

KENWOOD

TYPE: FDP30

instructions

istruzioni

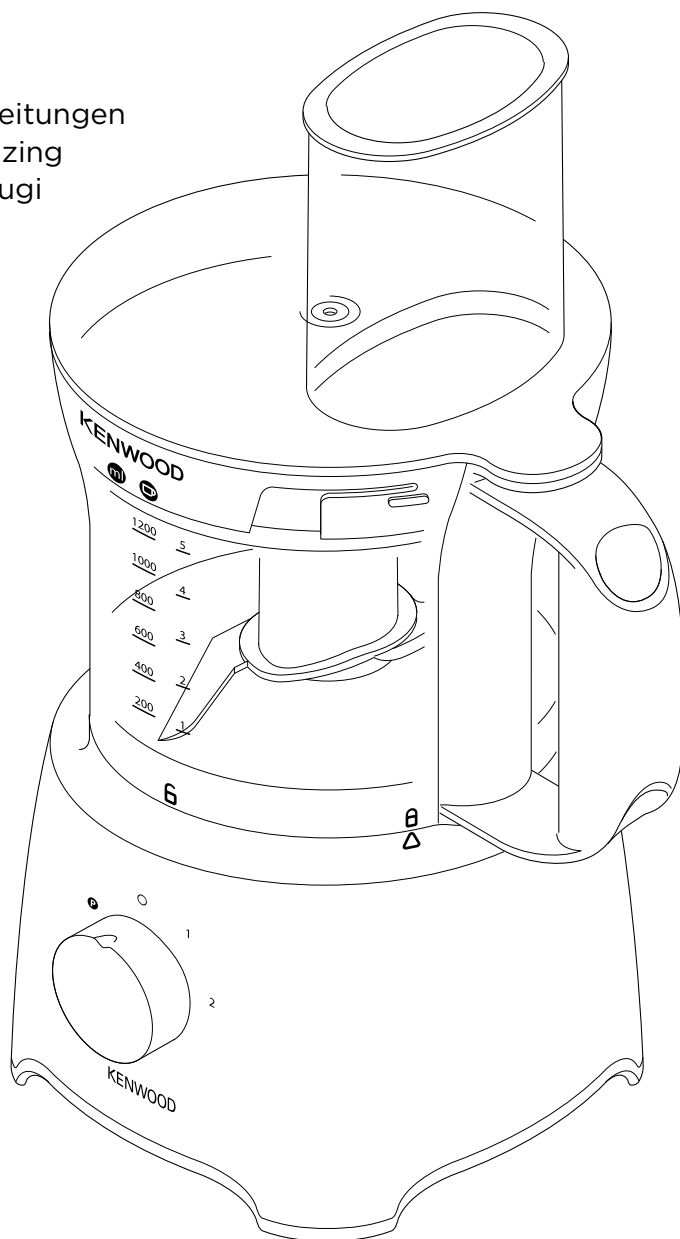
instrucciones

Bedienungsanleitungen

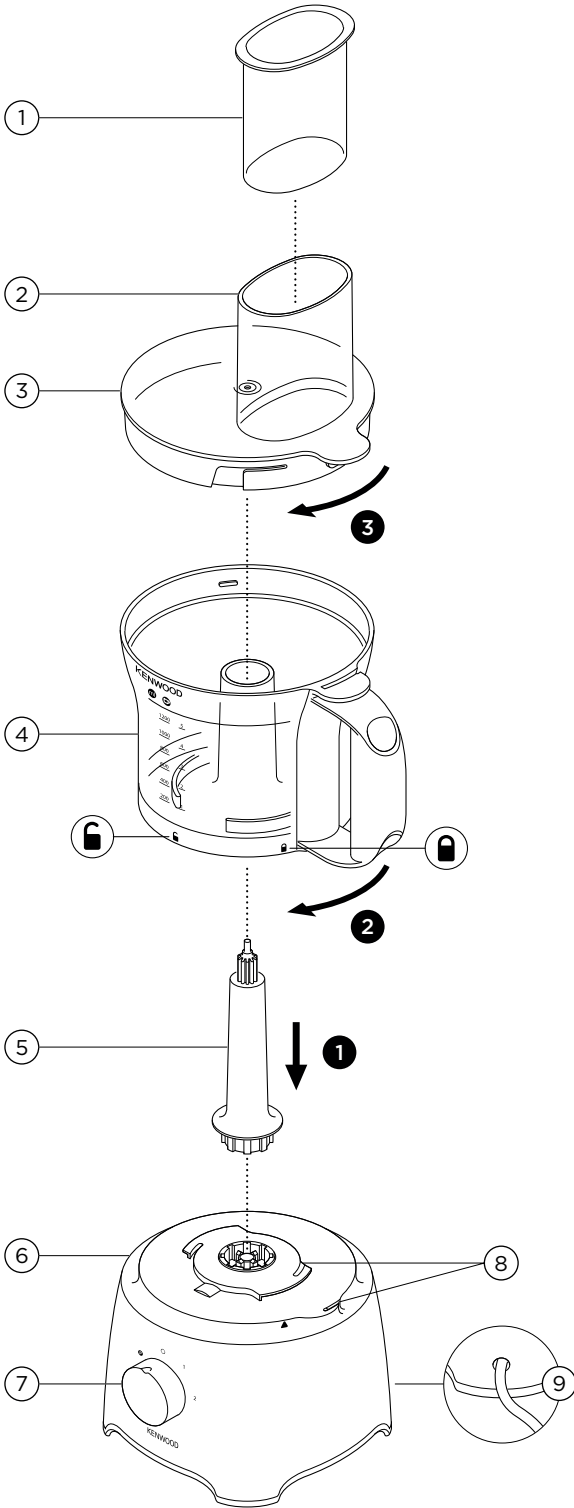
gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

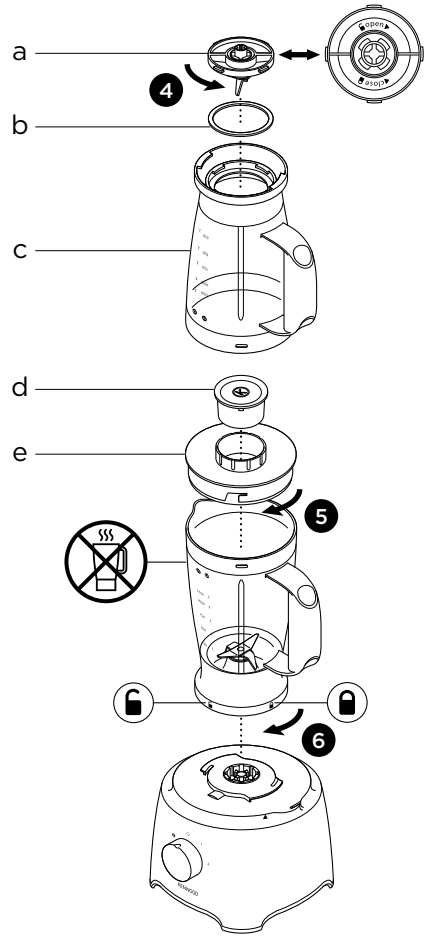
instruções



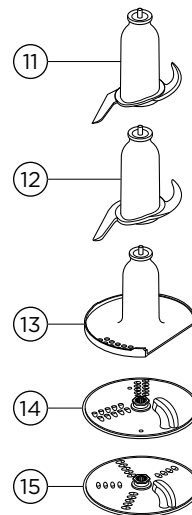
English	2 - 10
Nederlands	11 - 20
Français	21 - 30
Deutsch	31 - 40
Italiano	41 - 50
Português	51 - 60
Español	61 - 70
Dansk	71 - 79
Svenska	80 - 88
Norsk	89 - 97
Suomi	98 - 106
Türkçe	107 - 115
Česky	116 - 124
Magyar	125 - 134
Polski	135 - 145
Ελληνικά	146 - 156
Slovenčina	157 - 166
Українська	167 - 177
عربي	١٨٦ - ١٧٨



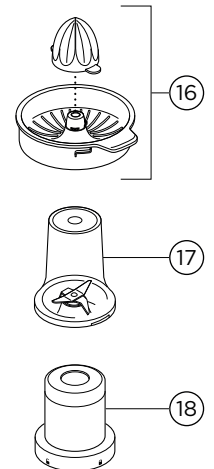
10 Plastic blender



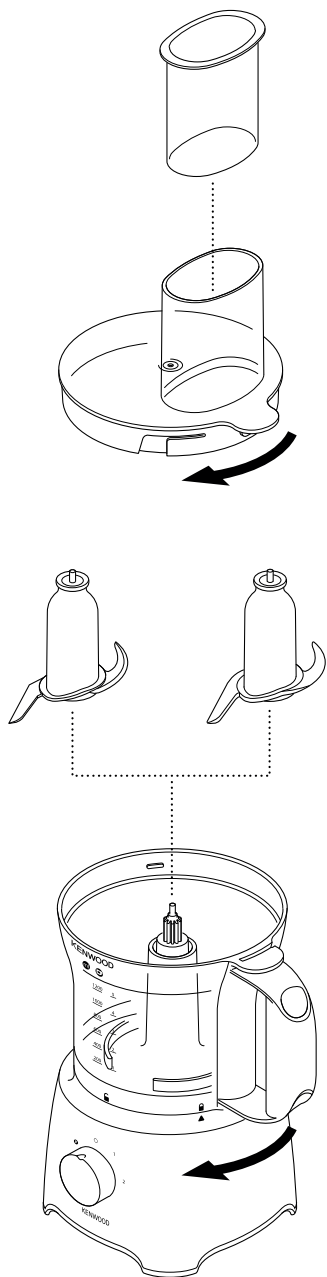
A - standard attachments



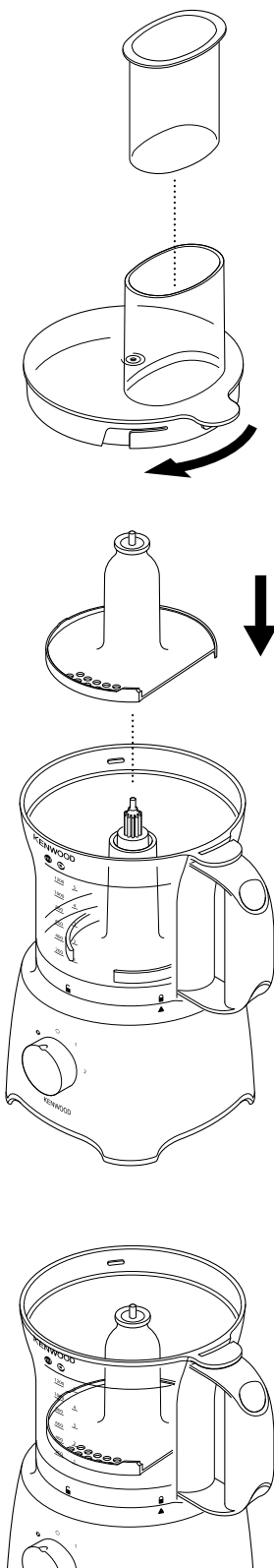
B - optional attachments



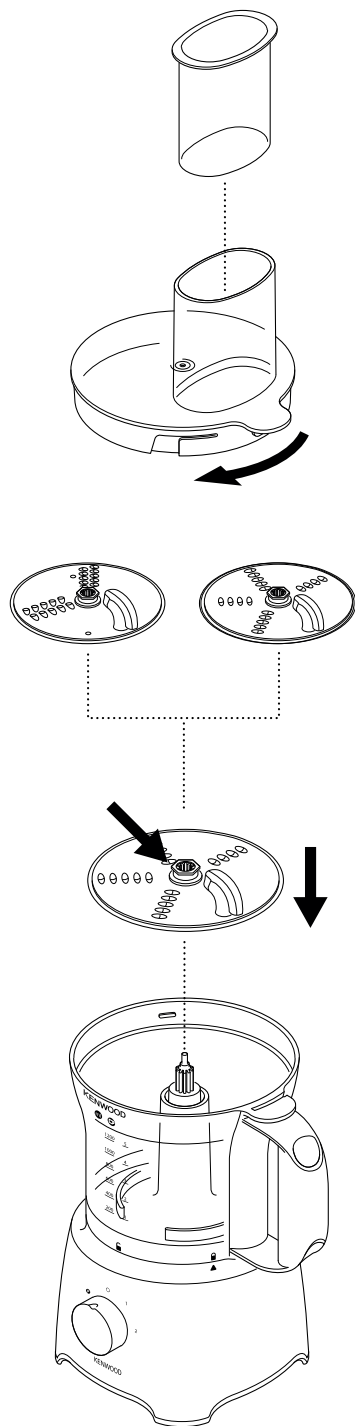
11/12



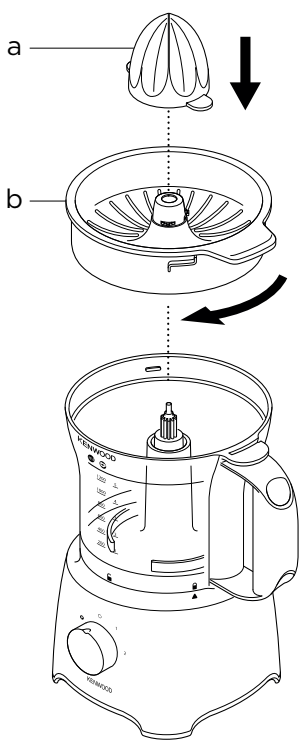
13



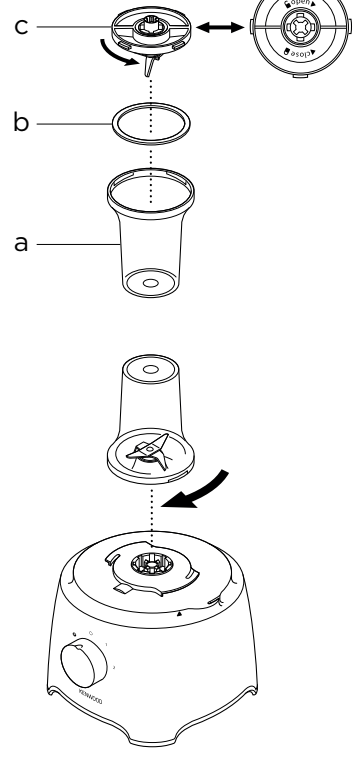
14/15



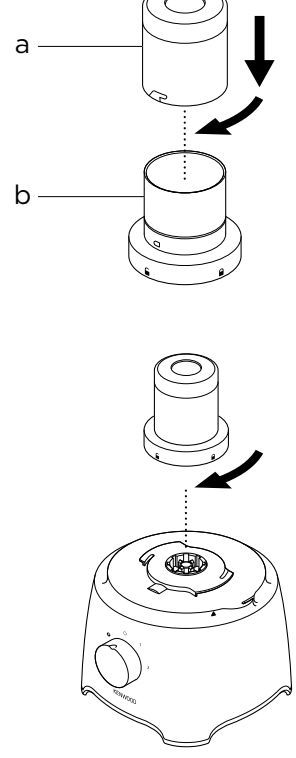
16



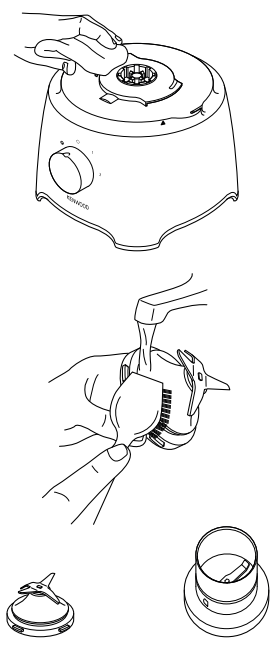
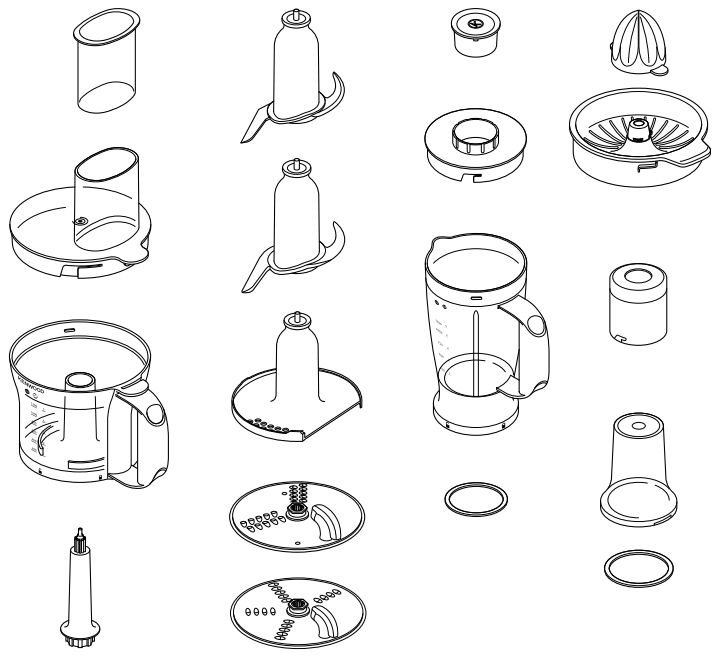
17



18



19



English

Safety


- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- **DO NOT touch the sharp blades.** The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.**
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.**
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended usage chart.
- **Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

Function/Attachment	Maximum Operation Time	Rest Period Between Operations
Blender	60 secs	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Heavy mixtures in the bowl (e.g. Dough)	60 secs	
Mini Chopper/Mill	30 secs	
Grinding Mill	60 secs	

- 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. If food needs to be pushed down use a suitable utensil such as a spatula.
- Always switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- **Never fit the blade assembly to the power unit without the goblet or mill jar/lid fitted.**
- CAUTION: Before removing the lid from the bowl, blender or mill from the power unit:

- switch off;
- wait until the attachment/blades have completely stopped;
- be careful not to unscrew the blender goblet or mini chopper/mill jar from the blade assembly.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor, blender or mill can result in injury.
- The maximum rating is based on the mini chopper/mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

Blender

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

Mill Attachments

- Never fit the blade assembly to the power unit without the jar/lid fitted.
- Never unscrew the jar/lid while the mill is fitted to your appliance.

- Do not touch the sharp blades – Keep the blade assembly away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- Do not process hot ingredients in the mill allow to cool down to room temperature before processing.

Mini Chopper/Mill

- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.

Grinding Mill

- Do not process dried turmeric root as it is too hard and may damage the blades.

Slicing/Grating Discs

- The discs are very sharp; handle with care when fitting, removing and cleaning.
- **Always hold by the finger grip away from the cutting edge when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.**
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Only use the pusher supplied.
- Before removing the lid, switch off wait until the cutting disc has completely stopped.

Cleaning

- Wipe the power unit with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area ⑧ is clear of food debris.
- Do not immerse the power unit or blade assemblies in water.
- The bowl, lid, pusher and all attachments/tools apart from the blade assemblies are suitable for both handwashing and dishwashing.
- The blade assemblies should be brushed clean and rinsed under running water.

Before plugging in

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

Before using for the first time

- 1 Remove the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts see 'Care and Cleaning'.

Key

Processor

- ① Pusher
- ② Feed tube
- ③ Lid
- ④ Bowl
- ⑤ Detachable drive shaft
- ⑥ Power unit
- ⑦ Speed/pulse control
- ⑧ Safety interlocks
- ⑨ Cord storage (at back)

Attachments

Not all of the attachments listed below may be included with your food processor. Attachments are dependent upon the model variant. Visit www.kenwoodworld.com for information on how to buy an attachment not included in pack.

10 Plastic Blender (if supplied)

- a Blade assembly
- b Sealing ring
- c Goblet
- d Filler cap
- e Lid

A Standard Attachments




- ⑪ Knife blade
- ⑫ Dough tool
- ⑬ Emulsifying disc
- ⑭ Slicing/grating disc
- ⑮ Slicing/grating disc (if supplied)

B Optional Attachments

- ⑯ Citrus juicer (if supplied)
- ⑰ Plastic mini chopper/mill (if supplied)
- ⑱ Grinding mill (if supplied)

To Use Your Food Processor

Illustrations ① - ③

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
- 2 Then fit the bowl by aligning the  on the bowl with the  on the power unit, turn clockwise 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.
 - **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.**
- 5 Plug in, switch on and select a speed. (Refer to the recommended usage chart).

- **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right front hand corner.**

- Use the pulse (**P**) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.

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

- **Always switch off and unplug before removing the lid.**

Important

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






Using The Attachments

Refer to recommended usage chart for each attachment.

10 Plastic Blender (if supplied)

To Use Your Blender

Illustrations ④ - ⑥

- 1 Fit the sealing ring into the blade assembly - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
 - **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**
- 2 Hold the underside of the blade assembly and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise until it is secure. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:
 -  - Unlocked position
 -  - Locked position
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise until it clicks. Fit the filler cap.
- 5 Place the blender onto the power unit, align the  on the blender with the  on the power unit and turn clockwise to lock .
- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**

Hints and Tips

- 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.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- 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.

11 Knife Blade

Follow the instructions under 'to use your food processor'.

Hints and Tips

- For coarser textures use the pulse control.
- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the appliance is running.
- Take care not to over-process.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm cubes.
- For best results when processing sticky fruit/ingredients such as dates, use 'Pulse' first to break down the ingredients and then continue processing on maximum speed.

12 Dough Tool

Use for yeasted dough mixes.

Follow the instructions under 'to use your food processor'.

Hints and Tips

- Do not process for longer than 60 seconds.
- 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.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

13 Emulsifying Disc

Follow the instructions under 'to use your food processor'.

Hints and Tips

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

- Mayonnaise - Place the egg and seasonings into the bowl and mix for a few seconds. With the machine running gradually add the oil down the feed tube in a steady stream.

14 - 15 Discs

To Use The Cutting Discs

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

Hints and Tips

- 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.
- When slicing or grating; food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

16 Citrus Juicer (if supplied)

- a Cone
- b Sieve

To use the citrus juicer



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

Hints and Tips

- For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
- To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
- When juicing large quantities, empty the sieve regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

17 Mini Chopper/Mill (if supplied)

- a Jar
- b Sealing ring
- c Blade assembly

- 1 Put the ingredients into the jar.
- 2 Fit the sealing ring into the blade assembly.
- 3 Turn the blade assembly upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the blade assembly onto the jar until finger tight. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:
 -  - Unlocked position
 -  - Locked position
- 5 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock in position.
- 6 Select Maximum speed or use the pulse (P).

Hints and Tips

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

18 Grinding Mill (if supplied)

- a Mill lid
- b Grinding mill blade assembly

- 1 Place your ingredients into the blade assembly.
- 2 Fit the lid and turn clockwise to lock.
- 3 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock.
- 4 Select maximum speed or use the pulse (P).



Hints and Tips


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

Care and Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- **Handle the blade 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 .

Cleaning Instructions - Refer to the relevant illustration .

Service and Customer Care

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



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

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Recommended Usage Chart





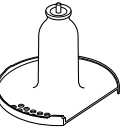


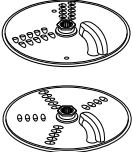

Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period.

Do not exceed the maximum capacities stated in the chart below.





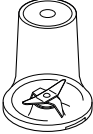
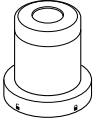
Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

Processing information supplied is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

Do not process hot ingredients

Tool/ Attachment	Function		 (Secs)		
	All in one cake mixes	2	10	1.2kg total weight	
	Pastry - rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	2 1 - 2	10 10 - 20	300g flour weight	
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	2	10 - 30	400g max lean beef	
	Chopping vegetables	Pulse	5 - 10	100 - 250g	
	Chopping nuts	2	30 - 60	100g - 200g	
	Herbs	2	20 - 30	30 - 50g	
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	2	10 - 30	500g	
	Blending in the bowl Do not process hot ingredients. Do not exceed the maximum mark on the bowl.				
		Thick soup mixes (450ml liquid to 750g ingredients) Process vegetables with 200ml water until finely chopped. Add the remaining water until incorporated.	1 - 2 1	30 - 60 5	1.2 litre
		Thin soup mixes (500ml liquid to 500g ingredients)	Start on 1 and increase to 2	30 - 60	1 litre
Milk and liquid recipes		15 - 30		500 ml	
	Mayonnaise	2	60 - 80	4 egg yolks	
	Whipping cream (Processing times may vary, depending on fat content of cream)	1	15 - 20	250ml	
	Yeasted mixes	2	60	340g flour weight 550g total weight	
	Grating and slicing firm food items - cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture	2	-	Do not fill above the maximum 1.2L marked on the bowl	
	Slicing softer food items - cucumbers and tomatoes	1	-		
	Use to squeeze the juice from citrus fruits e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits.	1	-	-	

Recommended Usage Chart

Tool/ Attachment	Function		 (Secs)	
	Cold liquids and drinks (Add ice/frozen ingredients to goblet last)	2	30 - 60	1.2 litre
	Milkshake/Cold milk based mixtures	2	15 - 30	1 litre
	Ice crushing	Pulse	30 - 40	6 ice cubes (125g)
	Batter mix (Add liquid ingredients first)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre
	Nuts	2	10 - 30	50g
	Coffee beans	2	30	50g
	Uncooked meat (beef steak) cut into 2cm cubes	2	5	100g
	Processing spices Black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds and fennel seeds	2	30 - 60	50g
	Grinding coffee beans	2		50g
	Chopping nuts	Pulse	-	50g
	Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger	Pulse	-	30g
	Fresh coconut	2/Pulse	30 - 60	40g

Troubleshooting Guide		
Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power. Bowl not fitted to power unit correctly. Bowl lid not locked on correctly.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right front hand corner. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly. If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
	Detachable drive shaft ⑤ not fitted to power unit.	Fit the detachable drive shaft ⑤ onto the power unit before fitting the bowl. The bowl tools and attachments will not operate unless the drive shaft is fitted.
Blender or mill will not operate	Blender or mill not locked on correctly. Blender or mill not assembled correctly.	Blender or mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade assembly is fully tightened into the goblet/jar
Processor stops during processing	Processor overloaded/ maximum capacities exceeded. Lid unlocked.	Check maximum capacities stated in the recommended usage chart. Check lid is locked correctly.
Blender or multi mill leaking from blade assembly base.	Seal missing Seal incorrectly fitted Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see 'Service and customer care'.
Unit unstable/heavy vibrations and movement.	Sticky fruit/ingredients such as dates being processed. Speed selected too low.	For best results use 'Pulse' first to break down the ingredients and then continue processing on maximum speed.
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 de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- **Raak de scherpe mesjes NIET aan.** De messen en de schijven zijn erg scherp; ga er dus voorzichtig mee om. **Bij het hanteren van de scherpe snijbladen, het legen van de kom en tijdens schoonmaken altijd vasthouden aan de vingergreep aan de bovenkant, weg van de snijkant.**
- **Verwerk GEEN hete ingrediënten.**
- **Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender wordt gegoten omdat deze door het apparaat kan worden uitgeworpen door plotseling stomen.**
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Nooit de opgegeven maximumcapaciteit overschrijden: zie tabel voor aanbevolen gebruik.
- **Gebruik uw apparaat niet langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.**

Functie / hulpstuk	Maximale inschakeltijd	Pauze tussen twee inschakelingen
Blender	60 sec.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen
Zware mengsels in de kom (bijv. deeg)	60 sec.	
Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken	30 sec.	
Maalmolen	60 sec.	

- 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 het apparaat op het lichtnet is aangesloten. Als voedsel naar beneden moet worden geduwd, gebruik dan een geschikt gereedschap zoals een spatel.
- Schakel het apparaat altijd uit en koppel het los van het stopcontact als deze onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.

- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de vultrechter te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde stamper.
- **Monteer het mesconstructie nooit aan de voedingseenheid zonder de glazen beker, de kan of het deksel te plaatsen.**
- WAARSCHUWING: Voordat u het deksel van de kom, blender of molen van het motorblok af haalt:
 - zet het apparaat uit;
 - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
 - zorg dat u de beker van de blender of mini-hakker/molen niet van het meselement losschroeft.
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit-knop.
- **Als teveel kracht wordt uitgeoefend op het vergrendelingsmechanisme, wordt dit apparaat beschadigd en kan het letsel veroorzaken.**
- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie 'Onderhoud en klantenservice'.
- Laat het motorblok, het netsnoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- 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 als het apparaat niet correct werd gebruikt, of deze instructies niet werden opgevolgd.
- Misbruik van de processor, blender of molen kan letsel veroorzaken.
- De maximale beoordeling is gebaseerd op de mini-hakmolen / molen hulpstuk dat de grootste belasting trekt. Andere hulpstukken kunnen minder stroom verbruiken.

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.
- Schakel de blender pas in nadat het deksel is bevestigd.

- Gebruik de beker uitsluitend met de bijgeleverde messen.
- Schakel de blender nooit in wanneer hij leeg is.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa samengeklonterd zijn; breek de massa op voordat u bevroren ingrediënten aan de beker toevoegt.

Molenhulpstukken

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

Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken

- Het verwerken van specerijen wordt niet aangeraden, omdat de kunststof onderdelen beschadigd kunnen raken.

Maalmolen

- Verwerk nooit geelwortel in de molen, omdat dit te hard is en de messen zal beschadigen.

Schijf voor snijden/raspen

- De schijven zijn heel scherp; ga er voorzichtig mee om tijdens het aanbrengen, verwijderen en schoonmaken.
- **Houd altijd de vingergreep weg van de snijkant wanneer u de scherpe snijbladen vastpakt, de kom leegt tijdens het schoonmaken.**
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel door de vulopening te duwen. Gebruik enkel en alleen de meegeleverde stamper.
- Verwijder het deksel pas als de machine is uitgeschakeld en de schijf volledig is gestopt.

Schoonmaken

- Veeg de voedingseenheid af met een vochtige doek en droog die vervolgens af. Zorg ervoor dat het interlockgebied ⑧ vrij is van voedselresten.
- Dompel de voedingseenheid en de messen niet onder in water.
- De kom, het deksel, de stamper en alle hulpstukken, behalve de messen, zijn geschikt voor zowel handwas als wassen in de vaatwasser.
- De mesconstructies moeten schoon worden geborsteld en worden schoongespoeld onder stromend water.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

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

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

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

Legenda

Keukenmachine

- ① Stamper
- ② Vultrechter
- ③ Deksel
- ④ Kom
- ⑤ Verwijderbare aandrijfas
- ⑥ Motorblok
- ⑦ Snelheids- en pulseerknop
- ⑧ Veiligheidsvergrendeling
- ⑨ Snoeropslag (aan achterzijde)

Hulpstukken

Mogelijk zijn niet alle onderstaande hulpstukken met uw keukenmachine meegeleverd. De hulpstukken die worden meegeleverd hangen af van het machinemodel. Bezoek www.kenwoodworld.com voor informatie over hoe een hulpstuk te kopen dat niet is meegeleverd.

10 Kunststof blender (indien meegeleverd)

- a Meselement
- b Afsluitring
- c Beker
- d Vuldop
- e Deksel

A Standaard hulpstukken

- ⑪ Meslemmet
- ⑫ Deeghulpstuk
- ⑬ Emulgerende schijf
- ⑭ Schijf voor snijden/raspen
- ⑮ Schijf voor snijden/raspen (indien meegeleverd)

B Optionele hulpstukken

- ⑯ Citruspers (indien meegeleverd)
- ⑰ Plastic hakhulpstuk / de molen gebruiken (indien meegeleverd)
- ⑱ Maalmolen (indien meegeleverd)

De keukenmachine gebruiken

Afbeelding ① - ③

- 1 Bevestig de verwijderbare aandrijfas op het onderstel.
 - 2 Bevestig dan de kom door de  op de kom uit te lijnen met de  op het onderstel. Draai de kom naar rechts om hem te vergrendelen .
 - 3 Plaats een hulpstuk op de aandrijfas van de kom.
 - Zet de kom en het hulpstuk altijd op de keukenmachine voordat u ingrediënten toevoegt.
 - 4 Zet het deksel erop - zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfas/het hulpmiddel in het midden van het deksel past.
 - **U dient de keukenmachine niet met het deksel, maar altijd met de aan/uit-knop te bedienen.**
 - 5 Steek de stekker in het stopcontact, zet de machine aan en kies een snelheid. (Zie de tabel voor aanbevolen gebruik).
 - **De machine functioneert niet als de kom of het deksel niet goed vergrendeld zijn. Controleer of de vultrechter en de komhendel zich rechtsvoor bevinden.**
 - Gebruik de pulsknop (**P**) voor korte impulsen. De impuls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.
 - 6 Volg de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde om het deksel, de hulpstukken en de kom te verwijderen.
 - **Voordat u het deksel verwijdert, dient u het apparaat altijd uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.**
- Belangrijk**
- Deze keukenmachine is niet geschikt voor het verpulveren of malen van koffiebonen of voor het vermalen van kristalsuiker tot basterdsuiker.

- Wanneer u amandelessence of -smaakstof aan mengsels toevoegt, dient u het contact met kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.

De hulpstukken gebruiken
Zie de tabel voor aanbevolen gebruik voor alle hulpstukken.

10 Kunststof blender (indien meegeleverd)

De blender gebruiken

Afbeelding 4 - 6

- 1 Plaats de afsluiting in het meselement - zorg ervoor dat de afdichting goed in het gegroefde deel is geplaatst.
- **Het apparaat lekt wanneer de afsluiting beschadigd is of niet goed is aangebracht.**
- 2 Houd de onderkant van het meselement vast en steek de messen in de beker - draai ze naar links, totdat ze vastklikken. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van het meselement, als volgt:
 - 🔒 - Onvergrendelde stand
 - 🔒 - Vergrendelde stand
- 3 Plaats de ingrediënten in de beker.
- 4 Plaats het deksel op de beker en draai hem naar rechts, totdat hij vastklikt. Zet de vuldop op zijn plaats.
- 5 Plaats de blender op het motorblok. Leg de 🔒 op de blender op één lijn met de 🔒 op het motorblok. Draai de blender naar rechts om hem te vergrendelen 🔒.
- **Het apparaat werkt niet als de blender onjuist op de vergrendeling geplaatst is.**

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 mogelijk schoonschrapen. Als het mengsel te dik is voor de verwerking, voegt u meer vloeistof toe.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de kunststof onderdelen beschadigen.
- 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 leegt u de blender regelmatig.

11 Meslemmet

Volg de instructies onder 'de keukenmachine gebruiken'.

Tips

- Gebruik de pulsknop voor een grovere textuur.
- Snijd vlees, brood en groente in blokjes van ca. 2 cm.
- Koekjes moeten in stukjes verbrokken worden en via de vultrechter worden toegevoegd, terwijl de machine draait.
- Zorg ervoor dat u de machine niet te lang gebruikt.
- Als u gebak maakt en de boter rechtstreeks uit de koelkast gebruikt, moet u de boter in blokjes van 2 cm snijden.
- Voor de beste resultaten bij het verwerken van plakkerige vruchten/ingrediënten zoals dadels, gebruikt u eerst 'Pulseren' om de ingrediënten op te breken en verwerkt u deze daarna op maximale snelheid.

12 Deeghulpstuk

Deze haak wordt gebruikt voor het kneden van gistig deeg.

Volg de instructies onder 'De keukenmachine gebruiken'

Tips

- Verwerk de voedingsmiddelen niet langer dan 60 seconden.
- Plaats de droge ingrediënten in de kom, voeg de vloeistof toe via de vultrechter. Verwerk het geheel totdat een gladde elastische deegbal is ontstaan.
- Kneed het deeg opnieuw met de hand. Kneed het deeg niet in de kom, omdat de machine hierdoor instabiel kan worden.

13 Emulgerende schijf

Volg de instructies onder 'de keukenmachine gebruiken'.

Tips

- Zorg ervoor dat de kom en het gereedschap schoon en vetvrij zijn voor gebruik.
- Mayonaise - Plaats het ei en de kruiden in de kom en meng enkele seconden. Terwijl de machine draait, voegt u geleidelijk gelijkmatig de Olie toe door de vulopening.

14 - 15 Schijven

De snijschijven gebruiken

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

Tips

- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd de voedingsmiddelen niet in te kleine blokjes. Vul de breedte van de vultrechter nagenoeg helemaal. Dit voorkomt dat de voedingsmiddelen tijdens de verwerking opzij glijden.
- Bij gebruik van de snij- of raspschijf: voedsel dat recht op in de vultrechter wordt gezet, komt er korter uit dan voedsel dat horizontaal wordt ingebracht.
- Na de verwerking blijft er altijd een kleine hoeveelheid voedsel op de schijf of in de kom achter.

16 Citruspersers (indien meegeleverd)

- a Perskegel
- b Zeef

De citruspersers gebruiken



- 1 Plaats de aandrijfjas en de kom op het onderstel.
 - 2 Plaats de zeef in de kom. Zorg ervoor dat de hendel van de zeef vlak boven de hendel van de kom vergrendeld is.
 - 3 Plaats de kegel over de aandrijfjas. Draai de kegel totdat hij helemaal naar beneden valt.
 - 4 Snijd het fruit doormidden. Zet de machine aan en druk het fruit op de kegel.
- **De citruspersers functioneert niet als de zeef niet juist is vergrendeld.**

Tips

- 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 vruchtvlees en pitjes in vast blijven zitten.

17 Mini hakhulpstuk / de molen gebruiken (indien meegeleverd)

- a Beker
- b Afsluitering
- c Meselement

- 1 Doe de ingrediënten in de beker.
- 2 Plaats de afsluitering in het meselement.
- 3 Draai het meselement ondersteboven. Laat het met de messen naar beneden in het maatglas zakken.
- 4 Schroef het meselement vingervast op het maatglas. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van het meselement, als volgt:
 -  - onvergrendelde stand
 -  - vergrendelde stand
- 5 Plaats de molen op de krachtbron en draai rechtsom om op zijn plaats te vergrendelen
- 6 Kies de maximumsnelheid of gebruik de pulseerknop (P).

Tips

- Babyvoeding/puree - laat de gekookte voeding tot kamertemperatuur afkoelen voordat u de molen gaat gebruiken.
- Aangeraden wordt de grote kom te gebruiken voor het fijnhakken van kruiden.

18 Maalmolen (indien meegeleverd)

- a Deksel van de maalmolen
- b Meselement van de maalmolen

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

Tips

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

- Snijd gember eerst in kleine stukjes.
- Aangeraden wordt de grote kom te gebruiken voor het fijnhakken van kruiden.

Onderhoud en reiniging

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

Motorblok

- Veeg het motorblok met een vochtige doek af en droog hem daarna zorgvuldig. Zorg ervoor dat het interlock gebied ⑧ vrij is van voedselresten.
- Dompel het motorblok niet in water onder.
- Berg extra snoer op in de snoeropslag aan de achterkant van het motorblok ⑨.

Reinigingsaanwijzingen: zie de reinigingstabel aan de binnenzijde van de achterplaat 19.

Onderhoud en klantenservice

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



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

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.





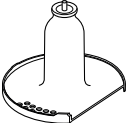

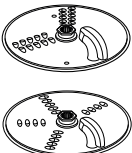

Tabel voor aanbevolen gebruik

Gebruik uw apparaat nooit langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze.





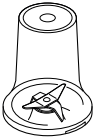
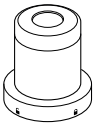
Overschrijd de maximale capaciteiten in de onderstaande tabel niet.

Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.

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

Instrument/ Hulpstuk	Functie		 (Sec.)		
	Kant-en-klare taartmixen	2	10	1,2 kg Totaalgewicht	
	Deeg - boter en meel vermengen Water toevoegen om ingrediënten te mengen	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g Bloemgewicht	
	Vis en mager vlees hakken Paté en terrines	2	10 - 30	400 g max mager rundvlees	
	Groenten hakken	P	5 - 10	100 g - 250 g	
	Noten hakken	2	30 - 60	100 g - 200 g	
	Kruiden	2	20 - 30	30 g - 50 g	
	Zacht fruit, gekookt fruit en gekookte groenten pureren	2	10 - 30	500 g	
	In de kom mengen Verwerk geen hete ingrediënten. Vul de kom niet verder dan het aangegeven maximumniveau.				
	Dikke soep (450 ml vloeistof op 750 g ingrediënten) Verwerk groente met 200 ml water, totdat de groente fijngesneden is. Voeg het resterende water toe, totdat het is opgenomen.	1 - 2 1	30 - 60 5	1,2 liter	
	Dunne soep (500 ml vloeistof op 500 g ingrediënten)	Start op 1 en verhoog de snelheid naar 2	30 - 60	1 liter	
Melk en vloeibare recepten	15 - 30		500 ml		
	Mayonaise	2	60 - 80	4 eidooiers	
	Slagroom (Tijden variëren, afhankelijk van het vetpercentage van de room)	1	15 - 20	250 ml	
	Mengsels met gist	2	60	340g Bloemgewicht 550g Totaalgewicht	
	Raspen en snijden van harde etenswaren: kaas, wortels, aardappelen en etenswaren met een gelijksoortige textuur	2	-	Niet vullen boven maximaal 1,2L: gemarkeerd op de kom	
	Zachtere etenswaren snijden: komkommer en tomaten	1	-		
	Gebruik dit om het sap uit citrusvruchten te persen, zoals sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits	2	-	-	

Tabel voor aanbevolen gebruik

Instrument/ Hulpstuk	Functie		 (Sec.)	
	Koude vloeistoffen en dranken (Ijsklontjes/bevroren ingrediënten als laatste toevoegen)	2	30 - 60	1,2 liter
	Milkshake/koude, op melk gebaseerde mengsels	2	15 - 30	1 liter
	Ijsklontjes vernalen	P	30 - 40	6 ijsklontjes (125 g)
	Beslag (Eerst de vloeibare ingrediënten toevoegen)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Noten	2	10 - 30	50 g
	Koffiebonen	2	30	50 g
	Rauw vlees (biefstuk) in blokjes van 2 cm	2	5	100 g
	Specerijen verwerken Zwarte peperkorrels, kardemomzaadjes, komijnzaadjes, korianderzaadjes en venkelzaadjes	2	30 - 60	50 g
	Koffiebonen malen	2		50 g
	Noten hakken	P	-	50 g
	Teentjes knoflook, verse Spaanse pepers en verse gember verwerken	P	-	30 g
	Verse kokosnoot	2/P	30 - 60	40 g

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
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 goed op zijn plaats zit en of de hendel naar rechtsvoor is gedraaid.</p> <p>Controleer of de dekselvergrendeling juist in het handvatgebied geplaatst is.</p> <p>De keukenmachine werkt niet als de kom en het deksel onjuist geplaatst zijn.</p> <p>Als bovenstaande oorzaken geen van alle van toepassing zijn, dient u de zekering/stop in uw huis te controleren.</p>
	<p>Verwijderbare aandrijfas ⑤ niet aangebracht op het motorgedeelte.</p>	<p>Bevestig de verwijderbare aandrijfas ⑤ op het motor-gedeelte alvorens de kom te plaatsen. De hulpstukken voor de kom werken alleen als de aandrijfas is aangebracht.</p>
Blender of molen functioneert niet.	<p>De blender of molen zit niet goed vast.</p>	<p>De blender of molen functioneert niet als hij niet goed in de vergrendeling is gestoken.</p>
	<p>De blender of molen is niet goed bevestigd.</p>	<p>Controleer of het meselement goed in de beker/het maatglas vast zit.</p>
Keukenmachine stopt tijdens de verwerking van ingrediënten.	<p>Keukenmachine te zwaar belast/maximum capaciteit overschreden.</p> <p>Deksel niet vergrendeld.</p>	<p>Controleer maximumcapaciteit in de tabel voor aanbevolen gebruik.</p> <p>Controleer of het deksel juist vergrendeld is.</p>
Blender of multimolen lekt uit het meselement	<p>De afsluitring ontbreekt.</p> <p>De afsluitring is onjuist aangebracht.</p> <p>De afsluitring is beschadigd.</p>	<p>Controleer of de afsluitring goed aangebracht en onbeschadigd is.</p> <p>Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de informatie onder 'Onderhoud en klantenservice'.</p>
Eenheid is onstabiel/heftige trillingen en beweging.	<p>Er worden plakkerige vruchten/ingrediënten zoals dadels verwerkt.</p> <p>De geselecteerde snelheid is te laag.</p>	<p>Voor de beste resultaten gebruikt u eerst 'Pulseren' om de ingrediënten op te breken en verwerkt u deze daarna op maximale snelheid.</p>
Slecht resultaat met apparaten en hulpstukken.	<p>Lees de tips in de paragraaf 'de hulpstukken gebruiken'. 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 ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- **NE TOUCHEZ PAS les lames, elles sont tranchantes.** Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précaution. **Tenez toujours les ustensiles et accessoires par la partie supérieure, loin des zones coupantes, lorsque vous les manipulez, que vous videz le bol ou pendant le nettoyage.**
- **Veillez NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- **Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le bol du robot ou du blender, la production soudaine de vapeur entraîne un risque de projections.**
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne dépassez pas les capacités maximales données dans le tableau des conseils d'utilisation.
- **N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**

Fonction/accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Blender	60 sec	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes
Mélanges épais dans le bol (ex. Pâte)	60 sec	
Hachoir/moulin compact	30 sec	
Moulin à moudre	60 sec	

- 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 ou du blender lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique. Si vous devez pousser des aliments, utilisez un ustensile approprié tel qu'une spatule.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation lorsque vous devez le laisser sans surveillance et avant d'installer de retirer, ou de nettoyer les accessoires.

- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil.
- **N'installez jamais l'unité porte-lames seule sur la partie moteur, c'est à dire sans que le bol ou l'ensemble gobelet/couvercle du moulin soit en place.**
- ATTENTION : Avant de retirer du bloc moteur le couvercle du bol, du blender ou du moulin :
 - éteignez l'appareil ;
 - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés ;
 - veillez à ne pas dévisser le gobelet du blender ou le pichet du mini hachoir / moulin de l'unité porte-lames.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- **Cette machine sera endommagée et pourrait provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « Service après-vente ».
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou quand les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil, blender ou moulin peut provoquer des blessures.
- La consommation d'énergie maximale est basée sur celle du mini-hachoir/moulin, les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

Blender

-  **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**
- **RISQUE DE BRÛLURE :** laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les verser dans le bol 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.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.

Accessoires du moulin

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

Hachoir/moulin compact

- Il est déconseillé de moulin des épices car elles risqueraient d'endommager les parties en plastique.

Moulin à moulin

- Ne tentez pas de hacher de la racine de curcuma déshydratée, car celle-ci est trop dure et pourrait endommager les lames.

Disque à émincer / à râper

- Les disques sont très coupants ; veuillez les manipuler avec précaution pour les installer, les retirer et les nettoyer.
- **Tenez toujours les ustensiles et accessoires par la partie supérieure, loin des zones coupantes, lorsque vous les manipulez, que vous videz le bol ou pendant le nettoyage.**
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation. Utilisez uniquement le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l'appareil et attendez l'arrêt total du disque.

Nettoyage

- Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide, puis séchez. Vérifiez qu'il ne reste aucun débris alimentaire au niveau de la zone de verrouillage ⑧.
- N'immergez pas le bloc moteur, ni l'unité porte-lames.
- Le bol, le couvercle, le poussoir et tous les accessoires/outils,

à l'exception de l'unité porte-lames peuvent être nettoyés à la main ou places au lave-vaisselle.

- Les unités porte-lames doivent être nettoyées à la brosse et rincées à l'eau courante.

Avant de brancher l'appareil

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

Avant la première utilisation

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

Légende

Robot

- ① Poussoir
- ② Tube d'alimentation
- ③ Couvercle
- ④ Bol
- ⑤ Axe d'entraînement amovible
- ⑥ Bloc moteur
- ⑦ Sélecteur de vitesse / touche pulse
- ⑧ Dispositifs de verrouillage de sécurité
- ⑨ Range-cordon (à l'arrière)

Accessoires

Il se peut que tous les accessoires mentionnés ci-dessous ne soient pas inclus avec votre robot. Les accessoires varient en fonction du modèle de robot. Visitez www.kenwoodworld.com pour plus d'informations sur l'achat d'accessoires non fournis avec votre appareil.

10 Blender en plastique (si fourni)

- a Unité porte-lames
- b Joint d'étanchéité
- c Gobelet
- d Bouchon
- e Couvercle

A Accessoires standard

- ⑪ Lame couteau
- ⑫ Pétrin
- ⑬ Disque émulsifiant
- ⑭ Disque éminceur/râper
- ⑮ Disque éminceur/râper (si fourni)

B Accessoires en option

- ⑯ Presse-agrumes (si fourni)
- ⑰ Hachoir/moulin compact en plastique (si fourni)
- ⑱ Moulin à moudre (si fourni)

Utilisation du robot

Illustrations ① - ③

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
- 2 Ensuite, installez le bol en alignant le  sur le bol avec  sur le bloc moteur, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre 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.
 - **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours la commande de vitesse marche / arrêt.**
- 5 Branchez l'appareil, allumez-le et sélectionnez une vitesse (voir le tableau des conseils d'utilisation).
 - **L'appareil ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement insérés et verrouillés. Vérifiez que le tube d'alimentation et la poignée du bol sont bien situés dans le coin avant droit.**
- 6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
 - **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.**

Important

- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou mouliner des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être définitivement taché.

Utilisation des accessoires

Voir le tableau des conseils d'utilisation pour chaque accessoire.

10 Blender en plastique (si fourni)

Utilisation du blender

Illustrations ④ - ⑥

- 1 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames - en prenant soin de positionner la rondelle correctement dans l'espace rainuré.
- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**
- 2 Retournez l'unité porte-lames et insérez les lames dans le bol - tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient fixées. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
 - 🔓 - position déverrouillée
 - 🔒 - position verrouillée
- 3 Mettez vos ingrédients dans le bol.
- 4 Mettez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller. Fixez le bouchon.
- 5 Placez le blender sur le bloc moteur, alignez le 🔓 sur le blender avec le 🔒 sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller 🔒.
- **L'appareil ne fonctionne pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.**

Conseils et astuces

- 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.

- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- 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.

11 lame couteau

Suivez les instructions dans la section « Utilisation du robot ».

Conseils et astuces

- Pour les mélanges épais, utilisez la fonction pulse.
- Coupez les ingrédients tels que la viande, le pain et les légumes en cubes d'environ 2 cm.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.
- Pour la préparation de pâtes à tarte, utilisez la matière grasse sortie directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2 cm.
- Pour obtenir les meilleurs résultats lorsque vous préparez des fruits ou ingrédients collants tels que des dates, utilisez d'abord l'impulsion pour décomposer les ingrédients, puis poursuivez à la vitesse maximale.

12 Pétrin

Utilisez pour les pâtes à base de levure.

Suivez les instructions dans la section « Utilisation du robot ».

Conseils et astuces

- Limitez la durée de fonctionnement à 60 secondes.
- Placez les ingrédients secs dans le bol puis ajoutez le liquide dans le tube d'alimentation tout en faisant fonctionner l'appareil. Mélangez jusqu'à obtention d'une boule de pâte lisse et élastique.
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

13 Disque émulsifiant

Suivez les instructions dans la section « Utilisation du robot ».

Conseils et astuces

- Assurez-vous que le bol et l'outil sont propres et exempts de graisse avant utilisation.
- Mayonnaise - Placez le ou les œufs et les assaisonnements dans le bol et mélangez quelques secondes. Appareil en marche, ajoutez progressivement l'huile dans le tube d'alimentation en flux régulier.

14 - 15 Disques

Pour utiliser les disques éminceurs

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

Conseils et astuces

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les ingrédients trop petits. Remplissez presque totalement la largeur du tube d'alimentation. Ceci évite aux ingrédients de glisser sur le côté pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après utilisation de l'appareil.

16 Presse-agrumes (si fourni)

- a Cône
- b Passoire

Pour utiliser le presse-agrumes

- 1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
- 2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire directement sur celle du bol.
- 3 Fixez le cône sur l'axe d'entraînement en tournant jusqu'à ce qu'il descende à fond.

- 4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.

- **Si la passoire n'est pas correctement verrouillée, le presse-agrumes ne fonctionnera pas.**

Conseils et astuces

- 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.

17 Hachoir/moulin compact (si fourni)

- a Gobelet
- b Joint d'étanchéité
- c Unité/Ensemble porte-lames

- 1 Placez les ingrédients dans le bol.
- 2 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames.
- 3 Retournez l'unité porte-lames. Mettez-le dans le bol, les lames vers le bas.
- 4 Vissez l'unité porte-lames dans le bol et serrez bien. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
 - 🔓 - position déverrouillée
 - 🔒 - position verrouillée
- 5 Installez le moulin sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- 6 Sélectionnez la vitesse maximum ou utilisez la fonction Pulse (P).

Conseils et astuces

- Aliments pour bébé / purées - laissez les aliments cuits refroidir à température ambiante avant de les passer au moulin.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez hacher des fines herbes, il est recommandé d'utiliser le grand bol.

18 Moulin à moudre (si fourni)

- a Couvercle du moulin
- b Ensemble porte-lames du moulin à moudre

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

Conseils et astuces

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

Nettoyage et entretien

- Arrêtez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- **Faites attention quand vous manipulez la lame et les disques éminceurs - ils sont très 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

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous qu'aucun débris alimentaire ne reste au niveau de la zone de verrouillage ⑧.

- 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 moteur ⑨.

Consignes de nettoyage - voir l'illustration correspondante 19.

Service après-vente

- En cas de problèmes d'utilisation de votre appareil, avant de demander de l'aide, consultez la section « Guide de dépannage » du manuel d'utilisation ou rendez-vous à la page www.kenwoodworld.com.
- 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 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.

Tableau des conseils d'utilisation

Ne laissez pas tourner votre appareil pendant une durée supérieure aux durées définies ci-dessous sans le laisser refroidir.

Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau ci-dessous.

Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager votre appareil.

Les informations fournies sur le mixage ne sont données qu'à titre indicatif et varient en fonction de la recette et des ingrédients utilisés.

Ne mixez pas des ingrédients chauds.





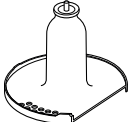

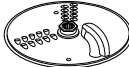






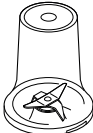
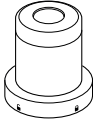
Outil/ Accessoire	Fonction		 (Sec)		
	Mélanges tout en un pour gâteaux	2	10	1,2 kg Poids total	
	Pâte - mélange de la matière grasse avec la farine Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g Poids farine	
	Pour hacher du poisson et de la viande maigre Pâtés et terrines	2	10 - 30	400 g boeuf maigre max.	
	Pour couper des légumes	P	5 - 10	100 g - 250 g	
	Pour hacher des noix	2	30 - 60	100 g - 200 g	
	Herbes aromatiques	2	20 - 30	30 g - 50 g	
	Pour transformer en purée des fruits tendres, des fruits cuits et des légumes	2	10 - 30	500 g	
	Mélanger dans le bol Ne mixez pas des ingrédients chauds. Ne dépassez pas le repère max indiqué sur le bol.				
	Mélanges pour soupes épaisses (450 ml de liquide et 750 g d'ingrédients) Mixez les légumes avec 200 ml d'eau jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Ajoutez le reste d'eau jusqu'à incorporation complète.	1 - 2 1	30 à 60 5	1,2 litre	
	Mélanges pour soupes liquides (500 ml de liquide pour 500 g d'ingrédient)	Commencez sur 1 et passez à 2	30 à 60	1 litre	
Recettes à base de liquide et de lait	15 à 30		500 ml		
	Mayonnaise	2	60 - 80	4 jaunes d'œufs	
	Crème à fouetter (les durées de mixage varient selon la teneur en matières grasses de la crème)	1	15 - 20	250 ml	
	Mélanges à base de levure	2	60	340 g Poids farine 550 g Poids total	
 	Râper et émincer des aliments de texture ferme : fromages, carottes, pommes de terre, etc.	2	-	Ne pas dépasser le repère max de 1,2 l indiqué sur le bol	
	Couper des aliments plus tendres : concombres, tomates.	1	-		

Tableau des conseils d'utilisation				
Outil/ Accessoire	Fonction		 (Sec)	
	Pour extraire le jus des agrumes comme les oranges, citrons, citrons verts et pamplemousses.	1	-	-
	Soupes froides et boissons (Ajoutez les glaçons ou ingrédients congelés au gobelet en dernier)	2	30 - 60	1,2 litres
	Milkshake/mélanges à base de lait froid	2	15 - 30	1 litre
	Glace pilée	P	30 - 40	6 glaçons (125 g)
	Pâte à frire (ajouter les ingrédients liquides en premier)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre
	Noix	2	10 - 30	50 g
	Grains de café	2	30	50 g
	Viande crue (viande de boeuf) découpée en dés de 2 cm	2	5	100 g
	Mixer des épices Poivre noir en grains, graines de cardamome, graines de cumin, graines des coriandre et graines de fenouil	2	30 - 60	50 g
	Moudre des grains de café	2		50 g
	Moudre des noix	P	-	50 g
	Hacher des gousses d'ail, des piments frais et du gingembre frais	P	-	30 g
	Noix de coco fraîche	2/P	30 - 60	40 g

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 moteur.</p> <p>Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.</p>	<p>Vérifiez que le robot est branché.</p> <p>Vérifiez que le bol est correctement positionné et que la poignée est orientée vers le coin avant droit.</p> <p>Vérifiez que le dispositif de verrouillage du couvercle est correctement positionné dans la zone de la poignée.</p> <p>Le robot ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.</p> <p>Si aucun des cas ci-dessus ne s'applique, vérifiez le fusible/disjoncteur de votre habitation.</p>
	L'axe d'entraînement amovible ⑤ n'est pas installé sur le bloc moteur.	Fixez l'axe d'entraînement amovible ⑤ sur le bloc mo-teur avant d'installer le bol. Les outils et accessoires du bol ne fonctionneront que si l'axe d'entraînement est installé.
Le blender ou le moulin ne fonctionne pas.	<p>Le blender ou le moulin n'est pas correctement verrouillé.</p>	<p>Le blender ou le moulin ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement installé avec le dispositif de verrouillage.</p>
	Le blender ou le moulin n'est pas correctement assemblé.	Vérifiez que l'unité porte-lames est complètement serrée à l'intérieur du gobelet / bocal.
Le robot s'arrête pendant le fonctionnement.	<p>Le robot est surchargé/les capacités maximales ont été dépassées.</p> <p>Le couvercle est déverrouillé.</p>	<p>Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation.</p> <p>Vérifiez si le couvercle est correctement verrouillé.</p>
Fuite du blender ou du multi moulin à la base du porte-lames.	<p>Absence de joint d'étanchéité.</p> <p>Joint d'étanchéité mal fixé.</p> <p>Joint d'étanchéité endommagé.</p>	Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé. Pour obtenir le remplacement d'un joint d'étanchéité, consultez la section « Service après-vente ».
Unité instable/ mouvements importants et fortes vibrations.	<p>Préparation de fruits ou ingrédients collants tels que des dates.</p> <p>La vitesse sélectionnée est trop faible.</p>	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez l'impulsion d'abord pour décomposer les ingrédients, puis poursuivez à la vitesse maximale.
Mauvaise performance des outils/accessoires.	Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.	

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit


- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **NICHT die scharfen Klingen berühren.** Vorsicht - die Messer und Scheiben sind sehr scharf. **Beim Handhaben der scharfen Messer, beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **Vorsicht beim Einfüllen von heißer Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixaufsatz. Sie kann durch plötzliche Dampfbildung vom Gerät ausgestoßen werden.**
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen überschreiten.
- **Das Gerät nicht ohne Ruhezeit länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.**

Funktion/ Aufsatz	Maximale Betriebszeit	Ruhezeit zwischen Betriebsphasen
Mixer	60 Sek.	Gerät vom Netzstrom trennen und 15 Minuten abkühlen lassen.
Schwere Mischungen in der Schüssel (z. B. Teig)	60 Sek.	
Kompakt-Zerkleinerers/ Mahlaufsatzes	30 Sek.	
Gewürzmühle	60 Sek.	

- 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. Wenn Schnittgut nach unten geschoben werden muss, ein geeignetes Utensil, z. B. einen Spatel, verwenden.
- Das Gerät bei Nichtgebrauch und vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen oder Reinigen ausschalten und den Netzstecker ziehen.

- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- **Die Messereinheit niemals an der Antriebseinheit befestigen, ohne dass der Mixbecher bzw. Mahlbehälter/Deckel angebracht ist.**
- VORSICHT: Vor dem Abnehmen des Deckels von der Schüssel bzw. des Mixers/der Mühle von der Antriebseinheit:
 - das Gerät ausschalten;
 - warten, bis das Zubehörteil/die Messer völlig zum Stillstand gekommen sind;
 - auf keinen Fall den Mixbecher oder Mahlaufsatz/ Mahlbehälter vom Messereinsatz abschrauben.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/ Geschwindigkeitsschalter.
- **Das Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.**
- Niemals unzulässiges Zubehör verwenden.
- 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.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihrer Küchenmaschine, Ihres Mixers oder Ihres Mahlaufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.

Mixer

-  **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **VERBRÜHUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten vor dem Einfüllen in den Mixbecher oder dem Verarbeiten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Den Mixbecher nur mit dem gelieferten Messereinsatz verwenden.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.

Mahlaufsätze

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

Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes

- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.

Gewürzmühle

- Nicht für getrocknete Kurkumawurzel verwenden, da diese zu hart ist und die Messer beschädigen könnte.

Raspel-/Schneidescheibe

- Die Scheiben sind sehr scharf; beim Einsetzen, Entfernen und Reinigen bitte vorsichtig handhaben.
- **Beim Handhaben der scharfen Messer, beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen immer am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- Vor Abnehmen des Deckels das Gerät ausschalten und warten, bis die Scheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.

Reinigen

- Die Antriebseinheit mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend abtrocknen. Sicherstellen, dass der Verriegelungsbereich ⑧ frei von Lebensmittlrückständen ist.
- Die Antriebseinheit und die Messereinheit nicht in Wasser tauchen.
- Die Schüssel, der Deckel, der Stopfer und alle Aufsätze/ Zubehörteile außer der Messereinheit können sowohl von Hand als auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Die Messereinheit sollte unter fließendem Wasser sauber gebürstet und abgespült werden.

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“.

Übersicht

Küchenmaschine

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

Zubehör

Es kann sein, dass nicht alle der unten aufgeführten Zubehörteile im Lieferumfang Ihrer Küchenmaschine enthalten sind. Dies hängt vom jeweiligen Modell ab. Besuchen Sie www.kenwoodworld.com für Informationen zum Kauf von Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist.

10 Kunststoff-Mixer (wenn im Lieferumfang)

- a Messereinsatz
- b Dichtungsring
- c Mixbecher
- d Einfüllkappe
- e Deckel

A Standardaufsätze





- ⑪ Schlagmesser
- ⑫ Knetwerkzeug
- ⑬ Emulgatorscheibe
- ⑭ Raspel-/Schneidescheibe
- ⑮ Raspel-/Schneidescheibe (wenn im Lieferumfang)

B Optionales Zubehör

- ⑯ Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)
- ⑰ Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz aus Plastik (wenn im Lieferumfang)
- ⑱ Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

Verwendung Ihrer Küchenmaschine

Abbildung ① - ③

- 1 Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie dann die Schüssel auf, indem Sie  an der Schüssel mit  an der Antriebseinheit ausrichten und die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen , bis sie einrastet .
- 3 Setzen Sie ein Zubehörteil auf die Antriebswelle der Schüssel.
 - Setzen Sie immer die Schüssel und das Zubehörteil auf die Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle bzw. des Zubehörteils in die Mitte des Deckels greift.
 - **Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter.**

- 5 Schließen Sie das Gerät an das Netz an, schalten Sie es ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).
- **Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig arretiert sind. Überprüfen Sie, dass sich Einfüllschacht und Schüsselgriff auf der Ecke vorne rechts befinden.**
- Verwenden Sie die Pulsfunktion (P) für kurze, stoßweise Mixvorgänge. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.
- 6 Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Schüssel, Zubehörteile und Deckel zu entfernen.
- **Das Gerät vor dem Abnehmen des Deckels immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.**

Wichtig

- Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker.
- Beim Hinzufügen von Mandelaroma oder anderen Aromen möglichst vermeiden, dass diese auf den Kunststoff gelangen. Sie könnten zu permanenten Verfärbungen führen.

Verwendung des Zubehörs

Lesen Sie die Empfehlungstabelle für jedes Zubehörteil.

10 Kunststoff-Mixer (wenn im Lieferumfang)

Verwendung Ihres Mixers

Abbildung 4 - 6

- 1 Setzen Sie den Dichtungsring in den Messereinsatz - achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.
 - **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 2 Halten Sie den Messereinsatz an der Unterseite fest und setzen Sie ihn in den Mixbecher ein. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:
 - ☞ - entriegelte Position
 - ☞ - verriegelte Position
- 3 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Bringen Sie die Einfüllkappe an.

- 5 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit, richten Sie ☞ am Mixer mit ☞ an der Antriebseinheit aus und drehen Sie den Mixer im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ☞.
 - **Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch auf der Verriegelung befestigt ist.**

Hinweise und 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. Pâtes und Dips, müssen evtl. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- 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.

11 Schlagmesser

Siehe Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

Hinweise und Tipps

- Für ein größeres Ergebnis empfiehlt sich die Pulsfunktion.
- Zutaten wie Fleisch, Brot oder Gemüse in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
- Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufendem Gerät durch den Füllschacht zugegeben werden.
- Ein zu langes Verarbeiten vermeiden.
- Beim Zubereiten von Teig das Fett direkt aus dem Kühlschrank in ca. 2 cm großen Stücken zugeben.
- Für beste Ergebnisse bei der Verarbeitung von klebrigen Früchten/Zutaten, z. B. Datteln, die Zutaten zunächst mit der Pulsfunktion grob zerkleinern und anschließend bei maximaler Geschwindigkeit weiter verarbeiten.

12 Knetwerkzeug

Für Hefeteig.

Siehe Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

Hinweise und Tipps

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

13 Emulgatorscheibe


Siehe Anleitungen unter „Verwendung Ihrer Küchenmaschine“.

Hinweise und Tipps

- Vor Gebrauch sicherstellen, dass Schüssel und Rührelement sauber und fettfrei sind.
- Mayonnaise – Eier und Gewürze in die Schüssel geben und ein paar Sekunden lang mixen. Bei laufendem Gerät das Öl allmählich und kontinuierlich in den Füllschacht gießen.

14 – 15 Scheiben

Verwendung der Schneidescheiben

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

Hinweise und Tipps

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

16 Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)

- a Presskegel
- b Sieb

Verwendung der Zitruspresse

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

Hinweise und Tipps

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

17 Kompakt-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz (wenn im Lieferumfang)

- a Mahlbehälter
- b Dichtungsring
- c Messereinheit

- 1 Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
- 2 Legen Sie den Dichtungsring in den Messereinsatz ein.
- 3 Drehen Sie den Messereinsatz um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein.
- 4 Schrauben Sie den Messereinsatz in den Mahlbehälter, bis er handfest angezogen ist. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:

 - entriegelte Position

 - verriegelte Position

- 5 Die Mühle auf die Antriebseinheit aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
- 6 Wählen Sie die Höchstgeschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion (P).

Hinweise und Tipps

- Babynahrung/Pürees – gekochte Zutaten vor dem Verarbeiten im Multizerkleinerer immer auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Für die besten Ergebnisse empfiehlt es sich, zum Hacken von Kräutern die Hauptschüssel zu verwenden.

18 Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

- a Mühlendeckel
- b Messereinheit für Gewürzmühle

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

Hinweise und Tipps

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

Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- **Vorsicht beim Umgang mit Messer und Schneidescheibe – sie sind sehr scharf.**

- Manche Zutaten können den Kunststoff verfärben. Dies ist völlig normal und hat keine Auswirkungen auf den Kunststoff oder den Geschmack Ihrer Zutaten. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend abtrocknen. Sicherstellen, dass der Verriegelungsbereich ⑧ frei von Lebensmittlrückständen ist.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren ⑨.

Reinigungsanweisungen – siehe die jeweilige Abbildung 19.

Kundendienst und Service

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

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die

zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Verreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.





4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.





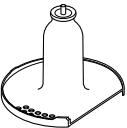

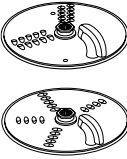


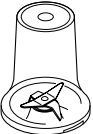
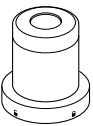
5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am

Empfehlungstabelle				
Das Gerät nicht ohne Pause länger als unten angegeben betreiben. Niemals die in der nachstehenden Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen überschreiten. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.				
Die Verarbeitungsangaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.				
Keine heißen Zutaten verarbeiten.				
Werkzeug/ Zubehör	Funktion		 (Sek.)	
	Kuchenteige	2	10	1,2 kg Gesamtgewicht
	Knetteig - Einarbeiten von Fett in Mehl Zugabe von Wasser für Teigzutaten	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g Mehlgewicht
	Hacken von Fisch und magerem Fleisch Patés und Terrinen	2	10 - 30	400 g max. mageres Rindfleisch
	Hacken von Gemüse	P	5 - 10	100 g - 250 g
	Hacken von Nüssen	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Kräuter	2	20 - 30	30 - 50 g
	Pürieren von weichem / gekochtem Obst und Gemüse	2	10 - 30	500 g
Mixen in der Schüssel Keine heißen Zutaten verarbeiten. Nicht die Höchstmenge überschreiten (siehe Markierung in der Schüssel).				

Empfehlungstabelle

Werkzeug/ Zubehör	Funktion		 (Sek.)	
	Dicke Suppen (450 ml Flüssigkeit, 750 g andere Zutaten). Gemüse mit 200 ml Wasser verarbeiten, bis es fein zerkleinert ist. Das restliche Wasser hinzufügen, bis eine einheitliche Konsistenz erreicht ist.	1 - 2	30-60	1,2 Liter
	Dünne Suppen (500 ml Flüssigkeit, 500 g Zutaten)	1	5	1 Liter
	Milch und flüssige Rezepte	Mit 1 starten und auf 2 erhöhen	15-30	500 ml
	Mayonnaise	2	60 - 80	4 Eigelb
	Schlagsahne (Verarbeitungszeiten sind abhängig vom Fettgehalt der verwendeten Sahne.)	1	15 - 20	250 ml
	Hefeteig	2	60	340 g Mehlgewicht 550g Gesamtgewicht
	Reiben und Schneiden fester Zutaten: Käse, Karotten, Kartoffeln und Nahrungsmittel von ähnlicher Konsistenz.	2	-	Schüssel höchstens bis zur Maximum-Markierung (1,2 l) füllen
	Schneiden weicherer Zutaten: Gurken und Tomaten.	1	-	
	Zum Entsaften von Zitrusfrüchten (z. B. Orangen, Zitronen, Limetten und Grapefruit) verwenden.	1	-	-
	Kalte Flüssigkeiten und Getränke (Eis/gefrorene Zutaten zuletzt in den Mixbecher geben)	2	30 - 60	1,2 l
	Milkshake/Mischungen mit kalter Milch	2	15 - 30	1 l
	Eis zerkleinern	P	30 - 40	6 Eiswürfel (125 g)
	Flüssiger Teig (Flüssigkeit zuerst hinzugeben)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 l
	Nüsse	2	10 - 30	50 g
	Kaffeebohnen	2	30	50 g
	Rohes Fleisch (Rindersteak) Würfel von 2 cm	2	5	100 g
	Verarbeiten von Gewürzen Schwarze Pfefferkörner, Kardamom-, Kreuzkümmel-, Koriander- und Fenchelsamen	2	30 - 60	50 g
	Mahlen von Kaffeebohnen	2		50 g
	Hacken von Nüssen	P	-	50 g
	Zerkleinern von Knoblauchzehen, frischen Chilischoten und Ingwerwurzeln	P	-	30 g
	FrISCHE Kokosnuss	2/P	30 - 60	40 g

Fehlerbehebung		
Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine funktioniert nicht.	Kein Strom. Schüssel nicht richtig auf Antriebseinheit angebracht. Schüsseldeckel nicht richtig eingerastet.	Prüfen, ob der Stecker der Küchenmaschine in der Steckdose steckt. Prüfen, ob Schüssel richtig aufgesetzt ist und Griff in die vordere rechte Ecke weist. Prüfen, ob Deckelverriegelung im Griffbereich richtig eingerastet ist. Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt angebracht sind. Wenn keiner dieser Fehler vorliegt: die Sicherung(en) in Ihrer Wohnung prüfen.
	Abnehmbare Antriebswelle ⑤ nicht an der Antriebseinheit angebracht.	Bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle ⑤ an der Antriebseinheit an, bevor Sie die Schüssel aufsetzen. Die Rührelemente und Zubehörteile werden nicht funktionieren, wenn die Antriebswelle nicht angebracht ist.
Mixer/Mahlaufsatz funktioniert nicht.	Mixer/Mahlaufsatz ist nicht richtig eingerastet.	Mixer/Mahlaufsatz funktioniert nicht, wenn er falsch aufgesetzt wurde.
	Mixer/Mahlaufsatz ist nicht richtig zusammengesetzt.	Überprüfen, dass der Messereinsatz fest in den Becher/Behälter eingeschraubt ist.
Küchenmaschine bleibt während der Arbeit stehen.	Maschine überlastet / Höchstmengen überschritten.	Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen.
	Deckel nicht eingerastet.	Prüfen, ob Deckel richtig eingerastet ist.
Bei Mixer oder Multizerkleinerer tritt unten am Messereinsatz Flüssigkeit aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingesetzt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Gerät instabil / starke Vibration und Bewegung.	Es werden klebrige Früchte/ Zutaten, z. B. Datteln, verarbeitet. Gewählte Geschwindigkeit zu niedrig.	Für beste Ergebnisse die Zutaten zunächst mit der Pulsfunktion grob zerkleinern und anschließend bei maximaler Geschwindigkeit weiter verarbeiten.
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.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- **NON toccare le lame affilate.** Le lame e i dischi sono molto affilati: maneggiarli sempre con cura. **Tenere sempre dalla presa per le dita in alto, lontano dal bordo tagliente, quando si maneggiano le lame affilate, si svuota il contenitore e durante la pulizia.**
- **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **Fare attenzione se si versa del liquido caldo nel robot da cucina o nel frullatore poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa di vapore improvviso.**
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non superare le capacità massime indicate nella tabella di utilizzo consigliata.
- **Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. Tritare continuamente per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.**

Funzione/ Accessorio	Massimo tempo di azionamento	Periodo di pausa tra azionamenti
Frullatore	60 sec	Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare per 15 minuti
Miscele pesanti nella ciotola (es. Impasto)	60 sec	
Tritatutto/ macinino compatto	30 sec	
Macinino elettrico	60 sec	

- Non sollevare né trasportare il robot dal manico, perché potrebbe rompersi e causare un infortunio.
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare la vaschetta.
- Non inserire le mani o altri utensili nella ciotola del robot da cucina e nella caraffa del frullatore se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente. Se si deve spingere il cibo verso il basso, utilizzare un utensile adatto come una spatola.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Utilizzare sempre lo spingitore in dotazione.

- **Non montare mai il gruppo lame sul corpo motore senza che sia montata la caraffa o il vasetto/coperchio del macinino.**
- **ATTENZIONE:** Prima di rimuovere il coperchio dalla ciotola, dal frullatore o dal macinino 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 la vaschetta del mini tritatutto dal gruppo delle lame.
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma servirsi sempre dell'interruttore di velocità on/off.
- **Questo apparecchio può venire danneggiato e provocare un infortunio esercitando forza eccessiva sul suo meccanismo di blocco.**
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- 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.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- L'utilizzo scorretto del robot, frullatore o macinino può provocare infortuni.
- La potenza nominale massima si basa sull'accessorio mini tritatutto/macino che assorbe il massimo carico. Altri accessori possono assorbire meno energia.

Frullatore

-  **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **RISCHIO DI BRUCIATURE:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di metterli nella caraffa 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.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.

Accessori del macinino

- Non montare mai l'unità delle lame sul corpo motore senza aver collocato la vaschetta/il coperchio.
- Non svitare mai la vaschetta/il coperchio mentre il mini tritatutto/macinino è montato sull'apparecchio.
- Non toccare le lame taglienti – tenere l'unità delle lame fuori della portata dei bambini.
- Non rimuovere mai il mini tritatutto/macinino fino a che le lame non siano completamente ferme.
- L'apparecchio non funziona se il mini tritatutto/macinino è montato scorrettamente.
- Non lavorare ingredienti caldi nel mini tritatutto/macinino. Lasciarli prima raffreddare a temperatura ambiente.

Tritatutto/macinino compatto

- Si sconsiglia di lavorare le spezie, poiché potrebbero danneggiare le parti in plastica.

Macinino elettrico

- Non tritare la radice di curcuma essiccata poiché è troppo dura e potrebbe danneggiare le lame.

Disco per affettare/grattugiare

- I dischi sono molto affilati; maneggiare con cura durante il montaggio, la rimozione e la pulizia.
- **Tenere sempre dalla presa per le dita lontano dal bordo tagliente quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota il contenitore e durante la pulizia.**
- Non usare mai le dita per spingere il cibo nel tubo di alimentazione. Utilizzare solo lo spingitore in dotazione.
- Prima di rimuovere il coperchio, spegnere e attendere fino al completo arresto del disco.

Pulizia

- Pulire il corpo motore con un panno umido, poi asciugare. Assicurarsi che l'area di interblocco ⑧ sia libera da residui di cibo.
- Non immergere in acqua il corpo motore o le unità delle lame.
- La ciotola, il coperchio, lo spingitore e tutti gli accessori/utensili, eccetto le unità delle lame, sono adatti sia al lavaggio a mano che in lavastoviglie.
- I gruppi delle lame devono essere puliti e sciacquati sotto l'acqua corrente.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

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

Prima di usare per la prima volta

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

Legenda

Robot

- ① Spingitore
- ② Tubo di riempimento
- ③ Coperchio
- ④ Vaschetta
- ⑤ Alberino motore rimovibile
- ⑥ Corpo motore
- ⑦ Comando velocità/impulsi
- ⑧ Dispositivi di blocco di sicurezza
- ⑨ Avvolgicavo (posteriore)

Accessori

È possibile che non tutti gli accessori elencati qui di seguito siano forniti in dotazione con il vostro robot da cucina. Gli accessori dipendono dalla variante del modello posseduta. Visitare www.kenwoodworld.com per informazioni su come acquistare un accessorio non incluso nella confezione.

10 Frullatore in plastica (se in dotazione)

- a Unità delle lame
- b Anello di tenuta
- c Caraffa
- d Tappo riempitore
- e Coperchio

A Accessori standard

- ⑪ Lama
- ⑫ Gancio impastatore
- ⑬ Disco emulsionante
- ⑭ Disco per affettare/grattugiare
- ⑮ Disco per affettare/grattugiare (se in dotazione)

B Accessori opzionali

- ⑯ Spremiagrumi (se in dotazione)
- ⑰ Tritatutto/macchino compatto in plastica (se in dotazione)
- ⑱ Macchino elettrico (se in dotazione)

Uso del robot

Illustrazioni ① - ③

- 1 Montare l'alberino motore rimovibile sul corpo motore.
- 2 Quindi, montare la vaschetta allineando il  sulla vaschetta con il  sul corpo motore e ruotare in senso orario fino a quando non si blocca .
- 3 Montare un accessorio sull'alberino motore della vaschetta.
 - Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la vaschetta e l'accessorio sul robot da cucina.
- 4 Montare il coperchio - assicurandosi che la parte superiore dell'alberino motore/accessorio si trovino al centro del coperchio.
 - **Non servirsi del coperchio per azionare il robot; utilizzare sempre il selettore acceso/spento della velocità.**
- 5 Collegare, accendere e selezionare una velocità. (Fare riferimento tabella di utilizzo consigliata).
 - **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.**
 - Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare il tasto impulsi (P). L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.
- 6 Rimuovere coperchio, accessori e recipiente eseguendo la procedura inversa.
 - **Spegnere l'apparecchio ed estrarre sempre la spina dalla presa elettrica prima di togliere il coperchio.**

Importante

- Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.
- Durante l'aggiunta di aromi o essenza di mandorle, evitare il contatto diretto con la plastica in quanto può provocare macchie permanenti.

Uso degli accessori

Consultare la tabella di utilizzo consigliata per ogni accessorio.

10 Frullatore in plastica (se in dotazione)

Uso del frullatore

Illustrazione 4 - 6

- 1 Inserire la anello di tenuta nell'unità delle lame - assicurandosi che sia posizionata correttamente nell'area scanalata.
 - **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**
- 2 Tenendo l'unità delle lame per la parte inferiore inserire le lame nella caraffa - ruotare in senso antiorario fino a quando non si sente un click. Si rimanda all'immagine sotto l'unità delle lame:
 - 🔒 - posizione sbloccata
 - 🔒 - posizione bloccata
- 3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
- 4 Fissare il coperchio sulla caraffa e ruotare in senso orario fino a quando si sente un click. Fissare il tappo del coperchio.
- 5 Collocare il frullatore sul corpo motore, allineare il 🔒 del frullatore al 🔒 del corpo motore e ruotare in senso orario per bloccare 🔒.
- **L'apparecchio non funziona se il frullatore non è inserito correttamente nel dispositivo di blocco.**

Suggerimenti e consigli

- Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Togliere il tappo di riempimento. 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.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.
- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di riempimento, 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.

11 Lama

Seguire le istruzioni della sessione intitolata "Uso del robot da cucina".

Suggerimenti e consigli

- Per consistenze meno omogenee utilizzare il comando a impulsi.
- Tagliare alimenti come carne, pane e verdure in cubetti da 2 cm circa.
- Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non esagerare con la lavorazione.
- Nel preparare dolci, utilizzare burro appena tolto dal frigorifero, tagliato in cubetti da 2 cm pollici.
- Per ottenere i migliori risultati quando si lavorano frutti/ingredienti appiccicosi, come ad esempio i datteri, usare prima 'Pulse' per frantumare gli ingredienti e poi continuare la lavorazione alla massima velocità.

12 Gancio impastatore

Utilizzare per miscele d'impasto con lievito.

Seguire le istruzioni della sessione intitolata "Uso del robot da cucina".

Suggerimenti e consigli

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

13 Disco emulsionante

Seguire le istruzioni della sessione intitolata "Uso del robot da cucina".

Suggerimenti e consigli

- Accertarsi che la ciotola e l'attrezzo siano puliti e privi di grasso prima dell'uso.
- Maionese: mettere l'uovo e i condimenti nella ciotola e mescolare per qualche secondo. Con la macchina in funzione, aggiungere gradualmente l'olio lungo il tubo di alimentazione in un flusso costante.

14 - 15 Dischi

Uso dei dischi da taglio

- 1 Montare l'alberino di trasmissione e la ciotola sul corpo motore.
- 2 Tenendolo per la presa centrale, inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto.
- 3 Inserire il coperchio.
- 4 Inserire gli alimenti nel tubo di riempimento.
- 5 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con lo spingitore ①. **Non infilare mai le dita nel tubo di riempimento.**

Suggerimenti e consigli

- Usare ingredienti freschi
- Non tagliare gli ingredienti a pezzi troppo piccoli. Riempire il tubo di riempimento quasi fino al bordo. In tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione.
- Nell'affettare o grattugiare: gli alimenti inseriti in verticale saranno tagliati in pezzi più corti di quelli inseriti in orizzontale.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nella vaschetta.

16 Spremiagrumi (se in dotazione)

- a Cono
- b Filtro

Uso dello spremiagrumi



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

Suggerimenti e consigli

- 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.

17 Tritatutto/macinino compatto

(se in dotazione)

- a Recipiente
 - b Anello di tenuta
 - c Unità delle lame
- 1 Inserire gli ingredienti nel recipiente.
 - 2 Inserire l'anello anello di tenuta nell'unità delle lame.
 - 3 Capovolgere l'unità delle lame e abbassarla nel recipiente con le lame rivolte verso il basso.
 - 4 Avvitare l'unità delle lame sulla caraffa a mano senza forzare eccessivamente. Si rimanda all'immagine sotto l'unità delle lame:
 - posizione sbloccata

 - 5 Posizionare il macinino sul corpo motore e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.
 - 6 Selezionare Velocità massima o utilizzare il tasto ad impulsi (P).

Suggerimenti e consigli

- Alimenti per lattanti/puree - lasciare raffreddare gli alimenti cucinati a temperatura ambiente prima di lavorarli nel mini tritatutto.
- Per un risultato ottimale, si consiglia di utilizzare la ciotola principale per sminuzzare le erbe.

18 Macinino elettrico (se in dotazione)

- a Coperchio del macinino
 - b Gruppo lama macinino
- 1 Posizionare gli ingredienti nel gruppo lame.
 - 2 Mettere il coperchio e ruotarlo in senso orario fino a quando non si blocca.
 - 3 Posizionare il macinino sul corpo motore e ruotare in senso orario fino a quando non si blocca.
 - 4 Selezionare una velocità o utilizzare il comando a impulsi (P).

Suggerimenti e consigli

- Per ottenere un risultato ottimale quando si lavorano le spezie, si sconsiglia di lavorarne più di 50 g alla volta nel macinino.
- Le spezie intere conservano il loro gusto per molto più tempo di quelle macinate quindi è meglio macinare una piccola quantità di spezie fresche alla volta.

- Per fare in modo che sprigionino la massima quantità di sapore e di oli essenziali, è bene arrostitire le spezie intere prima di macinarle.
- Non tritare la radice di curcuma essiccata nel macinino, poiché è troppo dura e potrebbe danneggiare le lame.
- Tagliare lo zenzero a piccoli pezzi prima di tritarlo.
- Per un risultato ottimale, si consiglia di utilizzare la ciotola principale per sminuzzare le erbe.

Cura e pulizia

- Spegnere sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- **Maneggiare lame e dischi da taglio 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. Assicurarsi che l'area di interblocco ⑧ sia priva da detriti alimentari.
- Non immergere in acqua il corpo motore.
- Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore ⑨.

Istruzioni per la pulizia - Fare riferimento all'illustrazione pertinente 19.

Manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di problemi con il funzionamento dell'apparecchio, prima di richiedere assistenza consultare la sezione "Guida alla risoluzione dei problemi" nel manuale d'uso o visitare www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



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

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Tabella di utilizzo consigliata

Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa.

Non superare le capacità massime indicate nella tabella seguente.

L'uso continuo per lunghi periodi potrebbe danneggiare l'apparecchio.

Le informazioni di lavorazione fornite sono solo indicative e variano a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti da lavorare.

Non lavorare ingredienti caldi.





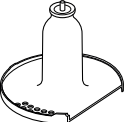






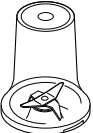
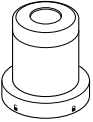
Ciotola/ Accessori	Funzione		 (Sec)	
	Miscela per dolci tutto in uno	2	10	1,2 kg peso totale
	Impasto dolce - lavorare burro e farina in un composto sbriciolato Aggiungere acqua per amalgamare gli ingredienti	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g peso farina
	Tagliare pesce e carne magra Paté e terrine	2	10 - 30	400 g max. manzo magro
	Tagliare verdura	P	5 - 10	100 g - 250 g
	Tagliare frutta secca	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Erbette	2	20 - 30	30 - 50 g
	Passare frutta morbida, frutta e verdura cotte	2	10 - 30	500 g
	Frullare nella vaschetta Non frullare ingredienti caldi. Non superare il livello massimo d'ingredienti indicato dal segno sulla vaschetta.			
	Miscele per minestre più spesse (450 ml d'ingredienti liquidi con 750 g d'ingredienti secchi) Passare le verdure con 200 ml di acqua fino a sminuzzarle finemente, poi aggiungere il resto dell'acqua fino ad amalgamarla completamente.	1 - 2 1	30-60 5	1,2 litri
	Miscele per minestre più liquide (500 ml d'ingredienti liquidi con 500 g d'ingredienti secchi) Ricette non dense e latte	Cominciare su 1 e poi aumentare a 2	30-60 15-30	1 litro 500 ml
	Maionese	2	60 - 80	4 tuorli d'uovo
	Panna da montare (I tempi di lavorazione possono variare a seconda del contenuto di grassi della panna)	1	15 - 20	250 ml
	Miscele con lievito	2	60	340 g peso farina 550 g peso totale
	Grattugiare e affettare cibi solidi - formaggio, carote, patate e cibi con una consistenza simile	2	-	Non riempire oltre la capacità massima di 1,2 litri indicata sulla vaschetta
Affettare cibi più morbidi - cetrioli e pomodori	1	-		

Tabella di utilizzo consigliata

Ciotola/ Accessori	Funzione		 (Sec)	
	Utilizzare per spremere il succo di agrumi, come arance, limoni, lime e pompelmi.	1	-	-
	Liquidi e bevande freddi (Aggiungere ghiaccio/ingredienti congelati per ultimi nella caraffa)	2	30 - 60	1,2 l
	Frappè / Miscele a base di latte freddo	2	15 - 30	1 l
	Frantumazione del ghiaccio	P	30 - 40	6 cubetti di ghiaccio (125 g)
	Miscela di pastella (Aggiungere prima gli ingredienti liquidi)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 l
	Frutta secca	2	10 - 30	50 g
	Chicchi di caffè	2	30	50 g
	Carne cruda (bistecca di manzo) tagliata a cubetti di 2 cm	2	5	100 g
	Lavorazione delle spezie Grani di pepe neri, semi di cardamomo, semi di cumino, semi di coriandolo e semi di finocchio	2	30 - 60	50 g
	Macinare caffè in grani	2		50 g
	Tritare frutta secca	P	-	50 g
	Lavorare spicchi d'aglio, peperoncini freschi e radice di zenzero	P	-	30 g
	Cocco fresco	2/P	30 - 60	40 g

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il robot non funziona.	<p>Manca la corrente.</p> <p>Vaschetta non inserita correttamente sul corpo motore.</p> <p>Coperchio della vaschetta inserito male.</p>	<p>Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica.</p> <p>Verificare che la vaschetta sia posizionata correttamente e che il manico sia posizionato verso destra.</p> <p>Verificare che il dispositivo di blocco del coperchio sia ben inserito nell'area del manico.</p> <p>Il robot non funziona se la vaschetta e il coperchio non sono inseriti in modo corretto.</p> <p>Se anche dopo i controlli suddetti il problema persiste, controllare il fusibile/interruttore principale del circuito della vostra abitazione.</p>
	<p>Alberino motore rimovibile ⑤ non montato sul corpo motore.</p>	<p>Montare l'alberino motore rimovibile ⑤ sul corpo motore prima di montare la ciotola. Gli utensili e gli accessori della ciotola non funzioneranno a meno che l'alberino motore non sia montato.</p>
Frullatore e mini tritattutto / macinino non funzionano.	<p>Frullatore o mini tritattutto / macinino non bloccati correttamente in posizione.</p>	<p>Il frullatore o il mini tritattutto / macinino non funzionano se sono montati scorrettamente sul dispositivo di blocco di sicurezza.</p>
	<p>Frullatore o mini tritattutto / macinino non assemblati correttamente.</p>	<p>Verificare che l'unità delle lame sia stretta fino in fondo sulla caraffa/vaschetta.</p>
Il robot si ferma durante l'uso.	<p>Sovraccarico/superamento delle capacità massime del robot.</p> <p>Il coperchio non è ben chiuso.</p>	<p>Controllare le capacità massime nel "Grafico di utilizzo consigliato".</p>
		<p>Controllare che il coperchio sia ben chiuso.</p>
Il frullatore/il mini tritattutto perde dalla base dell'unità delle lame.	<p>Manca la tenuta</p> <p>La tenuta è inserita male</p> <p>La tenuta è danneggiata</p>	<p>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".</p>
Unità instabile/vibrazioni pesanti e movimento.	<p>Si stanno lavorando frutti/ingredienti appiccicosi come, ad esempio, i datteri.</p> <p>Velocità selezionata troppo bassa.</p>	<p>Per ottenere i migliori risultati, usare prima "Pulse" per frantumare gli ingredienti e poi continuare la lavorazione alla massima velocità.</p>
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni	<p>Leggere i consigli nella sezione "Utilizzare gli accessori". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.</p>	

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.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- **NÃO toque nas lâminas afiadas.** As lâminas e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado. **Segure sempre pela pega superior afastando-se do gume, quando manusear as lâminas afiadas, quando esvaziar a taça e quando limpar.**
- **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **Tenha cuidado ao deitar líquidos quentes no confeccionador de refeições ou liquidificador, uma vez que podem ser lançados para fora do aparelho devido a formação súbita de vapor.**
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de utilização recomendada.
- **Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.**

Função/Acessório	Tempo Máximo de Funcionamento	Tempo de Pausa Entre Funcionamentos
Liquidificador	60 seg.	Desligue o aparelho e deixe arrefecer durante 15 minutos
Misturas pesadas dentro da taça (p. ex. Massa de pão)	60 seg.	
Mini picadora/moinho	30 seg.	
Moinho moedor	60 seg.	

- 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. Se os alimentos precisarem de ser empurrados para baixo utilize um utensílio apropriado como uma espátula.
- Desligue e retire da tomada eléctrica o aparelho sempre que não estiver a vigiá-lo e antes de montar, desmontar ou limpar.

- Nunca utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o empurrador fornecido.
- **Nunca coloque o dispositivo de lâminas na unidade motriz sem a garrafa ou o jarro/tampa do moinho colocado.**
- **ATENÇÃO:** Antes de retirar a tampa da taça, do liquidificador ou do moinho da unidade motriz:
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
 - tenha cuidado para não desapertar o copo liquidificador ou o jarro do moinho/mini picadora da lâmina.
- Não utilize a tampa para accionar o processador de alimentos, 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.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver “Assistência e cuidados do cliente”.
- Não deixe que a unidade motriz, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- O uso incorrecto do seu processador, liquidificador ou moinho pode resultar em ferimentos.
- A capacidade máxima está baseada no acessório mini picadora/moinho que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

Liquidificador

-  **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar no copo ou antes de liquidificar.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o dispositivo de lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.

- Não utilize o liquidificador sem a tampa colocada.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca ponha em funcionamento se o liquidificador estiver vazio.
- Receitas de smoothies – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.

Acessórios do Moinho

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

Mini picadora/moinho

- Não se recomenda que processe especiarias uma vez que podem danificar as partes plásticas.

Moinho moedor

- Não processe açafrão da Índia seco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.

Disco de fatiar/ralar

- Os discos estão muitos afiados, devendo por isso manipulá-los com cuidado quando os encaixar, retirar ou limpar.
- **Segure sempre pela pega afastando-se do gume, quando manusear as lâminas afiadas, quando esvaziar a taça e quando limpar.**
- Nunca use os seus dedos para empurrar os alimentos pelo tubo de alimentação. Utilize apenas o empurrador fornecido.
- Antes de retirar a tampa, desligue e espere até que os discos parem completamente.

Limpeza

- Limpe a unidade motriz com um pano húmido e seque em seguida. Assegure-se de que a zona de fixação Ⓢ não contém alimentos.
- Não emersa em água a unidade motriz ou os dispositivos de lâmina.
- A taça, a tampa, o empurrador e todos os acessórios/utensílios salvo os dispositivos de lâmina podem ser lavados à mão ou ir à máquina de lavar louça.

- Os dispositivos de lâminas devem ser lavados com escova e enxaguados com água corrente.

Antes de ligar à corrente

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

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

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

Legenda

Robô de cozinha

- ① Empurrador
- ② Tubo de alimentação
- ③ Tapa
- ④ Taça
- ⑤ Eixo accionador amovível
- ⑥ Unidade motriz
- ⑦ Comandos de velocidade/impulsos
- ⑧ Mecanismo de engate de segurança
- ⑨ Arrumação do cabo (nas costas do aparelho)

Acessórios

Nem todos os acessórios da lista abaixo poderão estar incluídos no seu robot de cozinha. Os acessórios dependem do modelo. Visite www.kenwoodworld.com para obter informações sobre como adquirir um acessório não incluído embalagem.

10 Liquidificador em plástico (se fornecido)

- a Dispositivo de lâminas
- b Anel vedante
- c Copo
- d Tapa de enchimento
- e Tapa

A Acessórios padrão




- ⑪ Unidade de lâminas
- ⑫ Utensílio para massas
- ⑬ Disco emulsionador
- ⑭ Disco de fatiar/ralar
- ⑮ Disco de fatiar/ralar (se fornecido)

B Acessórios opcionais

- ⑯ Espregador de citrinos (se fornecido)
- ⑰ Mini picadora/moinho em plástico
- ⑱ Moinho moedor (se fornecido)

Para usar o seu processador de alimentos

Ilustrações ① - ③

- 1 Introduza o eixo accionador amovível na unidade motriz.
 - 2 Encaixe a taça alinhando  da taça com  da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio 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.
 - **Não utilize a tampa para operar o processador, utilizando sempre os botões de controlo de velocidade ON/OFF.**
 - 5 Ligue à corrente eléctrica, ligue e seleccione uma velocidade. (Consulte o quadro de utilização recomendada).
 - **O robot não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão posicionados no canto direito da frente.**
 - Utilize o botão (P) para pequenos arranques. O botão funcionará enquanto o controlo for mantido na mesma posição.
 - 6 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.
 - **Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar a tampa.**
- Importante**
- O robô não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.
 - Quando adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois tal pode resultar em manchas permanentes.

Utilizar os acessórios

Consulte o quadro de utilização recomendada para cada acessório.

10 Liquidificador em plástico (se fornecido)

Utilizar o liquidificador

Ilustrações 4 - 6

- 1 Coloque o anel vedante no dispositivo de lâminas - assegurando-se de que está correctamente colocado no encaixe.
 - 2 **• Irá ocorrer vazamento caso o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**
 - 2 Segure o dispositivo de lâminas pela parte de baixo e insira as lâminas no copo - gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio até ficar seguro. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:
 - 🔒 - posição aberta
 - 🔒 - posição fechada
 - 3 Introduza os ingredientes no copo.
 - 4 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um clique. Coloque a tampa de enchimento.
 - 5 Encaixe o liquidificador na unidade motriz alinhando 🔒 do liquidificador com 🔒 da unidade motriz e gire no sentido dos ponteiros do relógio até prender 🔒.
- **O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.**

Dicas e Sugestões

- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite no misturador. 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 pátés e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais líquido.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- 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.

11 Unidade de lâminas

Siga as instruções que pode encontrar em “Para usar o seu processador de alimentos”.

Dicas e Sugestões

- Para texturas mais grossas utilize o controlo de impulso.
- Corte os alimentos como carne, pão, vegetais em cubos de 2cm antes de os processar.
- Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação enquanto a máquina estiver a funcionar.
- Tenha cuidado para não misturar demasiado.
- Quando confeccionar massa para bolos utilize a gordura (margarina, manteiga ou outra) directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm.
- Para obter melhores resultados quando processa frutos / ingredientes pegajosos como tâmaras, comece por utilizar o “Impulso” para partir os ingredientes e em seguida continue a processar, mas na velocidade máxima.

12 Utensílio para massas

Utilize para misturas com fermento.

Siga as instruções que pode encontrar em “Para usar o seu processador de alimentos”.

Dicas e Sugestões

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

13 Disco Emulsionador

Siga as instruções que pode encontrar em “Para usar o seu processador de alimentos”.

Dicas e Sugestões

- Certifique-se de que a taça e o utensílio estão limpos e sem gordura antes de utilizar.
- Maionese - Coloque o ovo e os condimentos na taça e processe durante alguns segundos. Com a máquina a trabalhar, adicione em fio o azeite de forma constante e lenta através do tubo.

14 - 15 Discos

Para usar os discos

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

Dicas e 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.
- Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal.
- Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou na taça depois de processados.

16 Espregedor de citrinos (se fornecido)

- a Cone espremedor
- b Coador

Para utilizar o espremedor de citrinos

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

Dicas e Sugestões

- 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.

17 Mini picadora/moinho (se fornecido)

- a Jarro
- b Anel vedante
- c Dispositivos de lâmina

- 1 Coloque os ingredientes no jarro.
- 2 Encaixe o anel vedante no dispositivo de lâminas.
- 3 Vire o dispositivo de lâminas ao contrário. Coloque-o dentro do jarro com as lâminas para baixo.
- 4 Enrosque o dispositivo de lâminas no jarro até estar bem apertado. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:
 - 🔓 - Posição aberta
 - 🔒 - Posição fechada
- 5 Coloque o moinho na unidade motriz e rode no sentido horário para prender.
- 6 Selecciono a velocidade Máxima ou utilize o controlo de impulso (P).

Dicas e Sugestões

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

18 Moinho moedor (se fornecido)

- a Tampa do moinho
- b Dispositivo de lâminas do moinho moedor

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

Dicas e Sugestões

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

Cuidados e limpeza

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

Unidade motriz

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida. Assegure-se de que a zona de fixação ⑧ não contém alimentos.
- Não submerja a unidade motriz na água.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade motriz ⑨.

Instruções de Limpeza

- Consulte a ilustração correspondente **19**.

Assistência e cuidados ao cliente

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



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

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Quadro de Utilização Recomendada




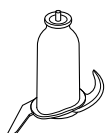
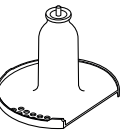

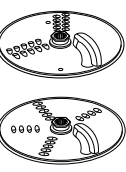

Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços.

Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro abaixo.





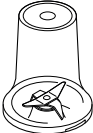
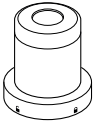
Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.

As informações sobre processamento são apenas indicativas e podem variar de acordo com a receita e/ou os ingredientes utilizados.

Não processe ingredientes quentes

Utensílio/ Acessório	Função		 (Seg.)		
	Preparados completos para bolos	2	10	1,2 kg peso total	
	Pastelaria - misturar farinha em gordura Adicionar água para misturar ingredientes de pastelaria	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g peso de farinha	
	Cortar peixe e carne magra Patês e terrinas	2	10 - 30	400 g máx. de carne de vaca magra	
	Cortar vegetais	P	5 - 10	100 g - 250 g	
	Picar nozes	2	30 - 60	100 g - 200 g	
	Ervas	2	20 - 30	30 g - 50 g	
	Fazer puré com frutos macios, frutos e vegetais cozinhados.	2	10 - 30	500 g	
	Misturar na taça Não processe ingredientes quentes. Nunca ultrapasse a marca máxima marcada na taça.				
	Misturas para sopas grossas (450ml líquido para 750g de ingredientes). Processe vegetais com 200 ml de água até estarem finamente picados. Adicione a restante água até estar misturada.	1 - 2	30 a 60	1,2 litro	
	Mistura de sopas finas (500ml de líquido para 500g de ingredientes) Leite e receitas líquidas	1 Comece na velocidade 1 e aumente para 2	5 30 a 60 15 a 30	1 litro 500 ml	
	Maionese	2	60 - 80	4 gemas	
	Bater natas (Os tempos de processamento podem variar dependendo da percentagem de matéria gorda presente nas natas)	1	15 - 20	250 ml	
	Misturas levedadas	2	60	340 g peso de farinha 550 g peso total	
	Ralar e fatiar alimentos firmes - queijo, cenouras, batatas e alimentos de texturas similares	2	-	Não ultrapasse a capacidade máxima de 1,2L marcada na taça	
	Fatiar alimentos macios - pepinos e tomates	1	-		
	Utiliza-se para espremer citrinos, p.ex., laranjas, limões, limas e toranjas.	1	-	-	

Quadro de Utilização Recomendada

Utensílio/ Acessório	Função		 (Seg.)	
	Líquidos e bebidas frias (Adicione em último lugar o gelo / ingredientes congelados no copo)	2	30 - 60	1,2 litros
	Batidos/bebidas à base de leite frio	2	15 - 30	1 litros
	Esmagar gelo	P	30 - 40	6 cubos de gelo (125 g)
	Mistura para polme (Adicione primeiro os ingredientes líquidos)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litros
	Nozes	2	10 - 30	50 g
	Grãos de café	2	30	50 g
	Carne de vaca crua - corte em cubos de 2 cm	2	5	100 g
	Processar especiarias Pimenta preta, sementes de cardamomo, sementes de cominho, sementes de coentros e sementes de funcho	2	30 - 60	50 g
	Moer grãos de café	2		50 g
	Pícar nozes	P	-	50 g
	Processar dentes de alho, piri-piri fresco e raiz de gengibre fresca.	P	-	30 g
	Coco fresco	2/P	30 - 60	40 g

Guia de avarias		
Problema	Causa	Solução
O processador não funciona.	Falta de energia. A taça não está correctamente colocada na unidade motriz. A tampa da taça não está correctamente presa.	Verifique se o processador está ligado à corrente. Confirme que a taça está correctamente colocada e a pega está posicionada no canto direito da frente. Confirme que o mecanismo de engate da tampa está correctamente na zona da pega. O processador não funcionará se a taça e tampa não estiverem bem colocadas. Se nada funcionar, confirme os fusíveis ou disjuntor da sua casa.
	O eixo accionador amovível ⑤ não está colocado na unidade motriz.	Monte o eixo accionador amovível ⑤ na unidade mo-triz antes de colocar a taça. Os utensílios da taça e os acessórios não vão funcionar se o eixo accionador não estiver bem colocado.
O liquidificador ou moinho não funciona.	O liquidificador ou moinho não está correctamente preso.	O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente preso nos engates de segurança.
	O liquidificador ou moinho não está correctamente montado.	Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo/jarro.
O processador pára durante o funcionamento.	Excedida a capacidade máxima do processador.	Consulte as capacidades máximas no “Quadro de Utilização Recomendada”.
	Tampa não presa.	Verifique se a tampa está correctamente presa.
O liquidificador ou o moinho/multifunções verte pela base do dispositivo de lâmina.	Falta o anel vedante. Anel vedante incorrectamente instalado. Anel vedante danificado.	Verifique se o anel vedante está correctamente instalado e não danificado. Para obter um anel vedante de substituição, ver “Assistência e cuidados do cliente”.
Unidade instável / grandes vibrações e movimento.	Está a processar frutos / ingredientes pegajosos. A velocidade seleccionada é demasiado baixa.	Para obter melhores resultados comece por utilizar o “Impulso” para partir os ingredientes e em seguida continue a processar, mas na velocidade máxima.
Mau desempenho dos utensílios/acessórios.	Consulte as sugestões na secção respectiva em “utilizar os acessórios”. Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

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 enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- **NO toque las cuchillas afiladas.** Las cuchillas y los discos están muy afilados, manéjelos con cuidado. **Sosténgalos siempre por el asa en la parte superior, lejos del borde cortante, al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el bol y durante la limpieza.**
- **NO procese ingredientes calientes.**
- **Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del procesador de alimentos o la batidora de vaso ya que pueden salir despedidos del aparato debido a la generación repentina de vapor.**
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No sobrepase las capacidades máximas indicadas en la tabla de usos recomendados.
- **No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.**

Función/accesorio	Tiempo máximo de funcionamiento	Período de descanso entre los funcionamientos
Batidora de vaso	60 segundos	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 15 minutos
Mezclas pesadas en el bol (p. ej., masa)	60 segundos	
Minipicadora/molinillo	30 segundos	
Molinillo triturador	60 segundos	

- No levante ni lleve el procesador por el asa, ya que ésta podría romperse y ocasionar alguna herida.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- No introduzca las manos ni ningún utensilio en el bol del procesador ni el vaso de la licuadora cuando esté enchufado a la red eléctrica. Si hay que empujar la comida hacia abajo, use un utensilio adecuado, como una espátula.
- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la toma de corriente si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra.
- **Nunca acople el conjunto de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso o la jarra/tapa del molinillo estén colocados.**
- AVISO: Antes de quitar la tapa del bol, la batidora de vaso o el molinillo de la unidad de potencia:
 - desenchufe el aparato;
 - espere hasta que el accesorio/cuchillas se hayan parado totalmente;
 - tenga cuidado de no desenroscar el vaso de la licuadora o la jarra de la minipicadora/molinillo del conjunto de cuchillas.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- **Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo 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 exceso de cable cuelgue de la mesa o la encimera ni que toque superficies calientes.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- El uso incorrecto de su procesador, licuadora o molinillo puede producir lesiones.
- La potencia máxima se establece según el accesorio minipicadora/molinillo que requiera la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

Batidora de vaso

-  **NO procese ingredientes calientes.**
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** hay que dejar que los ingredientes calientes se enfrien a temperatura ambiente antes de ponerlos en el vaso o antes de mezclarlos.
- Maneje siempre con cuidado el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.

- Haga funcionar la licuadora únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- No ponga nunca en marcha la licuadora cuando esté vacía.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación, trocéelos antes de añadirlos al vaso.

Accesorios del molinillo

- Nunca acople el conjunto de cuchillas a la unidad de potencia sin que la jarra/tapa estén colocadas.
- Nunca desenrosque la jarra/tapa mientras el molinillo esté acoplado al aparato.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga el conjunto de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca quite el molinillo hasta que las cuchillas se hayan parado completamente.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.
- No procese ingredientes calientes en el molinillo, deje que se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos.

Minipicadora/molinillo

- No se recomienda procesar especias ya que podrían dañar las partes de plástico.

Molinillo triturador

- No procese raíz de cúrcuma seca ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.

Disco rebanador/rallador

- Los discos están muy afilados; manéjelos con cuidado al colocarlos, quitarlos y limpiarlos.
- **Sosténgalos siempre por el asa, lejos del borde cortante, al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el bol y durante la limpieza.**
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos por el tubo de entrada. Utilice únicamente el empujador suministrado.
- Antes de quitar la tapa, apague el aparato y espere hasta que el disco se haya parado completamente.

Limpieza

- Limpie la unidad de potencia con un paño húmedo y luego séquela bien. Asegúrese de que el área de enclavamiento Ⓢ no presente restos de comida.
- No sumerja la unidad de potencia ni los conjuntos de cuchillas en agua.
- El bol, la tapa, el empujador y todos los accesorios/utensilios,

excepto los conjuntos de cuchillas, se pueden lavar tanto a mano como en el lavavajillas.

- Los conjuntos de cuchillas deben limpiarse con un cepillo y enjuagarse bajo el agua corriente.

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 aparato por primera vez

- 1 Quite las fundas protectoras de plástico de las cuchillas. **Tenga cuidado ya que las cuchillas están muy afiladas.** No guarde las fundas protectoras ya que solo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.
- 2 Lave las distintas piezas; consulte "Cuidado y limpieza".

Descripción del aparato

Procesador de alimentos

- ① Empujador
- ② Tubo de entrada de alimentos
- ③ Tapa
- ④ Bol
- ⑤ Eje motor desmontable
- ⑥ Unidad de potencia
- ⑦ Control de velocidad/acción intermitente
- ⑧ Enclavamientos de seguridad
- ⑨ Recogecables (parte trasera)

Accesorios

Puede que su procesador de alimentos no incluya todos los accesorios que se enumeran a continuación. Los accesorios dependen del modelo seleccionado. Visite www.kenwoodworld.com para obtener información sobre cómo comprar un accesorio no incluido en el paquete.

10 Batidora de vaso de plástico

(si se incluye)

- a Conjunto de cuchillas
- b Anillo de cierre
- c Vaso
- d Tapón de llenado
- e Tapa

A Accesorios estándares




- ⑪ Cuchilla
- ⑫ Utensilio para amasar
- ⑬ Disco emulsionante
- ⑭ Disco rebanador/rallador
- ⑮ Disco rebanador/rallador (si se incluye)

B Accesorios opcionales

- ⑯ Exprimidor de cítricos (si se incluye)
- ⑰ Minipicadora/molinillo de plástico (si se incluye)
- ⑱ Molinillo triturador (si se incluye)

Para utilizar el procesador de alimentos

Ilustraciones ① - ③

- 1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia.
- 2 Luego acople el bol alineando el símbolo  en el bol con el símbolo  en la unidad de potencia, gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueado .
- 3 Coloque un accesorio sobre el eje motor del bol.
 - Antes de añadir ingredientes, acople siempre el bol y el accesorio.
- 4 Coloque la tapa asegurándose de que la parte superior del eje motor/utensilio quede situada en el centro de la tapa.
 - **No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador, hágalo siempre con el control de velocidad de encendido/apagado.**
- 5 Enchufe el aparato, conéctelo y seleccione una velocidad (consulte la tabla de usos recomendados).
 - **El procesador no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia la esquina derecha de la parte delantera.**
 - Utilice el botón de acción intermitente (P) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón de acción intermitente funcionará mientras se mantenga apretado.
- 6 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.

- **Antes de quitar la tapa, apague y desenchufe el aparato.**

Importante

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

Uso de los accesorios

Consulte la tabla de usos recomendados para cada accesorio.

10 Batidora de vaso de plástico

(si se incluye)

Para utilizar la licuadora

Ilustraciones 4 - 6




- 1 Acople el anillo de cierre al conjunto de cuchillas, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente en la zona ranurada.

- **Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido del vaso podría derramarse.**

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

 - Posición de desbloqueo

 - Posición de bloqueo

- 3 Coloque los ingredientes en el vaso.
- 4 Ponga la tapa en el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic. Acople el tapón de llenado.
- 5 Coloque la licuadora sobre la unidad de potencia, alinee el símbolo  en la licuadora con el símbolo  en la unidad de potencia y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bloqueada .

- **El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente en el enclavamiento.**

Consejos y sugerencias

- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes excepto el aceite en la licuadora. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en marcha, vierta el aceite lentamente a través del orificio de la tapa.

- Las mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- Para picar ingredientes secos, córtelos 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 mejores resultados, vacíe el vaso regularmente.

11 Cuchilla

Siga las instrucciones indicadas en "Para utilizar el procesador de alimentos".

Consejos y sugerencias

- Para obtener texturas más gruesas, utilice el control de acción intermitente.
- Corte los alimentos como carne, pan u hortalizas y verduras en dados de 2 cm aproximadamente.
- Rompa las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de procesamiento.
- Para hacer masa para pasteles, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en dados de 2 cm.
- Para obtener mejores resultados al procesar fruta/ingredientes pegajosos como dátiles, use primero la función de acción intermitente "Pulse" para descomponer los ingredientes y luego siga procesando a velocidad máxima.

12 Utensilio para amasar

Use este accesorio para masas con levadura.

Siga las instrucciones indicadas en "Para utilizar el procesador de alimentos".

Consejos y sugerencias

- No procese los ingredientes durante más de 60 segundos seguidos.
- Ponga 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 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.

13 Disco emulsionante

Uso del batidor de varillas

Siga las instrucciones indicadas en "Para utilizar el procesador de alimentos".

Consejos y sugerencias

- Antes de utilizar el bol y el utensilio, asegúrese de que estén limpios y sin restos de grasa.
- Mayonesa - Ponga el huevo y los condimentos en el bol y mezcle durante unos segundos. Con el aparato en marcha, añada el aceite poco a poco por el tubo de entrada de alimentos con un chorrillo constante.

14 - 15 Discos

Para utilizar los discos de corte

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

Consejos y sugerencias

- Utilice ingredientes frescos.
- No corte la comida 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.
- Al rebanar o rallar: los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal.
- Después de procesar los alimentos, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.

16 Exprimidor de cítricos (si se incluye)

- a Cono
- b Colador

Para utilizar el exprimidor de cítricos

- 1 Acople el eje motor y el bol en la unidad de potencia.
 - 2 Acople el colador dentro del bol; asegúrese de que el asa del colador coincida con el asa del bol y que quede bien sujeta en su posición.
 - 3 Coloque el cono sobre el eje motor y gírelo hasta que llegue abajo.
 - 4 Corte la fruta en mitades. Luego encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.
- **El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está colocado correctamente.**

Consejos y sugerencias

- 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.

17 Minipicadora/molinillo (si se incluye)

- a Jarra
- b Anillo de cierre
- c Conjunto de cuchillas

- 1 Ponga los ingredientes en la jarra.
- 2 Acople el anillo de cierre al conjunto de cuchillas.
- 3 Gire el conjunto de cuchillas boca abajo. Colóquelo en la jarra, con las cuchillas hacia abajo.
- 4 Enrosque el conjunto de cuchillas en la jarra a mano. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior del conjunto de cuchillas:
 - 🔓 - posición de desbloqueo
 - 🔒 - posición de bloqueo
- 5 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.
- 6 Seleccione la velocidad máxima o utilice el botón de acción intermitente (P).

Consejos y sugerencias

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

18 Molinillo triturador (si se incluye)

- a Tapa del molinillo
- b Conjunto de cuchillas del molinillo triturador

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

Consejos y sugerencias

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

Cuidado y limpieza

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

Unidad de potencia

- Límpiela con un paño húmedo y luego séquela. Asegúrese de que el área de enclavamiento ⑧ no presente restos de comida.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera de la unidad de potencia ⑨.

Instrucciones de limpieza - Consulte la ilustración correspondiente 19.

Servicio técnico y atención al cliente

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



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

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Tabla de usos recomendados

No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso.

No sobrepase las capacidades máximas indicadas en la tabla que aparece a continuación.

Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.

La información sobre el procesamiento que se facilita es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.

No procese ingredientes calientes





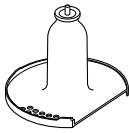

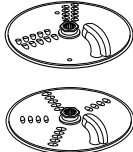





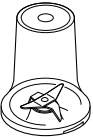
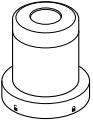
Herramienta/ Accesorio	Función		 (Segundos)	
	Preparados para tartas en un solo paso	2	10	1,2kg Peso total
	Masa - mezclar manteca con harina	2	10	300 g Peso de la harina
	Añadir agua para combinar los ingredientes para masa para pasteles	1 - 2	10 - 20	
	Trocear pescado y carne magra	2	10 - 30	400 g Peso máx de la carne magra:
	Patés y terrina			
	Cortar hortalizas y verduras	P	5 - 10	100 g - 250 g
	Picar frutos secos	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Hierbas aromáticas	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Hacer puré con fruta blanda, hortalizas y verduras y fruta cocidas	2	10 - 30	500 g
	Mezclar en el bol			
No procese ingredientes calientes. No sobrepase la marca de nivel máximo en el bol.				
Mezclas para sopa espesa (450 ml de líquido para 750 g de ingredientes)		1 - 2	30 - 60	1,2 litros
Procese las verduras/hortalizas con 200 ml de agua hasta que estén finamente cortadas.				
Añada el agua restante hasta que quede incorporada.		1	5	
Mezclas para sopa ligera (500 ml de líquido para 500 g de ingredientes)		Empiece en 1 y aumente hasta 2	30 - 60	1 litros
Recetas con leche y líquidos			15 - 30	500 ml
	Mayonesa	2	60 - 80	4 yemas de huevo
	Montar nata (los tiempos de procesamiento pueden variar dependiendo del contenido en grasa de la nata)	1	15 - 20	250 ml
	Mezclas con levadura	2	60	340 g Peso de la harina 550 g Peso total
	Rallar y rebajar alimentos consistentes como queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar	2	-	No llene el bol por encima de la capacidad máxima de 1,2 l marcada en el mismo
	Cortar en rodajas alimentos más blandos como pepinos y tomates	1	-	

Tabla de usos recomendados

Herramienta/ Accesorio	Función		 (Segundos)	
	Usar para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.	1	-	-
	Bebidas y líquidos fríos (añada el hielo/ingredientes congelados al vaso en último lugar)	2	30 - 60	1,2 litros
	Batidos/Mezclas a base de leche fría	2	15 - 30	1 litros
	Picar hielo	P	30 - 40	6 cubitos de hielo (125 g)
	Mezcla para rebozado (añada los ingredientes líquidos en primer lugar)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litros
	Frutos secos	2	10 - 30	50g
	Granos de café	2	30	50g
	Carne cruda (bistec) cortado en dados de 2 cm	2	5	100g
	Procesar especias Granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo	2	30 - 60	50g
	Moler granos de café	2		50g
	Picar frutos secos	P	-	50g
	Procesar dientes de ajo, chilis frescos y raíz de jengibre	P	-	30g
	Coco fresco	2/P	30 - 60	40g

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona.	<p>No hay corriente.</p> <p>El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia.</p> <p>La tapa del bol no se ha cerrado correctamente.</p>	<p>Compruebe que el procesador esté enchufado.</p> <p>Compruebe que el bol esté colocado correctamente y que el asa esté situada hacia la esquina derecha de la parte delantera.</p> <p>Compruebe que el enclavamiento de la tapa esté bien ubicado en la zona del asa.</p> <p>El procesador no funcionará si el bol y la tapa se han acoplado incorrectamente.</p> <p>Si no es por ninguna de las razones anteriores, compruebe el fusible/ cortacircuitos en su hogar.</p>
	El eje motor desmontable ⑤ no está acoplado a la unidad de potencia.	Acople el eje motor desmontable ⑤ sobre la unidad de potencia antes de colocar el bol. Los utensilios y los accesorios del bol no funcionarán si el eje motor no está acoplado.
La batidora o el molinillo no funciona.	La batidora o el molinillo no se ha ajustado correctamente.	La batidora o el molinillo no funcionará si no está acoplado correctamente en el enclavamiento.
	La batidora o el molinillo no se ha ensamblado correctamente.	Compruebe que el conjunto de cuchillas esté bien ajustado dentro del vaso/jarra.
El procesador se detiene cuando está en marcha.	Se ha sobrecargado el procesador/superado la capacidad máxima.	Revise las capacidades máximas en la "Tabla de usos recomendados".
	La tapa no está bien sujeta.	Compruebe que la tapa esté bien sujeta.
La batidora o el multimolinillo gotea por la base del conjunto de cuchillas.	<p>Falta el anillo de cierre.</p> <p>El anillo de cierre no está acoplado correctamente.</p> <p>El anillo de cierre está dañado.</p>	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente".
Unidad inestable/vibraciones y movimiento fuertes.	<p>Se está procesando fruta/ingredientes pegajosos como dátiles.</p> <p>La velocidad seleccionada es demasiado lenta.</p>	Para obtener mejores resultados, use primero la función de acción intermitente "Pulse" para descomponer los ingredientes y luego siga procesando a velocidad máxima.
Bajo rendimiento de los utensilios/accesorios.	Consulte los consejos de la sección "Uso del accesorio" pertinente. 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 stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- **Rør IKKE ved de skarpe knive.**Knive og skiver er meget skarpe og skal behandles forsigtigt. **Hold altid fast i fingergrebet øverst, væk fra æggen, ved håndtering af de skarpe knive ved tømning af skålen og under rengøring.**
- **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i foodprocessoren eller blenderen. Den kan blive sprøjtet ud af apparatet ved pludselig dannelse af damp.**
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Overskrid ikke de angivne maksimummængder i oversigten over anbefalet brug.
- **Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.**

Funktion/tilbehør	Maksimal brugstid	Pause i brug
Blender	60 sek.	Tag apparatets stik ud, og lad det køle ned i 15 minutter
Tunge blandinger i skålen (f.eks. dej)	60 sek.	
Minihakker/kværn	30 sek.	
Kværn	60 sek.	

- 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. Hvis der skubbes madvarer ned, skal der anvendes en egnet genstand f.eks. en spatel.
- Sluk altid for apparatet, og afbryd strømforsyningen, hvis det lades uden opsyn, inden samling, adskillelse eller rengøring.
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid den medfølgende nedstopper.
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden påsat blenderglas/kande eller kværnens bæger/låg.**
- **FORSIGTIG:** Før låget tages af skålen, blenderen eller kværnen fra motorenheden:

- sluk maskinen;
- vent til tilbehør/knive står helt stille;
- pas på ikke at skrue blenderkanden eller minihakker/kværn af knivenheden.
- Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren - brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.
- **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- 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 skærebæret el.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Misbrug af din foodprocessor, blender eller kværn kan medføre personskade.
- Den højeste klassificering er baseret på minihakker/kværn-tilbehøret med størst strømbelastning. Andet tilbehør kan bruge mindre strøm.

Blender

-  **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 blenderglasset sammen med knivenheden der medfølger.
- Lad aldrig blenderen køre, når den er tom.
- 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 blenderglass.

Tilbehør til kværn

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

Minihakker/kværn

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

Kværn

- Tilbered ikke gurkemejerod, da den er for hård og kan beskadige knivene.

Snitte-/riveplade

- Skiverne er meget skarpe. Håndter dem forsigtigt ved påsætning, aftagning og rengøring.
- **Ved håndtering af de skarpe knive ved tømning af skålen og under rengøring skal der holdes i fingregrebet, væk fra æggen.**
- Tryk aldrig madvarer ned i tilførselsrøret med fingrene. Brug kun den medfølgende nedstopper.
- Før låget tages af, skal der slukkes. Vent, til skiven er standset helt.

Rengøring

- Tør motorenheden af med en fugtig klud, og tør den. Sørg for, at området ved sikkerhedslåsen Ⓢ er frit for madrester.
- Læg ikke motorenheden eller knivsenhederne i vand.
- Skålen, låget, nedstopperen og alt tilbehøret/alle redskaberne, bortset fra knivsenhederne, er egnet til både opvask i hånden og i maskine.
- Knivsenhederne skal børstes rene og skylles under rindende vand.

Før stikket sættes i stikkontakten

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

Før ibrugtagning

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

Forklaring

Processor

- ① Nedstopper
- ② Påfyldningstragt
- ③ Låg
- ④ Skål
- ⑤ Aftagelig drivaksel
- ⑥ Motorenhed
- ⑦ Hastigheds-/impuls- funktionskontrol
- ⑧ Sikkerhedslåse
- ⑨ Ledningsopbevaring (bagpå)

Tilbehør

Ikke alt tilbehør beskrevet nedenfor følger med din foodprocessor. Tilbehør afhænger af modeltypen. Gå til www.kenwoodworld.com og få mere at vide om, hvordan du køber et tilbehør, der ikke medfølger i pakken.

10 Plastblender (hvis medleveret)

- a Knivsenhed
- b Tætningsring
- c Blenderglas
- d Midterprop
- e Låg

A Standardtilbehør




- ⑪ Kniv
- ⑫ Dejredskab
- ⑬ Emulgeringsplade
- ⑭ Skive til skiveskæring/rivning
- ⑮ Skive til skiveskæring/rivning (hvis medleveret)

B Ekstratilbehør

- ⑯ Citrus-saftpresser (hvis medleveret)
- ⑰ Minihakker/-kværn af plast (hvis medleveret)
- ⑱ Kværn (hvis medleveret)

Sådan bruges foodprocessoren

Illustration ① - ③

- 1 Sæt den aftagelige drivaksel på motorenheden .
- 2 Sæt derpå skålen på ved at rette  på skålen ind efter  på motorenheden, drej med uret, indtil den låser .
- 3 Sæt et tilbehør ned over skålens drivaksel.
 - Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.
- 4 Sæt låget på – se efter, at toppen af drivakslen/redskabet er på plads midt i låget.
 - **Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren; brug altid tænd/slukfunktionen.**

- 5 Sæt stikket i, tænd, vælg hastighed. (Se skemaet for anbefalet brug).
 - **Foodprocessoren virker ikke, hvis skålen eller låget ikke sidder korrekt i låsen. Kontrollér, at påfyldningstragten og skålens håndtag er placeret i højre forreste hjørne.**
 - Brug impulsfunktionen (P) til korte blendninger. Impulsfunktionen vil være i funktion, så længe kontrolknappen trykkes ned.
- 6 Låg, tilbehør og skål fjernes i omvendt rækkefølge af den beskrevne procedure.
 - **Sluk altid for maskinen og træk stikket ud, inden låget fjernes.**

Vigtigt

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



Brug af tilbehør

Se skemaet over anbefalet brug angående de enkelte tilbehørsdele.

10 Plastblender (hvis medleveret)

Sådan bruges blenderen

Illustration ④ - ⑥

- 1 Sæt tætningsringen ind i knivsenheden – sørg for, at tætningen er placeret korrekt i området med indhak.
 - **Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.**
- 2 Hold under knivsenheden, og indsæt knivene i blenderglasset – drej mod uret, indtil den er fastgjort. Se grafikken på undersiden af undersiden af knivsenheden som følger:
 -  - Oplåst position
 -  - Låst position
- 3 Kom ingredienserne i blenderglasset.
- 4 Sæt låget på blenderglasset, og drej med uret, indtil det siger klik. Sæt påfyldningsdækslet på.
- 5 Anbring blenderen på motorenheden, placér  på blenderen ud for  på motorenheden, og drej med uret for at låse .
- **Maskinen vil ikke fungere, hvis blenderen ikke er korrekt monteret på sikkerhedslåsen.**

Vink og 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
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- 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.

11 Kniv

Følg vejledningen under "Sådan bruger du foodprocessoren".

Vink og tips

- Ønskes en grovere konsistens, kan impulskontrollen bruges.
- Skær fødevarer som kød, brød og grøntsager i terninger på cirka 2 cm.
- Kiks bør brækkes i mindre stykker og tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører.
- Pas på ikke at lade det køre for længe.
- Til bagværk bruges fedtstoffet direkte fra køleskabet skåret i 2 cm tern.
- De bedste resultater ved tilberedning af klæbrig frugt/klæbrige ingredienser såsom dadler opnås ved først at bruge "Puls" til at finde ingredienserne og fortsætte tilberedningen ved maksimal hastighed.

12 Dejredskab

Anvendes til dejblandinger med gær.

Følg vejledningen under "Sådan bruger du foodprocessoren".

Vink og tips

- Tilbered ikke i længere tid end 60 sekunder.
- Hæld de tørre ingredienser i skålen, og tilføj væsken med påfyldningstragten, mens apparatet kører. Fortsæt tilberedningen, til du har en glat elastisk dejkugle.
- Anden gang æltes kun i hånden. Det frarådes at ælte anden gang i skålen, da maskinen kan komme ud af balance.

13 Emulgeringsplade

Følg vejledningen under "Sådan bruger du foodprocessoren".

Vink og tips

- Sørg for, at skålen og redskabet er rene og fri for fedt inden brug.
- Mayonnaise – Kom ægget og krydderierne i skålen, og miks i nogle få sekunder. Mens maskinen kører, tilsættes olien gradvist og jævnt i tilførselsrøret.

14 - 15 Skiver

Sådan bruges skæreskiverne

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

Vink og tips

- Brug friske madvarer.
- Skær ikke fødevarerne i for små stykker. Fyld tilførselsrøret i hele dets bredde. Dette hindrer, at maden glider til siden under tilberedning.
- Ingredienser der placeres i lodret position, kommer ud i mindre stykker, end ingredienser der placeres i vandret position.
- Der vil altid være en lille mængde mad til overs på skiven eller i skålen efter tilberedning.

16 Citrus-saftpresser (hvis medleveret)

- a Riflet kegle
- b Si

Sådan bruges Citrus-saftpresseren

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

Vink og tips

- Det bedste resultat opnås ved at opbevare og presse frugt ved rumtemperatur og håndrulle dem på køkkenbordet, før de presses.
- Bevæg frugten fra side til side, mens den presses for at udvinde mest mulig saft.
- Når der presses store mængder, skal siet tømmes regelmæssigt for at forebygge akkumulering af frugtkød og kerner.

17 Minihakker/kværn (hvis medleveret)

- a Bæger
- b Tætningsring
- c Knivenhed

- 1 Kom ingredienserne i bægeret.
- 2 Sæt tætningsringen ind i knivsenheden.
- 3 Vend bunden i vejret på knivsenheden. Kom den ned i bægeret med knivene nedad.
- 4 Skru knivsenheden på bægeret, til den er fingerstram. Se grafikken på undersiden af knivsenheden som følger:

 - Oplåst position

 - Låst position

- 5 Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den på plads.
- 6 Vælg maksimal hastighed, eller brug impuls (P).

Vink og tips

- Babymad/puré – lad varm mad afkøle til stuetemperatur før tilberedning i kværnen.
- For at få de bedste resultater anbefales skålen til hakning af urter.

18 Kværn (hvis medleveret)

- a Låg til kværn
- b Knivenhed til kværn

- 1 Kom dine ingredienser i knivsenheden.
- 2 Påsæt låget, og drej med uret for at låse den.
- 3 Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den.
- 4 Vælg en hastighed, eller brug impuls (P).

Vink og tips

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

Pleje og rengøring

- Sluk altid for maskinen og tag stikket ud, inden den gøres ren.
- **Håndter knivene og skæreskiverne med forsigtighed – 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

- Tør af med en fugtig klud, og tør efter. Sørg for, at området ved sikkerhedslåsen **8** er frit for madrester.
- Nedsænk aldrig **motorenheden** i vand.
- Opbevar overskydende ledning i opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden **9**.

Rengøringsvejledning – se den relevante illustration **19**.

Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "Fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge www.kenwoodworld.com.
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.

- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller 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)





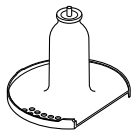
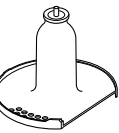
Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.

Oversigt over anbefalet brug





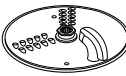

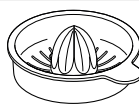

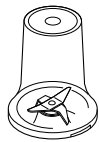
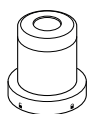
Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Overskrid ikke de angivne maksimummængder, der er angivet i oversigten herunder. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.

Oplysninger om tilberedning er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.

Tilbered ikke varme ingredienser

Redskab/ Tilbehør	Funktion		 (Sek.)		
	Alt i et kageblandinger	2	10	1,2 kg vægt i alt	
	Butterdej - smuldring af fedtstof i mel Tilføjelse af vand til at samle dejingredienserne med.	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g melvægt	
	Snitning af fisk og magert kød Pateer og terriner	2	10 - 30	400 g maks. magert oksekød	
	Snitning af grønsager	P	5 - 10	100 g - 250 g	
	Snitning af nødder	2	30 - 60	100 g - 200 g	
	Urter	2	20 - 30	30 g - 50 g	
	Purering af bløde frugter, kogte frugter og grønsager	2	10 - 30	500 g	
	Blendning i skålen Tilbered ikke varme ingredienser. Overskrid ikke maksimummærket på skålen.				
		Legerede suppeblandinger (450 ml væske til 750 g ingredienser) Tilbered grøntsager med 200 ml vand, til de er fint hakket. Hæld det resterende vand i, indtil det er blevet optaget.	1 - 2 1	30 - 60 5	1,2 liter
		Tynde suppeblandinger (500 ml væske til 500 g ingredienser)	Start på 1, og gå op til 2	30 - 60	1 liter
Opskrifter med mælk og væske		15 - 30		500 ml	
	Mayonnaise	2	60 - 80	4 æggeblommer	
	Piskefløde (Tilberedningstiderne kan variere afhængigt af flødens fedtindhold)	1	15 - 20	250 ml	

Oversigt over anbefalet brug

Redskab/ Tilbehør	Funktion		 (Sek.)	
	Gærdeje	2	60	340 g melvægt 550g vægt i alt
	Rivning og snitning af faste fødevarer - ost, gulerødder, kartofler og fødevarer med lignende konsistens	2	-	Overskrid ikke maksimum på 1,2 l, der er markeret på skålen
	Snitning af blødere fødevarer - agurker og tomater	1	-	
	Bruges til at presse saft af citrusfrugter (f.eks. appelsiner, citroner, limefrugter og grapefrugter)	1	-	-
	Kolde væsker og drinks (Kom is/frosne ingredienser i blenderglasset til sidst)	2	30 - 60	1,2 liter
	Milkshake/blandinger med kold mælk	2	15 - 30	1 liter
	Knusning af is	P	30 - 40	6 isterninger (125 g)
	Blanding af pandekagedej (Kom først flydende ingredienser i)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Nødder	2	10 - 30	50 g
	Kaffebønner	2	30	50 g
	Råt kød (bøf kød) skåret i terninger på 2 cm	2	5	100 g
	Tilberedning af urter Sorte peberkorn, kardemomme frø, spidskommen frø, korianderfrø og fennikelfrø	2	30 - 60	50 g
	Maling af kaffebønner	2		50 g
	Hakning af nødder	P	-	50 g
	Maling af hvidløgsfed, friske chilipebre og ingefærrod	P	-	30 g
	Frisk kokosnød	2/P	30 - 60	40 g

Fejlsøgningsguide		
Problem	Årsag	Løsning
Processoren fungerer ikke.	Ingen strøm. Skålen er ikke sat korrekt på motorenheden. Låget til skålen er ikke låst rigtigt på.	Kontrollér, at foodprocessorens stik er sat i en stikkontakt. Kontrollér, at skålen er placeret korrekt, og at håndtaget er rettet mod højre forreste hjørne. Sørg for at lågets sikkerhedslås er placeret korrekt i håndtaget. Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på. Hvis alt det ovenstående er i orden, bør du efterse dine sikringer/afbryder.
	Aftagelig drivaksel ⑤ ikke påsat motorenhed.	Sæt den aftagelige drivaksel ⑤ på motorenheden, før skålen påsættes. Skålrredskaberne og tilbehøret fungerer ikke, medmindre drivakslen er påsat.
Blender eller kværn fungerer ikke.	Blender eller kværn ikke låst korrekt på. Blender eller kværn ikke samlet korrekt.	Blenderen eller kværnen fungerer ikke, hvis monteret forkert i låsen. Kontrollér, at knivsenheden er helt sammenspændt med blenderglasset/bægeret.
	Foodprocessor stopper, mens den er i gang.	Foodprocessoren er overbelastet/de maksimale mængder er overskredet. Låget er låst op.
Blender eller multikværn utæt ved knivsenhedens basis.	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.
Enhed ustabil/kraftig vibration og bevægelse.	Klæbrig frugt/klæbrige ingredienser såsom dadler tilberedes. Valgt hastighed for lav.	De bedste resultater opnås ved først at bruge "Puls" til at findele ingredienserne og fortsætte tilberedningen ved maksimal hastighed.
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt.	Se tip 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 kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- **RÖR INTE de vassa bladen.** Bladen och skivorna är mycket vassa. **Håll alltid i greppet högst upp med eggen vänd bortåt när du hanterar de vassa knivarna, tömmer skålen eller vid rengöring.**
- **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **Var försiktig om varm vätska hälls i matberedaren eller mixern eftersom den kan spruta ut ur apparaten på grund av plötslig ånga.**
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Överskrid inte den maximala kapaciteten som anges i diagrammet "Rekommenderad användning".
- **Kör inte apparaten under längre tid än vad som anges nedan utan viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.**

Funktion/tillbehör	Maximal drifttid	Viloperiod mellan bearbetningar
Mixer	60 s	Koppla ur apparaten och låt den svalna under 15 min.
Tunga blandningar i skålen (t.ex. deg)	60 s	
Minihackaren/kvarnen	30 s	
Malningskvarn	60 s	

- 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 mixerbägaren när kontakten är i. Om mat måste tryckas ned ska du använda ett lämpligt verktyg som en stekspade.
- Stäng alltid av apparaten och koppla bort den från strömuttaget om den lämnas obevakad samt innan montering, nedmontering eller rengöring.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven som medföljer.
- **Montera aldrig bladenheten på nätenheten utan att bägaren eller kvarnbehållaren/locket är monterat.**

- VAR FÖRSIKTIG: Innan du avlägsnar locket från skålen, mixern eller kvarnen från drivenheten:
 - stäng av apparaten
 - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla
 - var försiktig så att du inte skruvar av minihackaren/kvarnen från bladenheten.
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid på/av-hastighetsreglaget.
- **Denna apparat skadas och kan orsaka skada om låsmekanismen utsätts för alltför stor kraft.**
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- 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.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Om du använder matberedaren, mixern eller kvarnen på fel sätt kan det resultera i skada.
- Maxkapaciteten är baserad på tillbehöret till minihackaren/-kvarnen som har den största belastningen. Andra tillbehör kan dra mindre ström.

Mixer

-  **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **RISK FÖR BRÄNSKADOR:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du lägger dem i mixerbägaren 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 bägaren med bladenheten som medföljer.
- Kör aldrig mixern när den är tom.
- Smoothierecept - mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bägaren.

Tillbehör till kvarnen

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

Minihackaren/kvarnen

- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.

Malningskvarn

- Bearbeta inte hel torkad gurkmeja eftersom den är för hård och kan skada bladen.

Skiva för skivning/rivning

- Skivorna är mycket vassa: hanteras med försiktighet vid montering, demontering och rengöring.
- **Håll alltid i greppet högst upp med eggen vänd bortåt när du hanterar de vassa knivarna, tömmer skålen eller vid rengöring.**
- Använd inte fingrarna till att trycka livsmedel genom matarröret. Använd enbart matarstaven som medföljde.
- Innan du tar bort locket ska du stänga av och vänta till skivan har stannat helt.

Rengöring

- Torka av drivenheten med en fuktig trasa och torka sedan. Se till att låsområdet 8 är fritt från matrester ⑧.
- Sänk inte ner drivenheten eller knivbladsenheten i vatten.
- Skålen, locket, påföraren och alla tillbehör/redskap förutom knivbladsenheterna kan diskas både för hand och i diskmaskinen.
- Bladenheten ska borstas ren och sköljas under rinnande vatten.

innan du sätter i kontakten

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

Före användning

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

Förklaring till bilder

Matberedare

- ① Påförare
- ② Matarrör
- ③ Lock
- ④ Skål
- ⑤ Borttagbar drivaxel
- ⑥ Drivenhet
- ⑦ Hastighets/momentanreglage
- ⑧ Säkerhetslås
- ⑨ Sladdförvaring (baktil)

Tillbehör

Eventuellt medföljer inte alla tillbehör som anges nedan din matberedare. Tillbehören beror på vilken modell som köpts. Besök www.kenwoodworld.com för information om hur du köper ett tillbehör som inte inkluderas med din mixer.

10 Mixer i plast (om sådan medföljer)

- a Bladenhet
- b Tätningsringen
- c Bägaren
- d Påfyllningslock
- e Lock

A Standardtillbehör




- ⑪ Knivblad
- ⑫ Degkrok
- ⑬ Emulgeringsskiva
- ⑭ Skivnings/rivningsskiva
- ⑮ Skivnings/rivningsskiva (om sådan medföljer)

B Valfria tillbehör

- ⑯ Citruspress (om sådan medföljer)
- ⑰ Minihackare/kvarn i plast (om sådan medföljer)
- ⑱ Malningskvarn (om sådan medföljer)

Använda matberedaren

Bild ① - ③

- 1 Sätt på den borttagbara drivaxeln på nätenheten.
- 2 Montera skålen så att  på skålen kommer mot  på nätenheten och vrid medurs tills den låses fast .
- 3 Montera en tillsats på skålens drivenhet.
 - Sätt alltid skålen och tillbehöret på matberedaren innan du tillsätter ingredienserna.

- 4 Sätt på locket, och se till att drivaxelns/tillsatsens övre ände kommer in i mitten på locket.
 - **Använd inte locket för att använda matberedaren utan använd alltid på/av-hastighetsreglaget.**
- 5 Sätt i kontakten och välj en hastighet (se diagrammet "Rekommenderad användning").
 - **Matberedaren fungerar inte om skålen eller locket inte är ordentligt fastlåsta. Kontrollera att matarröret och skålens handtag sitter i det högra hörnet på framsidan.**
 - Använd puls-knappen (**P**) för korta stötar. Puls-körningen pågår så länge reglaget är aktiverat.
- 6 Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att ta loss skålen, locket och tillbehören.
 - **Stäng alltid av och koppla ur innan du tar bort locket.**

Viktigt

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






Använda tillbehören

Se diagrammet "Rekommenderad användning" för varje tillbehör.

10A Mixer i plast (om sådan medföljer)

Använda mixern

Bild ④ - ⑥

- 1 Montera tätningssringen på knivsatsen - se till att tätningen är korrekt placerad i spåren.
 - **Läckage kan uppstå om tätningssringen skadas eller sätts på felaktigt.**
- 2 Fatta tag i undersidan på knivsatsen och sätt ner bladen i bägaren- vrid moturs för att låsa. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:
 -  - Ej låst läge
 -  - Låst läge
- 3 Lägg ingredienserna i bägaren.
- 4 Sätt på locket på bägaren och vrid medurs tills det knäpper till. Sätt på påfyllningslocket.
- 5 Placera mixern på drivenheten så att  på mixern kommer mot  på drivenheten och vrid medurs för att låsa .
- **Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt fastlåst.**

Tips och idéer

- 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.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.
- 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.

11 Knivblad

Följ anvisningarna under "Använda matberedaren".

Tips och idéer

- Använd momentanreglaget för grövre konsistens.
- Skär livsmedel som kött, bröd, grönsaker i cirka 2 cm stora kuber.
- Bryt kex i bitar och släpp ner dem i matningsröret medan maskinen går.
- Var noga med att inte arbeta degen för mycket.
- För pajdeg ska matfettet tas direkt ur kylen, skuret i 2 cm tärningar.
- För bästa resultat när du bearbetar kladdiga frukter/ingredienser, t.ex. dadlar, använder du först "Pulsknappen" för att bryta ner ingredienserna och sedan kontinuerlig bearbetning på maxhastighet.

12 Degkrok

Används för jästdegar.

Följ anvisningarna under "Använda matberedaren".

Tips och idéer

- Bearbeta inte längre än 60 sekunder.
- Placera de torra ingredienserna i skålen och addera vätska genom matarröret medan apparaten är igång. Bearbeta tills dess att en jämn, elastisk boll av deg bildas.
- Gör den andra knådningen för hand. Att göra den andra knådningen i skålen är inte att rekommendera, eftersom matberedaren då kan bli ostadig.

13 Emulgeringsskiva

Följ anvisningarna under "Använda matberedaren".

Tips och idéer

- Se till att skålen och vertyget är rena och fria från fett innan du använder dem.
- Majonnäs – Tillsätt ägg och kryddor till skålen och blanda i några sekunder. Håll oljan stadigt men gradvis igenom matarröret medan apparaten är igång.

14 - 15 Skivor

Använda skärskivorna

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

Tips och idéer

- Använd färska ingredienser.
- Skär inte livsmedlen i alltför små bitar. Fyll matarröret ganska fullt på bredden. Detta förhindrar att livsmedel glider sidledes under bearbetningen.
- Om bitarna läggs i upprätt blir de kortare än om de läggs i liggande.
- Det blir alltid lite rester av livsmedel kvar på skivan eller i skålen efter bearbetning.

16 Citruspress (om sådan medföljer)

- a Kon
- b Sil

Använda citruspressen



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

Tips och idéer

- 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 ansamlas sig.

17 Minihackaren/kvarnen (om sådan medföljer)

- Behållare
 - Tättningsring
 - Bladenhet
- Placera ingredienserna i behållaren.
 - Montera tättningsringen på knivsatsen.
 - Vänd knivsatsen upp och ner. Sätt den på behållaren med bladen nedåt.
 - Skruva på knivsatsen på behållaren så hårt det går för hand. Se bilderna på undersidan av knivsatsen, med följande betydelser:
 -  - Ej låst läge
 -  - Låst läge
 - Sätt kvarnen på nätenheten och lås fast genom att vrida medsols.
 - Välj maxhastighet eller använd pulsknappen (P).

Tips och idéer

- Barnmat/ puré - låt tillagad mat svalna till rumstemperatur innan du bereder den i kvarnen.
- Resultatet blir bäst om du använder den stora skålen när du hackar örter.

18 Malningskvarn (om sådan medföljer)

- Kvarnlock
 - Bladenhet för kvarn
- Lägg ingredienserna i bladenheten.
 - Sätt på locket och vrid medurs tills det är fastlåst.
 - Placera kvarnen på nätenheten och vrid medurs tills det är fastlåst.
 - Välj en hastighet eller använd pulsknappen (P).

Tips och idéer

- När du bearbetar kryddor blir resultatet bäst om du inte bearbetar mer än 50 g åt gången i kvarnen.
- Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda kryddor så det är bäst att mala lite åt gången för att behålla smaken.
- När det gäller att få ut maximal smak och frigöra eteriska oljor är det bäst att rosta



hela kryddor innan man malar dem.

- Bearbeta inte hel torkad gurkmeja i kvarnen eftersom den är för hård och kan skada bladen.
- Skär ingefära i små bitar innan du bearbetar den.
- Resultatet blir bäst om du använder den stora skålen när du hackar örter.

Skötsel och rengöring

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

Drivenhet

- Torka av med en fuktig trasa och torka sedan torr. Se till att området omkring låsmekanismen  är fri från matrester.
- Sänk inte ned nätenheten i vatten.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida .

Rengöringsanvisningar - Hänvisa till relevant illustration .

Service och kundtjänst

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



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

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

Rekommenderad användning

Kör inte apparaten längre än de tider som anges nedan utan en viloperiod.




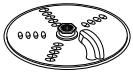



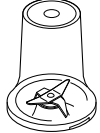
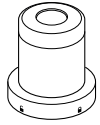
Överskrid inte maxkapaciteterna som står i tabellen nedan.

Att köra kontinuerligt under en längre period kan skada apparaten.

Informationen om bearbetning som anges tjänar endast som riktlinje och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som bearbetas.

Bearbeta inte varma ingredienser

Verktyg/ Tillsats	Funktion			
	Allt-i-ett, kakmix	2	10	1,2 kg total vikt
	Pajdeg - knåda in fett i mjöl Tillsätta vatten till pajdegen	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g mjölvikt
	Hacka fisk och magert kött Patéer och terriner	2	10 - 30	400 g Max magert kött
	Hacka grönsaker	P	5 - 10	100 g - 250 g
	Hacka nötter	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Örter	2	20 - 30	30 g - 50g
	Purée mjuk frukt, tillagad frukt och grönsake	2	10 - 30	500 g
	Mixa i skålen Bearbeta inte heta ingredienser. Överskrid inte den maximala mängd som anges på skålen.			
	Tjocka soppmixer (450 ml vätska till 750 g ingredienser) Kör grönsakerna med 200 ml vatten tills de är finhackade. Tillsätt resten av vattnet och kör tills allt har blandats.	1 - 2 1	30 - 60 5	1,2 liter
	Tunna soppmixer (500 ml vätska till 500 gr ingredienser) Mjök och recept för flytande kost	Börja på 1 och öka till 2	30 - 60 15 - 30	1 liter 500 ml
	Majonnäs	2	60 - 80	4 äggulor
	Vispa grädde (bearbetningstiden kan variera beroende på gräddens fettinnehåll)	1	15 - 20	250 ml
	Jästdeg	2	60	340 g mjölvikt 550 g total vikt

Rekommenderad användning				
Verktyg/ Tillsats	Funktion		 (S)	
 	Rivning och skivning av hårda livsmedel - ost, morötter, potatis och livsmedel med en liknande konsistens	2	-	Fyll aldrig mer än den maxkapacitet på 1,2 l som anges på skålen
	Skivning av mjukare livsmedel - gurka och tomater	1	-	
	Används för att pressa juice från citrus-frukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt)	1	-	-
	Kalla vätskor och drycker (Tillsätt is/frysta ingredienser sist till bägaren)	2	30 - 60	1,2 liter
	Milkshakar/kalla mjölkbaserade blandningar	2	15 - 30	1 liter
	Krossning av is	P	30 - 40	6 isbitar (125 g)
	Kakmix (Tillsätt flytande ingredienser först)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Nötter	2	10 - 30	50 g
	Kaffebönor	2	30	50 g
	Rått kött (nötstek) skuret i 2 centimeters bitar	2	5	100 g
	Bearbetning av kryddor Svartpepparkorn, kardemummafrön, kumminfrön, korianderfrön och fänkålsfrön	2	30 - 60	50 g
	Malning av kaffebönor	2		50 g
	Hacka nötter	P	-	50 g
	Bereda vitlöksklyftor, färsk chili och färsk ingefära	P	-	30 g
	Färsk kokosnöt	2/P	30 - 60	40 g

Problemsökning		
Problem	Orsak	Lösning
Matberedaren fungerar inte	Ingen ström Skålen har inte satts på på nätenheten på rätt sätt. Skålens lock är inte låst på rätt sätt.	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen. Kontrollera att skålen sitter rätt och att handtaget sitter mot det högra hörnet på framsidan. Kontrollera att locket låser korrekt i handtagsområdet. Matberedaren fungerar inte om skålen och locket sätts på felaktigt. Om inget av ovanstående gäller ska du kontrollera säkringen/strömbrytaren i hemmet.
	Den borttagbara drivaxeln ⑤ är inte monterad på drivenheten.	Montera den borttagbara drivaxeln ⑤ på drivenheten innan du monterar skålen. Skålens redskap och tillbehör kommer inte att fungera om drivaxeln inte är monterad.
Mixern/ kvarnen startar inte	Mixern/ kvarnen är inte låst på rätt sätt. Mixern/ kvarnen är inte korrekt monterad.	Mixern/kvarnen startar inte om den inte är korrekt fastlåst. Kontrollera att knivsatsen är tillräckligt hårt påskruvad i bägaren/behållaren.
Mixern stannar under beredningen	Mixern är överbelastad/ maximal kapacitet har överskridits. Locket är inte låst.	Kontrollera maxkapaciteterna som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter. Kontrollera att locket låsts ordentligt.
Mixer eller multikvarn läcker från basen av bladenheten.	Tätningssringen saknas. Tätningssringen sitter inte rätt. Tätningssringen skadad.	Se till att tätningssringen sitter rätt och att den inte är skadad. Se "Service och kundtjänst" om du behöver en ny tätningssring.
Enheten instabil/stora vibrationer och rörelser.	Kladdiga frukter/ ingredienser, t.ex. dadlar, bearbetas. Vald hastighet är för låg.	För bästa resultat använd först "Pulskanppen" för att bryta ner ingredienserna och sedan kontinuerlig bearbetning på maxhastighet.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska	Se tipsen i motsvarande avsnitt "Använda tillsatserna". 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.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- **Du må IKKE ta på de skarpe bladene.** Bladene og platene er veldig skarpe. **Hold alltid i fingergrepet øverst, unna skjærekanten, ved håndtering av de skarpe knivene, tømning av bollen og under rengjøring.**
- **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- **Vær forsiktig når du heller varm væske i kjøkkenmaskinen eller blenderen – den kan bli slynget ut av apparatet ved plutselig dampdannelse.**
- Ikke gå fra apparatet mens det er i bruk.
- Ikke overskrid maksimal kapasitet som beskrevet i tabell over anbefalt bruk.
- **Ikke bruk apparatet lenger enn de angitte tidene uten hvileperioder. Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.**

Funksjon/tilbehør	Maksimum behandlingstid	Hvileperiode mellom hver behandling
Hurtigmikser	60 sek	Koble fra apparatet og la det kjøle seg ned i 15 minutter
Tunge blandinger i bollen (f.eks. deig)	60 sek	
Minihakkeren/kvernen	30 sek	
Malekvern	60 sek	

- Ikke løft eller bær prosessoren i håndtaket. Det kan knekke og føre til skader.
- Ta alltid ut kniven før du tømmer bollen.
- Hold hender og verktøy unna prosessorbollen og mikserglasset mens strømmen er koblet til. Bruk slikkepott eller annet redskap for å skyve ned maten.
- Slå alltid av apparatet og trekk ut stikkontakten når den står uten oppsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i matetrakten. Du må alltid bruke stapperen som følger med.
- **Ikke fest knivenheten til motordelen uten at mikserglasset eller kvernbeholder/lokk sitter på.**

- **FORSIKTIG:** Før du fjerner lokket fra bollen, hurtigmikseren eller kvernen fra strømenheten:
 - slå av maskinen;
 - vent til tilbehøret/knivbladene har stoppet helt opp;
 - vær forsiktig så du ikke skrur løs mikserglasset eller minihakker-/kvernbeholderen fra bladet.
- Start aldri maskinen ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.
- **Dette apparatet blir ødelagt og kan føre til skader hvis låsemekanismen blir utsatt for stort press.**
- Bruk kun originalt tilbehør.
- 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.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Feil bruk av processoren, hurtigmikseren eller kvernen kan føre til personskader.
- Maks. hastighet avhenger av minikutter/kverntilbehøret. Det er dette som trekker mest kraft – andre tilbehør kan trekke mindre kraft.

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 hurtigmikseren når den er tom.
- Smoothie-oppskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.

Kverntilbehør

- Du må aldri sette knivenheten på strømenheten uten at begeret/lokket er satt på.
- Du må aldri skru av begeret/lokket mens kvernen er satt på apparatet.

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

Minihakkeren/kvernen

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


Malekvern

- Du må ikke behandle tørket gurkemeierot. Den er for hard og kan skade bladene.

Skjære/rive skive

- Skivene er veldig skarpe; behandle dem forsiktig når du monterer, fjerner og rengjør dem.
- **Hold alltid i fingergrepet, vekk fra skjærekanten ved håndtering av de skarpe knivbladene, tømning av bollen og ved rengjøring.**
- Ikke bruk fingrene til å skyve maten ned i materøret. Bruk kun stapperen som følger med.
- Slå av og vent til skiven har stoppet helt før du fjerner lokket.

Rengjøring

- Tørk av strømenheten med en fuktig klut, tørk den deretter. Forsikre deg om at det sammenlåste området  er fritt for matrester.
- Ikke senk strømenheten eller knivbladmonteringene ned i vann.
- Bollen, lokket, skyveren og alle redskapene/verktøyene, bortsett fra knivbladmonteringene, kan vaskes både for hand og i oppvaskmaskin.
- Knivenheten børstes ren og skylles under rennende vann.

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

Deler

Foodprocessor

- ① Stapper
- ② Matetrakt
- ③ Lokk
- ④ Bolle
- ⑤ Avtagbar drivaksel
- ⑥ Strømenhet
- ⑦ Hastighetskontroll/pulsfunksjon
- ⑧ Sikkerhetslåser
- ⑨ Ledningsvikler (bak)

Ekstraustyr

Det er ikke sikkert at alt tilbehøret som står oppført, følger med matprocessoren din. Tilbehøret avhenger av modellen. Gå inn på www.kenwoodworld.com for informasjon om hvordan du kjøper tilbehør som ikke følger med i pakken.

10 Plastblender (hvis den medfølger)

- a Knivenhet
- b Tetningsring
- c Mikserglass
- d Fyllhet
- e Lokk

A Standardtilbehør




- ⑪ Knivblad
- ⑫ Deigkrok
- ⑬ Emulsifiseringsskive
- ⑭ Skjære-/riveplate
- ⑮ Skjære-/riveplate (hvis den medfølger)

B Valgfritt tilbehør

- ⑯ Sitruspresse (hvis den medfølger)
- ⑰ Minihakker/kvern av plast (hvis den medfølger)
- ⑱ Malekvern (hvis den medfølger)

Bruk av foodprocessoren

Illustrasjon 1 - 3

- 1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten.
- 2 Sett deretter på bollen ved å sette  på bollen på linje med  på strømenheten og vri med klokken til den låses på plass .
- 3 Sett på et tilbehør over bollens drivaksel.
 - Sett alltid bollen og tilbehøret på plass på processoren før du legger til ingredienser.
- 4 Fest lokket og sørg for at toppen av drivakselen/verktøyet festes i midten av

lokket.

- **Ikke bruk lokket til å styre prosessoren, men bruk alltid av/på-hastighetskontrollen.**
- 5 Sett inn støpselet, slå på og velg hastighet. (Se tabell over anbefalt bruk).
 - **Processoren fungerer ikke hvis bollen eller lokket ikke er låst korrekt på plass i sikkerhetslåsen. Sjekk at mattrakten og bollehåndtaket sitter foran til høyre.**
 - Bruk pulsfunksjonen (P) til korte støt. Pulsfunksjonen fungerer så lenge kontrollen holdes på plass.
 - 6 Følg trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge når du skal ta av lokket, tilbehøret og bollen.
 - **Slå alltid av apparatet og trekk ut støpselet før du fjerner lokket.**

Viktig

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






Bruk av tilbehøret

Se tabell over anbefalt bruk for hvert tilbehør.

10 Plastblender (hvis den medfølger)

Bruk av Plastblender

Illustrasjon 4 - 6

- 1 Sett tetningsringen inn i knivenheten - pass på at ringen sitter på plass i fordypningen.
 - **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**
- 2 Hold undersiden av knivenheten og sett knivbladene inn i mikserglasset. Vri mot klokken til de sitter på plass. Se illustrasjonen på undersiden av knivenheten:
 -  - Ulåst posisjon
 -  - Låst posisjon
- 3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 4 Sett lokket på mikserglasset og vri med klokken til det klikker på plass. Sett på fyllhetten.
- 5 Plasser hurtigmikseren på strømenheten, plasser  på hurtigmikseren på linje med  på strømenheten og vri med klokken for å låse .
- **Apparatet fungerer ikke hvis blenderen ikke er satt korrekt inn i sikkerhetslåsen.**

Råd og tips

- Når du lager majones, legger du alle ingrediensene unntatt oljen i hurtigmikseren. Ta av fyllhetten. 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.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Når du skal blande tørre ingredienser, skjærer du dem i biter, fjerner fyllhetten og mens apparatet kjører, legger du i én og én bit. Hold hånden over åpningen. For best resultat tømmer du den jevnlig.

11 Knivblad

Knivbladet er det mest allsidige av alt tilbehøret. Følg veiledningen under «Bruk av foodprocessoren».

Råd og tips

- Bruk pulskontrollen for en grovere konsistens.
- Skjær matvarer som kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på ca. 2 cm.
- Kjeks kan brytes i biter og tilsettes i matetrakten mens maskinen kjører.
- Pass på å ikke overbehandle dem.
- Når du lager bakverk bruker du fett rett fra kjøleskapet som er skåret i terninger på 2 cm.
- For best mulig resultat ved behandling av klissete frukt/ingredienser slik som dadler, bruk "Pulsring" først for å bryte opp ingrediensene og deretter fortsett med å behandle på maksimal hastighet.

12 Deigredskap

Bruk til gjærdeigblandinger.

Følg veiledningen under «Bruk av foodprocessoren».

Råd og tips

- Ikke behandle matvarene lenger enn 60 sekunder.
- Ha de tørre ingrediensene i bollen og hell væsken ned i matetrakten mens apparatet kjører. Kjør til ingrediensene danner en jevn, elastisk deigball.
- Elte på nytt for hånd. Det anbefales ikke at du elter på nytt i bollen siden det kan føre til at prosessoren blir ustabil.

13 Emulsifiseringskive

Følg veiledningen under «Bruk av foodprocessoren».

Råd og tips

- Pass på at bollen og redskapet er rene og fettfrie før bruk.
- Majones - tilsett egg og krydder i bollen og miks noen sekunder. Mens maskinen kjører, tilsetter du gradvis oljen i materøret i en jevn strøm.

14 - 15 Plater

Bruk av skjæreplatene

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

Råd og tips

- Bruk ferske ingredienser
- Ikke skjær matvarene i for små biter. Fyll matetrakten rimelig full i bredden. Det forhindrer at matvarene sklir sidelengs under behandlingen.
- Mat som er plassert stående kommer ut kortere enn mat som er plassert liggende.
- Det kommer alltid til å ligge igjen litt rester på skiven eller i bollen etter behandlingen.

16 Sitruspresse (hvis den medfølger)

- a Presse
- b Sil

Bruk av sitruspressen



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

Råd og tips

- 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.

17 Minihakkeren/kvernen (hvis den medfølger)

- a Beholder
- b Tetningsring
- c Knivenhet

- 1 Legg ingrediensene i begeret.
- 2 Sett tetningsringen inn i knivenheten.
- 3 Snu knivenheten opp ned. Senk den ned i begeret med knivbladene ned.
- 4 Skru fast knivenheten i begeret til den sitter stramt. Se illustrasjonene på undersiden av knivenheten:
 - Ulåst posisjon
 - Låst posisjon
- 5 Plasser kvernen på motordelen og vri med klokken for å låse den på plass.
- 6 Velg maksimal hastighet eller bruk pulsring (P).

Råd og tips

- Barnemat/mos: la varm mat kjøle seg ned til romtemperatur før du behandler den i kvernen.
- Du får best resultat hvis du bruker hovedbollen til hakking av urter.

18 Malekvern (hvis den medfølger)

- a Kvernlokk
- b Knivenhet for kvern

Bruk av malekvernen

- 1 Ha i ingrediensene i knivenheten.
- 2 Sett på lokket og vri det med klokken for å låse det på plass.
- 3 Sett kvernen på strømenheten og vri med klokken for å låse den på plass.
- 4 Velg en hastighet eller bruk pulsfunksjonen (P).

Råd og tips

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

Rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- **Vær forsiktig når du håndterer knivbladet og skjæreplatene – de er ekstremt skarpe.**
- Enkelte ingredienser kan føre til misfarging av plastmaterialet. Dette er helt normalt og skader ikke platen. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet i vegetabilsk olje.

Motordelen

- Tørk over med en fuktig klut og la tørke. Pass på at det ikke sitter igjen matrester i festet **⑧**.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på motordelen **⑨**.

Rengjøringsveiledning – se relevant illustrasjon **19**.

Tabell over anbefalt bruk





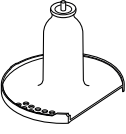
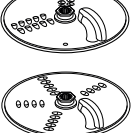

Ikke bruk apparatet lengre enn de angitte tidene uten hvileperioder.

Ikke fyll over maksimumskapasiteten oppgitt i tabellen nedenfor.





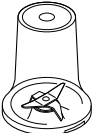
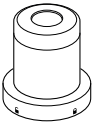
Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.

Bruksinformasjonen som oppgis er bare veiledende og vil variere ut fra oppskrift og ingrediensene som behandles.

Du må ikke mikse varme ingredienser

Verktøy/ tilbehør	Funksjon		 (Sek)		
	Alt-i-ett-kakemiks	2	10	1,2 kg total vekt	
	Butterdeig – smuldre smør i mel Tilføyning av vann for å kombinere ingredienser i butterdeig	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g melvekt	
	Skjære opp fisk og magert kjøtt Posteier og terriner	2	10 - 30	400 g maks magert storfekjøtt	
	Skjære opp grønnsaker	P	5 - 10	100 g - 250 g	
	Hakke nøtter	2	30 - 60	100 g - 200 g	
	Urter	2	20 - 30	30 g - 50 g	
	Mose myk frukt, kokt frukt og grønnsaker	2	10 - 30	500 g	
	Miksing i bollen Du må ikke behandle varme ingredienser. Du må ikke ha i ingredienser til høyere opp enn maks.-merket på bollen.				
	Tykke suppeblandinger (450 ml væske til 750 g ingredienser) Behandle grønnsaker med 200 ml vann til de er finhakket. Ha i resten av vannet og kjør til det er blandet inn.	1 - 2 1	30 - 60 5	1,2 liter	
	Tynne suppeblandinger (500 ml væske til 500 g ingredienser) Melke- og væskeoppskrifter	Start på 1 og øk til 2	30 - 60 15 - 30	1 liter 500 ml	
Majones	2		60 - 80	4 eggeplommer	
	Pisket krem (Behandlingstidene kan variere ut fra fettinnholdet i fløten)	1	15 - 20	250 ml	
	Gjærdeig	2	60	340 g melvekt 550 g total vekt	
	Kutte og rive faste matvarer – ost, gulrøtter, poteter og matvarer med lignende tekstur	2	-	Ikke fyll over maksmerket på bollen - 1,2 liter	
	Kutte mykere matvarer – agurk og tomater	1	-		
	Bruk til å klemme saft fra sitrusfrukter, f.eks. appelsiner, sitroner og grapefrukt.	1	-	-	

Tabell over anbefalt bruk

Verktøy/ tilbehør	Funksjon		 (Sek)	
	Kalde væsker og drikkevarer (Tilsett isbiter/frosne ingredienser i glasset til slutt)	2	30 - 60	1,2 liter
	Milkshaker eller blandinger med kald melk	2	15 - 30	1 liter
	Isknusing	P	30 - 40	6 isbiter (125 g)
	Røre (Tilsett flytende ingredienser først)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Nøtter	2	10 - 30	50 g
	Kaffebønner	2	30	50 g
	Rått kjøtt (storfefliff) skåret i terninger på 2 cm	2	5	100 g
	Behandling av krydder Svarte pepperkorn, kardemommefrø, spisskummenfrø, korianderfrø og fenikkelfrø	2	30 - 60	50 g
	Male kaffebønner	2		50 g
	Hakke nøtter	P	-	50 g
	Prosessere hvitløkkløfter, fersk chili og fersk ingefærrot	P	-	30 g
	Fersk kokosnøtt	2/P	30 - 60	40 g

Service og kundetjeneste

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



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

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.

Feilsøkingeveiledning		
Problem	Årsak	Løsning
Prosessoren fungerer ikke.	Ikke strøm. Bollen er ikke festet riktig til strømenheten. Bollelokket er ikke låst riktig.	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten. Sjekk at bollen sitter riktig på og at håndtaket sitter foran til høyre. Kontroller at lokklåsen er riktig plassert i håndtaksområdet. Prosessoren vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket sitter som de skal. Hvis det ikke er noe av ovennevnte, kontrollerer du sikringene/strømbryteren i huset.
	Avtagbar drivaksel ⑤ er ikke koblet til strømenhet.	Monter den avtagbare drivakselen ⑤ på strømenheten før du monterer bollen. Bolleredskapet og tilbehør vil ikke fungere, med mindre drivakselen er montert.
Hurtigmikseren eller kvernen kjører ikke.	Hurtigmikseren eller kvernen er ikke låst korrekt på plass. Hurtigmikseren eller kvernen er ikke montert korrekt.	Hurtigmikseren eller kvernen fungerer ikke hvis de ikke er satt riktig på i sikkerhetlåsen. Sjekk at knivenheten er strammet helt til i mikserglasset/begeret.
Prosessoren stanser midt i prosessen.	Prosessoren er overfylt / maksimal kapasitet overskredet. Lokket er låst opp.	Sjekk maksimalkapasiteten som står oppført i tabellen for anbefalt bruk. Kontroller at lokket er riktig låst.
Hurtigmikseren eller multikvernen lekker fra knivenhetsbasen.	Tetningsringen er ikke satt på. Tetningsringen er feil satt på. Tetningsringen er skadet.	Sjekk at tetningsringen er satt riktig på og ikke er skadet. Hvis du trenger en ny tetningsring, se Service og kundetjeneste.
Enheten er ustabil/tunge vibrasjoner og bevegelse.	Klissete frukt/ingredienser slik som dadler behandles. For lav hastighet valgt.	For best mulig resultat, bruk "Pulsering" først for å bryte opp ingrediensene og deretter fortsett med å behandle på maksimal hastighet.
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig.	Se tipsene i den relevante delen under «Bruk av tilbehøret». Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	

Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

Turvallisuus


- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- **ÄLÄ koske teräviin teriin.** Terät ja levyt ovat hyvin teräviä. **Kun käsittelet leikkuuteriä, tyhjennät kulhon tai puhdistat, tartu aina yläosaan kauas itse terästä.**
- **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä yleiskoneeseen tai tehosekoittimeen, sillä sitä voi roiskua ulos äkillisen höyrystymisen vuoksi.**
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä ylitä käyttösuositustaulukossa mainittuja enimmäistehoja.
- **Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan verran ilman taukoa. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.**

Toiminto/lisälaite	Pisin yhtäjaksoinen käyttöaika	Tauon pituus käyttöjaksojen välillä
Tehosekoitin	60 sekuntia	Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia.
Raskaat seokset kulhossa (esim. taikina)	60 sekuntia	
Monitoimimyllyn	30 sekuntia	
Jauhatusmylly	60 sekuntia	

- Älä nosta tai kanna yleiskonetta kahvasta. Muutoin kahva voi särkyä, jolloin voi aiheutua onnettomuus.
- Irrota leikkuuterä aina ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa yleiskoneen kulhosta ja tehosekoittimen astiasta, kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa. Jos ruokaa täytyy painaa alaspäin, käytä lastan kaltaista tarkoitukseen soveltuvaa työvälinettä.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtapistoke pistorasiasta ennen laitteen jättämistä ilman valvontaa sekä ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppiloon sormien avulla. Käytä aina mukana toimitettua paininta.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos kannu tai myllyn astia/kansi ei ole paikallaan.**

- HUOMIO: Ennen kannen poistamista kulhosta tai tehosekoittimen tai myllyn irrottamista moottoriyksiköstä
 - kytke virta pois;
 - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
 - älä irrota tehosekoittimen astiaa tai pienoisleikkuri teristä.
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- **Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.**
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- 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.
- 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, tehosekoittimen tai pienoisleikkurin väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Suurin kuormitus määräytyy pienoisleikkurin/myllyn mukaan, koska se kuluttaa eniten virtaa. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

Tehosekoitin

-  **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.
- Valmistaussasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä ainesosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.

Myllyn kiinnittäminen

- Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos astia tai kansi ei ole paikallaan.
- Älä irrota astiaa tai kantta, jos laitteeseen on kiinnitetty mylly.

- Älä koske teräviin teriin. Pidä teräyksikkö poissa lasten ulottuvilta.
- Älä poista myllyä, ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Laite ei toimi, jos mylly ei ole kunnolla paikoillaan.
- Älä käsittele kuumia ainesosia myllyssä. Anna niiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen käsittelemistä.

Monitoimimyllyn

- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.

Jauhatusmylly

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

Viipalointi/raastinterä

- Terät ovat hyvin teräviä; käsittele niitä varovasti, kun asennat, poistat ja puhdistat niitä.
- **Kun käsittelet leikkuuteriä, tyhjennät kulhon tai puhdistat, tartu aina tarttuma-alueelle kauas itse terästä.**
- Älä koskaan paina hienonnettavia ruoka-aineita sormin syvemmälle syöttöputkeen. Käytä vain mukana toimitettua paininta.
- Ennen kannen poistamista katkaise virta ja odota, että levy on pysähtynyt kokonaan.

Puhdistaminen

- Pyyhi tehoyksikkö kostealla kankaalla ja kuivaa se sen jälkeen. Varmista, että kiinnitysalueella 8 ei ole ruoan jätteitä ⑧.
- Älä upota tehoyksikköä tai teriä veteen.
- Kulho, kansi, painin ja kaikki lisävarusteet/työkalut teriä lukuun ottamatta voidaan pestä sekä käsin että astianpesukoneessa.
- Teräasetelmat on harjattava puhtaiksi ja huuhdeltava juoksevalla vedellä.

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 suojuksien on heitettävä pois, sillä niiden tehtävä on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen ajan.
- 2 Pese osat hoitaminen ja puhdistaminen -kohdassa kuvatulla tavalla.

Selite

Yleiskone

- ① Syöttöpainike
- ② Syöttösuppilo
- ③ Kanssi
- ④ Kulho
- ⑤ Irrotettava kayttoakseli
- ⑥ Virtayksikkö
- ⑦ Nopeuskytkin ja sykäyspainike
- ⑧ Turvalukitukset
- ⑨ Virtajohdon lokero (takana)

Lisävälineet

Yleiskoneesi mukana ei ehkä ole toimitettu kaikkia alla lueteltuja varusteita. Varusteet vaihtelevat mallin mukaan. Osoitteessa www.kenwoodworld.com kerrotaan toimitukseen sisällyttömien varusteiden ostamisesta.

10 Muovinen tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

- a Terä
- b Tiivisterengas
- c Kannu
- d Täyttökansi
- e Kanssi

A V\akiovarusteet




- ⑪ Hienonusterä
- ⑫ Taikinasekoitin
- ⑬ Soseuttamislevy
- ⑭ Viipalointi/raastinterä
- ⑮ Viipalointi/raastinterä (jos sisältyy toimitukseen)

B Lisävarusteet

- ⑯ Sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)
- ⑰ Monitoimimylly muovia (jos sisältyy toimitukseen)
- ⑱ Jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)

Yleiskoneen käyttö

Kuva ① - ③

- 1 Kiinnitä irrotettava kayttoakseli moottoriosaan.
- 2 Aseta kulho paikalleen kohdistamalla sen kohta  moottoriosan kohtaan . Käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu .
- 3 Kiinnitä laite kulhon akselin päälle.
 - Aseta kulho ja varuste aina paikoilleen yleiskoneeseen ennen aineosien lisäämistä.
- 4 Aseta kanssi paikoilleen. Varmista, että käyttöakselin/välineen yläosa tulee kannen keskelle.

- **Älä ohjaa yleiskonetta kannen avulla. Käytä aina nopeudensäädintä.**
- 5 Aseta pistoke pistorasiaan, käynnistä laite ja valitse nopeus. (Lisätietoja on käyttösuosituskäännöksessä.)
- **Yleiskone ei toimi, jos kulho tai kanssi ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella.**
- Saat aikaan lyhyitä sykäyksiä käyttämällä (P)-toimintoa. Sykäys toimii pitäessäsi säädintä paikoillaan.
- 6 Kanssi, työvälineet ja kulho irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.
- **Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kannen irrottamista.**

Tärkeää

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






Varusteiden käyttö

Katso käyttösuositustaulukosta lisätietoja varusteiden käyttämisestä.

10 Muovinen tehosekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

Tehosekoittimen käyttö

Kuva ④ - ⑥

- 1 Sovita tiivisterengas teräasetelmaan. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**
- 2 Tartu teräasetelman pohjaan ja aseta terät astiaan. Kiinnitä kääntämällä vastapäivään. Lisätietoja on teräasetelman pohjassa:
 -  - Avatussa asennossa
 -  - Suljetussa asennossa
- 3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Sovita kanssi astiaan ja lukitse käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa. Kiinnitä täyttökansi paikoilleen.
- 5 Kiinnitä tehosekoitin moottoriyksikköön. Kohdistaa sen kohta  moottoriosan kohtaan . Käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu .
- **Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.**

Vihjeitä ja neuvoja

- 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 pateetaikat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.
- Mausteiden käsittelyä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Voit sekoittaa kuivat paloitetut ainekset poistamalla syöttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä. Pidä kätesi aukon päällä. Tyhjännä säännöllisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.

11 Hienonnusterä

Noudata monitoimikoneen Käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

Vihjeitä ja neuvoja

- Jos haluat karkeamman koostumuksen, käytä sykäystoimintoa.
- Leikkaa esimerkiksi liha, leipä ja vihannekset noin 2 cm kokoisiksi kuutioiksi.
- Keksit on murennettava ja lisättävä syöttöputkeen, kun laite on toiminnassa.
- Varo käsittelemästä ruoka-aineita liikaa.
- Kun valmistat leivonnaisia, kuutioi kovettunut rasva ensin 2 cm:n kuutioiksi.
- Parhaat tulokset saat, kun tahmeita hedelmiä/ainesosia kuten taateleita käsitellessäsi ensin rikot ainesosat "Sykäys"-toimintoa käyttämällä ja jatkat sen jälkeen käsittelyä suurimmalla nopeudella.

12 Taikinan sekoitin

Käytetään leivottaessa hiivataikinoita.

Noudata monitoimikoneen Käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

Vihjeitä ja neuvoja

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

13 Soseuttamislevy

Noudata monitoimikoneen Käyttö -kohdassa annettuja ohjeita.

Vihjeitä ja neuvoja

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

- Majoneesi: Laita kananmuna ja mausteet kulhoon. Sekoita muutaman sekunnin ajan. Kun laite on toiminnassa, lisää öljy hitaasti ja vähitellen syöttöputken avulla.

14 - 15 Levyt

Viipalointiterien käyttäminen

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

Vihjeitä ja neuvoja

- Käytä tuoreita raaka-aineita.
- Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä syöttöputki melko täyteen, jotta ainekset eivät liiku sivusuunnassa.
- Pystysuunnassa asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa asetetut.
- Levyyn tai kulhoon jää aina hieman tähteitä.

16 Sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)

- a Kartio
- b Siivilä

Sitruspusertimen käyttäminen

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

Vihjeitä ja neuvoja

- 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, tyhjännä siivilä välillä, jotta hedelmäliha ja siemenet eivät tuki sitä.

17 Monitoimimyllyn (jos sisältyy toimitukseen)

- a Astia
b Tiivisterengas
c Teräyksikkö
- Laita aineosat astiaan.
 - Kiinnitä tiivisterengas teräasetelmaan.
 - Käännä teräasetelma ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin.
 - Kierrä teräasetelma astiaan ja kiristä sormin. Lisätietoja on teräasetelman pohjassa:
🔒 - Avatussa asennossa
🔒 - Lukitussa asennossa
 - Aseta mylly moottoriyksikköön. Lukitse se paikalleen kääntämällä myötöpäivään.
 - Valitse suurin nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

Vihjeitä ja neuvoja

- Vauvanruoka tai sooseit: anna keitetyn ruoan jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sen laittamista pienoisleikkuriin.
- Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää kulhoa, kun yrtejä hienonnetaan.

18 Jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)

- a Myllyn kansi
b Jauhatusmyllyn teräasetelma

Jauhatusmyllyn käyttäminen

- Aseta ainesosat teräasetelmaan.
- Aseta kansi paikalleen. Lukitse kääntämällä myötöpäivään.
- Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötöpäivään.
- Valitse nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

Vihjeitä ja neuvoja

- Mausteita hienonnettaessa on suositeltavaa hienontaa myllyssä korkeintaan 50 grammaa kerrallaan.
- Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten hienonna niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.
- Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Älä käsittele kuivattua kurkumajuurta tässä myllyssä, sillä se on liian kovaa ja voi vahingoittaa teriä.

- Pilko inkivääri ja kookos pieniksi paloiksi ennen hienontamista.
- Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää kulhoa, kun yrtejä hienonnetaan.

Hoitaminen ja puhdistaminen

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

Virtayksikkö

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa. Varmista, ettei liitännän alueella ⑧ ole ruokajäämiä.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön ⑨ takana.

Puhdistusohjeet: Katso lisätietoja alla näkyvästä kuvasta 19.

Huolto ja asiakaspalvelu

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

Käyttösuositustaulukko




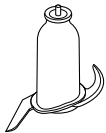
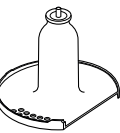

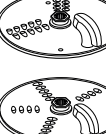

Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan verran ilman taukoa.

Älä ylitä seuraavassa taulukossa ilmoitettuja enimmäismääriä.






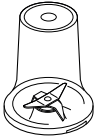
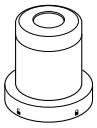
Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.

Käsitteilytiedot ovat vain suosituksia. Tarkka nopeus määräytyy ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.

Älä käsittele kuumia ainesosia.

Väline/ lisälaite	Toiminta		 (Sekuntia)		
	Valmiit leivontaseokset	2	10	1,2 kg Kokonaispaino	
	Taikina: rasvan hierominen jauhojen sekaan Veden lisääminen murotaikinaainesten yhdistämiseksi	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g Jauhojen paino	
	Vähärasvaisen lihan tai kalan hienontaminen Pateet ja terriinit	2	10 - 30	400g rasvatonta naudanlihaa	
	Vihannesten pilkkominen	P	5 - 10	100 g - 250 g	
	Pähkinöiden hienontaminen	2	30 - 60	100 g - 200 g	
	Yrtit	2	20 - 30	30 g - 50 g	
	Pehmeiden tai keitettyjen hedelmien ja vihannesten soseuttamine	2	10 - 30	500 g	
	Sekoittaminen kulhossa Älä käsittele kuumia ainesosia. Älä ylitä kulhoon merkittyä suurimman määrän merkkiä.				
		Paksut keitot (450 ml nestettä ja 750 g kuivia aineita) Käsittele vihanneksia 200 millilitrassa vettä, kunnes ne on hienonnettu. Lisää loppu vesi.	1 - 2	30 - 60	1,2 litraa
		Ohuet keitot (5 dl nestettä ja 500 g ainesosia)	Aloita nopeudella 1, ja nosta nopeus tasolle 2.	5	1 litra
Milk and liquid recipes		15 - 30		500 ml	
	Majoneesi	2	60 - 80	4 munankeltuista	
	Kerman vaahdottaminen (Aika voi vaihdella kerman rasvapitoisuuden mukaan.)	1	15 - 20	250 ml	
	Hiivataikinat	2	60	340 g rasvatonta naudanlihaa 550 g Kokonaispaino	
	Juuston, porkkanoiden, perunoiden ja koostumukseltaan vastaavien ruoka-aineiden raastaminen ja viipaloiminen	2	-	Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää (1,2 litraa).	
	Kurkun ja tomaattien kaltaisten pehmeiden kasvien viipaloiminen	1	-		

Käyttösuositustaulukko

Väline/ lisälaiter	Toiminta		 (Sekuntia)	
	Mehun pusertamiseen sitrushedelmistä, kuten appelsiineista, sitruunoista, greipeistä ja limeteistä.	1	-	
	Kylmät nesteet ja juomat (Lisää jääkuutiot tai jäiset ainekset sekoitusastiaan viimeisinä.)	2	30 - 60	1,2 litraa
	Pirtelöt ja kylmät maitopohjaiset seokset	2	15 - 30	1 litra
	Jään murskaaminen	P	30 - 40	6 jääpalaa (125 g)
	Taikinan sekoittaminen (lisää nestemäiset ainekset ensin)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litra
	Pähkinät	2	10 - 30	50 g
	Kahvinpavut	2	30	50 g
	Kypsentämätön liha (naudanpaisti) leikatuna 2 cm:n kuutioiksi	2	5	100 g
	Mausteiden käsitteleminen Mustapippurit sekä kardemumman, kuminan, korianterin tai fenkolin siemenet	2	30 - 60	50 g
	Kahvipapujen jauhaaminen	2		50 g
	Pähkinöiden hienontaminen	P	-	50 g
	Valkosipulinkynsien, tuoreiden chilien ja inkiväärinjuuren käsitteleminen	P	-	30 g
	Tuore kookos	2/P	30 - 60	40 g

Ongelmanratkaisuohteja		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Yleiskone ei toimi.	Ei virtaa. Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla. Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että yleiskoneen virtajohto on seinän pistorasiassa. Tarkista, että kulho on kunnolla paikoillaan ja että kahva osoittaa kohti oikeaa etukulmaa. Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella. Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan. Jos nämä tarkistukset eivät auta, tarkista kodin sulake.
	Irrotettava käyttöakseli ⑤ irrotettuna moottoriosasta.	Kiinnitä Irrotettava käyttöakseli ⑤ moottoriosaan en-nen kulhon kiinnitystä. Kulhon lisälaitteet ja varusteet eivät toimi, jos käyttöakselia ei ole kiinnitetty paikalleen.
Tehosekoitin tai monitoimimylly ei toimi.	Tehosekoitin tai pienoisleikkuri ei ole kunnolla paikoillaan. Tehosekoitinta tai pienoisleikkuria ei ole koottu oikein.	Tehosekoitin tai pienoisleikkuri ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty kannuun tai astiaan tiukasti.
Yleiskone pysähtyy kesken kaiken.	Yleiskone on ylikuormitettu tai suurin kapasiteetti on ylitetty. Kansi on auki.	Tarkista suurimmat kapasiteetit käyttösuositustaulukko Tarkista, että kansi on kunnolla paikoillaan.
Tehosekoitin tai monitoimimylly vuotaa teräasetelman juuresta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Yksikkö epävaka/voimakas värinä ja liike.	Käsittelään tahmeita ainesosia kuten taateleita. Valittu nopeus liian alhainen.	Parhaat tulokset saat, kun ensin rikot ainesosat "Sykäys"-toimintoa käyttämällä ja jatkat sen jälkeen käsittelyä suurimmalla nopeudella.
Välineet/osat toimivat heikosti.	Lue varusteiden Käyttö kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- **Keskin bıçaklara DOKUNMAYIN.** Bıçaklar ve diskler çok keskindir, dikkatli tutun. **Keskin bıçakları tutarken, kaseyi boşaltırken ve temizleme sırasında kesici kenardan uzak durarak tepesinden parmak uçlarınızla tutun.**
- **Sıcak malzemeleri İŞLEMİYİN.**
- **Mutfak robotuna ya da blendere sıcak sıvı dökerken dikkatli olun, ani buhar oluşumu sebebiyle dışarı sıçrayabilir.**
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Önerilen kullanım tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- **Cihazınızı aşağıda belirtilen süreleri aşacak şekilde aralıksız olarak çalıştırmayın. Uzun süre boyunca sürekli olarak çalışma cihazınıza zarar verebilir.**

Fonksiyon / Ek	Azami Çalışma Süresi	İşlemler arasında dinlendirme süresi
Blender	60 saniye	Cihazın fişini çekin ve 15 dakika boyunca soğumasını bekleyin
Kasedeki yoğun karışımlar (örn. Hamur)	60 saniye	
Mini doğrayıcı/Öğütücüyü	30 saniye	
Öğütücü	60 saniye	

- Robotu elinizle kaldırmayın veya taşımayın - elle tutmak yaralanmaya neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Güç kaynağına bağlıken ellerinizi ve malzemeleri robot kasesinden ve mikser kabından uzak tutun. Yiyeceklerin içeri itilmesi gerekiyorsa, spatula gibi uygun bir alet kullanın.
- Başiboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden veya temizlemeden önce daima cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Her zaman sağlanan iticiyi kullanın.
- **Kap ya da öğütücü şişesi/kapağı takılı değilken, bıçak tertibatını asla güç ünitesine takmayın.**
- **DİKKAT:** Kapağı kaseden; blender veya öğütücüyü güç ünitesinden çıkarmadan önce:
 - cihazı kapatın;
 - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;

- blender kabını, mini doğrayıcı/öğütücü şişesini kabını bıçak tertibatından sökmemeye dikkat edin.
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilitleme mekanizması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- Asla onaylanmamış parçalar kullanmayın.
- 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.
- 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 hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Mutfak robotunun, blender veya öğütücünün hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Maksimum nominal değer, en büyük yükü çeken mini doğrayıcı/öğütücü eklentisine göre. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.

Blender

- **⊗ 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.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.

Öğütücü eklentileri

- Bıçak ünitesini şişe/kapak takılı değilken asla güç ünitesine takmayın.
- Öğütücü cihazınıza takılıyken şişe/kapak asla çıkartılmamalıdır.

- Keskin bıçaklara dokunmayın – Bıçak ünitesini çocuklardan uzak tutun.
- Bıçaklar tamamen durmadan öğütücüyü çıkartmayın.
- Öğütücü yanlış takıldıysa, cihaz çalışmayacaktır.
- Öğütücüde sıcak malzemeleri işlemeyin, işlemeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.

Mini doğrayıcı/Öğütücüyü

- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.

Öğütücü

- Çok sert olduğu ve bıçaklara zarar verebileceği için kurutulmuş zerdeçal köklerini işlemeyin.

Dilimleme/rendeleme diski

- Diskler çok keskindir, takarken, çıkartırken ve temizlerken dikkatli olun.
- **Keskin bıçakları tutarken, kaseyi boşaltırken ve temizleme sırasında kesici kenardan uzak durarak parmak uçlarınızla tutun.**
- Yiyecekleri besleme tüpünden aşağı iterken asla parmaklarınızı kullanmayın. Sadece ürün ile birlikte verilen iticiyi kullanın.
- Kapağı çıkarmadan önce kapatın ve diskin tamamen durmasını bekleyin.

Temizleme

- Güç ünitesini nemli bir bezle silin, sonra kurulayın. Kilitlenme bölgesinde ® yiyecek artığı kalmadığından emin olun.
- Güç ünitesini veya bıçak tertibatını suya sokmayın.
- Kase, kapak, itici ve bıçak tertibatı dışındaki tüm eklentiler/ aletler hem elde hem de bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Bıçak tertibatı fırça ile temizlenmeli ve akan su altında durulanmalıdır.

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.

İlk kullanımdan önce

- 1 Bıçaktan plastik bıçak kapaklarını çıkarın. **Bıçaklar çok keskindir, dikkatli olun.** Bu kapaklar bıçağı sadece üretim ve nakil sırasında koruduklarından atılmalıdır.
- 2 Parçaları yıkayın, bkz. 'Bakım ve temizlik'.

Parçalar

Mutfak robotu

- ① Itici
- ② Besleme borusu
- ③ Kapak
- ④ Kase
- ⑤ Çıkarılabilir kumanda mili
- ⑥ Güç birimi
- ⑦ Hız/puls kumandası
- ⑧ Güvenlik kilitleri
- ⑨ Kordon sarma yuvası (arkada)

Ek parçalar

Aşağıda listelenen eklerin hepsi mutfak robotunuzda olmayabilir. Ekler model çeşidine göre değişir. Pakete dahil olmayan eklentileri nasıl satın alabileceğinize ilişkin bilgiler için www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.

10 Plastik blender (sağlanmışsa)

- a Bıçak ünitesi
- b Sızdırmaz halka
- c Kabi
- d Doldurma kabı
- e Kapak

A Standart ekler




- ⑪ Kesici bıçak
- ⑫ Hamur yoğurucu
- ⑬ Emülsiyon diski
- ⑭ Dilimleme/rendeleme diski
- ⑮ Dilimleme/rendeleme diski (sağlanmışsa)

B Opsiyonel ekler

- ⑯ Narenciye sıkacağı (sağlanmışsa)
- ⑰ Plastik mini doğrayıcı/öğütücü (sağlanmışsa)
- ⑱ Öğütücü (sağlanmışsa)

Mutfak robotunun kullanımı

Çizim ① - ③

- 1 Sökülebilir mili güç ünitesi üzerine yerleştirin.
- 2 Sonra kase üzerindeki  ile güç ünitesi üzerindeki  hizalayarak kaseyi yerleştirin ve kilitlemeye kadar  saat yönünde döndürün.
- 3 Kase tahrik mili üzerine bir eklenti takın.
- Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri eklemeyen önce yerleştirin.
- 4 Kapağı yerleştirin – tahrik milinin/aletinin üstünün kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun.
- **Robotu çalıştırmak için kapağı kullanmayın, daima açma/kapama hız kontrolünü kullanın.**
- 5 Fişe takın, çalıştırın ve bir hız seçin. (Önerilen kullanım tablosuna bakın).

- **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağına ön sağ köşesine yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.**
- Kısa aralıklarla darbe (P) kullanın. Puls, kontrol bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.
- 6 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi ters sırayla yürütün.
- **Kapağı çıkarmadan önce daima kapatın ve fişten çekin.**
Önemli
- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.
- Kase içindeki karışıma badem özü ya da tatlandırıcı eklerken bunların plastik parçalara değmesini önleyin. Aksi halde kalıcı lekeler oluşabilir.






Ek parçaların kullanımı

Her eklenti için tavsiye edilen kullanım tablosuna bakın.

10 Plastik blender (sağlanmışsa)

Blenderin kullanımı

Çizim ④ - ⑥

- 1 Sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlıs yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**
- 2 Bıçak ünitesini altından tutun ve bıçakları hazneye yerleştirin – kilitlemek için yerine oturana kadar saat yönünün tersine çevirin. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:
 – Kilit açık pozisyon
 – Kilitli pozisyon
- 3 Malzemelerinizi kabın içine koyun
- 4 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin. Doldurma kapağını takın.
- 5 Blenderi güç ünitesinin üzerine yerleştirin, blender üzerindeki  ile güç ünitesi üzerindeki  hizalayın ve kilitlemek için Saat yönünde döndürün .
- **Blender doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**

Öneri ve İpuçları

- 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.

- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- 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.

11 Kesici bıçak

“Mutfak robotunuzun kullanımı” altındaki talimatları uygulayın.

Öneri ve İpuçları

- Daha kalın doku için darbeli kontrol kullanın.
- Et, ekmek, sebze gibi yiyecekleri yaklaşık 2 cm büyüklükte kesin.
- Bisküviler ufalanmalı ve makine çalışırken besleme haznesinden eklenmelidir.
- Fazla karıştırmamaya dikkat edin.
- Pasta yaparken buzdolabından çıkarttığınız yağları beklemeden 2cm inç küpler halinde doğrayarak kullanın.
- Hurma gibi yapışkan meyveleri/malzemeleri işlerken en iyi sonucu elde etmek için, önce malzemeleri parçalamak amacıyla 'Puls' modunu kullanın, sonra maksimum hızda işleme devam edin.

12 Hamur yoğurucu

Mayalı hamur karışımları için kullanın.

“Mutfak robotunuzun kullanımı” altındaki talimatları uygulayın.

Öneri ve İpuçları

- 60 saniyeden daha uzun süre işlemeyin.
- Kuru malzemeleri kaseye koyun ve ıslak malzemeleri cihaz çalışırken besleme tüpünden aşağı ilave edin. Pürüzsüz, elastik bir hamur topu oluşana kadar işleyin.
- Tekrar yoğururken sadece elde yoğurun. Kasenin içinde tekrar yoğurma tavsiye edilmez, çünkü bunu yapmak mutfak robotunun dengesizleşmesine yol açabilir.

13 Emülsiyon Diski

“Mutfak robotunuzun kullanımı” altındaki talimatları uygulayın.

Öneri ve İpuçları

- Kullanmadan önce kase ve aletin temiz ve yağlardan arınmış olduğundan emin olun.
- Mayonez – Yumurta ve baharatları kaseye ekleyin ve bir kaç saniye karıştırın. Makine çalışırken yağ besleme tüpünden sabit bir akışla ilave edin.

14 - 15 Diskler

Kesme disklerinin kullanımı

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

Öneri ve İpuçları

- Taze malzemeler kullanın.
- Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme tüpünün genişliğini makul ölçüde doldurun. Bu yiyeceklerin işleme sırasından yanlardan kaymasını önler.
- Dik yerleştirilen yiyecek yatay yerleştirilen yiyecektekenden daha kısa çıkar.
- Çalıştırmadan sonra diskin üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır.

16 Narenciye sıkacağı (sağlanmışsa)

- a Sıkma konisi
- b Süzgeç

Narenciye sıkacağı'nın kullanımı



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

Öneri ve İpuçları

- 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.

17 Mini doğrayıcı/Öğütücüyü

(sağlanmışsa)

- Kavanoz
 - Conta bileziği
 - Bıçak tertibatı
- Malzemeleri kaseye koyun.
 - Sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine takın.
 - Bıçak ünitesini ters çevirin. Ana üniteyi bıçaklar aşağıya gelecek şekilde hazneye doğru indirin.
 - Bıçak ünitesini hazneye elle sıkıca vidalayın. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:
 - Kilit açık pozisyon
 - Kilitli pozisyon
 - Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde döndürün.
 - Maksimum hızı seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

Öneri ve İpuçları

- Bebek maması/püresi - öğütücüde işlemeyen önce gıdaların oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- Baharatları doğrarken en iyi sonuç için büyük kaseyi kullanmanız önerilir.

18 Öğütücü (sağlanmışsa)



- Değirmen kapağı
 - Öğütücü bıçak tertibatı
- Malzemelerinizi bıçak ünitesine yerleştirin .
 - Kapağı takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.
 - Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.
 - Bir hız seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

Öneri ve İpuçları

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

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

Güç birimi

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın. Kilitlenme bölgesinde  yiyecek artığı kalmadığından emin olun.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasındaki yerde toplayın .

Temizleme talimatları - İlgili çizime bakın **19**.

Servis ve Müşteri Hizmetleri

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



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Tavsiye Edilen Kullanım Tablosu





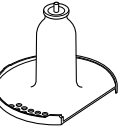


Cihazınızı, dinlendirmeden aşağıda belirtilen sürelerden daha uzun süre çalıştırmayın.

Aşağıdaki tabloda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.




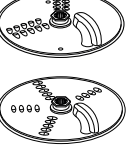


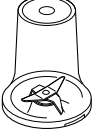
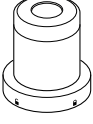
Cihazınızı uzun süreli sürekli çalıştırmak ona zarar verebilir.

Verilen işleme bilgileri sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.

Sıcak malzemeleri işlemeyin

Araç/Aparat	Şlevi		 (Saniye)	
	Hepsi bir arada kek karışımları	2	10	1,2 kg toplam ağırlık
	Pastacılık - una yağ eklemek Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g kullanılan unun ağırlığı
	Balık parçalama ve yağsız kıyma Pateler ve sebzeli yahniler	2	10 - 30	400g maks. yağsız et
	Sebzeli parçalama	P	5 - 10	100 g - 250 g
	Kuruyemiş parçalama	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Bitkiler	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Yumuşak meyveleri, pişmiş meyve ve sebzeleri püre haline getirme	2	10 - 30	500 g
	Blenderi kase içinde kullanma Sıcak malzemeleri işlemeyin. Kase üzerindeki maksimum işaretini aşmayın.			
	Koyu çorba karışımları (450ml sıvı ile 750g malzeme) Sebzeler iyice doğranana kadar 200ml su ile işleyin. Kalan suyu tamamen karıştıncaya kadar ekleyin.	1 - 2 1	30 - 60 5	1,2 litre
	Yoğun olmayan çorba karışımları (500 ml sıvı ile 500g malzeme)	1 ile çalıştırın ve 2'ye yükseltin	30 - 60	1 litre
	Süt ve sıvı tarifleri		15 - 30	500 ml
		Mayonez	2	60 - 80
Krema (işlem süreleri, kremanın yağ içeriğine bağlı olarak değişebilir)		1	15 - 20	250 ml
	Mayalı karışımlar	2	60	340 g kullanılan unun ağırlığı 550 g toplam ağırlık

Tavsiye Edilen Kullanım Tablosu

Araç/Aparat	Şlevi		 (Saniye)	
	Sert yiyecekleri rendeleme ve dilimleme - peynir, havuç, patates ve benzer dokudaki gıdalar	2	-	Doldururken kase üzerinde işaretlenmiş 1.2L maksimum çizgisini geçmeyin
	Yumuşak yiyecekleri dilimleme - salatalık ve domates	1	-	
	Narenciye türü meyvelerin sularını sıkmak için kullanın (örn. portakal, limon, lime ve greyfurt)	1	-	-
	Soğuk sıvılar ve içecekler (Kaseye en son buz/dondurulmuş malzemeleri ekleyin)	2	30 - 60	1.2 litre
	Milkshake/Soğuk süt bazlı karışımlar	2	15 - 30	1 litre
	Buz kırmak	P	30 - 40	6 buz küpü (125 g)
	Pasta karışımı (İlk olarak sıvı malzemeleri ekleyin)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre
	Ceviz	2	10 - 30	50 g
	Kahve çekirdekleri	2	30	50 g
	Piştirilmemiş et (biftek) - 2cm küpler halinde kesilmiş	2	5	100 g
	Baharatları işleme Karabiber, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu ve rezene tohumu	2	30 - 60	50 g
	Kahve öğütme	2		50 g
	Kuruyemiş parçalama	P	-	50 g
	Sarımsak dişlerini, taze çilileri ve kök zencefili işleme	P	-	30 g
	Taze hindistan cevizi	2/P	30 - 60	40 g

Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Mutfak robotu çalışmıyor.	Elektrik akımı yok. Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş. Kase kapağı doğru kilitlenmemiştir.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağıın sağ ön tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır. Eğer yukarıdakilerden hiç biri değilse evinizdeki sigorta/devre kesicisini kontrol edin.
	Çıkarılabilir kumanda mili ⑤ güç ünitesine takılı değil.	Çıkarılabilir kumanda milini ⑤ kaseyi takmadan önce güç ünitesine takın. Kumanda mili takılmadığı sürece kase aletleri ve eklentiler çalışmayacaktır.
Blender veya öğütücü çalışmıyor.	Blender veya öğütücü doğru şekilde kilitlenmemiştir. Blender veya öğütücü doğru şekilde birleştirilmemiş.	Blender veya öğütücü kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır. Bıçak ünitesinin hazneye/kaseye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Robot çalışma sırasında duruyor.	Robot aşırı yüklenmiştir/ maksimum kapasitesini aşmıştır. Kapağın kilidi açıldı.	“Önerilen Kullanım Grafiği’ndeki’ maksimum kapasiteleri kontrol edin. Kapağın doğru kilitlenip kilitlenmediğini kontrol edin.
Blender veya çok amaçlı/ öğütücü bıçak tertibatı tabanından sızdırıyor.	Sızdırmaz halka yerinde değil. Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil. Sızdırmaz halka hasarlı.	Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için “Servis ve müşteri hizmetleri”ne bakın.
Cihaz dengesiz/ağır titreşimler ve hareket.	Hurma gibi yapışkan meyveler/malzemeler işleniyor. Seçilmiş olan hız çok düşük.	En iyi sonucu elde etmek için, önce malzemeleri parçalamak amacıyla ‘Puls’ modunu kullanın, sonra maksimum hızda işlemeye devam edin.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor.	“Ek Parçaların Kullanımı” bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

Bezpečnost


- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat ho vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- **NEDOTÝKEJTE SE ostrých nožů.** Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Při vyprazdňování nádoby a při čištění uchopte ostré sekací nože vždy za rukojeť pro prsty na horní části, dál od ostré hrany.**
- **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **Při nalévání horké tekutiny do kuchyňského robota nebo do mixéru buďte opatrní, protože může kvůli náhlému uvolnění páry vystříknout.**
- Příklad v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená v tabulce doporučených množství.
- **Nepoužívejte spotřebič bez přerušení déle než po dobu uvedenou níže. Při delším používání bez přerušení se může spotřebič poškodit.**

Funkce/nástavec	Maximální doba provozu	Doba odpočinku před dalším použitím
Mixér/mixér Blend-Xtract 2GO	60 s	Odpojte spotřebič a nechte na 15 minut vychladnout
Husté směsi v míse (např. kynuté těsto)	60 s	
Víceúčelový mlýnek	30 s	
Mlecí nástavec	60 s	

- Mixér nezdvihejte ani nepřenášejte za rukojeť, protože by se mohla utrhnout a způsobit zranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Pokud je mixér připojen do sítě, nevkládejte do mísy robotu ani do nádoby mixéru ruce ani kuchyňské potřeby. Pokud je nutné zatlačit potraviny dolů, použijte vhodný nástroj, např. vařečku.
- Vždy přístroj vypněte a odpojte ho z elektrické zásuvky, pokud zůstává bez dozoru, a také před sestavováním, rozebíráním a čištěním.
- Potraviny nikdy netlačte do násypky prsty. Vždy používejte dodávaný pěchovač.

- **Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazená mixovací nádoba nebo nádoba/víko mlýnku.**
- **POZOR:** Před sundáním víka z mísy, mixéru, nebo mlýnku z hnací jednotky:
 - spotřebič vypněte;
 - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
 - dbejte na to, abyste neodšroubovali pracovní nádobu mixéru nebo mini sekáčku/mlýnku od jednotky s noži.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/ovládání rychlosti.
- **Pokud zajišťovací mechanismus vystavíte nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Příklad nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „servis a údržba“.
- Hnací jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy nebo se dotýkat horkých ploch.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Nesprávné používání robotu, mixéru nebo mlýnku může způsobit zranění.
- Maximální výkon vychází z hodnot pro univerzální mlýnek/sekáček, který má nejvyšší příkon. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

Mixér

-  **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience musíte před umístěním do nádoby nebo před mixováním nechat vychladnout na pokojovou teplotu.
- Při manipulaci s nožovým nástavcem buďte opatrní, 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.
- Recepty na ovocné koktejly (smoothie) - nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.

Příslušenství mlýnku

- Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazena nádoba/víko.
- Nádobu/víko neodšroubovávejte, když je mlýnek nasazený na přístroji.
- Nedotýkejte se ostrých nožů – nožovou jednotku udržujte mimo dosah dětí.
- Mlýnek nesundávejte, dokud se nože zcela nezastaví.
- Pokud není mlýnek správně nasazený, nebude spotřebič fungovat.
- V mlýnku nezpracovávejte horké ingredience, před zpracováním je nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

Univerzálního mlýnku/Sekáčku

- Nedoporučujeme zpracovávat koření, protože může poškodit plastové části.

Mlecí nástavec

- Nezpracovávejte sušený kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by poškodit nože.

Krájecí/strouhací kotouč

- Kotouče jsou velmi ostré. Při jejich nasazování, vyjímání a čištění s nimi zacházejte opatrně.
- **Při manipulaci s ostrými sekacími noži, při vyprazdňování nádoby a při čištění vždy držte rukojeť pro prsty na straně, která je dál od ostré hrany.**
- Nikdy potraviny netlačte do násypky prsty. Používejte pouze dodávanou tlačku.
- Než sundáte víko, vypněte přístroj a počkejte, než se kotouč zcela zastaví.

Čištění

- Hnací jednotku otřete vlhkým hadříkem a osušte ji. Dbejte na to, aby kolem zajišťovacího mechanismu ⑧ nebyly zbytky potravin.
- Neponořujte hnací jednotku a nožovou jednotku do vody.
- Mísu, víko, pěchovač a všechny nástavce/nástroje kromě nožové jednotky lze mít v ruce a v myčce.
- Nožové sestavy je třeba očistit štětkou a opláchnout pod tekoucí vodou.

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

Popis

Kuchyňský robot

- ① Pěchovač
- ② Násypka
- ③ Víko
- ④ Mísa
- ⑤ Oddělitelná část hnací hřídele
- ⑥ Hnací jednotka
- ⑦ Ovládání rychlosti / pulzní režim
- ⑧ Zajišťovací mechanismus
- ⑨ Úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)

Příslušenství

Váš kuchyňský robot nemusí v balení obsahovat veškeré níže uvedené příslušenství. Příslušenství závisí na variantě modelu. Informace o tom, jak dokoupit příslušenství, které není součástí balení, najdete na stránkách www.kenwoodworld.com.

10 Plastový mixér (pokud je součástí balení)

- a Nožová jednotka
- b Těsnící kroužek
- c Mixovací nádoba
- d Plnicí víčko
- e Víko

A Standardní nástavce




- ⑪ Nástavec s nožovými břity
- ⑫ Hnětací nástavec na těsto
- ⑬ Emulgovač kotouč
- ⑭ Kotouč na plátky/strouhání
- ⑮ Kotouč na plátky/strouhání (pokud je součástí balení)

B Volitelné nástavce

- ⑯ Lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)
- ⑰ Akrylový univerzální mlýnek/sekáček (pokud je součástí balení)
- ⑱ Mlecí nástavec (pokud je součástí balení)

Jak používat kuchyňský robot

Ilustrace ① - ③

- 1 Nasadte oddělitelnou část hnacího hřídele na hnací jednotku.
- 2 Pak nasadte mísu tak, aby značka  na míse byla v rovině se značkou  na hnací jednotce, a otočte ve směru hodinových ručiček, dokud nezaklapne .
- 3 Na hnací hřídel mísy nasadte příslušenství.

- Mísu a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.
- 4 Nasadte víko tak, aby vrchol hnací hřídele/nástroje byl uprostřed víka.
- **Víko nepoužívejte ke spuštění přístroje, vždy jej zapínejte pomocí vypínače/ovladače rychlosti.**
- 5 Zapojte přístroj do elektrické zásuvky, zapněte ho a zvolte rychlost. (Viz tabulka doporučených rychlostí.)
- **Pokud nejsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny, nebude přístroj fungovat. Zkontrolujte, zda jsou násypka a držadlo mísy umístěny vpravo vpředu.**
- Pro rychlé zpracování použijte pulzní režim (P). Přístroj bude pracovat, dokud budete držet ovladač v příslušné poloze.
- 6 Při snímání mísy, víka a příslušenství postupujte opačně.
- **Přes sundáním víka vždy přístroj vypněte a odpojte od napájení.**

Upozornění

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





Používání nástavců


Podívejte se na tabulku doporučených rychlostí pro jednotlivé nástavce.

10 Plastový mixér (pokud je součástí balení)

Jak používat mixér

Ilustrace ④ - ⑥

- 1 Vložte těsnící kroužek do nožové jednotky tak, aby správně zapadl do drážky.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**
- 2 Uchopte spodní stranu nožové jednotky a vložte nože do nádoby – zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:
 -  - nezajištěná pozice
 -  - zajištěná pozice
- 3 Vložte do nádoby přísady k mixování.
- 4 Nasadte víko na nádobu a otočte ve směru hodinových ručiček dokud nezaklapne. Nasadte plnicí víčko.
- 5 Nasadte mixér na hnací jednotku, srovnejte symbol  na mixéru se symbolem  na hnací

jednotce a otočením ve směru hodinových ručiček zajistěte .

- **Pokud není mixér správně nasazen a zajištěn, nebude přístroj fungovat.**

11 Nástavec s nožovými břity

Postupujte podle pokynů v části „Jak používat kuchyňský robot“.

Rady a tipy

- Chcete-li dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulzní režim.
- Potraviny jako maso, pečivo či zeleninu nakrájejte asi na 2 cm velké kostky.
- Suchary nalamte na kousky a vhadzujte za chodu násypkou.
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.
- Při výrobě sladkého těsta použijte tuk přímo z chladničky nakrájený na kostky o velikosti 2 cm.
- Při zpracování lepkavého ovoce/přísad, například datlí, nejlepších výsledků dosáhnete, když je nejprve rozdrobite pomocí pulzního režimu a poté je budete dál mixovat při maximální rychlosti.

12 Hnětací nástavec na těsto

Používejte na kynutá těsta.

Postupujte podle pokynů v části „Jak používat kuchyňský robot“.

Rady a tipy

- Nezpracovávejte déle než 60 sekund.
- Do mísy nasypete suché ingredience a tekutinu přilévejte násypkou, když je spotřebič spuštěný. Zpracovávejte, dokud nevznikne hladká elastická koule těsta.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v míse se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

13 Emulgovací kotouč

Postupujte podle pokynů v části „Jak používat kuchyňský robot“.

Rady a tipy

- Před použitím nádoby a nástroje zkontrolujte, zda jsou čisté a nejsou na nich zbytky tuku.
- Majonéza - Vložte do nádoby vejce a ochucovač a několik sekund je míchejte. Za běhu přístroje postupně rovnoměrně přilévejte násypkou olej.

Kotouče 14 - 15

Používání krájecích kotoučů

- 1 Nasadte hřídel a mísu na hnací jednotku.
- 2 Kotouč uchopte za úchytku uprostřed a nasadte jej na hřídel příslušnou stranou nahoru.
- 3 Nasadte víko.
- 4 Příslušnou potravinu vložte do násypky.
- 5 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem ①
- **do násypky nestrkejte prsty.**

Rady a tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Vyplňte násypku do celé šířky. Zabráňte tím sklouzávání potravin stranou během zpracování.
- Potraviny krájené kolmo budou kratší než potraviny krájené podélně.
- Po zpracování na kotouči nebo v nádobě vždy zůstane trochu odpadu.

16 Lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)

- a Kužel
- b Sítko

Používání lisu na citrusové plody



- 1 Nasadte hnací hřídel na hnací jednotku.
 - 2 Do mísy nasadte sítko tak, aby držadlo sítko bylo zajištěno přímo nad držadlem mísy.
 - 3 Otáčením nasadte kužel na hnací hřídel, dokud nezapadne na doraz.
 - 4 Rozkrojte ovoce na poloviny. Pak zapněte přístroj a ovoce přitlačte na kužel.
- **Pokud není sítko správně nasazeno, nebude lis na citrusové plody fungovat.**

Rady a tipy

- 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.

17 Univerzálního mlýnku/ sekáčku (pokud je součástí balení)

- a Pohár
- b Těsnicí kroužek
- c Nožová sestava

- 1 Vložte suroviny do nádoby.
- 2 Nasadte těsnicí kroužek na nožovou jednotku.
- 3 Otočte nožovou jednotku vzhůru nohama. Nasadte ji na nádobku tak, aby nože směřovaly dolů.
- 4 Nožovou jednotku našroubujte na nádobku a jemně utáhněte. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:
 -  - nezajištěná pozice
 -  - zajištěná pozice
- 5 Nasadte mlýnek na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ho zajistěte.
- 6 Zvolte nejvyšší rychlost nebo použijte pulzní spínač (P).

Rady a tipy

- Dětská výživa / pyré - před zpracováním v mlýnku nechte uvařené potraviny vychladnout na pokojovou teplotu.
- K sekání bylinek se nejlépe hodí hlavní mísa.

18 Mlecí nástavec (pokud je součástí balení)

- a Víko mlýnku
- b Nožová sestava mlecího nástavce

- 1 Vložte ingredience do nožové jednotky.
- 2 Nasadte víčko a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
- 3 Nasadte mlecí nástavec na hnací jednotku a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
- 4 Zvolte rychlost nebo použijte pulzní režim (P).

Rady a tipy



- Optimálních výsledků při mletí koření v mlecím nástavci dosáhnete, když budete mlít maximálně 50 g najednou.
- Celé koření si udržuje chuť a vůni mnohem déle než mleté koření, proto je nejlepší čerstvě namlít malé množství, aby se chuť a vůně zachovaly.
- Nejvíce chuti a esenciálních olejů se z celého koření uvolní, když ho před mletím opražíte.

- Nezpracovávejte v mlýnku sušený kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by poškodit nože.
- Zázvor před zpracováním nakrájejte na malé kousky.
- K sekání bylinek se nejlépe hodí hlavní mísa.

Péče a čištění

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

Hnací jednotka

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

Pokyny k čištění - viz příslušné ilustrace **19**.

Servis a údržba

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



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

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem. Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Tabulka doporučených rychlostí




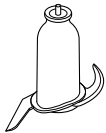
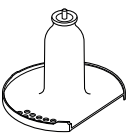

Nepoužívejte spotřebič nepřerušovaně déle než po dobu uvedenou níže.




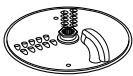
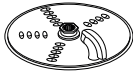


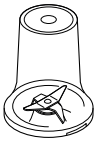
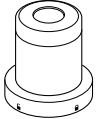
Nepřekračujte maximální kapacity uvedené v následující tabulce.

Při delším nepřetržitém používání se může spotřebič poškodit.

Uvedené údaje jsou pouze orientační a budou se lišit v závislosti na použitém receptu a zpracovávaných surovinách.

Nezpracovávejte horké ingredience.

Nástroj/ Nástavec	Funkce			
	Směsi na moučníky	2	10	Celková hmotnost 1,2 kg
	Sladké těsto - tření tuku s moukou	2	10	Hmotnost mouky 300 g
	Přidávání vody do těsta na pečení	1 - 2	10 - 20	
	Sekání ryb a libového masa	2	10 - 30	400 g libového
	Paštiky a teriny			hovězího (max.)
	Krájení zeleniny	P	5 - 10	100 g - 250 g
	Sekání ořechů	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Bylinky	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Mixování měkkého ovoce, vařeného ovoce a zeleniny	2	10 - 30	500 g
	Mixování v míse			
Nezpracovávejte horké ingredience.				
Nepřekračujte maximální množství vyznačené na míse.				
Husté polévkové směsi (450 ml tekutiny na 750 g ingrediencí)				1,2 litru
Zeleninu mixujte s 200 ml vody, dokud se nenaseká najemno.		1 - 2	30 - 60	
Přidejte zbývající vodu a rozmixujte.		1	5	
Řídké polévkové směsi (500 ml tekutiny na 500 g ingrediencí)		Začněte na 1 a zvýšte na 2	30 - 60	1 litr
Recepty z mléka a tekutin			15 - 30	500 ml
	Majonéza	2	60 - 80	4 žloutky
	Šlehačka (doba zpracování se může lišit v závislosti na obsahu tuku ve smetaně)	1	15 - 20	250 ml
	Kynutá těsta	2	60	Hmotnost mouky 340 g Celková hmotnost 550 g

Tabulka doporučených rychlostí				
Nástroj/ Nástavec	Funkce		 (s)	
 	Strouhání a krájení tuhých potravin – sýra, mrkve, brambor a potravin s podobnou strukturou	2	-	Nepřeplňujte nad maximum 1,2 l vyznačené na míse
	Krájení měkčích potravin – okurek a rajčat	1	-	
	Používejte k vymačkání šťávy z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, limetek nebo grepů).	1	-	-
	Studené tekutiny a nápoje (Led/zmražené ingredience přidávejte do poháru jak poslední)	2	30 - 60	1,2 litru
	Mléčné koktejly / směsi ze studeného mléka	2	15 - 30	1 litr
	Drcení ledu	P	30 - 40	6 kostek ledu (125 g)
	Směs na lité těsto (jako první přidejte tekuté ingredience)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litr
	Ořechy	2	10 - 30	50 g
	Kávová zrna	2	30	50 g
	Syrové maso (biftek) nakrájené na 2 cm kostičky	2	5	100 g
	Mletí koření Černý pepř, semínka kardamomu, kmínová semínka, semínka koriandru a semínka fenyklu	2	30 - 60	50 g
	Mletí kávových zrn	2		50 g
	Sekání ořechů	P	-	50 g
	Zpracování česneku, čerstvých chilli papriček a zázvoru	P	-	30 g
	Čerstvý kokos	2/P	30 - 60	40 g

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje.	<p>Není napájení.</p> <p>Mísa není správně nasazena na základnu.</p> <p>Víko mísy není ve správné poloze.</p>	<p>Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě.</p> <p>Zkontrolujte, zda je mísa správně umístěná a držadlo směřuje dopředu a doprava.</p> <p>Zkontrolujte, zda-li je západka víka umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti.</p> <p>Pokud nejsou mísa a víko správně nasazeny, přístroj nebude fungovat.</p> <p>Pokud se nejedná o žádný z uvedených případů, zkontrolujte pojistky/jistič ve vašem domě.</p>
	Na hnací jednotce není nasazená oddělitelná část hnací hřídele ⑤.	Než nasadíte mísu, nasadte oddělitelnou část hnací hřídele ⑤. Nástroje pro mísu a nástavce nebudou fungovat, pokud nebude nasazená hnací hřídel.
Mixér nebo mlýnek nefunguje.	<p>Mixér nebo mlýnek není správně zajištěný.</p> <p>Mixér nebo mlýnek není správně sestavený.</p>	<p>Pokud je mixér nebo mlýnek nesprávně zajištěný, nebude fungovat.</p> <p>Zkontrolujte, zda je nožová jednotka v nádobě/nádobce zcela utažená.</p>
Robot se během provozu zastaví.	<p>Robot přetížen/překročena maximální kapacita.</p> <p>Víko není zajištěno.</p>	<p>Zkontrolujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí.</p> <p>Zkontrolujte, že víko je správně zajištěno.</p>
Mixér nebo víceúčelový mlýnek na nožové jednotce netěsní.	<p>Chybí těsnění.</p> <p>Těsnění není správně nasazeno.</p> <p>Těsnění je poškozeno.</p>	<p>Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno.</p> <p>Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a údržba“.</p>
Přístroj je nestabilní/silné vibrace a pohyb.	<p>Zpracovávají se lepkavé ingredience, například datle.</p> <p>Zvolená rychlost je příliš nízká.</p>	<p>Nejllepších výsledků dosáhnete, když ingredience nejprve rozdrobíte pomocí pulzního režimu a poté je budete dál mixovat při maximální rychlosti.</p>
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	<p>Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“.</p> <p>Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.</p>	

Magyar

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

Első a biztonság


- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- **Ne érjen hozzá az éles késekhez.** A vágókések és a tárcsák nagyon élesek, óvatosan kezelje őket. **Az éles vágókések kezelésekor, az edény ürítésekor és a tisztítás során mindig a felül található fogórészt fogja meg, a vágóéltől távol.**
- **Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a robotgépbe vagy a mixerbe, mert a hirtelen gőzképződés következtében a forró folyadék kifröccsenhet a készülékből.**
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ne lépje túl a felhasználási útmutató táblázatában megadott maximális kapacitásokat.
- **Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.**

Funkció/tartozék	Maximális működési idő	A működtetések között szükséges pihentetés
Mixer	60 s	A hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és várjon 15 percet, hogy a készülék lehűljön
Sűrű anyag az edényben (pl. tészta)	60 s	
Mini daráló	30 s	
Daráló	60 s	

- 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. Ha az ételt lejjebb kell nyomni, használjon megfelelő eszközt, például egy spatulát.
- Ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig kapcsolja ki és a csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
- Az élelmiszert soha ne az ujjával nyomja le az adagolócsőben. Mindig használja a tartozék tömőrudat.
- **Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre a keverőpohár vagy a darálóedény/fedél nélkül.**

- **FIGYELEM:** Mielőtt eltávolítaná a fedelet az edényről, mixerről vagy a darálót a meghajtóegységről:
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
 - ügyeljen rá, nehogy a keverőpoharat vagy a mini darálót/darálóedényt lecsavarja a késegről.
- Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.
- **A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárószervezetet túlzott erőnek teszik ki.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőrzés és javítás – lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetékét 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.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- Az aprító, mixer vagy daráló helytelen használata balesetet okozhat.
- A maximális terhelhetőséget a legnagyobb terheléssel működő mini daráló tartozék határozza meg. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.

Mixer

-  **NE dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók esetén, mielőtt a keverőpohárba helyezné és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Mindig óvatosan bánjon a késeggel, és tisztítás közben ne nyúljon a vágóélekhez.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- Kizárólag a tartozék poharat és késeggel működtesse.
- Soha ne működtesse a mixert üresen.
- Smoothie receptek – jeges italok készítésekor a fagyott hozzávalókat törje darabokra, mielőtt a pohárba tenné.

Daráló tartozékok

- Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre az edény/fedél nélkül.
- Soha ne csavarja le az edényt/fedelet, amíg a daráló fel van szerelve a készülékre.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez. – A késegységet gyermekektől tartsa távol.
- Soha ne távolítsa el a darálót addig, amíg a kések teljesen le nem álltak.
- A készülék nem működik, ha a daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat a darálóban, előbb várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.

Mini daráló

- Fűszerek feldolgozására nem javasoljuk, mivel ezek károsíthatják a műanyag alkatrészeket.

Daráló

- Szárított kurkumagyökeret ne őröljön, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.

Szeletelő-/reszelőtárcsa

- A tárcsák nagyon élesek, ezért a felszerelés, leszerelés és tisztítás közben legyen óvatos.
- **Az éles vágókések kezelésekor, az edény ürítésekor és a tisztítás során mindig a fogórészt fogja meg, a vágóéltől távol.**
- A zöldséget vagy gyümölcsöt soha ne az ujjával tolja le az adagolócsőben. Csak a tartozék tömőrudat használja.
- A kikapcsolás után mindig várja meg, amíg a tárcsa teljesen leáll, és csak utána vegye le a fedelet.

Tisztítás

- A meghajtóegységet törölje le egy nedves ronggyal, majd hagyja megszáradni. Ügyeljen arra, hogy a ® rögzítőszerkezenél ne legyenek ételmaradékok.
- Ne merítse a meghajtóegységet vagy a késegységeket vízbe.
- A késegységek kivételével az edény, fedél, tömőrúd, valamint az összes tartozék és keverőeszköz elmosható kézzel és mosogatógépben is.
- A késegységeket tisztára kell kefélni, és folyó víz alatt le kell öblíteni.

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- 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 Tömörűd
- ② Adagolócső
- ③ Fedél
- ④ Edény
- ⑤ Levehető hajtótengely
- ⑥ Meghajtóegység
- ⑦ Sebességszabályozó/rövid üzem gomb
- ⑧ Biztonsági reteszek
- ⑨ Vezetéktároló (a hátlapon)

Tartozékok

Nem biztos, hogy minden alábbi tartozék megtalálható a robotgépe mellett. A tartozékok választéka a típustól függ. A csomagban nem található tartozékok megvásárlásával kapcsolatban a www.kenwoodworld.com webhely ad tájékoztatást.

10 Műanyag mixer (ha tartozék)

- a Késegység
- b Tömítőgyűrű
- c Keverőpohár
- d Töltőnyílás kupakja
- e Fedél

A Alaptartozékok

- ⑪ Forgókés
- ⑫ Dagasztóeszköz
- ⑬ Emulgeáló tárcsa
- ⑭ Szeletelő-/reszelőtárcsa
- ⑮ Szeletelő-/reszelőtárcsa (ha tartozék)

B Választható tartozékok

- ⑯ Citrusfacsaró (ha tartozék)
- ⑰ Műanyag mini daráló (ha tartozék)
- ⑱ Daráló (ha tartozék)

A robotgép használata

Ábra ① - ③

- 1 Illessze a levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre.
 - 2 Ezután szerelje fel az edényt úgy, hogy az edényen látható  jel egy vonalban legyen a meghajtóegységen látható  jellel, majd jobbra elfordítva rögzítse .
 - 3 Szereljen egy tartozékot az edény hajtótengelyére.
 - Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.
 - 4 Helyezze fel a fedelet – a hajtótengely/eszköz csúcsának a fedél középpontjába kell illeszkednie.
 - **Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.**
 - 5 Csatlakoztassa a hálózathoz, kapcsolja be, majd válassza ki a sebességet. (Lásd a felhasználási útmutató táblázatát.)
 - **A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszervezetre. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja jobbra nézzen.**
 - A rövid üzem funkciót (**P**) csak rövid ideig használja. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot lenyomva tartja.
 - 6 A fedél, a tartozékok és az edény eltávolítását fordított sorrendben kell elvégezni.
 - **A fedél eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót.**
- Fontos**
- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
 - Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadásakor ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert tartós elszíneződést okozhatnak.

Tartozékok használata

Az egyes tartozékokra vonatkozóan a felhasználási útmutató táblázata ad tájékoztatást.

10 Műanyag mixer (ha tartozék)

A mixer használata

Ábra 4 - 6

- 1 Helyezze a tömitőgyűrűt a késégységre - ügyeljen arra, hogy a tömités pontosan a horonyba kerüljön.
 - **Szivárgást okozhat, ha a tömités sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**
- 2 A késégységet alul megfogva engedje le a keverőpohárba - majd balra elfordítva rögzítse. Lásd a késégység alján látható ábrát:
 - 🔒 - Nyitott állás
 - 🔒 - Zárt állás
- 3 Tegye a hozzávalókat a pohárba.
- 4 Helyezze a fedelet a pohárra, és jobbra elfordítva rögzítse. Helyezze fel a töltőnyílás kupakját.
- 5 Helyezze a mixert a meghajtóegységre úgy, hogy a mixeren látható 🔒 jel illeszkedjen a meghajtóegységen látható 🔒 jelhez, majd fordítsa el jobbra, amíg rögzül 🔒.
- **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárószervezetre.**

Tanácsok és tippek

- 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.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.
- 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 üritse az edényt.

11 Forgókés

Kövesse „A robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

Tanácsok és tippek

- Durvább állag eléréséhez használja a rövid üzem funkciót.
- Az élelmiszert (húst, kenyeret, zöldséget) vágja fel kb. 2 cm-es kockákra.
- A kekszet törje darabokra, és a gép működése közben helyezze be az adagolócsövön keresztül.
- Ügyeljen arra, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.
- Tészta készítésekor a zsiradékot egyenesen a hűtőszekrényből vegye ki, és vágja 2 cm élű kockákra.
- Ragacsos gyümölcsök/hozzávalók, például datolya feldolgozásakor a legjobb eredményt úgy érheti el, ha először a rövid üzem funkciót használja a hozzávalók megbontásához, majd a maximális sebességen folytatja a feldolgozást.

12 Dagsztóeszköz

Kelt tészták készítéséhez használható.

Kövesse „A robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

Tanácsok és tippek

- Ne működtesse 60 másodpercnél tovább.
- A száraz hozzávalókat helyezze az edénybe, a folyadékot pedig a gép működése közben töltsse be az adagolócsövön keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig folytassa a keverést.
- Az átgyúrást kézzel végezze, de ne a keverőedényben, mert a robotgép károsodhat.

13 Emulgeáló tárcsa

Kövesse „A robotgép használata” fejezetben leírt utasításokat.

Tanácsok és tippek

- A használat előtt ellenőrizze, hogy az edény és az eszköz tiszta és zsirmentes legyen.
- Majonéz - Tegye a tojást és a fűszereket az edénybe és keverje néhány másodpercig. A gép működése közben egyenletesen öntse hozzá az olajat az adagolócsövön keresztül.

14 - 15 Tárcsák

A vágótárcsák használata

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

Tanácsok és tippek

- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja az élelmiszert túl kicsire. Az adagolócső teljes szélességét töltsé ki. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során a nyersanyag oldalra csússzon.
- A függőlegesen elhelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok.
- A feldolgozás után mindig marad kis mennyiségű élelmiszer a tárcsán vagy a táliban.

16 Citrusfacsaró (ha tartozék)

- a Kúp
- b Szűrő

A citrusfacsaró használata



- 1 Szerelje fel a hajtótengelyt és az edényt a meghajtóegységre.
 - 2 Illessze be a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül az edény fogója fölött legyen.
 - 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre.
 - 4 Vágja félbe a gyümölcsöt. Kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.
- **A citrusfacsaró nem működik, ha a szűrő nincs megfelelően rögzítve a helyén.**

Tanácsok és tippek

- A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsaráás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon.
- Az ivólé kinyerésének elősegítése érdekében facsaráás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda.
- Nagy mennyiségű ivólé készítésekor rendszeresen ürítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcsbőr és a mag.

17 Mini daráló (ha tartozék)

- a Edény
- b Tömítőgyűrű
- c Késegység

- 1 Tegye a hozzávalókat az edénybe.
- 2 Helyezze a tömítőgyűrűt a késegységre.
- 3 Fordítsa a késegységet fejjel lefelé. Engedje le az edénybe, késekkel lefelé.
- 4 Csavarja a késegységet az edényre, és szorítsa meg, amennyire kézzel lehet. Lásd a késegység alján látható ábrát:
 - Nyitott állás
 - Zárt állás
- 5 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra elfordítva rögzítse.
- 6 Válassza a legnagyobb sebességet, vagy használja a rövid üzem (P) funkciót.

Tanácsok és tippek

- Bébiétel/püré – a darálóban való feldolgozás előtt várja meg, hogy főtt étel lehűljön szobahőmérsékletre.
- Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.

18 Daráló (ha tartozék)

- a Daráló fedele
- b Daráló késegysége

A daráló használata

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

Tanácsok és tippek

- Az optimális eredmény elérése érdekében 50 g fűszernél többet egyszerre ne őrölgjön a darálóban.
- Az egész fűszerek sokkal hosszabb ideig megőrzik az aromájukat, mint az őrölt fűszerek, ezért célszerű, ha csak kis mennyiségű fűszert őröl meg egyszerre, hogy tovább megőrizze az aromáját.
- Az ízanyagok és illóolajok legjobb kinyerése érdekében célszerű az őrlés előtt megpirítani a fűszereket.
- Száritott kurkumagyökeret ne őrölgjön a darálóban, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.

- A gyömbért a feldolgozás előtt vágja fel apró darabokra.
- Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.

Karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- **A kés és a vágótárcsák 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

- Törölje meg egy nedves ruhával, majd szárítsa meg. Ügyeljen arra, hogy a ⑧ rögzítőszerkezenél ne legyenek ételmaradékok.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetékét tárolja a meghajtóegység hátoldalán kiképzett tárolóban ⑨.

Tisztítási utasítások – Lásd a vonatkozó ábrákat **19**.

Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „Hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és fejlesztette 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.

Felhasználási útmutató





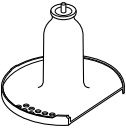


Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig.

Ne lépje túl az alábbi táblázatban megadott maximális kapacitásokat.





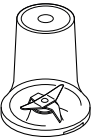
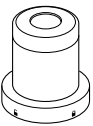
Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.

A feldolgozásra vonatkozó információk csak iránymutatásul szolgálnak és függenek a pontos recepttől és a feldolgozandó nyersanyagoktól.

Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat

Eszköz/ Tartozék	Funkció		 (S)		
	Tésztaaporok	2	10	1,2 kg teljes súly	
	Sütemény - margarin bedolgozása a lisztbe Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta hozzávalóit	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g liszt súlya	
	Hal és sovány hús aprítása Pástétomok	2	10 - 30	400 g max. sovány marhahús	
	Zöldség aprítása	P	5 - 10	100 g - 250 g	
	Dió aprítása	2	30 - 60	100 g - 200 g	
	Fűszernövények	2	20 - 30	30 g - 50 g	
	Puha gyümölcs, főtt gyümölcs és zöldség pürésítése	2	10 - 30	500 g	
	Keverés az edényben Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat. Ne töltsen meg az edényt a jelzett maximális kapacitás fölé.				
	Sűrű krémlevesek (450 ml folyadék, 750 g hozzávaló) A zöldségeket 200 ml vízzel aprítsa finomra. Ezután adja hozzá a maradék vizet, és keverje el.	1 - 2 1	30 - 60 5 s	1,2 liter	
	Hígabb krémlevesek (500 ml folyadék, 500 g hozzávaló) Tejes és egyéb italok	Indítás 1-gyel, majd 2-re növel	30 - 60 15 - 30	1 liter 500 ml	
	Majonéz	2	60 - 80	4 tojás sárgája	
	Tejszín (A feldolgozási idő a tejszín zsírtartalmától függően eltérő lehet.)	1	15 - 20	250 ml	
	Élesztővel készült tészták	2	60	340 g liszt súlya 550 g teljes súly	
	Tömör hozzávalók reszelése vagy szeletelése - sajt, sárgarépa, burgonya és hasonló állagú élelmiszerek Lágabb hozzávalók szeletelése - uborka és paradicsom	2 1	- -	Ne töltsen az edényen látható maximális 1,2 l jel fölé	
	A citrusfélék (pl. narancs, citrom, lime és grapefruit) levének kinyerésére szolgál.	1	-		-

Felhasználási útmutató

Eszköz/ Tartozék	Funkció		 (s)	
	Hideg folyadékok és italok (A jeget/fagyasztott hozzávalókat utoljára öntse a keverőpohárba)	2	30 - 60	1,2 liter
	Tejturmix/hideg tej alapú keverékek	2	15 - 30	1 liter
	Jégaprítás	P	30 - 40	6 jégkocka (125 g)
	Tésztakeverék (Először a folyékony hozzávalókat öntse bele)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Dió	2	10 - 30	50 g
	Szemes kávé	2	30	50 g
	Nyers hús (marhaszelet) 2 cm-es kockákra vágva	1	5	100 g
	Fűszerek őrlése Fekete bors, kardamom, köménymag, koriander és édeskömény	2	30 - 60	50 g
	Szemes kávé darálása	2		50 g
	Dió darálása	P	-	50 g
	Fokhagymagerezdek, friss csili és gyömbérgyökér feldolgozása	P	-	30 g
	Friss kókusz	2/P	30 - 60	40 g

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 a helyén legyen, és a fogantyú jobbra nézzen. Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett. A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve. Ha a fentiek egyike sem hoz eredményt, ellenőrizze otthonában a biztosítékot.
	Az ⑤ levehető hajtótengely nincs felszerelve a meghajtóegységre.	Az edény behelyezése előtt szerelje az ⑤ levehető hajtótengelyt a meghajtóegységre. A keverőfejek és tartozékok csak akkor működnek, ha a hajtótengely fel van szerelve.
A mixer vagy a daráló nem működik.	A mixer vagy a daráló nincs megfelelően rögzítve. A mixer vagy a daráló nincs megfelelően összeszerelve.	A mixer vagy a daráló nem működik, ha nincs megfelelően felszerelve a rögzítőszerkezetre. Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan rögzítve legyen a keverőpoháron/edényen.
A készülék leáll használat közben.	A készüléket túlterhelte / túllépte a maximális kapacitást. A fedél kioldódott.	Ne lépje túl a „Felhasználási útmutatóban” jelzett maximális mennyiségeket. Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzül-e.
A mixer vagy a többfunkciós daráló a zárószerkezetnél szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
Az egység instabil/erősen rezeg és mozog.	Ragacos gyümölcsök/ hozzávalók, például datolya feldolgozása van folyamatban. A kiválasztott sebesség túl alacsony.	A legjobb eredményt úgy érheti el, ha először a rövid üzem funkciót használja a hozzávalók megbontásához, majd a maximális sebességen folytatja a feldolgozást.
Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.	Olvassa el az adott tartozékok használata szereplő tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e felszerelve.	

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- **NIE dotykać ostrzy noży.** Noże i tarcze są bardzo ostre – zachować ostrożność. **Podczas obsługi ostrych noży, opróżniania miski oraz czyszczenia trzymać wyłącznie za przeznaczony do tego, znajdujący się u góry uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.**
- **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- **Podczas wlewania gorącego płynu do robota lub blendera należy zachować ostrożność, ponieważ płyn może wyprysnąć z urządzenia z powodu nagłego wytworzenia się pary.**
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników, podanej w tabeli zaleceń.
- **Nie używać urządzenia bez przerwy przez czas dłuższy niż czasy podane poniżej. Nieprzerwana praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.**


Funkcja/nasadka	Maksymalny czas pracy	Długość przerwy pomiędzy etapami pracy
Blender	60 sekund	Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i odczekać 15 minut, aż urządzenie ostygnie
Gęste składniki w misce (np. ciasto na chleb)	60 sekund	
Kompaktowa krawalnica/młynek	30 sekund	
Młynek do kruszenia	60 sekund	

- 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. Jeżeli konieczne jest popchnięcie składników, użyć odpowiedniego narzędzia, np. łopatki.

- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem oraz czyszczeniem należy zawsze wyłączyć je i odłączyć od źródła zasilania.
- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawie zasilającą, jeżeli nie został na nią założony dzbanek lub pojemnik/pokrywa młynka.**
- UWAGA: Przed zdjęciem pokrywy z miski lub blendera bądź młynka z podstawy zasilającej:
 - wyłączyć urządzenie;
 - poczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają;
 - zachować ostrożność, by nie odkręcić dzbanka blendera lub pojemnika mini-rozdrabniacza/młynka z zespołu ostrzy.
- Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.
- **Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- 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 i wtyczki.
- Przewód sieciowy nie powinien zwisać z blatu, na którym stoi urządzenie ani stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami.
- 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, blendera lub młynka w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem i uszkodzeniem ciała.

- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki mini-rozdrabniacza/młynka pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

Blender

-  **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.
- Przepisy na napoje typu smoothie – nie mieszać składników, które zbryliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.

Nasadki młynka

- Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na niej zamontowany pojemnik lub pokrywa.
- Nigdy nie odkręcać pojemnika ani pokrywy w czasie, gdy młynek jest zamontowany na urządzeniu.
- Nie dotykać powierzchni tnących zespołu ostrzy – zespół ostrzy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Młynek zdejmować jedynie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie został poprawnie zamocowany.
- W młynku nie wolno rozdrabniać gorących składników – należy je najpierw ostudzić do temperatury pokojowej.

Kompaktowa krajalnica/młynek

- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie plastikowych elementów.

Młynek do kruszenia

- Nie należy mielić suszonego korzenia kurkumy, ponieważ jest on bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.

Tarcza krojąca/trąca

- Tarcze są bardzo ostre. Przy ich zdejmowaniu, zakładaniu i czyszczeniu należy zachować ostrożność.
- **Podczas obsługi ostrych noży, opróżniania miski oraz czyszczenia trzymać wyłącznie za przeznaczony do tego uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.**

- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż tarcza całkowicie się zatrzyma.

Czyszczenie

- Podstawę zasilającą wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć. Pamiętać o oczyszczeniu okolicy blokady bezpieczeństwa ⑧ z resztek składników.
- Podstawy zasilającej ani zespołu ostrzy nie wolno zanurzać w wodzie.
- Miskę, pokrywę, popychacz i wszystkie nasadki/przybory oprócz zespołów ostrzy można myć zarówno ręcznie, jak i w zmywarce.
- Zespoły ostrzy należy dobrze wyczyścić szczoteczką i opłukać pod bieżącą wodą.

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 ostrza są bardzo ostre.** Osłony ostrzy należy wyrzucić – służą wyłącznie do ochrony ostrzy podczas produkcji i przewożenia.
- 2 Umyć części – zob. ustęp pt. „Konserwacja i czyszczenie”.

Oznaczenia

Robot kuchenny

- ① Popychacz
- ② Podajnik
- ③ Pokrywa
- ④ Miska
- ⑤ Wyjmowany wał napędowy
- ⑥ Podstawa zasilająca
- ⑦ Regulator prędkości/przycisk pracy przerywanej
- ⑧ Blokady bezpieczeństwa
- ⑨ Schowek na przewód sieciowy (z tyłu)

Nasadki

Nie wszystkie nasadki wymienione poniżej załączone są w zestawie z niniejszym robotem kuchennym. Rodzaj nasadek załączonych w zestawie zależy od zakupionego modelu. Informacje na temat tego, jak nabyć nasadkę niezłączoną w zestawie, znajdują się na stronie www.kenwoodworld.com.

10 Plastikowy blender (jeżeli załączono w zestawie)

- a Zespół ostrzy
- b Pierścień uszczelniający
- c Dzbanek
- d Zakrywka wlewu
- e Pokrywa

A Nasadki standardowe



- ⑪ Ostrze
- ⑫ Końcówka do zagniatania ciasta
- ⑬ Tarcza do łączenia niemieszających się składników płynnych
- ⑭ Tarcza do tarcia/krojenia na 4-milimetrowe plastry
- ⑮ Tarcza do tarcia/krojenia na 2-milimetrowe plastry (jeżeli załączono w zestawie)

B Nasadki opcjonalne

- ⑯ Wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączono w zestawie)
- ⑰ Plastikowy mini-rozdrabniacz/młynek
- ⑱ Młynek do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)

Obsługa robota

Ilustracje 1 - 3

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wyjmowany wał napędowy.
- 2 Następnie zamocować miskę, układając oznaczenie  na misce równo z oznaczeniem  na podstawie zasilającej, i przekręcić miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się na swoim miejscu .
- 3 Na wale napędowym 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.
 - **Nie używać pokrywy do włączania urządzenia - służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.**
- 5 Włożyć wtyczkę do gniazda zasilającego, włączyć urządzenie i ustawić prędkość (zob. tabela zaleceń).
 - **Robot nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka miski muszą znajdować się z przodu i być skierowane na prawo.**
 - Do trybu pracy przerywanej użyć przycisku (P). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.
- 6 Aby zdjąć pokrywę, nasadki i miskę, wykonać wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności.
 - **Przed zdjęciem pokrywy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.**

Uwaga

- Robot nie jest przeznaczony do rozdrabniania lub mielenia kawy ani do mielenia cukru na cukier puder.
- Dodając olejek migdałowy lub substancje smakowe do mieszanych składników, należy uważać, by nie zetknęły się z plastikowymi elementami, ponieważ może to spowodować trwałe plamy.






Użytkowanie nasadek

Zob. tabela zaleceń dla każdej nasadki.

10 Plastikowy blender (jeżeli załączono w zestawie)

Obsługa blendera

Ilustracje 4 - 6

- 1 Na zespół ostrzy założyć pierścień uszczelniający, zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.
 - **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**
- 2 Trzymając zespół ostrzy za spodnią część, wsunąć go do dzbanka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż zostanie zabezpieczony na swoim miejscu. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:
 -  - Pozycja „odblokowane”
 -  - Pozycja „zablokowane”
- 3 W dzbanku umieścić składniki.
- 4 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie. W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu.
- 5 Na podstawie zasilającej umieścić dzbanek, oznaczenie  na dzbanku ustawić równo z oznaczeniem  na podstawie zasilającej i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż się zablokuje .
- **Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.**

Porady i wskazówki

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Miksowanie suchych składników - składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucać składniki przez otwór po jednym kawałku

naraz. Nad otworem należy trzymać dłoń.
Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka.

11 Ostrze

Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „Obsługa robota”.

Porady i wskazówki

- Aby uzyskać mniej rozdrobnioną konsystencję, użyć trybu pracy przerywanej.
- 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.
- Składników nie należy miksować zbyt mocno.
- Wyrabiając ciasto, używać tłuszczu schłodzonego w lodówce, pokrojonego w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- Aby uzyskać optymalne wyniki podczas miksowania owoców lub składników o kleistej konsystencji, np. daktyli, najpierw użyć trybu pracy przerywanej (P), aby rozdrobnić składniki, a następnie kontynuować na najwyższej prędkości.

12 Końcówka do zagniatania ciasta

Do wyrabiania ciast na bazie drożdży.

Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „Obsługa robota”.

Porady i wskazówki

- Nie rozdrabniać składników przez czas dłuższy niż 60 sekund.
- 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.
- 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.

13 Tarcza do łączenia niemieszających się składników płynnych

Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „Obsługa robota”.

Porady i wskazówki

- Przed użyciem sprawdzić, czy miska i końcówka są czyste i czy nie są tłuste.
- Majonez – jaja i przyprawy umieścić w pojemniku i miksować przez kilka sekund. W czasie pracy urządzenia stopniowo dodawać olej, wlewając go do podajnika równym strumieniem.

14 - 15 Tarcze

Użytkowanie tarcz krojących

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
- 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt, umieścić tarczę na wale napędowym, odpowiednią stroną skierowaną do góry.
- 3 Założyć pokrywę.
- 4 Włożyć składniki do podajnika.
- 5 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza ① równomiernie popychać składniki do podajnika. **Do podajnika nie wolno wkładać palców.**

Porady i wskazówki

- Używane składniki powinny być świeże.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Szerokość otworu podajnika wypełnić składnikami niemal całkowicie. Zapobiega to zsuwaniu się składników bokami podczas rozdrabniania.
- Składniki umieszczone pionowo są po pokrojeniu lub rozdrobnieniu krótsze niż składniki umieszczane poziomo.
- Po skończonej pracy na tarczach krojących/trących i w misce zawsze pozostaje niewielka ilość resztek.

16 Wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączono w zestawie)

- a Stożek
- b Sitko

Użytkowanie wyciskarki do cytrusów

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować wał napędowy i miskę.
- 2 Do miski zamocować sitko – pamiętając, by uchwyt sitka był zablokowany we właściwym położeniu (bezpośrednio nad uchwytem miski).
- 3 Stożek umieścić na wale napędowym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie.
- 4 Owoce pokroić na półki. Włączyć urządzenie, ułożyć owoc na stożku i nacisnąć.



- **Wyciskarka do cytrusów nie będzie działać, jeżeli sitko nie zostanie prawidłowo zablokowane.**

Porady i wskazówki

- 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.

17 Kompaktowa krajalnica/młynek (jeżeli załączono w zestawie)

- a Pojemnik
- b Pierścień uszczelniający
- c Zespół ostrzy

- 1 Umieścić składniki w pojemniku.
- 2 Na zespole ostrzy umieścić pierścień uszczelniający.
- 3 Zespół ostrzy odwrócić do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć go do pojemnika.
- 4 Mocno przykręcić zespół ostrzy ręcznie do pojemnika. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:
 -  – Pozycja „odblokowane”
 -  – Pozycja „zablokowane”
- 5 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go na miejscu, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- 6 Wybrać prędkość maksymalną lub użyć trybu pracy przerywanej (P).

Porady i wskazówki

- Żywność dla niemowląt, przeciery – przed rozdrobnieniem składników gotowanych w młynku należy odczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej.
- Najlepsze wyniki podczas siekania ziół daje użycie miski głównej.

18 Młynek do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)

- a Pokrywka młynka
- b Zespół ostrzy młynka do kruszenia

Obsługa młynka

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



Porady i wskazówki


- Najlepsze wyniki uzyskuje się, nie mieląc za jednym razem w młynku więcej niż 50 g przypraw.
- Całe przyprawy znacznie dłużej zachowują aromat niż przyprawy zmielone, dlatego najlepiej jest mielić niewielką ich ilość na raz.
- Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyc, prażąc ją w całości przed zmieleniem.
- W młynku nie należy mielić suszonego korzenia kurkumy, ponieważ jest on bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.
- Imbir należy przed zmieleniem pokroić na małe kawałki.
- Najlepsze wyniki podczas siekania ziół daje użycie miski głównej.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- **Dotykając ostrzy i tarcz krojących, 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 płam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

Podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć. Pamiętać o oczyszczeniu okolicy blokady bezpieczeństwa  z resztek składników.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej .

Instrukcja czyszczenia – zob. odpowiednia ilustracja .

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „Rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przestać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



Tabela zaleceń

Nie używać urządzenia przez czas dłuższy niż czas podany poniżej bez zrobienia przerwy.

Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników, podanej w tabeli poniżej.

Ciągła praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Podane informacje na temat rozdrabniania służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.

Nie należy miksować składników gorących





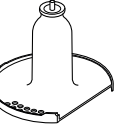
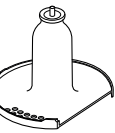

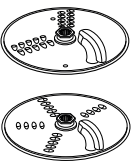




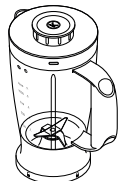
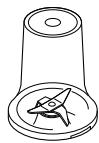
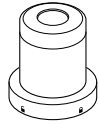
Końcówka/ nasadka	Funkcja		 (w sekundach)	
	Przygotowywanie ciast w proszku	2	10	1,2 kg wagi całkowitej
	Ciasta - wcieranie tłuszczu do mąki Dodawanie wody, aby połączyć składniki ciasta	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g wagi mąki
	Siekanie ryb i chudego mięsa Pasztesy i terriny	2	10 - 30	400g wagi mąki
	Siekanie warzyw	P	5 - 10	100 g - 250 g
	Siekanie orzechów	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Zioła	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Przecieranie miękkich owoców, gotowanych owoców i warzyw	2	10 - 30	500 g
	Blendowanie w misce Nie należy rozdrabniać składników gorących Nie przekraczać znajdującego się na misce oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników			
	Gęste zupy (450 ml płynu na 750 g składników) Warzywa należy rozdrabniać, dodając do nich 200 ml wody, aż zostaną bardzo drobno posiekane. Dodać pozostałą część wody i miksować aż całkowicie połączy się z resztą składników.	1 - 2 1	30 - 60 5	1,2 l
	Rzadkie zupy (500 ml płynu na 500 g składników)	Rozpocząć na prędkości 1, a następnie zwiększyć ją do prędkości 2	30 - 60	1 l
	Mleko i przepisy z wykorzystaniem samych składników płynnych		15 - 30	500 ml
	Majonez	2	60 - 80	4 żółtka
	Śmietana do ubijania (czas rozdrabniania może być różny w zależności od zawartości tłuszczu w śmietanie)	1	15 - 20	250 ml
	Mieszanki na ciasto drożdżowe	2	60	340 g wagi mąki 550 g wagi całkowitej
	Tarcie i krojenie twardych składników — sera, marchwi, ziemniaków i innych składników o podobnej konsystencji	2	-	Nie napełniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnej ilości wynoszącej 1,2 l.
	Krojenie miększych składników — ogórków i pomidorów	1	-	

Tabela zaleceń				
Końcówka/ nasadka	Funkcja		 (w sekundach)	
	Do wyciskania soku z cytrusów (np. pomarańczy, cytryn, limonek i grejfrutów).	1	-	-
	Miksowanie zimnych składników płynnych i przygotowywanie napojów (lód lub składniki mrożone należy dodać do dzbanka jako ostatnie)	2	30 - 60	1,2 l
	Koktajle mleczne, mieszaniny na bazie zimnego mleka	2	15 - 30	1 l
	Kruszenie lodu	P	30 - 40	6 kostki lodu (125 g)
	Ciasto naleśnikowe (w proszku) (Składniki płynne należy dodać jako pierwsze)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 l
	Orzechy	2	10 - 30	50 g
	Kawa	2	30	50 g
	Surowe mięso (stek wołowy) pokrojone w kostkę wielkości 2 cm	2	5	100 g
	Mielenie przypraw korzennych Czarny pieprz, kardamon, kminek, kolendra i koper włoski	2	30 - 60	50 g
	Mielenie kawy	2		50 g
	Siekanie orzechów	P	-	50 g
	Rozdrabnianie czosnku, świeżych papryczek chili oraz świeżego imbiru	P	-	30 g
	Świeży kokos	2/P	30 - 60	40 g

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 znajduje się z przodu po prawej stronie. Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu. Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane. Jeżeli żadna z powyższych czynności nie rozwiązuje problemu, sprawdzić bezpieczniki/przerywacze w domowej instalacji elektrycznej.
	Wyjmowany wał napędowy ⑤ nie jest zamocowany na podstawie zasilającej.	Wyjmowany wał napędowy ⑤ zamocować na podstawie zasilającej przed zamocowaniem miski. Mieszadła i nasadki nie będą działać, jeżeli wał napędowy nie będzie zamocowany.
Blender lub młynek nie działa.	Blender lub młynek nie został poprawnie zablokowany na miejscu.	Blender ani młynek nie będą działać, jeżeli nie zostaną prawidłowo zamocowane w blokadzie bezpieczeństwa.
	Blender lub młynek nie został poprawnie złożony.	Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka/pojemnika.
Robot zatrzymuje się w czasie pracy.	Urządzenie jest przeciążone/ przekroczono maksymalną pojemność. Pokrywa jest odblokowana.	Sprawdzić w tabeli zaleceń, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość dla danych składników. Sprawdzić, czy pokrywa została prawidłowo zablokowana.
Blender lub młynek wielofunkcyjny jest nieszczelny – składniki wyciekają przez podstawę zespołu ostrzy	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została nieprawidłowo założona. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę, znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”.
Urządzenie jest niestabilne/mocno wibruje i porusza się.	Miksowane są owoce lub składniki o kleistej konsystencji, np. daktyle. Wybrana prędkość obrotów jest zbyt niska.	Aby uzyskać optymalne wyniki, najpierw użyć trybu pracy przerywanej (P), aby rozdrobnić składniki, a następnie kontynuować na najwyższej prędkości.
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 βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- **ΜΗΝ αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.** 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, κατά τον χειρισμό των κοφτερών λεπίδων, το άδειασμα του μπολ και τον καθαρισμό.
- **ΜΗΝ επεξεργάζεστε καυτά υλικά.**
- **Προσέξτε όταν βάζετε καυτό υγρό στον επεξεργαστή τροφίμων ή στο μπλέντερ, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.**
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- **Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.**


Λειτουργία/ Εξάρτημα	Μέγιστος χρόνος λειτουργίας	Διάστημα μη λειτουργίας μεταξύ των χρήσεων
Μπλέντερ	60 δευτ.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 15 λεπτά
Παχύρρευστα μείγματα στο μπολ (π.χ. ζύμη)	60 δευτ.	
Μίνι κόφτης/Μύλος	30 δευτ.	
Μύλος αλέσματος	60 δευτ.	

- Μη σηκώνετε ή μεταφέρετε τον επεξεργαστή από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή σύνεργα μέσα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα του μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος. Εάν πρέπει να πιέσετε τα τρόφιμα, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο σύνεργο, όπως η σπάτουλα.

- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος, όταν δεν την επιβλέπετε και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα που παρέχεται.
- **Μην προσαρμόζετε ποτέ τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε προσαρμόσει την κανάτα ή το δοχείο του μύλου/καπάκι του μύλου.**
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ, το μπλέντερ ή τον μύλο από τη μονάδα μοτέρ:
 - απενεργοποιήστε τη συσκευή,
 - περιμένετε έως ότου το εξάρτημα/οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς,
 - προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ ή το μίνι κόφτη/μύλο από τη μονάδα με τις λεπίδες.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή. 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.**
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- 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 φιλτράρισμα.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- 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, του μπλέντερ ή του μύλου μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα μίνι κόφτη/μύλου που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

Μπλέντερ

-  **ΜΗΝ επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.**
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στην κανάτα 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.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.

Εξαρτήματα μύλου

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε τοποθετήσει το δοχείο/το καπάκι.
- Μην ξεβιδώνετε ποτέ το δοχείο/το καπάκι, ενώ ο μύλος είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφαιρείτε ποτέ τον μύλο προτού οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να περιστρέφονται.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.
- Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά στο μύλο, αλλά να τα αφήνετε να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, πριν από την επεξεργασία.

Μίνι κόφτης/μύλος

- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.

Μύλος αλέσματος

- Μην επεξεργάζεστε αποξηραμένη ρίζα κουρκουμά, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

Δίσκος κοψίματος/τριψίματος

- Οι δίσκοι κοπής είναι πολύ αιχμηροί. Να τους χειρίζεστε με προσοχή κατά την τοποθέτηση, την αφαίρεση και τον καθαρισμό.
- **Να κρατάτε πάντα τη συσκευή από τη λαβή, μακριά από την κοφτερή πλευρά, κατά τον χειρισμό των κοφτερών λεπίδων, το άδειασμα του μπολ και τον καθαρισμό.**
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε μόνο τον ωστήρα που παρέχεται.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να περιμένετε έως ότου ο δίσκος σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.

Καθαρισμός

- Σκουπίστε τη μονάδα μοτέρ με υγρό πανί και μετά στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή της ενδοασφάλειας ⑧ δεν έχει υπολείμματα τροφών.
- Μην βυθίζετε σε νερό τη μονάδα μοτέρ ή τις διατάξεις λεπίδας.
- Το μπολ, το καπάκι, ο ωστήρας και όλα τα εξαρτήματα/εργαλεία εκτός από τις διατάξεις λεπίδας είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο χέρι και στο πλυντήριο πιάτων.
- Πρέπει να καθαρίζετε με βουρτσάκι τις διατάξεις λεπίδας και να τις ξεπλένετε με τρεχούμενο νερό.

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 Ωστήρας
- ② Σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ Καπάκι
- ④ Μπολ
- ⑤ Αποσπώμενος κινητήριος άξονας
- ⑥ Μονάδα μοτέρ
- ⑦ Κουμπί ελέγχου ταχύτητας/λειτουργίας παλμικής κίνησης
- ⑧ Ενδοασφάλεια προστασίας
- ⑨ Χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)

Εξαρτήματα

Δεν συμπεριλαμβάνονται στο συγκεκριμένο μοντέλο επεξεργαστή τροφίμων όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω. Τα εξαρτήματα εξαρτώνται από το μοντέλο. Επισκεφθείτε την τοποθεσία www.kenwoodworld.com, για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο αγοράς των εξαρτημάτων που δεν περιλαμβάνονται στη συσκευασία.

10 Πλαστικό μπλέντερ (εάν παρέχεται)

- a Μονάδα λεπίδων
- b Δακτύλιος στεγανοποίησης
- c Κανάτα
- d Πώμα μεζούρα
- e Καπάκι

A Στάνταρ εξαρτήματα




- 11 Λεπίδα μαχαίριου
- 12 Εργαλείο ζύμης
- 13 Δίσκος για κρέμες
- 14 Δίσκος κοψίματος/τριψίματος 4 mm
- 15 Δίσκος κοψίματος/τριψίματος 2 mm (εάν παρέχεται)

B Προαιρετικά εξαρτήματα

- 16 Λεμονοσείφτης (εάν παρέχεται)
- 17 Γυάλινος Μίνι κόφτης/Μύλος (εάν παρέχεται)
- 18 Πλαστικός Μίνι κόφτης/Μύλος (εάν παρέχεται)

Πώς να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σας

Εικόνα 1 - 3

- 1 Προσαρμόστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Στη συνέχεια, προσαρμόστε το μπολ ευθυγραμμίζοντας το  του μπολ με το  της μονάδας μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του .
- 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.
 - **Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων. Χρησιμοποιείτε πάντα τον διακόπτη επιλογής ταχύτητας on/off.**
- 5 Συνδέστε στην πρίζα, θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και επιλέξτε ταχύτητα. (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης).
 - **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.**
 - Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας. Η παλμική κίνηση θα λειτουργεί για όσο διάστημα ο διακόπτης επιλογής παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.
- 6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπολ.
 - **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.
- Όταν προσθέτετε άρωμα αμυγδάλου ή άλλες αρωματικές ύλες σε μείγματα, να αποφεύγετε την επαφή με το πλαστικό καθώς μπορεί να προκαλέσει ανεξίτηλα σημάδια.

Χρήση των εξαρτημάτων
Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης για κάθε εξάρτημα.

10 Πλαστικό μπλέντερ (εάν παρέχεται)

Χρήση του μπλέντερ

Εικόνα 4 - 6

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος στη μονάδα των λεπίδων 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 Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων από το κάτω μέρος και τοποθετήστε τις λεπίδες στην κανάτα - στρέψτε προς τα αριστερά έως ότου ασφαλίσει στη θέση της. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:
 -  - θέση «εξεκλειδωτή»
 -  - θέση «κλειδωμένη»
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
- 4 Προσαρμόστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε προς τα αριστερά μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση του. Προσαρμόστε το πώμα-μεζούρα.
- 5 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ, ευθυγραμμίστε το  στο μπλέντερ με το  στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει .
- **Η συσκευή δεν θα λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν έχει εφαρμόσει σωστά στην ενδοασφάλεια.**

Συμβουλές και υποδείξεις

- 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 ντιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.
- 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.

11 Λεπίδα μαχαιριού

Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για πιο χοντροκομμένη υφή, χρησιμοποιείτε το κουμπί ελέγχου παλμικής λειτουργίας.
- Τεμαχίστε τα τρόφιμα, όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά, σε κύβους περίπου 2 εκ.
- Θα πρέπει να σπάσετε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα προσθέσετε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ό,τι πρέπει.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά, χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθιαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.
- Για καλύτερα αποτελέσματα όταν επεξεργάζεστε φρούτα/συστατικά με κολλώδη υφή, όπως χουρμάδες, χρησιμοποιήστε πρώτα την «Παλμική λειτουργία» για να διαλυθούν τα υλικά και μετά συνεχίστε την επεξεργασία στη μέγιστη ταχύτητα.

12 Εργαλείο ζύμης

Χρησιμοποιείται για ζύμες με μαγιά.

Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

Συμβουλές και υποδείξεις

- Μην επεξεργάζεστε τα υλικά για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Τοποθετήστε τα ξηρά υλικά στο μπολ και προσθέστε το υγρό από τον σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών έως ότου σχηματιστεί μια ομοιόμορφη ελαστική μπάλα ζύμης.

- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το Ξαναζύωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

13 Δίσκος για κρέμες

Ακολουθείτε τις οδηγίες της ενότητας «χρήση του επεξεργαστή τροφίμων».

Συμβουλές και υποδείξεις

- Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι το μπολ και το εργαλείο είναι καθαρά και δεν έχουν επάνω τους γράσο.
- Μαγιονέζα - Τοποθετήστε το αβγό και τα μυρωδικά στο μπολ και ανακατέψτε για λίγα δευτερόλεπτα. Ενόσω η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε σταδιακά και σταθερά το λάδι από τον σωλήνα τροφοδοσίας.

14 - 15 Δίσκοι

Χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι.
- 4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα τρόφιμα με το εξάρτημα ώθησης ① ομοιόμορφα προς τα κάτω - **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**

Συμβουλές και υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Γεμίζετε ομοιόμορφα τον σωλήνα τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του. Έτσι τα τρόφιμα δεν θα πέφτουν στο πλάι κατά την επεξεργασία.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.
- Μετά την επεξεργασία, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στον δίσκο ή στο μπολ.

16 Λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)

- a Κώνος του στύφτη
- b Σουρωτήρι

Χρήση του λεμονοστείφτη

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριό άξονα και το μπολ στη μονάδα μοτέρ.
 - 2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ - βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ.
 - 3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω.
 - 4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.
- **Ο λεμονοστείφτης δεν θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.**

Συμβουλές και υποδείξεις


- 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 πολλού και σπόρων.

17 Μίνι κόφτης/Μύλος (εάν παρέχεται)

- a Δοχείο
- b Δακτύλιος στεγανοποίησης
- c Διάταξη λεπίδων

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
- 2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη διάταξη λεπίδων.
- 3 Γυρίστε τη διάταξη λεπίδων ανάποδα. Πλησιάστε την στο δοχείο, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω.
- 4 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων επάνω στο δοχείο μέχρι να σφίξει καλά. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της διάταξης λεπίδων:

 - θέση «ξεκλειδωτή»

 - θέση «κλειδωμένη»

- 5 Τοποθετήστε το μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.

- 6 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού (P).

Συμβουλές και υποδείξεις

- Βρεφικές τροφές/πουρές - αφήστε το μαγειρεμένο φαγητό να κρυώσει μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού το επεξεργαστείτε στο μύλο.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το κυρίως μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

18 Μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)

- a Καπάκι μύλου
- b Διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά στη διάταξη λεπίδων.
- 2 Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 4 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P).

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για βέλτιστη απόδοση κατά την επεξεργασία μπαχαρικών, συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 50 g τη φορά στον μύλο.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν τη γεύση τους για πολύ μεγαλύτερο διάστημα από τα αλεσμένα και, επομένως, είναι προτιμότερο να αλέθετε μια μικρή ποσότητα φρέσκου υλικού κάθε φορά για να διατηρείται η γεύση.
- Για να αναδειχθούν στο έπακρο η γεύση και τα αιθέρια έλαια, είναι προτιμότερο να καβουρντίζετε τα μπαχαρικά προτού τα αλέσετε.
- Μην επεξεργάζεστε αποξηραμένη ρίζα κουρκουμά στον μύλο, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.
- Κόψτε το τζίντζερ σε μικρά κομμάτια προτού το αλέσετε.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το κυρίως μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

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 ⑧ δεν έχει υπολείμματα τροφών.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό.
- Τοποθετείτε το καλώδιο που περισσεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου, στο πίσω μέρος της μονάδας μοτέρ ⑨.

Οδηγίες καθαρισμού –
Ανατρέξτε στις σχετικές
εικόνες 19.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης





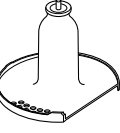

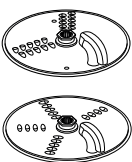
Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα.






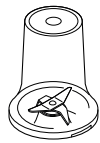
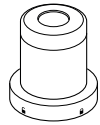
Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

Οι πληροφορίες επεξεργασίας που παρέχονται είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.

Μην επεξεργάζεστε καυτά υλικά

Εργαλείο/ Εξάρτημα	Λειτουργία		 (Δευτ.)	
	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	2	10	1,2 kg Συνολικό βάρος
	Ζύμη για γλυκά - προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμειξη υλικών για γλυκά	2 1 - 2	10 10 - 20	Βάρος αλευριού 300 g
	Τεμαχισμός ψαριού και άπαχου κρέατος Πατέ και τερίν	2	10 - 30	400 g μέγ. άπαχο βοδινό κρέας
	Τεμαχισμός λαχανικών	P	5 - 10	100 g - 250 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Μυρωδικά	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Πολτοποίηση μαλακών φρούτων, βρασμένων φρούτων και λαχανικών	2	10 - 30	500 g
	Ανάμειξη στο μπολ Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά. Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στο μπολ.			
	Μείγματα για παχύρευστες σούπες (450 ml υγρά για 750 g υλικά) Αλέστε τα λαχανικά με 200 ml νερό έως ότου τεμαχιστούν σε πολύ λεπτά κομμάτια. Προσθέστε το υπόλοιπο νερό έως ότου δημιουργηθεί ομοιόμορφο μείγμα.	1 - 2	30 - 60	1,2 λίτρα
	Μείγματα για λεπτόρευστες σούπες (500 ml υγρά για 500 g υλικά)	1	5	
	Συνταγές με γάλα και υγρά υλικά	Ξεκινήστε με το 1 και αυξήστε στο 2	30 - 60 15 - 30	1 λίτρο 500 ml
	Μαγιονέζα	2	60 - 80	4 κρόκοι αβγών
	Κρέμα σαντιγί (Οι χρόνοι επεξεργασίας μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με την περιεκτικότητα της κρέμας σε λιπαρά)	1	15 - 20	250 ml
	Μείγματα μαγιάς	2	60	Βάρος αλευριού 340 g 550 g Συνολικό βάρος
	Τρίψιμο και κοπή σκληρών τροφίμων - τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα με παρόμοια υφή	2	-	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα 1,2 λίτρων που αναγράφεται στο μπολ
	Κοπή πιο μαλακών τροφίμων - αγγούρια και ντομάτες	1	-	

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης				
Εργαλείο/ Εξάρτημα	Λειτουργία		 (Δευτ.)	
	Χρησιμοποιείτε για να στείβετε τον χυμό από εσπεριδοειδή (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, λάιμ και γκρέιπφρουτ).	1	-	-
	Κρύα υγρά και ποτά (Προσθέστε τον πάγο/τα παγωμένα συστατικά στην κανάτα τελευταία)	2	30 - 60	1,2 λίτρο
	Μίλκσεικ/Κρύα μείγματα με βάση το γάλα	2	15 - 30	1 λίτρο
	Θρυμματισμός πάγου	P	30 - 40	6 παγάκια (125 g)
	Μείγμα ζύμης (Προσθέστε πρώτα τα υγρά υλικά)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 λίτρο
	Ξηροί καρποί	2	10 - 30	50 g
	Κόκκοι καφέ	2	30	50 g
	Ωμό κρέας (μοσχαρίσια μπριζόλα) κομμένο σε κύβους των 2 cm	2	5	100 g
	Επεξεργασία μπαχαρικών Κόκκοι μαυροπίπερου, σπόροι καρδάμωμου, κύμινου, κοριάνδρου και μάραθου	2	30 - 60	50 g
	Άλεσμα κόκκων καφέ	2		50 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	P	-	50 g
	Επεξεργασία σε σκελίδες σκόρδου, φρέσκιες πιπεριές τσίλι και τζίντζερ	P	-	30 g
	Φρέσκια καρύδα	2/P	30 - 60	40 g

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων		
Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Ο επεξεργαστής δεν λειτουργεί.	<p>Δεν υπάρχει ρεύμα.</p> <p>Ελέγξτε εάν το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ.</p> <p>Το καπάκι του μπολ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.</p>	<p>Ελέγξτε εάν ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στην πρίζα.</p> <p>Ελέγξτε εάν το μπολ τοποθετήθηκε σωστά και εάν η λαβή είναι τοποθετημένη προς τα δεξιά.</p> <p>Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού είναι τοποθετημένη σωστά στην περιοχή της λαβής.</p> <p>Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι δεν τοποθετηθούν σωστά.</p> <p>Εάν δεν ισχύει κανένα από τα παραπάνω, ελέγξτε την ασφάλεια/το ρελέ στο σπίτι σας.</p>
	<p>Ο αποσπώμενος κινητήριος άξονας ⑤ δεν έχει τοποθετηθεί στη μονάδα μοτέρ.</p>	<p>Τοποθετήστε τον αποσπώμενο κινητήριο άξονα ⑤ στη μονάδα μοτέρ προτού τοποθετήσετε το μπολ. Τα εργαλεία και τα εξαρτήματα του μπολ δεν θα λειτουργήσουν εάν δεν έχει τοποθετηθεί ο κινητήριος άξονας.</p>
Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν λειτουργεί.	<p>Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν έχει ασφαλίσει σωστά.</p> <p>Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν συναρμολογήθηκε σωστά.</p>	<p>Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια.</p> <p>Ελέγξτε εάν η διάταξη λεπίδων έχει σφίξει εντελώς μέσα στην κανάτα/δοχείο.</p>
Ο επεξεργαστής σταματά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας	<p>Ο επεξεργαστής έχει υπερφορτωθεί/έχετε υπερβεί τις μέγιστες ποσότητες.</p> <p>Το καπάκι έχει απασφαλίσει.</p>	<p>Ελέγξτε τις μέγιστες ποσότητες στον «Πίνακα συνιστώμενης χρήσης»..</p> <p>Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά.</p>
Το μπλέντερ ή ο μύλος πολλαπλών χρήσεων παρουσιάζει διαρροή από τη βάση της διάταξης λεπίδων.	<p>Λείπει ο δακτύλιος στεγανοποίησης.</p> <p>Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.</p> <p>Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορές.</p>	<p>Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές.</p> <p>Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».</p>
Ασταθής συσκευή/αργή κίνηση και δονήσεις.	<p>Επεξεργάζεστε φρούτα/συστατικά με κολλώδη υφή, όπως χουρμάδες.</p> <p>Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ χαμηλή.</p>	<p>Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε πρώτα την «Παλμική λειτουργία» για να διαλυθούν τα υλικά και μετά συνεχίστε την επεξεργασία στη μέγιστη ταχύτητα.</p>
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων.	<p>Ανατρέξτε στις συμβουλές στη σχετική ενότητα «Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα». Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.</p>	

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

Bezpečnosť


- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- **NEDOTÝKAJTE SA ostrých nožov.**Nože a rezacie kotúče sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne. **Pri manipulácii s ostrými rezacími čepelami, vyprázdňovaní misy a pri čistení vždy držte spotrebič za držadlo horného okraja, mimo reznej hrany.**
- **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- **Ak sa do kuchynského robota alebo mixéra naleje horúca tekutina, buďte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vypudeniu v dôsledku náhleho sparovania.**
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Neprekračujte maximálne kapacity uvedené v tabuľke odporúčaného použitia.
- **Neuvádzajte toto zariadenie do chodu bez prerušenia na dlhšie, než sú časy uvedené nižšie. Neprestajné spracovávanie trvajúce počas dlhšej doby ho totiž môže poškodiť.**

Funkcia/ príslušenstvo	Maximálna dĺžka chodu zariadenia	Čas odpočinku zariadenia medzi jeho chodom
Mixér	60 sekúnd	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť, aby sa ochladilo
Husté zmesi v nádobe (napríklad cesto)	60 sekúnd	
Mini sekáčik/ mlynček	30 sekúnd	
Trecí mlynček	60 sekúnd	

- Nedvíhajte, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
- Pred vyliatím obsahu nádoby vyberte nožovú jednotku.
- Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie zapojené do elektrickej siete. Ak je potrebné jedlo stlačiť nadol, použite vhodnú pomôcku, napr. špachtľu.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od zdroja napájania, ak je ponechaný bez dozoru a rovnako pred montážou, demontážou alebo čistením.

- Nikdy nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- **Nožovú zostavu nikdy nemontujte na pohonnú jednotku bez namontovaného džbánu alebo nádoby mlynčeka/veka.**
- POZOR: Pred odstránením veka z misy, mixéra alebo mlynčeka z jednotky napájania:
 - vypnite zariadenie;
 - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
 - nepripustite nežiaduce odskrutkovanie mixovacej nádoby alebo nádoby mini sekáča/mlynčeka od nožovej zostavy.
- Nepoužívajte veko na ovládanie robota. Vždy na to používajte ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti.
- **Ak zaistovací mechanizmus zariadenia bude vystavený nadmernej sile, pokazí sa a môže zapríčiniť zranenie.**
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozrite si časť „Servis a starostlivosť“.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku.
- Nenechávajte prebytočnú elektrickú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky a nedovoľte, aby sa dotýkala horúcich predmetov.
- 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, sensorické 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, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie tohto kuchynského robota, mixéra alebo mlynčeka môže mať za následok zranenie.
- Maximálna výkonnosť je založená na nastavci sekáčika/mlynčeka, ktoré má najväčšie zaťaženie. Ostatné nastavce môžu mať menší odber energie.

Mixér

-  **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce ingrediencie treba pred vložením do nádoby alebo pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhnite dotyku s ich reznými hranami.

- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou zostavou.
- Nikdy nepúšťajte prázdny mixér.
- Recepty smoothie – nikdy nemixujte zmrazené ingrediencie, ktoré sa počas mrazenia sformovali do pevnej hmoty. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky a až potom ich pridajte do mixovacej nádoby.

Príslušenstvo na mletie

- Nikdy nezakladajte nožovú zostavu do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba/veko.
- Nikdy neodskrutkujte nádobu/veko, kým je mlynček založený do zariadenia.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov – nožovú zostavu držte mimo dosahu detí.
- Mlynček nikdy nevyberajte zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- Ak mlynček nebude založený správne, zariadenie nebude fungovať.
- V mlynčeku nespracovávajte horúce ingrediencie – tie treba najprv nechať vychladnúť na izbovú teplotu.

Mini sekáčik/mlynček

- Spracovávanie korenín neodporúčame, lebo by mohli poškodiť plastové súčasti.

Trecí mlynček

- Nespracovávajte sušený koreň kurkumy pretože je príliš tvrdý a môže poškodiť nože.

Krájací / strúhací kotúč

- Kotúče sú veľmi ostré; pri montáži, demontáži a čistení manipulujte s nimi opatrne.
- **Pri manipulácii s ostrými rezacími čepelami, vyprázdňovaní misky a pri čistení vždy držte spotrebič za držadlo, mimo reznej hrany.**
- Nikdy nepoužívajte prsty na zatlačanie potravín dole plniacou trubicou. Používajte iba dodaný posúvač.
- Pred odstránením veka vypnite spotrebič a počkajte, až sa kotúč úplne zastaví.

Čistenie

- Pohonnú jednotku utrite vlhkou utierkou a potom osušte. Uistite, že V oblasti blokovania 8 sa nanachádzajú zvyšky potravín ⑧.
- Neponárajte napájaciu jednotku ani zostavy nožov do vody.
- Miska, veko, zatlačač a všetky nadstavce/nástroje okrem zostavy nožov sú vhodné tak na umývanie ručne, ako aj v umývačke riadu.

- Nožové zostavy by sa mali vyčistiť a mali by byť opláchnuté pod tečúcou vodou.

Pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Pred prvým použitím

- 1 Odstráňte všetky plastové kryty nožov. **Počínajte si opatrne, lebo rezné hrany sú veľmi ostré.** Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu počas výroby a transportu.
- 2 Poumývajte všetky súčasti - pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

Legenda

Kuchynský robot

- ① Posúvač
- ② Plniaca trubica
- ③ Veko
- ④ Nádoba
- ⑤ Odpojiteľný pohonný hriadeľ
- ⑥ Pohonná jednotka
- ⑦ Ovládač rýchlosti a pulzného chodu
- ⑧ Bezpečnostný zaistovací mechanizmus
- ⑨ Priestor na odkladanie elektrickej šnúry (vzadu)

Doplňky

S kuchynským robotom nemusia byť dodané všetky druhy nižšie uvedených doplnkov. Závisí to od variantu modelu. Informácie o tom, ako môžete zakúpiť kotúč, ktorý nie je obsiahnutý v balení, nájdete na stránke www.kenwoodworld.com.

10 Plastový mixér (ak je dodaný)

- a Nožová zostava
- b Tesniaci krúžok
- c Nádoba
- d Plniaca zátka
- e Veko

A Štandardné doplnky




- ⑪ Nožová jednotka
- ⑫ Nástroj na prípravu cesta
- ⑬ Emulgačný kotúč
- ⑭ Kotúč na krájanie/strúhanie
- ⑮ Kotúč na krájanie/strúhanie (ak je dodaný)

B Voliteľné doplnky

- ⑯ Lis na citrusové plody (ak je dodaný)
- ⑰ Mini sekáčik/mlynček i plast (ak je dodaný)
- ⑱ Trecí mlynček (ak je dodaný)

Používanie kuchynského robota

Obrázok ① - ③

- 1 Do pohonnej jednotky založte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
 - 2 Potom založte nádobu tak, aby symbol  na nej lícoval so symbolom  na pohonnej jednotke. Potom ňou otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí .
 - 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 pohonného hriadela/nástroja bol v jeho strede.
 - **Nepoužívajte veko na ovládanie robota. Vždy na to používajte ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti.**
 - 5 Zapojte, zapnite a zvolte rýchlosť. (Pozrite tabuľku odporúčaného použitia).
 - **Ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do zaistovacieho mechanizmu, toto zariadenie nebude fungovať. Plniaca trubica a rukoväť nádoby sa musia nachádzať smerom k pravému prednému rohu.**
 - Na krátke uvedenie do chodu použite ovládač pulzného chodu (**P**). Pulzný chod trvá dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe.
 - 6 Pri skladaní veka, doplnkov a nádoby postupujte v opačnom poradí.
 - **Zariadenie pred zložením veka vypnite a odpojte z elektrickej siete.**
- Dôležité upozornenia**
- Robot nie je vhodný na spracovávanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.
 - Pri pridávaní mandľovej esencie alebo iných príchuťí do zmesi sa treba vyhnúť priamemu kontaktu s plastovými dielmi, lebo by to mohlo zanechať trvalé stopy na povrchu týchto dielov.

Používanie doplnkov

Pre každé príslušenstvo sa riadte pokynmi v tabuľke odporúčaného použitia.

10 Plastový mixér (ak je dodaný)

Používanie mixéra

Obrázok 4 - 6

- 1 Do nožovej zostavy založte tesniaci krúžok tak, aby správne zapadol do príslušnej drážky.
 - **Ak tesnenie nebude založené správne alebo bude poškodené, dôjde k presakovaniu mixovaného obsahu.**
- 2 Nožovú zostavu chyťte za jej spodnú časť a nože vložte do nádoby - nožovou zostavou otáčajte v protismere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí. Riadte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej zostavy:
 - 🔒 - Pozícia odistenia
 - 🔒 - Pozícia zaistenia
- 3 Vložte ingrediencie do nádoby.
- 4 Na mixovaciu nádobu založte veko a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne do svojej pozície. Založte doň plniacu zátku.
- 5 Mixér založte na pohonnú jednotku tak, aby symbol 🔒 na ňom lícoval so symbolom 🏠 na pohonnej jednotke a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície 🏠.
- **Zariadenie nebude fungovať, ak mixér nebude správne založený do zaistovacieho mechanizmu.**

Rady a tipy

- 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.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- 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 vyprázdníte nádobu.

11 Nožová jednotka

Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „Používanie kuchynského robota“.

Rady a tipy

- Na dosahovanie hrubšej štruktúry používajte pulzný chod.
- Potraviny, ako sú mäso, chlieb a zelenina, najprv nakrájajte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Sladké pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a potom za chodu zariadenia vkladat do plniacej trubice.
- Dávajte si pozor na to, aby ste spracovanie potravín neprehnali.
- Pri príprave cesta používajte tuk priamo z chladničky, pričom ho narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Najlepšie výsledky pri spracovaní lepkavého ovocia / ingrediencií, ako sú datle, dosiahnete pomocou funkcie „pulzného chodu“, ktorý najskôr rozloží ingrediencie a potom pokračuje v spracovaní maximálnou rýchlosťou.

12 Nástroj na prípravu cesta

Používa sa na miešanie kvaseného cesta.

Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „Používanie kuchynského robota“.

Rady a tipy

- Nespracovávajte dlhšie než 60 sekúnd.
- Do nádoby vložte suché ingrediencie a za chodu zariadenia do nej cez plniacu trubicu pridávajte tekutinu. Spracovávajte, kým sa nevytvorí hladká elastická guľa z cesta.
- Opakované premiesanie cesta robte už len rukami. Opakované premiesanie cesta zariadením sa už neodporúča, lebo by mohlo znížiť stabilitu zariadenia.

13 Emulgačný kotúč

Postupujte podľa inštrukcií uvedených v časti „Používanie kuchynského robota“.

Rady a tipy

- Pred použitím skontrolujte, či sú misa a nástroj čisté a zbavené mastnoty.
- Majonéza - vajcia a korenie pridajte do misy a miešajte ich niekoľko sekúnd. Keď je stroj v prevádzke, pomaly prilievajte olej do plniacej trubice stálym prúdom.

14 - 15 Kotúče

Používanie rezacích kotúčov

- 1 Nasadte hnačí hriadeľ a misu na jednotku napájania.
- 2 Kotúč držte za jeho stredové držadlo a založte ho na pohonný hriadeľ príslušnou stranou nahor.
- 3 Založte veko.
- 4 Vložte ingrediencie do plniacej trubice.
- 5 Zariadenie zapnite a ingrediencie tlačte posúvačom ① rovnomerne nadol - **nikdy nekladajte do plniacej trubice prsty.**

Rady a tipy

- Používajte čerstvé potraviny.
- Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Naplňte plniacu trubicu na celú šírku. To zabráni potravinám v tom, aby sa počas spracovania kĺzali po stranách.
- Potraviny vkladané zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladané horizontálne.
- Na kotúči alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín.

16 Lis na citrusové plody (ak je dodaný)

- a Výtlačný kužeľ
- b Sitko

Používanie lisu na citrusové plody

- 1 Do pohonnej jednotky založte pohonný hriadeľ a nádobu.
- 2 Do nádoby založte sitko - pričom rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej pozície priamo nad rukoväťou nádoby.
- 3 Výtlačný kužeľ umiestnite na pohonný hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu.
- 4 Narežte ovocie na polovice. Zariadenie zapnite a ovocie pritláčajte na výtlačný kužeľ.
- **Ak sitko nebude riadne zaistené v potrebnej pozícii, lis na citrusové plody nebude fungovať.**



Rady a tipy

- 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.

17 Mini sekáčik/mlynček (ak je dodaný)

- a Nádoba
- b Tesniaci krúžok
- c Zostava nožov

- 1 Vložte ingrediencie do nádoby.
- 2 Do nožovej zostavy založte tesniaci krúžok.
- 3 Nožovú zostavu otočte naopak. Nožmi nadol ju vložte do nádoby.
- 4 Nožovú zostavu rukou pevne naskrutkujte na nádobu. Riadte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej zostavy:
 -  - Pozícia odistenia
 -  - Pozícia zaistenia
- 5 Nasadte mlynček na hnačí jednotku a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na zaistenie v polohe.
- 6 Zvoľte maximálnu rýchlosť alebo použite tlačidlo pulzovania (P).

Rady a tipy

- Dojčenská strava/pyré - uvarené potraviny najprv nechajte vychladnúť na izbovú teplotu a až potom ich spracovávajú v mlynčeku.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní bylín odporúčame používať hlavnú nádobu.

18 Trecí mlynček (ak je dodaný)

- a Veko mlynčeka
- b Zostava nožov mlynčeka

- 1 Vložte ingrediencie do nožovej zostavy.
- 2 Založte veko a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili.
- 3 Mlynček založte na pohonnú jednotku a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili.
- 4 Vyberte rýchlosť alebo použite pulzný chod (P).

Rady a tipy

- 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.
- Nespracovávajúte sušený koreň kurkumu v mlynčeku pretože je príliš tvrdý a môže poškodiť nože.
- Zázvor nakrájajte pred jeho spracovávaním na malé kúsky.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní bylín odporúčame používať hlavnú nádobu.

Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- **S nožovou zostavou a rezacími kotúčmi manipulujte opatrne – sú veľmi ostré.**
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvňuje chuť potravín. Odfarbené miesta pretrite handričkou namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.

Pohonná jednotka

- Utrite navlhčenou utierkou a potom osušte. Uistite sa, že oblasť zámku ⑧ je bez zvyškov potravín.
- Prebytočnú časť elektrickej šnúry uložte do priestoru na odkladanie elektrickej šnúry v zadnej časti pohonnej jednotky ⑨.

Pokyny na čistenie - pozrite si príslušnú ilustráciu 19.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „Riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADÉ 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.

Tabuľka odporúčaného použitia





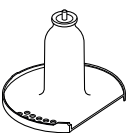

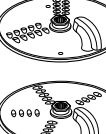


Nepoužívajte svoj spotrebič bez prestávok dlhšie než nižšie uvedený čas.





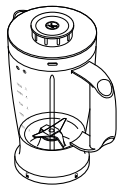
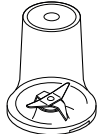
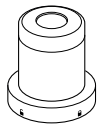
Neprekračujte maximálne kapacity uvedené v nasledujúcej tabuľke.

Nepretržité spracovávanie po dlhšiu dobu môže poškodiť váš spotrebič.

Poskytnuté informácie o spracovaní slúžia len na informáciu a budú sa líšiť v závislosti od presného receptu a spracovávaných prísad.

Nespracovávajúte horúce prísady

Nástroj/ Doplnok	Funkcia		 (Sekúnd)		
	Zmesi na múčne koláče	2	10	1,2 kg - Celková hmotnosť	
	Pečivo - vtieranie tuku do múky Pridanie vody na skombinovanie cestovných ingrediencií	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g - Hmotnosť múky	
	Sekanie rýb a chudého mäsa Paštéty a teriny	2	10 - 30	400 g chudého hovädzieho mäsa (max.)	
	Krájanie zeleniny	P	5 - 10	100 g - 250 g	
	Sekanie orechov	2	30 - 60	100 g - 200 g	
	Bylinky	2	20 - 30	30 - 50g	
	Mixovanie mäkkého ovocia, vareného ovocia a zeleniny	2	10 - 30	500 g	
	Mixovanie v nádobe Nespracovávajúte horúce zložky. Neprekračujte maximálne množstvo vyznačené na nádobe.				
		Husté polievkové zmesi (450 ml tekutiny a 750 g zložiek) Zeleninu spracovávajúte s 200 ml vody, kým nebude najemno posekaná. Pridávajúte ostatnú časť vody, kým sa nezapracuje.	1 - 2 1	30 - 60 5 s.	1,2 litra
		Riedke polievkové zmesi (500 ml tekutiny a 500 g zložiek)	najprv 1 a potom zvýšiť na 2	30 - 60	1 liter
Mliečne a tekuté recepty		15 - 30		500 ml	
	Majonéza	2	60 - 80	4 vaječné žĺtka	
	Smotana na šľahanie (Čas spracovania sa môže meniť, v závislosti od obsahu tuku v smotane)	1	15 - 20	250 ml	
	Kvasené zmesi	2	60	340 g Hmotnosť múky 550 g Celková hmotnosť	
	 Mletie a krájanie tvrdých potravín - syr, mrkva, zemiaky a potravín podobnej textúry	2	-	Neprekračujte maximálne množstvo 1,2 l vyznačené na nádobe	
 Krájanie mäkkších potravín - uhorky a rajčiny	1	-			

Tabuľka odporúčaného použitia				
Nástroj/ Doplnok	Funkcia		 (Sekúnd)	
	Používa sa na odšťavovanie citrusových plodov, ako sú pomaranče, citróny, limety a grepy	1	-	-
	Studené tekutiny a nápoje (Lad/mrazené prísady pridávajúte do pohára posledné)	2	30 - 60	1,2 litra
	Zmesi založené na mliečnych kokteiloch/studenom mlieku	2	15 - 30	1 liter
	Drvenie ľadu	P	30 - 40	6 kociek ľadu (125 g)
	Zmes cesta (Najskôr pridávajúte tekuté prísady)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 liter
	Jadrové plody	2	10 - 30	50 g
	Kávové zrná	2	30	50 g
	Neuvarené mäso (hovädzie) nakrájané na kocky veľkosti 2 cm	2	5	100 g
	Spracovávanie korenín Čierne korenie, kardamónové semená, semená rasce, koriandrové semená a feniklové semená	2	30 - 60	50 g
	Mletie kávových zŕn	2		50 g
	Sekanie jadrových plodov	P	-	50 g
	Spracovávanie strúčikov cesnaku, čerstvých čili papričiek a koreňového zázvoru	P	-	30 g
	Čerstvý kokos	2/P	30 - 60	40 g

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Kuchynský robot nepracuje.	Robot nedostáva elektrickú energiu. Nádoba nie je správne založená na pohonnú jednotku. Veko nádoby nie je správne zaistené.	Skontrolujte, či je robot zapojený do elektrickej siete. Skontrolujte, či je nádoba správne umiestnená a či sa jej rukoväť nachádza smerom k pravému prednému rohu. Skontrolujte, či je zaistovacie mechanizmus veka správne umiestnený do oblasti rukoväti. Robot nebude pracovať, ak nádoba a veko nebudú založené správne. Ak sa nepotvrdí žiadna z vyššie uvedených príčin, skontrolujte poistky na domovom rozvode.
	Odpojiteľný pohonný hriadeľ ⑤ nie je nasadený na pohonnú jednotku.	Odpojiteľný pohonný hriadeľ ⑤ nasadte na Hnaciú jednotku pred nasadením misy. náradie a nadstavce misky nebudú fungovať pokiaľ nie je nasadený pohonný hriadeľ.
Mixér alebo mlynček nepracuje.	Mixér alebo mlynček nie je správne zaistený.	Mixér alebo mlynček nebude fungovať, ak nebude správne založený do zaistovacieho mechanizmu.
	Mixér alebo mlynček nie je správne zmontovaný.	Skontrolujte, či je nožová zostava pevne priskrutkovaná na nádobu.
Robot sa zastavil v priebehu činnosti.	Robot je preťažený/je prekročená jeho maximálna kapacita. Veko nie je zaistené.	V „Tabuľke odporúčaného používania“ si pozrite maximálne kapacity. Skontrolujte, či je veko správne zaistené.
Cez základňu nožovej zostavy vyteká/ vypadáva obsah mixéra alebo multifunkčného mlynčeka.	Chýba tesnenie. Tesnenie nie je správne založené. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené. Ak si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Nestabilná jednotka / silné vibrácie a pohyb.	Lepkavé ovocie / ingrediencie, ako sú napríklad datle pri spracovaní. Zvolená rýchlosť je príliš nízka.	Pre dosiahnutie najlepších výsledkov použite funkciu „pulzného chodu“ najskôr na rozloženie ingrediencií a potom pokračujte v spracovaní maximálnou rýchlosťou.
Slabý výkon nástrojov alebo doplnkov.	Prečítajte si príslušné rady v časti „Používanie doplnkov“. Skontrolujte, či sú doplnky správne namontované.	

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Заходи безпеки


- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- **НЕ торкайтесь гострих лез.** Леза та диски дуже гострі, тому будьте обережні. **Завжди тримайте за ручку вгорі, подалі від ріжучої кромки, під час роботи гострих ріжучих лез, спорожнення чаші і під час чищення.**
- **НЕ обробляти гарячі інгредієнти.**
- **Будьте обережні, якщо в кухонний комбайн або блендер заливається гаряча рідина, оскільки він може вийти з ладу через раптове парування.**
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- **Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.**

Функція /Насадка	Максимальний час експлуатації	Перерва між послідовними запусками
Блендер	60 секунд	Від'єднайте прилад від електромережі та дайте охолонути йому протягом 15 хвилин
Густі суміші в чаші (наприклад, тісто)	60 секунд	
Мульти-подрібнювачем/ подрібнювачем	30 секунд	
Насадка-подрібнювач для помолу	60 секунд	

- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – ручка може зламатись та спричинити травму.
- Завжди виймайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Забороняється тримати руки та інше кухонне приладдя всередині чаші блендера під час роботи комбайну. Якщо їжу потрібно проштовхувати вниз, використовуйте відповідний прилад, такий як лопаточка.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його подачу, якщо він залишається без нагляду та перед складанням, демонтажом або прибиранням.

- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями через подавальну трубку. Завжди користуйтеся штовхачем з комплекту.
- **Ніколи не встановлюйте лезо на блок живлення без встановленої чаші або склянки/кришки інструменту для перемелювання.**
- **ОБЕРЕЖНО:** Перед зніманням кришки з чаші, блендера або універсального подрібнювача з блоку електродвигуна:
 - вимкніть прилад;
 - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
 - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу міксеру/насадку для нарізки/натирання із ножового блоку.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).
- **Застосування надмірної сили до механізм у блокуванні може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не допускайте потрапляння вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур у недоступному для дітей місці.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом лише після інструктажу та під наглядом досвідченої людини, і за умови, що вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неправильне застосування комбайна, блендера або подрібнювача може призвести до травм.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.

Блендер

-  **Не обробляти гарячі інгредієнти.**
- **ВИ РИЗИКУЄТЕ ОБВАРИТИСЯ:** гарячі інгредієнти слід охолодити до кімнатної температури, переш ніж класти їх 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 блендера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Під час приготування фруктові коктейлих не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.

Приладдя для подрібнювача

- Ніколи не встановлюйте ножі на блок живлення, якщо на ньому не встановлена чаша/кришка.
- Ніколи не знімайте чашу/кришку, коли до пристрою приєднаний подрібнювач.
- Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не знімайте подрібнювач до повної зупинки ножів.
- Прилад не буде працювати, якщо подрібнювач встановлений неправильно.
- Не обробляйте гарячі інгредієнти у подрібнювачі, дайте їм охолонути до кімнатної температури перед обробкою.

Мульти подрібнювач/подрібнювачем

- Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі приладу.

Насадка-подрібнювач для помолу

- Не обробляйте висушене коріння куркуми, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити ножі.

Диск для нарізки/натирання

- Диски дуже гострі; під час установа, зняття й очищення з ними слід поводитися обережно.
- **Під час використання гострих ріжучих лез, спорожнення чаші та під час чищення завжди тримайте за ручку подалі від ріжучої кромки чищення.**
- Ніколи не проштовхуйте їжу вниз по завантажувальній трубці за допомогою пальців. Використовуйте тільки штовхач, що постачається в комплекті.
- Перш ніж зняти кришку, вимкніть прилад та дочекайтеся, поки диск не зупинився повністю.

Чищення.

- Блок живлення слід протирати спершу вологою тканиною, а потім сухою. Переконайтеся, що в області блокування ⑧ немає залишків їжі.
- Забороняється занурювати агрегат чи зібрані леза у воду.
- Чашу, кришку, штовхач та всі насадки/інструменти, окрім зібраних лез, дозволяється мити вручну та у посудомийній машині.
- Блоки леза слід чистити щіткою та промивати під протічною водою.

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 футляри із леза. **Будьте обережні, лезо дуже гостре.** Не зберігайте цей футляр, оскільки він призначений лише для захисту лез під час виробництва та транспортування приладу.
- 2 Помийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'.

Покажчик

Комбайн

- ① Штовхач
- ② Завантажувальна трубка
- ③ Кришка
- ④ Чаша
- ⑤ Знімний приводний вал
- ⑥ Блок електродвигуна
- ⑦ Регулятор режиму швидкості/імпульсів
- ⑧ Захисне блокування
- ⑨ Відсік для зберігання шнуру (позаду)

Насадки

Не все зображене приладдя може входити до комплекту вашого кухонного комбайну. Наявність приладдя залежить від обраної моделі. Відвідайте www.kenwoodworld.com для отримання інформації про те, як купити насадки, які не входять до комплекту.

10 Пластиковий блендер (за наявності)

- a Ножовий блок
- b Ущільнювальне кільце
- c Чаша
- d Ковпачок заливної горловини
- e Кришка

A Стандартне приладдя




- ⑪ Ніж
- ⑫ Насадка для вимішування тіста
- ⑬ Емульгуючий диск
- ⑭ Диск для нарізання/натирання
- ⑮ Диск для нарізання/натирання (за наявності)

B Додаткове приладдя

- ⑯ Сокочавилка для цитрусових (за наявності)
- ⑰ Пластмасовий мініподрібнювач/млинок (за наявності)
- ⑱ Насадка-подрібнювач для помолу (за наявності)

Як користуватися кухонним комбайном

Малюнок ① - ③

- 1 Встановіть знімний вал приводу на блок живлення .
- 2 Встановіть чашу, щоб позначка  на чаші співпадала з позначкою  на блоці живлення, і поверніть чашу за годинниковою стрілкою, поки вона не буде зафіксована .
- 3 Встановіть насадку на вал чаші.
 - Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.

- 4 Встановіть кришку так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки.
- **Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).**
- 5 Підключіть прилад до мережі електропостачання, увімкніть його та оберіть швидкість. (Див. таблицю рекомендованих швидкостей).
- **Процесор не працюватиме, якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Переконайтеся, що завантажувальна трубка і ручка чаші розташовані у напрямку ближнього правого кута приладу.**
- Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.
- 6 Повторіть описану вище процедуру у зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки та чашу.
- **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку.**

Увага!

- Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помолу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.
- Під час додавання мигдалевої есенції або присмаки до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки існує ризик стійкого пофарбування.

Використання насадок
Див. таблицю рекомендованих швидкостей для кожної насадки.



10 Пластиковий блендер (за наявності)




Як користуватися блендером

Малюнок 4 – 6

- 1 Встановіть ущільнювальне кільце в ножовий блок таким чином, щоб воно було правильно розташоване у жолобі.
- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**
- 2 Утримуючи нижню частину ножового блоку вставте ножі в чашу і поверніть проти годинникової стрілки, доки вони

не будуть зафіксовані. Зверніться до позначок на нижній частині ножового блоку:

-  – Розблокована позиція
-  – Заблокована позиція

- 3 Покладіть інгредієнти до чаші.
- 4 Накрийте чашу кришкою та поверніть за годинниковою стрілкою до клацання.
- 5 Помістіть чашу комбайна на блок електродвигуна так, щоб позначка  на чаші комбайну співпадала з позначкою  на блоці, поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати .
- **Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

Корисні поради

- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до блендера, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливної горловини. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію через 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.
- Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливної горловини, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно спустошуйте чашу.

11 Ніж

Дотримуйтеся вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

Корисні поради

- Для грубіших текстур застосовуйте імпульсний режим.
- Такі продукти, як м'ясо, хліб, овочі нарізуйте кубиками розміром приблизно 2 см.
- Печиво слід покришити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.

- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
- Для найкращих результатів під час готування липких фруктів/ складників, як-от фініки, спочатку варто використовувати функцію «Імпульс» для подрібнення, а потім продовжити приготування на максимальній швидкості.

12 Насадка для вимішування тіста

Використовується для дріжджового тіста

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

Корисні поради

- Обробка повинна тривати не довше 60 секунд.
- Покладіть сухі інгредієнти до чаші і додавайте рідину через завантажувальну трубку в процесі роботи пристрою. Обробку продовжуйте доти, поки тісто не перетвориться на гладку еластичну кулю.
- Повторно замішувати слід тільки руками. Не рекомендується здійснювати повторне замішування у чаші, оскільки це може призвести до нестійкої роботи комбайну.

13 Емульгуючий диск

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

Корисні поради

- Переконайтесь, що чаша та інструмент чисті та не мають залишків мастила перед використанням.
- Майонез — Покладіть яйце і приправи в миску і перемішуйте кілька секунд. Під час роботи приладу додайте олію через завантажувальну трубку постійним потоком.

14 - 15 Диски

Як користуватися ріжучими дисками

- 1 Встановіть вал приводу і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Тримавши держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною вгору.
- 3 Установіть кришку.
- 4 Покладіть інгредієнти до завантажувальної трубки.

- 5 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача ① – **ніколи не опускайте пальці до завантажувальної трубки.**

Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Не ріжте продукти занадто маленькими шматками. Заповнюйте завантажувальну трубку на всю ширину. Тоді продукт під час обробки не буде зісковзувати вбік.
- Продукти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після обробки на диску завжди залишатиметься невелика кількість відходів.

16 Сокочавилка для citrusових (за наявності)

- a Конус
- b Сито

Як користуватися сокочавилкою для citrusових



- 1 Встановіть вал приводу на блок живлення.
 - 2 Установіть сито на чашу так, щоби тримач сита був розташований над держакком чаші.
 - 3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
 - 4 Поріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.
- **Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, сокочавилка для citrusових не працюватиме.**

Корисні поради

- Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вичавлювати за кімнатної температури. Перед вичавлюванням покатайте фрукт рукою по робочій поверхні.
- Щоб покращити вичавлювання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
- При вичавлюванні великої кількості фруктів регулярно очищуйте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.

17 Мульти подрібнювач (за наявності)

- a Насадка для натирання
- b Ущільнювальне кільце
- c Ножовий блок

- 1 Помістіть інгредієнти у чашу.
- 2 Встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
- 3 Поверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його в чашу, тримаючи лезами вниз.
- 4 Щільно накрутіть ножовий блок на чашу. Зверніться до позначок на нижній частині ножового блоку:
 -  – Розблокована позиція
 -  – Заблокована позиція
- 5 Встановіть подрібнювач у блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати у положенні.
- 6 Виберіть максимальну швидкість або скористайтеся імпульсним режимом (P).

Корисні поради

- Дитяче харчування / пюре – залиште приготовану їжу охолонути до кімнатної температури перед обробкою у подрібнювачі.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

18 Насадка-подрібнювач для ПОМОЛУ (за наявності)

- a Кришка насадки-подрібнювача для помолу
- b Ножовий блок насадки-подрібнювача для помолу

- 1 Помістіть інгредієнти у чашу з ножовим блоком.
- 2 Встановіть кришку і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її.
- 3 Встановіть подрібнювач на блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати його.
- 4 Оберіть необхідну швидкість або використовуйте імпульсний режим (P).



Корисні поради


- Для оптимальної обробки спецій рекомендується не обробляти більш е 50 грамів одночасно.
- Оскільки цілі спеції зберігають свій аромат довше, ніж мелені, краще частіше подрібнювати невелику кількість, щоб зберегти аромат.
- Щоб отримати від спецій максимум смаку і ефірних масел, їх можна підсмажити перед подрібненням.
- Не обробляйте висушене коріння куркуми в подрібнювачі, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити леза.
- Перед обробкою обов'язково поріжте імбир на дрібні шматочки.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та від'єднуйте його від електромережі перед чищенням.
- **Поводьтесь обережно з ножем та ріжучими дисками - вони дуже гострі.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкодження пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлену пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

Блок електродвигуна

- Протріть вологою ганчіркою, потім висушіть. Переконайтесь, що зона блокування  очищена від сміття.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна .

Інструкції з чищення — див. відповідну ілюстрацію .

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ 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.

Таблиця рекомендованих швидкостей





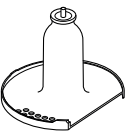

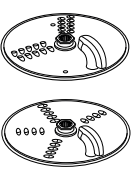
Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче.

Не перевищуйте максимальну ємність, вказану в таблиці нижче.







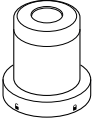
Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.

Поради щодо обробітку наведені тільки для інформації й можуть змінюватися в залежності від рецепту інгредієнтів.

Не обробляйте гарячі інгредієнти

Інструмент/ Насадка	Призначення		 (Секунда)		
	Універсальні суміші для тортів	2	10	1,2 кг Загальна вага	
	Печиво - перемішування жиру і борошна Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання	2 1 - 2	10 10 - 20	300 г Вага борошка	
	Нарізання риби та пісного м'яса Паштети і террини	2	10 - 30	Макс. 400 г пісне ого м'яса	
	Шаткування овочів	P	5 - 10	100 г - 250 г	
	Подрібнення горіхів	2	30 - 60	100 г - 200 г	
	Трави	2	20 - 30	30 г - 50 г	
	Приготування пюре із м'яких або приготов а их фруктів	2	10 - 30	500 г	
	Змішування в чаші Не обробляти гарячі інгредієнти. Не перевищуйте позначку максимального дозволеного об'єму збоку чаші.				
	Змішування густого супу (450 мл рідини і 750 г інгредієнтів) Обробляйте овочі разом з 200 мл води, доки вони не будуть гарно подрібнені. Додайте воду, що залишилася, і ретельно перемішайте.	1 - 2 1	30 - 60 5	1,2 літра	
	Змішування рідкого супу (500 мл рідини і 500 г інгредієнтів) Рецепти з молоком і рідиною	Почніть 1 швидкості, потім перейдіть на 2	30 - 60 15 - 30	1 літр 500 мл	
	Майонез	2	60 - 80	4 яєчних жовтки	
	Збиті вершки (Час обробки може змінюватися в залежності від жирності вершків)	1	15 - 20	250 мл	
	Для дріжджового тіста	2	60	340 г Вага борошка 550 г Загальна вага	
	Натирання та нарізання твердих харчових продуктів: сиру, моркви, картоплі та продуктів подібної текстури	2	-	Не наповнюйте чашу вище максимальної позначки 1,2 л	
	Нарізання м'яких харчових продуктів: огірків і помідорів	1	-		

Таблиця рекомендованих швидкостей

Інструмент/ Насадка	Призначення		 (Секунда)	
	Використовується для вичавлювання соку з цитрусових, наприклад, з апельсинів, лимонів, лайму та грейпфрутів)	1	-	-
	Холодні супи й напої (Додайте в чашу лід/заморожені інгредієнти в останню чергу)	2	30 - 60	1,2 літра
	Молочні коктейлі/суміші на основі холодного молока	2	15 - 30	1 літр
	Подрібнення льоду	P	30 - 40	6 кубиків льоду (125 г)
	Збивання кляру (Спочатку додайте рідкі інгредієнти)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 літр
	Горіхи	2	10 - 30	50 г
	Кавові зерна	2	30	50 г
	Сире м'ясо (біфштекс) нарізати кубиками 2 см	2	5	100 г
	Подрібнення спецій Чорний перець, насіння кардамону, кмину, коріандру та фенхелю	2	30 - 60	50 г
	Помол кавових зерен	2		50 г
	Подрібнення горіхів	P	-	50 г
	Обробка зубчику часнику, свіжих чилі та коренів імбир	P	-	30 г
	Свіжий кокосовий горіх	2/P	30 - 60	40 г

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 під'єднано до електромережі. Перевірте, чи правильно розташована чаша, ручка повинна бути розташована у правому передньому куті. Переконайтеся, що фіксатор кришки розташований в області ручки. Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно. Якщо жодна із вищеназваних перевірок не розкрила причину несправності, перевірте плавкі запобіжники чи автоматичний вимикач у вашому домі.
	Знімний приводний вал ⑤ не встановлено на блоці живлення.	Установіть знімний приводний вал ⑤ на блок живлення перед встановленням чаші. Інструменти чаші та насадки не працюватимуть, доки не буде встановлено приводний вал.
Блендер або подрібнювач не працюють.	Блендер або подрібнювач не заблоковані. Блендер або подрібнювач неправильно встановлені.	Блендер або подрібнювач не працюватиме, якщо вони не заблоковані. Перевірте, чи правильно встановлений ножовий блок у кубок/чаші.
Комбайн зупиняється під час роботи.	Комбайн перевантажено/завантаження вище допустимої норми. Кришку не зафіксовано.	Перевірте максимальні показники завантаження, які зазначені в Таблиці рекомендованого використання. Переконайтеся, що кришку правильно зафіксовано.
Блендер/подрібнювач протікає під основою ножового блока.	Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
Нестабільні/сильні вібрації пристрою та рух.	Подрібнення липких фруктів/складників, як-от фініки. Обрана швидкість занизька.	Для найкращих результатів спочатку варто використовувати функцію «Імпульс» для подрібнення, а потім продовжити приготування на максимальній швидкості.
Незадовільна робота інструментів/насадок.	Дивіться поради у відповідному розділі «Використання насадок». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. السلطانية غير مركبة على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح. غطاء السلطانية غير مركب بشكل صحيح.	تحقق من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي. تأكد من تركيب السلطانية بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية الزكن الأمامي الأيمن. تأكد من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية وغطاء الغطاء العلوي بشكل غير صحيح. في حالة عدم حل المشكلة بالطول أعلاه، تحقق من المنصهر/ قاطع الدائرة الكهربائية في المنزل.
المازج أو المطحنة لا تعمل.	محور الدوران القابل للفصل ⑤ غير مُركب بوحدة الطاقة.	ركب محور الدوران القابل للفصل ⑤ في وحدة الطاقة قبل تركيب السلطانية. لن تعمل أدوات السلطانية والملحقات إذا لم يتم تركيب محور الدوران.
المازج أو المطحنة لا تعمل.	المازج أو المطحنة غير مركبين بشكل صحيح. لم يتم تركيب المازج أو المطحنة بالطريقة الصحيحة.	لن يعمل المازج في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل. تأكد من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق/وعاء الطحن.
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى تم فتح الغطاء العلوي.	تحقق من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات. تأكد من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.
تسرب من المازج أو المطحنة متعددة الاستخدامات في قاعدة وحدة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيداً. حلقة الإحكام تالفة.	تحقق من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء
الوحدة غير مستقرة/اهتزازات وحركة شديدة.	تحضير الفاكهة/المكونات اللزجة مثل البلع. السرعة المحددة بطيئة جداً.	للحصول على أفضل النتائج، استخدم "التشغيل النبضي" أولاً لتكسير المكونات ثم تابعي التحضير بأقصى سرعة.
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم (استخدام الملحق). تأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	

الصيانة 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
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة 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.

جدول توصيات الاستخدام

الأداة/الملحق	الوظيفة			 (ثانية)	
	استخدمي العصارا لتحضير العصير من الموالح، مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت.	١	-	-	-
	السوائل والمشروبات الباردة (أضيفي الثلج/ المكونات المجمدة إلى الدورق كآخر مكونات)	٢	١.٢ لتر	٦٠ - ٣٠	
	الحليب المخفوق/الخلطات المستندة إلى حليب بارد	٢	١ لتر	٣٠ - ١٥	
	جرش الثلج	P	٦ مكعبات ثلج (١٢٠ غرام)	٤٠ - ٣٠	
	خليط المخفوقات (أضيفي المكونات السائلة أولاً)	١ ↓ ٢	١ لتر	١٠ ↓ ٥٠	
	المكسرات	٢	٥٠ غرام	٣٠ - ١٠	
	حبوب القهوة	٢	٥٠ غرام	٣٠	
	قطع اللحم غير المطهية (ستيك بقري)، قطعها إلى مكعبات بطول ٢.٥ سم	٢	١٠٠ غرام	٥	
	معالجة التوابل فلفل أسود وبذور الهيل والكمون والكزبرة والشمره وقرور الفلفل الحار	٢	٥٠ غرام	٦٠ - ٣٠	
	فرم فصوص الثوم والفلفل الأحمر الطازج والزنجبيل	٢	٥٠ غرام		
	طحن حبوب القهوة	P	٥٠ غرام	-	
	فرم المكسرات	P	٣٠ غرام	-	
	جوز الهند الطازج	P / ٢	٤٠ غرام	٦٠ - ٣٠	

جدول توصيات الاستخدام

لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة.
لا تتجاوزى السعات القصوى المذكورة في الرسم البياني أدناه. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.
معلومات المعالجة الموضحة هي إرشادية فقط، حيث تختلف الأزمنة والسرعات المستخدمة حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.
لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير

الأداة/الملحق	الوظيفة		 (ثانية)	
	خلطات الكعكات الجاهزة	٢	١٠	الوزن الإجمالي ١,٢ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	٢ ٢ - ١	١٠ ٢٠ - ١٠	وزن الدقيق ٣٠٠ غرام
	فرم الأسماك واللحوم العجائن الهشة وأرغفة اللحم	٢	٢٠ - ١٠	٤٠٠ غرام لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	P	١٠ - ٥	٢٥٠ - ١٠٠ غرام
	فرم المكسرات	٢	٦٠ - ٣٠	٢٠٠ - ١٠٠ غرام
	الأعشاب	٢	٣٠ - ٢٠	٥٠ - ٣٠ غرام
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	٢	٢٠ - ١٠	٥٠٠ غرام
	المزج في السلطانية لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير. لا تتجاوزى السعة القصوى الموضحة على السلطانية.			
	خلطات الحساء الكثيفة (بنسبة ٤٥٠ مل محتوى سائل إلى ٧٥٠ غرام محتوى صلب) عالجى الخضراوات مع ٢٠٠ مل ماء لحين الحصول على مفروم ناعم. أضيفى كمية الماء المتبقية لحين الدمج.	٢ - ١ ١	٣٠ إلى ٦٠ ٥ ثانية	١,٢ لتر
	خلطات الحساء الخفيفة (بنسبة ٥٠٠ مل محتوى سائل إلى ٥٠٠ غرام مكونات)	ابدئى بالسرعة ١ ثم زيديها إلى السرعة ٢	٣٠ إلى ٦٠	١ لتر
	وصفات تحضير الحليب والسوائل		٣٠ إلى ١٥	٠٠٥ مل
	المايونيز	٢	٦٠ - ٨٠	٤ صفار بيض
	القسدة المخفوقة (تختلف أزمنة المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في القسدة)	١	١٥ - ٢٠	٢٥٠ مل
	الخلطات المخمرة	٢	٦٠	وزن الدقيق ٣٤٠ غرام الوزن الإجمالي ٥٥٠ غرام
	بشر وتقطع المكونات الغذائية الصلبة - الجبن والجزر والبطاطس والأغذية التي لها نفس ذلك القوام.	٢	-	لا تتجاوزى السعة القصوى المشار إليها على السلطانية وهي ١,٢ لتر
	تقطع المكونات الغذائية اللينة إلى شرائح - الخيار والطماطم	١	-	

تلميحات ونصائح

- استخدم مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب التغذية ممتلئاً بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

تلميحات ونصائح

- غذاء الرضع/المهروسات - اتركي الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

18 مطحنة الفرغ (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

(البيع)

a الغطاء العلوي للمطحنة

b مجموعة شفرات مطحنة الفرغ

- 1 ضعي المكونات على مجموعة الشفرات.
- 2 ركي الغطاء العلوي ولفيه ليستقر في موضع التعشيق.
- 3 ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق.
- 4 حددي السرعة المطلوبة أو استخدم وضع التشغيل النبضي (P).

تلميحات ونصائح

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكاملة بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيت أساسية من قرون التوابل الكاملة من الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- لا تحضري جذور الكركم الجافة بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل معالجته.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

العناية والتنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأقراص 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 (الموتور)

- امسحيها بقطعة قماش مبللة، ثم جففيها. تأكدي من أن منطقة القفل ⑧ خالية من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑨.

ارجعي إلى الرسم التوضيحي ذي الصلة

19

تلميحات ونصائح

- استخدم مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب التغذية ممتلئاً بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

16 عصارة الموالج (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a مخروط العصر

b المصفاة

استخدام عصارة الموالج

- 1 ركي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
 - 2 ركي المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية.
 - 3 ركي مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع.
 - 4 قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.
- لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.

تلميحات ونصائح

- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة وعصيرها في درجة حرارة الغرفة. أيضاً لينني الفاكهة قبل عصرها عن طريق درجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفاك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبيذور الفاكهة.

17 المفرمة / المطحنة الصغيرة

(في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a الوعاء

b حلقة الإحكام

c وحدة الشفرات

- 1 ضعي المكونات في وعاء الطحن.
- 2 ركي حلقة الإحكام في وحدة الشفرات
- 3 اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
- 4 اربطي وحدة الشفرات في الوعاء بإحكام باستخدام أصابعك. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔒 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

- 5 ضعي المطحنة في وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- 6 حددي السرعة القصوى أو استخدم وظيفة التشغيل النبضي (P).

استخدام الملحقات

راجعى جدول توصيات الاس تخدام لمعرفة تفاصيل استخدام كل ملحوق.

11 سكين التقطيع

اتبعى التعليمات الواردة فى قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

تلميحَات ونصائح

- للحصول على قوام خشن، استخدمى وضع التشغيل النبضى.
- قطعى الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بطول ٢ سم.
- يجب تكسير السكويوت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز.
- توخى الحذر حتى لا تتجاوزى الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.
- عند تحضير المعجنات استخدمى الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها فى صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم.
- للحصول على أفضل النتائج عند تحضير الفاكهة/المكونات اللزجة مثل البلح، استخدمى "التشغيل النبضى" أولاً لتكسير المكونات ثم تابعى التحضير بأقصى سرعة.

12 أداة العجين

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

اتبعى التعليمات الواردة فى قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

تلميحَات ونصائح

- لا تعالجي الفواكه لفترة أطول من ٦٠ ثانية.
- ضعي المكونات الصلبة فى السلطانية وأضيفى السائل عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز. أستمرى فى التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين.
- أعيدى العجن بيدك فقط. غير منصوح بإعادة العجن فى السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

13 قرص الاستحلاب

اتبعى التعليمات الواردة فى قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

تلميحَات ونصائح

- تأكد من نظافة السلطانية والأداة واخلوهما من الشحوم قبل الاستخدام.
- المايونيز - ضعي البيض والتوابل فى السلطانية وامزجيهما لبضع ثوان. أثناء تشغيل الجهاز تدريجياً أضيفى الزيت فى أنبوب التغذية بتدفق ثابت.

14 - 15 الأقراص

استخدام أقراص التقطيع

- ١ كبي محور الدوران والسلطانية فى وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ امسكى قرص التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي القرص على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.
- ٣ ركبى الغطاء العلوى.
- ٤ أدخلى الطعام من خلال أنبوب التغذية .
- ٥ شغلى الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات ① - احذرى وضع أصابعك داخل فتحة أنبوب التغذية .

10 المازج بلاستيكي

(فى حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدام المازج

الرسم التوضيحي 4 - 6

- ١ ركبى حلقة الإحكام على وحدة الشفرات - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام فى موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٢ أمسكى الجانب السفلى لوحدة الشفرات وركبى الشفرات داخل الدورق - ثم لفيها فى اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل. راجعى الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلى لمجموعة وحدة الشفرات وهى كالتالى:

☐ = موضع الفتحة

☑ = موضع القفل

- ٣ ضعي المكونات داخل الدورق.
- ٤ ركبى الغطاء العلوى على الدورق ولفيه فى اتجاه عقارب الساعة . حتى إحكام القفل. ركبى غطاء فتحة التعبئة.
- ٥ ضعي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذى العلامة ☐ الموجودة على المازج مع العلامة ☑ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفى المازج فى اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر فى موضع القفل ☑.
- لن يعمل الجهاز فى حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تشعيق القفل.

تلميحَات ونصائح

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات فى المسيل عدا الزيت. أزيلى غطاء فتحة التعبئة. ثم صبي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة فى الغطاء العلوى أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة فى تحضيرها، أضيفى المزيد من السوائل.
- غير منصوح بطلح التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لمزج 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.

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 أزيل أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- ٢ اغسلي الأجزاء "راجعي قسم الرعاية والتنظيف".

مفتاح الرموز

محضرة الطعام

- ① عصا دفع الطعام
- ② أنبوب التغذية
- ③ الغطاء العلوي
- ④ السلطانية
- ⑤ محور دوران
- ⑥ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑦ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- ⑧ أقفال الأمان
- ⑨ مخزن السلك (في الخلف)

الملحقات

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. يرجى زيارة www.kenwoodworld.com للحصول على معلومات حول كيفية شراء ملحق غير مزود في صندوق بيع الجهاز.

A – ملحقات قياسية




- ① شفرة السكين
- ② أداة العجن
- ③ قرص الاستحلاب
- ④ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر)
- ⑤ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

B – ملحقات اختيارية

- ⑬ عصارة موالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ⑭ القطاعة/المطحنة الصغيرة البلاستيكية (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ⑮ القطاعة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدام جهاز تحضير الطعام

الرسم التوضيحي ① - ③

- ١ ركبي محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبي السلطانية عن طريق محاذاة العلامة  الموجودة على السلطانية مع العلامة  الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور)، لفي السلطانية في اتجاه عقارب الساعة لحين استقرارها في موضع القفل .
- ٣ ركبي الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية.
- ركبي دائماً السلطانية والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- ٤ ركبي الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.
- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدم دائماً مفتاح تحكم السرعات On/Off.
- ٥ وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي ثم شغلي الجهاز وحددي السرعة المطلوبة. (راجعي جدول توصيات الاستخدام).

- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدي من توجيه أنبوب التغذية ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.
 - استخدم مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم. اتبعي الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإزالة الغطاء العلوي، الملحقات والسلطانية.
 - أوقفي دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.
- ملاحظة هامة**
- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
 - عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

ملحقات المطحنة

- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب وعاء الطحن/الغطاء العلوي.
- يحذر فك وعاء الطحن/الغطاء العلوي عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمس الشفرات الحادة - ابعدي وحدة الشفرات عن متناول الأطفال.
- يحذر إزالة المطحنة قبل توقف الشفرات عن الدوران تماماً.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تستخدم مكونات ساخنة لمعالجتها في المطحنة، اتركها لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها.

المفرمة / المطحنة الصغيرة

- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.

مطحنة الفرم

- لا تحضري جذور الكركم الجافة بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

قرص التقطيع/البشر


- إن الأقراص حادة جداً. لذا تعاملي معها بحرص عند التركيب والإزالة والتنظيف.
- امسكي الجهاز دائماً من خلال المقبض بعيداً عن حافة التقطيع عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة، وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- يحظر استخدام أصابعك لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية. استخدم عصا دفع المكونات المرفقة فقط.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقف تشغيل الجهاز وانتظري إلى أن يتوقف القرص تماماً.

التنظيف

- امسحي وحدة الطاقة (الموتور) بقطعة قماش مبللة، ثم جففيها. تأكدي من أن منطقة القفل ⑧ خالية من بقايا الطعام.
- لا تغمسي وحدة الطاقة (الموتور) أو مجموعات الشفرات في الماء.
- السلطانية والغطاء العلوي وعصا دفع الطعام وجميع الملحقات/الأدوات ما عدا مجموعات الشفرات مناسبة للغسل اليدوي والغسل في غسالة الأطباق.
- يجب تنظيف مجموعة الشفرات وشطفها تحت الماء الجاري.

- تحذير: قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو المازج أو المطحنة الاستخدامات عن وحدة الطاقة (الموتور):
 - أوقف تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
 - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المازج أو المفرمة/المطحنة الصغيرة عن وحدة الشفرات.
- لا تستخدمى الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمى دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربى أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربى الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربى بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدمى 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 أو المازج أو المطحنة إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.

المازج

- لا تستخدمى 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 المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمى الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تمزجي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

لاامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. لشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي الجهاز من خلال المقبض الموجود في الأعلى، بعيداً عن حافة التقطيع، عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة، وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- توخي الحذر في حالة سكب السائل الساخن في جهاز تحضير الطعام أو المازج فقد يتم إخراجها من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول الاستخدام.
- لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
المازج	٦٠ ثانية	
خلطات ثقيلة في السلطانية (على سبيل المثال، العجين)	٦٠ ثانية	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واترأيه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
المفرمة / المطحنة الصغيرة	٣٠ ثانية	
مطحنة القرم	٦٠ ثانية	

- 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 السلطانية.
- أبقِي على يديك وأدوات المطبخ خارج السلطانية ودورق المازج أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربائي. إذا كان من اللازم دفع الطعام إلى أسفل استخدمى أداة مناسبة مثل الملعقة البلاستيكية.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار الكهربائي إذا ترك دون مراقبة، وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- لا تستخدمى أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمى دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- لا تركيبى وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب الزجاجة أو وعاء الطحن/الغطاء العلوي.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved



132062/7