

KENWOOD

TYPE FDP60

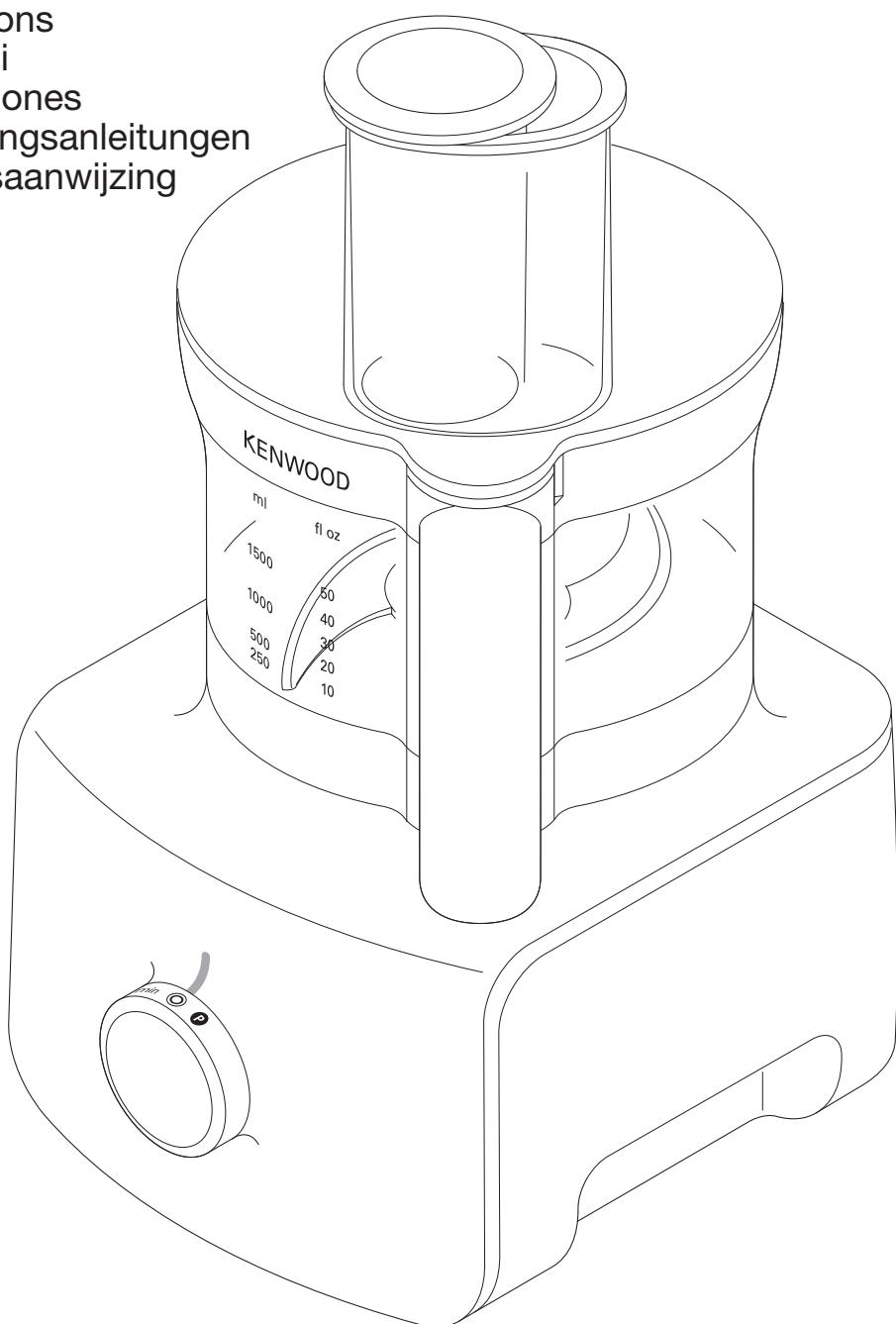
instructions

istruzioni

instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing



English **3 - 13**

Português **14 - 25**

Español **26 - 36**

Türkçe **37 - 47**

Česky **48 - 58**

Magyar **59 - 69**

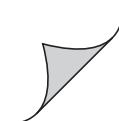
Polski **70 - 81**

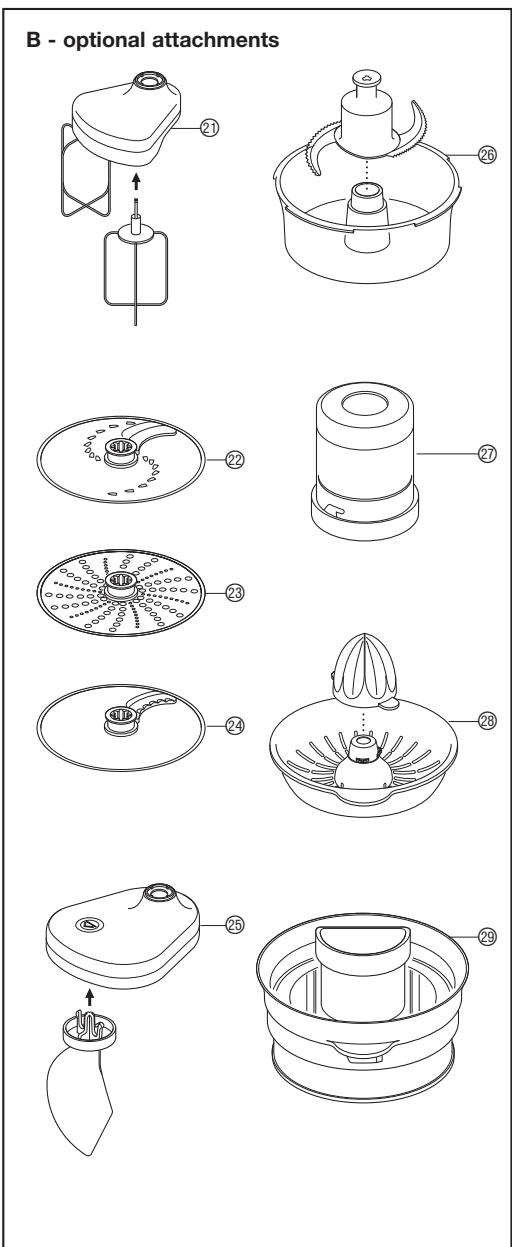
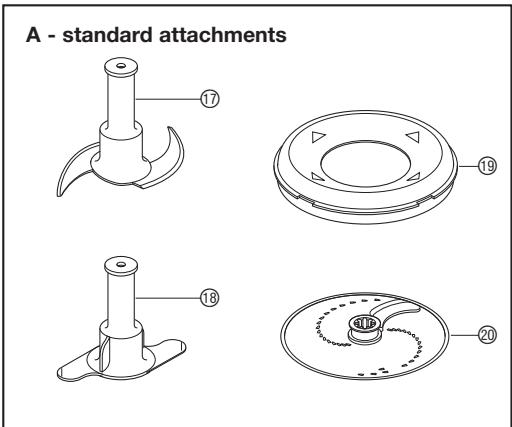
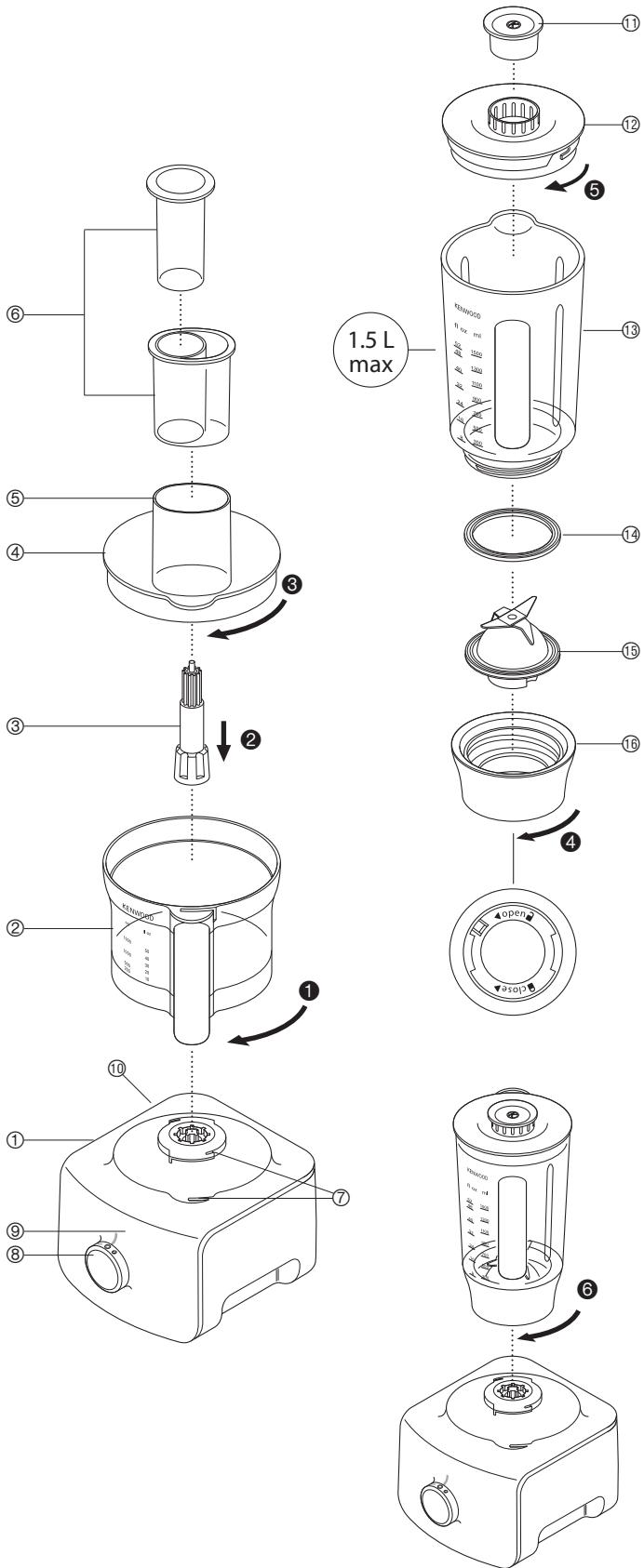
Ελληνικά **82 - 93**

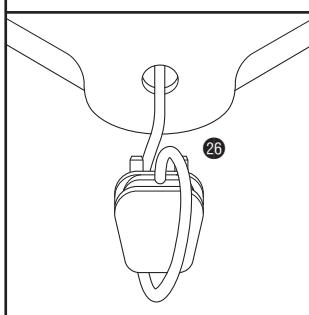
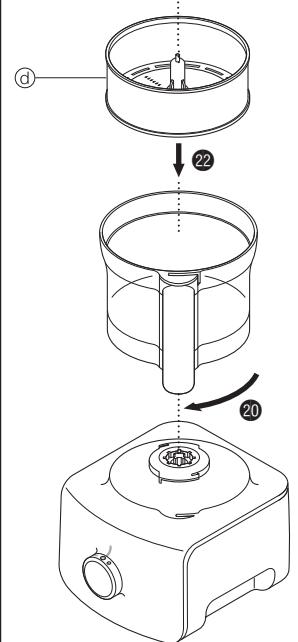
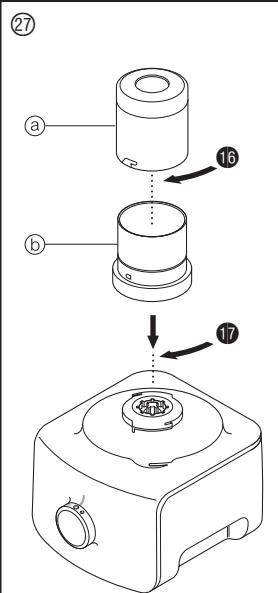
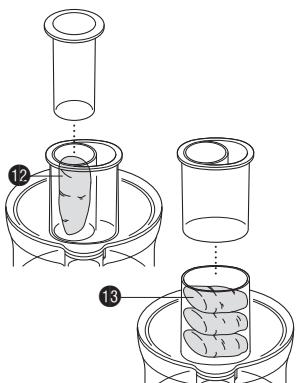
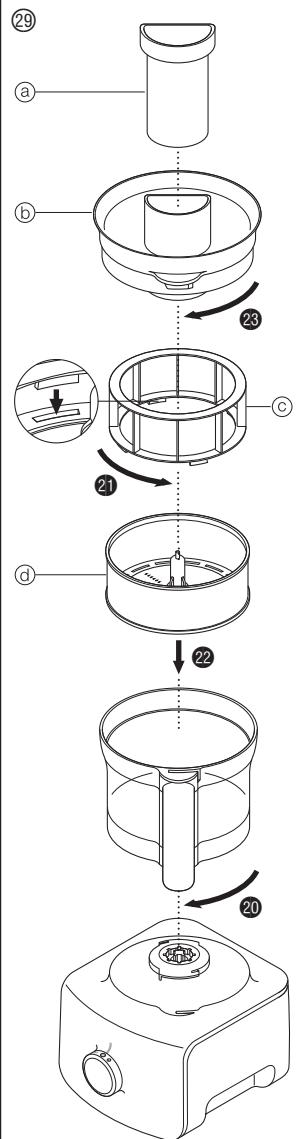
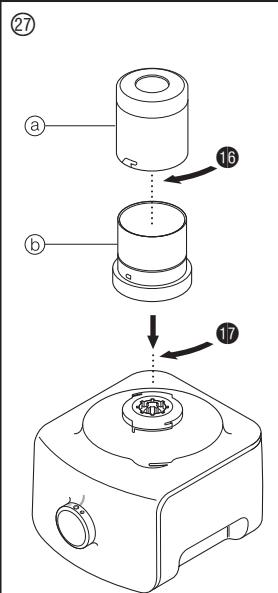
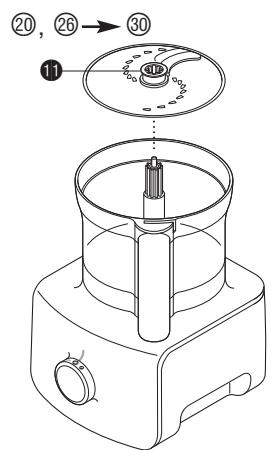
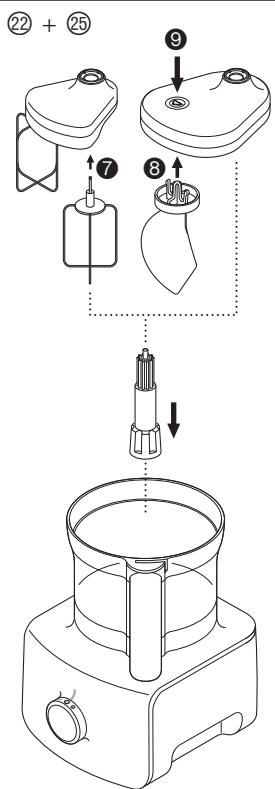
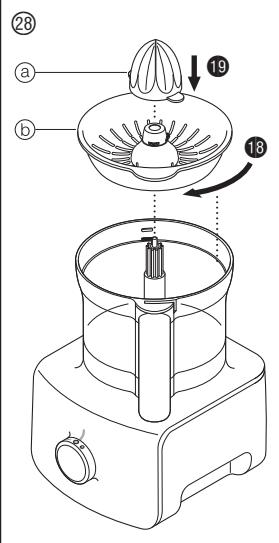
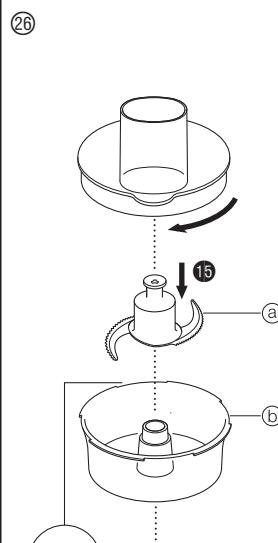
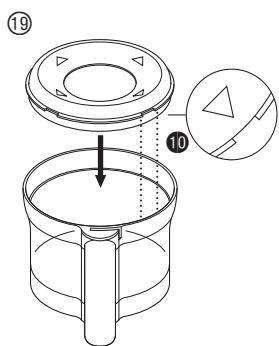
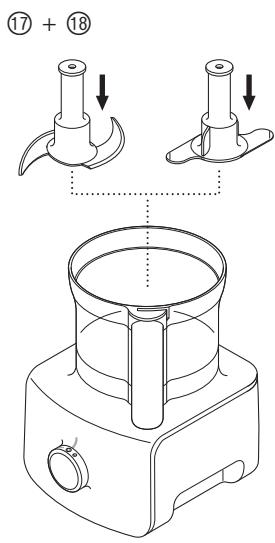
Slovenčina **94 - 105**

Українська **106 - 117**

عربي **١٢٨ – ١١٨**







safety

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

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

blender safety

- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the blender empty.
- To ensure the long life of your blender, do not run it for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- Never blend more than the max level - 1.5 litres (53 fl oz).

slicing/grating disc safety

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

mini bowl and knife safety

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

compact chopper/grinder safety

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

juice extractor safety

- **Do not use the juice extractor if the filter is damaged.**
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.
- Never use a damaged attachment.

before plugging in

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

before using for the first time

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

key

processor

- ① power unit
- ② bowl with drive shaft
- ③ detachable drive shaft
- ④ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlocks
- ⑧ speed/pulse control
- ⑨ power on light
- ⑩ cord storage (at back)

blender

- ⑪ filler cap
- ⑫ lid
- ⑬ goblet
- ⑭ sealing ring
- ⑮ blade unit
- ⑯ base

A - standard attachments

- ⑰ knife blade
- ⑱ dough tool
- ⑲ max capacity disc
- ⑳ 2mm slicing/grating disc

B - optional attachments

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

- ㉑ dual whisk (if supplied)
- ㉒ 4mm slicing/grating disc (if supplied)
- ㉓ extra fine grater disc (if supplied)
- ㉔ French fry disc (if supplied)
- ㉕ folding tool (if supplied)
- ㉖ mini bowl and blade (if supplied)
- ㉗ grinding mill (if supplied)
- ㉘ citrus juicer (if supplied)
- ㉙ juicer extractor (if supplied)

to use your food processor

- 1 Fit the bowl to the power unit. Place the handle towards the right hand side and turn forward ① until it locks.
- 2 Fit an attachment over the bowl drive shaft.

Note: Detachable drive shaft ② should be fitted when using the discs, mini bowl, whisk, folding tool and citrus juicer.

- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- 3 Fit the lid ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid ③.
- **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand side.**
- 4 Plug in. The Power On light will come on. Select one of the following options:-
 - Speed Control – manually select the required speed (refer to the recommended speed chart).
 - Pulse – use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- 5 At the end of processing turn the speed control to the 'OFF' position (Align the speed control with the power on light ⑨).

● Always switch off and unplug before removing the lid.

important

- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.

to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ⑭ into the blade unit ⑯ - ensuring the seal is located correctly. **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**
- 2 Clip the blade unit ⑯ into the base ⑮.
- 3 Screw the blade assembly onto the goblet - ensuring the blade assembly is fully tightened ⑮. Refer to the graphics on the underside of the base as follows:

 - unlocked position

 - locked position

The blender will not work if incorrectly assembled.

- 4 Put your ingredients into the goblet.
 - 5 Fit the filler cap to the lid, then place the lid on the goblet and turn in a clockwise direction ⑮ to lock.
 - 6 Place the blender onto the power unit, and turn clockwise ⑯ to lock.
- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**
- 7 Select a speed (refer to the recommended speed chart) or use the pulse control.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- Ice crushing - operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.5 litres (53 fl oz) - less for frothy liquids like milkshakes.

recommended speed chart

tool/attachment	function	recommended speed	processing time *	maximum capacities
Knife blade	All in one cake mixes	Max	15-20 secs	1.5Kg/3lb 8oz flour weight
	Pastry - rubbing fat into flour	Mid - Max	10 secs	340g/12oz flour weight
	Adding water to combine pastry ingredients		10-20 secs	
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	Max	10-30 secs	600g/1lb 5oz max lean beef
	Chopping vegetables	Pulse	5-10 secs	500g/1lb 2oz
	Chopping nuts	Max	30-60 secs	200g/7oz
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	Max	10-30 secs	1Kg/2lb 4oz
	Sauces, dressing and dips	Max	2 mins max	800g/1lb 12oz
Knife blade with max capacity disc	Cold soups	Start at low speed and increase to maximum	30-60 secs	1.5 litres/53 fl oz
	Milkshakes/batters		15-30 secs	1 litres/2pts
Dual whisk	Egg whites	Max	60-90 secs	6 (200g)
	Egg & sugar for fatless sponges	Max	4-5 min	3 (150g)
	Cream	Max	30 secs	500 ml/1pt
	Creaming fat and sugar	Max	2 mins max	200g/8oz fat 200g/8oz sugar
Dough tool	Yeasted mixes	Max	60 secs	1Kg/2lb 4oz total wt
	White Bread Flour	Max	60 secs	600g/1lb 5oz flour wt
	Wholemeal Bread Flour	Max	60 secs	500g/1lb 2oz flour wt
Folding tool	Whipping cream and fruit purees	Min - Low	60 secs	300g/12oz cream, 300g/12oz puree
	Egg whites into heavy mixtures	Min - Low	60 secs	600g/1lb 5oz total wt
	Macaroons	Min - Low	60 secs	500g/1lb 2oz total wt
Discs - slicing/grating	Firm food items such as carrots, hard cheeses	Mid - Max	–	Do not fill above the maximum capacity marked on the bowl
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	Min - Mid	–	
Extra fine grater	Parmesan cheese, potatoes for German potato dumplings	Max	–	
French fry disc	Cuts potatoes for thin French Fries and ingredients for casseroles and dips (eg cucumber, apple and pear.)	Max	–	
Blender	Cold liquids and drinks	Max	15-30 secs	1.5 litres/53 fl oz
	Stock based soups	Max	30 secs	1.2 litres/42 fl oz
	Soups using milk	Max	30 secs	1 litres/2pt
SCald RISK: Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.				
Mini bowl and knife	Meat	Max	20 secs + Pulse	200g/8oz Lean beef
	Chopping herbs	Max	30 secs	15g/½oz
	Chopping nuts	Max	30 secs	50g/2oz
	Mayonnaise	Max	30 secs	2 Eggs 300g/12oz Oil
	Purees	Max	30 secs	200g/8oz
Citrus Juicer	Smaller items i.e. limes and lemons Larger fruits i.e. oranges and grapefruits	Min - Low	–	1Kg/2lb 4oz
Juice extractor	Juicing fruit and vegetables ie apples and carrots	Max	–	800g/1lb 12oz apples 600g/1lb 5oz carrots
	Juicing soft fruits ie grapes and tomatoes	Max	–	500g/1lb 2oz
Grinding mill	Processing a range of spices Grinding coffee beans	Max Max	30-60 secs 30 secs	50g/2oz
	Chopping nuts	Pulse	10 secs	50g/2oz
	Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger	Pulse	10 secs	30g/1oz

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

using the attachments

Refer to recommended speed chart for each attachment.

⑯ knife blade

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control. Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pâté, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

hints

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

⑰ dough tool

Use for yeasted dough mixes.

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

⑲ max capacity disc

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

- 1 Fit the bowl onto the power unit.
- 2 Fit the knife blade.
- 3 Add ingredients to be processed.
- 4 Fit the capacity disc over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl ⑩. **Do not push down on the capacity disc.**
- 5 Fit the lid and switch on.

⑳ dual whisk (if supplied)

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

using the whisk

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Push each beater ⑦ securely into the drive head.
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.

- 6 Switch on.

important

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

hints

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.

creaming fat and sugar

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

slicing/grating discs

reversible slicing/grating discs - 2mm ⑳, 4mm ㉑

Use the grating side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.

Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

extra fine grater disc ㉒ (if supplied)

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

French fry disc ㉓ (if supplied)

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

safety

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

to use the cutting discs

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost ⑪.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.
Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.
To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube.
To use the large feed tube - use both pushers together.
- 5 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

hints

- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the French fry disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or grating: food placed upright ⑫ comes out shorter than food placed horizontally ⑬.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

㉕ folding tool (if supplied)

Use the folding tool to fold light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses and fruit fools.

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Push the paddle ⑧ securely into the drive head.
- 3 Fit the folding tool by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid – ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.

6 Select min - low speed.

to remove the beater

Detach the beater from the drive head by pressing the release button ⑨.

hints

- Do not use high speed as a low speed is required to optimise the folding performance.
- For best results do not over whisk egg whites or cream – the folding tool will not be able to fold the mixture correctly if the whisked mix is too firm.
- Do not fold the mixture for longer than stated in the recommended speed chart as the air will be knocked out and the mix will be too loose.
- Any unmixed ingredients left on the paddle or sides of the bowl should be carefully folded in using the spatula.

㉖ mini bowl and knife (if supplied)

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

- ⓐ mini blade
ⓑ mini bowl

to use the mini bowl and knife

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Fit the mini bowl over the detachable drive shaft - ensure the cut out sections align with the locating tabs ⑭ on the main bowl.
- Note:** The main bowl lid cannot be fitted if the mini bowl is not located correctly.
- 3 Place the knife blade over the drive shaft ⑮.
- 4 Add the ingredients to be processed.
- 5 Fit the lid and switch on.

safety

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

important

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

hints

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

㉗ grinding mill (if supplied)

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

- ⓐ mill jar
ⓑ grinding mill blade assembly

to use your grinding mill

- 1 Place your ingredients into the blade assembly Ⓛ.
- 2 Fit the jar Ⓛ and turn clockwise to lock ⑯.
- 3 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock ⑰.
- 4 Select a speed or use the pulse (P).

safety

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

hints

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

㉙ citrus juicer (if supplied)

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

- ⓐ cone
- ⓑ sieve

to use the citrus juicer

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle ⑯.
- 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down ⑯.
- 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.

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

㉚ juice extractor (if supplied)

Use the centrifugal juicer for making juice from firm fruit and vegetables.

safety

- **Do not use the juice extractor if the filter is damaged.**
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.
- Never use a damaged attachment.

- ⓐ pusher
- ⓑ lid
- ⓒ pulp remover
- ⓓ filter drum

to use the juice extractor

- 1 Fit the bowl to the power unit ⑳.
- 2 Place the pulp remover into the filter drum - ensuring the tabs locate with the slots in the bottom of the drum ⑯.
- 3 Fit the filter drum ㉑.
- 4 Place the attachment lid onto the bowl, turn until it locks and the feed tube sits over the handle ㉒. **Your juice extractor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock.**
- 5 Cut the food to fit the feed tube.
- 6 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.** Process fully before adding more.
- After adding the last piece, let the juice extractor run for a further 30 seconds to extract all the juice from the filter drum.

important

- If the juice extractor starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the drum. (The juice extractor vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Maximum capacity that can be processed at one time is 800g of fruit or vegetables (refer to speed chart).
- Some very hard foods may make your juice extractor slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.
- Switch off and clear the pulp collector regularly during use.

hints

- Before processing remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (eg melon, pineapple). You don't need to peel or core apples and pears.
- Use firm, fresh fruit and vegetables.
- To maximise juice extraction place small quantities at a time in the feed tube and push down slowly.
- Citrus fruit - peel and remove the white pith, otherwise the juice may taste bitter. For best results use the citrus juicer.

care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- **Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.**
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't 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.
- Don't immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit ㉖.

blender

- 1 Empty the goblet, unscrew the blade unit by turning to the unlock position ❷ to release. Then remove the blade unit by pushing up from underneath.
- Care should be taken when removing the blade unit from the base.
- 2 Wash the goblet by hand.
- 3 Remove and wash the seal.
- 4 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**

- 5 Leave to dry upside down.

dual whisk

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

grinding mill

- Remove the blade assembly from the jar by turning in an anti-clockwise direction.
- Wash the jar by hand.
- Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
- Leave to dry upside down.

folding tool

- Detach the beater from the drive head by pressing the release button ⑨. Wash in warm soapy water.
- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry. **Do not immerse the drive head in water.**

filter drum

- The cutting blades on the base of the filter drum are very sharp, take care when handling and cleaning the drum.

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

item	suitable for dishwashing
main bowl, mini bowl, lid, pusher	✓
knife blades, dough tool	✓
detachable drive shaft	✓
discs	✓
max capacity disc	✓
whisk beaters/folding tool paddle	✓
Do not immerse the drive head in water	
blender goblet, lid, filler cap	✓
blade unit and seal for blender	✗
juice extractor	✓
grinding mill blade assembly	✗
grinding mill jar	✓
spatula	✓

service & customer care

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



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

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power. No power/indicator light not lit. Bowl not fitted to power unit correctly. Bowl lid not locked on correctly.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right hand side. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.
Compact chopper/grinder will not operate.	Compact chopper/grinder not locked on correctly. Compact chopper/grinder not assembled correctly.	The compact chopper/grinder will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade unit is fully tightened onto the compact chopper/grinder jar.
Blender will not operate.	Blender not locked on correctly. Blender not assembled correctly.	The blender will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade unit is fully tightened into the goblet.
Processor stops or slows during processing.	Overload protection operated. Processor overloaded or overheated during operation. Maximum capacity exceeded.	Switch off, unplug and allow the appliance to cool down for approximately 15 minutes. Refer to the speed chart for maximum capacities to process.
Blender leaking from blade assembly base.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Blender seal missing from blade unit when removed from packaging.	The seal is packed pre-fitted to the blade unit.	Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.	

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.
- As lâminas e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado.
Segure sempre aperto de dedo na parte de cima, afastando-se das partes cortantes, quer quando manusear quer quando limpar.
- Não 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 misturador do processador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue no interruptor e da tomada:-
 - Antes de colocar ou retirar peças;
 - Quando não estiver a ser utilizado;
 - Antes de limpar.
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- **Nunca coloque a unidade de lâminas na unidade motriz sem o copo misturador colocado ou o picador/moinho compacto.**
- Antes de remover a tampa da taça ou do misturador ou do picador/moinho compacto da unidade motriz:-
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
 - tenha cuidado para não desapertar o copo misturador ou o picador/moinho compacto da unidade de lâmina.
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os misturar.
- Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
- **Este aparelho ficará danificado e poderá provocar ferimentos se o mecanismo de engate for submetido a uma força excessiva.**
- **Desligue sempre o seu robot de cozinha da corrente eléctrica quando não estiver em utilização.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver “serviço e cuidados do cliente”.
- Não deixe que a unidade motriz, o cabo ou a ficha fiquem molhados.

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

segurança da misturadora

- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os misturar.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Não utilize o copo misturador sem a tampa colocada.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca ponha em funcionamento se o misturador estiver vazio.
- Para assegurar uma longa vida da sua misturadora, não o faça funcionar mais de 60 segundos.
- Receitas de batidos – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.
- Nunca misture mais do que o nível máximo – 1,5 litros.

segurança dos discos de fatiar/ralar

- **Nunca retire a tampa enquanto o disco de corte não estiver completamente parado.**
- **Manipule com muito cuidado o disco de corte porque está extremamente afiado.**
- **Não encha demasiado a taça – não exceda o nível máximo marcado na taça.**

segurança da taça mini e lâminas

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

segurança do picador/moinho compacto

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

segurança do extractor de sumo

- **Não utilize o extractor de sumo se o filtro estiver danificado.**
- Utilize apenas o empurrador fornecido. Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação. Desligue sempre da corrente eléctrica antes de retirar o tubo de alimentação.
- Antes de remover a tampa, desligue e espere até que o filtro pare.
- Nunca utilize um acessório danificado.

antes de ligar à corrente

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

antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

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

chave

robô de cozinha

- ① unidade motriz
- ② taça com eixo accionador
- ③ veio accionador destacável
- ④ tampa
- ⑤ tubo de alimentação
- ⑥ calcadores
- ⑦ mecanismo de engate de segurança
- ⑧ comandos de velocidade/impulsos
- ⑨ luz de aviso de ligação
- ⑩ arrumação do cabo (nas costas do aparelho)

misturadora

- ⑪ tampa de enchimento
- ⑫ tampa
- ⑬ copo
- ⑭ anel vedante
- ⑮ lâminas
- ⑯ base

A – acessórios padrão

- ⑰ unidade de lâminas
- ⑱ utensílio para massas
- ⑲ disco para grandes quantidades
- ⑳ disco de fatiar/ralar de 2mm

B - acessórios opcionais

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

- ㉑ batedor de varetas duplo (se fornecido)
- ㉒ disco de fatiar/ralar de 4 mm (se fornecido)
- ㉓ disco de ralar extra fino (se fornecido)
- ㉔ disco para cortar batatas em palitos (se fornecido)
- ㉕ acessório para envolver (se fornecido)
- ㉖ taça mini e lâmina (se fornecido)
- ㉗ moinho moedor (se fornecido)
- ㉘ espremedor de citrinos (se fornecido)
- ㉙ extractor de sumo (se fornecido)

utilizar o robô de cozinha

- 1 Introduza a taça na unidade motriz. Com a pega posicionada do seu lado direito assente a taça e rode-a na direcção dos ponteiros do relógio ① até prender.

- 2 Encaixe um acessório por cima do eixo accionador da taça.

Nota: O eixo accionador amovível ② deve ser colocado quando utilizar os discos, a taça mini, o batedor de varetas, o acessório para envolver e o espremedor de citrinos.

- Coloque sempre a taça e acessório no processador antes de colocar os ingredientes.

- 3 Coloque a tampa assegurando-se que o cimo do eixo accionador/ferramenta está localizado no centro da tampa ③.

- **O robot não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão situados no lado direito.**

- 4 Ligue à corrente eléctrica e a Luz Indicadora de Ligação acende-se. Seleccione uma das seguintes opções: - Controlo de Velocidade – seleccione manualmente a velocidade requerida (Consulte o quadro de velocidades recomendadas).

Botão de Impulso – utilize este botão (P) para pequenos accionamentos. O motor trabalhará enquanto o botão de impulso estiver nessa posição.

- 5 No fim do processamento, rode o botão de controlo de velocidade para a posição “OFF” (Alinhe o botão de controlo de velocidade com a luz indicadora de ligação ⑨).

- **Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar a tampa.**

importante

- O robô não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.

para usar a sua misturadora

- 1 Coloque o anel vedante ⑭ na unidade de lâminas ⑯ - assegurando-se que o anel vedante está correctamente localizado. **Irá ocorrer vazamento caso o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**
- 2 Prenda a unidade de lâmina ⑮ na base ⑯.
- 3 Aparafuse o dispositivo da lâmina no copo misturador – assegurando-se de que está totalmente preso ⑭. Consulte as imagens que se encontram por baixo, na base, da seguinte forma:

 - posição aberta

 - posição fechada

A misturadora não funcionará se não estiver correctamente montada.

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

sugestões

- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite no 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 pâtés e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais líquido.
- Triturador de gelo – opere o botão em pequenos arranques até que a trituração tenha a consistência desejada.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- O aparelho não funcionará se a misturadora não estiver correctamente colocado.
- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um. Mantenha as mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade.
- Não utilize a misturadora como recipiente de armazenamento. Mantenha-a vazia ante e depois de a utilizar.
- Não misture mais de 1,5 litros - quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos.

quadro de velocidades recomendadas

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

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

utilizar os acessórios

Consulte o quadro de velocidades recomendadas para cada acessório.

⑯ unidade de lâminas

A unidade de lâminas é a mais versátil de todos os acessórios.

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

sugestões

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

⑰ utensílio para massas

Utilize para misturas com fermento.

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

⑲ disco para grandes quantidades

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

- 1 Introduza a taça na unidade motriz.
- 2 Coloque a lâmina de corte.
- 3 Adicione os ingredientes que deseja processar.
- 4 Coloque o disco para grandes quantidades por cima da lâmina assegurando-se que assenta no encaixe dentro da taça ⑩. **Não carregue para baixo o disco para grandes quantidades.**
- 5 Coloque a tampa e ligue à corrente eléctrica.

㉑ batedor de varetas duplo

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

utilizar o batedor

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

importante

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

sugestões

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

bater gordura com açúcar

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

discos de fatiar/ralar

discos de fatiar/ralar reversíveis - 2mm ㉐, 4mm ㉒

Utilize o lado para ralar com queijo, cenouras, batatas e alimentos com texturas similares.

Utilize o lado para fatiar com queijo, cenouras, batatas couves, pepinos, curgetes, beterraba e cebolas.

disco de ralar extra fino ㉓ (se fornecido)

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

disco para cortar batatas em palitos ㉔ (se fornecido)

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

segurança

- **Nunca retire a tampa enquanto o disco de corte não estiver completamente parado.**
- **Manipule com muito cuidado o disco de corte porque está extremamente afiado.**
- **Não encha demasiado a taça - não exceda o nível máximo marcado na taça.**

para usar os discos

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
- 2 Segurando pelo suporte central, coloque o disco de corte no eixo accionador com o lado apropriado virado para cima ⑪.
- 3 Coloque a tampa.
- 4 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.
Escolha que lado do tubo de alimentação deseja utilizar. O empurrador contém um pequeno tubo de alimentação para utilizar com componentes individuais ou ingredientes mais finos.
Para utilizar o tubo de alimentação mais pequeno – introduza primeiro o empurrador maior no tubo de alimentação.
Para utilizar o tubo de alimentação mais largo – utilize ambos os empurradores em conjunto.
- 5 Selecione auto, ligue e, empurre com o empurrador - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.**

sugestões

- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos muito pequenos. Encha o tubo de alimentação largo de forma razoável. Isto impede que os alimentos deslizem para os lados durante o processo. Em alternativa utilize o tubo de alimentação mais pequeno.
- Quando utilizar o disco para cortar em palitos, coloque os alimentos na horizontal.
- Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente ⑫ saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal ⑬.
- Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou na taça depois de processados.

㉕ acessório para envolver (se fornecido)

Use o acessório para envolver quando envolve ingredientes leves em misturas pesadas como por exemplo, suspiros, mousses e doces de frutos com natas batidas.

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
- 2 Encaixe a espátula ⑧ na cabeça accionadora.
- 3 Introduza o acessório para envolver rodando-o cuidadosamente até cair encaixando no eixo accionador.
- 4 Adicione os ingredientes.
- 5 Coloque a tampa - assegurando-se que o eixo está alinhado com o centro da tampa.

6 Seleccione a velocidade lenta (velocidade 1 - 2).

para remover a espátula

Desencaixe o batedor da cabeça accionadora pressionando o botão de libertação de acessórios ⑨.

sugestões

- Não utilize uma velocidade alta uma vez que é indispensável utilizar uma velocidade baixa para obter um resultado óptimo quando envolver os ingredientes.
- Para obter melhores resultados não bata previamente demasiado as claras em castelo ou natas – o acessório para envolver não será capaz de as misturar correctamente se estiverem demasiado firmes.

- Não envolva a mistura por mais tempo do que o recomendado no quadro de velocidades recomendadas uma vez que o ar será expelido e a mistura ficará demasiado solta.
- Os ingredientes não envolvidos porque ficaram agarrados ao acessório ou aos lados da taça devem ser cuidadosamente envolvidos com uma espátula.

㉖ mini taça e lâmina (se fornecido)

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

- ⓐ mini lâmina
ⓑ mini taça

para usar a mini taça e lâmina

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
 - 2 Insira a mini taça por cima do eixo accionador, assegurando-se que os encaixes estão alinhados com as saliências ⑯ da taça principal.
- Nota:** A taça principal não pode ser colocada se a mini taça não estiver correctamente inserida.
- 3 Coloque a Lâmina de corte no eixo accionador ⑮.
 - 4 Adicione os ingredientes que deseja processar.
 - 5 Coloque a tampa e ligue à corrente eléctrica.

segurança

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

importante

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

sugestões

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

㉗ moinho moedor (se fornecido)

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

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

para usar o seu moinho moedor

- 1 Coloque os ingredientes no dispositivo da lâmina Ⓛ.
- 2 Coloque o jarro Ⓛ e gire na direcção dos ponteiros do relógio para o prender Ⓜ.
- 3 Coloque o moinho na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender Ⓝ.
- 4 Selecione uma velocidade ou utilize o controlo de impulso (P).

segurança

- Nunca coloque o dispositivo de lâminas no robot de cozinha sem que o jarro esteja colocado.
- Nunca desenrosque o jarro enquanto o moinho estiver colocado no aparelho.
- Não toque nas lâminas porque estão afiadas – Mantenha a unidade de lâminas afastado das crianças.
- Nunca retire o moinho enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.
- Para assegurar uma longa vida ao seu moinho, não o faça funcionar mais de 60 segundos seguidos. Desligue-o assim que obter a consistência desejada.
- O aparelho não funcionará se o moinho não estiver correctamente colocado.
- Não processe no moinho, açafrão da Índia fresco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.

sugestões

- Para obter um desempenho mais optimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe no moinho mais de 50g de cada vez.
- Espaciarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias em grão, sendo portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.
- Para obter o máximo de sabor e libertar os óleos essenciais, as especiarias inteiras deverão ser levemente torradas antes de serem moídas.
- Corte o gengibre em pequenos pedaços antes de o processar.
- Para obter melhores resultados, recomenda-se que utilize como acessório a pequena taça para picar as ervas.

㉘ espremedor de citrinos (se fornecido)

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

- ⓐ cone espremedor
- ⓑ coador

para utilizar o espremedor de citrinos

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
 - 2 Instale o coador na taça, assegurando-se que a pega está encaixada na pega da taça Ⓛ.
 - 3 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando até que caia totalmente em baixo Ⓛ.
 - 4 Corte a fruta ao meio. Ligue e pressione a metade do fruto no cone espremedor.
- **O espremedor de citrinos não funcionará se o coador não estiver correctamente colocado.**
- Para obter melhores resultados esprema e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana antes de o cortar e espremer.
 - Para ajudar a extrair o sumo, move o fruto para os lados.
 - Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar demasiada acumulação de polpa e sementes.

㉙ extractor de sumo

Utilize o espremedor centrifugador para retirar o sumo de frutos e vegetais.

segurança

- **Não utilize o extractor de sumo se o filtro estiver danificado.**

- Utilize apenas o empurrador fornecido. Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação. Desligue sempre da corrente eléctrica antes de retirar o tubo de alimentação.
- Antes de remover a tampa, desligue e espere até que o filtro pare.
- Nunca utilize um acessório danificado.

- ⓐ empurrador
- ⓑ tampa
- ⓒ removedor da polpa
- ⓓ tambor do filtro

para utilizar o extractor de sumo

- 1 Introduza a taça na unidade motriz Ⓛ.
- 2 Coloque o removedor de polpa no tambor do filtro, certificando-se que as patilhas encaixam nas ranhuras existentes na parte inferior do tambor Ⓛ.
- 3 Coloque o tambor do filtro Ⓛ.
- 4 Coloque a tampa na taça, gire até prender e o tubo de alimentação fica assente sobre a pega Ⓛ. **O seu extractor de sumo não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate.**
- 5 Corte a fruta para poder caber no tubo de alimentação.
- 6 Ligue e empurre com o empurrador - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.** Processe completamente antes de adicionar mais.

- Após adicionar o último pedaço, deixe o extractor trabalhar mais 30 segundos para extrair todo o sumo do tambor do filtro.

importante

- Se o extractor começar a vibrar, desligue-o e esvazie o conteúdo do tambor do filtro. (O extractor vibra se a polpa dentro do tambor do filtro estiver mal distribuída).
- A capacidade máxima que pode ser processada de cada vez é de 800g de fruta ou vegetais (consulte o quadro de velocidades).
- Alguns alimentos muito duros podem tornar o funcionamento do extractor de sumo muito lento ou fazê-lo parar. Se isso acontecer, desligue e desentupa o filtro.
- Desligue e limpe o colector de polpa regularmente durante a utilização.

sugestões

- Antes de processar remova os caroços, sementes e a casca duras dos alimentos (melão, ananás, etc.). Não precisa de descascar ou descarregar maçãs ou pêras.
- Utilize sempre frutos ou vegetais frescos.
- Para maximizar a extração de sumo, coloque pequenas quantidades de cada vez no tubo de alimentação e empurre devagar.
- Citrinos – descasque e remova o caroço, caso contrário o sumo pode ter um sabor amargo. Para obter melhores resultados utilize o espremedor de citrinos.

cuidados e limpeza

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

unidade motriz

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

misturadora

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

batedor de varetas duplo

- Retire os batedores da cabeça accionadora puxando-os suavemente para os libertar. Lave em água morna com sabão e seque.

- Limpe a cabeça accionadora com um pano humedecido e, em seguida, seque-a. **Não coloque a cabeça accionadora dentro de água.**

moinho moedor

- Remova o dispositivo da lâmina do jarro rodando-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio.
 - Lave o jarro à mão.
 - Não toque nas lâminas afiadas – utilize uma escova com água com sabão e passe por água debaixo da torneira.
- Não submersa em água a unidade de lâminas.**

- Deixe secar virado para baixo.

acessório para envolver

- Desencaixe o acessório da cabeça accionadora pressionando o botão de libertação de acessórios . Lave em água morna com sabão e seque.
- Limpe a cabeça accionadora com um pano humedecido e, em seguida, seque-a. **Não coloque a cabeça accionadora dentro de água.**

tambor do filtro

- As lâminas de corte na base do filtro estão muito afiadas, tenha cuidado quando manipular ou limpar o filtro.

as restantes peças

- Lave-as à mão e, em seguida, seque-as.
- Em alternativa, eles podem ser lavados na máquina de lavar loiça e podem ser lavados na prateleira de cima da sua máquina de lavar loiça. Evite colocar os acessórios directamente por cima dos elementos de aquecimento da prateleira superior. É recomendado que utilize um programa de temperatura baixa (máximo 50°C).

acessório	acessório adequado para ser lavado em máquina de lavar loiça
taça principal, mini taça, tampa, empurrador	✓
unidade de lâminas, utensílio para massas	✓
eixo amovível	✓
discos	✓
disco para grandes quantidades	✓
batedor de varetas/acessório para envolver	✓
Não mergulhe a cabeça accionadora em água.	
copo misturador, tampa, tampa de enchimento	✓
unidade de lâmina e anel vedante para a misturadora	✗
extractor de sumo	✓
dispositivo da lâmina do moinho moedor	✗
jarro do moinho moedor	✓
espátula	✓

assistência e cuidados do cliente

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



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/CE RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)

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

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

guia de avarias

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

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.
- Las cuchillas y los discos están muy afilados, manéjelos con cuidado. **Al utilizar y limpiar el aparato, sujetelo siempre por el asa superior, por el lado contrario del borde cortante.**
- No levante ni sujetete el procesador por el asa, ya que ésta podría romperse y occasionar alguna herida.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- No introduzca las manos ni ningún utensilio en el bol del procesador ni el vaso de la licuadora cuando esté enchufado a la red eléctrica.
- Apague y desenchufe el aparato:-
 - antes de colocar o quitar piezas;
 - cuando no lo utilice;
 - antes de limpiarlo.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra con el aparato.
- **Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso de la licuadora o el molinillo/picadora compacto estén colocados.**
- Antes de quitar la tapa del bol o la licuadora o el molinillo/picadora compacto de la unidad de potencia:
 - desenchufe el aparato;
 - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
 - tenga cuidado de no desenroscar el vaso de la licuadora o el molinillo/picadora compacto del conjunto de cuchillas.
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Deje que los ingredientes calientes se enfrien hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- **Este aparato se dañará y podría causar heridas si se aplica una fuerza excesiva al mecanismo de bloqueo.**
- **Desenchufe siempre el procesador de alimentos cuando no lo utilice.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que la revisen o la reparen consulte: "servicio técnico y atención al cliente".
- Nunca permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona

de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.

- No supere la capacidad máxima indicada en la tabla de velocidades recomendadas.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- Si no usa el procesador/la licuadora debidamente podría resultar herido.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia. Consulte la sección correspondiente en "uso de los accesorios" para conocer otras advertencias de seguridad para cada accesorio concreto.

seguridad de la licuadora

- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Haga funcionar la licuadora únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- No ponga nunca en marcha la licuadora cuando esté vacía.
- Para que la licuadora dure más tiempo, no la ponga en marcha durante más de 60 seguidos.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- Nunca mezcle cantidades superiores al nivel máximo de 1,5 litros.

seguridad del disco rebanador/rallador

- **Nunca quite la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.**
- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados**
- **No llene demasiado el bol – no exceda la capacidad máxima marcada en el bol.**

seguridad del minibol y la cuchilla

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

seguridad del molinillo/picadora compacto

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

seguridad del extractor de zumo

- **No utilice el extractor de zumo si el filtro está dañado.**
- Utilice únicamente el empujador suministrado. Nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Desenchufe el aparato antes de desobstruir el tubo de entrada de alimentos.
- Antes de quitar la tapa, desconecte el aparato y espere a que el filtro se detenga.
- Nunca utilice un accesorio dañado.

antes de enchufar el aparato

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

antes de utilizar el procesador de alimentos por primera vez

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

descripción del aparato

procesador de alimentos

- ① unidad de potencia
- ② bol con eje motor
- ③ eje motor desmontable
- ④ tapa
- ⑤ tubo de entrada de alimentos
- ⑥ empujadores
- ⑦ enclavamientos de seguridad
- ⑧ control de velocidad/acción intermitente
- ⑨ luz de encendido
- ⑩ recogecables (parte trasera)

licuadora

- ⑪ tapón de llenado
- ⑫ tapa
- ⑬ copa
- ⑭ anillo de cierre
- ⑮ unidad de cuchillas
- ⑯ base

A - accesorios estándares

- ⑰ cuchilla
- ⑱ utensilio para amasar
- ⑲ disco de capacidad máx
- ⑳ disco rebanador/rallador de 2 mm

B - accesorios opcionales

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

- ㉑ batidor de varillas doble (si se incluye)
- ㉒ disco rebanador/rallador de 4 mm (si se incluye)
- ㉓ disco rallador extrafino (si se incluye)
- ㉔ disco para patatas fritas (si se incluye)
- ㉕ utensilio para incorporar ingredientes (si se incluye)
- ㉖ minibol y cuchilla (si se incluye)
- ㉗ molinillo triturador (si se incluye)
- ㉘ exprimidor de cítricos (si se incluye)
- ㉙ extractor de zumo (si se incluye)

para utilizar el procesador de alimentos

- 1 Acople el bol a la unidad de potencia. Coloque el asa hacia el lado derecho y gire hacia adelante ① hasta que quede bien sujetado.
- 2 Coloque un accesorio sobre el eje motor del bol.
Nota: el eje motor desmontable ② se debe colocar al utilizar los discos, el minibol, el batidor de varillas, el utensilio para incorporar ingredientes y el exprimidor de cítricos.
- Antes de añadir ingredientes, acople siempre el bol y los accesorios.
- 3 Coloque la tapa asegurándose de que la parte superior del eje motor/utensilio quede situada en el centro de la tapa ③.
- **El procesador no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia el lado derecho.**
- 4 Enchufe el aparato. La luz de encendido se iluminará. Seleccione una de las siguientes opciones: - Control de velocidad – seleccione la velocidad requerida manualmente (consulte la tabla de velocidades recomendadas).

Botón de acción intermitente - utilice el botón de acción intermitente (P) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón de acción intermitente funcionará mientras el botón se mantenga apretado.

- 5 Al acabar de procesar los alimentos, gire el control de velocidad a la posición de apagado "OFF" (alinee el control de velocidad con la luz de encendido ⑨).

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

importante

- El procesador de alimentos no es apto para machacar o moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.

para usar la licuadora

1 Acople el anillo de cierre ⑭ a la unidad de cuchillas ⑯, asegurándose de que el cierre esté colocado correctamente. **Si la junta está dañada o no está correctamente acoplada, el contenido del vaso podría derramarse.**

2 Ajuste la unidad de cuchillas ⑯ dentro de la base ⑯.
3 Enrosque el conjunto de cuchillas sobre el vaso, asegurándose de que el conjunto de cuchillas esté totalmente ajustado ④. Consulte los gráficos en la parte inferior de la base del siguiente modo:

 - posición de desbloqueo

 - posición de bloqueo

La licuadora no funcionará si no se ensambla correctamente.

- 4 Coloque los ingredientes en el vaso.
 - 5 Acople el tapón de llenado a la tapa, luego ponga la tapa sobre el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj ⑤ para que quede bien sujetada.
 - 6 Coloque la licuadora sobre la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj ⑥ para que quede bien sujetada.
- **El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente en el enclavamiento.**
- 7 Seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas) o utilice el control de acción intermitente.

consejos

- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes excepto el aceite en la licuadora. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en marcha, vierta el aceite lentamente a través del orificio de la tapa.
- Las mezclas espesas, por ejemplo patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.
- Picar hielo - accione el botón de acción intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente.
- Para picar ingredientes secos, corte en trozos, retire el tapón de llenado y, seguidamente, con el aparato en marcha, añada los trozos uno a uno. Ponga la mano por encima del orificio. Para obtener un mejor resultado, vacíe el vaso regularmente.
- No utilice la licuadora para guardar líquidos. Manténgala vacía antes y después de utilizarla.
- Nunca mezcle cantidades superiores a 1,5 litros; la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos a base de leche.

tabla de velocidades recomendadas

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

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

uso de los accesorios

Consulte la tabla de velocidades recomendadas para cada accesorio.

⑯ cuchilla

La cuchilla es el accesorio más versátil de todos. La textura obtenida depende del tiempo de procesamiento.

Para obtener texturas más gruesas, utilice el control de acción intermitente.

Utilice la cuchilla para elaborar masas para tartas y pasteles, picar carne cruda y cocida, verduras, frutos secos, paté, salsas, purés, sopas y también para rallar galletas y pan.

consejos

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

⑰ utensilio para amasar

Use este accesorio para masas con levadura.

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

⑯ disco de capacidad máx

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

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia.
- 2 Ajuste la cuchilla.
- 3 Añada los ingredientes que vaya a procesar.
- 4 Coloque el disco de capacidad en la parte superior de la cuchilla asegurándose de que encaje correctamente en el borde interior del bol ⑩. **No haga presión sobre el disco de capacidad.**
- 5 Ponga la tapa y encienda el aparato.

⑯ batidor de varillas doble (si se incluye)

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

uso del batidor de varillas

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
- 2 Inserte cada varilla ⑦ hasta el fondo en el cabezal.
- 3 Acople el batidor de varillas girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje motor.
- 4 Añada los ingredientes.

- 5 Coloque la tapa asegurándose de que el extremo del eje quede situado en el centro de la tapa.
- 6 Encienda el aparato.

importante

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

consejos

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

batir manteca y azúcar

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

discos rebanadores/ralladores

discos rebanadores/ralladores reversibles -

2mm ②, 4mm ②

Utilice el lado rallador para rallar queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.

Utilice el lado rebanador para el queso, zanahorias, patatas, col, pepino, calabacines, remolacha y cebollas.

disco rallador extrafino ③ (si se incluye)

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

disco para patatas fritas ④ (si se incluye)

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

seguridad

- **Nunca quite la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.**
- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados**
- **No llene demasiado el bol - no exceda la capacidad máxima marcada en el bol.**

para utilizar los discos de corte

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
- 2 Sujétandolo por la parte central, coloque el disco sobre el eje motor con el lado apropiado hacia arriba ⑪.
- 3 Coloque la tapa.
- 4 Coloque los alimentos en el tubo de entrada. Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El empujador contiene un tubo de entrada de alimentos más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños.

Para usar el tubo de entrada de alimentos pequeño, introduzca primero el empujador grande en el tubo de entrada.

Para usar el tubo de entrada de alimentos grande, introduzca los dos empujadores a la vez.

5 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el empujador; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.**

consejos

- Utilice ingredientes frescos
- No corte los alimentos en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada de alimentos casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla. Como alternativa, utilice el tubo de entrada de alimentos pequeño.
- Al utilizar el disco para patatas fritas, coloque los ingredientes en sentido horizontal.
- Al rebanar o rallar: los alimentos colocados en sentido vertical ⑫ salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal ⑬.
- Después de procesar los alimentos, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.

㉕ utensilio para incorporar ingredientes (si se incluye)

Use este utensilio para incorporar ingredientes ligeros a mezclas más pesadas, por ejemplo, merengues, mousses y purés de fruta con nata o crema.

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
- 2 Inserte la paleta ⑧ hasta el fondo en el cabezal.
- 3 Acople el utensilio para incorporar ingredientes girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje motor.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Coloque la tapa asegurándose de que el extremo del eje quede situado en el centro de la tapa.

6 Seleccione la velocidad mín - baja.

para quitar el batidor

Retire el batidor del cabezal apretando el botón de liberación ⑨.

consejos

- No utilice una velocidad alta ya que se necesita una velocidad baja para optimizar el rendimiento del utensilio para incorporar ingredientes.
- Para obtener mejores resultados, no bata demasiado las claras de huevo o la nata ya que el utensilio para incorporar ingredientes no podrá remover la mezcla correctamente si la mezcla batida es demasiado consistente.
- No remueva la mezcla durante más tiempo del que se indica en la tabla de velocidades recomendadas ya que se eliminará el aire y la mezcla quedará demasiado blanda.
- Cualquier ingrediente que quede sin mezclar en la paleta o en los lados del bol se debe incorporar poco a poco con la espátula.

㉖ minibol y cuchilla (si se incluye)

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

- ④ minibuchilla
⑤ minibol

para usar el minibol y la cuchilla

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
- 2 Acople el minibol sobre el eje motor desmontable; asegúrese de que las secciones cortadas queden alineadas con las lengüetas de fijación ⑭ en el bol principal.
- Nota:** la tapa del bol principal no se puede acoplar si el minibol no está colocado correctamente.
- 3 Coloque la cuchilla sobre el eje motor ⑮.
- 4 Añada los ingredientes que vaya a procesar.
- 5 Ponga la tapa y encienda el aparato.

seguridad

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

importante

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

consejos

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

㉗ molinillo triturador (si se incluye)

Utilice el molinillo triturador para procesar ingredientes secos como, por ejemplo, frutos secos o granos de café y para triturar especias como:

granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo, raíz fresca de jengibre, dientes de ajo y chilis frescos.

- ⑥ jarra del molinillo
⑦ conjunto de cuchillas del molinillo triturador

para usar el molinillo triturador

- 1 Coloque los ingredientes en el conjunto de cuchillas ⑦.
- 2 Acople la jarra ⑥ y girela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujetada ⑮.
- 3 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujetado ⑯.
- 4 Seleccione una velocidad o utilice el control de acción intermitente (P).

seguridad

- Nunca acople la unidad de cuchillas a su procesador de alimentos sin que la jarra esté colocada.
- Nunca desenrosque la jarra mientras el molinillo esté acoplado al aparato.
- No toque las cuchillas afiladas – Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca retire el molinillo hasta que las cuchillas se hayan parado completamente.
- Para garantizar la vida útil de su molinillo, no lo haga funcionar durante más de 60 segundos seguidos. Apáguelo tan pronto como haya logrado la consistencia adecuada.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.
- No procese raíz de cúrcuma en el molinillo ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.

consejos

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

㉙ exprimidor de cítricos (si se incluye)

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

- ⓐ cono
- ⓑ colador

para utilizar el exprimidor de cítricos

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
 - 2 Acople el colador dentro del bol; asegúrese de que el asa del colador coincida con el asa del bol y que quede bien sujetado en su posición ⑯.
 - 3 Coloque el cono sobre el eje motor y gírelo hasta que llegue abajo ⑯.
 - 4 Corte la fruta en mitades. Luego encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.
- **El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está colocado correctamente.**
 - Para obtener los mejores resultados, guarde y exprima la fruta a temperatura ambiente y haga rodar la fruta sobre una superficie de trabajo antes de exprimirla.
 - Para ayudar a extraer el zumo, mueva la fruta de un lado a otro antes de exprimirla.
 - Cuando exprima grandes cantidades de fruta, vacíe el colador de forma regular para impedir la acumulación de pulpa y semillas.

㉚ extractor de zumo (si se incluye)

Utilice el exprimidor centrífugo para extraer el zumo de frutas duras y de hortalizas.

seguridad

- **No utilice el extractor de zumo si el filtro está dañado.**

- Utilice únicamente el empujador suministrado. Nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Desenchufe el aparato antes de desobstruir el tubo de entrada de alimentos.
- Antes de quitar la tapa, desconecte el aparato y espere a que el filtro se detenga.
- Nunca utilice un accesorio dañado.

- ⓐ empujador
- ⓑ tapa
- ⓒ despulpador
- ⓓ tambor del filtro

para usar el extractor de zumo

- 1 Acople el bol a la unidad de potencia ㉚.
- 2 Coloque el despulpador dentro del tambor del filtro asegurándose de que las lengüetas encajen en las ranuras en el fondo del tambor ㉛.
- 3 Coloque el tambor del filtro ㉜.
- 4 Coloque la tapa del accesorio sobre el bol, gírela hasta que esté bien sujetada y el tubo de entrada de alimentos quede sobre el asa ㉖. **El extractor de zumo no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento.**
- 5 Corte la comida para que encaje bien en el tubo de entrada de alimentos.
- 6 Encienda el aparato y empuje de forma uniforme con el empujador - **nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.** Procese bien los alimentos antes de añadir más.
- Despues de añadir el último trozo, deje que el extractor de zumo funcione durante 30 segundos más para extraer todo el zumo del tambor del filtro.

importante

- Si el extractor de zumo empieza a vibrar, desconecte el aparato y vacíe la pulpa del tambor. (El extractor de zumo vibra si la pulpa no está distribuida uniformemente).
- La capacidad máxima que se puede procesar de una sola vez es de 800 g de fruta o verduras (consulte la tabla de velocidades).
- Algunos alimentos muy duros pueden hacer que el extractor de zumo vaya más lento o que se pare. Si esto sucede, desconecte el aparato y limpie el filtro.
- Desconecte el aparato y limpie el colector de pulpa regularmente durante el uso.

consejos

- Antes de procesar los alimentos, quite los huesos y las semillas (p. ej., pimiento, melón o ciruela) y las pieles duras (p. ej., melón o piña). No necesita pelar o quitar el corazón de las manzanas ni de las peras.
- Utilice frutas y hortalizas frescas y en su punto.
- Para extraer el máximo zumo, ponga cantidades pequeñas a la vez en el tubo de entrada y empuje lentamente.

- Cítricos – pele y retire la corteza blanca, de lo contrario, el zumo puede ser amargo. Para obtener mejores resultados, utilice el exprimidor de cítricos.

cuidado y limpieza

- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.

Maneje las cuchillas y los discos de corte con sumo cuidado; están muy afilados.

- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.

unidad de potencia

- Límpielo con un trapo húmedo y séquela a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestre restos de comida.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera de la unidad de potencia ⑥.

licuadora

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

batidor de varillas doble

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

molinillo triturador

- Saque la unidad de cuchillas de la jarra girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Lave la jarra a mano.
- No toque las cuchillas afiladas – límpielas con un cepillo utilizando agua caliente con jabón, a continuación, aclárelas bien debajo del grifo. **No sumerja la unidad de cuchillas en el agua.**

utensilio para incorporar ingredientes

- Retire el batidor del cabezal apretando el botón de liberación ⑨. Lávelo con agua caliente y jabón.
- Limpie el cabezal con un paño húmedo y séquelo a continuación. **No sumerja el cabezal en agua.**

tambor del filtro

- Las cuchillas en la base del tambor del filtro están muy afiladas, tenga cuidado al manejar y limpiar el tambor.

otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- Como alternativa, pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas. Evite colocar los artículos en la bandeja inferior directamente por encima del elemento térmico. Se recomienda utilizar un programa corto y a baja temperatura (50°C máximo).

Artículo	Artículo adecuado para lavar en el lavavajillas
bol principal, minibol, tapa, empujador	✓
cuchillas, utensilio para amasar	✓
eje de transmisión desmontable	✓
discos	✓
disco de capacidad máx	✓
batidores de varillas/paletas del utensilio para incorporar ingredientes	✓
No sumerja el cabezal en agua	
vaso de la licuadora, tapa, tapón de llenado	✓
unidad de cuchillas y anillo de cierre para la licuadora	✗
extractor de zumo	✓
conjunto de cuchillas del molinillo triturador	✗
jarra del molinillo triturador	✓
espátula	✓

servicio técnico y atención al cliente

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



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

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales,

o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona.	No hay corriente. No se enciende luz indicadora/de encendido. El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia. La tapadera del bol no se ha cerrado correctamente.	Compruebe que el procesador esté enchufado. Compruebe que el bol se encuentra correctamente acoplado, con el asa hacia la derecha. Compruebe que el cierre de la tapadera está bien ubicado en la zona del asa. El procesador no funcionará si el bol y la tapadera se han acoplado incorrectamente.
El molinillo/picadora compacto no funcionará.	El molinillo/picadora compacto no se ha ajustado correctamente. El molinillo/picadora compacto no se ha ensamblado correctamente.	El molinillo/picadora compacto no funcionará si no está acoplado correctamente en el enclavamiento. Compruebe que la unidad de cuchillas esté bien ajustada dentro de la jarra del molinillo/picadora compacto.
La licuadora no funciona.	La licuadora no se ha acoplado correctamente. La licuadora no se ha ensamblado correctamente.	La licuadora no funcionará si no está acoplada correctamente al enclavamiento. Compruebe que la unidad de cuchillas esté bien ajustada dentro del vaso.
El procesador se detiene o se ralentiza durante el proceso.	Protección de sobrecarga accionada. Procesador sobrecargado o sobrecalefentado durante el funcionamiento. Capacidad máxima sobrepasada.	Apague, desenchufe y deje que el aparato se enfrie durante 15 minutos aproximadamente. Consulte la tabla de velocidades para comprobar las capacidades máximas que se pueden procesar.
La licuadora gotea por la base del conjunto de cuchillas.	Falta el sello. Sello incorrectamente colocado. Sello dañado	Compruebe que el sello esté bien colocado y sin dañar. Consulte "servicio técnico y atención al cliente" para un sello de recambio.
El anillo de cierre de la licuadora falta de la unidad de potencia al sacarla del embalaje.	El anillo de cierre se empaqueta preacoplado a la unidad de cuchillas.	Desenrosque el vaso y compruebe que el anillo de cierre esté acoplado a la unidad de cuchillas. Consulte "servicio técnico y atención al cliente" para un sello de recambio.
Mal rendimiento de los.	Consulte los consejos de la sección oportuna "Utilizar el accesorio". Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	

Türkçe

Kullanım yönergelerini okumadan önce ön sayfayı çeviriniz ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanıcılar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Bıçaklar ve diskler çok keskindir, dikkatli tutun. **Tutarken ve temizlerken kesici kenardan uzak durarak tepesinden parmak uçlarınızı tutun.**
- 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.
- Aleti kapatın ve fişini çekin:
 - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
 - kullanılmadığında;
 - temizlemeden önce.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- **Bıçak ünitesini, blender haznesi veya kompakt doğrayıcı/öğütücü takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Kapağı kaseden veya blenderden ya da kompakt doğrayıcı/öğütücüyü güç ünitesinden çıkartmadan önce:-
 - cihazı kapatın;
 - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
 - blender haznesini veya kompakt doğrayıcı/öğütücüyü bıçak tertibatından döndürerek çıkartmamaya dikkat .
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığına soğumaya bırakılmalıdır.
- Cihazı çalıştmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilitleme mekanızması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- **Mutfak robotunuzu kullanmadığınızda daima fişten çekin.**
- Asla onaylanmamış parçalar kullanmayın.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. ‘servis & müşteri hizmetleri’.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.

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

Her bir ek için daha fazla güvenlik uyarıları için “eklerin kullanımı” altındaki ilgili bölüme başvurun.

blender güvenliği

- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığına soğumaya bırakılmalıdır.
- 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 çalıştmayın.
- Mikserinizin uzun ömürlü olması için 60 saniyeden fazla çalıştmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazmeye koymadan önce kırın.
- Asla maks. seviyeden – 1,5 litre - fazlasını karıştırmayın.

dilimleme/doğrama diski güvenliği

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

mini kase ve bıçak güvenliği

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

kompakt doğrayıcı/ögütücü güvenliği

- Sürahiyi takmadan önce bıçak birimini hiçbir zaman ögütücüye takmayın.
- Cihaza kompakt doğrayıcı/ögütücü takılıyken kaseyi asla döndürerek çıkartmayın.
- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız ve çocukları denetim altında tutunuz.
- Bıçaklar tamamen durana kadar kompakt doğrayıcı/ögütücüyü asla çıkartmayın.
- Kompakt doğrayıcı/ögütücüünuzun uzun ömürlü olması için sürekli olarak 60 saniyeden fazla çalıştmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Cihaz kompakt doğrayıcı/ögütücü doğru takılmamışsa çalışmayaçaktır.
- Ögütücü de zerdeçal köklerini işlemeyin, çok sert olduğundan bıçaklara zarar verebilir.

katı meyve presi güvenliği

- Filtre hasarıysa katı meyve presini kullanmayın.
- Sadece sağlanan iticiyi kullanın. Asla parmaklarınızı besleme haznesine sokmayın. Besleme haznesindeki tıkanıklığı temizlemeden önce fişi çekin.
- Kapağı çıkarmadan önce kapatın ve filtrenin durmasını bekleyin.
- Hiç bir zaman hasarlı ek parça kullanmayın.

fişe takmadan önce

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

ilk kullanımdan önce

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

parçalar

mutfak robotu

- ① güç birimi
- ② tahrif mili ile birlikte kase
- ③ çıkarılabilir kumanda mili
- ④ kapak
- ⑤ besleme borusu
- ⑥ iticiler
- ⑦ güvenlik kilitleri
- ⑧ hız/puls kumandası
- ⑨ güç açık ışığı
- ⑩ kordon sarma yuvası (arkada)

blender

- ⑪ doldurma kabı
- ⑫ kapak
- ⑬ kase
- ⑭ sızdırmaz halka
- ⑮ bıçak ünitesi
- ⑯ taban

A – standart ekler

- ⑰ kesici bıçak
- ⑱ hamur yoğurucu
- ⑲ maksimum kapasite diskı
- ⑳ 2mm dilimleme/doğrama diskı

B - opsiyonel ekler

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

- ㉑ çift çırıcı (varsa)
- ㉒ 4mm dilimleme/doğrama diskı (varsa)
- ㉓ ekstra ince doğrayıcı diskı (varsa)
- ㉔ parmak patates diskı (varsa)
- ㉕ hamur karıştırıcı (varsa)
- ㉖ mini kâse ve bıçak (varsa)
- ㉗ öğütücü (varsa)
- ㉘ narenciye sıkacağı (varsa)
- ㉙ katı meyve presi (varsa)

mutfak robotunun kullanımı

- 1 Kaseyi güç ünitesine takın. Sapı sağ tarafa doğru yerleştirin ve kilitleninceye kadar ileri doğru ① çevirin.
- 2 Kase tahrif mili üzerine bir ekleni takın.
Not: Diskler, mini kâse, çırıcı, hamur karıştırıcı ve narenciye presi kullanılırken ayrılmabilir tahrif mili ② takılmalıdır.
- Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri eklemeden önce yerleştirin.
- 3 Kapağı yerleştirin – tahrif milinin/aletinin üstünün kapağın ortasına yerleştirildiğinden emin oln ③.
- **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmamayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağının sağ tarafa yerleştirilip yerleştirilmemiğini kontrol edin.**
- 4 Fişe takın, Güç Açık ışığı yanacaktır. Şunlardan birini seçin: -
Hız Kontrolü – gereken hız manuel olarak seçilir (Önerilen hız tablosuna bakın).
Puls – Kısa aralıklarla Puls (P) modunu kullanın. Puls, kontrol bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.
- 5 Kullanımın sonunda hız kontrolünü 'KAPALI' pozisyonuna getirin (Hız kontrolünü güç açık ışığı ile hizalayın ⑨).
● Kapağı çıkarmadan önce daima kapatın ve fişten çekin.

öneMLİ

- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.

blender'ınızın kullanımı

- 1 Sızdırmaz halkayı ⑭ bıçak ünitesine ⑮ yerleştirin – containanın doğru yerleştiğinden emin olun. **Eğer conta zarar gördüğse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**
- 2 Bıçak ünitesini ⑯ tabanın içine ⑰ klipsleyin.
- 3 Bıçak tertibatını hazne üzerine takın – bıçak tertibatının sıkıca oturduğundan emin olun ④. Tabanın altında bulunan grafiğe bakın:
 - kilit açık pozisyon
 - kilitli pozisyon

Mikser yanlış yerleştirilirse çalışmayacaktır.

- 4 Malzemelerinizi kabın içine koyun
- 5 Doldurma kapağını kapağı takın sonra kapağı hazneye takıp kilitlemek için saat yönünde döndürün ⑤.
- 6 Blenderi güç ünitesi üzerine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde ⑥ çevirin.
- **Mikser doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**
- 7 Bir hız seçin (önerilen hız tablosuna bakın) veya puls kontrolünü kullanın.

öneMLİ

- Mayonez yaparken mikserin içine yağ hariç bütün malzemeleri koyun. Doldurma kabını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken, yağı kapaktaki delikten yavaşça ekleyin.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Buz parçalama - buz istenen yoğunlukta parçalanana kadar puls modunda kısa aralıklarla çalıştırın.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Mikser doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.
- Katı malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kabını çıkarın sonra cihaz çalışırken parçaları teker teker atın. Elinizi açıklıkta uzak tutun. En iyi sonuçlar için düzenli olarak boşaltın.
- Mikseri, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Mikser kabı kullanımından önce ve sonra boş olmalıdır.
- 1,5 litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.

önerilen hız tablosu

Araç/Aparat	İşlevi	önerilen hız	işlem süresi *	Maksimum kapasite
Kesici Bıçak	Hepsi bir arada kek karışımıları	Maks	15-20 saniye	1,5Kg un ağırlığı
	Hamur yoğurma – yağı unla yoğurma Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme	Orta - Maks	10 saniye 10-20 saniye	340g un ağırlığı
	Balık parçalama ve yağsız kıyma köfteleri ve sebzeleri parçalama	Maks	10-30 saniye	600g maks. yağsız et
	sebzeli parçalama	Puls	5-10 saniye	500g
	kuruyemiş parçalama	Maks	30-60 saniye	200g
	Yumuşak meyveleri, pişmiş meyve ve sebzeleri püre haline getirme	Maks	10-30 saniye	1Kg
	Soslar, ezmeler ve çökeltmeler	Maks	2 dakika maks.	800g
Bıçak maksimum kapasite diski	Soğuk çorbalar	Düşük hızda başlayın ve maksimum hız'a doğru çıkin	30-60 saniye	1,5 litre
	Milkshakeler / pasta hamurları		15-30 saniye	1 litre
Çift çırıcı	Yumurta beyazı	Maks	60-90 saniye	6 (200g)
	Yağsız mayalı hamur için yumurta ve şeker	Maks	4-5 min	3 (150g)
	Krema	Maks	30 saniye	500 ml
	Krema yapma yağı ve şeker	Maks	2 dakika maks.	200g yağı 200g şeker
Yoğurma aracı	Mayalı karışımılar	Maks	60 saniye	1Kg toplam ağırlık
	Beyaz Ekmek Unu	Maks	60 saniye	600g un ağırlığı
	Tam Buğday Ekmeği Unu	Maks	60 saniye	500g un ağırlığı
Devşirme aleti	Krema ve meyve püreleri çırpmaya	Min - Düşük	60 saniye	300g krema, 300g püre
	Ağır karışımılar içine yumurta akı	Min - Düşük	60 saniye	600g toplam ağırlık
	Makaronlar	Min - Düşük	60 saniye	500g toplam ağırlık
Diskler – dilimleme/doğrama	Havuç, sert peynir gibi sert gıdalar	Orta - Maks	–	Kâse üzerinde işaretlenmiş maksimum kapasitesinin üzerinde doldurmayın
	Salatalık, domates gibi daha yumuşak gıdalar	Min - Orta	–	
Ekstra ince doğrayıcı	Parmesan peyniri, Alman patates hamur tatlıları için Patatesler	Maks	–	
Parmak patates diski	İnce patates kızartması, güveç ve dip soslar için malzemeler (salatalık, elma ve armut gibi) doğrayın.	Maks	–	
Blender	Soğuk sıvılar ve içecekler	Maks	15-30 saniye	1,5 litre
	Et suyuna çorbalar	Maks	30 saniye	1,2 litre
	Süt ile yapılan çorbalar	Maks	30 saniye	1 litre
	HAŞLANMA RİSKI: Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığına soğumaya bırakılmalıdır.			
Mini kâse ve bıçak	Et	Maks	20 saniye + Puls	200g yağsız et
	Otları doğrama	Maks	30 saniye	15g
	Kuruyemiş parçalama	Maks	30 saniye	50g
	Mayonez	Maks	30 saniye	2 yumurta 300g yağı
	Pürelər	Maks	30 saniye	200g
Narenciye sıkacağı	Küçük öğeler, misket limonu ve limon gibi Daha büyük meyveler, portakal ve greyfurt gibi	Min - Düşük	–	1Kg
Katı meyve presi	Katı meyve ve sebze suları için örn. elma ve havuç gibi	Maks	–	800g elma 600g havuç
	Üzüm, domates gibi yumuşak meyvelerin suyunu sıkmak için	Maks	–	500g
Öğütücü	Baharatların işlenmesi	Maks	30-60 saniye	50g
	Kahve öğretme	Maks	30 san.	
	Kuruyemiş parçalama	Puls	10 san.	50g
	Sarımsaklı dişlerini, taze çiğlileri ve kök zencefili işleme	Puls	10 san.	30g

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

eklerin kullanımı

Her ek için önerilen hız tablosuna bakın.

⑯ kesici bıçak

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

ipuçları

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

⑰ hamur yoğurucu

Mayalı hamur karışımı için kullanın.

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

⑯ maksimum kapasite diskleri

Kâsedede sıvılar karıştırılırken, maksimum kapasite diskinin bıçak ile birlikte kullanılması gereklidir. Bu sizintiyi önlüyor ve doğrama bıçağının performansını artırır.

- 1 Kâseyi güç ünitesine takın.
- 2 Bıçağı yerleştirin.
- 3 İşlenecek malzemeleri ekleyin.
- 4 Kapasite diskini bıçağın üzerine yerleştirin, kâsenin içindeki çıktınlara ⑩ yerleştiğinden emin olun. **Kapasite diskinin üzerine doğru aşağıya itmeyin.**
- 5 Kapağı takın ve çalıştırın.

㉑ çift çırpıcı (varsayı)

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

kariştıracının kullanımı

- 1 Kâseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tâhrik mili ekleyin.
- 2 Her çırpıcıyı ⑦ tâhrik kafasına sıkıca yerleştirin.
- 3 Kariştıracıyı tâhrik mili üzerine düşene kadar dikkatle döndürerek takın.
- 4 Malzemeleri ekleyin.
- 5 Kapağı takın – milin ucunun kapağı ortasına yerleştiğinden emin olun.
- 6 Çalıştırın.

önemli

- Çırpmalar hep bir arada kek karışımı yapmak için uygun değildir, çünkü bu karışımlar çok ağır olduğundan zarar verecektir. Her zaman bıçağı kullanın.

ipuçları

- En iyi sonuç yumurtalar oda sıcaklığındayken elde edilir.
 - Karıştırma öncesinde kase ve karıştırıcıların temiz ve yağısız olduğundan emin olun.
- krema yapma yağı ve şeker**
- En iyi sonuçlar için, yağın krema yapmadan önce oda sıcaklığında (20°C) yumuşatmasına izin verilmelidir. **Bu, çırpıcıya zarar vereceğinden doğrudan buzdolabından yağı KULLANMAYIN.**
 - Un ve kurutulmuş meyve gibi daha ağır içerik maddeleri elle devşirilmiş olmalıdır.
 - Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri ve işlem sürelerini aşmayın.

dilimleme/doğrama diskleri

çevrilebilir dilimleme/doğrama diskleri - 2mm ⑯, 4mm ⑯

Disklerin doğrama taraflarını peynir, havuç, patates ve benzer dokudaki gıdalar için kullanın.

Dilimleme tarafını peynir, havuç, patates, kabak, salatalık, sakız kabağı, pancar ve soğan dilimlemek için kullanın.

ekstra ince doğrayıcı disk ⑯ (varsayı)

Parmesan peyniri ve Alman patatesi için patates rendeler.

parmak patates disk ⑯ (varsayı)

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

güvenlik

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

kesme disklerinin kullanımı

- 1 Kâseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tâhrik mili ekleyin.
- 2 Orta tutamaklardan tutarak, diskı uygun yan üstlerle tâhrik mili üzerine yerleştirin ⑩.
- 3 Kapağı yerleştirin.
- 4 Yiyecekleri besleme haznesine koyn.
- Hangi ebatta besleme haznesi kullanacağınızı seçin. İtici, tek malzemeleri veya ince malzemeleri işlemek için daha küçük besleme haznesi içerir.
Küçük besleme haznesinin kullanımı – önce büyük iticiyi besleme haznesine koyn.
Büyük besleme haznesinin kullanımı – her iki iticiyi de birlikte kullanın.
- 5 Aşın ve iticiley eşit olarak itin – **parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın.**

İpuçları

- Taze malzemeler kullanın
- Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme haznesinin tamamına yakın doldurun. Bu çalışırken yiyeceklerin yanlardan kaymasını engeller. Alternatif olarak küçük besleme haznesini kullanın.
- Parmak patates diskini kullanırken, lütfen malzemeleri yatay yerleştirin.
- Dilimlerken veya doğrarken: Dik yerleştirilen yiyecekler ⑫ yatay yerleştirilen yiyeceklerden ⑬ daha kısa çıkar.
- Çalıştırdıktan sonra diskin üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır.

(25) hamur karıştırıcı (varsayı)

Hamur karıştırıcıyı, hafif malzemeleri daha ağır karışımaların içine eklemek için kullanın, örneğin bezeler, kremalar ve meyve püreleri.

- 1 Kaseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tıhrik milini ekleyin.
- 2 Karıştırıcıyı ③ tıhrik kafasına sıkıca yerleştirin.
- 3 Devşirme aletini tıhrik mili üzerine düşene kadar dikkatle döndürerek takın.
- 4 Malzemeleri ekleyin.
- 5 Kapağı takın – milin ucunun kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun.
- 6 **Min - düşük hız seçin.**

Çırıcıyı çıkartmak için

Çıkarılma düğmesine ⑨ basarak çırıcıyı tıhrik kafasından ayırin.

İpuçları

- Karıştırma performansını optimize etmek için düşük hız gerekligidenden yüksek hız kullanmayın.
- En iyi sonuçlar için, yumurta akı veya kremayı aşırı çırpmayı – çırpılmış karışım çok sıkı ise hamur karıştırıcının karışımı doğru karıştırması mümkün olmayacaktır.
- Hava dışarı atılacağından ve karışım çok gevşek olacağından önerilen hız tablosunda belirtilenden daha uzun bir süre karışımı karıştırmayın.
- Kâse kenarlarında ya da küreğin üzerinde kalan her türlü karışmamış maddeler dikkatlice spatula ile devşirilmelidir.

(26) mini kâse ve bıçak (varsayı)

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

- ⓐ mini bıçak
- ⓑ mini kâse

mini kâse ve bıçak kullanımı için

- 1 Kaseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tıhrik milini ekleyin.
- 2 Mini kâse çıkarılabilir tıhrik mili üzerine takın - kesme bölmelerinin ana kâse üzerindeki yerleştirme sekmeleri ⑯ ile aynı hızaya geldiğinden emin olun.
- Not:** Mini kâse doğru yerleştirilmezse ana kâse kapağı takılmaz.
- 3 Bıçağı tıhrik mili üzerine yerleştirin ⑮.

- 4 İşlenecek malzemeleri ekleyin.

- 5 Kapağı takın ve çalıştırın.

güvenlik

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

önemli

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

İpuçları

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

(27) Öğütücü (varsayı)

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

- ⓐ Öğütücü kabı
- ⓑ Öğütücü bıçak tertibatı

Öğütücüünüzün kullanımı

- 1 Malzemelerinizi bıçak tertibatının ⑩ içine koyn.
- 2 Kabı ④ takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin ⑪.
- 3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin ⑫.
- 4 Bir hız seçin veya puls (P) kullanın.

güvenlik

- Asla kase yerleştirilmeden bıçak ünitesini mutfak robotunuza yerleştirmeyin.
- Cihaza öğretücü takılıyken kaseyi asla döndürerek çıkartmayın.
- Keskin bıçaklara asla dokunmayın – Çocukları bıçak ünitesinden uzak tutun.
- Bıçaklar tamamen durana kadar öğretücüyü asla çıkartmayın.
- Öğütücüünüzün daha uzun ömürlü olması için asla aralıksız olarak 60 saniyeden uzun çalıştırılmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Cihaz öğretücü doğru takılmamışsa çalışmamayacaktır.
- Öğütücü de zerdeçal köklerini işlemeyin, çok sert olduğundan bıçaklara zarar verebilir.

İpuçları

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

㉙ narenciye sıkacağı (varsayı)

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

- Ⓐ sıkma konisi
- Ⓑ süzgeç

narenciye sıkacığının kullanımı

- 1 Kâseyi güç üntesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tahrif milini ekleyin.
- 2 Süzgeci kaseye takın – süzgeç tutamaklarının kase üzerindeki tutamaklara doğrudan kilitlendiğinden emin olun **⑯**.
- 3 Koniyi tamamen aşağıya düşecek şekilde çevirerek tahrif milinin üzerine yerleştirin **⑯**.
- 4 Meyveyi ikiye bölün. Çalıştırın ve meyveyi koni üzerine bastırın.
- **Süzgeç doğru kilitlenmedikçe narenciye sıkacağı çalışmazacaktır.**
- En iyi sonucu elde etmek için meyveleri oda sıcaklığında saklayın ve suyunu sıkmadan önce tezgah üzerinde elinizle yuvarlayın.
- Meyve suyu sıkıma yardımcı olmak için meyveyi bir yandan diğerine hareket ettirin.
- Büyük miktarlarda meyve suyu sıkarken, posa ve çekirdek birikimini önlemek için süzgeci düzenli aralıklarla boşaltın.

㉚ katı meyve presi (varsayı)

Santrifüjü meyve presi ile katı meyve ve sebzelerin suyunu çıkartabilirsiniz.

güvenlik

- **Filtre hasarlıysa katı meyve presini kullanmayın.**
- Sadece sağlanan iticiyi kullanın. Asla parmaklarınızı besleme haznesine sokmayın. Besleme haznesindeki tıkanıklığı temizlededen önce fişi çekin.
- Kapağı çıkarmadan önce kapatın ve filtrene durmasını bekleyin.
- Hiç bir zaman hasarlı ek parça kullanmayın.

- Ⓐ itici
- Ⓑ kapak
- Ⓒ posa temizleyici
- Ⓓ filtre tamburu

katı meyve presini kullanmak için

- 1 Kâseyi güç üntesine **㉚** takın.
- 2 Posa temizleyiciyi filtre tamburunun içine yerleştirin – tırnakların tamburun altındaki Yuvalara oturduğundan emin olun **㉛**.
- 3 Filtre tamburunu takın **㉚**.
- 4 Ek parçanın kapağını kasenin üzerine yerleştirin ve kilitlenene ve besleme tüpü tutamağın üzerine yerlesene kadar döndürün **㉚**. **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında katı meyve presi çalışmazacaktır.**
- 5 Parçaları besleme haznesine siğacak şekilde doğrayın.
- 6 Çalıştırın ve itici ile eşit şekilde ittirin – **parmaklarınızı asla besleme tüpü içine sokmayın**. Hepsi bitmeden başka malzeme eklemeyin.

- Son parçayı ekledikten sonra, katı meyve presinin tamburda kalan tüm suyu çıkartması için 30 saniye daha çalıştırın.

önemli

- Eğer katı meyve suyu presi titremeye başlarsa, kapatın ve tamburda posayı boşaltın. (Eğer posa dengesiz şekilde dağılırsa katı meyve presi titreme başlar).
- Bir seferde maksimum 800g meyve veya sebze işlenebilir (hız tablosuna bakın).
- Bazı çok sert gıdalar katı meyve presinin yavaşlamasına veya durmasına sebep olabilir. Eğer bu olursa kapatın ve filtreyi temizleyin.
- Kullanım sırasında kapatıp posa toplayıcıyı düzenli olarak temizleyin.

ipuçları

- İşlemeden önce çekirdeklere (örn. biber, karpuz, erik) ve kalın kabukları temizleyin (örn. karpuz, ananas). Elma, armut gibi meyveleri soymanız gereklidir.
- Katı, taze meyve ve sebzeler kullanın.
- Maksimum meyve suyu elde etmek için, besleme tüpüne her seferinde küçük parçalar koynu ve yavaşça bastırın.
- Narenciye meyveler – soyun ve beyaz yumuşak dokuyu çıkartın, aksi takdirde meyve suyunuz acı olabilir. En iyi sonucu almak için narenciye sıkacığı kullanın.

bakım ve temizlik

- Temizlige başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- **Bıçaklar çok keskindir. Takip çıkartırken çok dikkatli davranışın.**
- Bazı gıdalar, plastik rengini değiştirecektir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar gelmez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş bir bez ile ovarak bu durumu giderebilirisiniz.

motor kısmı

- Nemli bir bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Güç üntesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç üntesi arkasında yerde toplayın **㉚**.

mikser

- 1 Hazneyi boşaltın, bıçak üntesini kilit açık pozisyon'a  döndürerek serbest bırakın. Daha sonra bıçak üntesini alttanbastırarak söküн.
- Bıçak üntesini tabandan söküürken dikkatli olunmalıdır.
- 2 Kabı elde yıkayın.
- 3 Contayı çırkarın ve yıkayın.
- 4 Aygitin bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. **Bıçak birimini suya batırmayın.**
- 5 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

çift çırıcı

- Çırıcıları tahrif kafasından hafifçe çekerek ayıran. Sıcak sabunlu su ile yıkayın.
- Tahrif başlığını nemli bir bez ile silip kurutun. **Tahrif başlığını suya batırmayın.**

öğütücü

- Saat yönünün tersine çevirerek bıçak tertibatını kaptan çıkartın.
- Kabı elde yıkayın.

- Keskin bıçaklara dokunmayın – sıcak sabunu su kullanarak fırçalayın, sonra musluğun altında iyice durulayın. **Bıçak ünitesini suya sokmayın.**
 - Ters çevirerek kurumaya bırakın.
- hamur karıştırıcı**
- Çıkarma düğmesine ⑨ basarak çırpıcıyı tahrik kafasından ayırin. Sıcak sabunu su ile yıkayın.
 - Tahrik başlığını nemli bir bez ile silip kurutun. **Tahrik başlığını suya batırmayın.**

filtre tamburu

- Filtre tamburunun tabanındaki kesici bıçaklar son derece keskindir, tamburu kullanırken ve temizlerken son derece dikkatli olun.

tüm diğer parçalar

- Elle yıkayıp kurutun.
- Alternatif olarak bulaşık makinesinin üst gözünde yıklanabilir Alt göze ısıtıcı bölüm üzerinde doğrudan yerleştirilmeyin. Kısa, düşük sıcaklık (Maksimum 50°C) program önerilir.

Parça	Bulaşık makinesi için uygun parça
ana kâse, mini kâse, kapak, itici	✓
bıçaklar, hamur yoğurucu	✓
ayrılabilir tahrik mili	✓
diskler	✓
maksimum kapasite diskı	✓
çırpıcı/hamur karıştırıcı	✓
Tahrik kafasını suya sokmayın	
blender haznesi, kapak, doldurma kapağı	✓
bıçak ünitesi ve blender için conta	✗
katı meyve presi	✓
öğütücü bıçak tertibatı	✗
öğütücü kabı	✓
kazima kaşığı	✓

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.
- 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 ülkeyedeki 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 bilgilere 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 ŞEKLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)

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

sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Mutfak robotu çalışmıyor.	Elektrik akımı yok. Hiçbir güç/gösterge ışığı yanmıyor. Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş. Kase kapağı doğru kilitlenmemiştir.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmemişini ve tutacağına sağ tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmemişini kontrol edin. Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır.
Kompakt doğrayıcı/ögütücü çalışmayaçaktır.	Kompakt doğrayıcı/ögütücü doğru şekilde kilitlenmemiş. Kompakt doğrayıcı/ögütücü doğru şekilde birleştirilmemiş.	Kompakt doğrayıcı/ögütücü kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayaçaktır. Bıçak ünitesinin kompakt doğrayıcıya/ögütücüye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Blender çalışmayaçaktır.	Blender doğru şekilde kilitlenmemiştir. Blender doğru şekilde birleştirilmemiş.	Blender kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayaçaktır. Bıçak ünitesinin hazneye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Mutfak robotu işleme sırasında durur veya yavaşlar.	Aşırı yük koruması çalıştırılmaktadır. Çalışma sırasında işleyici aşırı yüklandı veya aşırı ısındı. Maksimum kapasite aşıldı.	Kapatin, fişten çekin ve yaklaşık 15 dakika soğumasını bekleyin. İşlemek için maksimum kapasitelere hiz tablosundan bakın.
Blender bıçak tertibatı tabanından sızdırıyor.	Sızdırılmaz halka yerinde değil. Sızdırılmaz halka yerine doğru takılı değil. Sızdırılmaz halka hasarlı.	Sızdırılmaz halka hasarı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Hasarlı Sızdırılmazlığın yedeğini elde etmek için "servis ve müşterileri hizmetleri"ne bakın.
Ambalajından çıkarıldığında blender bıçak conta ünitesi eksik.	Conta bıçak ünitesine önceden takılmıştır.	Ayaklı kabi sökünen ve containanın bıçak ünitesine takılıp takılmadığını kontrol edin. Hasarlı Sızdırılmazlığın yedeğini elde etmek için "servis ve müşterileri hizmetleri"ne bakın.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor.	"Ek Parçaların Kullanımı" bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

Česky

Než začnete návod číst, rozložte si první stránku s ilustracemi

bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovějte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Nože a disk jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci a čištění je uchopte vždy za rukojeť pro prsty na jejich horní části, ve vzdálenosti od ostré hrany.**
- Mixér nezdvihejte ani nepřenášejte za rukojeť – protože by se mohla utrhnut a způsobit zranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Pokud je mixér připojen do sítě, nevkládejte do mixéru ani do poháru mixéru ruce ani kuchyňské potřeby.
- Přístroj vypínejte a odpojujte ze zásuvky:
 - před montáží nebo demontáží dílů;
 - když přístroj nepoužíváte;
 - před čištěním.
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- **Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazena mixovací nádoba nebo kompaktní sekáček/mlýnek.**
- Před sundáním víka z nádoby nebo mixéru nebo kompaktního sekáčku/mlýnku z hnací jednotky:
 - spotřebič vypněte;
 - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
 - dávejte pozor, abyste neodšroubovali mixovací nádobu nebo kompaktní sekáček/mlýnek z nožové jednotky.
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.
- **Pokud bude bezpečnostní mechanismus vystaven nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.**
- **Pokud kuchyňský robot nepoužíváte, vytáhněte jej ze zásuvky.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Váš mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontolovat nebo spravit: viz část „servis a údržba“.
- Pohonná jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.

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

bezpečnostní pokyny pro mixér

- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér pouštějte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Mixér nikdy nespouštějte naprázdno.
- Abyste zajistili dlouhou životnost vašeho mixéru, nepouštějte jej na dobu překračující 60 sekund.
- Příprava ovocných mléčných koktailů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.
- Nemixujte více než maximální množství – 1,5 litru.

bezpečnostní pokyny pro kotouče pro krájení/strouhání

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

bezpečnostní pokyny pro malou misku s noži

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

bezpečnostní pokyny pro kompaktní sekáček/mlýnek

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

bezpečnostní pokyny pro odšťavovač

- **Pokud je filtr poškozen, odšťavovač nepoužívejte.**
- Používejte pouze dodávaný pěchovač. Do plnicího hrdla nestrkejte prsty. Před uvolněním plnicího hrdla přístroj vytáhněte ze zásuvky.
- Před sejmutím víka přístroj vypněte a počkejte, až se filtr zastaví.
- Nepoužívejte poškozené příslušenství.

před zapojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.
před prvním použitím
- 1 Od nožů odmontujte plastové kryty. **Postupujte opatrně, protože nože jsou velmi ostré.** Kryty můžete zlikvidovat, protože chrání nože pouze při výrobě a přepravě.
- 2 Umyjte všechny části - viz „údržba a čištění“.

popis

kuchyňský robot

- ① hnací jednotka
- ② nádoba s hnací hřidelí
- ③ oddělitelná část hnacího hřidele
- ④ víko
- ⑤ násypka
- ⑥ tlačné díly
- ⑦ bezpečnostní blokování
- ⑧ ovládání rychlosti / pulsů
- ⑨ Kontrolka zapnutí přístroje
- ⑩ úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)

mixér

- ⑪ plnící víčko
- ⑫ víko
- ⑬ mixovací nádoba
- ⑭ těsnící kroužek
- ⑮ nožová jednotka
- ⑯ základna

A – standardní příslušenství

- ⑰ nástavec s nožovými břity
- ⑱ hnětací nástavec na těsto
- ⑲ kotouč pro maximální objem
- ⑳ kotouč pro krájení/strouhání (2 mm)

B – volitelné příslušenství

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

- ㉑ dvojitý šlehač (pokud je součástí dodávky)
- ㉒ kotouč pro krájení/strouhání (4 mm) (pokud je součástí dodávky)
- ㉓ kotouč pro velmi jemné strouhání (pokud je součástí dodávky)
- ㉔ kotouč na hranolky (pokud je součástí dodávky)
- ㉕ míchací nástavec (pokud je součástí dodávky)
- ㉖ malá miska s noži (pokud je součástí dodávky)
- ㉗ mlýnek (pokud je součástí dodávky)
- ㉘ lis na citrusové plody (pokud je součástí dodávky)
- ㉙ odšťavovač (pokud je součástí dodávky)

jak používat kuchyňský robot

- 1 Na hnací jednotku nasaděte nádobu. Rukojet umístěte na pravou stranu a otoče dopředu ①, dokud nezaklapne.
 - 2 Na hnací hřidel mísy nasaděte příslušenství.
Pozn.: Při použití kotoučů, malé misky, šlehače, míchacího nástavce a odšťavovače na citrusové plody je nutné nasadit oddělitelnou hnací hřidel ②.
 - Misku a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.
 - 3 Nasadte víko tak, aby vrchol pohonné hřidele/nástroje byl uprostřed víka ③.
 - **Robot nebude fungovat, pokud nejsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny. Zkontrolujte, zda jsou plníci hrdlo a rukojet mísy umístěny na pravé straně.**
 - 4 Zapojte do elektrické zásuvky. Rozsvítí se kontrolka zapnutí přístroje. Zvolte některou z těchto možností:
Ovládání rychlosti – ručně zvolte požadovanou rychlosť (viz tabulka doporučených rychlosťí).
Pulzní spínač – pulzní spínač (P) použijte pro krátké rychlé otáčky. Pulzní režim bude fungovat, dokud spínač podržíte v zapnuté poloze.
 - 5 Na konci používání otoče ovládání rychlosti do vypnuté polohy (Regulátor rychlosti otoče na kontrolku zapnutí ⑨).
• Přístroj vždy vypněte a odpojte od sítě předtím, než odejmete kryt.
- upozornění**
- Tento kuchyňský robot není vhodný k drcení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drcení krystalového cukru na práškový.

používání mixéru

- 1 Nasaděte těsnící kroužek ⑭ do nožové jednotky ⑯ tak, aby bylo těsnění správně umístěno. **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**
- 2 Zavakněte nožovou jednotku ⑮ do základny ⑯.
- 3 Našroubujte nožovou sestavu na mixovací nádobu tak, aby byla zcela utažená ⑭. Řidte se vyobrazením na spodní straně základny:

— nezajištěná pozice

— zajištěná pozice

V případě nesprávného sestavení nebude mixér fungovat.

- 4 Vložte do nádoby přísady k mixování.
 - 5 Zasuňte plnicí víčko do víka a pak víko nasaděte na nádobu a otočením ve směru ručiček ⑬ zajistěte.
 - 6 Umístěte mixér na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček ⑬ zajistěte.
- Zařízení nepůjde spustit, pokud nebude mixér správně osazen do západek.
- 7 Zvolte rychlosť (viz tabulka doporučených rychlostí) nebo použijte pulzní spínač.

tipy

- Při výrobě majonézy do přístroje vložte všechny ingredience kromě oleje. Odejměte plnicí víčko. Potom za běhu přístroje otvorem v krytu pomalu přidávejte olej.
- Husté směsi jako jsou paštiky a pomazánky je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.
- Drcení ledu – pomocí rychlého zpracování led rozdrťte do požadovaného stavu.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Přístroj nebude fungovat, pokud mixér není rádně připevněn.
- Pokud budete chtít míchat suché ingredience - nakrájejte je na kousky, odejměte plnicí víčko a potom za chodu přístroje vhazujte jeden kousek po druhém. Vaši ruku držte nad otvorem. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud přístroj budete pravidelně vyprazdňovat.
- Nádobu mixéru vždy vyprázdněte. Před použitím i po použití by měla být čistá.
- Nikdy nemixujte více než 1,5 litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.

tabulka doporučených rychlostí

Nástroj/adaptér	Funkce	doporučená rychlosť	doba zpracování *	Maximální kapacity
Kráječ	Směsi na moučníky	Maximální	15-20 s	1,5Kg hmotnost mouky
	Příprava pečiva– zpracovávání tuku do těsta Přidávání vody do těsta na pečení	Střední – maximální	10 s 10-20 s	340g hmotnost mouky
	Sekání ryb a libového masa Paštiky a teriny	Maximální	10-30 s	600g libového hovězího (max.)
	Krájení zeleniny	Pulzní	5-10 s	500g
	Sekání ořechů	Maximální	30-60 s	200g
	Mixování měkkého ovoce, vařeného ovoce a zeleniny	Maximální	10-30 s	1Kg
	Omáčky a dresinky	Maximální	max. 2 min	800g
	Studené polévky	Začněte s nižší rychlostí a zvyšujte na maximum	30-60 s	1,5 l
Nože s kotoučem pro maximální objem	Mléčné koktejly/lití těsto		15-30 s	1 l
	Šlehaný žloutku a bílků	Maximální	60-90 s	6 (200g)
Dvojitý šlehač	Vejce a cukr pro kynutá těsta bez tuku	Maximální	4-5 min	3 (150g)
	Krémy	Maximální	30 s	500 ml
	Šlehaní tuku s cukrem	Maximální	max. 2 min	200g tuku 200g cukru
	Kynutá těsta	Maximální	60 s	1Kg celková hmotnost
Hnětací hák	Světlá mouka	Maximální	60 s	600g hmotnost mouky
	Celozrnná mouka	Maximální	60 s	500g hmotnost mouky
	Slehačka a ovocné pyré	Minimální – nízká	60 s	300g smetany, 300g pyré
Míchací nástavec	Vaječné bílky do hustých směsí	Minimální – nízká	60 s	600g celková hmotnost
	Makronky	Minimální – nízká	60 s	500g celková hmotnost
	Pevné potraviny, jako například mrkev nebo tvrdý sýr.	Střední – maximální	–	Neprekračuje maximální objem vyznačený na nádobě
Kotouče - plátkovací/ struhací	Měkčí potraviny jako například okurky nebo rajčata.	Minimální až střední	–	
	Kotouč ne velmi jemné struhání	Maximální	–	
Kotouč na hranolky	Nakrájí brambory na tenké hranolky či přísady do dušených mas a omáček na namáčení, tzv. dipů (např. okurka, jablko nebo hruška)	Maximální	–	
Mixér	Studené tekutiny a nápoje	Maximální	15-30 s	1,5 l
	Polévky z vývaru	Maximální	30 s	1,2 l
	Polévky s mlékem	Maximální	30 s	1 l
	NEBEZPEČÍ OPÁŘENÍ: Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.			
Malá miska s noži	Maso	Maximální	20 s + pulzní	200g libového hovězího
	Sekání bylinek	Maximální	30 s	15g
	Sekání ořechů	Maximální	30 s	50g
	Majonéza	Maximální	30 s	2 vejce 300g oleje
	Pyré	Maximální	30 s	200g
Lis na citrusové plody	Menší plody, např. limetky a citrony Větší plody, např. pomeranč a grepky	Minimální – nízká	–	1Kg
Odšťavovač	Odšťavování tužšího ovoce a zeleniny, např. jablek a mrkví	Maximální	–	800 g jablek 600 g mrkve
	Odšťavování měkkých citrusových plodů, např. hroznů a rajčat.	Maximální	–	500 g
Mlýnek	Zpracování nejrůznějšího koření Mletí kávových zrn	Maximální Maximální	30-60 s 30 s	50g
	Sekání ořechů	Pulzní	10 s	50 g
	Zpracování česneku, čerstvých chilli papriček a zázvoru	Pulzní	10 s	30 g

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

používání příslušenství

Řidte se doporučenou rychlosí pro jednotlivá příslušenství v tabulce.

⑯ nástavec s nožovými břity

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

Nástavec s nožovými břity používejte na přípravu sladkého těsta, sekání syrového a vařeného masa, zeleniny, ořechů, přípravě paštiky, pomazánek, mixování polévek a také k výrobě strouhanky ze sucharů a pečiva.

tipy

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

⑰ hnětací nástavec na těsto

Používejte na kynutá těsta.

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

⑯ kotouč pro maximální objem

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

- 1 Nasadte nádobu na hnací jednotku.
- 2 Nasadte sekaci nůž.
- 3 Přidejte suroviny, které chcete zpracovat.
- 4 Nasadte kotouč pro maximální objem na horní část nožové jednotky tak, aby dosedl na lem uvnitř nádoby ⑩.
Na kotouč pro maximální objem netlačte.
- 5 Nasadte víko a zapněte.

⑯ dvojitý šlehač (pokud je součástí dodávky)

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

používání šlehače

- 1 Nasadte mísu na pohonné jednotku a přidejte hnací hřídel.
- 2 Obě metličky ⑦ pevně zasuňte do hlavice šlehače.
- 3 Šlehač nasadte pomalým otáčením, dokud na hnací hřídel nezapadne.
- 4 Přidejte suroviny.

- 5 Nasadte víko tak, aby špička hřídele byla uprostřed víka.
- 6 Zapněte.

důležité

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

tipsy

- Nejlepších výsledků dosáhnete, použijete-li vejce pokojové teploty.
 - Před šleháním zkонтrolujte, zda jsou nádoba i šlehač čisté a nejsou na nich zbytky tuku.
- šlehání tuku s cukrem**
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když tuk necháte před šleháním zméknot při pokojové teplotě (20°C).
NEPOUŽÍVEJTE tuk vytážený přímo z chladničky, protože by se šlehač poškodil.
 - Hustší ingredience, např. mouku a sušené ovoce, vmíchejte ručně.
 - Nepřekračujte maximální objem ani dobu zpracování uvedené v tabulce doporučených rychlostí.

plátkovací/strouhací kotouče

oboustranné plátkovací/strouhací kotouče – 2mm ⑯, 4mm ⑯

Strouhací stranu používejte na sýry, mrkve, Brambory a podobně potraviny.

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

kotouč pro velmi jemné strouhání ⑯

Ke strouhání parmezánu a Brambor na Bramborové knedlíky.

kotouč na hranolky ⑯

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

bezpečnost

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

používání kotoučů

- 1 Nasadte mísu na pohonné jednotku a přidejte hnací hřídel.
- 2 Kotouč uchopte za úchytku uprostřed a nasadte jej na hřídel příslušnou stranou nahoru ⑪.
- 3 Nasadte víko.
- 4 Příslušnou potravinu vložte do plnicího hrdla. Zvolte vhodnou velikost plnicího hrdla. Pěchovač obsahuje menší plnicí hrdlo pro zpracování jednotlivých kousků nebo tenkých surovin. Menší plnicí hrdlo vytvoříte tak, že do plnicího hrdla nejprve vložíte větší pěchovač. Při použití velkého plnicího hrdla použijte oba pěchovače současně.
- 5 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem – **do plnicího hrdla nestrkejte prsty.**

tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Šířka plnicího hrdla by měla být téměř zaplněna. Potraviny pak při zpracování nebudou sklouzávat na stranu. Případně použijte menší plnicí hrdlo.
- Při používání kotouče na hranolky vkládejte ingredience horizontálně.
- Při krájení nebo strouhání: potraviny vkládané kolmo ⑫ budou nakrájeny/nastrouhány na kratší kousky než potraviny vkládané horizontálně ⑬.
- Po zpracování zůstane na kotoučích nebo v nádobě vždy malé množství odpadu.

(25) míchací nástavec (pokud je součástí dodávky)

Míchací nástavec můžete používat ke vmíchání řídkých ingrediencí do hustších směsí, například pro přípravu pusinek, šlehané pěny a ovocné kaše.

- 1 Nasadte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.
- 2 Do hlavice nástavce pevně zasuňte lopatku ⑧.
- 3 Míchací nástavec nasadte opatrým otáčením, dokud nezapadne na hnací hřídel.
- 4 Přidejte ingredience.
- 5 Nasadte víko – dbejte na to, aby konec hřídele byl uprostřed víka.
- 6 Zvolte minimální nebo nízkou rychlosť.

odpojení metličky

Metličku z hlavice nástavce odpojte zmáčknutím tlačítka pro uvolnění ⑨.

tipy

- Nepoužívejte vysokou rychlost, protože pro optimální promíchání je vyžadována nízká rychlosť.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když vaječné bílkы nebo smetanu nenašleháte příliš hustě – pokud je našlehaná směs příliš hustá, míchací nástavec nedokáže ingredience správně vmíchat.
- Nemíchejte směs déle, než je uvedeno v tabulce doporučených rychlostí, protože by se uvolnil vzduch a směs by příliš zřídlá.
- Nevmíchané zbytky ingrediencí z lopatek nebo stěn nádoby opatrně vmíchejte pomocí střísky.

(26) malá miska s noži (pokud je součástí dodávky)

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

- ⓐ malá nožová jednotka
- ⓑ malá miska

používání malé misky s noži

1 Nasadte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.

2 Nasadte malou misku na hnací hřídel tak, aby výrezy zapadly do výčnělek ⑪ na hlavní nádobě.

Pozn.: Pokud není malá miska vložena správně, nelze nasadit víko hlavní nádoby.

3 Nasadte sekací nůž na hnací hřídel ⑯.

4 Přidejte suroviny, které chcete zpracovat.

5 Nasadte víko a zapněte.

bezpečnost

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

důležité

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

tipy

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

(27) mlýnek (pokud je součástí dodávky)

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

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

- ⓐ nádoba mlýnku

- ⓑ nožová sestava mlýnku

používání mlýnku

1 Vložte ingredience do nožové sestavy ⑮.

2 Nasadte nádobu ⓐ a zajistěte otočením ve směru ručiček ⑯.

3 Mlýnek nasadte na hnací jednotku a zajistěte otočením ve směru ručiček ⑰.

4 Zvolte rychlosť nebo použijte pulzní spínač (P).

bezpečnost

- Nenasazujte na kuchyňského robota nožovou jednotku, pokud není nasazena nádoba.
- Neodšroubovávejte nádobu, dokud je na přístroji nasazený mlýnek.

- Nedotýkejte se ostří nožů. Nožovou jednotku skladujte mimo dosah dětí.
- Nesundávejte mlýnek, dokud se nože zcela nezastaví.
- Abyste zajistili dlouhou životnost mlýnku, nepoužívejte jej déle než 60 sekund v kuse. Jakmile dosáhnete správné konzistence, vypněte jej.
- Pokud je mlýnek nesprávně nasazený, nebude přístroj fungovat.
- V mlýnku nezpracovávejte kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by nože poškodit.

tipy

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

②⁹ lis na citrusové plody (pokud je součástí dodávky)

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

- ⓐ kužel
- ⓑ sítko

používání lisu na citrusové plody

- 1 Nasadte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřidel.
- 2 Do mísy nasadte sítko tak, aby držadlo sítnka bylo zajištěno přímo nad držadlem mísy ⑯.
- 3 Otáčením nasadte kužel na hnací hřidel, dokud nezapadne na doraz ⑯.
- 4 Rozkrojte ovoce na poloviny. Pak zapněte přístroj a ovoce přitlačte na kužel.
- **Pokud není sítko správně nasazeno, nebude lis na ovocné plody fungovat.**
- Abyste dosáhli nejlepších výsledků, ovoce skladujte a lisujte při pokojové teplotě a před lisováním poválejte po pracovní ploše.
- Abyste napomohli co nejlepšímu odšťavění, během lisování ovocem pohybujte ze strany na stranu.
- Při lisování velkého množství ovoce pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužiny a pecek.

㉙ odšťavovač (pokud je součástí dodávky)

Odstředivý odšťavovač slouží k výrobě šťávy z tvrdého ovoce a zeleniny.

bezpečnost

- **Pokud je filtr poškozen, odšťavovač nepoužívejte.**
- Používejte pouze dodávaný pěchovač. Do plnicího hrdla nestrkejte prsty. Před uvolněním plnicího hrdla přístroj vytáhněte ze zásuvky.
- Před sejmoutím víka přístroj vypněte a počkejte, až se filtr zastaví.
- Nepoužívejte poškozené příslušenství.

- ⓐ pěchovač

- ⓑ víko

- ⓒ oddělovač dužiny

- ⓓ filtrační buben

používání odšťavovače

- 1 Nasadte nádobu na hnací jednotku ⑩.
- 2 Nasadte oddělovač dužiny do filtračního bubnu tak, aby zobáčky zapadly do otvorů ve spodní části bubnu ⑪.
- 3 Nasadte filtrační buben ⑫.
- 4 Víčko nasadte na nádobu a otočením zajistěte tak, aby plnicí hrdlo bylo umístěno nad držadlem ⑬. **Pokud nebude nádoba nebo víčko správně nasazeny a zajištěny, nebude odšťavovač fungovat.**
- 5 Nakrájejte potraviny, aby se vešly do plnicího hrdla.
- 6 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem – **do násypyk nestrkejte prsty.** Než přidáte další dávku, zcela zpracujte tu předchozí.
- Po přidání posledního kousku nechte odšťavovač dalších 30 sekund běžet, aby se z filtrovacího bubnu vyprázdnila všechna šťáva.

důležité

- Pokud odšťavovač začne vibrovat, vypněte jej a vyprázdněte z bubnu dužninu. (Odšťavovač vibruje, pokud je dužnina nerovnoměrně rozložena).
- Maximální množství zpracovatelné najednou je 800 g ovoce nebo zeleniny (viz tabulka s přehledem otáček).
- Některé velmi tvrdé potraviny mohou způsobit, že se odšťavovač zpomalí nebo zastaví. V takovém případě jej vypněte a uvolněte filtr.
- Během používání pravidelně přístroj vypínajte a čistěte oddělovač dužiny.

tipy

- Před zpracováním odstraňte pecky a zrnka (např. z papriky, melounu, švestek) a tuhé slupky (např. u melounu, ananasu). Jablka a hrušky nemusíte loupat ani odstraňovat jádřince.
- Používejte pevné a čerstvé ovoce a zeleninu.
- Pro získání maximálního množství šťávy vkládejte do pěchovacího hrdla ovoce po malých dávkách a pomalu je tlačte dolů.
- Citrusové ovoce – oloupejte a odstraňte bílou dužinu, jinak může šťáva chutnat hořce. Nejlepších výsledků dosáhnete s lisem na citrusové plody.

Péče a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
 - **S noži a kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.**
 - Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. Jde o běžnou věc, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jidél zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.
- pohonné jednotka**
- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem spojovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
 - Pohonné jednotku nikdy neponořujte do vody.
 - Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně pohonné jednotky .

mixér

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

dvojitý šlehač

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

mlýnek

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

míchací nástavec

- Odpojte metličku z hlavice nástavce zmáčknutím tlačítka pro uvolnění . Omyjte v teplé vodě se saponátem.
- Hlavici šlehače otřete vlhkým hadříkem a osušte. **Hlavici šlehače neponořujte do vody.**

filtracní buben

- Nože v základně filtracního bubnu jsou velmi ostré, proto při manipulaci a čištění dávejte pozor.

ostatní díly

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Pro umytí je také možno použít myčku, a to její horní patro. Položky nepokládejte přímo na spodní polici nad zahřívací těleso. Doporučujeme krátký program s nízkou teplotou (Maximum 50°C).

Položka	Položka vhodná pro mytí v myčce
hlavní nádoba, malá miska, víko, pěchovač	✓
nástavec s nožovými brity, hnětací nástavec na těsto	✓
snímatelná pohonné hřídel	✓
kotouče	✓
kotouč pro maximální objem	✓
metličky / lopatka míchacího nástavce	✓
Hlavici šlehače neponořujte do vody	
mixovací nádoba, víko, plnicí víčko	✓
nožová jednotka a těsnění pro mixér	✗
odšťavovač	✓
nožová sestava mlýnku	✗
nádoba mlýnku	✓
roztěrka	✓

Servis a údržba

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



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

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin. Pro zdůraznění povinnosti tříděního sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrnutého odpadkového koše.

průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje.	Není napájení. Kontrolka zapnutí přístroje nesvítí. Miska není správně nasazena na základnu. Kryt misky není ve správné poloze.	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě. Zkontrolujte, zda-li je miska nasazena správně a rukojeť je umístěna směrem doprava. Zkontrolujte, zda-li je západka krytu umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti. Mixér se nezapne, pokud nebude správně nasazena miska nebo kryt.
Kompaktní sekáček/mlýnek nefunguje.	Kompaktní sekáček/mlýnek není správně zajištěný. Kompaktní sekáček/mlýnek není správně sestavený.	Kompaktní sekáček/mlýnek nebude fungovat, pokud je nesprávně nasazený a zajištěný. Zkontrolujte, zda je nožová jednotka zcela utažená v nádobě kompaktního sekáčku/mlýnku.
Mixér nefunguje.	Mixér není správně nasazen. Mixér není správně sestaven.	Pokud není mixér správně zajištěn, nebude fungovat. Zkontrolujte, zda je nožová jednotka zcela utažena k nádobě.
Robot se během provozu zastaví nebo zpomalí.	Aktivovala se ochrana proti přetížení. Přístroj se během provozu přetížil nebo přehřál. Překročen maximální objem.	Přístroj vypněte, vytáhněte z elektrické zásuvky a nechte asi 15 minut vychladnout. Maximální objemyky zpracování najdete v tabulce rychlostí.
Mixér vytéká u spodního dílu nožové sestavy.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.	Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno. Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a péče o zákazníky“.
Na nožové jednotce po vybalení chybí těsnění mixéru.	Těsnění je v balení předem nasazene na nožovou jednotku.	Odšroubujte nádobu a zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno na nožové jednotce. Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a péče o zákazníky“.
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- A vágókések és a tárcsák nagyon élesek, óvatosan kezelje őket. **A kezelés és tisztítás során mindig a fogórésznél, felül fogja meg azokat, a vágóéltől távol.**
- Ne emelje fel, vagy hordozza a készüléket a fogantyúnál fogva – a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- Az edény kiürítése előtt mindenkor vegye ki a vágókest.
- Tartsa távol kezét és a konyhai eszközöket a robotgép edényétől és a mixerpohártól, amikor a készülék csatlakoztatva van a hálózatra.
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
 - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt;
 - használat után;
 - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjával, hanem mindenkor a tartozékként mellékelt tömörúddal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- **Soha ne szerelje a késsegységet a meghajtóegységre a keverőpohár vagy a kompakt daráló nélkül.**
- Mielőtt eltávolítaná a fedeleit az edénnyről, vagy a keverőpoharat vagy a kompakt darálót a meghajtóegységről:
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
 - ügyeljen rá, nehogy a keverőpoharat vagy a kompakt darálót lecsavarja a késsegységről.
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.
- **A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárószerkezetet túlzott erőnek teszik ki.**
- **A robotgépet mindenkor húzza ki a hálózati aljzatból, amikor nem használja.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőrzés és javítás – lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- Ne lépje túl az ajánlott sebességek táblázatában megadott maximális kapacitást.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanaka készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermeknek 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 cébra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- A robotgép/mixer helytelen használata sérülést okozhat.
- A maximális sebesség a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. A többi toldat esetleg kisebb teljesítményű.
A „tartozékok használata” fejezet megfelelő részei ismertetik az egyes tartozékokra vonatkozó biztonsági figyelmeztetéseket.

turmixgép biztonsági előírásai

- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Mindig óvatosan bánjon a késsegységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a vágóélekhez.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- Kizárolag a tartozék poharat és késsegységet használja.
- Soha ne működtesse a mixert üresen.
- A mixer hosszú élettartamának megőrzése érdekében ne működtesse azt 60 másodpercnél tovább.
- Jeges italok készítésekor a fagyott hozzávalókat törje darabokra, mielőtt a pohárba tenné.
- Soha ne keverjen a Max szinttel jelzett mennyiségnél (1,5 liter) többet.

szeletelő-/reszelőtárcsák biztonsági előírásai

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

mini edény és késsegység biztonsági előírásai

- Soha ne vegye le a fedelel, amíg a késsegység teljesen le nem állt.
- A kés nagyon éles – minden óvatosan kezelje.

kompakt daráló biztonsági előírásai

- A daráló edény nélkül soha ne szerelje fel a forgókest a robotgépre.
- Soha ne csavarja le az edényt, amíg a kompakt daráló fel van szerelve a készülékre.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a daráló kés éleihez. A daráló kést minden gyermekektől elzárva tárolja.
- Soha ne vegye le a kompakt darálót, amíg a kéksek teljesen le nem álltak.
- A kompakt daráló hosszú élettartamának megőrzése érdekében soha ne működtesse folyamatosan 60 másodpercnél tovább. Kapcsolja ki, amint elérte a megfelelő konziszenciát.
- A készülék nem működik, ha a kompakt daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Kurkumagyökeret ne őröljön a kompakt darálóban, mert túl kemény, és károsíthatja a kékseket.

gyümölcscentrifuga biztonsági előírásai

- **Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha a szűrője sérült.**
- Kizárolag a készülékhez tartozó tömörudat használja. Soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe. Ha az adagolócső eltömődik, húzza ki a hálózati csatakozót a konnektorból.
- A fedél levétele előtt minden kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, amíg a szűrő megáll.
- Soha ne használja a tartozékot, ha sérült.

csatlakoztatás előtt

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

az első használat előtt

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

a készülék részei

alapgép

- ① meghajtóegység
- ② edény hajtótengellyel
- ③ levehető hajtótengely
- ④ fedél
- ⑤ tölcser
- ⑥ tömörudak
- ⑦ biztonsági reteszek
- ⑧ sebességszabályozó/rövid üzem gomb
- ⑨ bekapcsolásjelző
- ⑩ vezetéktároló (a hátlapon)

mixer

- ⑪ töltőnyílás kupakja
- ⑫ fedél
- ⑬ keverőpohár
- ⑭ tömítőgyűrű
- ⑮ késegység
- ⑯ alap

A – alaptartozékok

- ⑰ vágókés
- ⑱ dagasztó
- ⑲ max. kapacitású tárcsa
- ⑳ 2 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa

B – választható tartozékok

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

- ㉑ kettős habverő (ha tartozék)
- ㉒ 4 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa (ha tartozék)
- ㉓ extra finom reszelőtárcsa (ha tartozék)
- ㉔ hasábburgonya tárcsa (ha tartozék)
- ㉕ bekeverő eszköz (ha tartozék)
- ㉖ mini edény és késegység (ha tartozék)
- ㉗ daráló (ha tartozék)
- ㉘ citromfacsaró (ha tartozék)
- ㉙ gyümölcscentrifuga (ha tartozék)

a robotgép használata

- 1 Illessze az edényt a meghajtóegységre. A fogantyút irányítsa a jobb oldal felé, és fordítsa el jobbra ①, amíg rögzül.
 - 2 Szereljen egy tartozékot az edény hajtótengelyére. **Megjegyzés: A levehető hajtótengelyt ② fel kell szerelni, amikor a tárcsákat, a mini edényt, a habverőt, a bekeverő eszközt és a citrusfacssarót használja.**
 - Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységehez, mielőtt betenné a hozzávalókat.
 - 3 Helyezze fel a fedeleit – a hajtótengely/eszköz csúcsának a fedél középpontjába kell illeszkednie ③.
 - **A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a zárszerkezetre. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja a jobb oldalon legyen.**
 - 4 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. A bekapcsolásjelző kigyullad. Válasszon az alábbi lehetőségek közül:
Sebességszabályozó – manuálisan válassza ki a kívánt sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát). Rövid üzem – a rövid üzem funkciót (P) csak rövid ideig használja. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot ebben az állásban tartja.
 - 5 A feldolgozás végén a sebességszabályozót forgassa el az OFF (ki) állásba. (A sebességszabályozót igazítsa a bekapcsolásjelző lámpához ⑨).
 - **A fedél eltávolítása előtt minden kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót.**
- fontos**
- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.

a mixer használata

- 1 Helyezze a tömítőgyűrűt ⑪ a késsegységre ⑫ – ügyeljen arra, hogy a tömítés a helyére kerüljön. **Szivárgást okozhat, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**
- 2 Rögzítse a késsegységet ⑬ az alapba ⑭.
- 3 Csalavatossza a késsegységet a keverőpohárra – ügyeljen arra, hogy a késsegység szorosan meg legyen húzva ⑮. Lásd az alap alján látható ábrát:

– nyitott állás

– zárt állás

A mixer nem működik, ha rosszul van összeszerelve.

- 4 Tegye a hozzávalókat a pohárba.
 - 5 Illessze a töltőnyílás kupakját a fedélre, majd helyezze a fedelel a pohárra, és jobbra fordítsa el ⑯, amíg rögzül.
 - 6 Helyezze a mixert a meghajtóegységre, és jobbra fordítsa el ⑰, amíg rögzül.
- **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zároszerkezetre.**
 - 7 Válasszon egy sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát), vagy használja a rövid üzem gombot.

tanácsok

- Majonéz készítésekor helyezzen minden hozzávalót a mixerbe, az olaj kivételével. Vegye le a töltőnyílás kupakját. Ezután, a készülék működése közben, lassan adja hozzá az olajat a fedél nyílásán keresztül.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.
- Jégaprítás – működtesse többször kis ideig a rövid üzem funkciót, amíg a jég el nem éri a kívánt állagot.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.
- A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve.
- Száraz hozzávalók keverése – vágja darabokra a hozzávalókat, vegye le a töltőnyílás kupakját, majd a készülék működése közben egyenként dobálja be a darabokat. Tartsa a kezét a nyíláson. A legjobb eredmény elérése érdekében rendszeresen ürítse az edényt.
- A mixer tárolásra nem használható. A használat előtt és után üresen kell tárolni.
- Soha ne keverjen 1,5 liternél több anyagot – és ennél is kevesebbet habos folyadék (pl. tejtermix) esetén.

ajánlott sebességek táblázata

Eszköz/tartozék	Funkció	ajánlott sebesség	feldolgozási idő *	Maximális kapacitás
Vágókés	Tésztapork	Max.	15-20 s	1,5Kg liszt súly
	Tészta – margarin beledolgozása a lisztbe Víz hozzáadásával összedolgozza a tézta	közepes – max.	10 s 10-20 s	340g liszt súly
	Hal és sovány hús aprítása Pástétomok	Max.	10-30 s	600g max. sovány marhahús
	Zöldség aprítása	Pulse	5-10 s	500g
	Dió aprítása	Max.	30-60 s	200g
	Puha gyümölcs, fűtt gyümölcs és zöldség pürésítése	Max.	10-30 s	1Kg
	Szószok, öntetek és mártások	Max.	2 perc max.	800g
	Hideg levesek	Kezdje alacsony sebességen, és növelje a maximumig	30-60 s	1,5 liter
Vágókés max. kapacitású tárcsával	Tejturnixok/híg tésták		15-30 s	1 liter
	Tojásfehérje	Max.	60-90 s	6 (200g)
Kettős habverő	Tojás és cukor, margarin nélkül készült téstákhoz	Max.	4-5 min	3 (150g)
	Krém	Max.	30 s	500 ml
	Zsiradék és cukor összedolgozása	Max.	2 perc max.	200g zsír 200g cukor
Dagasztó eszköz	Élesztővel készült tésták	Max.	60 s	1Kg teljes súly
	Fehér kenyérliszt	Max.	60 s	600g liszt súly
	Teljes kiörlésű kenyérliszt	Max.	60 s	500g liszt súly
Bekeverő eszköz	Habtejszín és gyümölcspürék	min. – alacsony	60 s	300g tejszín, 300g püré
	Tojásfehérje sűrű keverékekbe	min. – alacsony	60 s	600g teljes súly
	Makaron	min. – alacsony	60 s	500g teljes súly
Tárcsák – szeletelés/ reszelés	Szilárd alapanyagok, például répa vagy kemény sajt	Közepes – max.	–	Ne töltse meg az edényt a jelzett maximális kapacitás fölé
	Lágyabb alapanyagok, például uborka vagy paradicsom	Min – közepes	–	
Extra finom reszelőtárcsa	Parmezán sajt, burgonya krumplinudlihoz.	Max.	–	
Hasábburgonya tárcsa	Vékony szeletekre vágja a burgonyát chips készítéséhez, és az egyéb alkotóelemeket serpenyőben készülő és mártogatós ételekhez (pl. uborka, alma és körté)	Max.	–	
Mixer	Hideg folyadékok és italok	Max.	15-30 s	1,5 liter
	Húsléből készült levesek	Max.	30 s	1,2 liter
	Tejes levesek	Max.	30 s	1 liter
ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA: Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.				
Mini edény és kés	Hús	Max.	20 s + rövid üzem	200g sovány marhahús
	Fűszernövények aprítása	Max.	30 s	15g
	Dió aprítása	Max.	30 s	50g
	Majonéz	Max.	30 s	2 tojás 300g olaj
	Pürék	Max.	30 s	200g
Citromfacsaró	Kisebb alapanyagok, pl. lime és citrom Nagyobb gyümölcsök, pl. narancs és grépfрут	min. – alacsony	–	1Kg
Gyümölcscentrifuga	Gyümölcslé préselés azaz alma és sárgarépa	Max.	–	800g alma 600g sárgarépa
	Lé facsarása puha gyümölcsökből, azaz szőlőből és paradicsomból	Max.	–	500g
Daráló	Fűszerek aprítása Szemes kávé darálása	Max. Max.	30-60 s 30 s	50 g
	Dió darálása	Pulse	10 s	50 g
	Fokhagymerezek, friss csili és gyömbérgyökér feldolgozása	Pulse	10 s	30 g

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

tartozékok használata

Az egyes tartozékokra vonatkozóan lásd az ajánlott sebességek táblázatát.

(17) vágókés

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

tanácsok

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

(18) dagasztó

Kelt téssztát készítéséhez használható.

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

(19) max. kapacitású tárcsa

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

- 1 Illessze az edényt a meghajtóegységre.
- 2 Szerelje fel a vágókést.
- 3 Töltsé be a feldolgozandó nyersanyagokat.
- 4 Illessze a max. kapacitású tárcsát a kés fölé úgy, hogy az nekitámaszkodjon az edény belső peremének ⑩. **Ne nyomja le a tárcsát.**
- 5 Illessze a helyére a fedelet, és kapcsolja be a készüléket.

(20) kettős habverő (ha tartozék)

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

a habverő használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 Tolja be jól a két habverőt ⑦ a hajtófejbe.
- 3 Óvatosan a hajtótengely fölre elfordítva illessze a helyére a habverőt.
- 4 Helyezze be a hozzávalókat.

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

6 Kapcsolja be.

fontos

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

tanácsok

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

zsiradék és cukor összedolgozása

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

szeletelő/reszelő tárcsák

**megfordítható szeletelő/reszelő tárcsák – 2mm ②,
4mm ②**

A tárcsa reszelő oldalát sajthoz, sárgarépához, burgonyához és hasonló állagú élelmiszerkhöz használja. A tárcsa szeletelő oldalát sajthoz, sárgarépához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkiniehez, céklához és hagymához használja.

extra finom reszelőtárcsa ③ (ha tartozék)

Parmežán sajt és knédihez való burgonya lereszeléséhez.

hasábbburgonya tárcsa ④ (ha tartozék)

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

biztonság

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

a vágótárcsák használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 A középső fogórészről megtartva a megfelelő oldalával felfelé helyezze a tárcsát a hajtótengelyre ⑪.
- 3 Illessze a helyére a fedelet.
- 4 Tegye be az ételt az adagolócsőbe.
Válassza ki, melyik adagolócsőt szeretné használni. A tömörud tartalmaz egy kisebb adagolócsőt, külön darabok vagy vékony nyersanyagok feldolgozásához. A kis adagolócső használatához először dugja be a nagy tömörudat az adagolócsőbe.

A nagy adagolócső használatakor a két tömörudat egyszerre alkalmazza.

5 Kapcsolja be a gépet, és a tömörúddal egyenletesen nyomja le a nyersanyagot – **soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe.**

tanácsok

- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja túl apróra a nyersanyagot. Töltsé meg teljes szélességben az adagolócsövet. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során az étel oldalirányban kicsússzon. Másik megoldásként használhatja a kis adagolócsövet.
- A hasábburgonya tárcsa használatakor a nyersanyagokat vízszintesen helyezze el.
- Szeleteléskor és reszeléskor: a függőlegesen elhelyezett darabok ⑫ rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok ⑬.
- A feldolgozás után minden marad egy kis hulladék a tárcsán vagy az edényben.

(25) bekeverő eszköz (ha tartozék)

A bekeverő eszközzel könnyebb hozzávalókat keverhet sűrűbb keverékekhez, pl. habcsók, mousse vagy gyümölcskrém készítésénél.

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 Tolja be jól a keverőlapot ⑧ a hajtófejbe.
- 3 A bekeverő eszköz felszerelésekor gondosan addig forgassa, amíg nem illeszkedik pontosan a hajtótengelyre.
- 4 Adja hozzá a nyersanyagokat.
- 5 Helyezze fel a fedelel – ügyeljen arra, hogy a tengely vége a fedél közepén legyen.
- 6 **A min – low sebességet válassza.**

a habverő eltávolítása

A kioldógomb ⑨ megnyomása után húzza ki a habverőt a hajtófejből.

tanácsok

- Ne használja a nagy sebességfokozatot, mivel az optimális bekeveréshez alacsony sebesség szükséges.
- A legjobb eredmény elérése érdekében ne verje túl a tojásfehérjét vagy a tejszínt – ha túl keményre sikerül, akkor a bekeverő eszköz nem tudja elkészíteni megfelelően a keveréket.
- A bekeverést ne végezze az ajánlott sebességek táblázatában megadott időnél tovább, mert ezzel a levegőt kihajtaná, és a keverék túl laza lesz.
- A keverőlapot és az edény oldalán esetleg ottmaradt hozzávalókat gondosan be kell keverni a műanyag kanállal.

(26) mini edény és késsegység (ha tartozék)

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

- ⓐ mini késsegység
- ⓑ mini edény

a mini edény és késsegység használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 Szerelje fel a mini edényt a levehető hajtótengelyre – ügyeljen arra, hogy a kivágott részek illeszkedjenek a fő edényen lévő fülekhez ⑯.

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

- 3 Helyezze a vágókést a hajtótengelyre ⑮.
- 4 Töltsé be a feldolgozandó nyersanyagokat.
- 5 Illessze a helyére a fedelel, és kapcsolja be a készüléket.

biztonság

- Soha ne távolítsa el a fedelel addig, amíg a vágókés teljesen le nem állt.
- A vágókés nagyon éres – minden óvatosan kezelje.
- **fontos**
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részket.
- Ne aprítson kemény alapanyagokat, például kávábabot, jégkockát vagy csokoládét, mert károsíthatják a kést.

tanácsok

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

(27) daráló (ha tartozék)

A daráló száráz hozzávalók, például dió, kávé vagy a következő fűszerek őrlésére használhatók:

Fekete bors, kardamom mag, köménymag, koriander mag, édeskömény, friss gyömbér, fokhagyma gerezdekk, friss csili.

- ⓐ darálóedény
- ⓑ daráló késsegysége

a daráló használata

- 1 Helyezze a hozzávalókat a késsegységbe Ⓛ.
- 2 Illessze rá a darálóedényt Ⓛ, és jobbra elfordítva rögzítse Ⓜ.
- 3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra fordítsa el ⑯, amíg rögzül.

- 4 Válasszon sebességet, vagy használja a rövid üzem gombot (P).

biztonság

- Soha ne szerelje a készegységet a robotgépre a darálóedenély nélkül.
- Soha ne csavarja le az edényt, amíg a daráló fel van szerelve a készülékre.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez. – A készegységet gyermekktől tartsa távol.
- Soha ne távolítsa el a darálót addig, amíg a késék teljesen le nem álltak.
- A daráló hosszú élettartamának megőrzése érdekében soha ne működtesse folyamatosan 60 másodpercnél tovább. Kapcsolja ki, amint elérte a megfelelő konziszenciát.
- A készülék nem működik, ha a daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Kurkumagyökeret ne őrljön a darálóban, mert túl kemény, és károsíthatja a késéket.

tanácsok

- Az optimális eredmény elérése érdekében 50 g fűszernél többet egyszerre ne őrljön a darálóban.
- Az egész fűszerek sokkal hosszabb ideig megőrzik az aromájukat, mint az őrült fűszerek, ezért célszerű, ha csak kis mennyiséggű fűszert őröl meg egyszerre, hogy tovább megőrizze az aromáját.
- A maximális ízanyagok és illóolajok felszabadítása érdekében célszerű az őrés előtt megpirítani a fűszereket.
- A gyömbért a feldolgozás előtt vágja fel apró darabokra.
- Fűszernövények aprításához a mini edény tartozékot célszerű használni.

㉙ citrusfacsaró (ha tartozék)

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

- ⓐ kúp
- ⓑ szűrő

a citrusfacsaró használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
 - 2 Illessze be a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül az edény fogója fölött legyen ⑯.
 - 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre ⑯.
 - 4 Vágja felbe a gyümölcsöt. Kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.
- **A citrusfacsaró nem működik, ha a szűrő nincs megfelelően rögzítve a helyén.**
 - A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsarás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon.
 - Az ivólé kinyerésének elősegítése érdekében facsarás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda.
 - Nagy mennyiséggű ivólé készítésekor rendszeresen ürtse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcs hús és a mag.

㉚ gyümölcscentrifuga (ha tartozék)

A gyümölcscentrifugával kemény húsú gyümölcsökből és zöldségekből készíthet ivólevet.

első a biztonság

- **Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha a szűrője sérült.**
- Kizárálag a készülékhez tartozó tömörudat használja. Soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe. Ha az adagolócső eltömődik, húzza ki a hálózati csatázókat a konnektorból.
- A fedél levétele előtt mindenig kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, amíg a szűrő megáll.
- Soha ne használja a tartozékot, ha sérült.

- ⓐ tömörud
- ⓑ fedél
- ⓒ pépeltávolító
- ⓓ szűrődob

a gyümölcscentrifuga használata

- 1 Illessze az edényt a meghajtóegységre ㉑.
- 2 Helyezze a pépeltávolítót a szűrődobba, ügyelve arra, hogy a fülek a dob alján található aljzatokba kerüljenek ㉑.
- 3 Illessze be a szűrődobot ㉒.
- 4 Helyezze a tartozék fedelét az edényre, és fordítsa el, amíg rögzül, és az adagolócső a fogantyú fölé kerül ㉓. **A gyümölcscentrifuga nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a zárszerkezetre.**
- 5 Vágja fel apró darabokra a nyersanyagot, hogy beleférjen az adagolócsőbe.
- 6 Kapcsolja be a készüléket, és a nyersanyagot egyenletesen nyomja lefelé a tömörúddal – **soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe.** Teljesen dolgozza fel, mielőtt újabb adagot hozzátenne.
- Az utolsó darab hozzáadása után még hagyja 30 másodpercig működni a készüléket, hogy az összes lé kijusson a szűrődobból.

fontos

- Ha a gyümölcscentrifuga rázkodni kezd, kapcsolja ki, és ürtse ki a pépet a dobból. (A gép akkor rázkodik, ha a pép egyenetlenül oszik el a dobban.)
- Az egyszerre feldolgozható maximális mennyiség 800 g gyümölcs vagy zöldség (ld. a sebesség táblázatot).
- Nagyon kemény nyersanyagok feldolgozása közben a gyümölcscentrifuga lelassulhat vagy megállhat. Ilyenkor kapcsolja ki a készüléket, és tisztítsa meg a szűrőt.
- Feldolgozás közben a pépgyűjtő tartalmát rendszeresen ürtse ki.

tanácsok

- A feldolgozás előtt távolítsa el a magokat (pl. paprika, dinnye, szilva) és az erősebb héjat (pl. dinnye, ananász). Az almát és a körtét nem szükséges kimagozni és meghámozni.
- Még nem puha, friss gyümölcsöt és zöldséget használjon.
- A legjobb gyümölcscentrifugálás érdekében egyszerre csak kis mennyiséget tegyen a széles szájú csőbe és lassan nyomja lefelé.
- Citrusféléknél távolítsa el a belső fehér héjat, különben a kinyert lé keserű lesz. A legjobb eredmény elérése érdekében használja a citrusfacsarót.

a készülék tisztítása

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

meghajtóegység

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a zárószerkezetnél ne legyenek élelmiszermaradék.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetéket tárolja a meghajtóegység hátdalán kiképzett tárolóban ⑥.

mixer

- Üritse ki a poharat, csavarja le a késsegységet úgy, hogy a nyitott állásba ⑦ fordítja. Alulról felfelé megnyomva távolítsa el a késsegységet.
- Óvatosan járjon el, amikor a késsegységet eltávolítja az aljzatról.
- Mossa el kézzel a poharat.
- A tömítést vegye le, és mossa el.
- A késeket meleg, mosogatószeres vízbe márta mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A késsegységet soha ne merítse vízbe.**
- Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

kettős habverő

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

daráló

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

bekeverő eszköz

- A kioldógomb ⑧ megnyomása után húzza ki a habverőt a hajtófejből. Meleg, mosogatószeres vízzel mossa le őket.
- A hajtófejet előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. **Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.**

szűrődob

- A szűrődob alján levő vágóélek nagyon élesek, ezért minden óvatosan fogja meg és tisztítsa a szűrődobot.

egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Vagy beteheti mosogatógéphez, és ott is mosogathatja a mosogatógép felső polcán. Ügyeljen rá, hogy az alsó polcra ne tegyen tárgyat közvetlenül a fűtőelem fölé. Rövid idejű, alacsony hőmérsékletű (maximum 50°C) programot ajánlunk.

Tétel	mosogatógépben mosogatható tételek
fő edény, mini edény, fedél, tömörűd	✓
vágókések, dagasztó	✓
levehető hajtótengely	✓
tárcsák	✓
max. kapacitású tárcsa	✓
habverők/keverőlap	✓
Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.	
keverőpohár, fedél, töltőnyílás kupakja	✓
késsegység és mixer tömítése	✗
gyümölcscentrifuga	✓
daráló késsegysége	✗
darálóedény	✓
műanyag kanál	✓

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cserélgetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



**FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓN
ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK
HULLADÉKAIRÁ (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL**

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékkel kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerek kúra szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt. Az áramellátás jelzőfénje nem világít. Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre. Az edény fedele nem rögzül megfelelően.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba. Ellenőrizze, hogy az edény helyesen áll-e, és hogy a fogantyú a jobb oldalon van-e. Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett. A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve.
A kompakt daráló nem működik.	A kompakt daráló nincs megfelelően rögzítve. A kompakt daráló nincs megfelelően összeszerelve.	A kompakt daráló nem működik, ha helytelenül van felszerelve a zároszerkezetre. Ellenőrizze, hogy a késsegység szorosan rögzítve legyen a keverőpohárba/edénybe.
A mixer nem működik.	A mixer nincs megfelelően rögzítve. A mixer nincs megfelelően összeszerelve.	A mixer nem működik, ha helytelenül van felszerelve a zároszerkezetre. Ellenőrizze, hogy a késsegység szorosan rögzítve legyen a keverőpohárba/edénybe.
A robotgép működés közben leáll vagy lelassul.	A túlterhelés elleni védelem bekapcsolt. A robotgép működés közben túl lett terhelve vagy túlmelegedett. Túllépte a maximális kapacitást.	Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a dugót a konnektorból, és kb. 15 percig hagyja, hogy a készülék lehűljön. A maximálisan feldolgozható nyersanyagok mennyiségét lásd az ajánlott sebességek táblázatában.
A mixer a zároszerkeztnél szívárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
A mixer tömítése hiányzik a késsegységből, amikor kiveszi a csomagolásból.	A tömítés előre fel van szerelve a késsegységre.	Csavarja le a keverőpoharat, és ellenőrizze, hogy a tömítés a késsegységen van-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.	Olvassa el az adott tartozék leírásánál szereplő tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e felszerelve.	

Polski

Przed przystąpieniem do czytania instrukcji prosimy rozłożyć pierwszą stronę z ilustracjami

bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Noże i tarcze są bardzo ostre – zachować ostrożność. **Podczas obsługi i mycia należy je chwytać wyłącznie za uchwyt i nie dotykać ostrzy.**
- Nie podnosić ani nie przenosić robota trzymając za uchwyt – uchwyt może się oderwać, w konsekwencji czego może dojść do wypadku i urazu ciała.
- Przed wylewaniem rozdrobnionych składników z miski należy zawsze najpierw wyjąć ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski robota i dzbanka blendera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
 - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
 - gdy urządzenie nie jest w użyciu
 - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza/y.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią nałożony dzbanek lub kompaktowa krajalnica/młynek.**
- Przed zdjęciem pokrywy z miski lub blendera bądź kompaktowej krajalnicy/młyńka z podstawy zasilającej:
 - wyłączyć urządzenie;
 - zaczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają.
 - zachować ostrożność, by nie odkręcić dzbanka blendera lub kompaktowej krajalnicy/młyńka z zespołu ostrzy.
- **RYZYKO POPARZENIA:** Przed miksuowaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.
- **Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- **Nieużywany robot należy zawsze odłączyć od sieci, wyjmując wtyczkę z gniazdka.**
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.

- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Przewód sieciowy nie powinien zwisać z blatu, na którym stoi urządzenie ani stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami.
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników, podanej w tabeli zalecanych prędkości.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Stosowanie robota w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem i uszkodzeniem ciała.
- Maksymalna moc urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

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

bezpieczeństwo użytkowania blendera

- **RYZYKO POPARZENIA:** Przed miksimaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Nie wolno uruchamiać blendera, jeżeli dzbanek jest pusty.
- Długi okres użytkowania blendera można osiągnąć nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy.

- Przepisy na napoje typu smoothie – nie mieszać składników, które zbryły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
 - Nigdy nie przekraczać maksymalnej ilości mikсовanych składników – wynoszącej 1,5 litra.
- bezpieczeństwo użytkowania tarcz do krojenia/tarcia**
- **Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się tarczy tnącej.**
 - **Dotykając tarcz należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**
 - **Miski nie należy przepełniać – nie przekraczać znajdującego się na nich oznaczenia maksymalnego dozwolonego poziomu składników.**
- bezpieczeństwo użytkowania miski małej i ostrza**
- Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrza.
 - Ostrze jest bardzo ostre – podczas obsługi urządzenia oraz przy czyszczeniu należy zachować szczególną ostrożność.
- bezpieczeństwo użytkowania kompaktowej krajalnicy/młynek**
- Nigdy nie zakładaj zespołu ostrzy na korpus bez założonego słoika.
 - Nigdy nie odkręcać pojemnika, gdy kompaktowa krajalnica/młynek jest zamontowana na urządzeniu.
 - Nie dotykaj ostrych brzeszczotów. Trzymaj zespół ostrzy z dala od dzieci.
 - Kompaktową krajalnicę/młynek należy zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
 - Długi okres użytkowania kompaktowej krajalnicy/młynika można zapewnić nie używając jej przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy. Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników natychmiast wyłączyć urządzenie.
 - Urządzenie nie będzie działać, jeżeli kompaktowa krajalnica/młynek nie zostanie poprawnie zamocowana.
 - W kompaktowej krajalnicy/młyńku nie należy mielić korzenia kurkumy, który jest bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.
- bezpieczeństwo użytkowania sokowirówki**
- **Nie używać sokowirówki, jeżeli filtr jest uszkodzony.**
 - Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza. Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców. Przed przystąpieniem do odblokowywania podajnika wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
 - Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż filtr się zatrzyma.
 - Nie używać uszkodzonej nasadki.

przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym użyciem

- 1 Zdjąć plastikowe osłony z ostrzy. **Zachować ostrożność, ponieważ są bardzo ostre.** Osłony ostrze należy wyrzucić – służą wyłącznie do ochrony ostrzy podczas produkcji i przewożenia.
- 2 Umyj części – zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”.

oznaczenia

robot kuchenny

- ① podstawa zasilająca
- ② miska z wałem napędowym
- ③ wyjmowany wał napędowy
- ④ pokrywa
- ⑤ podajnik
- ⑥ popychacze
- ⑦ blokady bezpieczeństwa
- ⑧ regulator prędkości/przycisk pracy przerywanej
- ⑨ wskaźnik podłączenia do sieci
- ⑩ schowek na przewód sieciowy (z tyłu)

blender

- ⑪ zakrywka wlewu
- ⑫ pokrywa
- ⑬ dzbanek
- ⑭ pierścień uszczelniający
- ⑮ zespół ostrzy
- ⑯ podstawa

A – standardowe nasadki

- ⑰ ostrze
- ⑱ końcówka do zagniatania ciasta
- ⑲ tarcza o największej pojemności
- ⑳ tarcza do tarcia/krojenia na 2-milimetrowe plastry

B – dodatkowe nasadki

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

- ㉑ podwójna trzepaczka (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉒ tarcza do tarcia/krojenia na 4-milimetrowe plastry (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉓ tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉔ tarcza do frytek (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉕ końcówka do łączenia lekkich składników (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉖ miska mała i ostrze (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉗ młynek (jeżeli załączono w zestawie)
- ㉘ wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉙ metalowa sokowirówka (jeżeli załączona w zestawie)

obsługa robota

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę. Uchwyt umieścić po prawej stronie i przekręcić miskę do przodu ①, aż zablokuje się we właściwej pozycji.
- 2 Na wale napędzającym miski zamocować wybraną nasadkę.
Uwaga: podczas korzystania z tarcz, miski małej, trzepaczki, końcówki do łączenia lekkich składników i wyciskarki do cytrusów w misce należy mocować wyjmowany wał napędowy ②.
- Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.
- 3 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy góra część wału napędowego/nasadka wpasowała się w środek pokrywy ③.
- Robot nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka misy muszą znajdować się po prawej stronie.
- 4 Włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego – wskaźnik podłączenia do sieci zaświeci się. Wybrać jedną z następujących opcji:
Regulator prędkości – pozwala na ręczne wybieranie prędkości obrotów (zob. tabela zalecanych prędkości); Tryb pracy przerywanej – przycisk (P). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wcisnięty jest przycisk.
- 5 Po zakończeniu mikowania przekręcić regulator prędkości do pozycji „wyłączony”(OFF) (zrównać go ze wskaźnikiem podłączenia do sieci ⑨).
- Przed zdjęciem pokrywy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
uwaga
- Robot nie jest przeznaczony do rozdrabniania lub mielenia kawy ani do mielenia cukru na cukier puder.

obsługa blendera

1 W zespole ostrzy ⑭ umieścić pierścień uszczelniający ⑮, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie ułożona. **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**

2 Zespół ostrzy ⑯ zamocować w podstawie ⑯.

3 Przykręcić złożony zespół ostrzy do dzbanka, w pełni go dokręcając ④. Rysunki na spodzie podstawy wskazują pozycję:

 – pozycja „odblokowane”

 – pozycja „zablokowane”

Blender nie będzie działać, jeżeli nie zostanie poprawnie zmontowany.

4 W dzbanku umieścić składniki.

5 Pokrywie zamocować zakrywkę wlewu, a pokrywę umieścić na dzbanku i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ⑤, aby ją zablokować.

6 Umieścić blender na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara ⑥.

- **Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.**

7 Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości) lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej.

wskazówki

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobić, dodać większą ilość składników płynnych.
- Kruszenie lodu – użyć funkcji pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli blender nie zostanie poprawnie zamocowany.
- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucać składniki przez otwór po jednym kawałku na raz. Nad otworem należy trzymać dłoń. Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- Nie miksować więcej niż 1,5 l bądź mniej w przypadku napojów spienianych, takich jak koktajle mleczne.

tabela zalecanych prędkości

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

tabela zalecanych prędkości

końcówka/nasadka	funkcja	zaleczana prędkość	czas rozdrabniania *	maksymalna ilość
Sokowirówka	Wyciskanie soku z twardych owoców i warzyw, takich jak jabłka i marchew	Maksymalna	–	800 g jabłka 600 g marchewki
	Wyciskanie soku z miękkich warzyw i owoców, takich jak winogrona i pomidory	Maksymalna	–	500 g
Młynek	Rozdrabnianie różnego rodzajów przypraw Mielenie kawy	Maksymalna Maksymalna	30-60 sekund 30 sekund	50 g
	Siekanie orzechów	tryb pracy przerywanej	10 sekund	50 g
	Rozdrabnianie czosnku, świeżych papryczek chili oraz świeżego imbiru	tryb pracy przerywanej	10 sekund	30 g

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

użytkowanie nasadek

(zob. tabela zalecanych prędkości dla każdej nasadki)

⑯ ostrze

Ostrze to element o najbardziej wszechstronnym zastosowaniu z wszystkich nasadek. Długość czasu rozdrabniania wpływa na osiąganą konsystencję składników.

Aby uzyskać mniej rozdrobnioną konsystencję, użyć trybu pracy przerywanej.

Ostrza można ożywać do wyrabiania ciast, siekania surowego i gotowanego mięsa, warzyw, orzechów, robienia pasztetów, sosów typu dip, mikowania zup, a także do mielenia suchego chleba i bułek na bułkę tartą.

wskazówki

- Przed mikowaniem składniki takie, jak mięso, chleb czy warzywa należy pokroić w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- Ciasta należy połamać na mniejsze kawałki i wsypywać przez podajnik podczas pracy urządzenia.
- Wyrabiając ciasto, używać tłuszczu schłodzonego w lodówce, pokrojonego w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- Składników nie należy mikować zbyt mocno.

⑰ końcówka do zagniatania ciasta

Do wyrabiania ciast na bazie drożdży.

- Suche składniki umieścić w misce, a następnie, podczas pracy urządzenia, przez podajnik dodać składniki płynne. Mikować do momentu, gdy z ciasta uformuje się gładka kula o elastycznej konsystencji – zajmuje to zwykle ok. 60 sekund.
- Nie zagniatać ponownie ciasta w robocie – należy to zrobić ręcznie. Nie zaleca się ponownego zagniatania w misce, ponieważ może to spowodować utratę przez robot stabilności podczas pracy.

⑲ tarcza o największej pojemności

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

- Na podstawie zasilającej zamocować miskę.
- Zamocować ostrze.
- Dodać składniki do zmiksowania.
- Zamocować tarczę o największej pojemności, umieszczając ją nad ostrzem w taki sposób, by opierała się na występie wewnętrz miski ⑩. **Nie naciskać jej.**
- Zamocować pokrywę i włączyć urządzenie.

㉑ podwójna trzepaczka (jeżeli załączona w zestawie)

Do mikowania składników dających lekkie mieszaniny, np. białek, śmietany, mleka kondensowanego oraz do ubijania jajek z cukrem na bezłuszczowe ciasto biszkoptowe.

użytkowanie trzepaczki

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

uwaga

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

wskazówki

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

ucieranie tłuszcza z cukrem

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

tarcze krojące/trące

dwustronne tarcze krojące/trące – 2 mm ⑯, 4 mm ⑰
Strony do tarcia można używać do tarcia sera, marchwi, ziemniaków i innych składników o podobnej konsystencji. Strony do krojenia na plasty można używać do krojenia sera, marchwi, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukini, buraków i cebuli.

tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka ⑯ (jeżeli załączona w zestawie)

Do tarcia parmezanu i ziemniaków na pierogi

tarcza do frytek ⑯ (jeżeli załączona w zestawie)

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

bezpieczeństwo

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

użytkowanie tarcz krojących

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
- 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyty, umieścić tarczę na wał napędowy, odpowiednią stroną skierowaną do góry ⑯.
- 3 Założyć pokrywę.
- 4 Włożyć składniki do podajnika.
Wybrać odpowiedniej wielkości podajnik. W popychaczu znajduje się mniejszy podajnik, umożliwiający rozdrabnianie pojedynczych lub cienko pokrojonych składników.
Aby użyć mniejszego podajnika – do większego podajnika należy najpierw wsunąć większy popychacz.
Aby użyć większego podajnika – oba popychacze złożyć ze sobą i użyć jednocześnie.
- 5 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do podajnika. **Do podajnika nie wolno wkładać palców.**

wskazówki

- Używane składniki powinny być świeże.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Duży podajnik w całości wypełnić składnikami. Zapobiega to przesuwaniu się składników na boki podczas rozdrabniania. Można także użyć mniejszego podajnika.
- Używając tarczy do frytek, składniki należy umieszczać poziomo.
- Podczas tarcia lub krojenia na plasterki: składniki wkładane pionowo ⑯ będą krojone na krótsze kawałki niż składniki wkładane poziomo ⑰.
- Po skończonej pracy, na tarczach krojących/trących i w misce zawsze pozostaje niewielka ilość składników.

㉕ końcówka do łączenia lekkich składników (jeżeli załączona w zestawie)

Końcówka służy do łączenia lżejszych bądź rzadszych składników z gęstszymi mieszaninami, na przykład podczas przygotowywania bez, pianek czy musów owocowych z bitą śmietaną.

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
- 2 Mocno osadzić łyżkę ⑯ w głowicy napędowej.
- 3 Zamocować końcówkę do łączenia lekkich składników, ostrożnie przekręcając ją do momentu, aż osiądzie w wale napędowym.
- 4 Dodać składniki.
- 5 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy końcówka wału napędowego wpasowała się w jej środek.

6 Wybrać prędkość minimalną–niską.

wyjmowanie ubijaka

Naciskając przycisk zwalniający ⑯, wyjąć ubijkę z głowicy napędowej.

wskazówki

- Nie używać wysokich prędkości obrotów – najlepsze wyniki podczas łączenia lekkich składników daje użycie niskiej prędkości.
- Najlepsze wyniki uzyskamy, gdy białka i śmietana nie będą ubite na sztywno – prawidłowe połączenie składników końcówką do łączenia nie będzie możliwe, jeżeli ubita mieszanina jest zbyt sztywna.
- Nie należy mieszać łączonych składników przez czas dłuższy niż czas podany w tabeli zalecanych prędkości, ponieważ spowoduje to wypchnięcie z mieszaniny pęcherzyków powietrza i będzie ona zbyt luźna.
- Wszelkie niepołączone składniki pozostałe na łyżkach końcówki lub bokach miski należy starannie wmieszać do pozostałych za pomocą łyżki.

㉖ miska mała i ostrze (jeżeli załączona w zestawie)

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

- ⓐ ostrze małe
- ⓑ miska mała

użytkowanie miski małej i ostrza

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
- 2 Miskę małą zamocować na wyjmowanym wale napędowym – w taki sposób, by wycięcia ułożone były równo z wypustkami do mocowania ⑯ na misce głównej.
Uwaga: pokrywy miski głównej nie da się założyć, jeżeli miska mała nie została poprawnie zamocowana.
- 3 Ostrze nałożyć na wał napędzający ⑯.
- 4 Dodać składniki do zmiksowania.
- 5 Zamocować pokrywę i włączyć urządzenie.

bezpieczeństwo obsługi

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

uwaga

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

wskazówki

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

㉗ młynek (jeżeli załączono w zestawie)

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

- ⓐ pojemnik młynka
- ⓑ złożony zespół ostrzy młynka

obsługa młynka

- 1 Składniki umieścić w złożonym zespole ostrzy ⓑ.
- 2 Zamocować pojemnik młynka Ⓛ i przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować ⑯.
- 3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara ⑰.
- 4 Wybrać prędkość lub użyć trybu pracy przerywanej (P).

bezpieczeństwo obsługi

- Nigdy nie przymocowywać zespołu ostrzy do robota kuchennego bez zamocowanego pojemnika młynka.
- Nigdy nie odkręcać pojemnika w czasie, gdy młynek jest zamontowany na urządzeniu.
- Nie dotykać ostrzy i przechowywać je w miejscu niedostępny dla dzieci.
- Młynek zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Długi okres użytkowania młynka można osiągnąć nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy. Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników natychmiast wyłączyć urządzenie.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie zostanie poprawnie zamocowany.
- W młynku nie należy mielić korzenia kurkumy, który jest bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.

wskazówki

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

㉘ wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączona w zestawie)

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

- ⓐ wyciskacz
- ⓑ sitko

użytkowanie wyciskarki do cytrusów

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
- 2 Do miski zamocować sitko – pamiętając, by uchwyt sitka był zablokowany we właściwym położeniu (bezpośrednio nad uchwytem miski) ⑯.
- 3 Stożek umieścić na wale napędzającym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie ⑯.
- 4 Owoce pokroić na połówki. Włączyć urządzenie, ułożyć owoc na stożku i nacisnąć.
- **Wyciskarka do cytrusów nie będzie działać, jeżeli sitko nie zostanie prawidłowo zablokowane.**
- Najlepsze wyniki daje wyciskanie soku w temperaturze pokojowej z owoców przechowywanych w temperaturze pokojowej i wałkowanie ich ręką po blacie przed wyciśnięciem soku.
- Aby wyciskanie było skuteczniejsze, podczas wyciskania przesuwać owoc z boku na bok.
- Jeżeli sok wyciskany jest z dużej liczby owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się na nim miąższu i pestek.

㉙ sokowirówka (jeżeli załączona w zestawie)

Sokowirówki można używać do robienia soku z owoców i warzyw.

bezpieczeństwo obsługi

- Nie używać sokowirówki, jeżeli filtr jest uszkodzony.
- Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza. Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców. Przed przystąpieniem do odblokowywania podajnika wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż filtr się zatrzyma.
- Nie używać uszkodzonej nasadki.

- ⓐ popychacz
- ⓑ pokrywa
- ⓒ oddzielacz miąższu
- ⓓ bęben filtra

użytkowanie sokowirówki

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę ㉚.
- 2 Oddzielacz miąższu umieścić w bębnie filtra, pamiętając, by wypustki wpasowały się w nacięciach w spodzie bębna ㉛.
- 3 Zamocować bęben filtra ㉛.
- 4 Na misce założyć pokrywę nasadki i przekręcić ją, aż się zablokuje, a podajnik znajdzie się nad rączką ㉜.
- Sokowirówka nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa.**
- 5 Składniki pokroić na kawałki takiej wielkości, by zmieściły się do podajnika.
- 6 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do otworu podajnika. **Do otworu podajnika nie wolno wkładać palców.** Przed dodaniem kolejnych składników, zaczekać, aż składniki w podajniku zostaną całkowicie rozdrobnione.
- Po dodaniu ostatniego kawałka pozostawić sokowirówkę włączoną przez dodatkowe 30 sekund, aby zebrać z bębna cały sok.

uwaga

- Jeżeli sokowirówka zacznie drgać podczas pracy, wyłączyć urządzenie i opróżnić bęben z miąższu. (Organie sokowirówki spowodowane jest przez nierównomiernie rozkładający się w bębnie miąższ).
- Za jednym razem w sokowirówce można przerabiać maksymalnie 800 g owoców lub warzyw (zob. tabela prędkości).
- Niektóre bardzo twarde składniki mogą spowodować spowolnienie pracy lub całkowite zatrzymanie się sokowirówki. Należy wtedy wyłączyć urządzenie i odblokować filtr.
- Podczas pracy regularnie wyłączać urządzenie i opróżniać zbiornik z miąższu.

wskazówki

- Przed wyciskaniem soku z owoców usunąć pestki (np. z papryki, melona, śliwek) oraz twardą skórę (np. z melona, ananasa). Jabłek i gruszek nie trzeba obierać, ani usuwać z nich gniazd nasiennych.

- Używane owoce i warzywa powinny być świeże i jędzne.
- Aby wycisnąć możliwie najwięcej soku, do podajnika wkładać małą ilość składników i wolno popychać je w dół.
- Cytrusy należy obrać ze skórki i usunąć białe włókna i błonkę – w przeciwnym razie sok może być gorzki. Najlepsze wyniki daje użycie wyciskarki do cytrusów.

konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
 - Dotykając noży i tarek należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**
 - Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.
- podstawa zasilająca**
- Wyrzec wilgotną ścieżeczką, a następnie wysuszyć. W razie konieczności oczyścić blokady bezpieczeństwa z resztek jedzenia.
 - Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
 - Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej ㉖.

blender

- Opróżnić dzbanek i odkręcić zespół ostrzy, przekręcając go do pozycji „**odblokowane**” ❶, aby zwolnić blokadę. Następnie wyjąć zespół ostrzy, wypychając go od spodu w górę.
- Wymijając zespół ostrzy z podstawy należy zachować ostrożność.
- Dzbanek umyć ręcznie.
- Zdjąć i umyć uszczelkę.
- Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyścić je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**
- Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.

podwójna trzepaczka

- Delikatnie pociągając za ubijaki, wyjąć je z głowicy napędowej. Umyć w cieplej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Głowicę wytrzeć wilgotną ścieżeczką, a następnie wysuszyć. **Nie zanurzać głowicy w wodzie.**

młynek

- Wyjąć zespół ostrzy z pojemnika, przekręcając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Pojemnik umyć ręcznie.
- Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyścić je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**
- Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.

końcówka do łączenia lekkich składników

- Naciskając przycisk zwalniający ❷, wyjąć ubijkę z głowicy napędowej. Umyć w cieplej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Głowicę wytrzeć wilgotną ścieżeczką, a następnie wysuszyć. **Nie zanurzać głowicy w wodzie.**

bęben filtra

- Ostrza w podstawie bębna filtru są bardzo ostre – podczas obsługi i czyszczenia bębna należy zachować szczególną ostrożność.

pozostałe elementy

- Umyć ręcznie, a następnie wysuszyć.
- Dzbanek/słój można także myć w zmywarce do naczyń – należy je myć w górnym koszu. Unikać umieszczania elementów bezpośrednio nad grzałką, w dolnym koszu zmywarki. Zaleca się krótki program o niskiej temperaturze (maksymalnie 50°C).

element	nadaje się do mycia w zmywarce
miska główna, miska mała, pokrywa, popychacz	✓
ostrza, koźlówka do zagniatania ciasta	✓
wymywany wałek napędzający	✓
tarcze do krojenia i tarcia	✓
tarcza o największej pojemności	✓
ubijaki trzepaczki/łopatka końcówki do łączenia lekkich składników	✓
Nie zanurzać głowicy w wodzie.	
dzbanek blendera, pokrywa, zakrywka wlewu	✓
zespół ostrzy i uszczelka blendera	✗
sokowirówka	✓
złotony zespół ostrzy młynka	✗
pojemnik młynka	✓
łopatka	✓

serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- 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 przesyłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMAGAMI DYREKTYWY WSPÓŁNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczone na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

rozwiązywanie problemów		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot nie działa.	<p>Brak prądu. Brak prądu/wskaźnik podłączenia do sieci nie pali się.</p> <p>Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej.</p> <p>Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.</p>	<p>Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu.</p> <p>Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona, a uchwyt miski skierowany w prawo.</p> <p>Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu.</p> <p>Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.</p>
Kompaktowa krajalnica/młynek nie działa.	<p>Kompaktowa krajalnica/młynek nie została prawidłowo zablokowana.</p> <p>Kompaktowa krajalnica/młynek nie została prawidłowo złożona.</p>	<p>Kompaktowa krajalnica/młynek nie będzie działać, jeżeli nie zostanie prawidłowo zamocowana w blokadzie bezpieczeństwa</p> <p>Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do kompaktowej krajalnicy/młyńka.</p>
Blender nie działa.	<p>Blender nie jest poprawnie zablokowany.</p> <p>Blender nie został prawidłowo zmontowany.</p>	<p>Blender nie będzie działać, jeżeli nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa</p> <p>Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka</p>
Robot zatrzymuje się lub zwalnia w trakcie pracy.	<p>Włączyła się funkcja zabezpieczająca przed przeciążeniem.</p> <p>Podczas pracy nastąpiło przeciążenie lub przegrzanie robota.</p> <p>Przekroczono maksymalną pojemność.</p>	<p>Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda i odczekać ok. 15 min., aż urządzenie ostygnie</p> <p>Maksymalne dopuszczalne ilości składników do przetwarzania znajdują się w tabeli zalecanych prędkości</p>
Blender: podstawa zespołu ostrzy jest nieszczelna – składniki wyciekają z dzbanka.	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została nieprawidłowo założona. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi Klienta”.
Po wyjęciu z opakowania na zespole ostrzy nie ma uszczelki bladera.	Uszczelka pakowana jest jako fabrycznie zamontowana na zespół ostrzy.	Odkręcić dzbanek i sprawdzić, czy uszczelka jest przymocowana do zespołu ostrzy. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.
Końcówki/nasadki nie funkcjonują prawidłowo.	Zob. wskazówki w części dotyczącej użytkowania danej końcówki/nasadki. Sprawdzić, czy nasadka została prawidłowo zmontowana.	

Ελληνικά

Πριν αρχίσετε να διαβάζετε τις οδηγίες, παρακαλούμε να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα η οποία περιλαμβάνει τις απεικονίσεις

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι πολύ κοφτερά, να τα χρησιμοποιείτε με προσοχή. **Κατά τη χρήση ή τον καθαρισμό, να τα κρατάτε πάντα από τη λαβή στην κορυφή και μακριά από το κοφτερό άκρο.**
- Μην ανασηκώνετε ή μεταφέρετε το μίξερ από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπωλ.
- Μην βάζετε τα χέρια σας ή σκεύη στο μπωλ του μίξερ και στην κανάτα του μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:-
 - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη;
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή;
 - πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον αθητήρα/ες που παρέχεται/ονται.
- **Μην προσαρμόζετε ποτέ τη μονάδα των λεπίδων στη μονάδα κινητήρα χωρίς να έχετε προσαρμόσει την κανάτα του μπλέντερ ή τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης.**
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ ή το μπλέντερ ή τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης από τη μονάδα κινητήρα:-
 - σβήστε τη συσκευή;
 - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες;
 - προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ ή τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης από τη διάταξη λεπίδων.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- **Αυτή η συσκευή μπορεί να χαλάσει και ενδέχεται να τραυματιστείτε εάν ασκηθεί υπερβολική πίεση στο μηχανισμό ενδοασφάλειας.**
- **Να αποσυνδέετε πάντα τον επεξεργαστή τροφίμων από το ρεύμα όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.**
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίστε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φις.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ταχύτητες που αναφέρονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του μίξερ/μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που χειρίζεται το μεγαλύτερο φορτίο. Άλλα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν μικρότερη ισχύ. Για επιπλέον προειδοποιήσεις ασφάλειας για κάθε εξάρτημα, ανατρέξτε στη σχετική ενότητα με τίτλο «χρήση των εξαρτημάτων».

ασφαλής χρήση του μπλέντερ

- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Θέτετε το μπλέντερ σε λειτουργία μόνο αν έχει τοποθετηθεί το καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ όταν είναι άδειο.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, μην το αφήνετε να λειτουργεί περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ ποσότητα μεγαλύτερη του 1,5 λίτρου.

ασφαλής χρήση του δίσκου κοψίματος/τριψίματος

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

ασφάλεια για το μίνι μπολ και το μαχαίρι

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

ασφαλής χρήση του κόφτη μικρού μεγέθους/του μηχανήματος άλεσης

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

ασφαλής χρήση του αποχυμωτή

- Μην χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή εάν έχει χαλάσει το φίλτρο.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης που παρέχεται. Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν ξεμπλοκάρετε το σωλήνα τροφοδοσίας.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι, σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρις ότου σταματήσει να κινείται το φίλτρο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξάρτημα που έχει υποστεί βλάβη.

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 EK 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- 1 Αφαιρέστε τα πλαστικά καλύμματα από τις λεπτίδες.

Προσοχή: οι λεπτίδες είναι πολύ κοφτερές. Πρέπει να απορρίψετε τα καλύμματα, καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπτίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.

- 2 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής, βλ. «φροντίδα και καθαρισμός».

επεξήγηση συμβόλων

επεξεργαστής

- ① μονάδα κινητήρα
- ② μπολ με κινητήριο άξονα
- ③ αποσπώμενος κινητήριος άξονας
- ④ καπτάκι
- ⑤ σωλήνας τροφοδοσίας
- ⑥ ωστήρες
- ⑦ ενδοασφάλειες
- ⑧ διακόπητης ταχυτήτων/παλμικής κίνησης
- ⑨ λυχνία ένδειξης λειτουργίας
- ⑩ χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)

μπλέντερ

- ⑪ πώμα μεζούρα
- ⑫ καπτάκι
- ⑬ κύπελλο
- ⑭ δακτύλιος σφραγίσματος
- ⑮ μονάδα λεπτίδων
- ⑯ βάση

A – στάνταρ εξαρτήματα

- ⑰ λεπίδα μαχαιριού
- ⑱ εργαλείο ζύμης
- ⑲ δίσκος μέγιστης ποσότητας
- ⑳ δίσκος κοψίματος/τριψίματος των 2 mm

B – προαιρετικά εξαρτήματα

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

- ㉑ διπλό αναδευτήρι (εάν παρέχεται)
- ㉒ δίσκος κοψίματος/τριψίματος των 4 mm (εάν παρέχεται)
- ㉓ δίσκος τριψίματος πολύ λεπτός (εάν παρέχεται)
- ㉔ δίσκος για πτατάτες τηγανιτές (εάν παρέχεται)
- ㉕ εργαλείο για ανακάτεμα (εάν παρέχεται)
- ㉖ μίνι μπολ και λεπτίδα (εάν παρέχεται)
- ㉗ μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)
- ㉘ λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)
- ㉙ αποχυμωτής (εάν παρέχεται)

χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα κινητήρα. Τοποθετήστε τη λαβή προς τα δεξιά και στρέψτε αριστερόστροφα ① έως ότου ασφαλίσει στη θέση της.
- 2 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του μπολ. **Σημείωση:** Ο αποσπώμενος άξονας κίνησης ② πρέπει να τοποθετείται όταν χρησιμοποιούνται οι δίσκοι, το μίνι μπολ, το αναδευτήρι, το εργαλείο για ανακάτεμα και ο λεμονοστείφτης.
- Τοποθετείτε πάντα το μπωλ και τα εξαρτήματα στο μίξερ, πριού προσθέστε τα συστατικά.
- 3 Τοποθετήστε το καπτάκι – και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας επεξεργαστή/το εργαλείο βρίσκεται στο κέντρο από το καπτάκι ③.
- Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργεί εάν το μπολ ή το καπτάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης. Ελέγχετε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά.
- 4 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας θα ανάψει. Επιλέξτε ένα από τα ακόλουθα: - Επιλογές ταχύτητας – επιλέγετε οι ίδιοι την ταχύτητα που θέλετε (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων). Παλμική κίνηση – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας. Η παλμική κίνηση θα λειτουργεί όσο διάστημα ο επιλογέας παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.
- 5 Στο τέλος της επεξεργασίας, γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «OFF» (Ευθυγραμμίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας με τη λυχνία ένδειξης λειτουργίας ⑨).
- **Να θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και να βγάζετε από την πρίζα τη συσκευή προτού αφαιρέστε το καπτάκι.**
- **σημαντικό**
- Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για κοπή ή άλεσμα κόκκων καφέ, ή για μετατροπή κρυσταλλικής ζάχαρης σε ζάχαρη όχνη.

χρήση του μπλέντερ

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ⑭ στη μονάδα των λεπίδων ⑯ και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά. **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εμφανιστεί διαρροή.**
- 2 Στερεώστε τη μονάδα λεπίδων ⑯ μέσα στη βάση ⑯.
- 3 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων στο κύπελλο – φροντίζοντας να τη σφίξετε πλήρως ④. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της βάσης:
 - █ – θέση «ξεκλειδωτη»
 - – θέση «κλειδωμένη»

Το μπλέντερ δεν λειτουργεί εάν δεν το έχετε

συναρμολογήσει σωστά.

- 4 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.
- 5 Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα στο καπάκι και μετά τοποθετήστε το καπάκι στο κύπελλο και στρέψτε το δεξιόστροφα ⑥ για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη μονάδα τροφοδοσίας και στρέψτε το δεξιόστροφα ⑥ για να ασφαλίσει στη θέση του.
- **Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν είναι σωστά τοποθετημένο στο μάνταλο ασφαλείας.**
- 7 Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων) ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης.

συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, ρίξτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά μέσω του ανοιγμάτος στο καπάκι.
- Όταν επεξεργάζεστε παχύρρευστα μείγματα, όπως πατέ και ντιπ, ίσως χρειαστεί να τα αφαιρείτε από τα τοιχώματα του μπλέντερ με μια σπάτουλα. Εάν δυσκολεύεστε να επεξεργαστείτε το μείγμα, προσθέστε επιπλέον υγρά.
- Θρυμματισμός πάγου – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού για σύντομη ανάμειξη υλικών στη μέγιστη ταχύτητα μέχρις ότου ο πάγος θρυμματιστεί στο βαθμό που θέλετε.
- Δεν συνιστάται η επεξεργασία μπαχαρικών, καθώς μπορεί να φθείρουν τα πλαστικά μέρη.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν τοποθετηθεί σωστά.
- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά, κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα. Κρατήστε τα χέρια σας επάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το περιεχόμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως συσκευή φύλαξης. Θα πρέπει να το κρατάτε άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Μην ανακατεύετε ποτέ παραπάνω από 1,5 λίτρα - λιγότερο για αφράτα υγρά όπως μιλκσέικ.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΩΝ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

εργαλείο/εξάρτημα	λειτουργία	συνιστώμενη ταχύτητα	χρόνος επεξέργασίας *	μέγιστες ποσότητες
Λεπτίδα μαχαιριού	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	Μέγ.	15-20 δευτ.	1,5 Kg βάρος αλευριού
	Ζαχαροπλαστική – προσθήκη βουτύρου σε αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμιξη των υλικών ζαχαροπλαστικής	Μεσαία - Μέγ.	10 δευτ. 10-20 δευτ.	340 g βάρος αλευριού
	Τεμαχισμός ωφαριού και άπαχου κρέατος Πατέ και τερίν	Μέγ.	10-30 δευτ.	600 g μεγ. άπαχο βοδινό κρέας
	Τεμαχισμός λαχανικών	Pulse	5-10 δευτ.	500 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	Μέγ.	30-60 δευτ.	200 g
	Πολτοποίηση μαλακών φρούτων, βρασμένων φρούτων και λαχανικών	Μέγ.	10-30 δευτ.	1 Kg
	Σάλτσες, ντρέσινγκ και ντιπ	Μέγ.	2 λεπτά μεγ.	800 g
Λεπτίδα μαχαιριού με δίσκο μέγιστης ποσότητας	Κρύες σούπες	Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και αυξήστε τη στο μέγιστο	30-60 δευτ.	1,5 λίτρα
	Μιλκσέικ/κουρκούτι		15-30 δευτ.	1 λίτρα
Διπλό αναδευτήρι	Ασπράδια αβγών	Μέγ.	60-90 δευτ.	6 (200 g)
	Αβγό και ζάχαρη για αφράτα κέικ χωρίς λιπαρά	Μέγ.	4-5 λεπτά	3 (150 g)
	Κρέμα	Μέγ.	30 δευτ.	500 ml
	Παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη	Μέγ.	2 λεπτά μεγ.	200 g βούτυρο 200 g ζάχαρη
εργαλείο ζύμης	Μείγματα με μαγιά	Μέγ.	60 δευτ.	1 Kg συνολικό βάρος
	Αλεύρι για λευκό ψωμί	Μέγ.	60 δευτ.	600 g βάρος αλευριού
	Αλεύρι για ψωμί ολικής άλεσης	Μέγ.	60 δευτ.	500 g βάρος αλευριού
Εργαλείο για ανακάτεμα	Παρασκευή κρέμας σαντιγί και φρουτοπολτών	Ελάχ. - Χαμηλή	60 δευτ.	300 g κρέμα, 300 g πουρές
	Προσθήκη μαρέγκας σε σφιχτές ζύμες	Ελάχ. - Χαμηλή	60 δευτ.	600 g συνολικό βάρος
	Μακαρόν	Ελάχ. - Χαμηλή	60 δευτ.	500 g συνολικό βάρος
Δίσκοι – κοψίματος/ τριψίματος	Σκληρές τροφές όπως καρότα, σκληρό τυρί	Μεσαία - Μέγ.	–	
	Μαλακότερες τροφές όπως αγγούρια, νιτομάτες	Ελάχ. - Μεσαία	–	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στο μπολ
Δίσκος τριψίματος πολύ λεπτός	Παρμεζάνα, πατάτες για γερμανικά πατατοπιτάκια	Μέγ.	–	
Δίσκος για πατάτες τηγανιτές	Κόβει πατάτες για λεπτές τηγανητές πατάτες και υλικά για ψητά της κατσαρόλας και ντιπ (π.χ. αγγούρια, μήλα και αχλάδια).	Μέγ.	–	
Μπλέντερ	Κρύα υγρά και ποτά	Μέγ.	15-30 δευτ.	1,5 λίτρα
	Σούπες από ζωμό	Μέγ.	30 δευτ.	1,2 λίτρα
	Σούπες με γάλα	Μέγ.	30 δευτ.	1 λίτρα
	ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ: Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.			
Μίνι μπολ και μαχαίρι	Κρέας	Μέγ.	20 δευτ. + λειτουργία παλαικής κίνησης	200 g άπαχο βοδινό κρέας
	Τεμαχισμός μυρωδικών	Μέγ.	30 δευτ.	15 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	Μέγ.	30 δευτ.	50 g
	Μαγιονέζα	Μέγ.	30 δευτ.	2 αργά 300 g λάδι
	Πουρές	Μέγ.	30 δευτ.	200 g

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΩΝ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

εργαλείο/εξάρτημα	λειτουργία	συνιστώμενη ταχύτητα	χρόνος επεξεργασίας *	μέγιστες ποσότητες
Λεμονοστείφτης	Μικρότερα τρόφιμα, π.χ. μοσχολέμονα και λεμόνια Μεγαλύτερα φρούτα, π.χ. πορτοκάλια και γκρέιπφρουτ	Ελάχ. - Χαμηλή	–	1 Kg
Αποχυμωτής	Αποχυμώνει φρούτα και λαχανικά με σφιχτή σάρκα, όπως μήλα και καρότα	Μέγ.	–	800 g μήλα 600 g καρότα
	Αποχυμώνει φρούτα με μαλακή σάρκα, όπως σταφύλια και ντομάτες	Μέγ.	–	500 g
Μύλος αλέσματος	Επεξεργασία διάφορων μπαχαρικών Άλεσμα κόκκων καφέ Τεμαχισμός ξηρών καρπών Επεξεργασία σε σκελίδες σκόρδου, φρέσκιες πιπεριές τσίλι και τζίντζερ	Μέγ. Μέγ. Pulse Pulse	30-60 δευτ. 30 δευτ. 10 δευτ. 10 δευτ.	50 g 50 g 50 g 30 g

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

χρήση των εξαρτημάτων

Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων για κάθε εξάρτημα.

⑯ λεπτίδα μαχαιριού

Η λεπτίδα μαχαιριού είναι το πιο χρηστικό εξάρτημα απ' όλα. Η υφή της τροφής εξαρτάται από το χρόνο επεξεργασίας. Για πιο χοντροκομένα μείγματα χρησιμοποιείτε τη λειτουργία παλαικής κίνησης. Χρησιμοποιείτε τη λεπτίδα μαχαιριού για παρασκευή κέικ και γλυκών, για κόψιμο ωμού και μαγειρέμενου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, ντιπ, πολτοποίηση σούπας και επίσης για να θρυμματίζετε μπισκότα και ψωμί.

συμβουλές

- Κόψτε τα τρόφιμα όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά σε κύβους των 2 εκ. πριν από την επεξεργασία.
- Θα πρέπει να σπάσετε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα προσθέστε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά, χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθείαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ότι πρέπει.

⑰ εργαλείο ζύμης

Χρησιμοποιείται για ζύμη με μαγιά.

- Τοποθετήστε τα στεγνά υλικά στο μπολ και προσθέστε τα υγρά από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Αφήστε το να λειτουργήσει μέχρι να δημιουργηθεί μια απαλή ελαστική μπάλα ζύμης. Ο χρόνος που θα χρειαστεί είναι περίπου 60 δευτερόλεπτα.
- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

⑯ δίσκος μέγιστης ποσότητας

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

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα τροφοδοσίας.
- 2 Τοποθετήστε τη λεπτίδα κοπής.
- 3 Προσθέστε τα υλικά που θα αναμειχθούν.
- 4 Τοποθετήστε το δίσκο μέγιστης ποσότητας πάνω από τη λεπτίδα και βεβαιωθείτε ότι στηρίζεται στο περιθώριο μέσα στο μπολ **⑩**. Μην πέξετε το δίσκο μέγιστης ποσότητας προς τα κάτω.
- 5 Εφαρμόστε το καπάκι και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.

⑯ διπλό αναδευτήρι (εάν παρέχεται)

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

πώς χρησιμοποιείται το χτυπητήρι

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
 - 2 Τοποθετήστε κάθε χτυπητήρι **⑦** χωριστά πάνω στην κεφαλή.
 - 3 Εφαρμόστε το χτυπητήρι γυριζόντας το προσεκτικά μέχρι να τοποθετηθεί πάνω στον άξονα.
 - 4 Προσθέστε τα υλικά.
 - 5 Κλείστε το καπάκι – βεβαιωθείτε ότι το άκρο του άξονα βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
 - 6 Θέστε σε λειτουργία.
- σημαντική πληροφορία**
- Το αναδευτήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή μείγματος για κέκι με ανάμειξη όλων μαζί των υλικών, διότι τα μείγματα αυτά είναι πολύ σφιχτά και θα του προκαλέσουν βλάβη. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπτίδα μαχαιριού.

συμβουλές

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

δίσκοι κοψίματος/τριψίματος

αντιστρέψιμοι δίσκοι κοψίματος/τριψίματος – 2mm ②, 4mm ②

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

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

δίσκος τριψίματος πολύ λεπτός ② (εάν παρέχεται)

Τρίβεται τυρί παραμεζάνα και πατάτες για γερμανικούς λουκουμάδες.

δίσκος για πατάτες τηγανητές ④ (εάν παρέχεται)

Κόβεται πατάτες για λεπτές τηγανητές πατάτες και υλικά για ψητά της κατσαρόλας και ντιπ (π.χ. αγγούρια, μήλα και αχλάδια).

ασφάλεια

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

χρήση των δίσκων κοπής

1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.

2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω ⑩.

3 Τοποθετήστε το καπάκι.

4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.

Επιλέξτε το σωλήνα τροφοδοσίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Ο ωθητήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία ξεχωριστών υλικών ή λεπτών συστατικών.

Για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας – τοποθετήστε πρώτα το μεγάλο ωθητήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.

Για να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας – χρησιμοποιήστε και τους δύο ωθητήρες μαζί.

5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα τρόφιμα με το εξάρτημα ώθησης ομοιόμορφα προς τα κάτω – **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**

Συμβουλές

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα πολύ μικρά. Γερίστε το σωλήνα τροφοδοσίας σχεδόν ως επάνω. Με αυτό τον τρόπο, τα υλικά δεν γλιστρούν στο πλάι κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας. Εναλλακτικά χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο για πατάτες τηγανιτές, να τοποθετείτε τα υλικά οριζόντια.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τριβέτε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση ⑫ βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση ⑯.
- Πάντα θα μένει μια μικρή ποσότητα υπολειμμάτων στο δίσκο ή στο μπολ μετά την επεξεργασία.

㉕ εργαλείο για ανακάτεμα (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιείτε το εργαλείο για ανακάτεμα για να ανακατεύετε ελαφριά υλικά σε πιο βαριά μείγματα για μαρέγκες, μους και φρούτα με σαντιγί.

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Σπρώξτε το αναδευτήρι ③ ώστε να στερεωθεί καλά στην κεφαλή.
- 3 Τοποθετήστε το εργαλείο για ανακάτεμα στρέφοντάς το προσεκτικά έως όπου περάσει πάνω από τον άξονα κίνησης.
- 4 Προσθέστε τα υλικά.
- 5 Τοποθετήστε το καπάκι διασφαλίζοντας ότι το άκρο του άξονα έχει ασφαλίσει στο κέντρο του καπακιού.
- 6 **Επιλέξτε ελάχ. - χαμηλή ταχύτητα.**

για να αφαιρέσετε το χτυπητήρι

Απομακρύνετε το χτυπητήρι από την κεφαλή, πατώντας το κουμπί απασφάλισης ⑨.

συμβουλές

- Μην χρησιμοποιείτε υψηλή ταχύτητα, καθώς για βέλτιστη απόδοση στο ανακάτεμα απαιτείται χαμηλή ταχύτητα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, μην χτυπάτε υπερβολικά τα ασπράδια αβγών ή την κρέμα, διότι το εργαλείο για ανακάτεμα δεν θα μπορεί να ανακατέψει καλά το μείγμα εάν είναι πολύ σφιχτό.
- Μην ανακατεύετε το μείγμα περισσότερο από το χρόνο που αναφέρεται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων, διότι θα φύγει όλος ο αέρας και το μείγμα θα είναι πολύ αραιό.
- Τυχόν υλικά που δεν ανακατεύονται και παραμένουν πάνω στο αναδευτήρι ή στα τοιχώματα του μπολ θα πρέπει να προσθέστε προσεκτικά στο μείγμα χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα.

㉖ μίνι μπολ και λεπίδα (εάν παρέχεται)

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

- Ⓐ μίνι λεπίδα
- Ⓑ μίνι μπολ

για να χρησιμοποιήσετε το μίνι μπολ και το μαχαίρι

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Τοποθετήστε το μίνι μπολ πάνω από τον αποσπώμενο άξονα κίνησης – βεβαιωθείτε ότι οι προεξοχές ευθυγραμμίζονται με τις γλωττίδες στερέωσης ⑯ του κυρίως μπολ.
- Σημείωση: Το καπάκι του κυρίως μπολ δεν μπορεί να προσαρμοστεί εάν το μίνι μπολ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.
- 3 Τοποθετήστε τη λεπίδα του μαχαιριού πάνω από τον άξονα κίνησης ⑯.
- 4 Προσθέστε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε.
- 5 Προσαρμόστε το καπάκι και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.

ασφάλεια

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

σημαντική πληροφορία

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

συμβουλές

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

㉗ μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιείτε τον μύλο αλέσματος για την επεξεργασία στεγνών υλικών, όπως ξηρών καρπών και κόκκων καφέ, καθώς και για το άλεσμα μπαχαρικών, όπως:- Κόκκων μαυροπίπερου, σπόρων κάρδαμου, σπόρων κύμινου, σπόρων κολίανδρου, σπόρων μάραθου, φρέσκου τζίντζερ, σκελιδών σκόρδου και φρέσκων πιπεριών τσίλι.

- Ⓐ δοχείου μύλου
- Ⓑ διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος

χρήση του μύλου αλέσματος

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά στη διάταξη λεπίδων Ⓑ.
- 2 Τοποθετήστε το δοχείο Ⓐ και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του ⑯.
- 3 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα κινητήρα και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του ⑰.
- 4 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P).

ασφάλεια

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα λεπίδων στον επεξεργαστή τροφίμων σας, χωρίς να έχετε προσαρμόσει το δοχείο του.
- Μην ξεβιδώνετε ποτέ το δοχείο ενώ ο μύλος είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – Κρατήστε τη μονάδα λεπίδων μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφαιρείτε ποτέ τον μύλο προτού οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να περιστρέφονται.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για τον μύλο σας, μην τον αφήνετε να λειτουργεί χωρίς διακοπή για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις πετυχύετε τη σωστή υφή.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.
- Μην επεξεργάζεστε ρίζα κουρκουμά στον μύλο, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

συμβουλές

- Για βέλτιστη απόδοση κατά την επεξεργασία μπαχαρικών, συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 50 g τη φορά στον μύλο.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν το άρωμά τους για πολύ μεγαλύτερο διάστημα σε σχέση με τα τριμμένα μπαχαρικά, επομένων είναι προτιμότερο να τρίβετε μικρές ποσότητες κάθε φορά, για να διατηρούν το άρωμά τους.
- Για να αποδεσμευτεί το μέγιστο δυνατό άρωμα και τα αιθέρια έλαια τους, ψήστε τα μπαχαρικά ολόκληρα πριν τα αλέσετε.
- Κόψτε το τζίντζερ σε μικρά κομμάτια πριν το αλέσετε.
- Για βέλτιστη αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το μικρό μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

㉙ λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)

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

- ⓐ κώνος του στύφτη
- ⓑ σουρωτήρι

χρήση του λεμονοστείφτη

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ – βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ ⑯.
- 3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυριζόντας τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω ⑯.
- 4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.
 - Ο λεμονοστείφτης δεν θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.
 - Για καλύτερα αποτελέσματα, να αποθηκεύετε και να στείβετε τα φρούτα σε θερμοκρασία δωματίου και να τα κυλάτε με το χέρι πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας πριν τα στείψετε.
 - Για ευκολότερο στείψιμο, πιέζετε το φρούτο απ' όλες τις πλευρές.
 - Όταν στείβετε μεγάλες ποσότητες, να αδειάζετε το σουρωτήρι τακτικά για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και σπόρων.

㉚ αποχυμωτής (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιήστε τον αποχυμωτή για να κάνετε χυμό από σκληρά φρούτα και λαχανικά.

ασφάλεια

- Μην χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή εάν έχει χαλάσει το φίλτρο.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης που παρέχεται. Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν ξεμπλοκάρετε το σωλήνα τροφοδοσίας.
- Προτού αφαιρέστε το καπάκι, σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρις ότου σταματήσει να κινείται το φίλτρο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξάρτημα που έχει υποστεί βλάβη.

- ⓐ εξάρτημα ώθησης
- ⓑ καπάκι
- ⓒ μονάδα αφαίρεσης πολτού
- ⓓ κάδος φίλτρου

πώς χρησιμοποιείται ο αποχυμωτής

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα κινητήρα ⑳.
- 2 Τοποθετήστε τη μονάδα αφαίρεσης πολτού στον κάδο του φίλτρου διασφαλίζοντας πώς οι γλωττίδες ταιριάζουν με τις υποδοχές στη βάση του κάδου ㉑.
- 3 Τοποθετήστε τον κάδο του φίλτρου ㉒.

4 Τοποθετήστε το καπάκι του εξαρτήματος επάνω στο μπολ και στρέψτε το έως ότου ασφαλίσει στη θέση του και ο σωλήνας τροφοδοσίας είναι επάνω από τη λαβή ㉓. Ο αποχυμωτής σας δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοιασφάλεια.

- 5 Κόψτε τα φρούτα ή τα λαχανικά σε κομμάτια ώστε να χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε με το εξάρτημα ώθησης ομοιόμορφα προς τα κάτω – μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε πλήρως την ποσότητα προτού προσθέστε επιπλέον υλικά.
- Αφού προσθέστε και το τελευταίο κομμάτι, αφήστε τον αποχυμωτή να λειτουργήσει για 30 δευτερόλεπτα ακόμα για να αντλήσετε όλο το χυμό από τον κύλινδρο του φίλτρου.

σημαντική πληροφορία

- Εάν ο αποχυμωτής αρχίσει να δονείται, σβήστε τον και αδειάστε τον πολτό από τον κύλινδρο. (Ο αποχυμωτής δονείται όταν ο πολτός είναι άνισα κατανεμμένος).
- Η μέγιστη ποσότητα που μπορεί να επεξεργαστεί η συσκευή είναι 800 g φρούτων ή λαχανικών (ανατρέξτε στον πίνακα με τις ταχύτητες).
- Ορισμένα πολύ σκληρά τρόφιμα ενδέχεται να μειώσουν την ταχύτητα του αποχυμωτή σας ή να προκαλέσουν διακοπή της λειτουργίας του. Εάν συμβεί αυτό, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποφράξτε το φίλτρο.
- Να σβήνετε τακτικά τη συσκευή και να καθαρίζετε τη μονάδα συλλογής πολτού κατά τη χρήση.

συμβουλές

- Πριν από την επεξεργασία, αφαιρείτε τα κουκούτσια και τα σπόρια (π.χ. πιπεριά, πεπόνι, δαμάσκηνο) και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δεν χρειάζεται να ξεφλουδίζεται ή να αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα μήλα ή τα αχλάδια.
- Χρησιμοποιείτε σκληρά, φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Για να μεγιστοποιήσετε την ποσότητα του εξαρτήματος χυμού, τοποθετήστε πολλά μικρά κομμάτια ταυτόχρονα στην ειδική υποδοχή και πιέστε αργά προς τα κάτω.
- Εσπεριδοειδή - Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε τη λευκή φλούδα, διαφορετικά ο χυμός μπορεί να είναι πικρός. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το λεμονοστείφτη.

φροντίδα και καθαρισμός

- Πάντα σβήνετε τη συσκευή και βγάζετε την από την πρίζα πριν το καθάρισμα.
- Προσέχετε όταν πιάνετε τις λεπίδες και τους δίσκους κοττής - είναι εξαιρετικά κοφτερά.
- Μερικά τρόφιμα μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Δεν θα επηρεάσει το πλαστικό ή τη γεύση του φαγητού σας. Το καθάρισμα με ένα πανί εμποτισμένο σε φυτικό λάδι βοηθάει στην αφαίρεση του χρώματος.
- Κεντρική μονάδα
- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού στο μηχανισμό ασφάλισης.
- Μη βιθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό.

- Να αποθηκεύετε το καλώδιο που περισσεύει στον ειδικό χώρο πίσω από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος ㉖.
- μπλέντερ**
- 1 Αδειάστε την κανάτα, ξεβιδώστε τη μονάδα κοπής στρέφοντάς την στη θέση «ξεκλείδωτη» ❻ για να απασφαλίσει. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδων πιέζοντάς την από κάτω προς τα πάνω.
- Πρέπει να προσέχετε όταν αφαιρείτε τη μονάδα λεπίδων από τη βάση.

2 Πλύνετε την κανάτα με το χέρι.

3 Αφαιρέστε και πλύνετε τον δακτύλιο σφραγίσματος.

4 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπουνί, έπειτα ξεβγάλτε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό.**

5 Αναποδογύριστε τη και αφήστε τη να στεγνώσει.

διπλό αναδευτήρι

- Αφαιρέστε τα χτυπητήρια από την κεφαλή τραβώντας τα απαλά προς τα έξω. Πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα.
- Σκουπίστε την κεφαλή με ένα υγρό πανί, και μετά στεγνώστε. **Μη βυθίζετε την κεφαλή στο νερό.**

μύλος αλέσματος

- Αφαιρέστε τη διάταξη λεπίδων από το δοχείο, στρέφοντάς τη αριστερόστροφα.
- Πλύνετε το δοχείο με το χέρι.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπουνί, έπειτα ξεβγάλτε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μην βυθίζετε τη μονάδα των λεπίδων σε νερό.**
- Τοποθετήστε την ανάποδα για να στεγνώσει.

εργαλείο για ανακάτεμα

- Απομακρύνετε το χτυπητήριο από την κεφαλή, πατώντας το κουμπί απασφάλισης ❸. Πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα.
- Σκουπίστε την κεφαλή με ένα υγρό πανί, και μετά στεγνώστε. **Μη βυθίζετε την κεφαλή στο νερό.**

κάδος φίλτρου

- Οι κοπτικές λεπίδες στη βάση του κάδου του φίλτρου είναι πολύ κοφτερές, προσέξτε κατά το χειρισμό και τον καθαρισμό του κάδου.

άλλα μέρη

- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Διαφορετικά, μπορείτε να τα πλύνετε στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων. Αποφύγετε την τοποθέτηση σκευών στο κάτω ράφι ακριβώς επάνω από το θερμαντικό στοιχείο. Συνιστάται ένα σύντομο πρόγραμμα σε χαμηλή θερμοκρασία (μέγιστη θερμοκρασία 50°C).

Στοιχείο	στοιχείο κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων
κυρίως μπολ, μίνι μπολ, καπτάκι, ωστήρας	✓
λεπίδες μαχαιριού, εργαλείο ζύμης	✓
αποσπώμενος άξονας κίνησης	✓
δίσκοι	✓
δίσκος μέγ. ποσότητας	✓
χτυπητήρια/αναδευτήρι εργαλείου για ανακάτεμα	✓
Μη βυθίζετε την κεφαλή στο νερό.	

κανάτα του μπλέντερ, καπτάκι, πώμα μεζούρα	✓
μονάδα λεπίδας και δακτύλιος σφραγίσματος για το μπλέντερ	✗
αποχυμωτής	✓
διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος	✗
δοχείο μύλου αλέσματος	✓
σπάτουλα	✓

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγών 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 αφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πληθωνών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιπρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων		
Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Ο επεξεργαστής δεν τίθεται σε λειτουργία.	<p>Δεν υπάρχει ρεύμα. Η ενδεικτική λυχνία ισχύος δεν άναψε. στη βασική μονάδα. Το μπωλ δεν τοποθετήθηκε σωστά.</p> <p>Το καπάκι του μπωλ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.</p>	<p>Ελέγχετε ότι ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα</p> <p>Ελέγχετε εάν το μπωλ τοποθετήθηκε σωστά και εάν η λαβή είναι προς τα δεξιά.</p> <p>Ελέγχετε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού τοποθετήθηκε σωστά στην περιοχή της λαβής.</p> <p>Το μίξερ δεν λειτουργεί εάν το μπωλ και το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένα.</p>
Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν θα λειτουργεί.	<p>Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν έχει ασφαλίσει σωστά.</p> <p>Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.</p>	<p>Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια.</p> <p>Ελέγχετε εάν η μονάδα λεπίδων έχει σφίξει εντελώς μέσα στο δοχείο του κόφτη μικρού μεγέθους/του μηχανήματος άλεσης.</p>
Το μπλέντερ δεν τίθεται σε λειτουργία	<p>Το μπλέντερ δεν ασφαλίστηκε σωστά.</p> <p>Το μπλέντερ δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.</p>	<p>Το μπλέντερ δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια.</p> <p>Ελέγχετε εάν η μονάδα κοπής έχει σφίξει εντελώς μέσα στην κανάτα/στο δοχείο.</p>
Ο επεξεργαστής σταματά ή χαμηλώνει ταχύτητα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	<p>Προστασία από την υπερφόρτωση ενεργή. Έχετε υπερβεί την ένδειξη υπερφόρτωσης ή ο επεξεργαστής υπερθερμάνθηκε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.</p>	<p>Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, αποσυνδέστε από το ρέυμα και αφήστε την να κρυώσει επί 15 λεπτά περίπου.</p> <p>Ανατρέξτε στον πίνακα ταχυτήτων για τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας.</p>
Το μπλέντερ παρουσιάζει διαρροή από τη βάση.	<p>Δεν υπάρχει δακτύλιος. Ο δακτύλιος δεν έχει προσαρμοστεί σωστά. Ο δακτύλιος έχει υποστεί φθορά.</p>	<p>Ελέγχετε ότι ο δακτύλιος έχει προσαρμοστεί σωστά του συτήματος των λεπίδων και δεν έχει υποστεί φθορά. Για να μάθετε πώς θα λάβετε τη σφραγίδα αντικατάστασης, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».</p>
Ο δακτύλιος στεγανοποίησης του μπλέντερ λείπει από τη μονάδα λεπίδας όταν αφαιρείται από τη συσκευασία.	<p>Ο δακτύλιος στεγανοποίησης συσκευάστηκε έχοντας ήδη τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδας.</p>	<p>Ξεβιδώστε την κανάτα και ελέγχετε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδας. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».</p>
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων	Συμβουλευτείτε τις πρακτικές συμβουλές στη σχετική ενότητα «Για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα». Ελέγχετε ότι τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Nože a rezacie kotúče sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne.
Nožové čepele držte pri manipulácii a pri čistení za držadlo pre prst umiestnené na vrchu, vždy mimo rezných hrán.
- Nedvihajte, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
- Pred vyliatím obsahu nádoby odoberte nože.
- Ruky a nástroje nestrakte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie pripojené na prívod elektrickej energie.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
 - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
 - pokial' zariadenie nepoužívate;
 - pred čistením.
- Nikdy nestrakte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- **Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba mixéra alebo aby bol založený kompaktný sekáč/mlynček.**
- Pred zložením veka zo založenej nádoby alebo mixéra či kompaktného sekáča/mlynčeka z pohonnej jednotky:
 - vypnite zariadenie;
 - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
 - dávajte pozor na to, aby ste nádobu mixéra alebo kompaktný sekáč/mlynček neodskrutkovali z nožovej zostavy.
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Nepoužívajte veko na ovládanie robota, vždy na to používajte ovládač zapnutia/vypnutia rýchlosťi.
- **Pokial' bude blokovací mechanizmus zariadenia vystavený nadmerným silám, potom sa pokazí a môže zapríčiniť poranenie.**
- **Ked' kuchynský robot nepoužívate, vždy ho odpojte z elektrickej siete.**
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať, alebo opraviť: viď „servise a starostlivosti“ o zákazníkov.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, šnúru, ani zástrčku.

- Nenechávajte prebytočnú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky, ani sa nesmie dotýkať horúcich predmetov.
- Neprekračujte maximálne pracovné parametre, stanovené v tabuľke odporúčaných rýchlosťí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhe, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie kuchynského robota/mixéra môže mať za následok poranenie.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré vyvoláva najväčšie zaťaženie. Iné príslušenstvo môže vyvolávať menší výkon. Doplňkové bezpečnostné pokyny pre jednotlivé doplnky nájdete v príslušnom odseku pod názvom „používané príslušenstvo“.

bezpečnosť súvisiaca s mixérom

- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a vyhnite sa dotyku s reznými hranami nožov pri ich čistení.
- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou sústavou.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- V záujme zachovania dlhej životnosti vášho mixéra ho nikdy nespúšťajte na dobu dlhšiu než 60 sekúnd.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zamrznuté ingrediencie, ktoré tvoria súvislú zamrznutú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do mixovacej nádoby.
- Nikdy nemixujte obsah väčší, než je maximálna kapacita – 1,5 litra.

bezpečnosť súvisiaca s kotúčmi na krájanie/strúhanie

- Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kým sa rezací kotúč úplne nezastaví.
- S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.
- Nádobu nepreplňujte – neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.

bezpečnosť týkajúca sa mini nádoby a nožov

- Nikdy neskladajte veko z nádoby, kým sa nožová jednotka úplne nezastaví.
- Nože sú veľmi ostré – vždy s nimi manipulujte opatrne.

bezpečnosť súvisiaca s kompaktným sekáčom/mlynčekom

- Nikdy neupevňujte nožovú jednotku na zariadenie bez príslušnej nádoby.
- Nikdy neodskrutkujte nádobu, kym je kompaktný sekáč/mlynček založený do zariadenia.
- Nedotýkajte sa ostrých hrán nožov. Nožovú jednotku držte mimo dosahu detí.
- Nikdy nevyťahujte kompaktný sekáč/mlynček zo zariadenia, kym sa nože úplne nezastavia.
- V záujme zachovania dlhej životnosti kompaktného sekáča/mlynčeka ho nikdy nespúšťajte na dlhšie než 60 sekúnd. Po dosiahnutí správnej konzistencie ho hned vypnite.
- Zariadenie nebude fungovať, ak kompaktný sekáč/mlynček nebude založený správne.
- V tomto kompaktnom sekáči/mlynčeku nespracovávajte koreň kurkumy, lebo ten je príliš tvrdý a mohol by poškodiť nože.

bezpečnosť súvisiaca s odšťavovačom

- Ak je filter poškodený, odšťavovač nepoužívajte.
- Používajte len dodaný posúvač. Nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty. Pred odblokovaním plniacej trubice odpojte zariadenie zo siete.
- Pred zložením veka z nádoby zariadenie vypnite a počkajte, kym sa filter nezastaví.
- Nikdy nepoužívajte doplnok, ak bude poškodený.

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 opatrnne, lebo rezné hrany sú veľmi ostré.** Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu počas výroby a transportu.
- 2 Poumývajte všetky diely – vid' odsek „ošetrovanie a čistenie“.

popis súčasti

kuchynský robot

- ① pohonná jednotka
- ② nádoba s pohonným hriadeľom
- ③ odpojiteľný pohonný hriadeľ
- ④ veko
- ⑤ plniaca trubica
- ⑥ posúvače
- ⑦ bezpečnostné uzávery
- ⑧ ovládač rýchlosťi a impulzného režimu
- ⑨ svetelná kontrolka zapnutia príedu
- ⑩ priestor na uloženie šnúry (vzadu)

mixér

- ⑪ plniaca zátka
- ⑫ veko
- ⑬ nádoba
- ⑭ tesniaci krúžok
- ⑮ nožová jednotka
- ⑯ základňa

A – štandardné doplnky

- ⑰ nožové listy
- ⑱ nástroj na prípravu cesta
- ⑲ kotúč pre maximálnu kapacitu
- ⑳ kotúč na krájanie/strúhanie (2 mm)

B – voliteľné doplnky

S týmto kuchynským robotom nemusia byť dodané všetky doplnky uvedené v zozname nižšie. Závisí to od jeho modelu. Viac informácií o tom aj o objednávaní ďalších doplnkov je k dispozícii v časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“.

- ㉑ dvojitý šľahač (ak je súčasťou dodávky)
- ㉒ kotúč na krájanie/strúhanie (4 mm) (ak je súčasťou dodávky)
- ㉓ kotúč na veľmi jemné strúhanie (ak je súčasťou dodávky)
- ㉔ kotúč na krájanie na francúzske hranolčeky (ak je súčasťou dodávky)
- ㉕ nástroj na vŕtiešovanie (ak je súčasťou dodávky)
- ㉖ mini nádoba a nože (ak je súčasťou dodávky)
- ㉗ mlynček (ak je súčasťou dodávky)
- ㉘ lis na citrusové plody (ak je súčasťou dodávky)
- ㉙ odšľavovač (ak je súčasťou dodávky)

používanie kuchynského robota

- 1 Založte nádobu na pohonnú jednotku. Rukoväť nádoby umiestnite smerom doprava a otáčajte ňou k prednej časti ①, kým sa nezaistí do potrebnnej pozície.
- 2 Založte požadovaný doplnok na pohonný hriadeľ nádoby. **Poznámka: Odpojiteľný pohonný hriadeľ ② treba zakladať pri používaní kotúčov, mini nádoby, šľahača, nástroja na vŕtiešovanie a lisu na citrusové plody.**
- Pred vkladaním ingrediencií najskôr na robot založte nádobu a požadovaný doplnok.
- 3 Založte veko tak, aby vrch pohonného hriadeľa/nástroja bol v jeho strede ③.
- **Robot nebude fungovať, ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do bezpečnostných uzáverov. Skontrolujte, či sa plniaca trubica a rukoväť nádoby nachádzajú na pravej strane.**
- 4 Zapojte do elektrickej siete. Rozsvieti sa kontrolka napájania. Vyberte jednu z týchto možností:
Ovládač rýchlosťi – ručne zvolte požadovanú rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlosťí).
Pulzná funkcia – pulzná funkcia (P) sa používa na krátke rýchle otáčky. Pulzná funkcia bude v chode, kým bude spínač držaný v tejto pozícii.
- 5 Na konci spracovávania pretočte ovládač rýchlosťi do pozície vypnutia „OFF“ (ovládač rýchlosťi by mal lícovať s kontrolkou napájania ④).
- **Pred zložením veka stroj vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.**
- dôležité upozornenie**
- Robot nie je vhodný na spracovanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.

používanie mixéra

- 1 Založte tesniaci krúžok ⑭ do nožovej jednotky ⑮ tak, aby bol správne umiestnený. **Pokiaľ by bolo tesnenie poškodené, alebo zle uložené, nastane presiaknutie mixovaného materiálu.**
- 2 Zavaknite nožovú jednotku ⑯ do základne ⑰.
- 3 Naskrutkujte nožovú zostavu na nádobu – príčom nožová zostava musí byť riadne dotiahnutá ⑲. Riadte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku základne:

 – pozícia odistenia

 – pozícia zaistenia

Mixér nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založený.

- 4 Vložte ingrediencie do nádoby.
- 5 Založte plniacu zátku do veka. Potom veko nasadte na nádobu a pootočte ním v smere hodinových ručičiek ⑳, aby ste ho zaistili.
- 6 Mixér založte na pohonnú jednotku a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek ⑳, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
- **Zariadenie nebude fungovať, ak je mixér nesprávne založený do bezpečnostného uzáveru.**
- 7 Vyberte rýchlosť (riadte sa tabuľkou odporúčaných rýchlosťí) alebo použite pulzný chod.

rady

- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštety a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ľahko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.
- Drvenie ľadu – pracujte s ovládačom impulzného režimu v krátkych impulzoch, kým sa ľad nerozdrví na požadovanú konzistenciu.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Zariadenie nemôže pracovať, kým mixér nie je riadne namontovaný.
- Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorm. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Nikdy nemixujte viac, než 1,5 litrov. Množstvo by malo byť ešte menšie pri mixovaní penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily.

tabuľka odporúčaných rýchlosťí

nástroj/doplnok	funkcia	odporúčaná rýchlosť	čas spracovania *	Maximálna kapacita
Nožové listy	Zmesi na múčne koláče	maximálna	15-20 s.	1,5 kg hmotnosť múky
	Vtieranie tuku do múky Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií	stredná - maximálna	10 s. 10-20 s.	340 g hmotnosť múky
	Sekanie rýb a chudého mäsa Paštety a teriny	maximálna	10-30 s.	600 g chudého hovädzieho mäsa (max.)
	Krájanie zeleniny	Pulse	5-10 s.	500 g
	Sekanie orechov	maximálna	30-60 s.	200 g
	Mixovanie mäkkého ovocia, vareného ovocia a zeleniny	maximálna	10-30 s.	1 kg
	Omáčky, dresingy a dipy	maximálna	max. 2 min.	800 g
	Studené polievky	Začnite s nižšou rýchlosťou a zvyšujte až na maximálnu rýchlosť	30-60 s.	1,5 litrov
Nožová jednotka s kotúcom pre maximálnu kapacitu	Mliečne kokteily/liate cesto		15-30 s.	1 litrov
Dvojitý šľahač	Vaječné bielka	maximálna	60-90 s.	6 (200 g)
	Vajcia a cukor na prípravu kysnutého cesta bez tuku	maximálna	4-5 min	3 (150 g)
	Krém	maximálna	30 s.	500 ml
	Šľahanie tuku s cukrom	maximálna	max. 2 min.	200 g tuku 200 g cukru
Nástroj na prípravu cesta	Kvasené zmesi	maximálna	60 s.	1 Kg celková hmotnosť
	Svetlá múka	maximálna	60 s.	600 g hmotnosť múky
	Celozrná múka	maximálna	60 s.	500 g hmotnosť múky
Nástroj na vmliešavanie	Šľahačka a ovocné pyré	minimálna - nízka	60 s.	300 g smotany, 300 g pyré
	Vaječné bielka do hustých zmesí	minimálna - nízka	60 s.	600 g celková hmotnosť
	Mandľové pečivo	minimálna - nízka	60 s.	500 g celková hmotnosť
Kotúče – krájanie/strúhanie	Tuhé druhy potravín, ako je mrkva, tvrdé syry	stredná - maximálna	–	Neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.
	Mäkké druhy potravín, ako sú uhorky, paradajky	minimálna – stredná	–	
Kotúč na veľmi jemné strúhanie	Syr parmezán, zemiaky na nemecké zemiakové knedlíky.	maximálna	–	
Kotúč na krájanie na francúzske hranolčeky	Na tenké zemiakové hranolčeky a ingredience na prípravu duseného mäsa so zeleninou a omáčkou (napr. uhorka, jablko a hruška)	maximálna	–	
Mixér	Studené tekutiny a nápoje	maximálna	15-30 s.	1,5 litrov
	Polievky z vývaru	maximálna	30 s.	1,2 litrov
	Polievky s mliekom	maximálna	30 s.	1 litrov
	RIZIKO OPARENIA: Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.			
Mini nádoba a nože	Mäso	maximálna	20 s. + pulzný chod	200 g chudého hovädzieho mäsa
	Sekanie byliniek	maximálna	30 s.	15 g
	Sekanie orechov	maximálna	30 s.	50 g
	Majonéza	maximálna	30 s.	2 vajcia 300 g olej
	Pyré	maximálna	30 s.	200 g
Lis na citrusové plody	Menšie plody, napríklad limetky a citróny Väčšie plody, napríklad pomaranče a grepys	minimálna - nízka	–	1 kg

tabuľka odporúčaných rýchlosťí

nástroj/doplňok	funkcia	odporúčaná rýchlosť	čas spracovania *	Maximálna kapacita
Odšľavovač	Odšľavovanie tvrdého ovocia a zeleniny t.j. jablk a mrkví	maximálna	–	800 g jablk 600 g mrkví
	Odšľavovanie mäkkého ovocia, t.j. hrozna a rajčín	maximálna	–	500g
Mlynček	Spracovávanie rôznych korenín Mletie kávových zŕn	maximálna maximálna	30 – 60 s. 30 s.	50 g
	Sekanie jadrových plodov	Pulse	10 s.	50 g
	Spracovávanie strúčkov cesnaku, čerstvých čili papričiek a koreňového zázvoru	Pulse	10 s.	30 g

* Hodnoty sú len orientačné a môžu sa lísiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.

používanie doplnkov

Pri používaní všetkých doplnkov si pozrite tabuľku odporúčaných rýchlosťí.

(17) nožové listy

Nožové listy sú najväčšestranejším doplnkom. Dĺžka spracovávania určuje dosiahnutú štruktúru zložiek. Na dosiahnutie hrubšej štruktúry používajte pulzný chod. Nožové listy používajte na prípravu cesta na koláče a sladké pečivo, na sekanie surového a vareného mäsa, zeleniny a orechov, na mixovanie nátierok, dipov a polievok a na drvenie chleba a sladkého pečiva na omrvinky.

rady

- Potraviny, ako sú mäso, chlieb a zelenina, najprv narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Sladké pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a potom za chodu zariadenia vkladať do plniacej trubice.
- Pri príprave cesta používajte tuk priamo z chladničky, pričom ho narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Dávajte si pozor na to, aby ste spracovanie potravín neprehnali.

(18) nástroj na prípravu cesta

Používajte na miešanie kvaseného cesta.

- Do nádoby vložte suché zložky a za chodu zariadenia do nej cez plniaci trubicu pridajte tekutinu. Zariadenie nechajte v chode, kým sa nevytvorí hladká elastická guľa z cesta, čo trvá približne 60 sekúnd.
- Opakované premiesenie cesta robte už len rukami. Opakované premiesenie cesta zariadením sa už neodporúča, lebo by mohlo znížiť stabilitu zariadenia.

(19) kotúč pre maximálnu kapacitu

Pri mixovaní tekutín v nádobe treba kotúč pre maximálnu kapacitu používať s nožovou jednotkou. To bráni vytiekaniu obsahu a zlepšuje výkon nožov pri sekani.

- 1 Založte nádobu na pohonnú jednotku.
- 2 Založte nožové listy.
- 3 Pridajte zložky, ktoré chcete spracovať.
- 4 Založte kotúč pre maximálnu kapacitu na hornú časť nožovej jednotky tak, aby dosadol na lem vnútri nádoby
10. **Na kotúč pre maximálnu kapacitu netlačte.**
- 5 Založte veko a zariadenie zapnite.

(21) dvojitý šľahač (ak je súčasťou dodávky)

Používajte na riedke zmesi, ako sú napríklad vaječné bielka, smotana, kondenzované mlieko, a na šľahanie vajec a cukru do piškót bez tuku.

používanie šľahača

- 1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Obidve metličky 7 pevne zasuňte do pohonnej hlavy.
- 3 Založte šľahač jeho opatrným otáčaním, až kým nezapadne na pohonný hriadeľ.
- 4 Do nádoby vložte zložky.
- 5 Založte veko tak, aby koniec hriadeľa bol v jeho strede.
- 6 Zapnite zariadenie.

dôležité upozornenie

- Tento šľahač nie je vhodný na prípravu zmesí na múčne koláče, lebo takéto zmesi sú príliš husté a šľahač by sa poškodil. Na prípravu takých zmesí používajte vždy nožovú jednotku.

rady

- Najlepšie výsledky dosiahnete vtedy, keď vajcia budú izbovej teplote.
- Pred šľahaním sa uistite, že nádoba a šľahacie metličky sú čisté a nie sú mastné.

šľahanie tuku s cukrom

- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak tuk necháte pred šľahaním zmäknúť v izbovej teplote (20 °C). **NEPOUŽÍVAJTE tuk vybratý priamo z chladničky, lebo by sa šľahač poškodil.**
- Hustejšie zložky, ako je napríklad múka alebo sušené ovocie, vmiešavajte ručne.
- Neprekračujte maximálnu kapacitu ani čas spracovania uvedené v tabuľke odporúčaných rýchlosťí.

krájacie/strúhacie kotúče

obostranné krájacie/strúhacie kotúče – 2mm ⑩, 4mm ⑪

Krájaciu stranu kotúča používajte na krájanie syra, mrkví, zemiakov, kapusty, uhoriek, cukety, cvikly a cibule. Strúhaciu stranu kotúča používajte na strúhanie syra, mrkví, zemiakov a potravín podobnej štruktúry.

kotúč na veľmi jemné strúhanie ⑫ (ak je súčasťou dodávky)

Strúha sýr Parmezán, ale aj zemiaky na nemecké zemiakové knedličky.

kotúč na krájanie na francúzske hranolčeky ⑬ (ak je súčasťou dodávky)

Na tenké zemiakové hranolčeky a ingrediencie na prípravu duseného mäsa so zeleninou a omáčkou (napr. uhorka, jablko a hruška)

bezpečnosť

- Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kym sa rezací kotúč úplne nezastaví.
- S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.
- Nádobu neprepriňujte – neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.

používanie rezacích kotúčov

- 1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Kotúč držte za jeho stredové držadlo a založte ho na pohonný hriadeľ príslušnou stranou nahor ⑭.
- 3 Založte veko.
- 4 Vložte zložky do plniacej trubice. Vyberte si plniacu trubicu, ktorú chcete použiť. Posúvač obsahuje menšiu plniacu trubicu na spracovávanie jednotlivých položiek alebo tenkých zložiek. Ak chcete použiť malú plniacu trubicu, tak najprv vložte veľký posúvač do plniacej trubice. Ak chcete použiť veľkú plniacu trubicu, použite obidva posúvače naraz.
- 5 Zariadenie zapnite a zložky tlačte posúvačom rovnomerne nadol – **nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty.**

rady

- Používajte čerstvé potraviny.
- Nerežte potraviny na príliš malé kúsky. Vyplňte úplne šírku plniacej trubice. To zabráni potravinám v tom, aby sa počas spracovávania kŕzali po stranach. Eventuálne použite malú plniacu trubicu.
- Pri používaní kotúča na krájanie na francúzske hranolčeky vkladajte zložky horizontálne.
- Pri krájaní alebo strúhaní: potraviny vkladané zvisle ⑮ budú nakrájané/nastrúhané na kratšie kúsky než potraviny vkladané horizontálne ⑯.
- Na kotúči alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín.

㉕ nástroj na vmiešavanie (ak je súčasťou dodávky)

Nástroj na vmiešavanie používajte na vmiešavanie ľahkých alebo riedkych zložiek do hustejších zmesí pri príprave snehových pusinek, šlahanej peny, ovocnej peny a podobne.

- 1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Lopatku ⑭ pevne zatlačte do pohonnej hlavy.
- 3 Nástroj na vmiešavanie založte opatrným otáčaním, kým nezapadne na pohonný hriadeľ.
- 4 Pridajte zložky.
- 5 Založte veko – koniec hriadeľa musí byť umiestnený v strede veka.

6 Zvoľte minimálnu - strednú rýchlosť.

vyberanie metličky

Vyberte metličku z pohonnej hlavy stlačením uvoľňovacieho tlačidla ⑮.

rady

- Nepoužívajte vysokú rýchlosť, lebo pre optimálny výkon pri vmiešavaní je potrebná nízka rýchlosť.
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak vaječné bielka alebo smotanu nevyšľaháte na príliš husto – ak bude vyšľahaná zmes príliš hustá, nástroj na vmiešavanie nepremieša zložky správne.
- Nemiešajte zmes dlhšie, než je uvedené v tabuľke odporúčaných rýchlosťí, lebo by sa uvoľnil vzduch a zmes by sa príliš zriedila.
- Nevmiešané zvyšky zložiek nalepené na lopatkách alebo na stenách nádoby treba opatne vmiešať do zmesi špachtľou.

㉖ mini nádoba a nože (ak je súčasťou dodávky)

Používajte ju na sekanie byliniek a spracovávanie malých množstiev zložiek, ako sú napríklad mäso, cibuľa, orechy, majonéza, zelenina, pyré, omáčky a detské príkrmky.

⑭ mini nožová jednotka

⑮ mini nádoba

používanie mini nádoby s nožmi

- 1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Založte mini nádobu na odpojiteľný pohonný hriadeľ tak, aby výrezy v nej lícovali s výčnelkami ⑯ na hlavnej nádobe.

Poznámka: Ak mini nádoba nie je založená správne, nie je možné založiť veko hlavnej nádoby.

- 3 Na pohonný hriadeľ založte nožové listy ⑰.

4 Pridajte zložky, ktoré chcete spracovať.

- 5 Založte veko a zariadenie zapnite.

bezpečnosť

- Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kym sa nožové listy úplne nezastavia.
- Nožové listy sú veľmi ostré – vždy s nimi manipulujte opatrne.

dôležité upozornenia

- Nespracovávajte v nej koreniny – mohli by poškodiť plastové súčasti.
 - Nespracovávajte v nej tvrdé zložky, ako sú kávové zrná, kocky ľadu alebo čokoláda – mohli by poškodiť nože.
- rady**
- Bylinky sa najlepšie sekajú, keď sú čisté a suché.
 - Keď budete mixovať varené zložky pri príprave jedla pre deti, vždy pridajte trochu tekutiny.
 - Potraviny, ako sú mäso, chlieb, zelenina, pred spracovaním najskôr narežte na kocky približnej veľkosti 1 – 2 cm.
 - Pri príprave majonézy prilievajte olej cez plniaci trubicu.

㉗ mlynček (ak je súčasťou dodávky)

Používa sa na spracovávanie suchých zložiek, ako sú napríklad jadrové plody a kávové zrná, a okrem toho je vhodný aj na spracovávanie rôznych korenín, ako sú napríklad tieto:
semená čierneho korenia, kardamónu, rasce, koriandra a fenikla, čerstvý koreňový zázvor, strúšky cesnaku a čerstvé čili papričky.

- ④ nádoba mlynčeka
- ⑤ nožová zostava mlynčeka

používanie mlynčeka

- 1 Vložte zložky do nožovej zostavy ⑤.
- 2 Založte nádobu mlynčeka ④ a otáčajte řou v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície ⑯.
- 3 Mlynček založte na pohonnú jednotku a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície ⑰.
- 4 Vyberte rýchlosť alebo použite pulzný chod (P).

bezpečnosť

- Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do zariadenia bez toho, aby na ňom bola založená nádoba.
- Nikdy neodskrutkujte nádobu, kým je mlynček založený na zariadení.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov – nožovú jednotku držte mimo dosahu detí.
- Mlynček nikdy neskladajte zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- Mlynček nikdy nepúšťajte na dlhšie než 60 sekúnd bez zastavenia, aby ste neznižovali jeho životnosť. Po dosiahnutí správnej konzistencie obsahu ho hned vypnite.
- Ak mlynček nebude založený správne, zariadenie nebude fungovať.
- V tomto mlynčeku nespracovávajte koreň kurkumy, lebo ten je príliš tvrdý a mohol by poškodiť nože.

rady

- Pre optimálny výkon tohto mlynčeka pri spracovávaní korenín odporúčame naraz spracovať maximálne 50 g.
- Celé koreniny udržujú svoju chut' 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 oprážte.
- Zázvor nakrájajte pred jeho spracovávaním na malé kúsky.

- Na dosahovanie najlepsích výsledkov pri sekani byliniek odporúčame používať doplnkovú mini nádobu.

㉘ lis na citrusové plody (ak je súčasťou dodávky)

Používajte ho na vytláčanie šťavy z citrusových plodov (ako sú napríklad pomaranče, citróny, limety a grepky).

- ⓐ výtláčný kužel'
- ⓑ sitko

používanie lisu na citrusové plody

- 1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Do nádoby založte sitko – pričom rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej pozície priamo nad rukoväťou nádoby ⑯.
- 3 Výtláčný kužel umiestnite na pohonný hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu ⑯.
- 4 Narežte ovocie na polovice. Zariadenie zapnite a ovocie pritláčajte na výtláčný kužel'.
- **Ak sitko nebude riadne zaistené v potrebnej pozícii, lis na citrusové plody nebude fungovať.**
- Ak budete chcieť dosiahnuť najlepšie výsledky odšťavovania, ovocie určené na odšťavovanie držte a odšťavujte v izbovej teplote a pred odšťavením ho rukou pogúľajte po stole.
- Pri odšťavovaní ovocia ním hýbte zo strany na stranu, lebo to pomáha vytláčať z neho šťavu.
- Pri odšťavovaní väčšieho množstva ovocia sitko pravidelne vyprázdňujte, aby sa neupchávalo dužinou a jadierkami.

㉙ kovový odšťavovač (ak je súčasťou dodávky)

Používajte ho na odšťavovanie tvrdého ovocia a zeleniny.

bezpečnosť

- **Ak je filter poškodený, odšťavovač nepoužívajte.**
- Používajte len dodaný posúvač. Nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty. Pred odblokovaním plniacej trubice odpojte zariadenie zo siete.
- Pred zložením veka z nádoby zariadenie vypnite a počkajte, kým sa filter nezastaví.
- Nikdy nepoužívajte doplnok, ak bude poškodený.

- ⓐ posúvač
- ⓑ veko
- ⓒ odstraňovač dužiny
- ⓓ filtračný bubon

používanie odšťavovača

- 1 Založte nádobu na pohonnú jednotku ⑳.
- 2 Odstraňovač dužiny vložte do filtračného bubna tak, aby jeho výstupky zapadli do otvorov v spodnej časti bubna ㉑.
- 3 Založte filtračný bubon ㉒.

4 Založte veko tohto doplnku na nádobu a otáčajte ním, kým sa nezaistí do potrebej pozície a kým plniaca trubica nebude sedieť nad rukoväťou ⑧. **Ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do bezpečnostného uzáveru, odšľavovač nebude fungovať.**

5 Potraviny narežte tak, aby sa zmestili do plniacej trubice. Zariadenie zapnite a potraviny tlačte posúvačom rovnomerne nadol – **nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty.** Pridané potraviny dôkladne spracujte a až potom pridávajte ďalšie.

- Po pridaní posledného kúsku nechajte odšľavovač v chode ďalších 30 sekúnd, aby vyšla všetka šťava z filtračného bubna.

dôležité upozornenia

- Ak odšľavovač začne vibrovať, vypnite ho a odstráňte dužinu z bubna. (Ak dužina nie je rozložená rovnomerne, odšľavovač začína vibrovať.)
- Naraz je možné spracovať maximálne 800 g ovocia alebo zeleniny (porzi tabuľku rýchlosťí).
- Niektoré veľmi tvrdé potraviny môžu tento odšľavovač spomalíť alebo ho môžu zastaviť. Ak sa to stane, vypnite ho a odblokujte filter.
- Odšľavovač počas jeho používania pravidelne vypínajte a vyprázdnjujte zberné nádobu na dužinu.

rady

- Pred spracovaním potravín z nich odstráňte kôstky a jadierka (napríklad z papriky, melóna alebo zo sliviek) a tvrdú šupu (napríklad z melóna alebo ananásu). V prípade jabĺk a hrušiek sa to robiť nemusí.
- Používajte čerstvé nezmäknuté ovocie a zeleninu.
- Pre maximalizáciu extrakcie odšľavovača do plniacej trubice vkladajte naraz len malé množstvá a pomaly zatláčajte.
- Citrusové plody – olúpte ich a odstráňte aj bielu dreň, lebo inak by šťava bola horká. Najlepšie výsledky pri odšľavovaní citrusových plodov dosiahnete použitím lisu na citrusové plody.

ošetrovanie a čistenie

- Stroj pred čistením vždy vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- **S rezacími nožmi a kotúčmi manipulujte opatrne, pretože sú extrémne ostré.**
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvní chuť potravín. Odfarbené miesta pretriete handičkou, namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.

pohonná jednotka

- Poutierajte vlhcou utierkou a vysušte. Postarajte sa o to, aby priestor blokovacieho zariadenia (zámk) bol čistý a bez zvyškov potravín.
- Pohonnú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky ⑥.

mixér

- 1 Vyprázdnite mixovaciu nádobu a vyberte z nej nožovú jednotku jej pootočením do pozície odistenia ⑥. Potom vyberte nožovú jednotku jej vytláčaním zospodu.
- Pri vyberaní nožovej jednotky zo základne postupujte veľmi opatrne.

2 Nádobu používajte ručne.

3 Vyberte tesnenie a umyte ho.

4 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykefujte ich v mydlovej vode, potom ich opláchnite tečúcou vodou. **Nožovú jednotku neponárajte do vody.**

5 Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

dvojitý šľahač

- Metličky opatrné vytiahnite z pohonnej hlavy. Umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom.
- Poutierajte pohonnú hlavu vlhcou utierkou a vysušte. **Pohonnú hlavu neponárajte do vody.**

mlynček

- Vyberte nožovú zostavu z nádoby jej otáčaním v protismere hodinových ručičiek.
- Ručne umyte nádobu.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov – očistite ich kefkou a horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a potom ich dôkladne opláchnite pod tečúcou vodou. **Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
- Obráťte naopak a nechajte vyschnúť.

nástroj na vŕtiešavanie

- Vyberte metličku z pohonnej hlavy stlačením uvoľňovacieho tlačidla ⑨. Umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom.
- Poutierajte pohonnú hlavu vlhcou utierkou a vysušte. **Pohonnú hlavu neponárajte do vody.**

filtráčny buben

- Rezné čepele na základni filtročného bubna sú veľmi ostré, takže pri jeho čistení alebo pri manipulácii s ním postupujte veľmi opatne.

všetky ostatné diely

- Rukami ich používajte a vysušte.
- Nádoby je bezpečné umývať aj v umývačke riadu na hornom rošte. Časti robota na umývanie neukladajte na spodný rošt priamo nad vyhrievací element. Odporúča sa krátky program pri nízkej teplote (maximálne 50°C).

časť robota	časti robota vhodné na umývanie v umývačke
hlavná nádoba, mini nádoba, veko, posúvač	✓
nožové listy, nástroj na prípravu cesta	✓
odpojiteľný pohonný hriadeľ	✓
kotúče	✓
kotúč pre maximálnu kapacitu	✓
metličky šľahača/lopatka nástroja na vŕtiešavanie	✓
Pohonnú hlavu neponárajte do vody.	
mixovacia nádoba, veko, plniaca zátka	✓
nožová jednotka a tesnenie pre mixér	✗
odšľavovača	✓
nožová zostava mlynčeka	✗
nádoba mlynčeka	✓
špachtľa	✓

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu. Oddelenou likvidáciu domáčich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomienutie nutnosti oddelenej likvidácie domáčich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

riešenie problémov		
Problém	Príčina	Riešenie
Kuchynský robot nepracuje.	<p>Robot nedostáva elektrickú energiu.</p> <p>Nie je prívod elektriny do robota, kontrolka nesvetí.</p> <p>Nádoba nie je správne upevnená na pohonnú jednotku.</p> <p>Veko nádoby nie je správne zaistené.</p>	<p>Skontrolujte, či je robot napojený na prívod elektrickej energie.</p> <p>Skontrolujte, či nádoba je správne zaistená a či je rukovať oproti pravej strane.</p> <p>Skontrolujte, či je blokovanie nádoby umiestnené správne do oblasti rukoväti.</p> <p>Robot nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založená nádoba a veko.</p>
Kompaktný sekáč/mlynček nebude fungovať.	<p>Kompaktný sekáč/mlynček nie je správne zaistený v potrebnej pozícii.</p> <p>Kompaktný sekáč/mlynček nie je správne zmontovaný.</p>	<p>Kompaktný sekáč/mlynček nebude fungovať, ak nebude správne založený do bezpečnostného uzáveru.</p> <p>Skontrolujte, či je nožová jednotka dobre pritiahnutá na nádobu kompaktného sekáča/mlynčeka.</p>
Mixér nefunguje.	<p>Mixér nie je správne zaistený.</p> <p>Mixér nie je správne zmontovaný.</p>	<p>Mixér nebude fungovať, ak nie je správne založený a zaistený v potrebnej pozícii.</p> <p>Skontrolujte, či je nožová jednotka dobre priskrutkovaná na mixovaciu nádobi.</p>
Robot sa počas spracovávania zastavuje alebo spomaľuje.	<p>Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu.</p> <p>Prístroj sa počas chodu preťažil alebo prehrial.</p> <p>Prekročená maximálna kapacita.</p>	<p>Prístroj vypnite, odpojte z elektrickej siete a nechajte ho približne 15 minút tak, aby sa ochladil.</p> <p>Maximálne kapacity spracovania sú uvedené v tabuľke rýchlosť.</p>
Mixér preteká zo základne nožovej zostavy.	<p>Chýba tesnenie.</p> <p>Tesnenie nie je správne založené.</p> <p>Tesnenie je poškodené.</p>	<p>Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené.</p> <p>Pokiaľ si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite sa do odseku „servis a starostlivosť o zákazníkov“.</p>
Po vybalení chýba tesnenie pre nožovú jednotku mixéra.	Tesnenie je pri dodávke založené na nožovej jednotke.	<p>Odskrutkujte nádobu a skontrolujte, či je tesnenie založené na nožovej jednotke.</p> <p>Pokiaľ si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite sa do odseku „servis a starostlivosť o zákazníkov“.</p>
Malý výkon nástrojov alebo doplnkov.	Pozrite sa na pokyny odstavca „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.
- Леза та диски - дуже гострі, тому будьте обережні. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- Не піднімайте та не переносять прилад, тримаючи його за ручку – це може пошкодити ручку та спричинити травму.
- Завжди знімайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Тримайте руки та приладдя на відстані від чаші під час підключення до мережі.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання: -
 - перед установкою або зніманням деталей;
 - якщо прилад не використовується;
 - перед чищенням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь подавальну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач/i, що додається (ються).
- **Не встановлюйте ножовий бок на блок електродвигуна перед тим, як встановити чашу або компактну насадку для нарізки/натирання**
- Перед тим, як зняти кришку з чаші, блендера або компактної насадки для нарізки/натирання з блоку електродвигуна:-
 - вимкніть прилад;
 - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
 - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу блендера або компактну насадку для нарізки/натирання із ножового блоку.
- **РИЗИК ОПІКІВ:** Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути.).
- **Надмірна дія на механізм блокування може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- **Завжди вимикайте кухонний комбайн від мережі, коли він не використовується.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.

- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Технічне обслуговування».
- Не допускайте попадання води на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм грatisя із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищезгаданим особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неналежне використання комбайна/блендеру може спричинити травму.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії. Інші заходи безпеки щодо кожної насадки вказані у відповідному розділі «використання насадок».

заходи безпеки при використанні блендера

- **РИЗИК ОПІКІВ:** Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.
- Будьте обережні із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.
- Експлуатація міксера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Щоб подовжити термін дії блендеру, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд.

- Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.
 - Ніколи не змішувайте більше ніж максимальну кількість - 1,5 л.
- заходи безпеки при використанні дисків для нарізки/натирання**
- Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю .
 - Різальні диски дуже гострі, тому будьте обережні.
 - Не переповнюйте чашу — Не перевищуйте максимальних показників на чаші.

Безпека міні-чаші та ножу

- Не знімайте кришку, доки ножовий блок не зупиниться повністю.
- Будьте обережні, оскільки леза дуже гострі.

заходи безпеки при використанні компактної насадки для нарізки/натирання

- Не встановлюйте ножовий блок на прилад без чаші.
- Не знімайте скляну чашу, коли компактна насадка для нарізки/натирання встановлена на прилад.
- Не торкайтесь гострих лез. Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Не знімайте компактну насадку для нарізки/натирання, доки леза не зупинилися повністю.
- Щоб подовжити термін дії компактної насадки для нарізки/натирання, час її безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд. Вимкніть прилад, як тільки суміш досягне потрібної консистенції.
- Прилад не працюватиме, якщо компактну насадку для нарізки/натирання встановлено невірно.
- Не подрібнююте у компактній насадці для нарізки/натирання імбирний корінь, оскільки він надто твердий і може пошкодити леза.

заходи безпеки при використанні сокоробки

- Не користуйтесь соковижималкою, якщо фільтр пошкоджений.
- Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці до напрямної трубки. Перед розблокуванням напрямної трубки, відключіть прилад від мережі.
- Перед зніманням кришки вимкніть прилад та дочекайтесь повної зупинки фільтру.
- Не використовуйте пошкоджену насадку.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтесь, 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 контактиують з їжею.

Перед першим використанням

- 1 Зніміть пластикові захисні покриття із леза. **Будьте обережні, воно дуже гостре.** Не зберігайте це покриття, оскільки воно призначено тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
- 2 Вимийте всі деталі, див. розділ «Догляд та чищення».

ПОКАЖЧИК

КОМБАЙН

- ① блок електродвигуна
- ② Чаша з привідним валом
- ③ зйомний привідний вал
- ④ кришка
- ⑤ направмна трубка
- ⑥ штовхачі
- ⑦ захисне блокування
- ⑧ регулятор швидкості/імпульсний режим
- ⑨ світловий індикатор живлення
- ⑩ відсік для зберігання шнуру (позаду)

блендер

- ⑪ ковпачок заливального отвору
- ⑫ кришка
- ⑬ чаша
- ⑭ ущільнювальне кільце
- ⑮ ножовий блок
- ⑯ основа

A – стандартні насадки

- ⑰ ніж
- ⑱ насадка для вимішування тіста
- ⑲ диск макс. ємкості
- ⑳ диски для нарізки/шаткування- 2 мм

В - додаткові насадки

Не всі насадки, перелічені нижче, входять до комплекту кухонного комбайну вашої моделі. Комплектація залежить від моделі. За додатковою інформацією або щоб замовити додаткові насадки, зверніться до розділу «обслуговування та сервіс».

- ㉑ подвійний вінчик (якщо входить до комплекту)
- ㉒ диски для нарізки/шаткування- 4 мм (якщо входить до комплекту)
- ㉓ диск для екстратонкого шаткування (якщо входить до комплекту)
- ㉔ Диски для виготовлення картоплі фрі (якщо входить до комплекту)
- ㉕ насадка для перемішування (якщо входить до комплекту)
- ㉖ міні-чаша та ніж (якщо входить до комплекту)
- ㉗ насадка-подрібнювач для помелу (якщо входить до комплекту)
- ㉘ соковижималка для цитрусових (якщо входить до комплекту)
- ㉙ сокоробка (якщо входить до комплекту)

Як користуватися кухонним комбайном

- 1 Установіть чашу на блок електродвигуна. Поверніть чашу праворуч, а після цього поверніть вперед ① для фіксації.
- 2 Встановіть насадку на вал чаши.
Примітка: має бути встановлений знімний привідний вал ② при використанні дисків, міні-чаші, вінчока, насадки для перемішування та соковижималки для цитрусових.
- Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.
- 3 Встановіть кришку так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки ③.
- **Комбайн не буде працювати якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Напрямна трубка та ручка чаши повинні бути розміщені справа.**
- 4 Підключіть прилад до мережі електропостачання. Спалахне світловий індикатор включення живлення. Виберіть один з наступних параметрів: - Регулятор швидкості. Оберіть потрібну швидкість вручну (Дивись таблицю рекомендованих швидкостей). Імпульсний режим. Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.
- 5 Наприкінці обробки поверніть регулятор швидкості в положення "OFF" (Вирівняйте регулятор швидкості з індикатором живлення ⑨).
- **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку.**
- Увага!**
- Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помелу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.

ЯК КОРИСТУВАТИСЬ БЛЕНДЕРОМ

1 Установіть ущільнювальне кільце ⑭ на ножовий блок ⑯ так, щоб воно правильно стало на своє місце. Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.

2 Закріпіть ножовий блок ⑯ у нижній частині корпусу ⑮.

3 Встановіть ножовий блок до чаши, переконавшись в тому, що він надійно затягнутий ④. Дивіться малюнки на звороті ножового блоку:

– розблокована позиція

– заблокована позиція

Якщо блендер було зібрано неправильно, він не працюватиме.

4 Покладіть інгредієнти до чаши.

5 Установіть ковпачок залиvalного отвору на кришку, встановіть кришку на чашу та поверніть проти годинникової стрілки ⑤, щоби зафіксувати.

6 Установіть блендер на блок електродвигуна та поверніть за годинниковою стрілкою, щоби зафіксувати його на місці ⑥.

● Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.

7 Оберіть потрібну швидкість (дивісь таблицю рекомендованих швидкостей) або скористайтеся імпульсним режимом.

Корисні поради

● Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до блендера, за винятком олії. Витягніть ковпачок залиvalного отвору. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію крізь отвір у кришці.

● Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаши. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.

● Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію

● Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.

● Якщо блендер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.

● Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок залиvalного отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаши. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно випорожнюйте чашу.

● Не використовуйте блендер як ємність для зберігання. Він має залишатися порожнім до та після використання.

● Ніколи не перемішуйте більш, ніж 1,5 літрів рідини; під час змішування холодних сумішей, наприклад, молочних коктейлів, рідини повинно бути ще менше.

таблиця рекомендованих швидкостей

інструмент/насадка	призначення	Рекомендована швидкість	час обробки *	максимальне завантаження
Ніж	Універсальні суміші для тортів	Макс.	15-20 сек	1,5 кг вага борошна
	Кондитерські вироби – розтирання жиру із борошном	Серед. - Макс.	10 сек	340 г вага борошна
	Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання		10-20 сек	
	Шаткування риби та пісного м'яса	Макс.	10-30 сек	600 г макс пісне м'ясо
	Паштети			
	Шаткування овочів	Pulse	5-10 сек	500 г
	Подрібнення горіхів	Макс.	30-60 сек	200 г
	Приготування пюре із м'яких або приготовлених фруктів	Макс.	10-30 сек	1 кг
Ніж із кришкою диск макс. ємкості	Соуси, заправки, підливки	Макс.	Макс. 2 хв	800 г
	Холодні супи	Починайте із низької швидкості, а потім збільшуйте її до максимуму	30-60 сек	1,5 літрів
Подвійний вінчик	Яєчні білки	Макс.	60-90 сек	6 (200 г)
	Яйця та цукор для прісних бісквітів	Макс.	4-5 хв	3 (150 г)
	Вершки	Макс.	30 сек	500 мл
	Збивання жиру з цукром	Макс.	Макс. 2 хв	200 г жир 200 г цукор
Nástroj na prípravu cesta	Kvasené zmesi	Макс.	60 сек	1 кг загальна вага
	Борошно для білого хліба	Макс.	60 сек	600 г вага борошна
	Борошно із цільного зерна для приготування хліба	Макс.	60 сек	500 г вага борошна
Насадка для перемішування	Збивання вершків та фруктових пюре	Мін. - Низк.	60 сек	300 г вершки, 300 г пюре
	Яєчні білки у плотну суміш	Мін. - Низк.	60 сек	600 г загальна вага
	Тістечка Макаруни	Мін. - Низк.	60 сек	500 г загальна вага
Диски – нарізка/ натирання	Тверді продукти – морква, твердий сир	Серед. - Макс.	–	Не перевищуйте зазначені максимальні показники завантаження чаши.
	більш м'які продукти – огірки, томати	Мін. - Серед.	–	
Екстратонке шаткування	Сир "Пармезан, картопляні галушки по-німецьки.	Макс.	–	
Диски для виготовлення картоплі фрі	Використовується для нарізання картоплі тонкою соломкою для приготування картоплі фрі та нарізання інгредієнтів для запіканок та соусів (наприклад, огірків, яблук та груш)	Макс.	–	
Блендер	Холодні рідини та напої	Макс.	15-30 сек	1,5 літрів
	Супові напівфабрикати	Макс.	30 сек	1,2 літрів
	Молочні супи	Макс.	30 сек	1 літрів
	РИЗИК ОПІКІВ: Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.			
Міні-чаша та ніж	М'ясо	Макс.	20 сек. + імпульсний	200 г пісне м'ясо
	Шаткування зелені	Макс.	30 сек	15 г
	Подрібнення горіхів	Макс.	30 сек	50 г
	Майонез	Макс.	30 сек	2 яйця 300 г масла
	Пюре	Макс.	30 сек	200 г
Соковижималка для цитрусових	Продукти маленького розміру, наприклад, лайми та лимони Фрукти великого розміру, наприклад, помаранчі та грейпфрути	Мін. - Низк.	–	1 кг
Сокоробка	Використовується для обробки твердих фруктів та овочів, наприклад, яблук та моркви	Макс.	–	800 г яблук 600 гморква
	Використовується для обробки м'яких фруктів та овочів, наприклад, винограду та томатів	Макс.	–	500 г

Таблиця рекомендованих швидкостей

інструмент/насадка	призначення	Рекомендована швидкість	час обробки *	максимальне завантаження
Насадка-подрібнювач для помелу	Обробка різних спецій Помел кавових зерен	Макс. Макс.	30-60 сек 30 сек	50 г
	Подрібнення горіхів	Pulse	10 сек	50 г
	Обробка зубочику годинника, свіжих чилі та коренів імбир	Pulse	10 сек	30 г

* Час вказано лише для прикладу — він може змінюватись відповідно до рецептута та інгредієнтів.

Використання насадок

Дивись таблицю рекомендованих швидкостей для кожної насадки.

⑯ НІЖ

Ніж – найбільш універсальна з усіх насадок. Тривалість обробки визначає кінцеву структуру.

Для отримання грубої текстури використовуйте імпульсивний режим.

Використовуйте ніж для приготування пирогів та тіста, рубки сирого і приготовленого м'яса, нарізки овочів, горіхів, паштетів, підливок, супів-пюре та крамблов із бісквіту і хлібу.

корисні поради

- Наріжте м'ясо, хліб, овочі та подібні інгредієнти кубиками по 2 см перед обробкою.
- Печиво слід покришити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
- Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.

⑰ насадка для вимішування тіста

Використовується для дріжджового тіста

- Розтошуйте сухі інгредієнти у чашці та додавайте рідину у процесі роботи приладу по трубці. Продовжуйте до тих пір поки не утвориться гладкий пружний ком тіста, що як правило займає 60 секунд.
- Повторно замішувати слід тільки руками. Не рекомендується виповнювати повторне замішування у чашці, так як це може привести до нестійкої роботі комбайну.

⑱ ДИСК МАКС. ЄМКОСТІ

Для вимішування рідин, використовуйте насадку для перемішування на максимальній швидкості разом із ножовим блоком. Він запобігає протіканню та покращує роботу ножового блоку.

- 1 Установіть чашу на блок електродвигуна.
- 2 Установіть ніж.
- 3 Добавте потрібні інгредієнти.
- 4 Установіть диск зверху леза так, щоб він увійшов до пазів ⑩. **На натискайте на диск.**
- 5 Установіть кришку чашки та увімкніть прилад.

㉑ ПОДВІЙНИЙ ВІНЧОК (якщо входить до комплекту)

Призначений лише для негустих сумішей, наприклад, яєчних білків, вершків, згущеного молока, для збивання яєць і цукру для знежирених бісквітів.

Використання збивалки

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Установіть кожний віничок ⑦ до головку привідного валу та зафіксуйте.
- 3 Встановіть збивалку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на приводний вал.
- 4 Покладіть потрібні інгредієнти.
- 5 Встановіть кришку, слідкуючи за тим, щоб торець вала опинився по центру кришки.
- 6 Включіть комбайн.

Увага!

- Не використовуйте віничок для універсальних сумішей для пирогів, оскільки це може пошкодити насадку. Використовуйте ніж для замішування тіста.

Корисні поради

- Для отримання найкращого результату використовуйте яйця, що зберігалися за кімнатної температури.
- Перед збиванням переконайтесь, що чаша і віничок чисті і не мають залишків жиру.

Збивання жиру з цукром

- Для досягнення кращих результатів жир має нагрітись до кімнатної температури (20°C) перед збиванням. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ жир щойно з холодильнику, оскільки це може пошкодити віничок.**
- Важкі інгредієнти, такі як борошно та сухофрукти, слід умішувати вручну.
- Не перевищуйте максимальних показників часу, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.

Диски для нарізки/натирання

Двосторонні диски для нарізки/натирання – 2mm ②, 4mm ③

Використовуйте сторону тертки для натирання сиру, моркви, картоплі та подібних продуктів.

Використовуйте сторону нарізки для сиру, моркви, картоплі, капусти, огірків, кабачків, буряку та лука.

диск для екстратонкого шatkування ④ (якщо входить до комплекту)

Служить для натирання пармезану та картоплі для кнедликів.

диски для виготовлення картоплі фрі ⑤ (якщо входить до комплекту)

Використовується для нарізання картоплі тонкою соломкою для приготування картоплі фрі та нарізання інгредієнтів для запіканок та соусів (наприклад, огірків, яблук та груш).

Заходи безпеки

- Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю .
- Різальні диски дуже гострі, тому будьте обережні.
- Не переповнюйте чашу — Не перевищуйте максимальних показників на чаши.

Як користуватися дисками.

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Тримаючи держак в центрі, установіть диск на приводний вал відповідною стороною до верху ⑩.
- 3 Установіть кришку.
- 4 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки. Виберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку меншого діаметру для окремих шматків або тонких інгредієнтів. Для того щоб скористатися трубкою меншого діаметру, вставте штовхач у трубку більшого діаметру. Для того щоб скористатися трубкою більшого діаметру, використайте два штовхача разом.
- 5 Увімкніть пристрій та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача — **ніколи не опускайте пальці до напрямної трубки.**

Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Не кришіть продукти. Заповніть напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки. Також ви можете використати трубку меншого діаметру.
- При використанні диска для картофлі-фрі, покладіть інгредієнти в горизонтальному положенні.
- Під час нарізання чи шatkування інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні ⑫, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні ⑬.
- На диску чи на чаши завжди залишається невелика кількість продуктів після закінчення обробки.

㉕ насадка для перемішування (якщо входить до комплекту)

Використовуйте цю насадку для змішування легких у щільні суміші, наприклад безе, муси та фруктові пюре.

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Установіть лопатку ⑧ до головки привідного валу та зафіксуйте.
- 3 Установіть насадку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на привідний вал.
- 4 Додайте інгредієнти.
- 5 Установіть кришку так, щоби верхня частина привідного валу опинилася у центрі кришки.
- 6 **Оберіть швидкість мін. - низьк.**

щоб зняти збивачку

Зніміть вінічки із головки приводу. Для цього натисніть кнопку розблокування ⑨.

Корисні поради

- Не використовуйте режим Auto або високу швидкість, оскільки для хорошого вимішування потрібна низька швидкість
- Для досягнення найкращих результатів не збивайте білків або вершки у дуже густу суміш, інакше пристрій не зможе належним чином змішати їх.
- Не змішуйте інгредієнти довше, ніж вказано у таблиці рекомендацій, оскільки вийде усе повітря та суміш втратить щільність.
- Будь які залишки інгредієнтів з лопаток або стінок чаши обережно вмішайте за допомогою окремої лопатки.

㉖ міні-чаша та ніж (якщо входить до комплекту)

Міні-чаша кухонного комбайна використовується для измельчения зелени и обработки малых количеств таких ингредиентов, как мясо, лук, орехи, майонез, овощи, пюре, соусы и детское питание.

- ⓐ міні-ніж
- ⓑ міні-чаша

Використання міні-чаші та ножу

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Встановіть міні-чашу на зйомний привідний вал так, щоб пази увійшли до уступів ⑭ на основній чаші.
Примітка: Якщо міні-чашу вставлено невірно, ви не зможете закрити кришку.
- 3 Установіть ніж на привідний вал ⑮.
- 4 Додайте інгредієнти, які мають бути оброблені.
- 5 Установіть кришку та увімкніть кухонний комбайн.

заходи безпеки

- Забороняється знімати кришку до повної зупинки ножів.
- Будьте обережні, оскільки леза ножа дуже гострі.

увага!

- Даний електроприлад не можна використовувати для подрібнення спецій, оскільки вони можуть пошкодити пластикові деталі.
- Електроприлад також не можна використовувати для подрібнення твердих продуктів, як кавові зерна, кубики льоду або шоколад, оскільки вони можуть пошкодити ніж.

корисні поради

- Зелень, що подрібнюється повинна бути чистою та сухою.
- Під час змішування варених продуктів для приготування дитячого харчування, добавляйте трішки рідини.
- Такі продукти як м'ясо, хліб та овочі перед обробкою треба порізати на кубики, приблизно, 1-2 см величиною.
- Під час приготування майонезу, додавайте олію крізь напрямну трубку.

(27) насадка-подрібнювач для помелу

(якщо входить до комплекту)

Використовуйте для переробки сухих інгредієнтів, таких як горіхи або кавові зерна, для помелу спеції, таких як: чорний перець, насіння кардамону, насіння кмину, насіння коріандру, насіння кропу, свіжий корінь імбиря, часник і свіжі чілі.

- ⓐ чаша подрібнювача
ⓑ ножовий блок насадки-подрібнювача для помелу

Як користуватися насадкою-подрібнювачем для помелу

- 1 Покладіть інгредієнти до ножового блоку ⓑ.
- 2 Установіть чашу ⓐ та поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації ⓑ.
- 3 Установіть подрібнювач на блок електродвигуна та поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації ⓒ.
- 4 Оберіть потрібну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом.

заходи безпеки

- Не встановлюйте ножовий блок на комбайн без чаши.
- Не відкручуйте чашу, якщо подрібнювач встановлено на блок електродвигуна.
- Не торкайтесь гострих лез. Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Не знімайте подрібнювач, доки ножовий блок не зупиниться повністю.
- Щоб подовжити термін дії подрібнювача, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 хвилин. Вимикайте прилад, як тільки ви отримаєте бажану консистенцію.
- Якщо подрібнювач було встановлено неправильно, прилад не працюватиме
- Не рекомендується обробляти в подрібнювачі корінь куркуми, адже він є дуже твердим і може пошкодити леза.

Корисні поради

- Для отримання кращого результату рекомендується обробляти в подрібнювачі не більше 50 г спеції за один раз.
- Цілі спеції зберігають свій аромат набагато довше, ніж мелені, том радимо обробляти невелику кількість кожного разу для зберігання аромату.
- Для отримання максимуму аромату та ефірних масел рекомендується обжарити спеції до початку помелу.
- Імбир рекомендується порізати невеличкими шматочками перед початком процесу обробки.
- Для отримання кращого результату в процесі подрібнення трав рекомендується використовувати міні-чашу.

(28) СОКОВИЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ

(якщо входить до комплекту)

Призначений для вижимання соку із цитрусових (наприклад, із апельсинів, лимонів, лайму і грейпфрутів).

- ⓐ конус
ⓑ сито

Як користуватися соковижималкою для цитрусових

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Установіть сито на чашу так, щоби держак сита знаходився прямо над держаком чаши ⓑ.
- 3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз ⓑ.
- 4 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.
- Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, соковижималка для цитрусових не працюватиме.
- Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вижимати при кімнатній температурі. Перед вижиманням покатарайте фрукт рукою по робочому місцю.
- Щоб покращити вижимання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
- При вижиманні великої кількості фруктів регулярно очищайте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.

(29) СОКОРОБКА (якщо входить до комплекту)

Соковижималка з центрифугою дозволяє отримувати сік із твердих фруктів та овочів.

заходи безпеки

- Не користуйтесь соковижималкою, якщо фільтр пошкоджений.
- Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці до напрямної трубки. Перед розблокуванням напрямної трубки, відключіть прилад від мережі.

- Перед зніманням кришки вимкніть прилад та дочекайтесь повної зупинки фільтру.
- Не використовуйте пошкодженну насадку.

- штовхач
- кришка
- пристрій для видалення м'якоті
- барабан фільтра

ВИКОРИСТАННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ

- 1 Установіть чашу на блок електродвигуна ⑩.
- 2 Установіть пристрій для видалення м'якоті до барабану фільтра – переконайтесь, щоб скоби увійшли до гнізда, розташованого у нижній частині барабану ⑪.
- 3 Установіть барабан фільтра ⑫.
- 4 Установіть кришку насадки на чашу та поверніть для фіксації так, щоби напрямні трубка сіла на держак ⑬.
Соковижималка не буде працювати, якщо чашу або кришку не встановлено правильно та не заблоковано.
- 5 Поріжте продукти на невеличкі шматочки, щоб вони могли проходити крізь напрямну трубку.
- 6 Увімкніть прилад і рівномірно натискайте на штовхач – **не опускайте пальці до напрямної трубки.** Перед додаванням нової порції інгредієнтів спочатку повністю обробіть попередню.
- Після додавання останнього шматочка насадка-соковижималка повинна працювати, ще 30 секунд, щоб залишки соку вийшли із барабану.

Увага!

- Якщо соковижималка починає вібрувати, вимкніть і звільніть барабан від пульпи. (Соковижималка вібрuse, якщо м'якоть нерівномірно розподіляється).
- За один раз можна обробляти не більше 800 гр фруктів чи овочів (дивіться таблицю рекомендованих швидкостей).
- Деякі продукти можуть уповільнити або навіть припинити роботу соковижималки. Якщо це трапилося, вимкніть прилад та розблокуйте фільтр.
- Під час роботи регулярно вимикайте прилад та чистить емкість для м'якоті.

Корисні поради

- Перед обробкою видаліть кісточки та зернятка (наприклад, перець, слива, дінія) та тверду шкірку (наприклад, дінія, ананас). Не треба чистити та видаляти серцевину яблук та груш.
- Використовуйте тверді, свіжі фрукти та овочі.
- Для отримання максимальної кількості соку завантажуйте невеликі порції продуктів у напрямну трубку і повільно проштовхуйте їх під час обробки.
- Цитрусові – почистіть та видаліть білу серцевину, бо інакше сік матиме гіркий присmak. Для отримання кращих результатів використовуйте соковижималку для цитрусових.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- **Леза та диски – дужі гострі, тому будьте уважні.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлювану пляму, потрібні її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

БЛОК ЕЛЕКТРОДВИГУНА

- Протріть блок спочатку вологую, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоб зона поряд з механізмом блокування не була засмічена залишками їжі.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ⑯.

БЛЕНДЕР

- 1 Випорожніть чашу, відкрутіть ножовий блок, повернувши його у положення розблокування ⑮, щоби звільнити. Потім зніміть ножовий блок, натиснувши на нього знизу.
- Будьте обережні під час знімання ножового блоку з блока електродвигуна.
- 2 Помийте чашу вручну.
- 3 Зніміть та помийте ущільнювачі.
- 4 Не торкаючись гострих лез, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- 5 Переверніть ножі догори дном та залиште просихати.

ПОДВІЙНИЙ ВІНЧОК

- Зніміть віннички із головки приводу. Для цього потягніть їх до себе. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку привода спочатку вологую, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

НАСАДКА-ПОДРІБНЮВАЧ ДЛЯ ПОМЕЛУ

- Зніміть ножовий блок з чаші. Для цього поверніть його проти годинникової стрілки.
- Помийте чашу вручну.
- Не торкаючись гострих ножів, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- Переверніть ножі догори дном та залиште просихати.

НАСАДКА ДЛЯ ПЕРЕМІШУВАННЯ

- Зніміть віннички із головки приводу. Для цього натисніть кнопку розблокування ⑨. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку приводу спочатку вологую, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

БАРАБАН ФІЛЬТРА

- Різальні ножі, розташовані в основі барабана, дуже гострі, тому під час роботи та чищенні будьте обережні.

Інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.
- Дозволяється мити інші деталі на верхній полиці посудомийної машини. Не рекомендується розміщувати деталі на нижній полиці прямо над нагрівальним елементом. Рекомендується використовувати коротку програму із низькою температурою (максимум 50°C).

Деталь	Деталь, яку можна мити у посудомийній машині
основна чаша, міні-чаша, кришка, штовхач	✓
ножі, насадка для вимішування тіста	✓
зйомник привідний вал	✓
диски	✓
диск макс. ємкості	✓
вінчки збивачки/лопатка для перемішування	✓
не опускайте головку приводу у воду.	
чаша блендеру, кришка, ковпачок заливного отвору	✓
ножовий блок та ущільнювальне кільце	✗
сокоробка	✓
ножовий блок насадки-подрібнювача для помелу	✗
чаша насадки-подрібнювача для помелу	✓
лопатка	✓



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- 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.

Усунення несправностей		
Проблема	Причина	Рішення
Комбайн не працює.	Не постачається живлення. Не постачається живлення/ світловий індикатор не горить. Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна. Кришку чаши неправильно зафіксовано.	Переконайтесь, що комбайн було підключено до електромережі. Переконайтесь, що чашу було встановлено правильно й ручка чаши знаходиться праворуч. Переконайтесь, що фіксатор кришки знаходиться в області ручки. Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.
Компактний подрібнювач/млинок не працюватиме.	Компактний подрібнювач/млинок не було встановлено і заблоковано правильно. Компактний подрібнювач/млинок було зібрано неправильно.	Компактний подрібнювач/млинок не працюватиме у разі неправильного приєднання до блокуючого фіксатора. Перевірте, чи надійно приєднано ножовий блок до чаши компактного подрібнювача/млинка.
Блендер не працює.	Блендер зафіксовано неправильно. Блендер зібране неправильно.	Блендер не працюватиме, якщо його було зібрано неправильно. Перевірте, чи правильно встановлено ножовий блок у чаши.
Комбайн уповільнюється або зупиняється під час роботи.	Включено захист від перенавантаження. Прилад перевантажено або він перегрівся під час роботи. Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть, відключіть прилад від мережі електропостачання та залиште його охолонути на приблизно 15 хвилин. Скористайтеся таблицю рекомендованих швидкостей для визначення максимально допустимих показників завантаження.
Блендер протікає в зоні ножового блоку.	Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтесь, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Технічне обслуговування».
Ущільнювальне кільце блендеру відсутнє на ножі коли вилучено з упаковки.	Ущільнювальне кільце встановлено на заводі.	Відкрутіть чашу та перевірте ущільнювальне кільце. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Технічне обслуговування».
Незадовільна робота інструментів/насадок.	Дивіться поради у відповідному розділі «використання насадок». Переконайтесь, що насадки були встановлені правильно.	

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها		
الحل	السبب	المشكلة
تحقق من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. لا يوجد ضوء تشغيل/مؤشر غير مضاء.	جهاز تحضير الطعام لا يعمل.
تأكد من تركيب وعاء التقطيع بشكل صحيح وأن المقابض متوجه نحو اليمين.	وعاء، غير مركب على وحدة الطاقة بشكل صحيح.	
تأكد من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقابض.	غطاء وعاء، تحضير الطعام غير مركب بشكل صحيح.	
لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب وعاء التقطيع والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.		
لن تعمل القطاعة/المفرمة الصغيرة في حالة تركيبها بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل.	القطاعة/المفرمة الصغيرة غير معشقة بشكل صحيح.	لن تعمل القطاعة/المفرمة الصغيرة.
تأكد من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الوعاء الخاص بالقطاعة/المفرمة الصغيرة.	القطاعة/المفرمة الصغيرة غير مرکبة بشكل صحيح.	
لن يعمل الخلاط في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل.	المسيل غير مركب بشكل صحيح.	المسيل لا تعمل
تأكد من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق الطحن.	لم يتم تركيب المسيل بالطريقة الصحيحة.	
أوقف تشغيل الجهاز وأفصليه عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة تقريباً.	تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التحويل الزائد.	يتوقف جهاز تحضير الطعام أو تبطئ سرعته أثناء التشغيل
راجعي جدول السرعات للحصول على الساعات القصوى المستخدمة في تحضير الطعام.	هناك تحويل زائد أو تجاوز لدرجة الحرارة المسموح بها أثناء عملية تشغيل جهاز تحضير الطعام.	
تحقق من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة، للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم «الصيانة ورعاية العمالء».	تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	المسيل يسررب من قاعدة مجموعة الشفرات.
فكى الدورق وتأكد من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مرکبة.	عند إخراج وحدة الشفرات من التغليف
للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم «الصيانة ورعاية العمالء».	حلقة الإحكام غير مرکبة في موضعها جيداً.	لم يتم العثور على حلقة الإحكام الخاصة بالخلاط
راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم «استخدام الملحق». تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	حلقة الإحكام تالفة.	لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً للتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بتفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) في نهاية عمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يتجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة للأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطبوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

العناية والتنظيف

- **جميع الأجزاء الأخرى**
تغسل باليد ثم تجفف.
- حيث أنه من الأمن غسل هذه المكونات في غسالة الأطباق ببطريقة أخرى يمكن غسلها على الرف العلوي في غسالة الأطباق. تجنبني وضع العناصر على الرف السفلي مباشرة فوق عنصر التسخين. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (٥٠ درجة مئوية كحد أقصى).

العناصر المناسبة للغسيل داخل غسالة الأطباق	العنصر
✓	السلطانية الرئيسية، السلطانية الصغيرة، الغطاء العلوي، عصا دفع المكونات
✓	سكين التقطيع، أداة العجين
✓	محور الدوران
✓	الأقراص
✓	قرص السعة القصوى
✓	ذراعي الخفق/مضرب أداة الطي لافتقاري راس المحرك في الماء.
✓	دورق الخلط، الغطاء العلوي، فتحة التعبئة
✗	وحدة الشفرات وحلقة الإحكام الخاصة بالخلاط
✓	مستخلص العصير
✗	مجموعة شفرات مطحنة الفرم
✓	وعاء الطحن الخاص بمطحنة الفرم
✓	مقشطة

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- في حالة مواجهة أي 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 يتواافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل متنبّع 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 www.kenwoodworld.com. يرجى زيارة موقع الويب KENWOOD أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

- أوقفي دائمًا تشغيل الجهاز وأفصليه عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- **تؤخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأسطح التقطيع هذه الأجزاء حادة جداً.**

قد تؤثر بعض الأغذية على لون البلاستيك. هذا أمر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقمash مغموم في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

وحدة الطاقة

- تسخن بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكد من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمي وحدة الطاقة في الماء.

• قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ^{٢٦}.

جهاز التسليم

- ١ أفرغي الدورق وفكى وحدة الشفرات عن طريقها لفها حتى موضع الفتح وذلك لتحريرها. ثم أزيلي وحدة الشفرات عن طريق جذبها لأعلى من الجانب السفلي.

• يجب تؤخي الحذر عند إزالة وحدة الشفرات عن القاعدة.
٢ اغسلى الدورق يدوياً.

٣ أزيلي حلقة الإحكام واغسليها.

٤ لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور.

• لا تقومي بغمي وحدة الشفرات في الماء.

٥ اتركها تجف في وضع مقلوب.

مضرب البيض الثنائي

- افصلي ذراعي الخفق من رأس المحرك بشدهما برفق نحو الخارج.
- اغسليهما بالماء الدافئ والصابون.
- امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها. لا تغمري رأس المحرك في الماء.

مطحنة الفرم

- أزيلي وحدة الشفرات عن وعاء الطحن عن طريق لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة.

• اغسلى وعاء الطحن يدوياً.

• لا تلمسي الشفرات الحادة - نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم اشطفها جيداً تحت الصنبور.

• لا تقومي بغمي وحدة الشفرات في الماء.

• اتركها تجف في وضع مقلوب.

أدلة الطهي

- فكي المضرب من رأس المحرك من خلال الضغط على زر التحرير ^٩.
- اغسليهما بالماء الدافئ والصابون.

• امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم جففيها. لا تغمري رأس المحرك في الماء.

اسطوانة الترشيح

- شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة اسطوانة الترشيح حادة جداً، تؤخي الحذر عند التعامل مع اسطوانة الترشيج وتنظيفها.

سلامتك

- يحدى تركيب وحدة الشفرات في جهاز تحضير الطعام بدون تركيب وعاء الطحن.
- يحدى فك وعاء الطحن عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسى الشفرات الحادة - ابعدى وحدة الشفرات بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تزيلى المطحنة قبل توقف الشفرات تماماً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمطحنة، لا تشغليها لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية. أوقفي تشغيلها بمجرد حصولها على القوام المطلوب.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تحضرى جذور الكركم بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

تمبيحات

- 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 بنتهائتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك لاحتفاظها بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزنوات أساسية من قرون التوابل الكاملة.
- الأفضل تحضير التوابل قبل طهيها.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل تحضيره.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام وعاء الطحن الصغير عند فرم الأعشاب.

(28) العصارة (في حالة تزويدتها داخل عبوة البيع)

استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح (مثل البرقان والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت).

- مخروط العصر
- المصفاة

استخدام العصارة

- ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.
- ركبي المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية **(13)**.
- ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأديريه حتى يستقر تماماً في القاع **(14)**.
- قطعي شار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز وأضغطى الفاكهة على مخروط العصر.
- لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.
- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة وأعرضرها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً ليني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.
- المساعدة في استخدام العصير، حركي الفاكهة من جانب آخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبذور الفاكهة.

(29) مستخلص العصير (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي عصارة الطرد المركزي لتحضير العصير من الفاكهة والخضروات الصلبة.

السلامة

- لا تستخدمي العصارة في حالة تلف المرشح.
- استخدمي فقط عصا دفع المكونات المزودة داخل صندوق البيع. يحدى وضع أصابعك داخل أنابيب إدخال المكونات. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل فتحة إدخال المكونات.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظرى حتى يتوقف المرشح.
- يحدى استخدام ملحق في حالة تلفه.

Ⓐ عصا دفع المكونات

Ⓑ غطاء

Ⓒ مزيل اللب

Ⓓ أسطوانة الترشيح

استخدام العصارة

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) **(20)**.

٢ ضعي مزيل اللب بداخل أسطوانة الترشيح - تأكدي من استقرار الأطراف في الفتحات الموجودة في أسفل الأسطوانة **(21)**.

٣ ركبي أسطوانة الترشيح **(22)**.

- ٤ ضعي الغطاء العلوي الملحق على السلطانية ثم لفيه حتى يستقر في موضع التعيشيق مع توجيه فتحة إدخال الطعام أعلى المقبس **(23)**. لن تعمل العصارة في حالة عدم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة صحيحة في موضع التعيشيق.
- ٥ قطعي المكونات حتى يمكن إدخالها عبر أنابيب إدخال المكونات.
- ٦ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - يحدى وضع أصابعك داخل أنابيب التغذية، انتقي من تحضير الكمية الموضوعة بشكل تام قبل إضافة كمية أخرى.
- ٧ بعد إضافة آخر قطعة، اتركي العصارة تعمل لمدة ٢٠ ثانية إضافية لاستخلاص كل العصير من أسطوانة الترشيح.

هام

- إذا بدأت العصارة في الاهتزاز، أوقفي تشغيلها وأفرغي اللب من أسطوانة الترشيح. تهتز العصارة في حالة التوزيع غير المتساوي لللب.
- السعفة القصوى للتحضير في المرة الواحدة هي ٨٠٠ غرام من الفاكهة أو الخضروات (راجع جدول السرعات).
- بعض أنواع الأطعمة الصلبة قد تتسبّب بطيء أو توقف العصارة. إذا حدث ذلك، أوقفي التشغيل وأزيللي المرشح.
- أوقفي التشغيل وأفرغي مجمع اللب بشكل دوري أثناء الاستخدام.

تمبيحات

- قبل التحضير أزيلي النوى والبذور من المكونات (مثل الفلفل والبطيخ والبرقوق) والبشرة الخارجية الصلبة (البطيخ والأناناس). لا تحتاجي إلى نقشين أو إزالة البذور من التفاح أو الكتري.
- استخدمي فاكهة وخضروات صلبة وطازجة.
- للحصول على أكبر كمية من العصير، ضعي كمية كمبات صغيرة في المرة الواحدة داخل أنابيب إدخال المكونات وأضغطى عليها ببطء.
- في حالة الموالح - قشرى الفواكه وأزيلي اللب وإلا ستصبح مذاق العصير مرأ. استخدمي عصارة الموالح للحصول على أفضل النتائج.

٢٦ السلطانية الصغيرة والشفرات (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي وعاء تحضير الطعام الصغير لقطع الطعام الصغير للأعشاب وتحضير كهيات صغيرة من الطعام ومثال على ذلك، اللحم والبصل والبنادق والمأكولات والخضروات والمعجنات والصلصات وغذاء الأطفال.

- ⓐ السكين الصغير
- ⓑ السلطانية الصغيرة

استخدام السلطانية الصغيرة والسكين الصغير

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.

٢ ركبي السلطانية الصغيرة على محور الدوران - تأكدي أن المقاطع المقصوصة تتحاذي مع السننة الاستقرار ^{١٤} في السلطانية الرئيسية.

ملاحظة: لا يمكن تركيب الغطاء العلوي الخاص بالسلطانية الرئيسية في حالة عدم تركيب السلطانية الصغيرة بشكل صحيح.

٣ ضعي سكين القطع على محور الدوران ^{١٥}.

٤ ضعي المكونات المراد تحضيرها.

٥ ركبي الغطاء العلوي وشغللي الجهاز.

لسلامتك

• يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف سكين القطع تماماً.

• سكين القطع حاد جداً - توخي الحذر دائماً عند التعامل معه.

هام

• لا تقومي بتحضير التوابل - فقد تؤدي البلاستيك.

• لا تقومي بتحضير الطعام الصلب مثل حبوب القهوة ومكعبات الثلج أو الشوكولاتة - فقد يتلف سكين القطع.

تلميحات

• يمكن الحصول على أفضل النتائج عند فرم الأعشاب النافحة والجافة.

• أضفيي دائماً كمية قليلة من السائل عند خلط المكونات سابقة الطهي عند تحضير غذاء الأطفال.

• قطعي الطعام مثل اللحم أو الباذنجان أو الخضروات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢-١ سم قبل التحضير.

• عند تحضير المأكولات وأضفيي الماء الذي من خلال أنبوب إدخال الطعام.

٢٧ مطحنة الفرم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي مطحنة الفرم لمعالجة مكونات جافة مثل المكسرات وحبوب القهوة وطحن التوابل مثل:-

حبوب الفلفل الأسود وبدور الهيل وبدور الكمون وبدور الكزبرة وبدور الشمر وجذور الزنجبيل الطازجة وفاصوص الثوم وفرون الفلفل الحار.

ⓐ وعاء الطحن

ⓑ مجموعة شفرات مطحنة الفرم

استخدام مطحنة الفرم

١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات ^⑯.

٢ ركبي وعاء الطحن [ⓐ] ولفيه في اتجاه عقارب الساعة لاستقر في موضع القفل ^{١٦}.

٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب

الساعة حتى تستقر في موضع التشغيل ^{١٧}.

٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي

وضع التشغيل النبضي (P).

٤ أدخل الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات.

اختراري حجم فتحة إدخال المكونات المراد استخدامها. تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب تغذية صغير لإدخال المكونات الرقيقة أو المكونات في صورة فردية على حدة.

لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير - ركبي أولًا مقبض دفع الطعام الكبير داخل أنبوب إدخال الطعام.

لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الكبير - استخدمي مقبضي دفع الطعام معاً.

٥ شغللي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - احتري ووضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات.

تلميحات

• استخدمي مكونات طازجة.

• لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اعطي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات مثلي، بشكل متساوٍ. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام. بطريقه أخرى، يمكنك استخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير.

• عند استخدام سطح قطع الطعام الصغير، ضعي المكونات بشكل أدق.

• عند القطع أو البشر: الطعام الموضوع بشكل رأس ^{١٨} يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أدق ^{١٩}.

• تبقى هناك دائمًا كمية صغيرة من الفضلات على سطح القطع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

٢٨ أدلة الطyi (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي أدلة الطyi لخلط المكونات خفيفة القوام مع المكونات ثخينة القوام لتحضير المرنخ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة.

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.

٢ ادفعي المضرب ^⑧ بإحكام داخل رأس المحرك.

٣ ركبي أدلة الطyi عن طريق لفها بحذر حتى تسقط فوق محور الدوران.

٤ أضفيي المكونات.

٥ ركبي الغطاء العلوي - مع التأكيد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.

٦ حددي أقل سرعة - سرعة منخفضة.

لإزالة المضرب

فكى المضرب من رأس المحرك من خلال الضغط على زر التحرير ^⑨.

تلميحات

• لا تستخدمي السرعة العالية حيث يتطلب استخدام سرعة بطيئة لتحسين عملية الطyi.

• للحصول على أفضل النتائج، لا تزيدي في خفض بياض البيض أو القشدة - لن تستطع أدلة الطyi الخلط بشكل جيد إذا أصبح الخليط صلباً.

• لا تخاطري الخلطات بأدلة الطyi لفترة أطول من المشار إليها في جدول السرعات الموصى بها حيث سيتسرب الهواء إلى الخارج ويصبح الخليط سائلاً.

• أية مكونات عالقة على المضرب أو جوانب السلطانية يجب كشطها بحذر باستخدام الملعقة البلاستيكية وخلطها مع الخليط.

استخدام الملحقات

راجعي جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحق.

١٧) سكين التقطيع

- يعتبر سكين التقطيع أكثر الملحقات من حيث تعددية الاستخدام. تحدد طول فتره التشغيل القوام الناتج.
- للحصول على قوام خشن، استخدمي وضع التقطيع النبضي.
- استخدمي سكين التقطيع لتحضير الكيك والمعجنات أو فرم اللحم الخام أو المطهي، استخدمي أيضاً لتحضير الخضروات والمكسرات والفطائر والمغومسات والحساء المهروس وأيضاً لتحضير كسر البسكويت والخبز.

اللمسات

- يمكنك الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- تأكد من نظافة السلطانية ومضرب البيض وعدم وجود أي دهون قبل الخفق.
- مزج السمن/الزيبد مع السكر**
 - للحصول على أفضل النتائج، يترك السمن/الزيبد ليصبح طرياً في درجة حرارة الغرفة (٢٠ درجة مئوية) قبل الخفق. لا تستخدمي السمن/الزيبد مباشرةً بعد إخراجه من الثلاجة لأن ذلك سيؤدي إلى تلف المضرب.
 - المكونات الخبيثة مثل الدقيق والفواكه المجففة يجب فركها باليد لتصبح طرية.
 - لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها أو فترات المعالجة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.

أقراص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

أسطوح التقطيع/التقطيع الطولي القابلة للعكس - ٢٤ mm^②

- استخدمي جانب التقطيع الطولي مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام.
- استخدمي جانب التقطيع مع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب وال الخيار والكوسا والبنجر والبصل.
- قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم** (في حالة تزويدتها داخل عبوة البيع)
 - يستخدم في بشر جبن البارميزان والبطاطس لتحضير فطائر البطاطس الألمانية.

قرص الأصابع الرفيعة ^{٢٤} (في حالة تزويدتها داخل عبوة البيع)

- لتقطيع البطاطس في صورة أصابع رفيعة ومكونات الخضار السوتية والمغومسات (مثل الخيار والتفاح والكمثرى).

لسلامتك

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطوح التقطيع تماماً.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع - أسطوح التقطيع حادة جداً
- لا تتجاوزي السعة القصوى للسلطانية - لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية.

استخدام أسطوح التقطيع

- ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (المotor) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.
- امسكي سطح التقطيع من المقابض المركزي ثم ضعي السطح على محور الدوران مع توجيهه السطح الملائم لأعلى ^{١١}.
- ركبي الغطاء العلوي.

١٨) أداة العجين

- تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.
- ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين، تستغرق هذه العملية نحو ٦٠ ثانية.
- أعيدي العجن بيديك فقط. غير منصوح بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

١٩) قرص السعة القصوى

- عند خلط السوائل في السلطانية، يجب استخدام قرص السعة القصوى مع نصل السكين.
- حيث يعمل القرص على تحسين الفرم ومنع التسرب.
- ١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (المotor).
- ٢ ركبي سكين التقطيع.
- ٣ ضعي المكونات المراد تحضيرها.
- ٤ ركبي قرص السعة القصوى على قمة نصل السكين وتأكد من استقرارها على الحافة الموجودة داخل السلطانية ^{١٠}. لا تضغط على قرص السعة القصوى لأسفل.
- ٥ ركبي الغطاء العلوي وشعلني الجهاز.

٢٠) حفافة البيض الثانية (في حالة تزويدتها داخل عبوة البيع)

- يستخدم للخلطات الخفيفة مثل بياض البيض أو القشدة أو الحليب المخفف وأيضاً لخفق البيض والسكر لتحضير الكيك الإسفنجي الحالي من الدسم.

استخدام مضرب البيض

- ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (المotor) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.
- ادفعي كل مضرب ^٧ بإحكام داخل رأس المحرك.
- ركبي مضرب البيض من خلال لفه بذر حتى يسقط على محور الدوران.
- أضيفي المكونات.
- ركبي الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.
- شغلني الجهاز.

جدول السرعات الموصى بها

الإداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة*	السعات القصوى
سكن التقطيع	خلطات الكعكات الجاهزة	٨	١٥ إلى ٢٠ ثانية	الوزن الإجمالي ١.٥ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق	-	١٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٣٤٠ غ
	إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	أقصى سرعة	١٠ إلى ٢٠ ثانية	
	فرم الأسماك واللحم	أقصى سرعة	١٠ إلى ٣٠ ثانية	لحم بقري طري ٦٠٠ غ
	الباطشيو والقوالب	أقصى سرعة	٥ إلى ١٠ ثانية	
	فرم الخضروات	تشغيل نبضي	٢٠ إلى ٦٠ ثانية	٥٠٠ غ
	فرم المكسرات	أقصى سرعة	١٠ إلى ٣٠ ثانية	٢٠٠ غ
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	أقصى سرعة	١٠ إلى ٣٠ ثانية	١ كغم
	الصلصات ومرق القوابل والمغموسات	أقصى سرعة	٢ دقيقة كحد أقصى	٨٠٠ غ
	الحساء البارد	أبدئى على السرعة المختففة مع	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	١.٥ لتر
السعة القصوى	الحليب المخفوق/العجائن السائلة	الزيادة حتى السرعة الموصى	١٥ إلى ٣٠ ثانية	١ لتر
مضرب البيض الثنائى	بياض البيض	أقصى سرعة	٦٠ إلى ٩٠ ثانية	٦ (٢٠٠) غ
	البيض والسكر للكيك الإسفنجي خالي الدسم	أقصى سرعة	٤ إلى ٥ دقائق	٤ (١٥٠) غ
	القشدة	أقصى سرعة	٣٠ ثانية	٥٠٠ مل
	مزج السمن مع السكر	أقصى سرعة	٢ دقيقة كحد أقصى	٥٠٠ مل سمن/زيد ٥٠٠ مل سكر
أداة العجين	الخلطات المخمرة	أقصى سرعة	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالى ١ كغم
	دقق الخبز الأبيض	أقصى سرعة	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالى ٦٠٠ غ
	دقق الخبز الأسمير	أقصى سرعة	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالى ٥٠٠ غ
	القشدة المخفقة ومهروس الفواكه	أقل سرعة - سرعة منخفضة	٦٠ ثانية	٥٠٠ غ فشدة ٥٠٠ غ مهروس ٦٠٠ غ الوزن الإجمالى
أداة الطي	بياض البيض في الخلطات الخثينة	أقل سرعة - سرعة منخفضة	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالى ٦٠٠ غ
	المكارون	أقل سرعة - سرعة منخفضة	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالى ٥٠٠ غ
قرص التقطيع/التقطيع الطولي	الطعام صلب مثل الجزر، والجبن الصلب	سرعة متوسطة - أقصى سرعة	-	لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية
	المكونات اللينة مثل الخيار، الطماطم	السرعة المختففة إلى العالية	-	
قرص تقطيع أصابع رفيعة	جين بارميزان، البطاطس لفظاً، البطاطس الألمانية	أقصى سرعة	-	
	لتقطيع البطاطس في صورة أصابع رفيعة ومكونات الخضار السوية والمغموسات (مثل الخيار والتفاح والكمثرى)	أقصى سرعة	-	
المسيل	السوائل والمشروميات الباردة	أقصى سرعة	١٥ إلى ٣٠ ثانية	١.٥ غ
	حساء الحوم	أقصى سرعة	٣٠ ثانية	١.٢ غ
	الحساء المحضر مع الحليب	أقصى سرعة	٣٠ ثانية	١ غ
	مخاطر التعرض الحراري: يجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط			
السلطانية الصغيرة والشفرات	اللحوم	أقصى سرعة	٢٠ ثانية + تشغيل نبضي	٢٠٠ غ لحم بقري طري
	فرم الأعشاب	أقصى سرعة	٣٠ ثانية	١٥ غ
	فرم المكسرات	أقصى سرعة	٣٠ ثانية	٥٠ غ
	المايونيز	أقصى سرعة	٣٠ ثانية	٢ بيماسات ٣٠٠ غ زيت ٢٠٠ غ زيت
عصارة موالح	المهروسيات	أقصى سرعة	٣٠ ثانية	١ كغم
	الفواكه الصغيرة مثل الليمون الحمضى والليمون	أقل سرعة - سرعة منخفضة	-	
	الفواكه الكبيرة مثل البرتقال والغربي فروت	أقصى سرعة	-	
مستخلاص العصير	عصير الفواكه والخضروات الصلبة مثل التفاح والجزر	أقصى سرعة	-	٨٠٠ كيلوغرام ٦٠٠ غرام جزر ٥٠٠ غرام
	عصير الفواكه الكبيرة مثل البرتقال والغربي فروت	أقصى سرعة	-	
	عصير الفواكه اللينة مثل العنب والطماطم	أقصى سرعة	-	
مطحنة الفرم	تحضير العيد من القوابل	أقصى سرعة	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	٥ غرام
	طحن حبوب القهوة	أقصى سرعة	٣٠ ثانية	
	فرم المكسرات	تشغيل نبضي	١٠ ثانية	٥ غرام
	فرم فصوص الثوم والفلفل الأحمر الطازج والزنجبيل	تشغيل نبضي	١٠ ثانية	٢٠ غرام

* الأذمنة المعروضة هي أذمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

استخدام

١ ركبي حلقة الإحكام ^④ على وحدة الشفرات ^⑤ - مع التأكيد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح. إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير ملائمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسربياً.

٢ ركبي وحدة الشفرات ^⑥ على القاعدة ^⑦.

٣ اربطي وحدة الشفرات في الدورق - مع التأكيد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام ^④. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

█ = موضع الفتح

■ = موضع القفل

لن يعمل المسيل في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.

٤ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.

٥ ركبي غطاء المرشح على الغطاء العلوي ثم ضعي الغطاء العلوي على الدورق ولقيه في اتجاه عقارب الساعة ^⑧ لفقاه في موضع التشغيق. ركبي الخلط على وحدة الطاقة (الموتور) مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تشغيقه في موضع التثبيت ^⑨.

● لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح مع تشغيق القفل.

٧ حدي السرعة المطلوبة (راجعي جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمي تحكم التشغيل التبضي.

ملاحظات مفيدة

● عند تحضير المايونين، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيزلي غطاء فتحة التعبئة. ثم صبِيَ الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.

● قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.

● جرش الثلج - استخدمي وضع التشغيل التبضي حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.

● غير منصوص بطحن التوابيل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.

● لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح.

● لخلط مكونات جافة - قلعيها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيزلي غطاء فتحة التعبئة وأسقطليها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق بيده فوق الفتحة.

● للحصول على أفضل النتائج افرغي المحتويات بشكل منتظم.

● لا تستخدمي المسيل كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.

● لا تخلطي سعة أكبر من ١.٥ لتر - استخدمي سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

- ملحقات اختيارية B

يس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع موديل جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز.
للمزيد من المعلومات أو لطلب الملحقات الإضافية يرجى مراجعة قسم الخدمة ورعاية العملاء.

- خفاقة البيض الثنائية (في حالة تزويدتها داخل عبوة البيع) (21)

قرص التقاطع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ^٤ مم (في حالة تزويدتها داخل عبوة البيع) (22)

قرص التقاطع الطولي (البشر) الناعم (في حالة تزويدتها داخل عبوة البيع) (23)

قرص الأصابع الرفيعة (في حالة تزويدتها داخل عبوة البيع) (24)

أداة الطyi (في حالة تزويدتها داخل عبوة البيع) (25)

السلطانية الصغيرة والشفرات (في حالة تزويدتها داخل عبوة البيع) (26)

مطحنة الفرم في حالة تزويدتها داخل عبوة البيع) (27)

عصارة موالح (في حالة تزويدتها داخل عبوة البيع) (28)

مستخلص العصير المعدنى (في حالة تزويدتها داخل عبوة البيع) (29)

الاستعمال جهاز معالجة الطعام

- ركي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور). ضعي المقبض ناحية الجانب الأيمن ولقي في الاتجاه للأمام حتى تستقر السلطانية في موضع التشغيل ①.

ركي الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية.

ملاحظة: يجب تركيب محور الدوران القابل للفك والتركيب ② عند استخدام القرصان والسلطانية الصغيرة ومضرب البيض وأداة الطي وعصارة المولح.

ركي دائمًا وعاء التقليع والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.

ركي الغطاء العلوي مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي ③.

لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تشغيل القفل. تأكدي من توجيه أنابيب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.

وصلى الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي. يتم إضافة ضوء التشغيل. حدد أي من الخيارات التالية. -

مفتاح تحديد السرعة "Speed Control" - اختاري السرعة المطلوبة يدوياً (راجعِ جدول السرعات الموصى بها).

التشغيل النبضي "Pulse" - استخدمي مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.

في نهاية عملية المعالجة، لفني زر تحكم السرعة إلى موضع الإيقاف "OFF" (حانزي زر تحكم السرعة مع ضوء التشغيل ④).

أوقفي دائمًا تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.

ملاحظة هامة

جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع الموصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
 - تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.
 - يتوافق هذا الجهاز مع تقييمات الاتحاد الأوروبي 1935/2004 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلاصمة مع الأطعمة.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ ازيلي أغطية النصل البلاستيكية عن سكين القطع. توخي الحذر فسكنين القطع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين القطع أثناء الصنفين والنقل.
- ٢ اغسل الأداة بالماء والصابون.

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام

- وحدة الطاقة (١)
السلطانية مع محور الدوران (٢)
عمود ادارة قابل للفصل (٣)
غطاء (٤)
انبوب التغذية (٥)
دافعات (٦)
اقفال الامان (٧)
مفتاح التحكم في السرعة/التشدد (٨)
ضوء التشغيل (٩)
مخزن السلك (في الخلف) (١٠)

المسيل

- | | |
|--|--|
| فتحة التعبئة
غطاء
الدورق
حلقة إحكام الإغلاق
وحدة الشفرة
القاعدة | (11)
(12)
(13)
(14)
(15)
(16) |
|--|--|

A - الملحقات القياسية

- ١٧ شفرة السكين
 - ١٨ اداة الحعن
 - ١٩ قرص السعة القصوى
 - ٢٠ قرص التقلييم الرفيع/التقطيع الطولى (البشير)

- سلامتك عند استخدام قرص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)**
- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.
 - توخي الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً
 - لا تتجاوزي السعة القصوى للسلطانية - لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية.

تعليمات السلامة الخاصة بالوعاء الصغير والسكين

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف سكين التقطيع تماماً.
- سكين التقطيع حاد جداً - توخي الحذر دائماً عند التعامل معه.

سلامتك عند استخدام القطاعة/المفرمة الصغيرة

- لا تركبي وحدة الشفرات في الجهاز بدون تركيب وعاء الطحن.
- يحذر فك وعاء القطاعة/المفرمة الصغيرة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. ابقي على الأطفال بعيداً عن وحدة الشفرات.
- يحذر إزالة القطاعة/المفرمة الصغيرة قبل توقف الشفرات عن الحركة تماماً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للقطاعة/المفرمة الصغيرة، لا تشغليها لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية. أوقفي تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب القطاعة/المفرمة الصغيرة بشكل غير صحيح.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة القطاعة/المفرمة الصغيرة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

سلامتك عند استخدام مستخلص العصير

- لا تستخدمي العصارة في حالة تلف المرشح.
- استخدمي فقط عصا دفع المكونات المزودة داخل صندوق البيع. يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال المكونات. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك فتحة إدخال المكونات.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري حتى يتوقف المرشح.
- يحذر استخدام ملحق في حالة تلفه.

• يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه:
رجاعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".

• يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
• لا تسمحي بتلقي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخن.

• لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
• لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.

• يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
• يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.

• استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood
أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
• قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام/المسييل إلى حدوث إصابات.
• تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.

رجاعي القسم ذي الصلة من خلال قسم "استخدام الملحقات" لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة بالنسبة لكل ملحق على حدة.

سلامتك عند استخدام الخلاط

• **مخاطر التعرض لحرقون:** بجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.

• توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.

• يجب تشغيل المسيل فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
• استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
• يحذر تشغيل المسيل فارغاً.

• لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمسيل، لا تشغليه لمدة أطول من ٦٠ ثانية.
• بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت

إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

• يحذر خلط مكونات تتجاوز الحد الأقصى للسعة - ١٠.٥ لتر.

عربي

قبل قراءة التعليمات الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبليّة المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- الشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائمًا نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلي سكين التقطيع دائمًا قبل صب المحتويات من وعاء التقطيع.
- أبقي على يديك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع ودورق المسيل أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربائي.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:-
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
 - في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- لا تستخدمي أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمي دائمًا عصا دفع المكونات المrozenة.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (المotor) بدون تركيب دورق الخلاط أو القطاععة/المفرمة الصغيرة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو الخلاط أو القطاععة/المفرمة الصغيرة عن وحدة الطاقة (المotor):-
 - أوقفي تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
 - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق الخلاط أو القطاععة/المفرمة الصغيرة عن وحدة الشفرات.
- مخاطر التعرض لحرائق: بجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
- لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائمًا زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- سيلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- افصلي دائمًا جهاز تحضير الطعام عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE