі фри	Використовується для нарізання картоплі тонкою соломкою для приготування картоплі фри та нарізання інгредієнтів для запіканок та соусів (наприклад, огірків, яблук та груш)	2	–	
Блендер	Холодні рідини та напої	2	15-30 сек	1,5 літрів
	Супові напівфабрикати	2	30 сек	1,2 літрів
	Молочні супи	2	30 сек	1 літрів
	<b>РИЗИК ОПІКІВ:</b> Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.			
Міні-чаша та ніж	М'ясо	2	20 сек. + імпульсний	200 г пісне м'ясо
	Шаткування зелені	2	30 сек	15 г
	Подрібнення горіхів	2	30 сек	50 г
	Майонез	2	30 сек	2 яйця 300 г масла
	Пюре	2	30 сек	200 г
Соковижималка для citrusових	Продукти маленького розміру, наприклад, лайми та лимони Фрукти великого розміру, наприклад, помаранчі та грейпфрути	1	–	1 кг
Насадка-подрібноувач для помелу	Обробка різних спецій	2	30-60 сек	50 г
	Помел кавових зерен		30 сек	
	Подрібнення горіхів	Pulse	10 сек	50 г
	Обробка зубчику часнику, свіжих чилі та коренів імбир	Pulse	10 сек	30 г

\* Час вказано лише для прикладу — він може змінюватись відповідно до рецепту та інгредієнтів.

## Використання насадок

Дивись таблицю рекомендованих швидкостей для кожної насадки.

### 16 НІЖ

Ніж – найбільш універсальна з усіх насадок. Тривалість обробки визначає кінцеву структуру.

Для отримання грубої текстури використовуйте імпульсний 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.

#### корисні поради

- Наріжте м'ясо, хліб, овочі та подібні інгредієнти кубиками по 2 см перед обробкою.
- Печиво слід покрити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
- Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.

### 17 насадка для вимішування тіста

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 випновувати повторне замішування у чашці, так як це може призвести до нестійкої роботи комбайну.

### 18 ДИСК МАКС. ЄМКОСТІ

Для вимішування рідин, використовуйте насадку для перемішування на максимальній швидкості разом із ножовим блоком. Він запобігає протіканню та покращує роботу ножового блоку.

- 1 Встановіть знімний вал приводу на блок електродвигуна.
- 2 Установіть чашу на блок електродвигуна.
- 3 Установіть ніж.
- 4 Додайте потрібні інгредієнти.
- 5 Установіть диск зверху леза так, щоб він увійшов до пазів **7**. **На натискайте на диск.**
- 6 Установіть кришку чашки та увімкніть прилад.

### 20 ПОДВІЙНИЙ ВІНЧОК (якщо входить до комплекту)

Призначений лише для негустих сумішей, наприклад, яєчних білків, вершків, згущеного молока, для збивання яєць і цукру для знежирених бісквітів.

## Використання збивалки

- 1 Встановіть знімний вал приводу на блок електродвигуна.
- 2 Установіть чашу на блок електродвигуна.
- 3 Установіть кожний вінічок **8** до головки привідного валу та зафіксуйте.
- 4 Встановіть збивалку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на приводний вал.
- 5 Покладіть потрібні інгредієнти.
- 6 Встановіть кришку, слідкуючи за тим, щоби торець вала опинився по центру кришки.
- 7 Включіть комбайн.

#### Увага!

- **Не використовуйте вінічок для універсальних сумішей для пирогів, оскільки це може пошкодити насадку. Використовуйте ніж для замішування тіста.**

#### Корисні поради

- Для отримання найкращого результату використовуйте яйця, що зберігалися за кімнатної температури.
  - Перед збиванням переконайтеся, що чаша і вінічок чисті і не мають залишків жиру.
- #### Збивання жиру з цукром
- Для досягнення кращих результатів жир має нагрітись до кімнатної температури (20°C) перед збиванням. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ жир щойно з холодильнику, оскільки це може пошкодити вінічок.**
  - Важкі інгредієнти, такі як борошно та сухофрукти, слід умішувати вручну.
  - Не перевищуйте максимальних показників часу, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.

## Диски для нарізки/натирання

### Двосторонні диски для нарізки/натирання 19, 21

Використовуйте сторону тертки для натирання сиру, моркви, картоплі та подібних продуктів. Використовуйте сторону нарізки для сиру, моркви, картоплі, капусти, огірків, кабачків, буряку та лука.

### диск для екстратонкого шаткування 22 (якщо входить до комплекту)

Служить для натирання пармезану та картоплі для кнедликів.

### диски для виготовлення картоплі фрі 23 (якщо входить до комплекту)

Використовується для нарізання картоплі тонкою соломкою для приготування картоплі фрі та нарізання інгредієнтів для запіканок та соусів (наприклад, огірків, яблука та груш).

## Як користуватися дисками.

- 1 Встановіть знімний вал приводу на блок електродвигуна.
- 2 Установіть чашу на блок електродвигуна.
- 3 Тримаючи держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною до верху ⑨.
- 4 Установіть кришку.
- 5 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки. Виберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку меншого діаметру для окремих шматків або тонких інгредієнтів. Для того щоб скористатися трубкою меншого діаметру, вставте штовхач у трубку більшого діаметру. Для того щоб скористатися трубкою більшого діаметру, використайте два штовхача разом.
- 6 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. Також ви можете використати трубку меншого діаметру.
- При використанні диска для картофлі-фрі, покладіть інгредієнти в горизонтальному положенні.
- Під час нарізання чи шаткування інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні ⑩, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні ⑪.
- На диску чи на чаші завжди залишається невелика кількість продуктів після закінчення обробки.

## ⑭ міні-чаша та ніж (якщо входить до комплекту)

Міні-чаша кухонного комбайна використовується для измельчення зелені і обробки малих количеств таких ингредиентов, как мясо, лук, орехи, майонез, овощи, пюре, соусы и детское питание.

- ③ міні-ніж
- ④ міні-чаша

## Використання міні-чаші та ножу

- 1 Встановіть знімний вал приводу на блок електродвигуна.
- 2 Установіть чашу на блок електродвигуна.
- 3 Встановіть міні-чашу на зйомний привідний вал так, щоб пази увійшли до уступів ⑫ на основній чаші.  
**Примітка:** Якщо міні-чашу вставлено невірно, ви не зможете закрити кришку.
- 4 Установіть ніж на привідний вал ⑬.
- 5 Додайте інгредієнти, які мають бути оброблені.
- 6 Установіть кришку та увімкніть кухонний комбайн.

### заходи безпеки

- Забороняється знімати кришку до повної зупинки ножів.
- Будьте обережні, оскільки леза ножа дуже гострі.

### увага!

- Даний електроприлад не можна використовувати для подрібнення спецій, оскільки вони можуть пошкодити пластикові деталі.
- Електроприлад також не можна використовувати для подрібнення твердих продуктів, як кавові зерна, кубики льоду або шоколад, оскільки вони можуть пошкодити ніж.

### корисні поради

- Зелень, що подрібнюється повинна бути чистою та сухою.
- Під час змішування варених продуктів для приготування дитячого харчування, добавляйте трішки рідини.
- Такі продукти як м'ясо, хліб та овочі перед обробкою треба порізати на кубики, приблизно, 1-2 см величиною.
- Під час приготування майонезу, додавайте олію крізь напрямну трубку.

## ⑮ насадка-подрібнювач для помелу (якщо входить до комплекту)

Використовуйте для переробки сухих інгредієнтів, таких як горіхи або кавові зерна, для помелу спеції, таких як: чорний перець, насіння кардамону, насіння ммину, насіння коріандру, насіння кропу, свіжий корінь імбиру, часник і свіжі чилі.

- ③ кришка подрібнювача
- ④ ножовий блок насадки-подрібнювача для помелу

## Як користуватися насадкою-подрібнювачем для помелу

- 1 Покладіть інгредієнти до ножового блоку ④.
- 2 Установіть кришку ③ та поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації ⑭.
- 3 Установіть подрібнювач на блок електродвигуна та поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації ⑮.
- 4 Оберіть потрібну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом.

### Корисні поради

- Для отримання кращого результату рекомендується обробляти в подрібнювачі не більше 50 г спецій за один раз.
- Цілі спеції зберігають свій аромат набагато довше, ніж мелені, том радимо обробляти невелику кількість кожного разу для зберігання аромату.
- Для отримання максимуму аромату та ефірних масел рекомендується обжарити спеції до початку помелу.
- Імбир рекомендується порізати невеличкими шматочками перед початком процесу обробки.
- Для отримання кращого результату в процесі подрібнення трав рекомендується використовувати міні-чашу.

## 26) соковижималка для цитрусових (якщо входить до комплекту)

Призначений для вижимання соку із цитрусових (наприклад, із апельсинів, лимонів, лайму і грейпфрутів).

- a) конус
- b) сито

## Як користуватися соковижималкою для цитрусових

- 1 Встановіть знімний вал приводу на блок електродвигуна.
  - 2 Установіть чашу на блок електродвигуна.
  - 3 Установіть сито на чашу так, щоби держак сита знаходився прямо над держачком чаші 16.
  - 4 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз 17.
  - 5 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізану половинкою фрукта на конус.
- **Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, соковижималка 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.
  - При вижиманні великої кількості фруктів регулярно очищайте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.


## ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- **Леза та диски – дуже гострі, тому будьте уважні.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлену пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

### блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоби 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 18.

### блендер

- 1 Випорожніть чашу, відкрутіть ножовий блок, повернувши його у положення розблокування , щоби звільнити. Потім зніміть ножовий блок, натиснувши на нього знизу.
- Будьте обережні під час знімання ножового блоку з блока електродвигуна.
- 2 Помийте чашу вручну.

- 3 Зніміть та помийте ущільнювачі.
- 4 Не торкаючись гострих лез, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- 5 Переверніть ножи догори дном та залиште просихати.

### подвійний вінчок

- Зніміть вінчики із головки приводу. Для цього потягніть їх до себе. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку приводу спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

### Насадка-подрібнювач для помелу

- Зніміть ножовий блок з чаші. Для цього поверніть його проти годинникової стрілки.
- Помийте чашу вручну.
- Не торкаючись гострих ножів, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- Переверніть ножи догори дном та залиште просихати.

### Інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.
- Також його можна мити у посудомийній машині.

Деталь	Деталь, яку можна мити у посудомийній машині
основна чаша, міні-чаша, кришка, штовхач	✓
ножі, насадка для вимішування тіста	✓
зйомник привідний вал	✓
диски	✓
диск макс. ємкості	✓
вінчки збивачки <b>не опускайте головку приводу у воду.</b>	✓
чаша блендери, кришка, ковпачок заливного отвору	✓
ножовий блок та ущільнювальне кільце	✗
ножовий блок насадки-подрібнювача для помелу	✗
чаша 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](http://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](http://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 ДИРЕКТИВОЮ 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 смітника 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.  Переконайтеся, що чашу було встановлено правильно й ручка чаші знаходиться праворуч.  Переконайтеся, що фіксатор кришки знаходиться в області ручки.  <b>Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.</b>
Компактний подрібнювач/млинок не працюватиме.	Компактний подрібнювач/млинок не було встановлено і заблоковано правильно.  Компактний подрібнювач/млинок було зібрано неправильно.	Компактний подрібнювач/млинок не працюватиме у разі неправильного приєднання до блокуючого фіксатора.  Перевірте, чи надійно приєднано ножовий блок до кришки компактної насадки для нарізки/натирання.
Блендер не працює.	Блендер зафіксовано неправильно.  Блендер зібрано неправильно.	Блендер не працюватиме, якщо його було зібрано неправильно.  Перевірте, чи правильно встановлено ножовий блок у чаші.
Комбайн уповільнюється або зупиняється під час роботи.	Включено захист від перенавантаження. Прилад перевантажено або він перегрівся під час роботи.  Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть, відключіть прилад від мережі електропостачання та залиште його охолонути на приблизно 15 хвилин.  Скористайтеся таблицею рекомендованих швидкостей для визначення максимальних допустимих показників завантаження.
Блендер протікає в зоні ножового блоку.	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».
Ущільнювальне кільце блендеру відсутнє на ножі коли вилучено з упаковки.	Ущільнювальне кільце встановлено на заводі.	Відкрутіть чашу та перевірте ущільнювальне кільце. 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 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. الوعاء غير مركب على وحدة الطاقة بشكل صحيح. غطاء وعاء تحضير الطعام غير مركب بشكل صحيح.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي. تأكدي من تركيب وعاء التقطيع بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية اليمين. تأكدي من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. <b>لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب وعاء التقطيع و الغطاء العلوي بشكل غير صحيح.</b>
لن تعمل القطاعة/المفرمة الصغيرة.	القطاعة/المفرمة الصغيرة غير معشقة بشكل صحيح. القطاعة/المفرمة الصغيرة غير مركبة بشكل صحيح.	لن تعمل القطاعة/المفرمة الصغيرة في حالة تركيبها بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل. تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الوعاء الخاص بالقطاعة/المفرمة الصغيرة.
المسيل لا تعمل	المسيل غير مركب بشكل صحيح. لم يتم تركيب المسيل بالطريقة الصحيحة.	لن يعمل الخلاط في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل. تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق الطحن.
يتوقف جهاز تحضير الطعام أو تبطأ سرعته أثناء التشغيل راجعي جدول السرعات للحصول على	تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد. الساعات القصوى المستخدمة في تشغيل جهاز تحضير الطعام.	أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة تقريباً. هناك تحميل زائد أو تجاوز لدرجة الحرارة المسموح بها أثناء عملية تحضير الطعام. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.
المسيل يسرب من قاعدة مجموعة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيداً 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 العملاص»
عند إخراج وحدة الشفرات من التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام الخاصة بالخلاط لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد	يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مركبة في وحدة الشفرات. راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم «استخدام الملحق». تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	فكي الدورق وتأكدي من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاص».

## الخدمة ورعاية العملاء

- 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](http://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](http://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.



## العناية والتنظيف

العناصر المناسبة للغسيل داخل غسالة الأطباق	العنصر
✓	السلطانية الرئيسية، السلطانية الصغيرة، الغطاء العلوي، عصا دفع المكونات
✓	سكين التقطيع، أداة العجين
✓	محور الدوران
✓	الأقراص
✓	قرص السعة القصوى
✓	ذراعي الخفق لا تغمري رأس المحرك في الماء.
✓	دورق الخلاط، الغطاء العلوي، فتحة التعبئة
✗	وحدة الشفرات وحلقة الإحكام الخاصة بالخلط
✗	مجموعة شفرات مطحنة الفرغ
✓	وعاء الطحن الخاص بمطحنة الفرغ
✓	مقشطة

● أوقفى دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.

● **توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأسطح التقطيع هذه الأجزاء حادة جداً.**

● قد تؤثر بعض الأغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

### وحدة الطاقة

● تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكد 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 ⑩.

### جهاز التسييل

١ أفرغي الدورق وفكي وحدة الشفرات عن طريقها لفها حتى موضع الفتح وذلك لتحريرها. ثم أزيلى وحدة الشفرات عن طريق جذبها لأعلى من الجانب السفلي.

● يجب توخي الحذر عند إزالة وحدة الشفرات عن القاعدة.

٢ اغسلي الدورق يدوياً.

٣ أزيلى حلقة الإحكام واغسليها.

٤ لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور.

● لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.

٥ اتركها تجف في وضع مقلوب.

### مضرب البيض الثنائي

● افصلي ذراعي الخفق من رأس المحرك بشدهما برفق نحو الخارج. اغسليهما بالماء الدافئ والصابون.

● امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها. لا تغمري رأس المحرك في الماء.

### مطحنة الفرغ

● أزيلى وحدة الشفرات عن وعاء الطحن عن طريق لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة.

● اغسلي وعاء الطحن يدوياً.

● لا تلمسي الشفرات الحادة - نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة

● باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم اشطفيها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغمر وحدة الشفرات في الماء.

● اتركها تجف في وضع مقلوب.

### جميع الأجزاء الأخرى

● تغسل باليد ثم تجفف.

● ويمكنك أيضاً غسلهم في غسالة الأطباق.

## تلميحات

- استخدم مكنونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكنونات ممتلئ بشكل متساو.
- يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام. بطريقة أخرى، يمكنك استخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير.
- عند استخدام سطح تقطيع أصابع رفيعة، ضعي المكنونات بشكل أفقي.
- عند التقطيع أو البش: الطعام الموضوع بشكل رأسي 10 يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي 11.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

## 24 السلطانية الصغيرة والشفرات (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي وعاء تحضير الطعام الصغير لتقطيع الأعشاب و تحضير كميات صغيرة من الطعام ومثال على ذلك، اللحم والبصل والبنقد والمايونيز والخضراوات والمعجنات والصلصات وغذاء الأطفال.

a) السكين الصغير

b) السلطانية الصغيرة

## استخدام السلطانية الصغيرة والسكين الصغير

1 ركبى محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).

2 ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).

3 ركبى السلطانية الصغيرة على محور الدوران - تأكدي أن المقاطع المقصودة تتحاذى مع السنّة الاستقرار 12 في السلطانية الرئيسية.

**ملاحظة:** لا يمكن تركيب الغطاء العلوي الخاص بالسلطانية الرئيسية في حالة عدم تركيب السلطانية الصغيرة بشكل صحيح.

4 ضعي سكين التقطيع على محور الدوران 13.

5 ضعي المكنونات المراد تحضيرها.

6 ركبى الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

## لسلامتك

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف سكين التقطيع تماماً.
- سكين التقطيع حاد جداً - توخى الحذر دائماً عند التعامل معه.

## هام

- لا تقومي بتحضير التوابل - فقد تؤذي البلاستيك.
- لا تقومي بتحضير الطعام الصلب مثل حبوب القهوة ومكعبات الثلج أو الشكولاته - فقد يتلف سكين التقطيع.

## تلميحات

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عند فرم الأعشاب النظيفة والجافة.
- أضيفي دائماً كمية قليلة من السائل عند خلط مكنونات سابقة الطهي عند تحضير غذاء الأطفال.
- قطعي الطعام مثل اللحم أو الخبز أو الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي 1-2 سم قبل التحضير.
- عند تحضير المايونيز أضيفي الزيت من خلال أنبوب إدخال الطعام.

## 25 مطحنة الفرم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي مطحنة الفرم لمعالجة مكنونات جافة مثل المكسرات وحبوب القهوة وطحن التوابل مثل:-

حبوب الفلفل الأسود و بذور الهيل و بذور الكمون و بذور الكزبرة و بذور الشمر و وجذور الزنجبيل الطازجة و فصوص الثوم و قرون الفلفل الحار.

a) غطاء المطحنة

b) مجموعة شفرات مطحنة الفرم

## استخدام مطحنة الفرم

1 ضعي المكنونات على مجموعة الشفرات 14.

2 ركبى غطاء المطحنة a) ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل 14.

3 ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التشبيك 15.

4 حددي السرعة المطلوبة أو استخدم وضع التشغيل النبضي (P).

## تلميحات

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من 50 غرام من المكنونات 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 فمن الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل تحضيره.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام وعاء الطحن الصغير عند فرم الأعشاب.

## 26 العصارة (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح (مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت).

a) مخروط العصر

b) المصفاة

## استخدام العصارة

1 ركبى محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).

2 ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).

3 ركبى المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية 16.

4 ركبى مخروط العصر على محور الدوران وأدبره حتى يستقر تماماً في القاع 17.

5 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 ككف.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب و بذور الفاكهة.

## استخدام الملحقات

راجعى جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحق.

### 16) سكين التقطيع

يعتبر سكين التقطيع أكثر الملحقات من حيث تعددية الاستخدام. تحدد طول فترة التشغيل القوام الناتج. للحصول على قوام خشن، استخدمى وضع التشغيل النبضي. استخدمى سكين التقطيع لتحضير الكيك والمعجنات أو فرم اللحم الخام أو المطهى، استخدميه أيضاً لتحضير الخضراوات والمكسرات والفطائر والمغموسات والحساء المهروس وأيضاً لتحضير كسر البسكويت والخبز.

#### 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 استخدمى الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم.
- توخى الحذر حتى لا تتجاوزى الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.

### 17) أداة العجين

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.

### 18) قرص السعة القصوى

عند خلط السوائل في السلطانية، يجب استخدام قرص السعة القصوى مع نصل السكين. حيث يعمل القرص على تحسين الفرم ومنع التسرب.

- ١ ركبى محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).
- ٣ ركبى سكين التقطيع.
- ٤ ضعي المكونات المراد تحضيرها.
- ٥ ركبى قرص السعة القصوى على قمة نصل السكين وتأكدى من استقرارها على الحافة الموجودة داخل السلطانية 7. لا تضغطي على قرص السعة القصوى لأسفل.
- ٦ ركبى الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

### 20) خفاقة البيض الثنائية (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

يستخدم للخلطات الخفيفة مثل بياض البيض أو القشدة أو الحليب المجفف وأيضاً لخفق البيض والسكر لتحضير الكيك الإسفنجي الخالي من الدسم.

### استخدام مضرب البيض

- ١ ركبى محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).
- ٣ ادفعي كل مضرب 8 بإحكام داخل رأس المحرك.
- ٤ ركبى مضرب البيض من خلال لفة بحذر حتى يسقط على محور الدوران.
- ٥ أضيفي المكونات.
- ٦ ركبى الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.
- ٧ شغلي الجهاز.

## هام

- مضرب البيض غير مناسب للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات تخين وسوف يتسبب في تلف المضرب. استخدمى دائماً نصل السكين.

#### تلميحات

- يمكنك الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- تأكدى من نظافة السلطانية ومضرب البيض وعدم وجود أي دهون قبل الخفق.
- مزج السمن/الزبد مع السكر للحصول على أفضل النتائج، يترك السمن/الزبد ليصبح طرياً في درجة حرارة الغرفة (٢٠ درجة مئوية) قبل الخفق. لا تستخدمى السمن/الزبد مباشرة بعد إخراجها من الفلاجة لأن ذلك سيؤدي إلى تلف المضرب.
- المكونات التخينة مثل الدقيق والفواكه المجففة يجب فركها باليد لتصبح طرية.
- لا تتجاوزى السعات القصوى الموصى بها أو فترات المعالجة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.

### أقراص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

أسطح التقطيع/التقطيع الطولي القابلة للعكس 19, 21 استخدمى جانب التقطيع الطولي مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام. استخدمى جانب التقطيع مع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والكوسة والبنجر والبصل.

### قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم 22 (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

يستخدم في بشر جبن البارميزان والبطاطس لتحضير فطائر البطاطس الألمانية.

### قرص الأصابع الرفيعة 23 (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

لتقطيع البطاطس في صورة أصابع رفيعة ومكونات الخضار السوتيه والمغموسات (مثل الخيار والتفاح والكمثرى).

### استخدام أسطح التقطيع

- ١ ركبى محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).
- ٣ امسكى سطح التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي السطح على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى 9.
- ٤ ركبى الغطاء العلوي.
- ٥ أدخلى الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات. اختاري حجم فتحة إدخال المكونات المراد استخدامها. تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب تغذية صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فردية على حدة. لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير - ركبى أولاً مقبض دفع الطعام الكبير داخل أنبوب إدخال الطعام.
- ٦ لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الكبير - استخدمى مقبض دفع الطعام معاً.

شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - احذري وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات.

## جدول السرعات الموصى بها

الاداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة *	السرعات القصوى
سكين التقطيع	خلطات الكعكات الجاهزة	٢	١٥ إلى ٢٠ ثانية	الوزن الإجمالي ١.٥ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	١-٢	١٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٣٤٠ غ
	فرم الأسماك واللحوم الباطشو والقوالب	٢	١٠ إلى ٣٠ ثانية	٦٠٠ غ لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	تشغيل نبضي	٥ إلى ١٠ ثانية	٥٠٠ غ
	فرم المكسرات	٢	١٠ إلى ٣٠ ثانية	٢٠٠ غ
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	٢	١٠ إلى ٣٠ ثانية	١ كغم
	الصلصات ومرق التوابل والمغموسات	٢	٢ دقيقة كحد أقصى	٨٠٠ غ
سكين التقطيع مع قرص السعة القصوى	الحساء البارد	ابدئي على السرعة ١ ثم ارفعيها إلى السرعة ٢	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	١.٥ لتر
	الحليب المخفوق/العجائن السائلة		١٥ إلى ٣٠ ثانية	١ لتر
مضرب البيض الثنائي	بياض البيض	٢	٦٠ إلى ٩٠ ثانية	٦ (٢٠٠ غ)
	البيض والسكر للكيك الإسفنجي خالي الدسم	٢	٤ إلى ٥ دقائق	٣ (١٥٠ غ)
	القسدة	٢	٣٠ ثانية	٥٠٠ مل
	مزج السمن مع السكر	٢	٢ دقيقة كحد أقصى	٥٠٠ مل سمن/زبد
أداة العجين	الخلطات المخمرة	٢	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ١ كغم
	دقيق الخبز الأبيض	٢	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٦٠٠ غ
	دقيق الخبز الأسمر	٢	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٥٠٠ غ
قرص التقطيع/التقطيع الطولي	الطعام صلب مثل الجزر، والجبن الصلب	١-٢	-	لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية
	المكونات اللينة مثل الخيار، الطماطم	١-٢	-	
	جبن بارميزان، البطاطس لفظائر البطاطس الألمانية	٢	-	
	لتقطيع البطاطس في صورة أصابع رقيقة ومكونات الخضار السوتيه والمغموسات (مثل الخيار والتفاح والكمثري)	٢	-	
المسيل	السوائل والمشروبات الباردة	٢	١٥ إلى ٣٠ ثانية	١.٥ غ
	حساء اللحوم	٢	٣٠ ثانية	١.٢ غ
	الحساء المحضر مع الحليب	٢	٣٠ ثانية	١ غ
السلطانية الصغيرة والشفرات	مخاطر التعرض لحروق: بجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.			
	اللحوم	٢	٢٠ ثانية + تشغيل نبضي	٢٠٠ غ لحم بقري طري
	فرم الأعشاب	٢	٣٠ ثانية	١٥ غ
	فرم المكسرات	٢	٣٠ ثانية	٥٠ غ
	المايونيز	٢	٣٠ ثانية	٢ بيضات ٣٠٠ غ زيت
	المهروسات	٢	٣٠ ثانية	٢٠٠ غ
عصارة موالح	الفواكه الصغيرة مثل الليمون الحمضي والليمون	١	-	١ كغم
	الفواكه الكبيرة مثل البرتقال والغريب فروت	٢	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	٥٠ غرام
مطحنة الفرغ	تحضير العديد من التوابل	تشغيل نبضي	١٠ ثانية	٥٠ غرام
	طحن حبوب القهوة		١٠ ثانية	٥٠ غرام
	فرم المكسرات	تشغيل نبضي	١٠ ثانية	٣٠ غرام

\* الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

## A - الملحقات القياسية

- 16 شفرة السكين
- 17 أداة العجن
- 18 قرص السعة القصوى
- 19 سطح التقطيع السميكة / التقطيع الطولي (البشر) الخشن

## استخدام

- ١ ركبى حلقة الإحكام 13 على وحدة الشفرات 14 - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح. إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٢ ركبى وحدة الشفرات 14 على القاعدة 16.
- ٣ اربطى وحدة الشفرات في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام 4. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔒 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

لن يعمل المسيل في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.

- ٤ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
- ٥ ركبى غطاء المرشح على الغطاء العلوي ثم ضعي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة 5 لقفله في موضع التعشيق.
- ٦ ركبى الخلاط على وحدة الطاقة (الموتور) مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تعشيقه في موضع التثبيت 6.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.
- ٧ حددي السرعة المطلوبة (راجعى جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمى تحكّم التشغيل النبضي.

### ملاحظات مفيدة

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيلى غطاء فتحة التعبئة. ثم صبى 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، أضيفى المزيد من السوائل.
- جرش الثلج - استخدمى 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 المسيل بشكل غير صحيح.
- لخلط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلى غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يدك فوق الفتحة للحصول على أفضل النتائج أفرغى المحتويات بشكل منتظم.
- لا تستخدمى المسيل كحاوية تخزين. حافظى على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- لا تخلطى سعة أكبر من ١.٥ لتر - استخدمى سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

## B - ملحقات اختيارية

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع موديل جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. للمزيد من المعلومات أو لطلب الملحقات الإضافية يرجى مراجعة قسم الخدمة ورعاية العملاء.

- 20 خفاقة البيض الثنائية (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 21 سطح التقطيع الرفيع / التقطيع الطولي (البشر) الناعم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 22 قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 23 قرص الأصابع الرفيعة (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 24 مطحنة الفرم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 25 عصارة موالح (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 26 مستخلص العصير المعدني (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

## لاستعمال جهاز معالجة الطعام

- ١ ركبى محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور) 1.
- ٢ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور). ضعي المقيض ناحية الجانب الأيمن ولفي في الاتجاه للأمام حتى تستقر السلطانية في موضع التعشيق 2.
- ٣ ركبى الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية.
- ركبى دائماً وعاء التقطيع والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- ٤ ركبى الغطاء العلوي مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي 3.
- 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.
- ٥ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربى. حددي أي من الخيارات التالية :-
  - مفتاح تحديد السرعة Speed Control س - اختارى السرعة المطلوبة يدوياً (راجعى جدول السرعات الموصى بها).
  - التشغيل النبضي Pulse س - استخدمى مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.
  - ٦ في نهاية عملية المعالجة، لفي زر تحكّم السرعة إلى موضع الإيقاف "OFF" (O).
- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.

### ملاحظة هامة

- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.

## لسلامتك عند استخدام قرص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً
- لا تتجاوزي السعة القصوى للسلطانية - لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية.

## تعليمات السلامة الخاصة بالوعاء الصغير والسكين

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف سكين التقطيع تماماً.
- سكين التقطيع حاد جداً - توخي الحذر دائماً عند التعامل معه.

## لسلامتك عند استخدام القطاعة/المفرمة الصغيرة

- لا تركيب وحدة الشفرات في الجهاز بدون تركيب الغطاء العلوي .
- يحذر فك الغطاء العلوي للقطاعة/المفرمة الصغيرة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. ابقِي على الأطفال بعيداً عن وحدة الشفرات.
- يحذر إزالة القطاعة/المفرمة الصغيرة قبل توقف الشفرات عن الحركة تماماً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للقطاعة/المفرمة الصغيرة، لا تشغيلها لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية. أوقف تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب القطاعة/المفرمة الصغيرة بشكل غير صحيح.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة القطاعة/المفرمة الصغيرة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.
- لا تعالجي مكونات ساخنة في المطحنة. اتركي المكونات لكي تبرد وتصل حرارتها إلى درجة حرارة الغرفة قبل المعالجة.

## مفتاح الرموز

### جهاز تحضير الطعام

- ① وحدة الطاقة
- ② عمود ادارة قابل للفصل
- ③ السلطانية
- ④ غطاء
- ⑤ انبوب التغذية
- ⑥ دافعات
- ⑦ أقفال الأمان
- ⑧ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- ⑨ مخزن السلك (في الخلف)

### المسيل

- ⑩ فتحة التعبئة
- ⑪ غطاء
- ⑫ الدورق
- ⑬ حلقة إحكام الإغلاق
- ⑭ وحدة الشفرة
- ⑮ القاعدة

## قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي


- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

## قبل الاستعمال للمرة الأولى

- ١ أزيلِي 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 زجاجي قسم الرعاية والتنظيفس.

- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخن.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- 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 باستخدام 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 مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام/المسيل إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.
- راجعي القسم ذي الصلة من خلال قسم زاستخدام الملحقات لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة بالنسبة لكل ملحق على حدة.

### لسلامتك عند استخدام الخلاط

-  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 تشغيله 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.
- يحذر خلط مكونات تتجاوز الحد الأقصى للسعة - ١.٥ لتر.

## لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، 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 بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- لا تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلتي سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من وعاء التقطيع.
- أبقِي على يديك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع ودورق المسيل أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربائي.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:-
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- لا تستخدم أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدم دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق الخلاط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو الخلاط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة عن وحدة الطاقة (الموتور):-
  - أوقف تشغيل الجهاز؛
  - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
  - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق الخلاط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة عن وحدة الشفرات.
- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدم 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 الكهربائي 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.







HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**

CREATE MORE